

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
RAFAEL CUNHA FERRO

**PESQUISA EM GASTRONOMIA NO CAMPO CIENTÍFICO
DO TURISMO E HOSPITALIDADE NO BRASIL:
CONFIGURAÇÃO, FORÇAS DE PRESSÃO E TENDÊNCIAS
TEÓRICAS**

São Paulo
2021

RAFAEL CUNHA FERRO

**PESQUISA EM GASTRONOMIA NO CAMPO
CIENTÍFICO DO TURISMO E HOSPITALIDADE NO
BRASIL: CONFIGURAÇÃO, FORÇAS DE PRESSÃO E
TENDÊNCIAS TEÓRICAS**

Tese apresentada à banca examinadora, como exigência parcial para obtenção do título de Doutor em Hospitalidade, na área de concentração em *Hospitalidade* e linha de pesquisa *Dimensões e Contextos da Hospitalidade*, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Mirian Rejowski.

São Paulo
2021

RAFAEL CUNHA FERRO

**PESQUISA EM GASTRONOMIA NO CAMPO
CIENTÍFICO DO TURISMO E HOSPITALIDADE NO
BRASIL: CONFIGURAÇÃO, FORÇAS DE PRESSÃO E
TENDÊNCIAS TEÓRICAS**

Tese apresentada à banca examinadora, como exigência parcial para obtenção do título de Doutor em Hospitalidade, na área de concentração em *Hospitalidade* e linha de pesquisa *Dimensões e Contextos da Hospitalidade*, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Mirian Rejowski.

Aprovado em

Dra. Mirian Rejowski
Universidade Anhembi
Morumbi

Dra. Maria Henriqueta
Sperandio Garcia Gimenes
Minasse
Universidade Anhembi
Morumbi

Dra. Elizabeth Kyoko Wada
Universidade Anhembi
Morumbi

Dra. Maria Cristina Piumbato
Innocentini Hayashi
Universidade de São Carlos

Dra. Mariana Bueno de
Andrade Matos
Universidade de São Paulo

FICHA CATALOGRÁFICA

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca UAM
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

395p

Ferro, Rafael Cunha

PESQUISA EM GASTRONOMIA NO CAMPO
CIENTÍFICO DO TURISMO E HOSPITALIDADE NO
BRASIL: CONFIGURAÇÃO, FORÇAS DE PRESSÃO E
TENDÊNCIAS TEÓRICAS / Rafael Cunha Ferro. - 2021.

335f. : il.; 30cm.

Orientador: Mirian Rejowski.

Tese (Doutorado em Doutorado em Hospitalidade) -
Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2021.

Bibliografia: f.180

1. Gastronomia. 2. Turismo e Hospitalidade. 3. Campo
científico. 4. Pesquisa científica. 5. Artigo de periódico.

CDD 647

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Técnicas bibliométricas	40
Quadro 2 – Matriz de amarração metodológica	44
Quadro 3 – Variáveis da pesquisa na Etapa 1	47
Quadro 4 – Ficha de categorização.....	59
Quadro 5 – Síntese dos conceitos de Gastronomia na literatura e seus respectivos construtos teóricos	74
Quadro 6 – Principais atrativos gastronômicos identificados na revisão bibliográfica de Gimenes-Minasse (2020)	107
Quadro 7 – Categorias e respectivas temáticas	147

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Evolução temporal da amostra por periódico.....	126
Tabela 2 – Formação dos pesquisadores em Gastronomia no Brasil.....	131
Tabela 3 – Referências citadas mais de cinco vezes	138
Tabela 4 – Autores citados mais de dez vezes localmente.....	140

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Inter-relação entre os subcampos das métricas dentro da Biblioteconomia e da Ciência da Informação.....	28
Figura 2 – Ligações da Cientometria com outros campos de pesquisa e serviços ligados à informação	29
Figura 3 – Esquema metodológico da pesquisa	43
Figura 4 – Exemplo de registro original extraído da base Spell.....	49
Figura 5 – Exemplo de registro adaptado a partir do registro extraído da base Spell ...	50
Figura 6 – Cocitação Bibliográfica.....	53
Figura 7 – Exemplo de resultado da Análise de Rede Social.....	55
Figura 8 – Abordagens e aspectos das pesquisas em Gastronomia no Brasil	78
Figura 9 – O campo de força do conhecimento.....	86
Figura 10 – Lentes conceituais da Hospitalidade	100
Figura 11 – Estudos da Gastronomia em interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade	120
Figura 12 – Evolução temporal da amostra.....	125
Figura 13 – Número de artigos e periódicos por estrato Qualis Capes 2013-2016.....	127
Figura 14 – Lei de Lotka.....	128
Figura 15 – Pesquisadores da amostra nacional com mais de duas publicações.....	129
Figura 16 – Seleção das principais redes de colaboração científica entre pesquisadores	134
Figura 17 – Principais afiliações institucionais	135
Figura 18 – Redes de colaboração científica institucional.....	137
Figura 19 – Cocitação entre as cinquenta principais referências citadas na amostra nacional	141
Figura 20 – Representação temporal das referências citadas em relação à produção anual da amostra	142
Figura 21 – Rede de coocorrência de palavras-chave citadas na amostra	143
Figura 22 – Evolução temporal da rede de coocorrência de palavras-chave citadas na amostra	145
Figura 23 – Tendência no uso de palavras-chave relacionadas ao Turismo ou à Hospitalidade	146

Figura 24 – Forças de pressão na maturação do campo científico da Gastronomia....	158
Figura 25 – Relações identificadas entre temáticas	167

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ARS – Análise de Redes Sociais

A&B – Alimentos e Bebidas (setor)

ANPAD – Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração

CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CNPQ – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

E1, E2, E3, E4, E5 – Abreviações para entrevistado 1, entrevistado 2...

IBEPES – Instituto Brasileiro de Estudos e Pesquisas Sociais

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

MEC – Ministério da Educação

PPG – Programa de pós-graduação (*stricto sensu*)

QUALIS – Sistema brasileiro de avaliação de periódicos

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SNA – *Social Network Analysis*

SPELL – *Scientific Periodicals Electronic Library*

UAM – Universidade Anhembi Morumbi

UC – Unidade de contexto

UEPG – Universidade Estadual de Ponta Grossa

UFC – Universidade Federal do Ceará

UFPR – Universidade Federal do Paraná

UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro

UNIVALI – Universidade do Vale do Itajaí

UR – Unidade de registro

USP – Universidade de São Paulo

DEDICATÓRIA

Dedico esta tese especialmente ao meu querido avô Seide (*in memoriam*) e todos aqueles que me instigam a sempre buscar e transmitir conhecimento:

Vilma, Mauricio, Jacira, Beatriz, Maria Lúcia, Celso, Daniel e Felipe.

AGRADECIMENTOS

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

À Universidade Anhembi Morumbi e à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) pelas concessões das bolsas de estudos para a realização do curso.

À Profa. Dra. Mirian Rejowski por ter acolhido a mim e ao meu projeto de pesquisa mais uma vez, sempre com dedicação, sabedoria, paciência, apoio e parceria.

Aos meus queridos amigos e colegas de curso Bruna, Pércia, Lisandra, Marcella, Alex e Mariana por compartilhar momentos e sentimentos em toda essa trajetória.

À banca de qualificação pelas valorosas contribuições para esta pesquisa: Profa. Dra. Maria Cristina Piumbato Innocentini Hayashi, Profa. Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse, Dra. Sênia Bastos e Prof. Dr. Paulo Sergio Gonçalves de Oliveira; igualmente às demais professoras que, posteriormente, compuseram a banca de defesa Profa. Dra. Elizabeth Wada e Profa. Dra. Mariana Bueno de Andrade-Matos.

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

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

RESUMO

No Brasil, o ensino e a pesquisa em Gastronomia sucederam-se com maior expressividade na virada do século XX para o século XXI. Desde então, é possível observar nesse campo esforços de múltiplos agentes, em especial os pesquisadores, visando sua maturidade científica com o inquestionável auxílio de outros campos em cujas interfaces acarretam diálogos e disputas. A partir desse cenário, esta tese teve como objetivo examinar a estrutura social e intelectual desse campo científico a fim de identificar as tendências temáticas e forças de pressão condicionantes da sua maturidade em sua interface com o campo do Turismo e Hospitalidade no Brasil. Para tanto, delineou-se a pesquisa em duas etapas. A primeira etapa voltou-se à análise bibliométrica e cientométrica de 147 artigos extraídos da base de dados Spell e dos sites oficiais dos periódicos com classificação Qualis B5 ou superior. Os metadados desses artigos foram normalizados e manualmente inseridos em um arquivo apropriado para leitura pelo *software* Bibliometrix e posteriormente tratados em formato de estatísticas descritivas, redes de coautoria, cocitação e coocorrência de palavras-chave. A partir dos resultados desta etapa, foi possível identificar instituições, pesquisadores, temas de pesquisa e referências. Na segunda etapa, convidou-se cinco pesquisadores expoentes na pesquisa em Gastronomia no contexto do Turismo e Hospitalidade para conduzir entrevistas semiestruturadas com auxílio de um roteiro organizado a partir dos resultados da primeira etapa e do referencial teórico. As entrevistas foram transcritas e tratadas com base em análise de conteúdo. Totalizaram-se sete categorias de análise, sendo cinco propostas *a priori* e duas *a posteriori*, compostas por trinta temáticas. As verbalizações dos entrevistados contribuíram para desvelar tomadas de posições e tendências no campo que não estavam passíveis de se observar somente a partir dos resultados bibliométricos e cientométricos. Na sequência, concatenou-se os resultados das duas etapas para delinear forças de pressão e tendências. Constatou-se a existência de duas forças de pressão antagônicas atuantes que promovem (forças heréticas) ou inibem (forças de dominação) a autonomia do campo científico da Gastronomia quando relacionado com o campo do Turismo e Hospitalidade. As tendências apontaram caminhos para um fazer científico mais crítico nessa interface, onde as manifestações da Hospitalidade em suas variadas dimensões oferecem lentes para compreender, de maneira reflexiva e relacional, a complexidade dos fenômenos da Gastronomia. Nas conclusões são apresentadas recomendações com a pretensão de orientar a maturação do campo científico da Gastronomia.

Palavras-chave: Gastronomia; Turismo e Hospitalidade; Campo científico; Pesquisa científica; Artigo de periódico.

ABSTRACT

In Brazil, education and research in Gastronomy took place with greater expressiveness at the turn of the 20th century to the 21st century. Since then, it is possible to observe in this field some efforts of multiple agents, especially researchers, aiming at their scientific maturity with the unquestionable help of other fields in whose interfaces lead to dialogue and competition. From this scenario, this thesis aimed to examine the social and intellectual structure of this scientific field to identify the thematic trends and pressure forces conditioning its maturity in its interface with the field of Tourism and Hospitality in Brazil. Therefore, the research is outlined in two stages. The first stage focused on bibliometric and scientometric analysis of 147 papers extracted from the Spell database and official websites of journals with Qualis B5 or higher rating. The metadata of these papers was normalized and manually inserted into an appropriate file for reading by the Bibliometrix software and later processed in descriptive statistics format, co-authorship networks, co-citation and co-occurrence of keywords. From the results of the first stage, it was possible to identify institutions, researchers, research themes and references. In the second stage, five leading researchers in Gastronomy research in the context of Tourism and Hospitality were invited to conduct semi-structured interviews with the aid of a script organized from the results of the first stage and the theoretical framework. The interviews were transcribed and examined based on content analysis. Seven categories of analysis were identified, five of which were suggested a priori and two a posteriori, comprising thirty themes. The interviewees' verbalizations contributed to unveil positions and trends in the field that were not possible to be observed only based on bibliometric and scientometric results. Then, the results of the two steps were concatenated to delineate pressure forces and trends. It was identified the existence of two antagonistic pressure forces acting that promote (heretical forces) or inhibit (domination forces) the autonomy of the scientific field of Gastronomy when related to the field of Tourism and Hospitality. Trends pointed out paths for a more critical scientific practice in this interface, where the manifestations of Hospitality in its various dimensions offer lenses to understand, in a reflexive and relational way, the complexity of the phenomena of Gastronomy. In the conclusions, recommendations are presented with the intention of guiding the maturation of the scientific field of Gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Tourism and Hospitality; Scientific field; Scientific research; Scientific papers.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	15
2 FUNDAMENTOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS DA PESQUISA	25
2.1 Posicionamento da pesquisa.....	25
2.2 Estudos bibliométricos e cientométricos	27
2.3 Percurso e desenho metodológico da pesquisa.....	42
2.3.1 Etapa 1: análise bibliométrica e cientométrica.....	46
2.3.2 Etapa 2: entrevistas semiestruturadas	55
3 DIMENSÕES CONCEITUAIS E CIENTÍFICAS DA GASTRONOMIA.....	60
3.1 Gastronomia: surgimento e conceituação.....	60
3.2 Aspectos científicos da Gastronomia.....	76
4 HOSPITALIDADE E TURISMO: LENTES PARA COMPREENDER A GASTRONOMIA	88
4.1 Fundamentos conceituais da Hospitalidade	88
4.2 Hospitalidade, Gastronomia e Turismo.....	102
4.3 Interface dos campos científicos da Gastronomia e do Turismo e Hospitalidade	110
4.4 Enunciação das hipóteses	120
5 PESQUISA EM GASTRONOMIA NO CAMPO CIENTÍFICO DO TURISMO E HOSPITALIDADE.....	124
5.1 Caracterização bibliométrica e cientométrica	124
5.2 Entrevistas com pesquisadores	146
6 FORÇAS DE PRESSÃO E TENDÊNCIAS NO CAMPO CIENTÍFICO DA GASTRONOMIA EM SUA INTERFACE COM O TURISMO E HOSPITALIDADE ..	157
6.1 Forças de pressão	157
6.1.1 Forças de dominação	158
6.1.2 Forças heréticas	163
6.2 Temáticas de pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade e a relação entre os campos	166
7 CONCLUSÕES.....	171
REFERÊNCIAS.....	181
APÊNDICE A – Roteiro de entrevista	199
APÊNDICE B – Transcrição das entrevistas.....	201
APÊNDICE C – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	287
APÊNDICE D – Dados suplementares para Lei de Bradford	289
APÊNDICE E – Dados suplementares para Lei de Lotka	290
APÊNDICE F – Dados suplementares de colaboração científica	291
APÊNDICE G – Dados suplementares de colaboração institucional.....	295
APÊNDICE H – Dados suplementares de cocitação.....	298
APÊNDICE I – Fichas de categorização das entrevistas	300

1 INTRODUÇÃO

A alimentação envolve inúmeras dimensões da vida do homem. É caracterizada tanto como um ato biológico, pela necessidade fisiológica atrelada ao consumo de nutrientes, como um ato sociocultural, psicológico e histórico, pois é constituída a partir de uma constante formação de representações simbólicas, rituais, crenças e condicionantes de abastecimento e acesso (AMON, 2015; CONTRERAS; GRACIA, 2011; POULAIN, 2004).

A Gastronomia emerge como um fenômeno social a partir de mudanças que foram impulsionadas notadamente pelos guias gastronômicos elaborados pelos críticos, pela atividade turística e hoteleira em expansão entre os séculos XVIII e XX, pela profissionalização da mão de obra e por outras questões culturais, em se tratando do contexto francês e europeu de forma geral (FERGUSON, 2004; O’GORMAN, 2007; SPANG, 2003; WALTON, 2004).

A partir de então, a Gastronomia foi conceituada por pesquisadores e pensadores dos séculos XIX e XX, e até mesmo por outros contemporâneos (COLLAÇO, 2013; GILLESPIE, 2001; POULAIN, 2004), como um desvio estético dos ímpetus da alimentação, em que o imperativo do “comer e beber bem” rege as boas maneiras à mesa, a convivialidade e o conhecimento acerca das comidas e bebidas, especialmente no sentido de demarcar *status* associado à noção de alta cozinha, ou seja, uma cozinha aristocrática e posteriormente burguesa.

Porém, após um levantamento sobre os conceitos de Gastronomia propostos na literatura científica (BAHLS; KRAUSE; AÑAÑA, 2019; BUENO, 2016; COLLAÇO, 2013; FERGUSON, 2004; GIMENES, 2010a; KESIMOĞLU, 2015; RICHARDS, 2002; SANTICH, 2004, 2007a) foi possível apreender que a Gastronomia possui múltiplos aspectos para além desses mencionados: a) de discurso entre os diversos atores envolvidos na cadeia produtiva da alimentação; b) hedônico, ou seja, pela busca de prazer por meio das comidas e bebidas; c) holístico, no que se refere ao conhecimento contido no sistema de produção, preparo e consumo; d) técnico, oriundo da relação entre a profissionalização e os saberes-fazeres presentes ao longo das cadeias produtivas; e) reflexivo, pois a alimentação está condicionada a questões materiais e não-materiais diante de um contexto histórico; f) relacional, pela importância que os relacionamentos

interpessoais representam ao longo da cadeia produtiva e no momento da refeição (comensalidade e convivialidade); sendo esses dois últimos pontos-chave para essa tese.

A partir desse levantamento de conceitos (BAHLS; KRAUSE; AÑAÑA, 2019; BUENO, 2016; COLLAÇO, 2013; FERGUSON, 2004; GIMENES, 2010a; KESIMOĞLU, 2015; RICHARDS, 2002; SANTICH, 2004, 2007a), entende-se nesta tese que a Gastronomia é um campo referente a todos os conhecimentos e práticas sobre alimentos e bebidas, bem como a suas respectivas etapas de produção, distribuição, preparo e consumo, orientados por técnicas, rituais de convivialidade e regras sociais com finalidade de *status*, estetização e prazer, definidos de maneira reflexiva (objetiva e contextualmente) e intermediados por discursos legitimadores de mudanças e salvaguardas proferidos entre seus principais agentes: os profissionais de serviços de alimentação e da mídia e os consumidores.

Assumir esse conceito pressupõe que o conhecimento produzido sobre Gastronomia seja resultante da contribuição de saberes produzidos em diversos campos, haja vista a miríade de observações e lentes teóricas que abarca. Alguns exemplos podem ser provenientes da Nutrição e da Medicina, da Ciência e Tecnologia dos Alimentos, das Ciências Humanas, das Ciências da Comunicação, da Administração, entre muitos outros encontrados em estudo anterior do autor desta tese, que analisou as dissertações e teses brasileiras sobre Gastronomia entre 1999 e 2016 (FERRO, 2018). Dessa forma, considera-se a Gastronomia como um campo de conhecimento multi e interdisciplinar, composto por um conjunto de interfaces de outros campos de conhecimento que trabalham de maneira isolada ou em conjunto para discorrer sobre temas ligados ao ato de produzir, transformar e consumir alimentos e bebidas (FERRO, 2018; FERRO; REJOWSKI, 2018).

A partir disso, faz-se necessário apresentar o conceito de campo adotado nesta tese. Para Bourdieu (1975), campos são espaços estruturados onde dominantes e dominados lutam para manter e/ou obter posições de privilégio por meio de capitais. Dotados de mecanismos próprios, esses campos possuem atributos únicos e dos mais diversos tipos, como a Moda, a Religião, a Política, a Economia, a Literatura, a Arte, a Ciência e até mesmo a Gastronomia. Todos eles tendem a se tornarem um microcosmo no mundo social, sendo que seus níveis de autonomia diante de um outro campo são dados a partir do poder de transfigurar seus próprios capitais. Os capitais podem ser materiais ou imateriais, mas sempre carregam consigo um poder simbólico atribuído a eles; no caso

do campo científico, é possível mencionar o prestígio, o reconhecimento, a reputação, o conhecimento etc. A estrutura dos campos é como um jogo contínuo em que os agentes hegemônicos estabelecem as regras, participam delas e disputam posições e lucros específicos em formato de capitais simbólicos com os agentes dominados.

Quando se trata do campo científico, é possível considerar a existência de duas abordagens complementares para se estudá-lo: uma voltada para a análise do conhecimento, isto é, a estrutura intelectual (forma e conteúdo), e outra para a análise de seus produtores, ou seja, o papel científico e social do pesquisador (estrutura social) (MARTELETO, 2017). Essas abordagens são complementares, pois a produção do conhecimento não acontece somente por meio do conteúdo, do texto ou do intelecto em uma linha de pensamento internalista, nem somente pelo aspecto social e contextual, em uma linha de pensamento externalista (HAYASHI, 2013; MARQUES, 2017). Ambas estão imbricadas mutuamente, ou seja, o social influencia a produção do conhecimento e vice-versa. Nesse sentido, o conceito de campo científico de Bourdieu (1975) torna-se uma ferramenta propícia para a análise dessa dinâmica que ocorre entre o que é objetivo e simbólico.

Neste caso, é necessário admitir que não está em jogo somente o progresso da ciência pura e simplesmente (FOUCAULT, 1979; LATOUR, 1996). O fazer científico apresenta disputas e conflitos políticos e sociais na busca por poder de definição de uma verdade científica por meio da difusão de discursos, pelo mérito científico e por outros elementos objetivos que estão disponíveis em um campo. Então, o que se conhece como ciência está sujeito à dinâmica das relações sociais impostas pelo campo que a produz (BOURDIEU, 1975, 2004a). Não há escolha de referencial, temas, métodos, meios de publicação e outros constituintes da ciência que não sejam estrategicamente pensados para resultar em maximização de capitais no campo científico.

No Brasil, o ensino e a pesquisa em Gastronomia sucederam-se com maior expressividade na virada do século XX para o século XXI. Desde então, é possível observar nesse campo esforços, sobretudo de pesquisadores, para dar maior visibilidade à Gastronomia seguindo o rigor científico quanto a teorias, métodos, técnicas, objetos de pesquisa, entre outros aspectos. Nesse sentido, um caso especial é a interface da Gastronomia com o Turismo e a Hospitalidade. Essa aproximação provavelmente se dar por conta de a Gastronomia refletir um viés cultural que lhe confere um caráter de atrativo turístico (GÂNDARA; GIMENES; MASCARENHAS, 2009; SCHLÜTER, 2003) e por

proporcionar, por meio da refeição partilhada e das comidas e bebidas, uma oportunidade de criar e estreitar laços sociais (BOUTAUD, 2011), e, em ambos os casos (do Turismo e da Hospitalidade), pode ser considerado um serviço indispensável ao turista e ao residente.

Ainda no contexto específico da Hospitalidade, a Gastronomia é observada a partir da comensalidade, do comer junto, em diversos contextos e dimensões (comercial, cultural, social/público e doméstico). As refeições demonstram-se como momentos exitosos para se atingir uma relação hospitaleira, uma vez que, ao compartilhar a mesa e os alimentos, os indivíduos têm a oportunidade de demonstrar suas habilidades de sociabilização e demarcar seus respectivos *status* como membros do grupo ou como convidados (BOUTAUD, 2011). Esse fenômeno auxilia a demarcação da coesão social e cultural de um grupo para com o estranho por meio de regras e ritos que são convencionados em relação à alimentação. Por sua vez, as comidas e bebidas ainda carregam consigo uma imaterialidade caracterizada como dádiva, segundo a ótica maussiana (MAUSS, 1974), ou representam a própria hospitalidade de forma corporificada (LYNCH et al., 2011).

A proximidade entre os fenômenos de Gastronomia, Turismo e Hospitalidade é observada também na produção científica, que se encontra em ascensão tanto em âmbito nacional quanto internacional. Tal produção está demonstrada nos resultados das pesquisas bibliométricas de Gimenes-Minasse (2012), Gimenes-Minasse (2020), Ferro e Rejowski (2018), De Jong et al. (2018) e Okumus, Koseoglu e Ma (2018). Registra-se que esses foram únicos estudos bibliométricos encontrados em pesquisa preliminar para esta tese voltadas à Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade publicadas em periódicos científicos. Ainda cabe destacar que, no caso específico da Hospitalidade, há indícios de produção incipiente com relação à Gastronomia, de acordo com pesquisa anterior de Ferro (2018), pois em um *corpus* de 223 dissertações e teses de Gastronomia defendidas no Brasil entre 1999 e 2016, somente 25 desses documentos abordavam a Hospitalidade sob uma perspectiva crítica, para além do setor de hotelaria.

Apesar dessa proximidade, algumas discussões (FERRO; REJOWSKI, 2018, 2020; GIMENES-MINASSE, 2015; GIMENES, 2010b; GIMENES; MANOSSO; GINDRI, 2012; HEGARTY, 2009; SEYITOĞLU, 2019) apontam certa incongruência e falta de rigor teórico-metodológico nas pesquisas voltadas à Gastronomia presentes no campo científico do Turismo e Hospitalidade no Brasil. Isso resulta em disputas

ideológicas e epistemológicas comuns a campos científicos em maturação pelo interesse relativamente recente (a partir de 1999), ou seja, seus componentes e fenômenos ainda estão sendo explorados pelos pesquisadores, não só no caso daqueles provenientes do Turismo e Hospitalidade.

Para ser possível avaliar a configuração dessas disputas e o desenvolvimento de campos científicos, como no caso da Gastronomia, estudos bibliométricos e cientométricos são considerados úteis, visto que são capazes de analisar o impacto e a configuração da produção e da comunicação científica. No caso do campo científico do Turismo e Hospitalidade, a produção de estudos bibliométricos no exterior prosperou a partir de 2008, fato observado por Koseoglu, Rahimi, Okumus e Liu (2016).

Ademais, as pesquisas bibliométrica e cientométrica indicam pesquisadores e instituições influentes ou emergentes, métodos mais aceitos, concentração geográfica de diferentes disciplinas, maturidade de temas, tópicos e conceitos, sendo esses só alguns dos exemplos das suas aplicações (BENCKENDORFF; ZEHRER, 2013; KOSEOGLU et al., 2016; ZUPIC; ČATER, 2015). Também auxiliam o crescimento do campo científico ao avaliar a *performance* e a qualidade das publicações científicas, com maior destaque dos periódicos, e analisar as contribuições de indivíduos e instituições na literatura científica, ações essenciais para o aprofundamento e fortalecimento enquanto campo científico (BENCKENDORFF; ZEHRER, 2013; KOSEOGLU et al., 2016; ZUPIC; ČATER, 2015).

Entre as possibilidades de análise com o uso da Bibliometria, estão os estudos relacionais (KOSEOGLU et al., 2016), que exploram as relações sociais e/ou bibliográficas em um determinado conjunto de dados retirados de bases indexadoras. Poucos estudos bibliométricos relacionais foram conduzidos no campo científico do Turismo e Hospitalidade por pesquisadores brasileiros. Destacam-se entre eles, Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017), Carmona, Costa e Ribeiro (2014), Köhler, Digiampietri e Almeida (2019), Köhler e Digiampietri (2021a, 2021b), Brandão, Barbieri, Reyes Junior e João (2014), Corrêa, Gosling e Gonçalves (2019) e Spolon e Brusadin (2016), sendo somente dois deles focados em Hospitalidade. Já no cenário internacional, é possível perceber maior difusão entre os pesquisadores quanto à aplicação de técnicas bibliométricas (BENCKENDORFF; ZEHRER, 2013; JIANG; RITCHIE; BENCKENDORFF, 2019; KOSEOGLU et al., 2016; KOSEOGLU; MEHRALIYEV; XIAO, 2019; SCOTT; BAGGIO; COOPER, 2008; YE; LI; LAW, 2013).

Grande parte desses estudos utilizaram a Análise de Redes Sociais (ARS), um conjunto de técnicas para mapeamento do conhecimento, com o objetivo de medição dos padrões de citação, também denominadas como análise de cocitação, e parcerias entre autores e suas respectivas instituições, intituladas como análise de coautoria. Poucos desses estudos levantados preliminarmente apresentaram os dados contextualizados com uma teoria que não fosse um histórico sobre o campo científico do Turismo, da Hospitalidade ou da Gastronomia, ou seja, poucos deles instigaram discussões mais profundas sobre quem (grupos e/ou indivíduos) e em qual posição (social, ideológica, ontológica e epistemológica) produz, por quais motivos, onde e como se produz ciência (em relação aos procedimentos metodológicos e as facilidades ou dificuldades de produção e comunicação). Apresentados de forma limitada, os estudos bibliométricos e cientométricos tendem a reforçar lógicas e ideologias científicas dominantes ao passo que expõem esses dados em múltiplos formatos de *rankings*, *performances* etc. sem, no entanto, questionarem as condições por trás dessa produção científica. Tal crítica é apontada por diversos pesquisadores que utilizam essas técnicas (CASTELLANI; PONTECORVO; VALENTE, 2016; GLÄSER; LAUDEL, 2007; HAYASHI, 2013; HÜNING; GUARESCHI, 2011; SILVA; HAYASHI; HAYASHI, 2011).

As técnicas bibliométricas e cientométricas, valendo-se principalmente do auxílio de *softwares* de ARS, são úteis para identificar o nível de maturidade de um campo científico em questão. No entanto, segundo Keathley-Herring et al. (2016) e Köseoglu, Parnell e Yick (2021), há também necessidade de avaliarem-se informações complementares, como dados relacionados à infraestrutura de pesquisa, incluindo sociedades profissionais, financiamento e programas de pós-graduação ou cursos. Dessa forma, vários são os indicadores possíveis para determinar-se a maturidade de um campo científico, sendo alguns deles: densidades das redes de coautoria e cocitação, quantidade de periódicos e artigos publicados, obras seminais, evolução das temáticas pesquisadas, citação e impacto na comunidade científica, uso de métodos quantitativos, quantidade de pesquisadores e cursos de pós-graduação *stricto sensu*.

Além da clara aproximação entre os fenômenos de Gastronomia, Turismo e Hospitalidade e a expansão da produção científica entre esses campos científicos, ainda é possível elencar alguns *gaps* teórico-metodológicos que justificam esta pesquisa. O primeiro centra-se a incipiência de estudos que utilizem as ferramentas de ARS sobre a produção científica em Gastronomia no Brasil. O segundo refere-se à existência de apenas

dois estudos sobre Hospitalidade no Brasil que utilizam a ARS, sendo que estudos com esse conjunto de técnicas também são raros no cenário brasileiro da produção científica em Turismo. Já o terceiro recai sobre a pouca representatividade do referencial teórico da Hospitalidade na produção científica em Gastronomia, sendo que esses dois campos científicos poderiam se beneficiar mutuamente, como apontam alguns pesquisadores (LASHLEY, 2004; SANTICH, 2007b; SCARPATO, 2002a). Por fim, o quarto incide nos estudos bibliométricos e cientométricos que, em sua maioria, não discutem criticamente os dados gerados.

Para tanto, considera-se a tese de que a Gastronomia se constitui como um campo científico em processo de maturação, condicionado por forças de pressão típicas das dinâmicas provenientes de relações com outros campos científicos, notadamente o campo científico do Turismo e Hospitalidade, que favorece ou inibe a sua autonomia. Adicionalmente, na interface entre esses campos, as manifestações da Hospitalidade em suas variadas dimensões oferecem lentes para compreender, de maneira reflexiva e relacional, os fenômenos da Gastronomia.

No contexto exposto, esta pesquisa foi estruturada com o objetivo geral de examinar a estrutura social e intelectual para identificar as tendências temáticas e forças de pressão condicionantes da maturidade do campo científico da Gastronomia em sua interface com o campo do Turismo e Hospitalidade no Brasil. De maneira atingir esse objetivo, propôs-se as seguintes questões-problemas e seus respectivos objetivos específicos:

- Quais as características da produção científica dedicada ao estudo da Gastronomia oriunda de periódicos em Turismo e Hospitalidade editados no Brasil?
 - a) Levantar e caracterizar a produção científica de artigos sobre Gastronomia em periódicos nacionais especializados em Turismo e Hospitalidade.

- Qual a estrutura social do campo científico da Gastronomia na interface com o campo do Turismo e Hospitalidade no Brasil?
 - b) Descrever a natureza autoral dessa produção científica, a fim de identificar a estrutura social desse campo a partir do mapeamento de redes de colaboração e da formação dos pesquisadores.

- Qual a estrutura intelectual do campo científico da Gastronomia na interface com o campo do Turismo e Hospitalidade no Brasil?
- c) Identificar a estrutura intelectual dessa produção científica a partir do compartilhamento de referências bibliográficas dos artigos da amostra.
- Como os pesquisadores-chave no Brasil se posicionam quanto à situação atual e futura da pesquisa sobre a Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade?
- d) Examinar a visão de agentes expoentes da pesquisa sobre Gastronomia no Brasil na interface com o campo do Turismo e Hospitalidade a fim de identificar linhas de pensamento, desafios e tendências.
- Quais os fatores que condicionam o avanço e a consolidação da pesquisa no campo científico da Gastronomia em sua interface com o campo do Turismo e Hospitalidade?
- e) Discutir os fatores intervenientes na maturidade e evolução da pesquisa nesse campo para identificar um conjunto representativo de forças de pressão e tendências temáticas decorrentes da produção científica nacional e da opinião de agentes expoentes no Brasil.

A partir da incipiência de investigações no cenário apresentado, esta pesquisa contribui com a identificação e descrição de como ocorre o uso, a disseminação científica e a dominação sobre a pesquisa em Gastronomia na interface desses campos científicos. Os resultados constituem-se em um processo fortalecedor das relações que ocorrem na produção científica a fim de estruturar o que foi produzido entre esses campos no sentido de desenvolver um conhecimento mais crítico sobre a Gastronomia no contexto da produção científica em Turismo e Hospitalidade.

A tese está organizada em cinco capítulos. O primeiro, “Fundamentos teórico-metodológicos da pesquisa”, centra-se no posicionamento ontológico, epistemológico e metodológico da tese. Esse capítulo também apresenta reflexões e críticas sobre a produção científica com apoio nas obras de Becher e Trowler (2001), Bourdieu (1976,

1988, 2004a, 2004b), Foucault (1979), Latour (1996) e Meadows (1999). Esta pesquisa foi enquadrada ontologicamente no realismo crítico (HAMLIN, 2000; HEREDIA, 2016) e epistemologicamente no pós-positivismo (DENCKER, 2007; GUBA; LINCOLN, 1994).

O percurso metodológico foi planejado em duas etapas: a primeira quantitativa, com base na coleta e análise de periódicos inseridos em base de dados nacional, com o uso de técnicas provenientes da Bibliometria e Cientometria e da Análise de Redes Sociais (ARS); e a segunda qualitativa, a partir de entrevistas semiestruturadas com agentes representativos dessa amostra.

Na primeira etapa, foram coletados 147 artigos, sendo 94 deles extraídos da base indexadora Spell (*Scientific Periodicals Electronic Library*) e 53 extraídos diretamente dos sites oficiais dos periódicos de Turismo e Hospitalidade ativos no Brasil, a partir do termo de busca “*Gastronom**”. Os dados foram normalizados e, em seguida, tratados com o auxílio do *software* Bibliometrix. Já na segunda etapa, aplicou-se a técnica de entrevista semiestruturada a partir de um roteiro desenvolvido com base no referencial teórico e nos resultados obtidos a partir da etapa 1 que versava sobre: histórico acadêmico-profissional; histórico de pesquisa; discussões inerentes ao campo e prospecção. As entrevistas ocorreram em ambiente virtual por conta da pandemia de COVID-19. Após transcrição, valeu-se do *software* MaxQDA e da análise de conteúdo de Bardin (1977) para identificar temáticas e, posteriormente, categorias de análise referentes às verbalizações dos entrevistados.

O segundo capítulo, “Dimensões conceituais e científicas da Gastronomia”, inicia-se com a discussão acerca do surgimento da Gastronomia enquanto fenômeno, em que é possível destacar as contribuições de Collaço (2013), Ferguson (1998, 2004), Flandrin (1998a), Mennell (1996), Mennell, Murcott e Otterloo (1992), O’Gorman (2007), Pitte (1998), Poulain (2004), Santich (2007a, 2004), Spang (2003), Symons (2013), Walton (2004) e Wood (1995). Essas discussões são permeadas por reflexões sobre a produção e o consumo de alimentos e bebidas, sendo algumas das obras selecionadas: Bourdieu (1979), Contreras e Gracia (2011), Fischler (1980, 1988, 1995), Maciel (2001), Mintz (2001), Montanari (2013), Poulain (2004) e Seymour (1983, 2005). Em um segundo momento, discorre-se sobre o conceito de campo científico com base em Bourdieu (1976, 1988, 2004a, 2004b) e aproxima esse conceito do campo científico da Gastronomia.

O terceiro capítulo, “Hospitalidade e Turismo: lentes para compreender a Gastronomia”, começa problematizando a Hospitalidade e definindo o arcabouço teórico referente a esse campo de conhecimento. Neste caso, os textos basilares foram os de Benveniste (1975), Binet-Montandon (2011), Camargo (2004, 2008, 2015), Gotman (2009), Grassi (2011), Lashley, Lynch e Morrison (2007b), Lashley e Morrison (2004), Mauss (1974), Montandon (2011), Pitt-Rivers (2012), Lashley (2015) e Sheringham e Daruwalla (2007). O capítulo prossegue com a apresentação de pontos de interface teórica entre a Gastronomia, a Hospitalidade e o Turismo, discutindo a relevância da comensalidade no contexto da Hospitalidade (BOUTAUD, 2011; SANTICH, 2004, 2007a; SCARPATO, 2002a) e da cultura alimentar para a atividade turística de forma crítica (GIMENES-MINASSE, 2020; HJALAGER; RICHARDS, 2002; KESIMOĞLU, 2015; SCARPATO, 2002b). Por fim, é apresentada uma revisão da literatura sobre a produção científica em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade e em seguida, uma síntese do capítulo com a enunciação das hipóteses de pesquisa.

No quarto capítulo, “Pesquisa científica em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade”, são apresentados e discutidos os resultados provenientes das duas etapas do percurso metodológico, o estudo bibliométrico e a visão dos pesquisadores. A partir das bases de dados extraídas do serviço de indexação Spell e de buscas manuais nos sites oficiais dos periódicos de Turismo e Hospitalidade, pesquisadores, instituições, periódicos científicos, termos e obras foram identificados com o tratamento baseado em estatísticas descritivas, coocorrência de palavras-chave, cocitação e colaboração científica. Quanto às entrevistas, foi possível, a partir desses resultados bibliométricos e cientométricos e do referencial teórico, elaborar um roteiro de entrevista. Cinco pesquisadores brasileiros foram entrevistados.

O último capítulo, “Forças de pressão e tendências no campo científico da Gastronomia e sua interface com o Turismo e Hospitalidade”, discute os resultados obtidos nas duas etapas da pesquisa, identificando duas forças de pressão presentes no campo científico da Gastronomia: as forças de dominação e as forças heréticas. Constatou-se um conjunto de tendências temáticas de pesquisa e das relações entre os fenômenos e a pesquisa em Gastronomia na sua interface com o Turismo e Hospitalidade.

2 FUNDAMENTOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS DA PESQUISA

Este capítulo inicia-se com a apresentação do posicionamento ontológico e epistemológico da pesquisa. Logo em seguida, são desenvolvidos os fundamentos teóricos sobre a medição da produção científica, Bibliometria e Cientometria. Por fim, discute-se sobre o percurso metodológico adotado, as variáveis e os *softwares* selecionados para esta pesquisa.

2.1 Posicionamento da pesquisa

A pesquisa científica exige que o pesquisador reflita sobre como ele enxerga o mundo e a realidade a sua volta, ou seja, a compreensão de como as coisas são, processo esse também denominado como posicionamento ontológico. Segundo Saccol (2009) e Guba e Lincoln (1994) e Dencker (2007), três tipos de posicionamentos ontológicos são possíveis: realista ou objetivista, idealista ou subjetivista e de interação sujeito-objeto. O primeiro considera que os fenômenos e objetos a serem estudados existem, funcionam e são observados independentemente das percepções e da cognição do ser humano, enquanto o segundo pressupõe o contrário, sendo o fenômeno ou objeto de estudo advindo da construção cognitiva, ou seja, esses elementos existem somente porque houve a percepção dos seres humanos. Por fim, a interação sujeito-objeto considera que “a realidade social é produto de negociação e compartilhamento de significados entre pessoas, isto é, ela resulta de uma construção social” (SACCOL, 2009, p. 252); nesse caso, portanto, a realidade é percebida e construída coletivamente.

Nesta pesquisa pretende-se adotar uma posição ontológica realista, porém, antes faz-se necessário evidenciar a crítica recorrente nas Ciências Sociais sobre esse posicionamento. A crítica recai sobre os fenômenos sociais, que são considerados construções coletivas em uma determinada sociedade, e conseqüentemente são criados, percebidos e compartilhados pelos seus membros. A partir disso, alguns pesquisadores, como Hamlin (2000) e Heredia (2016), propõem a existência de um posicionamento ontológico denominado realismo crítico, uma abordagem mais flexível em relação ao realismo para compreensão de objetos sociais.

O realismo crítico seria, segundo Hamlin (2000) e Heredia (2016), uma oportunidade para o reconhecimento das influências causadas pelas múltiplas dimensões sociais sobre a construção de alguns objetos nas Ciências Sociais, sem que o pesquisador, no entanto, tenha que renunciar às relações causais típicas nesse posicionamento ontológico objetivista. Acredita-se, portanto, que esse é o posicionamento ontológico mais adequado para o objeto de estudo proposto. Por um lado, seria incoerente assumir que esse objeto simplesmente existe no mundo com suas próprias leis, sem o considerar como um elemento constituído social e coletivamente que auxilia a construção da própria ciência. Por outro lado, também seria impróprio somente considerar aspectos sociais como relevantes em um campo científico e isentar elementos objetivistas e causais que regulam o seu funcionamento, como defende Bourdieu (2004a).

A partir das considerações ontológicas expostas, acredita-se que o paradigma de pesquisa adequado a esta pesquisa, diante das contribuições de Guba e Lincoln (1994), Henderson (2011) e Dencker (2007), é o pós-positivismo. Tal paradigma assume o realismo crítico como posicionamento ontológico e considera que a construção do conhecimento se aproxima da realidade observada. Esta, no entanto, nunca é completamente apreendida pelo pesquisador, diferentemente do positivismo, no qual, por exemplo, os dados científicos correspondem fielmente à realidade observada.

Logo, esta baseia-se em uma epistemologia objetivista, ainda que um pouco mais flexível daquele presente em um paradigma positivista¹. Pretende-se explorar o objeto de pesquisa como racionalmente ordenado segundo alguns padrões, ou seja, passível de ser apreendido pela investigação científica e de ser generalizado a outros contextos de pesquisa. Assim, é possível explicar o *status quo*, a ordem, a contribuição ou o efeito de uma variável sobre a outra e a integração do universo, mas ainda levando em consideração as tensões e contradições intrínsecas de um objeto social.

A partir dessa “janela epistemológica”, a lógica de produção do conhecimento considera a falseabilidade das generalizações e conclusões propostas a partir dos dados, também denominada como lógica hipotético-dedutiva. Nesse caso, definem-se hipóteses a partir da literatura existente que serão posteriormente confrontadas com os dados

¹ Ver exemplo dado em Guba e Lincoln (1994) onde os autores denominam como objetivismo modificado o fato do observador encarar a realidade de forma imperfeita, mas ainda com possibilidade de apreendê-la probabilisticamente.

encontrados pela pesquisa e são assumidos alguns pressupostos teóricos, sem, no entanto, assumir valores pessoais na pesquisa (axiologia).

Para tanto, a Bibliometria e a Cientometria, estratégias de pesquisa adotadas na primeira fase desta pesquisa, são consideradas por alguns pesquisadores (GLÄNZEL; SCHOEPFLIN, 1994; HADDOW, 2013) como majoritariamente positivistas/objetivistas ao longo de suas evoluções conceituais, pois lidam diretamente com tratamentos estatísticos dos dados sobre a produção e a comunicação científica. Porém, outros pesquisadores (CASTELLANI; PONTECORVO; VALENTE, 2016; GLÄSER; LAUDEL, 2007) consideram a necessidade de pesquisas bibliométricas e cientométricas apoiarem-se em outras dimensões de estudos sobre a ciência, que não puramente métricos, como é o caso da Sociologia, da Filosofia e da História, para auxiliar a compreensão e contextualização dos dados e conclusões. Em consonância com o paradigma desta tese (pós-positivismo), acredita-se que a segunda linha de pensamento quanto à Bibliometria e à Cientometria corresponde mais fielmente aos objetivos propostos. Nesse caso, as premissas e os cuidados na adoção de estratégias para medição da produção científica segundo essa égide são explorados no próximo tópico.

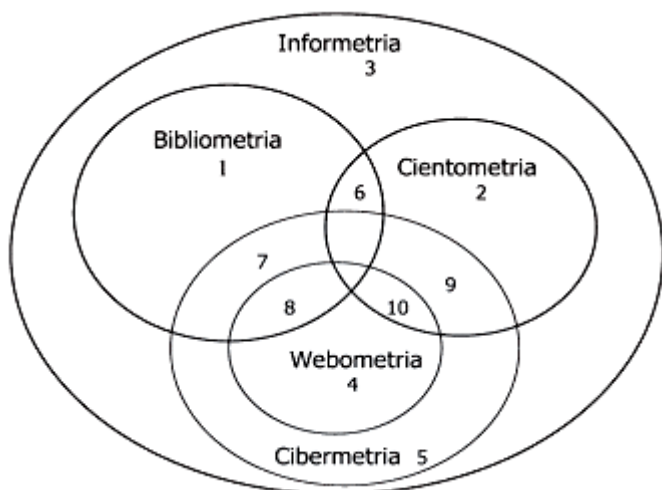
2.2 Estudos bibliométricos e cientométricos

Em meados do século XX, já havia a preocupação entre os cientistas com o aumento exponencial na taxa e no volume de informação produzida, fenômeno denominado por Meadows (1999) como explosão bibliográfica que, apesar de toda a tecnologia disponível, ainda persiste. Diante disso, pesquisadores concentraram-se na criação de campos de pesquisa que proporcionassem mecanismos ágeis (métodos, técnicas etc.) para medição e organização da informação e do conhecimento², como é o caso da Informetria (medição de qualquer informação escrita ou não escrita disponível em todos os contextos), da Webometria e da Cibermetria (medição das informações veiculadas na *web* ou no meio eletrônico), da Bibliometria e da Cientometria (medição das informações veiculadas em contextos científicos). Esses campos de pesquisa possuem

² A partir da explanação de Curty e Delbianco (2020), outros termos podem ser discutidos a partir da literatura: arquivometria, que analisa métricas de documentos em arquivos a fim de desenvolver estratégias empresariais; patentometria, que se preocupa com os indicadores dirigidos às patentes e suas relações com o desenvolvimento econômico dos países; e, por fim, altmetria, que se utiliza de indicadores presentes em redes sociais, blogs, gerenciadores de referências etc.

a informação como objeto em comum, diferindo em seus interesses relativos ao tipo de informação, mas que acabam sendo complementares e inter-relacionados (Figura 1).

Figura 1 – Inter-relação entre os subcampos das métricas dentro da Biblioteconomia e da Ciência da Informação



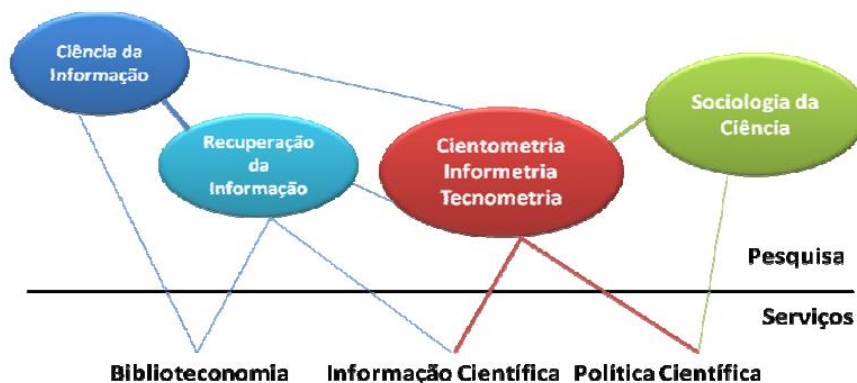
Fonte: Vanti (2005, p. 81).

Nesta tese serão adotadas a Bibliometria e a Cientometria, que são encarregadas de criar e acompanhar indicadores predominantemente quantitativos de desempenho das produções e comunicações científicas formais e informais. No entendimento das pesquisas internacionais, com base em Hall (2011) e Koseoglu et al. (2016), a Cientometria, sendo possível considerar também a Bibliometria, é um campo de pesquisa e um conjunto de técnicas quantitativas e interdisciplinares com aplicação na maior parte dos campos científicos, apoiados pela Informetria (informação), Ciência da Informação e, por fim, Sociologia do Conhecimento ou Sociologia da Ciência (Figura 2). Pode ser aplicada para complementar métodos tradicionais de revisão, como, por exemplo, a análise sistemática da literatura para tornar tais pesquisas mais objetivas.

Com base nos estudos de Vanti (2002) na Figura 1, percebe-se que a Bibliometria e Cientometria são campos de estudos quase sobrepostos. A Bibliometria preocupa-se em analisar a produção, a disseminação e o uso de qualquer informação registrada, enquanto a Cientometria estuda a produtividade e a organização de um campo científico. Adicionalmente, ainda conforme Vanti (2002), é possível inferir que a Cientometria está preocupada com a figura do cientista, as posições políticas e sociais desses profissionais,

os colégios invisíveis e os relacionamentos entre os cientistas, e os impactos das atividades e políticas científicas.

Figura 2 – Ligações da Cientometria com outros campos de pesquisa e serviços ligados à informação



Fonte: Silva, Hayashi e Hayashi (2011, p. 115).

Para Hayashi (2013), a Cientometria originou o campo interdisciplinar dos estudos sociais da ciência, o qual usa técnicas e conceitos diversos de outros campos, como a própria Bibliometria. Esta, por sua vez, constitui-se como uma ferramenta mediante o uso de técnicas estatísticas de grupos de elementos bibliográficos.

Hayashi (2013) classifica os estudos bibliométricos e cientométricos em dois tipos: o primeiro com foco na evolução e no desenvolvimento temporal da ciência de maneira quantificada; e o segundo caracteriza-se por estudos que analisam a estrutura da comunicação científica ou a influência de determinadas contribuições científicas em um determinado período.

De maneira geral, busca-se, por meio das análises bibliométricas e cientométricas, avaliar os principais referenciais teóricos sobre uma temática, a proficiência e a evolução da produção de um autor, de uma instituição, de um país, as coautorias presentes nos artigos e sua organização (cruzamento de instituições, nacionalidades etc.), os índices de impacto (fator de impacto, índice Hirsch e *Citescore*, como exemplos), a quantidade de citações e cocitações, entre outras análises possíveis, como de metadados e de conteúdo (KOSEOGLU et al., 2016).

Assim, levantam-se dados a serem analisados em diferentes tipos de documentos (artigos de periódicos ou de eventos, capítulos de livros e livros), sendo os mais frequentes: data de publicação, título do periódico, número de citações, referências

utilizadas, afiliações de autores, palavras-chave, temas de pesquisa e métodos empregados. Hall (2011) ressalta, no campo científico do Turismo e Hospitalidade, que, no caso da escolha do tipo de documento pelos pesquisadores, os livros, os capítulos de livros e os outros meios de publicação apresentam menos frequência de uso nos estudos em comparação com os artigos de periódicos. Para ele, os periódicos, meios de publicação e comunicação de artigos científicos, possuem metadados³ que auxiliam os princípios da classificação, recuperação e difusão da informação e do conhecimento. Esses metadados cumprem, junto com os pares (editores, revisores, leitores etc.), basicamente três princípios:

- a) Produzir, disseminar e trocar conhecimento;
- b) Ranquear pesquisas e pesquisadores de maneira a organizar a distribuição de reconhecimento/prestígio, conseqüentemente, fundos e financiamentos;
- c) Informar as decisões relativas à nomeação e promoção, e identificar o *status* relativo dos indivíduos, departamentos e instituições.

As pesquisas bibliométricas e cientométricas, portanto, indicam pesquisadores e instituições influentes, métodos mais aceitos, concentração geográfica de diferentes comunidades científicas, maturidade de temas, tópicos e conceitos. Também auxiliam o mapeamento da evolução e estruturação de campos científicos. Se aplicadas no campo científico do Turismo e Hospitalidade, tendem a auxiliar a reflexão sobre o crescimento desse campo, avaliar a *performance*/qualidade das publicações e periódicos, e analisar as contribuições de indivíduos e instituições na literatura científica (HALL, 2011; KOSEOGLU et al., 2016).

Verifica-se que governos e outros órgãos de fomento e regulação da ciência estão cada vez mais, introduzindo, consciente ou inconscientemente, os resultados de pesquisas bibliométricas e cientométricas nos seus relatórios e nas políticas públicas de produção científica. Segundo Glaser e Laudel (2007), há três motivos que incitam a demanda pública por métricas de avaliação da ciência: a) a impossibilidade da crescente produção científica ser avaliada pelos próprios pesquisadores, pois geraria sobrecarga a esses profissionais; b) a legitimidade e objetividade das avaliações, sob o pretexto de que os “métodos bibliométricos parecem superar as idiosincrasias e preconceitos de grupos

³ Metadados são dados que descrevem atributos de um recurso. Ele suporta um número de funções: localização, descoberta, documentação, avaliação, seleção etc. (IKEMATU, 2001, p. 1)

pequenos e poderosos de avaliadores *ad-hoc*” (GLÄSER; LAUDEL, 2007, p. 110); c) a acessibilidade das avaliações bibliométricas a políticos e gestores, pois apresentam somente números e dados. O futuro das práticas bibliométricas e cientométricas parece estar estritamente ligado ao contexto dinâmico da ciência contemporânea, que envolve a rede de relacionamentos, incluindo comunicação interna e externa à comunidade científica e com as partes interessadas, entre as quais estão os setores produtivos e os políticos (CASTELLANI; PONTECORVO; VALENTE, 2016).

Nesse sentido, Glaser e Laudel (2007), Hayashi (2013), Castellani, Pontecorvo e Valente (2016) e Alvarenga (1998) apontam a necessidade de superação do positivismo associado à Bibliometria e à Cientometria presente nos conceitos de “impacto” e “qualidade”, sem, é claro, eximir-se do rigor metodológico típico desse campo. Há críticas contundentes ao poder tendencioso dessas pesquisas por serem consideradas legitimadoras de ideologias dominantes, apresentarem os dados sem contextualização ou utilizarem-se de amostras pouco representativas disponíveis nos serviços de indexação como Web of Science e Scopus (ALVARENGA, 1998; CASTELLANI; PONTECORVO; VALENTE, 2016). Para que esse “erro” não persista, é necessário compreender os contextos da produção científica que se quer estudar, fertilizando as pesquisas com perspectivas analíticas oriundas dos estudos sociais da ciência (HAYASHI, 2013).

Por privilegiar os discursos publicados, os resultados de estudos bibliométricos no que tange especialmente à quantificação da literatura publicada e ao mapeamento da rede de relações estabelecida entre autores e textos, por meio das citações, podem se constituir em insumos empíricos da maior importância para que se evidenciem ângulos peculiares do processo de produção de conhecimentos, ensejando o desenvolvimento de posteriores análises de natureza qualitativa. (ALVARENGA, 1998, p. 2)

É possível observar que esses indicadores utilizados atualmente influenciam diretamente na distribuição de capital simbólico, uma vez que demonstram estatisticamente o desempenho de uma publicação, um autor específico, um país, uma instituição ou uma temática diante do contexto da comunicação de determinado campo científico, assim legitimando a transferência de capital simbólico proveniente do campo científico a esses agentes. Esse fato reforça, por meio dos principais agentes com créditos simbólicos, a dominação através de linhas de pensamento (BOURDIEU, 1975). Dessa

maneira, entende-se que, em um campo científico, apenas uma pequena parcela dos cientistas ou pesquisadores, em especial aqueles que se encontram em países desenvolvidos e que são “natos” desse campo, desfruta desproporcionalmente de subsídios, informação e capitais simbólicos. Os demais pesquisadores dificilmente são reconhecidos, seja em forma de leitura e acesso aos seus artigos publicados, seja em citações (e reconhecimento) ou subsídios financeiros (BECHER; TROWLER, 2001).

Cabe apontar neste momento a teoria das citações que explica boa parte da distribuição de capital simbólico no campo científico. Cientistas tendem a citar a obra de seus pares quando é útil para o seu argumento, o que significa que o trabalho citado tem um certo impacto no trabalho do autor citante, demonstrando parcialmente uma noção de qualidade. Nesse caso, o pesquisador pode estar admitindo uma obediência às linhas de pensamento vigentes, atribuindo chancela de autenticidade pela obediência aos imperativos institucionais do campo científico (CASTELLANI, PONTECORVO; VALENTE, 2016; GLÄSER; LAUDEL, 2007; ALVARENGA, 1998). Sob essa ótica, Alvarenga (1998, p. 6) alega que a citação “ratificaria suas interfaces com os jogos de poder e a pragmática, presentes no processo de construção da ciência, este calcado em bases eminentemente sociais.”

Um dos efeitos sociais que são facilmente percebidos nas citações é conhecido como “Efeito Mateus” ou “vantagens cumulativas” do campo. Esse efeito desvela o poder acumulado pelos cientistas mais maduros, com maior tempo de carreira e produção científica, e a tendência de uma grande parte dos pares no campo os citarem (SILVA, 2017) e, em muitos casos, sem ao menos terem lido na íntegra os textos desses autores. O “efeito Mateus”, portanto, consagra esses pesquisadores como cânones⁴ do campo (TRIBE, 2006; BOURDIEU, 1975), estratificando a comunidade e gerando como consequência dados hiperbólicos nas amostras bibliométricas e cientométricas, expressos claramente na lei de Lotka e na lei do Elitismo de Price. Essas leis mencionadas estabelecem que a raiz quadrada de todos os autores produtores de literatura científica em

⁴ É preciso analisar sistematicamente essa retórica de cientificidade por meio da qual a "comunidade" dominante produz a crença no valor científico de seus produtos e na autoridade científica de seus membros: seja, por exemplo, o conjunto das estratégias destinadas a dar aparência de acumulação, tais como a referência às fontes canônicas, geralmente reduzidas, como se diz, à "sua mais simples expressão", isto é, protocolos insípidos imitando o frio rigor do discurso científico, e aos artigos recentes, na medida do possível, sobre o mesmo assunto. (BOURDIEU, 1975, p. 36)

um determinado campo produzirá, quando menos, a metade de todos os artigos publicados pela população de autores estudados.

Outro exemplo sobre efeitos sociais na Bibliometria e na Cientometria é a escolha dos periódicos pelos pesquisadores. Há uma tendência que os pesquisadores publiquem em periódicos de grande impacto para gerar maiores chances de posterior citação, além de gerar prestígio ao autor. Além disso, publicar um artigo em um periódico de alto impacto gera maiores chances de progressão de carreira e concessão de subsídios financeiros, fatos observados por Becher e Trowler (2001) e Castellani, Pontecorvo e Valente (2016). Esse efeito de concentração das publicações em um núcleo restrito de periódicos é denominado lei de Bradford. Como já mencionado, mas reforçado por Castellani, Pontecorvo e Valente (2016), os periódicos de impacto apresentam foco, escopos e objetivos determinados por pesquisadores de elite, o que, por consequência, envia a produção científica na escolha de temas, objetos e métodos aceitos pelos membros desse corpo editorial. Quando não estão de acordo com as linhas de pensamento vigentes nesses periódicos ditos de “núcleo”, resta aos pesquisadores a opção de publicar em periódicos de menor impacto.

Castellani, Pontecorvo e Valente (2016) citam, por um lado, ser recorrente, na maior parte dos campos científicos, a concepção de que quanto maior o impacto do periódico, melhor a qualidade do artigo; e, por outro lado, a concentração de citações e publicações gera risco de uniformidade do conhecimento e posterior decadência de temáticas ou de um campo como um todo. A Bibliometria e a Cientometria devem atentar para não excluir artigos publicados em periódicos de menor impacto, pois contêm discursos revolucionários e *fronts* de pesquisa ainda não detectados pela comunidade em geral.

No campo científico do Turismo e Hospitalidade, segundo Koseoglu et al. (2016), a produção de estudos bibliométricos e cientométricos prosperaram a partir de 2008. Os autores realizaram levantamento e categorização dos tipos de pesquisas publicadas em nove periódicos desses campos entre os anos de 1988 e 2015, e concordaram com Zupic e Čater (2015) sobre a existência de três tipos de estudos bibliométricos:

- a) Estudos de revisão: utilizam-se de métodos como revisão da literatura, revisão sistemática da literatura, meta-análise e todos os métodos de revisão denominados como tradicionais. Esse grupo de métodos utiliza estatísticas básicas e análise de frequência, com base em análise do conteúdo de Bardin (1977) para tratamento dos

dados. Possuem um viés mais qualitativo e apresentam resultados baseados na interpretação subjetiva dos autores.

- b) Estudos avaliativos: preocupam-se com a *performance*, o impacto e a mensuração da contribuição das pesquisas, ou seja, utilizam-se de métricas e estatísticas para tratar dados como citação dos documentos (também conhecido como impacto), produção de documentos por ano e por autor (denominado como produtividade). Há a possibilidade de utilizarem métricas híbridas para calcular impacto e produtividade ao mesmo tempo.
- c) Estudos de relação: focam-se nas relações, sociais ou bibliográficas, que ocorrem em um determinado campo científico. Utilizam-se da análise de conteúdo (BARDIN, 1977) e de metadados para sistematizar cocitação⁵, coautoria⁶, coocorrência de palavras-chave⁷ e acoplamento bibliográfico⁸.

De 190 artigos analisados por Koseoglu et al. (2016), 157 foram caracterizados como estudos de revisão e 24 como estudos avaliativos. Os outros nove documentos restantes foram caracterizados como estudos relacionais, em que se inclui a categoria desta tese. Desses nove somente três documentos basearam-se na análise de coautoria e dois documentos realizaram análise de acoplamento bibliográfico. Esse resultado aponta que, mesmo em âmbito internacional, os estudos relacionais são escassos no campo científico do Turismo e Hospitalidade.

Cabe aqui elucidar a trajetória dos estudos relacionais na Bibliometria. Pesquisas dos campos das Ciências Sociais e Humanas, associadas principalmente à Sociologia, Antropologia Estruturalista e Sociometria, iniciaram no século XX a construção de uma metodologia capaz de elucidar os efeitos das relações sociais sobre o comportamento de um indivíduo ou grupo (MIZRUCHI, 2006). Essa metodologia foi intitulada como Análise de Redes Sociais (ARS), *Social Network Analysis* (SNA) ou *Link Analysis*. Desde

⁵ Segundo Grácio (2016, p. 88), a cocitação indica “quando dois ou mais documentos ou autores são citados juntos, em uma pesquisa posterior, há uma proximidade temática, conceitual e/ou metodológica entre os citados, na visão do autor citante e desse modo, quanto maior o número de vezes que dois documentos são citados juntos, mais provável que eles sejam relacionados em conteúdo”.

⁶ Coautoria refere-se às análises das estruturas sociais de colaboração científica.

⁷ A coocorrência indica a existência de correlação entre as palavras-chave utilizadas para descrever conceitos. Tais palavras auxiliam a coesão dos campos científicos a partir da semântica e dos tesouros.

⁸ O acoplamento bibliográfico preocupa-se em sistematizar as referências bibliográficas que são compartilhadas entre dois ou mais documentos.

então, pesquisas com base na ARS ganharam espaço em diversos campos científicos, sendo considerada hoje como uma metodologia dinâmica, de rápida evolução e construção multi e interdisciplinar, a qual oferece apoio à interpretação de outros dados envolvidos nas relações sociais.

Especificamente no caso do campo científico da Hospitalidade no Brasil, há somente três pesquisas que trata desse tema. Spolon (2015) estudou as propriedades intelectuais e os arranjos relacionais da rede de produção de conhecimento científico em Hospitalidade no Brasil entre 1990 e 2014. Dois anos depois, Spolon e Brusadin (2016) deixam claras as contribuições dessa metodologia para o campo em questão:

A interpretação da situação e do grau de integração da rede contemporânea de pesquisa em hospitalidade, no mundo, colabora para a compreensão mais clara sobre o posicionamento das comunidades acadêmicas na rede de pesquisadores dedicados ao tema e indica novas possibilidades para o desenvolvimento de projetos que levem a um estado de colaboração mais efetivo entre esses grupos e a esforços de fortalecimento dos estudos e pesquisas sobre o tema, nacional e internacionalmente. (SPOLON; BRUSADIN, 2017, p. 62)

Além de Spolon (2015) e Spolon e Brusadin (2016), Köhler e Digiampietri (2021a) conduziram uma pesquisa bibliométrica e com uso das técnicas de ARS com uma amostra de 3.887 artigos datados entre 1990 e 2018 de 16 periódicos brasileiros com foco na Hospitalidade. Entre os principais achados está o fato do PPG em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, seus pesquisadores e suas produções serem centrais nas discussões sobre essa temática no campo científico do Turismo.

Os apontamentos sobre os estudos de ARS na Hospitalidade explicitados por Spolon e Brusadin (2016) estão em consonância com Ströele, Zimbrão e Souza (2012, p. 2) ao alegarem que a ARS, analisando o contexto científico,

[...] permite identificar comunidades de pesquisas, pesquisadores que detêm maior influência (centralizadores), compreender a evolução social dos pesquisadores ao longo do tempo, sugerir novos relacionamentos para aprimorar as pesquisas dos pesquisadores ou melhorar o fluxo de conhecimento da rede etc.

Sob a ótica do poder simbólico de Bourdieu (1989) e da dinâmica acelerada da produção e da comunicação científica, é possível entender que o pesquisador possui

diversos objetivos diante do seu trabalho, tais como a busca de reconhecimento pelos pares e o domínio e a influência sobre o conhecimento de um campo. O processo de sociabilização com outros pesquisadores, base de estudo da ARS, independente do grau de formalidade, é fundamental para atingir tais objetivos. Conseqüentemente, não é possível descartar que as relações de agentes de um determinado campo científico também visam a criar uma hegemonia sob a forma de linhas de pensamento para garantir maiores lucros àqueles que dominam o maior número de relações sociais.

Assim, o que se conhece como ciência está sujeito à dinâmica das relações sociais impostas pelo campo que a produz. Não há escolha de citação e referencial, temas, métodos, meios de publicação e outros constituintes da ciência que não sejam estrategicamente pensados para resultar em maximização de capital simbólico nos campos. Nas palavras de Bourdieu e Wacquant (1992, p. 97):

Em termos analíticos, um campo pode ser definido como uma rede, ou uma configuração, de relações objetivas entre posições. Essas posições são definidas de forma objetiva, na sua existência e nas determinações que impõem sobre seus ocupantes, agentes ou instituições, conforme suas situações presentes e potenciais (*situs*) na estrutura da distribuição das espécies de poder (ou capital) cujas posses comandam acesso aos lucros específicos que estão em jogo no campo, bem como conforme suas relações objetivas com outras posições (dominação, subordinação, homologia etc.).

No âmbito científico, a imagem social do pesquisador é análoga à de um ator socialmente integrado e articulado. Por este motivo, mediante as relações sociais estabelecidas, há o compartilhamento de informações e união de competências em função de metas comuns para o impulsionamento da produção de conhecimento em um determinado campo e busca de capital simbólico (KATZ; MARTIN, 1997).

Becher e Trowler (2001) apontam para o papel dos colégios invisíveis na formatação das redes sociais nos campos científicos. Os autores afirmam que a coesão entre o grupo é mais observada em contextos “revolucionários” do que em contextos “normais”, no sentido de um paradigma ou linhas de pensamento estabelecidos. Para Kuhn (1978, p. 167), os paradigmas são estados em que uma comunidade científica apresenta um consenso quanto aos posicionamentos ontológicos, epistemológicos e teórico-metodológicos, até um certo momento em que uma nova descoberta começa a ser aceita e, por consequência, gera uma revolução: “quando rejeita um paradigma passado, uma comunidade científica simultaneamente deixa de usar, como material adequado para

estudo profissional, a maior parte dos livros e artigos em que esse paradigma estava corporificado”. Nas palavras de Bourdieu (1976, p. 32): “paradigma, princípio de unificação necessário ao desenvolvimento de ciência num caso, força de repressão arbitrária no outro”, uma vez que não permite, ou ao menos dificulta, a expressão de outros modos de se pensar e se pesquisar.

Aqueles que estão unidos na tentativa de contestar as ortodoxias prevalecentes, ou de avançar em uma nova direção, tendem a mostrar um nível mais alto de interação e um padrão de comunicação mais intenso do que aqueles que estão engajados em problemas centrais que exigem modos aceitos de prática em áreas nas quais a adequação do assunto, de métodos e teorias não estão em disputa. Com essa configuração difusa de colégios invisíveis dentro de uma comunidade científica presente em um campo científico, Hayashi (2013, p. 84) propõe:

O que importa considerar na elaboração e utilização de indicadores bibliométricos e cientométricos é que estes são baseados em uma abordagem comparativa. Sendo assim, valores absolutos só alcançam significado se comparados com valores de outros grupos, o que revela o ato complexo que é dar sentido aos dados, que precisam ser interpretados [...].

Como apontam Balancieri et al. (2005), esses fatores aliados ao surgimento de campos inter e multidisciplinares, que exigem compartilhamento de competências, originaram o interesse de pesquisas em coautoria e múltiplas autorias. Ainda segundo esses autores, a tendência de produzir pesquisas científicas em coautoria dá-se também pelo indício de que os trabalhos publicados obtêm uma média superior de créditos de reconhecimento dos pares, se observado sob a ótica do poder simbólico (BOURDIEU, 1989; KUMAR, 2015). Além dos créditos gerados, há também uma economia de tempo e recursos por parte desses autores.

Lambiotte e Panzarasa (2009) destacam dois tipos de configuração de redes de relacionamento no contexto científico e seus benefícios e custos para a produção e difusão do conhecimento: as comunidades científicas mais coesas e as mais dispersas.

Uma comunidade coesa oferece condições de esforços colaborativos e compartilhamento de informações, pois os pesquisadores confiam uns nos outros e compartilham posicionamentos semelhantes. Apesar desses benefícios, há também um custo, a redundância. De uma perspectiva relacional, quanto maior a rede de contatos de

um indivíduo, menos provável que novos contatos o levem para mais perto de pessoas que ele ainda não conhece e que provavelmente apresentem linhas de pensamento diferentes da dele, o que ocasionaria pesquisas inovadoras. Por outro lado, em redes dispersas, as relações sociais e as coesões intelectuais tendem a ser mais fracas, porém, mais propensas a conectar pessoas com diferentes ideias, interesses e perspectivas. Quando os pesquisadores procuram colaboradores, na verdade estão procurando aprimorar seu desempenho em pesquisa. Por exemplo, um cientista que liga dois contatos desconectados entre si, com conhecimentos heterogêneos, tem um desempenho melhor do que os cientistas sem essa oportunidade. Porém, pesquisadores altamente citados também tendem a estar inseridos em comunidades científicas nas quais o conhecimento é homogêneo entre os membros (LAMBIOTTE; PANZARASA, 2009).

Assim, embora as comunidades científicas em formato de redes sociais, muitas vezes, sirvam para mapear campos científicos, também oferecem condições estruturais de apoio para melhorar o desempenho do trabalho científico colaborativo. Preencher lacunas nas estruturas sociais nas comunidades científicas, uma vez em cenários desconectados, cria ligações entre grupos distintos de pesquisadores que oferecem oportunidades de combinação de conhecimentos e ideias. É assim que novos campos científicos se desenvolvem, segundo Lambiotte e Panzarasa (2009).

Há uma transição topológica na estrutura de colaboração científica. Mais especificamente, vários pesquisadores desconectados começam a criar *links* entre si até que um componente gigante surge. Nesse caso, o número e o tamanho relativo das redes formadas são utilizados como indicações do estágio de maturidade científica em que o campo se encontra. Da mesma forma, o processo reverso, de fragmentação de um componente gigante em múltiplos grupos de pesquisadores desconectados, pode ser encarado como um sinal do surgimento, dentro de um campo científico, de novas especialidades de pesquisa que, embora compartilhando raízes intelectuais comuns, acabam por assumir uma autonomia no campo, fenômeno também identificado por Becher e Trowler (2001) e denominado como especialismo científico.

O crescimento das pesquisas publicadas em coautoria favorece, como consequência, o interesse sobre os estudos voltados à ARS que estão se formando, principalmente em campos científicos em processo de estruturação. É possível entender que, conforme um campo se estrutura, os estudos de ARS dão suporte para a organização desse desenvolvimento, ou seja, quanto mais relações sociais entre pesquisadores, maior

interesse em entender como se configuram tais relações, pois essas relações sociais influenciam também a formação intelectual dos campos científicos, como na escolha de temas, no uso de citações e referências bibliográficas, em métodos e técnicas, no objeto de estudo etc. (KUMAR, 2015).

Nota-se que pesquisas voltadas à ARS não se ocupam somente em estruturar visualmente as redes sociais entre os cientistas, mas, sempre que possível, apresentam os resultados confrontando-os com outros dados coletados, como, por exemplo, inter-institucionalidade (YE; SONG; LI, 2012), citação entre periódicos (KIM et al., 2009), correlação entre temáticas e termos/palavras-chave (HU; RACHERLA, 2008; RACHERLA; HU, 2010) e cocitação de referências bibliográficas (BENCKENDORFF; ZEHRER, 2013; LEUNG; SUN; BAI, 2017).

Dessa maneira, Bibliometria e Análise de Redes Sociais possuem os seus próprios procedimentos metodológicos, mas estão intrinsicamente comprometidas e mutuamente constitutivas, pois a primeira é resultado da ação de uma estrutura compreendida na segunda (MARTELETO, 2017). Para Hayashi et al. (2012, p. 288), “ARS e Bibliometria podem ser consideradas metodologias complementares para a análise das relações sociais que se estabelecem entre os produtores de conhecimento científico.”

O Quadro 1 apresenta algumas técnicas comuns na Bibliometria que são passíveis de representação visual por meio de técnicas sociométricas.

Quadro 1 – Técnicas bibliométricas

Técnica Bibliométrica	Unidade de Análise utilizada	Tipo de relação	Informação obtida
Acoplamento Bibliográfico	Artigos do autor; Artigos dos Periódicos.	Referências comuns entre artigos de um autor; referências comuns entre artigos de uma amostra; referências comuns entre os artigos dos periódicos.	Tendências temáticas e pesquisas recentes de destaque.
Coautoria	Nome do autor; País de afiliação; Instituição de afiliação.	Coocorrência de autoria, coocorrência de país, coocorrência de instituições.	Parcerias e redes de colaboração entre pesquisadores, instituições e países. ⁹
Cocitação	Referências do autor; Referências do artigo; Referências do Periódico.	Autor cocitado, artigo cocitado, periódico cocitado.	Obras seminais/de referência sobre determinado tema.
Copalavra	Palavras-chave ou termos extraídos de títulos, resumos ou do corpo do artigo.	Coocorrência de termos/palavras.	Temas recorrentes em um campo científico, evolução temporal de conceitos e temáticas.

Fonte: adaptado de Cobo et al. (2011).

Dessa maneira, a ARS aplicada às informações coletadas sobre os aspectos intelectuais das comunidades científicas e os índices bibliométricos das produções e comunicações científicas resultantes dessa comunidade permitem visualizar, por meio de recortes longitudinais, de que maneira configura-se o conhecimento e o campo científico. Também denominada como Rede de Conhecimento, apontam os autores centrais (referenciais), as temáticas emergentes e consolidadas, as parcerias em autorias em projetos de pesquisa etc. ao longo do tempo. Os dados resultantes da ARS auxiliam a comunidade na identificação de forças e fraquezas em sua configuração, bem como proporcionam uma visão evolutiva do conhecimento aos seus membros (RACHERLA; HU, 2010). Alvarenga (1998, p. 3) reforça, por fim, que:

É importante que o pesquisador, ao desenvolver uma pesquisa bibliométrica a partir de literatura caracterizada como formadora de um

⁹ Existem várias maneiras de identificar um relacionamento científico entre dois pesquisadores. Em geral, essas relações podem ser: participações em projetos; relacionamentos de coautoria; orientações em dissertações e teses; participação em banca de defesa de dissertações e teses; produções técnicas; participação em comissões examinadoras; entre outros tipos de relações científicas. (STRÖELE; ZIMBRÃO; SOUZA, 2012, p. 4)

campo de conhecimento, tenha antes de tudo a consciência de que a construção do conhecimento deve ser vista como um processo eivado de interesses pessoais e subjetividade, devido aos imperativos que governam a conduta social implícita na construção não somente da ciência, mas dos saberes em geral.

Utilizando as pesquisas de Bastos e Rejowski (2015) e Gimenes-Minasse (2012) como parâmetro, é possível afirmar que os estudos bibliométricos revisionais e avaliativos são mais comuns no campo científico do Turismo e Hospitalidade em âmbito nacional do que os estudos bibliométricos relacionais. Neste último tipo mencionado, que utiliza a ARS como base, poucos estudos foram conduzidos no campo científico do Turismo e Hospitalidade por pesquisadores brasileiros. Destacam-se, entre eles, Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017), Carmona, Costa e Ribeiro (2014), Köhler, Digiampietri e Almeida (2019), Köhler e Digiampietri (2021a, 2021b), Brandão et al. (2014), Corrêa, Gosling e Gonçalves (2019) e Spolon e Brusadin (2016). A maioria deles utilizou a ARS com o objetivo de medição dos padrões de citação, também denominada análise de cocitação, e de parcerias entre autores e suas respectivas instituições, intitulada como análise de coautoria.

Identificam-se estudos internacionais utilizando ARS no campo científico do Turismo e Hospitalidade a partir de 2003 (PAVLOVICH, 2003) para estudos aplicados na gestão de *stakeholders*, mas Hu e Racherla (2008) foram os primeiros autores a associar Bibliometria, especificamente análise de coautorias científicas, com a ARS, sendo essa pesquisa voltada à Hotelaria. No mesmo ano, destaca-se a contribuição do livro de Scott, Baggio e Cooper (2008) como uma obra detalhada sobre conceitos, casos e métodos em ARS aplicados ao Turismo. Mais tarde, Racherla e Hu (2010) realizaram a mesma pesquisa anterior, mas aplicada ao Turismo.

Ainda quanto à ARS em âmbito nacional, é válido citar novamente o estudo pioneiro de Spolon (2015), um relatório de pós-doutoramento. A autora realizou uma pesquisa de rede sobre o campo da Hospitalidade utilizando a análise de citações de autores com base em suas obras publicadas em língua inglesa, francesa e portuguesa. Os resultados permitiram visualizar uma rede minimamente estruturada com agrupamentos de pesquisadores que possuem o mesmo idioma, com destaques para alguns autores centrais que são interpretados como referências no campo em determinada língua. A autora também destacou os laços sociais entre autores de nacionalidades distintas,

caracterizando uma internacionalização do conhecimento em Hospitalidade por meio de obras traduzidas ou como resultado do processo de globalização.

Explicitados os detalhes sobre a dinâmica que paira sobre a medição da produção e a comunicação científica, prossegue-se para a apresentação dos procedimentos metodológicos adotados nesta pesquisa.

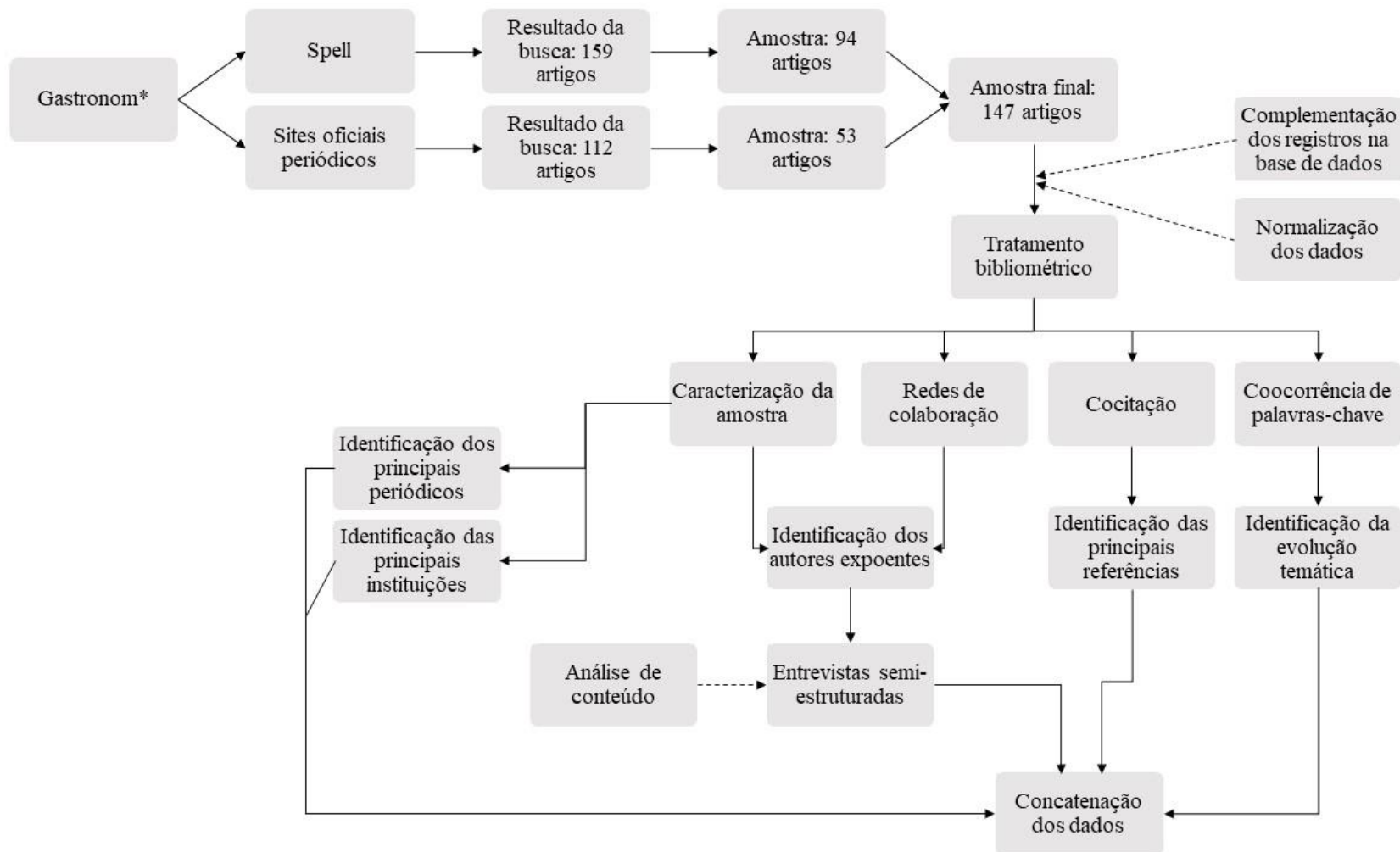
2.3 Percurso e desenho metodológico da pesquisa

Esta pesquisa tem como objeto de estudo a produção científica em Gastronomia, em formato de artigos de periódicos, constituída no campo científico do Turismo e Hospitalidade em âmbito nacional. A pesquisa possui um delineamento quanti-qualitativo e caráter descritivo-explicativo. Para Rejowski (1997), esse caráter indica que a pesquisa irá relacionar os resultados de variáveis pesquisadas e explicar os fatores que geram tais resultados.

É executada em duas etapas: (1) estudo bibliométrico e cientométrico; (2) pesquisa de opinião junto a agentes expoentes identificados na etapa 1. A etapa 1 compreende levantamento, identificação e análise bibliométrica e cientométrica da produção científica em Gastronomia presente nos periódicos de Turismo e/ou Hospitalidade editados no Brasil. Já a etapa 2 propicia a contextualização e interpretação dos dados gerados na etapa anterior para posterior consolidação dos resultados a partir de entrevistas semiestruturadas. A Figura 3 apresenta o esquema metodológico da pesquisa envolvendo todo o percurso que será explicitado ao longo desse tópico.

Uma matriz de amarração metodológica (Quadro 2) foi elaborada visando à congruência entre objetivos específicos, hipóteses, construtos, fontes de dados a serem utilizadas, técnicas de coleta e análise a serem empregadas e articulações teóricas. Essa matriz orienta a descrição de cada uma das duas etapas da pesquisa e seus respectivos procedimentos de coleta e tratamento dos dados, incluindo as técnicas aplicadas.

Figura 3 – Esquema metodológico da pesquisa



Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Quadro 2 – Matriz de amarração metodológica

Objetivos específicos¹⁰	Estrutura	Hipóteses	Fontes	Técnicas	Articulações teóricas
1 e 2	Estrutura social	H1: A colaboração científica entre os pesquisadores dedicados à pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade é fragmentada e, por esse motivo, dificulta o debate de aspectos teórico-conceituais.	• Autoria(s) dos artigos	• Colaboração científica	<ul style="list-style-type: none"> • Campo científico • Produção científica • Maturidade científica
			• Entrevistas	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas semiestruturadas • Análise de conteúdo 	
		• Perfil de formação dos pesquisadores	-		
		• Entrevistas	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevista semiestruturada • Análise de conteúdo 		

(continua)

¹⁰ Objetivos específicos: 1) Levantar e caracterizar a produção científica de artigos sobre Gastronomia em periódicos nacionais especializados em Turismo e Hospitalidade; 2) Descrever a natureza autoral dessa produção científica, a fim de identificar a estrutura social desse campo a partir do mapeamento de redes de colaboração e da formação dos pesquisadores; 3) Identificar a estrutura intelectual dessa produção científica a partir do compartilhamento de referências bibliográficas dos artigos da amostra; 4) Examinar a visão de agentes expoentes da pesquisa sobre Gastronomia no Brasil na interface com o campo do Turismo e Hospitalidade a fim de identificar linhas de pensamento, desafios e tendências; 5) Discutir os fatores intervenientes na maturidade e evolução da pesquisa nesse campo para identificar um conjunto representativo de forças de pressão e tendências temáticas decorrentes da produção científica nacional e da opinião de agentes expoentes no Brasil.

(conclusão)

Objetivos específicos	Estrutura	Hipóteses	Fontes	Técnicas	Articulações teóricas
1, 3, 4 e 5	Estrutura intelectual	H3: A pesquisa em Gastronomia na interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade não apresenta linhas de pensamento dominantes.	<ul style="list-style-type: none">• Referências	<ul style="list-style-type: none">• Cocitação	<ul style="list-style-type: none">• Campo científico• Produção científica• Maturidade científica
		H4: Apesar de desafios a serem enfrentados, o campo científico em Gastronomia caminha para um cenário de maturidade científica.	<ul style="list-style-type: none">• Entrevistas	<ul style="list-style-type: none">• Entrevista semiestruturada• Análise de conteúdo	
			<ul style="list-style-type: none">• Autoria(s) dos artigos• Referências• Demais metadados dos artigos	<ul style="list-style-type: none">• Análise de redes (cocitação e colaboração científica)	
			<ul style="list-style-type: none">• Entrevistas	<ul style="list-style-type: none">• Entrevista semiestruturada• Análise de conteúdo	
5	-	H5: Estudar a Gastronomia sob um aspecto relacional e reflexivo é uma tendência e auxilia a compreensão desse fenômeno na interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade.	<ul style="list-style-type: none">• Literatura• Temáticas	<ul style="list-style-type: none">• Revisão da literatura• Coocorrência de palavras-chave	<ul style="list-style-type: none">• Referencial teórico de Hospitalidade• Referencial teórico de Gastronomia

Fonte: elaborado pelo autor (2021).

2.3.1 Etapa 1: análise bibliométrica e cientométrica

A primeira etapa, estudo bibliométrico e cientométrico, concentra-se no levantamento, na coleta e no tratamento de metadados extraídos de artigos de periódicos científicos, considerados os meios de comunicação científica mais utilizados pelos pesquisadores (HALL, 2011; REJOWSKI; ALDRIGUI, 2007).

A amostra foi composta por duas vias: a primeira com auxílio da base Spell (*Scientific Periodicals Electronic Library*) e a outra manual, por meio dos mecanismos de busca integrados aos sites oficiais dos periódicos não contemplados na Spell. No total, essa segunda via contou com nove periódicos ativos classificados no estrato B5 ou superior no último Qualis (2013-2016), sendo eles: *Cultur – Revista de Cultura e Turismo*, *Revista Eletrônica Ciências da Administração e Turismo*, *Revista Iberoamericana de Turismo*, *Revista Turismo: Estudos e Práticas*, *Revista Turismo & Sociedade* e *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos*.

A Spell é uma base de dados desenvolvida pela Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração (Anpad) em conjunto com o Instituto Brasileiro de Estudos e Pesquisas Sociais (Ibepes), e contempla artigos de periódicos científicos classificados nas áreas de conhecimento em Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo. Contabiliza atualmente 109 periódicos e 48.707 documentos. A base permite a visualização de indicadores bibliométricos como número de vezes que o artigo foi visualizado, número de citações recebidas, índice de impacto do artigo e do periódico e taxa de autocitação. Conta com dez periódicos brasileiros de Turismo e Hospitalidade classificados na lista Qualis da Capes e já é considerada a maior base de dados consolidada nesse campo no cenário brasileiro (SPELL, 2020), razão pela qual foi selecionada como fonte de dados desta pesquisa.

Elegeu-se o termo “*Gastronom**” para ser utilizado no sistema de buscas da base Spell e dos respectivos sistemas de busca dos periódicos. O asterisco proporciona a flexão da palavra com a letra posterior ao algoritmo, ou seja, é possível que os resultados da pesquisa abarquem palavras como “Gastronomia”, “Gastronômico” e “Gastronômicos”. Após diversos teste preliminares, considerou-se que esses termos derivados de “*Gastronom**” funcionam como uma amálgama conceitual para se discutir Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade em relação aos demais termos como Culinária, Cozinha, Comida, Bebida, Restaurante(s) etc.

Os resultados iniciais foram submetidos a critérios de inclusão/exclusão, sendo eles: a) documento publicado em um periódico científico em atividade de Turismo e/ou Hospitalidade até 2020 inserido na base corrente Spell ou no site dos periódicos; b) documento caracterizado como artigo (já publicado ou em *early access*); c) artigo resultante de pesquisa empírica, sendo excluídos das amostras os artigos de revisão, editoriais, entrevistas e outros tipos de matérias; d) artigo publicado em língua portuguesa, considerando que alguns periódicos nacionais publicam em línguas estrangeiras; e) artigo diretamente relacionado à Gastronomia, a partir da leitura dos resumos, títulos e palavras-chave dos documentos.

As variáveis bibliométricas e cientométricas de conteúdo dos documentos foram definidas *a priori* para serem extraídas na bases de dados e posteriormente analisadas, sendo as seguintes: a) nome do autor e coautor(es); b) instituição(ões) de vínculo do(s) autor(es); c) ano de publicação do artigo; d) título do periódico; e) palavras-chave; f) resumo; g) títulos da referência; h) primeiro autor da referência¹¹; i) ano da referência (quadro 3). Essas variáveis foram salvas em arquivos em extensão Editor de Texto (“.txt”), formato adaptável para uso em grande parte dos *softwares* de análises bibliométricas e cientométricas.

Quadro 3 – Variáveis da pesquisa na Etapa 1

Variáveis bibliométricas e cientométricas	Finalidade
Autor e coautor(es)	Construção de redes de colaboração científica e produtividade dos autores.
Instituição(ões) de vínculo do autor e coautores	Construção de redes de colaboração científica e produtividade das instituições de ensino e pesquisa.
Ano de publicação	Visualização da evolução da produção científica em relação às outras variáveis.
Periódico de publicação	Mapeamento dos principais periódicos.
Palavras-chave	Mapeamento de tendências temáticas a partir de coocorrência de palavras.
Resumo	Apoio à contextualização dos metadados coletados.
Títulos das referências	Identificação das publicações mais citadas e compartilhadas entre as pesquisas.
Primeiros autores das referências	Identificação dos autores referenciais.
Ano das referências	Análise sobre práticas de citação, em especial sobre janelas temporais de citação (uso de referências recentes ou cânones).

Fonte: elaboração do autor (2021).

¹¹ O *software* somente realiza a leitura do primeiro autor de cada referência.

O *software* eleito para tratamento dos dados desta pesquisa foi o Bibliometrix, sendo, segundo Aria e Cuccurullo (2017), uma ferramenta de código aberto que utiliza linguagem R para pesquisa quantitativa em Cientometria e Bibliometria e inclui todas as principais técnicas bibliométricas de análise. Esse *software* foi escolhido após testes preliminares com outras opções ao longo da trajetória desta pesquisa, como os *softwares* HistCite (GARFIELD, 2009), Citespace (CHEN, 2006) e Bibexcel (PERSSON; DANELL; SCHNEIDER, 2009), pois apresentou uma gama superior de opções técnicas para personalização no tratamento e na visualização dos dados, provavelmente por tratar-se de uma linguagem de programação em código aberto. Em alguns casos, optou-se pelos *softwares* Gephi e VosViewer (VAN ECK; WALTMAN, 2010) para melhoramento visual das representações gráficas.

O resultado da busca na Spell resultou em 159 documentos que foram submetidos aos critérios de inclusão/exclusão, totalizando uma amostra final de 94 artigos. No caso da busca manual nos sites dos periódicos, a resposta da busca foi de 112 documentos. Após submissão aos critérios, totalizaram-se 53 artigos. Assim, a amostra final contou com 147 artigos distribuídos entre 20 periódicos científicos brasileiros de Turismo e Hospitalidade classificados em estrato B5 ou superior no Qualis (2013-2016), publicados entre os anos de 2005 e 2020. Esses artigos foram assinados por 286 pesquisadores de todas as regiões do Brasil ou de outros países.

Os seguintes periódicos não foram contemplados na amostra: Revista Latino-americana de Turismologia e Revista Reuna, pois não publicaram artigos abordando a Gastronomia diretamente; Ateliê do Turismo e Turismo e Cidades (classificados no estrato C), Caderno de Estudos e Pesquisas do Turismo, Revista Latino-Americana de Turismologia, Revista Turismo&Pesquisa (periódicos desativados), Revista Brasileira de Ecoturismo e Arquiteturismo (por concentrarem-se em temáticas específicas em relação ao Turismo).

A base de dados Spell não apresenta um sistema completo de extração de dados pronto para ser aplicado nos *softwares* de tratamento bibliométricos, inclusive no caso do *software* escolhido para essa etapa da pesquisa. Por esse motivo, os registros tiveram que ser inseridos manualmente pelo pesquisador, em especial as informações sobre as referências citadas.

As Figuras 4 e 5 mostram um exemplo de registro original extraído na base de dados Spell e um registro alterado para adequação ao funcionamento do *software*. Na

Figura 4, consta o tipo de documento (“%O *Journal Article*”, artigo de periódico), autoria (“%A”), título do periódico (“%J”), título do documento (“%T” e “%!”), data de publicação (“%D” e “%8”), dados sobre o volume e número (respectivamente “%V” e “%N”), paginação do artigo no periódico (“%P”), resumo (“%X”), *link* para acesso ao registro na base de dados (“%U”), ISSN do periódico (“%@”) e, por fim, em alguns casos, o DOI – *Digital Object Identifier* – do artigo (“%R”).

Figura 4 – Exemplo de registro original extraído da base Spell

```
%O Journal Article
%A Braga, M. V. F.
%A Kiyotani, I. B.
%J Revista de Turismo Contemporâneo
%T A Cachaça como patrimônio: turismo, cultura e sabor
%! A Cachaça como patrimônio: turismo, cultura e sabor
%D 2015
%8 2015
%V 3
%N 2
%P 254-275
%X A Cachaça é uma bebida originalmente brasileira, descoberta de forma acidental logo nas primeiras décadas da história do país. Enfrentou o preconceito das elites e a proibição de sua fabricação. Todavia como uma legítima representante popular brasileira resistiu bravamente aos entraves impostos a sua existência, alcançou os paladares mais exigentes e se popularizou no país, se consolidando também pelo mundo, como o destilado de cana-de-açúcar do Brasil. Chamada de Pinga, branquinha, amansa corno, água santa, entre outros nomes, foi utilizada como remédio fortificante, moeda de troca, além de ter sido um símbolo de patriotismo, de luta e de resistência, incentivou as artes, aguçou e ainda aguça a criatividade do povo. Um produto nacional de muitas histórias e valor cultural, democrática desde suas raízes, uma legítima representante nacional, um patrimônio histórico, cultural e imaterial, que apresenta muitas potencialidades ainda a ser descobertas, como sua utilização na gastronomia, seja nos preparos mais populares ou sofisticados e a exploração de sua história e dos espaços de produção, assim como, na preservação de suas memórias, como atrativo para a prática do turismo cultural e outras modalidades do turismo em paralelo.
%U http://www.spell.org.br/documentos/ver/56417/a-cachaca-como-patrimonio--turismo--cultura-e-sabor
%@ 2357-8211
```

Fonte: elaborado pelo autor (2020).

Na Figura 5, as chaves de registro mudaram. Destacam-se os casos de nome dos autores (AU, nome abreviado, e AF, nome por extenso), título do artigo (TI), título do periódico (SO), resumo (AB), ISSN do periódico (SN e EI), ano de publicação do artigo (PY), DOI do artigo (DI). Porém, foram adicionadas outras informações, e consequentemente registros, obtidas a partir da consulta dos dados disponíveis normalmente na primeira página dos documentos publicados, como no caso da filiação do(s) autor(es) (C1), visando à visualização das colaborações interinstitucionais; palavras-chave (DE e ID), para o desenvolvimento de coocorrência de palavras; dados de correspondência (RP), para registro de localização do(s) autor(es); e mês de publicação (PD). Além dessas, coletaram-se também a contagem de citações global¹² que o artigo

¹² Contagem global ou citação global refere-se a quantas citações determinado artigo recebeu no serviço de indexação de maneira geral, sem levar em consideração o recorte feito para a amostra. Nesse caso, o artigo poderia ter sido citado por um artigo que não está contemplado na amostra em análise. Em contraponto, quando se realiza um recorte de amostra e o artigo é citado pelos demais artigos presentes na amostra, tem-se a contagem/citação local. Portanto, todo artigo possui uma contagem global de citações em um serviço de indexação, mas a contagem local de citações depende da amostra extraída.

recebeu na base Spell (TC), a fim de analisar o impacto, e a lista de referências citadas (CR). No caso das referências, a informação foi preenchida em três partes separadas por vírgula, sendo, em primeiro lugar, o sobrenome e as iniciais dos nomes do primeiro autor da referência, depois o ano de publicação da referência e, por fim, o título da publicação. No caso de autoria institucional, órgãos públicos, como nos casos do IBGE, Sebrae e Ministério do Turismo, entre outros, foram considerados para adição à lista de referências. Os demais sites não foram considerados. Ao todo, foram adicionadas manualmente 3.113 referências.

Figura 5 – Exemplo de registro adaptado a partir do registro extraído da base Spell

```

AU Braga, MVF
   Kiyotani, IB
AF Braga, Marcus Vinicius Fernandes
   Kiyotani, Ilana Barreto
TI A Cachaca como patrimonio - turismo cultura e sabor
SO REVISTA DE TURISMO CONTEMPORANEO
DE Cachaca; Patrimonio; Turismo cultural
ID Cachaca; Patrimonio; Turismo cultural
AB A Cachaca é uma bebida originalmente brasileira, descoberta de forma acidental logo nas primeiras décadas da historia do pais. Enfrentou o preconceito das elites e a proibicao de sua fabricacao. Todavia como uma legitima representante popular brasileira resistiu bravamente aos entraves impostos a sua existencia, alcançou os paladares mais exigentes e se popularizou no pais, se consolidando também pelo mundo, como o destilado de cana-de-açúcar do Brasil. Chamada de Pinga, branquinha, amansa corno, água santa, entre outros nomes, foi utilizada como remédio fortificante, moeda de troca, além de ter sido um símbolo de patriotismo, de luta e de resistência, incentivou as artes, aguçou e ainda aguça a criatividade do povo. Um produto nacional de muitas histórias e valor cultural, democrática desde suas raízes, uma legitima representante nacional, um patrimônio histórico, cultural e imaterial, que apresenta muitas potencialidades ainda a ser descobertas, como sua utilização na gastronomia, seja nos preparos mais populares ou sofisticados e a exploração de sua história e dos espaços de produção, assim como, na preservação de suas memórias, como atrativo para a prática do turismo cultural e outras modalidades do turismo em paralelo.
C1 [Braga, Marcus Vinicius Fernandes] Universidade Federal da Paraíba, Joao Pessoa, Brazil.
   [Kiyotani, Ilana Barreto] Universidade Federal da Paraíba, Dept de Turismo, Joao Pessoa, Brazil.
RP Braga, MVF (corresponfing author), Joao Pessoa, Brazil.
EM
OI
CR BRASILEIRO MDS, 2012, Desenvolvimento e turismo: para alem do paradigma economico
Ministerio da Agricultura Pecuaria e Abastecimento, 2005, Instrucao Normativa n13 de 29 de junho de 2005
Ministerio do Turismo, 2006, Segmentacao do Turismo Marcos Conceituais
Ministerio do Desenvolvimento Industria e Comercio Exterior, 2009, Portaria n276 de 24 de setembro de 2009
Ministerio do Turismo, 2010, Turismo Cultural orientacoes basicas
Cachaca Vale Verde, 2014
CORIOLANO LN, 2012, Discursos e concepcoes teoricas do desenvolvimento e perspectivas do turismo como inducao
FREUND FT, 2005, Alimentos e bebidas uma visao gerencial
FECAROTTA L, 2006, Estrada Real Alimentacao e hospedagem
FIGUEIREDO R, 2011, De Marvada a Bendita a historia a gastronomia e as curiosidades da cachaca
Instituto Brasileiro de Cachaca, 2008, Mercado Interno da Cachaca
Instituto Brasileiro de Cachaca, 2014, Mercado Externo da Cachaca
LOPES T, 2001, Rotas nacionais fragmentando os roteiros turisticos sobre Ouro Preto
NOVO MAL, 2011, Viagem ao mundo da cachaca
Parque Ecológico Vale Verde, 2014
QUINTAS F (org.), 2007, A civilização do Acucar
REJOWSKI M, 2002, Turismo no percurso do tempo
Revista Playboy, 2014, Ranking playboy da cachaca
Servico Brasileiro de Apoio as Micro e Pequenas Empresas, 2012, Cachaca artesanal serie de estudos mercadologicos
Servico Brasileiro de Apoio as Micro e Pequenas Empresas, 2014, Oportunidades para a cachaca no mercado interno e externo
SCHNEIDER CS, 2006, Turismo Cultural uma proposta de preservacao do patrimonio material
SILVA JM, 2006, Cachaca o mais brasileiro dos prazeres
SILVA JM, 2014, Caipirinha espirito, sabor e cor do Brasil
STANDAGE T, 2005, Historia do mundo em 6 copos
SANTOS S, 2007, Pequeno livro de destilados guia para toda a hora
TRINDADE AG, 2006, Cachaca um amor brasileiro
VIEIRA G, 2011, Educacao e turismo aliados no desenvolvimento social
NR 27
TC 0
Z9 0
SN 2357-8211
EI 2357-8211
DI 10.1002/tur
PD Agosto
PY 2015

```

Fonte: elaborado pelo autor (2020).

Esse mesmo modelo foi utilizado para os artigos extraídos manualmente das bases dos periódicos. No caso, foi necessário acessar os arquivos individualmente para consultar as variáveis e possibilitar o preenchimento do arquivo.

Antes de iniciar a fase de tratamento dos dados, foi necessário normalizar as amostras quanto aos nomes de autores e instituições, pois erros de grafia ou homônimos, ou seja, diferentes autores com o mesmo sobrenome e iniciais, são comuns nas bases de dados e geram, segundo Glaser e Laudel (2007), resultados equivocados nas pesquisas de medição da ciência. Após a normalização dos dados, foi possível tratá-los bibliometricamente nas seguintes etapas: caracterização geral das amostras, elaboração de redes de colaboração científica, cocitação e coocorrência de palavras-chave.

A caracterização geral das amostras apresenta os dados sobre evolução temporal, autores, instituições e países profícuos e mais citados, referências bibliográficas mais utilizadas, periódicos mais presentes e os mais citados. As redes de colaboração permitem encontrar padrões de uma determinada comunidade por meio das relações entre agentes e seus laços sociais. Isso pode ser aplicado em agentes distintos (indivíduos, grupos, organizações, instituições etc.) e em recortes geográficos diferentes (global, nacional, regional, local, comunitário etc.) (BALANCIERI et al., 2005).

Oportunamente, uma das preocupações desta tese é discutir a maturidade do campo científico da Gastronomia. Segundo Keathley-Herring et al. (2016) e Köseoglu, Parnell e Yick (2021), a avaliação da maturidade geralmente visa a analisar o estado atual de um campo científico, identificar tendências atuais e futuras e fornecer uma avaliação mais aprofundada de um campo científico. Embora essas avaliações sejam baseadas em abordagens bibliométricas e cientométricas, incluindo análise de cocitação, fatores de impacto, mapeamento científico e avaliação de índices para produção acadêmica ou de impacto, isso deve ir além da análise típica da literatura para fornecer mais informações sobre quão bem estabelecido o campo está. Em geral, autores consideram que a maturidade científica transcorre de um estágio altamente conceitual, em que são conduzidas pesquisas exploratórias, para um estágio mais avançado, em que pesquisas quantitativas são mais produzidas e as melhores práticas de investigação são identificadas e disseminadas. No entanto, há necessidade de avaliarem-se informações complementares, como dados relacionados à infraestrutura de pesquisa, incluindo sociedades profissionais, financiamento e programas de pós-graduação ou cursos.

Keathley-Herring et al. (2016) propuseram um *framework* para avaliação da maturidade científica de um determinado campo, composto por nove dimensões, cada qual com seus critérios, subcritérios e métricas para avaliação, sendo algumas dessas dimensões mais quantitativas e outras mais qualitativas:

- Características de autoria: quantidade de autores, diversidade de autores (em relação a países, afiliações e campos de conhecimento) e colaboração (artigos com múltiplas autorias e colaborações entre países e instituições);
- Gênese do campo: evolução temporal, primeiros artigos, seus autores e suas teorias apresentadas;
- Características de publicação: quantidade de publicação, tipo de publicação e referências utilizadas;
- Características metodológicas: diversidade e proporção de técnicas, abordagens, variáveis e métodos utilizados, além de rigor;
- Características teóricas: desenvolvimento de novas teorias e uso de teorias existentes;
- Características de conteúdo: evolução e diversidade de temas e suas coocorrências e escopos;
- Impacto: proeminência de autores e de publicações;
- Difusão: quantidade de eventos, número de profissionais, transferência do conhecimento para o mercado, patentes etc.;
- Infraestrutura: quantidade de cursos de graduação e pós-graduação, existência de programas e órgãos fomentadores de pesquisas.

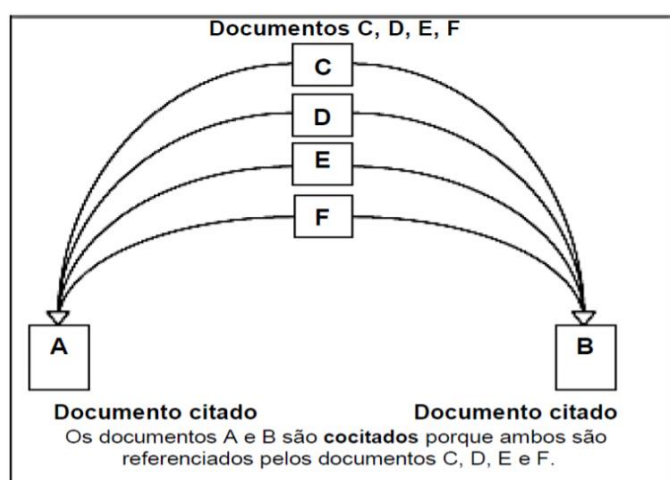
Com finalidade de exemplo, os autores (KEATHLEY-HERRING et al., 2016) empregaram as seguintes análises em um campo científico: coautoria para avaliar a sua estrutura social; coocorrência de palavras-chave para avaliar a dimensão do conteúdo; e cocitação para avaliação de impacto das referências. Eles ponderam que os pesquisadores precisam determinar o tipo de revisão em que a avaliação se baseará e, em seguida, decidir quais dimensões, critérios e métricas que são apropriados diante dos objetivos da sua pesquisa. Um aspecto importante dessa estrutura é que cada critério pode ter um nível diferente de maturidade. O amadurecimento de uma área de pesquisa pode ser altamente complexo e cada indicador deve ser avaliado de forma independente e os resultados considerados em conjunto para obter uma compreensão do nível de maturidade.

Por esse motivo, não se pretende abarcar aqui todas as dimensões apresentadas pelos autores, mas algumas delas serão úteis para avaliar, comparativamente às demais

pesquisas já publicadas sobre o tema, a estrutura atual da interface entre os campos científicos em análise e da própria Gastronomia, seja pelos dados gerados na etapa 1 e/ou na etapa 2. Em vista da demanda procedimental, elegeram-se cinco dimensões como guias para determinar a maturidade científica: características de autoria, gênese do campo, características de publicação, características de conteúdo e impacto. As demais são evidenciadas parcialmente nas discussões de forma transversal.

Por sua vez, a cocitação permite, segundo Grácio (2016), identificar padrões de documentos que são citados juntos em um conjunto de artigos citantes, demonstrando a provável congruência entre o conteúdo desses e, conseqüentemente, evidenciando uma estrutura de conhecimento de um determinado campo do conhecimento. A Figura 6 apresenta visualmente a função da cocitação.

Figura 6 – Cocitação Bibliográfica



Fonte: Grácio (2016, p. 89).

Quando aplicada ao campo científico, essa análise permite, juntamente com a quantificação de citações, coautorias e outras variáveis bibliométricas analisadas na caracterização das amostras que se ligam diretamente aos dados dos pesquisadores, elaborar um sistema esquematizado de como se estrutura a produção científica de determinado campo segundo as relações sociais dos seus agentes (STRÖELE; ZIMBRÃO; SOUZA, 2012).

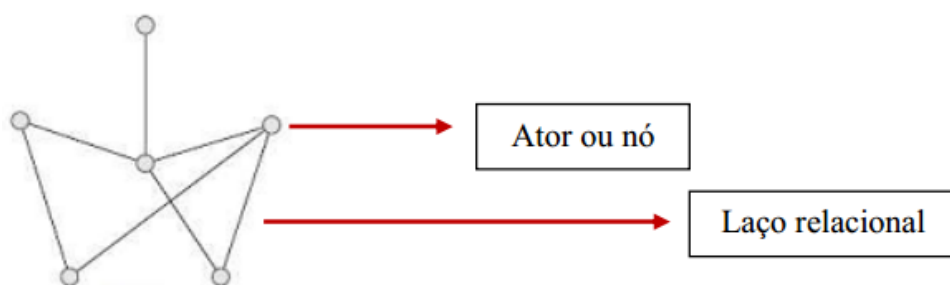
Por sua vez, a técnica de coocorrência de palavras-chave propõe a existência de correlação estatística quanto ao uso delas nos artigos de uma amostra. A partir dos valores encontrados, é possível mapear o estado da arte de um campo de conhecimento num

determinado recorte. A identificação de *clusters* de palavras-chave auxilia a coesão teórica e conceitual a partir da construção de semântica e de léxicos com base nelas, o que permite posteriores processos de indexação automática e recuperação de informação, além da possibilidade de acompanhar a evolução dos temas de interesse de um campo científico.

A colaboração científica caracteriza-se como uma prática comum no ambiente acadêmico, que liga os conhecimentos e as competências dos pesquisadores com o objetivo de gerar novas ideias e caminhos para desenvolvimento de pesquisas. Em redes de colaboração científica, têm-se dois autores (ou mais) que assinam um artigo científico. Sinteticamente, uma rede de coautoria é formada por dois ou mais autores (cada um representando um nó), sendo eles coautores de um artigo. Conforme coautorias vão se formando entre os pesquisadores, é possível notar a constituição de um componente com diversos *links* que demonstram as colaborações científicas geradas em uma comunidade científica. Por esse motivo, as redes de colaboração científica fornecem um registro das redes sociais e profissionais entre pesquisadores e a sua análise revela aspectos da rede, como quão fragmentada ou coesa é a comunidade científica ou quem são os autores mais bem conectados nessa rede. Assim, demonstra visualmente o domínio organizacional entre os pesquisadores e auxilia a análise que enfatiza os discursos, práticas e condições materiais associados aos processos formais e informais de comunicação científica (KOSEOGLU et al., 2016; KUMAR, 2015).

Vários são os conceitos envolvidos nas Análise de Redes. Souza e Quandt (2008) destacam o ator ou nó e os laços relacionais ou *linkages* como os principais deles. Outros conceitos derivam desses principais, como intensidade ou distâncias entre os laços relacionais (forte, fraco ou ausente), tipo de laço relacional (orientação, cooperação etc.), estruturas formadas (*clusters*, díades ou tríades, núcleos de dois ou três agentes isolados), centralidade (quando um ator possui muitas relações sociais na rede), intermediação (quando um determinado ator conecta outros que não se conectam diretamente) e tipo de hierarquização (quando, em núcleos com mais de quatro agentes, onde um deles é totalmente intermediador dos outros, caracteriza-se como hierárquico, e quando todos possuem laços entre si, caracteriza-se como um núcleo não-hierárquico) (MIZRUCHI, 2006). Um exemplo ilustrado de uma rede social está representado na Figura 7.

Figura 7 – Exemplo de resultado da Análise de Rede Social



Fonte: elaboração do autor, 2020.

Como já mencionado, a Análise de Redes se associa a outros dados sobre o campo científico, obtendo-se outras interpretações estruturantes dos seus resultados. Sendo assim, a Etapa 2 da pesquisa permitirá combinar os resultados obtidos na Etapa 1, a fim de analisar os posicionamentos teórico-conceituais dos agentes (pesquisadores) considerados expoentes, ou seja, que tenham um número significativo de laços sociais e proficiência na produção científica na amostra, além de posições privilegiadas no campo (membros de corpo docente permanente em cursos de pós-graduação *stricto sensu*, membros de associação de pesquisa, editores e avaliadores de periódicos).

2.3.2 Etapa 2: entrevistas semiestruturadas

Para a consolidação desses resultados, realizaram-se entrevistas semiestruturadas com agentes relevantes encontrados a partir dos resultados da etapa 1 desta pesquisa. Esses pesquisadores são considerados os mais influentes ou os que despontam novas perspectivas na produção do conhecimento na interface entre os campos científicos, sendo aqui denominados agentes expoentes.

A entrevista foi a técnica selecionada para a etapa 2. Segundo Gil (2008), foca-se na obtenção de informações densas sobre os sujeitos e suas experiências vividas, conhecimento, crenças, valores e atitudes. Por meio das entrevistas, é possível investigar aquilo subjacente, ou seja, as razões e as explicações, e até mesmo conflitos e contradições por trás de comportamentos e posicionamentos dos indivíduos, uma vez que os sujeitos são dotados de singularidades por conta das suas trajetórias pessoais e de idiossincrasias provenientes de seus contextos.

Para Britto Junior e Feres Junior (2011), a versatilidade que a entrevista emprega permite sua combinação com outras técnicas de coleta de dados visando à complementaridade das análises, em especial por fornecer informações contextualizadas sobre os achados. Há vários tipos de entrevistas na literatura (BONI; QUARESMA, 2005; BRITTO JÚNIOR; FERES JÚNIOR, 2011; DUARTE, 2004; GIL, 2008) classificadas quanto à sua modalidade (face a face ou intermediada por tecnologias de informação) e ao seu nível de estruturação (não estruturada, semiestruturada ou estruturada).

Essas classificações possuem vantagens e desvantagens em suas aplicações. Após ponderação com base nos objetivos, hipóteses e pressupostos desta tese, optou-se pelas entrevistas semiestruturadas mediadas por plataformas de reunião *online*.

Percebeu-se a necessidade de algum nível de estruturação para possibilitar a comparação entre as respostas obtidas, ao mesmo tempo em que se buscava a possibilidade de fazer indagações adicionais para melhorar a elucidação de algum ponto. Um roteiro de entrevistas foi elaborado conforme os objetivos, hipóteses e pressupostos e está disponível no Apêndice A. A sua estrutura foi pensada para proporcionar a discussão dos seguintes pontos:

- Histórico acadêmico-profissional: dados referentes ao currículo acadêmico e profissional do entrevistado (nome, instituição atual, graduação, mestrado, doutorado, cargos e funções do mercado relativos à Gastronomia);
- Histórico de pesquisa: tempo de pesquisa, dedicação, motivações, facilidade de publicação, captação de recursos, estímulo de citações, progressão de carreira etc.;
- Discussões inerentes ao campo: compreensão sobre Gastronomia, contribuições de demais áreas do conhecimento, linhas de pensamento existentes e suas concorrências, motivos e dificuldades para colaboração científica;
- Prospecção: tendências e desafios, sentido relacional e reflexivo da Gastronomia, associação entre Gastronomia e Hospitalidade.

Por conta da pandemia de COVID-19, as entrevistas foram realizadas em ambiente virtual. A princípio, o uso da modalidade *online* apresentou-se preocupante, pois algumas pessoas poderiam não ter desinibição ou habilidades para acessar/usar as salas virtuais. Porém, como os sujeitos selecionados são professores, eles já dominavam o uso dessas ferramentas até por necessidade de lecionar em ambiente virtual.

Entre os meses de março e abril do ano de 2021, foram entrevistados cinco pesquisadores brasileiros que possuem notória experiência de pesquisa em Gastronomia. As entrevistas decorreram em média ao longo de 50 minutos, sendo que a mais extensa durou 1 hora e seis minutos e a mais curta, 40 minutos.

Quanto ao perfil dos entrevistados, a maioria dos sujeitos são componentes de corpos docentes de Programas de Pós-Graduação em Turismo e/ou Hospitalidade ou de cursos de graduação em Turismo ou Gastronomia em universidades públicas ou privadas. Além disso, todos atuam tanto como avaliadores e/ou editores de periódicos ou líderes de Grupos de Trabalho em eventos científicos dedicados ao campo científico do Turismo e Hospitalidade. As trajetórias de formação desses sujeitos mostram-se diversas e permeadas por outros campos do conhecimento além do Turismo e Hospitalidade.

Cabe destacar que os participantes foram selecionados com base em critérios de representatividade na amostra (quantidade de artigos publicados, centralidade nas colaborações científicas etc.) entre outros elementos, que não necessariamente se configuram como critérios de inclusão/exclusão, e levando-se em consideração também a disponibilidade de participação na pesquisa.

Todos os sujeitos cogitados a participar dessa etapa aceitaram o convite prontamente e apresentaram disponibilidade para dias próximos aos primeiros contatos realizados via e-mail. Todas as entrevistas transcorreram de forma amistosa e produtiva e foram gravadas com o consentimento dos participantes para posterior transcrição. As transcrições estão disponíveis no Apêndice B, porém algumas partes foram suprimidas a fim de não se identificarem os entrevistados. Optou-se por utilizar como Código de Identificação a letra E, de Entrevistado, seguido da ordem de coleta da entrevista (E1, E2, E3...), mesmo que participantes alguns tenham, por livre escolha, permitido a vinculação do seu nome à transcrição, conforme o modelo do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice C). O roteiro não precisou ser adaptado, mas perguntas adicionais foram necessárias para aprofundar-se em alguma discussão oportuna à tese.

O tratamento dos dados obtidos por meio das entrevistas foi realizado a partir da análise de conteúdo (BARDIN, 1977) com auxílio do *software* Max QDA. A análise de conteúdo está basicamente ligada ao estudo de diferentes textos e seus contextos. Franco (2021, 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 (2018, p. 24, tradução nossa) define a 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 (1977, 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.

Para prosseguimento da análise de conteúdo, com base em Bardin (1977), parte-se de três fases: pré-análise, exploração do material, e tratamento e interpretação dos resultados.

A pré-análise consiste em uma leitura “flutuante” para ambientar-se aos textos, valendo-se de anotações gerais sobre o conteúdo. Nessa etapa, é possível sugerir preliminarmente indicadores de análise, que devem estar em consonância com as hipóteses e os objetivos da pesquisa, e a constituição do *corpus* de análise: no caso desta pesquisa, as partes das entrevistas que serão efetivamente utilizadas.

A exploração do material seria a fase de aplicação das codificações geradas na anterior. Para tanto, definem-se as unidades de registro (UR), que podem ser temas ou palavras, e de contexto (UC), elementos dos textos que auxiliam o pesquisador na compreensão das suas respectivas URs. Adotam-se também regras de enumeração como a presença (ou ausência), frequência, intensidade, direção (oposições), ordem (de aparição ou sequência) ou coocorrência (associação, equivalência ou oposição).

O final do processo, denominado tratamento e interpretação, centra-se na categorização e delineamento de elementos gráficos (figuras, quadros e tabelas) para demonstração dos resultados. Segundo Bardin (1977, p. 147), as “categorias [...] reúnem um grupo de elementos [unidades de registro e unidades de contexto, no caso da análise de conteúdo] sob um título genérico, agrupamento esse efetuado em razão das características comuns destes elementos.”. O agrupamento pode ser efetuado conforme critérios semânticos (temáticas), sintáticos (verbos e adjetivos), léxicos (palavras) ou expressivos (perturbações da linguagem). Ainda no momento de categorização, é preciso atentar-se às qualidades dessas categorias: em exclusão mútua, pertinência e homogeneidade. Um mesmo elemento não deve ser classificado em mais de uma categoria, sendo que ela deve possuir coerência diante dos seus componentes. Já em produtividade, objetividade e fidelidade, indica-se que as categorias devem possuir um número relativamente adequado de componentes; além disso, devem-se estabelecer

definições objetivas de cada uma das categorias para que não haja distorção subjetiva na hora de se classificar.

Utilizou-se o *software* MaxQDA para realizar a categorização das transcrições. As entrevistas foram tratadas a partir de categorias *a priori* com base no roteiro de entrevistas aplicado (colaboração científica, tendências, linhas de pensamento, oportunidades e desafios), mas também contou-se com outras categorias *a posteriori*, que emergiram após a leitura e análise das transcrições (interfaces com o campo científico do Turismo e Hospitalidade e relações teórico-práticas com o Turismo e a Hospitalidade). Totalizaram-se sete categorias de análise, cada qual com as suas respectivas temáticas estabelecidas *a posteriori*, sendo que algumas categorias foram compostas por apenas uma temática. A partir dos relatórios extraídos do *software* e com base nas contribuições de Câmara (2013) e Silva e Fossá (2015), desenvolveu-se uma ficha de categorização, representada no Quadro 4, que titula a categoria e inclui a sua definição, exemplos e resumos de verbalização, e temas ligados às verbalizações. Cada categoria possui uma ficha. Todas as fichas estão disponíveis no Apêndice I.

Quadro 4 – Ficha de categorização

Categoria: (título atribuído à categoria)		
Definição: (definição da categoria conforme os resumos e temas)		
Exemplos de verbalização	Resumo	Tema
“Exemplo 1 de verbalização transcrita do entrevistado.” “Exemplo 2 de verbalização transcrita do entrevistado.” (código do entrevistado)	Exemplo de resumo dos principais pontos da(s) verbalização(ões).	Temática 1 (Temática atribuída às verbalizações)

Fonte: elaborado pelo autor com base em Câmara (2013) e Silva e Fossá (2015).

Apresentados os procedimentos metodológicos, segue-se para a apresentação da fundamentação teórica, iniciando com as dimensões conceituais e científicas da Gastronomia.

3 DIMENSÕES CONCEITUAIS E CIENTÍFICAS DA GASTRONOMIA

Neste capítulo, a Gastronomia é abordada por meio do seu surgimento como fenômeno social e sua conceituação com auxílio da compreensão de alguns fenômenos relacionados à alimentação. Em seguida, apresentam-se alguns aspectos sobre a atividade e o conceito de campo em sua dimensão científica.

3.1 Gastronomia: surgimento e conceituação

Lévi-Strauss (1964) alega que o homem distingue-se dos animais à medida em que começa a cozinhar e combinar ingredientes, ou seja, com o desenvolvimento de técnicas culinárias, também denominado de “fazer cozinha” (MONTANARI, 2013), com o intuito de modificação e conservação dos alimentos. A pesquisa em alimentação adota o pressuposto de que não se trata de um fenômeno somente sociocultural, mas também pragmático e utilitarista. 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. Os dois sentidos dessa cadeia de produção possuem interdependências e influências mútuas (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Para Poulain (2004), a alimentação está inserida em um contexto maior permeado por condicionantes materiais (fisiológicos, ecológicos, geográficos, tecnológicos, econômicos etc.) e condicionantes sociais, culturais e históricos. A noção do autor é interpretada por Contreras e Gracia (2011, 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.

As identidades alimentares, segundo Maciel (2001) e Collaço (2013), refletem um contexto maior que se constitui em um conjunto de práticas estabelecidas temporal e coletivamente dirigidas à produção, à seleção, ao preparo e ao serviço/consumo (por exemplo, número de refeições, companhia, restrições e tabus) dos alimentos. Elas vivem em um frequente paradoxo entre tradição e inovação das suas práticas alimentares, como elucidado por Castro e Maciel (2013, p. 325):

As cozinhas devem ser reconhecidas acima de tudo na sua dinamicidade, ligada à identidade social; um projeto coletivo em constante reconstrução em que os aspectos convencionais ou tradicionais são perpassados por aspectos de inovação. Estas transformações acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que, em patamares seguintes, criam novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. Mediante [...] um processo histórico, uma série de elementos novos e referenciados na tradição funde-se no sentido de criar algo único capaz de demarcar identidades. Nessa perspectiva os ingredientes e técnicas estarão em constante relação com as preferências produzidas socialmente, articulando assim o gosto alimentar com a formação dessas cozinhas ou sistemas.

Contreras e Gracia (2011) ainda ampliam a explicação sobre esse fenômeno ao mencionarem a possibilidade de inúmeras identidades coexistirem em um mesmo espaço territorial: a cozinha da família, da cidade, da região, do país e as demais cozinhas internacionais em um conceito intitulado “glo-cal”, união entre os termos global e local. Segundo Bell (2005, p. 55), apoiado por Montandon (2011), a possibilidade de coincidências de inúmeras cozinhas em um mesmo espaço urbano na contemporaneidade gera uma oportunidade de expressão da onivoridade própria do comensal dessa era que “[...] começa a se parecer com uma compulsão [...] de comer tudo para estar aberto a tudo [...] esperando que os ‘melhores pedaços’ possam construir um [...] reflexo melhor e mais preciso de quem você realmente é.”.

Mesmo diante da aceitação da premissa de que a alimentação segue as dinâmicas culturais, os pesquisadores (CONTRERAS; GRACIA, 2011; POULAIN, 2004) ainda ressaltam um movimento crescente de resgate e salvaguarda das tradições alimentares com o auxílio da patrimonialização. Porém, reconhecer uma cozinha como patrimônio de um grupo tem como objetivo proteger a memória social, e não engendrar a dinâmica própria da cultura alimentar. No mesmo sentido, cozinhas internacionais que são

praticadas fora de seu local de origem, segundo Bell (2005), encontram-se em um paradoxo, pois precisam ser adaptadas (democratizadas) aos padrões de sabor e gosto locais a fim de serem mais aceitas, mas, uma vez que essas adaptações acontecem, perde-se a autenticidade dessa cozinha, como apontado por Mintz (2001, p. 34):

Como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade. Mas a espantosa circulação global de comidas e a circulação paralela de pessoas levantam novas questões sobre comida e etnicidade. E, no entanto, a população mostra uma extraordinária disposição para experimentar novas comidas. Parece, então, que uma estranha congruência de conservadorismo e mudança nos acompanha no estudo da alimentação.

Para Mennell, Murcott e van Otterloo (1992), a comercialização da comida étnica, por exemplo, torna sua autenticidade uma problemática, mas, ao mesmo tempo, é uma forma de expressão cultural cujos limites são mais facilmente ultrapassados e seus valores podem ser assimilados com maior facilidade. Talvez “a mesa” possa derrubar barreiras entre as pessoas.

Os alimentos não são consumidos, servidos, vendidos ou partilhados sem causa aparente. Para entender a alimentação, é necessário refletir sobre as respostas às seguintes perguntas incitadas por Maciel (2001) e Montanari (2013): “o que se come?”, “como?” (quais técnicas utilizadas para preparar, conservar e servir?), “quando se come e o quê?” (em definição para as comidas de momentos especiais ou cotidianos) e, por fim, “com quem?” (em referência ao comer junto). Em um primeiro momento, as perguntas parecem simples de responder-se, porém, ao se problematizá-las, as explicações tornam-se, particularmente, complexas (MORIN, 2006).

Em síntese, a alimentação é modelada com *performances* adaptativas levando-se em consideração tanto o local e o tempo em que a sociedade está inserida e outras conjunturas, como também as escolhas do grupo acerca dos produtos disponíveis no meio natural ou transformado. Essa estrutura formada possibilita, por sua característica tecnológica, criar os canais e gerenciar as etapas do alimentar, mas, como é dependente de seres humanos, está em função de suas representações, condições e papéis sociais (POULAIN, 2004).

Diante do exposto até então, depreende-se que a alimentação humana é entendida como um fenômeno bio-psico-socio-cultural (CONTRERAS; GRACIA, 2011), ou seja, convergem inúmeros aspectos e instituições da vida do homem em um único ato. Pela necessidade de se alimentar a todo momento, por consequência de um ímpeto fisiológico, a humanidade busca articular práticas de preparo e consumo de alimentos e processos socioculturais e psicológicos diante de condicionantes objetivas de produção, distribuição e abastecimento com finalidades em um *continuum* entre sobrevivência e prazer.

Pode-se considerar a Gastronomia como um fenômeno atrelado à alimentação que ocorreu ao longo do desenvolvimento do conhecimento do homem com relação às comidas e às bebidas. O desenrolar histórico na maneira de alimentar-se e de comportar-se à mesa, em especial no ambiente de restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas, como consequência da mudança para o paradigma econômico capitalista e o estilo de vida moderno, trouxe consigo o surgimento da Gastronomia.

A palavra Gastronomia, segundo Poulain (2004) e Mennell (1996), foi citada pela primeira vez no início do século XIX (1801) no livro de poema francês *La Gastronomie ou l'Homme des champs à table*, de Joseph Berchoux. 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 oficializou a palavra em seu dicionário. Posteriormente, ao final do século XIX, Maurice Curnonsky, futuramente fundador da Academia de Gastrônomos, propôs a extensão da palavra Gastronomia para designar indivíduos, sendo o termo gastrônomo utilizado por ele para referir-se a consumidores amadores de uma cozinha fina e elaborada. Mennell (1996) acrescenta que os gastrônomos eram caracterizados, para além de *gourmands*, como pessoas que buscam os prazeres da boa mesa, aqueles que divulgam e teorizam as experiências proporcionadas pelas refeições.

A Gastronomia, desde a sua primeira aparição em poemas até a sua oficialização e o seu uso recorrente na França e em outros países do ocidente, somente conquistou sua dimensão a partir da queda do regime aristocrático, com a consequente migração da mão de obra especializada que trabalhava para essa classe em suas casas e palácios para empreendimentos que atendiam as classes burguesa e intelectual em ascensão (MENNELL; MURCOTT; OTTERLOO, 1992). Os rituais adotados nos restaurantes e cafés ainda estavam intimamente 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 (SPANG, 2003).

A complexificação e a especialização das técnicas de serviço e preparo desempenhadas pelos trabalhadores que atendiam a sociedade da corte já haviam sido iniciadas desde a Idade Média, mas a chegada desses profissionais ao mercado auxiliou, por meio da competição entre eles, a disseminação das boas maneiras à mesa e das técnicas culinárias a um público mais vasto (MENNELL, 1996).

Poulain (2004) e Flandrin (1998a) argumentam que esses parâmetros técnicos passaram a ser sistematizados e lançados em formato de livros 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 reconhecido como alta cozinha (*haute cuisine*). Os livros desses chefes apresentavam não apenas um conjunto de receitas – como era de costume desde a Idade Antiga –, mas também códigos e procedimentos comparáveis a uma linguagem, ou seja,

Expõe[m] um código complexo que distingue os produtos de base, as técnicas de cozimento, as técnicas de combinações, os acompanhamentos de legumes, os molhos; outros tantos elementos que se combinam entre si segundo regras de uma extensa precisão, para dar nascimento a novos pratos: ou seja, não descritos nos livros, mas contidos nos códigos [...] o cozinheiro não cria um prato, mas fala uma língua. [...] A passagem da lista de pratos para o código, sistema aberto capaz de criar novidades quase ao infinito, é uma revolução paradigmática [...]. (POULAIN, 2004, p. 226)

Paralelamente, surge também um movimento literário liderado pelo *Almanach des gourmands*, de Grimod de La Reynière, por meio do discurso e da crítica gastronômica, que contribuiu para a legitimação da criatividade e dos padrões técnicos dos chefes de cozinha em seus empreendimentos. Esses guias gastronômicos focavam-se tão e somente nas experiências estéticas que seus autores tiveram ao longo das suas visitas aos restaurantes. Além das publicações recorrentes desses guias, livros também foram publicados, como os de Brillat-Savarin (1995 [1848]) e Fourier (1996 [1808]), que abordavam filosoficamente as regras e normas para receber convidados e a importância da Gastronomia e das experiências estéticas para o *savoir-vivre*, em detrimento da gluttonia. Wood (1995) e Carneiro (2003) comentam que esses dois autores, diante do contexto de difusão da Gastronomia no meio literário francês, em especial Fourier (1996),

contribuíram para o surgimento dos termos “gastrosofia” (*gastrosophy*) e sua adjetivação “gastrósofo” (*gastrosopher*) para designar aqueles que praticam e apreciam o ofício da culinária em oposição aos meros gastrônomos que, sem habilidades profissionais, ainda se estabelecem como árbitros do gosto. Porém, cabe ressaltar que esses termos não foram adotados e não são usuais atualmente se comparados com o termo gastrônomo, que passou a significar o mesmo que se propunha com “gastrósofo”.

Para Ferguson (1998; 2004), Spang (2003) e Poulain (2004), o cenário de confluência desses dois fatores, a editoração e a profissionalização do setor em conjunto com outros fenômenos, proporcionou à Gastronomia um caráter de campo cultural autônomo em relação a questões externas que antes estavam mais presentes, como política, economia e, especialmente, dietética. Ferguson (1998, p. 601-602, tradução nossa) explica detalhadamente como se deu o processo de formação do denominado “campo gastronômico” na França:

Cinco fatores estruturais sinalizam a transformação da gastronomia no campo gastronômico. Primeiro, novas condições sociais e culturais estimularam a produção, sustentaram ampla participação social e encorajaram um entusiasmo cultural geral pelo produto em questão. Segundo, lugares específicos passaram a ser dedicados à produção e consumo cultural. Terceiro, a instituição de padrões e modelos de autoridade assegurava uma aguda consciência crítica que focava e controlava, além de legitimar as expressões de excitação cultural. Quarto, os subcampos gerados pela expansão contínua do campo garantiram a concordância e o conflito simultâneos das partes envolvidas, a consonância e a dissonância de novas posições e alianças. As redes interligadas resultantes de indivíduos e instituições forjaram vínculos com campos adjacentes, e foram esses vínculos que foram os principais responsáveis pelo prestígio social da gastronomia.

Percebe-se que a Gastronomia formatou-se diferentemente em relação à sua origem aristocrática, adaptando-se a um contexto em que múltiplos fenômenos possibilitaram manter seu prestígio social, especialmente associado ao consumo cultural e literário. A partir de então, a Gastronomia foi conceituada por pesquisadores e pensadores dos séculos XIX e XX, e outros contemporâneos (COLLAÇO, 2013; GILLESPIE, 2001; POULAIN, 2004), como um desvio estético e hedônico dos ímpetus da alimentação, em que o imperativo do “comer e beber bem” rege as boas maneiras à mesa, a convivialidade e o conhecimento acerca das comidas e bebidas, especialmente no sentido de demarcar *status*, portanto, associado à noção de alta cozinha.

Seymour (2005) e Bell (2005) reconhecem que consumir serviços de restaurantes representa maior acesso a capitais econômico e cultural no sentido bourdiesiano, marcando, portanto, distinções entre classes sociais. Sob esse ponto de vista, restaurantes podem ser considerados uma extensão das normas sociais originárias na aristocracia e sua finalidade seria o auxílio na perpetuação da etiqueta sobre boas maneiras e, conseqüentemente, um espaço de consumo de capitais, em detrimento de ser caracterizado como um local propício para experiências sensoriais.

Enquanto, para os aristocratas, continuou-se desenvolvendo esteticamente a refeição dentro de suas residências, as classes trabalhadora e burguesa também viram-se diante de mudanças sociais conseqüentes da estruturação de centros urbanos e do início de uma economia mercantilista. Alguns serviços de alimentação já conhecidos até então, como as padarias, as charcutarias¹³ e os cafés, abriram espaço para o surgimento e desenvolvimento de outros modelos de negócios, como as *tables d'hôtes* e os *restaurants*, que se aproximam da alimentação fora do lar moderna. Esses novos negócios, que evoluíram para atender as necessidades provenientes dessas mudanças estruturais, tiveram início na França, porém mais tarde acabaram sendo implementados em outros países da Europa. Ainda é válido ressaltar que há indícios de negócios com conceitos próximos desses na China e no Oriente Médio nessa época, embora com poucas referências (BEARDSWORTH; KEIL, 1996; FINKELSTEIN, 2005; SYMONS, 2013).

Os *restaurateurs* concentravam-se em atender uma classe privilegiada com o intuito de oferecer caldos restaurativos concentrados. Spang (2003, p. 40) deixa clara a relação estreita dos *restaurants* com a medicina no início da concepção desse negócio: “[...] os restaurantes supriam uma seminecessidade medicinal em um cenário urbano conturbado. [...] os primeiros *restaurateurs* participavam e usufruíam do imenso mercado do consumismo medicinal do século XVIII”. Aos poucos, os *restaurants*, por apresentarem ambientes privativos, mas ao mesmo tempo públicos o suficiente para mostrar suas habilidades sociais – sendo a privacidade outra questão social em voga nas discussões sobre esse período –, tornaram-se locais propícios para sociabilidade e convivência ao passo que também criaram mecanismos de serviço *à la carte* e atendimento personalizáveis e individuais. Os *restaurateurs* começaram a oferecer não somente os caldos restaurativos, mas também as comidas comuns que eram servidas pelos *traiteurs* nas *tables d'hôtes*, passando, portanto, a servir refeições completas e refinadas

¹³ Charcutarias são empreendimentos especializados no preparo e venda de embutidos.

com separação entre os ambientes de sala e cozinha, com inspiração nos moldes que vinham sendo definidos pelos aristocratas.

Segundo O’Gorman (2007) e Walton (2004), desde a história antiga, é possível encontrar registros de serviços que possuíam como um de seus focos o oferecimento de alimentação. Esses locais normalmente ofereciam um ambiente para descanso e/ou hospedagem a mercadores rurais que iam para os vilarejos vender ou distribuir seus produtos, ou, em outros casos, ofereciam refeições rápidas e produtos alimentares prontos para consumo a céu aberto, conceito mais conhecido hoje como “comida de rua”. Outra particularidade desses serviços é que eles eram quase que exclusivamente utilizados por pessoas pobres, pois os ricos eram sempre convidados por amigos, família ou conhecidos a hospedarem-se em suas residências (O’GORMAN, 2007; PITTE, 1998; WALTON, 2004).

No meio desse período, novos comportamentos sociais relacionados à alimentação foram criados e adaptados para suprir as demandas provenientes da estruturação das cidades, em conjunto com a instauração da classe aristocrática em boa parte da Europa. As maneiras à mesa foram se definindo como desejáveis, a partir do início da Idade Média, por meio de códigos morais e éticos transmitidos pela socialização e, posteriormente, com o advento da tecnologia de impressão, propagada nas páginas de livros sobre boas maneiras. Nesse sentido, a cortesia alterou de forma significativa o comportamento dos indivíduos e o ambiente no momento da refeição, aproximando-se das maneiras vigentes no ocidente.

A difusão dos serviços de alimentação, hotelaria e boemia na França entre o século XIX e início do século XX foi fator decisivo para a disseminação da alta cozinha francesa como padrão internacionalmente aceito, criando-se os primeiros movimentos turísticos para visitação de hotéis de luxo implementados em regiões balne rias (POULAIN, 2004; WALTON, 2004). Nesse período, os já mencionados tratados de cozinha foram escritos por chefes de cozinha e exportados a outros países europeus e aos Estados Unidos da América para adapta o de seus serviços com base no padrão francês, bem como se observou o movimento desses profissionais pelo mundo oferecendo cursos, treinamento e implanta o de novos negócios. Nesse meio período, iniciou-se a forma o profissional em hotelaria e em gastronomia, que auxiliou o processo de dissemin o da alta cozinha.

Essa mudança na opera o dos restaurantes também foi corroborada pelo surgimento do conceito de “bom gosto”, voltado ao discernimento sobre o belo na

literatura e nas artes, que se desenvolveu nesse mesmo período nas classes letradas, em especial aristocratas, intelectuais e comerciantes. Para Ferguson (2004) e Flandrin (1998a, 1998b), essas mudanças sociais causadas pela estetização da refeição também proveram um ambiente propício para que a figura dos cozinheiros e outros profissionais da alimentação se destacassem, pois a criatividade da arte culinária estaria mais livre das restrições dietéticas impostas nesse período e mais associada a um consumo conspícuo, voltado às noções de prazer e percepções organolépticas.

Porém, mudanças contextuais ocorridas a partir de meados do século XX, como o maior número de serviços de alimentação e acesso a eles, a ampliação da influência dos meios de comunicação nos estilos de vida e as questões relacionadas aos setores de Turismo e Hospitalidade, exigem uma nova reflexão sobre o conceito de Gastronomia. Seguindo o argumento de Mennell, Murcott e van Otterloo (1992, p. 84): “a gastronomia [...] demonstrou capacidade de sobreviver, alterando suas ênfases e funções de acordo com as mudanças nas circunstâncias sociais.”.

A partir do final da Segunda Guerra Mundial, despontou o turismo automobilístico, que prezava a indicação de rotas turísticas pelo interior dos países, o que incluía paradas em restaurantes. Esse fenômeno deu origem ao desenvolvimento e uso de editoração dos guias gastronômicos mais recentes, como o *Gault&Millau* e *Michelin*. Tais guias tornaram-se os principais instrumentos legitimadores de capital simbólico da época nesse campo e até hoje ainda detêm certa influência sobre a Gastronomia (BUENO, 2016; DRUDI; LOPES; GIMENES-MINASSE, 2017). Segundo Poulain (2004) e Csergo (1998), outro efeito causado pelo uso dos guias gastronômicos foi a valorização das cozinhas regionais na França.

Enfim, movidos pelo desejo de animar o torrão natal e vivificar o tecido econômico local, são os hoteleiros e os *restaurateurs*, apoiados por uma imprensa em plena expansão, que se mobilizam, por sua vez, para garantir e promover a manutenção das cozinhas regionais, a perpetuação da memória culinária das famílias e dos *savoir-faire* locais, na reivindicação de uma autenticidade cuja história ainda está por se fazer. (CSERGO, 1998, p. 820)

Na segunda metade do século XX, dois fenômenos instauraram revoluções parciais na Gastronomia, ambos com características próximas em relação ao mote de valorização da cultura e produção alimentar local e regional em contraponto aos efeitos

da industrialização: 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 (WOOD, 2005). Por sua vez, o *Slow food*, movimento social global iniciado pelo jornalista e sociólogo italiano Carlo Petrini (PETRINI, 2003), estreitou laços e criou comprometimentos políticos entre restaurantes e produtores rurais de pequeno porte, além de auxiliar o processo de inventariação do saber-fazer culinário em diversos países por meio da plataforma “Arca do Gosto”¹⁴.

Poulain (2004) indica a mudança no uso do termo Gastronomia nesse período para referir-se a culturas alimentares locais que passaram por um processo de patrimonialização¹⁵, ou seja, reconhece-se a importância das cozinhas loco-regionais por conta da sua característica de maleabilidade objetiva e da dinâmica contextual em que construíram os seus produtos alimentares, os objetos e habilidades utilizadas para a produção, preparação, conservação e consumo de produtos, bem como suas maneiras características à mesa. “A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no do risco da perda da identidade” (POULAIN, 2004, p. 38). Parece, portanto, existir um papel cada vez maior dos agentes profissionais do campo gastronômico (chefes de cozinha, empreendedores, pesquisadores, mídia etc.) no sentido de resgate e salvaguarda desses aspectos socioculturais da alimentação.

Na contemporaneidade, percebe-se que os meios de comunicação possuem grande influência na difusão de um discurso gastronômico entorpecido, em que a estética é cada vez mais importante para o consumo alimentar. Jornais, revistas, produtos audiovisuais (cursos *online*, fotografias, séries, vídeos, músicas, *podcasts* etc.), programas de televisão e rádio são alguns exemplos de onde são veiculadas informações sobre preparo de comida, recepção de convidados e até mesmo indicação de restaurantes e legitimação de chefes de cozinha e “culinaristas”¹⁶, que mais uma vez conquistaram seu espaço de

¹⁴ Disponível em: <<https://slowfoodbrasil.org/arca-do-gosto/>>. Acesso em jun. 2021.

¹⁵ Processo também denominado por Poulain (2017), em artigo mais recente, como “gastronomização do território”.

¹⁶ Entende-se como “culinaristas” os cozinheiros profissionais autodidatas dedicados, em especial, à apresentação de programas de televisão e de outras mídias.

expressão, assim como ocorrido no século XIX, só que em maior proporção. Têm-se, hoje em dia, estudos que versam sobre conteúdos produzidos, em sua maioria, para jornais (AMARAL; MELO, 2005), revistas (BENETTI; HAGEN, 2009), televisão (LAVINAS, 2015) e cinema (YASOSHIMA, 2012). Esses conteúdos adquiriram narrativas próprias que refletem uma demanda segmentada de espectadores e seus anseios em adquirir determinadas informações sobre o assunto.

Há uma crítica de Poulain (2004), Collaço (2013) e Bueno (2016) sobre os múltiplos discursos transmitidos nesses veículos de comunicação atualmente, sendo, em grande parte, associados ao requinte da alta cozinha (técnicas profissionais e elaboradas, ingredientes de difícil acesso etc.). Em partes, isso reforça a continuidade do discurso de distinção social na Gastronomia. Ao mesmo tempo, esses veículos também legitimam as cozinhas e os preparos tradicionais e étnicos, mas de uma maneira reducionista, como alegado por Maciel (2001, p. 152), em que “nem sempre o prato considerado ‘típico’, aquele que é selecionado e escolhido [pela mídia e pelos gestores de turismo] para ser o emblema alimentar da região, é aquele de uso cotidiano.”. Portanto, há uma ambiguidade na contribuição da mídia no contexto atual da Gastronomia explicada por Collaço (2013, p. 215):

O que parece existir é uma gastronomia imaginada e outra real, ou pelo menos, uma de caráter normativo, isto é, uma cozinha variada encontrada em restaurantes e assim reconhecida oficialmente pelos meios políticos e pela mídia, mas distinta da gastronomia praticada pelas regiões do[s] país[es].

Uma parte considerável dos restaurantes ainda utiliza preceitos desenvolvidos entre o fim do século XIX e início do século XX, quando o luxo e o refinamento da alta cozinha são a base para a operação do serviço. Finkelstein (2005) comenta sobre como o restaurante é compreendido como um mecanismo para competição de *status* social, um ambiente propício para os indivíduos exibirem seus repertórios de sociabilidade. Entretanto, a Gastronomia parece manifestar-se claramente em um estrato social mais acessível, voltando sua preocupação ao poder criativo dos chefes de cozinha ou a outros interessados em produção culinária e ao poder de tradição locais, ao passo que seu caráter de discurso, especialmente nas mídias, conota um sentido de *status* ou de imagem para construção dos estilos de vida.

Mennell (1996) alega que os contrastes parecem ter diminuído entre os restaurantes de alta cozinha e a cozinha cotidiana, com a ajuda da profissionalização do setor, guias gastronômicos e livros de culinária. Esses fatores disseminaram, até certo ponto, a apreciação de comidas e bebidas para públicos mais amplos. O crescimento da indústria hoteleira e de restaurantes, desde o século XIX, também incentivou a democratização dos serviços de alimentação, porque esses estabelecimentos eram e continuam sendo lugares mais públicos e menos exclusivos, mesmo levando em consideração que comer fora ainda é influenciado por questões de classe.

Percebe-se que, desde o surgimento do restaurante moderno e da Gastronomia, esse setor vem sendo influenciado de uma forma complexa por questões socioculturais. Para Scarpato (2002a) e Finkelstein (2005), apesar de parecerem empreendimentos comerciais, os serviços de alimentação não devem ser confundidos com simples estabelecimentos onde somente vendem-se bens e serviços, pois são considerados um setor híbrido pelo seu potencial sociocultural. Esses estabelecimentos são espaços nos quais uma variedade de experiências e desejos são cultivados e onde os processos de gerar novas experiências sociais estão constantemente em construção, especialmente pelas mãos dos profissionais que neles atuam.

Finkelstein (2005, p. 81-82) sintetiza a importância sociológica da alimentação fora do lar e contribui para o início de uma reflexão sobre o impacto econômico do setor:

Ao longo de todo o século XX e início do XXI, o número e variedade de restaurantes nos centros metropolitanos do mundo industrializado continuam a crescer em popularidade e utilidade social, e continuam a contribuir para o cosmopolitismo contemporâneo. [...] Os restaurantes se tornaram o tropo para compreensão das características peculiares de modos específicos de vida. [...] Atualmente ele faz parte de uma indústria global multibilionária, é uma atração turística, um entretenimento de luxo e uma comodidade social.

O que parece ser incontestável é a natureza dual da Gastronomia. O conceito de cozinha, atualizado para ser incluído dentro do conceito de Gastronomia¹⁷ como patrimônio gastronômico (POULAIN, 2004), é entendido como um tipo de

¹⁷ Não se considera que a Gastronomia seria uma evolução da cozinha e da alimentação, como proposto por Revel (1982), mas que o conceito de cozinha e os demais constructos propostos por estudiosos da alimentação podem ser úteis para explicar com mais facilidade uma nova proposta de conceituação de Gastronomia.

salvaguarda/sistematização de elementos simbólicos, contextuais e objetivos de um grupo social em relação à alimentação. Sob outra perspectiva, a Gastronomia também caracteriza-se como a (re)interpretação e o livre-arbítrio (até certo ponto em que questões objetivas permitem) dos sistemas alimentares em tempos atuais (BAHLS; KRAUSE; AÑAÑA, 2019; COLLAÇO, 2013; FERGUSON, 2004; FISCHLER, 1980).

Muitas vezes, cabe aos chefes de cozinha e empreendedores no setor da Gastronomia buscarem, na economia compartilhada da contemporaneidade, um canal de comunicação/negociação direta com os fornecedores de alimentos e agricultores, especialmente de pequeno porte próximos aos restaurantes, a fim de conseguirem um espaço para inovar suas produções e serviços (WOOD, 1995; PETRINI, 2003). Dessa maneira, Finkelstein (2005, p. 75) discorre sobre a importância desse setor nos dias atuais: “Não é pequeno o papel que o restaurante desempenha nos processos que mudam e cultivam novos desejos por comida, e, como tal, pode-se pensar em um laboratório social com capacidade de comercializar alimentos e mudar o gosto do consumidor.”

A Gastronomia mantém constantes processos de renovação, hibridação e heterogeneidade causados pela globalização e comunicação. Nesse caso, pode-se entender que não busca representar uma autenticidade homogeneizada, mas sim revolucionar o campo alimentar em pequenos passos por meio de buscas na 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)

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. Também trata-se da vanguarda e da memória alimentar, sendo que a sua função no sistema alimentar permite combinar e alterar símbolos alimentares, bem como resgatar e promover identidades alimentares perdidas ou em extinção (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016; COLLAÇO, 2013).

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

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, para além da estética, mesmo que esta seja o objetivo principal da Gastronomia. Tais elementos culturais estão relacionados com a alimentação, a comensalidade, os hábitos e as identidades alimentares, elementos que são encontrados em qualquer categoria de serviços de alimentação, sem distinção (SANTICH, 2004), como lembra Brillat-Savarin, (1995, 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)

Portanto, a Gastronomia transcende e engloba o setor profissional (BUENO, 2016; CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016), e constitui-se pelas interpretações de chefes de cozinha (e outros profissionais do setor) e amadores sobre as premissas da alimentação impostas pelo sistema alimentar, construídas contextualmente pelas comunidades locais e regionais, e intermediadas pela mídia e pelos serviços de alimentação.

Gimenes-Minasse (2020, p. 94) reforça a multiplicidade de abordagens possíveis de interpretação do termo Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade:

[...] destacam[-se] dois usos contemporâneos do termo [gastronomia]: (a) um que designa um conjunto de cozinhas presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado etc.), e (b) outro referente ao conhecimento e ao consumo de produtos diferenciados associados ao ‘bom gosto’ e distinção. É possível identificar dois outros usos: (c) uma área de estudo das relações entre a

cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, além dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana; e (d) uma área de atuação profissional que compreende a concepção, o planejamento, o gerenciamento e a execução de produções culinárias em diferentes fases dos serviços de alimentação, além da coordenação de empreendimentos e negócios gastronômicos. Esta polissemia permite prever a multiplicidade de abordagens dos estudos relacionados à gastronomia.

Assim sendo, propõe-se uma atualização do “conceito míope” designado à Gastronomia no início do século XIX para outro que contemple suas características em sociedades pós-modernas. Para tanto, elaborou-se uma síntese (Quadro 5), sem pretensão exaustiva, dos conceitos de Gastronomia apresentados por alguns autores sobre o tema e os construtos utilizados por eles para proposição dos seus respectivos conceitos.

Quadro 5 – Síntese dos conceitos de Gastronomia na literatura e seus respectivos construtos teóricos

Autor	Conceito	Construtos
Brillat-Savarin (1995, p. 57)	“[...] a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.”	<ul style="list-style-type: none"> • Noção Holística.
Gillespie (2001, p. 2, tradução nossa)	“A gastronomia é definida como a arte, ou ciência, de comer bem. [...] Uma definição útil de trabalho da gastronomia pode ser o estudo dos alimentos. [...] Porém, para o gourmet e o gastrônomo, exige essencialmente uma definição mais ampla: é desfrutar de boa comida e boa bebida, em boa companhia.” ¹⁸	<ul style="list-style-type: none"> • Hedonismo; • Relacional; • Noção holística.
Richards (2002, p. 17, tradução nossa)	“Definimos [...] gastronomia como o cozimento reflexivo, preparo, apresentação e ingestão de alimentos.” ¹⁹	<ul style="list-style-type: none"> • Reflexiva.
Poulain (2004, p. 223)	“A gastronomia é uma estetização da cozinha e das maneiras à mesa, uma virada hedonista dos fins biológicos da alimentação, esta atividade muito amplamente cercada por regras sociais [...]”	<ul style="list-style-type: none"> • Estetização; • Regras sociais; • Hedonismo.
Ferguson (2004)	“Gastronomia é entendida como uma busca socialmente valorizada da excelência culinária por meio da profissionalização da cozinha, caracterizando-se como uma prática de consumo atrelada a um discurso que transforma o material – em referência à cozinha – em intelectual, imaginativo, simbólico e estético.”	<ul style="list-style-type: none"> • Discurso; • Excelência técnica; • Estetização; • Prática de consumo.

(continua)

¹⁸ “Gastronomy is defined as the art, or science, of good eating. [...] A useful working definition of gastronomy can be the study of food. [...] However, for the gourmet and gastronome, it essentially requires a broader definition: this is the enjoyment of good food and good beverage, in good company” (GILLESPIE, 2001, p. 2).

¹⁹ “We have [...] defined gastronomy as the reflexive cooking, preparation, presentation and eating of food” (RICHARDS, 2002, p. 17).

(conclusão)

Autor	Conceito	Construtos
Santich (2007a, p. 1, tradução nossa)	“[...]gastronomia refere-se necessariamente a comida e bebida [...] e o que é mais importante é o seu lugar nas sociedades humanas e as normas, explícitas ou implícitas, que são compreendidas e aceitas pela cultura na qual se originam e que se aplicam a conceitos como hora das refeições e conteúdo das refeições, os valores associados aos alimentos e as formas como os alimentos são produzidos, preparados, cozidos e servidos.” ²⁰	<ul style="list-style-type: none">• Noção Holística;• Regras sociais;• Reflexiva.
Gimenes (2010a <i>apud</i> Gimenes-Minasse, 2012, p. 280)	“[Gastronomia] pode [ser] entendida como o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, do preparo, da combinação e da degustação de alimentos e bebidas, e ainda dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana.”	<ul style="list-style-type: none">• Reflexiva;• Hedonismo;• Excelência técnica.
Collaço (2013, p. 205)	“A gastronomia [...] seria um conjunto de cozinhas em que estarão presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado, tradicional etc.) e ainda contemplará aspectos que envolvem o conhecimento e o consumo (boas maneiras, “bom gosto”); o acesso a produtos diferenciados, a presença de cozinheiros renomados, de informações variadas sobre o tema.”	<ul style="list-style-type: none">• Prática de consumo;• Reflexiva;• Distinção;• Discurso.
Kesimoğlu (2015, p. 71, tradução nossa)	“[...] a gastronomia é relacional, reflexiva e negociável - não fixa.” “A valorização simbólica (embora também material) da gastronomia também pode levar à sua objetificação ao invés de reconhecer que a gastronomia é uma abstração, e algo que é negociado constantemente entre os membros de uma sociedade.” ²¹	<ul style="list-style-type: none">• Reflexiva;• Relacional;• Prática de consumo.
Bueno (2016, p. 443)	“A gastronomia é uma estetização da maneira de comer, que envolve desde a produção da comida até o ritual da refeição.”	<ul style="list-style-type: none">• Estetização;• Regras sociais.
Bahls, Krause e Añaña (2019, p. 14)	“A gastronomia refere-se à alimentação na perspectiva ritualística de prazer e status, envolvendo um senso de refinamento, de evolução da culinária, que compreende técnicas de preparo contemporâneas, a apresentação refinada e artística de preparações, a harmonização de comidas e bebidas, além de dominar aspectos socioculturais das preparações.”	<ul style="list-style-type: none">• Distinção;• Hedonismo;• Regras sociais;• Estetização;• Excelência técnica;• Reflexiva.

Fonte: elaborado pelo autor (2020).

Após a apreciação de todos os conceitos apresentados até então, é possível apreender que a Gastronomia possui caráter:

- de discurso;
- estético;

²⁰ “[...] gastronomy necessarily refers to food and drink [...] and] what is more important is their place in human societies and 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, and to the ways foods are produced, prepared, cooked and served” (SANTICH, 2007a, p. 1).

²¹ “[...] gastronomy is relational, reflexive and negotiable – not fixed.”. “The symbolic (although also material) enhancement of gastronomy may also lead to its objectification rather than acknowledging that gastronomy is an abstraction, and something that is negotiated constantly amongst the members of a society” (KESIMOĞLU, 2015, p. 71).

- holístico, no que se refere ao conhecimento contido no sistema de produção, preparo e consumo;
- reflexivo, pois está associada com as cozinhas/sistemas alimentares e suas condicionantes objetivas e contextuais;
- relacional, em razão de depender do relacionamento entre os agentes diante de todas as etapas dos processos de produção-consumo;
- hedônico, pela busca de prazeres e experiências estéticas;
- de prática de consumo atrelada, em especial, mas não limitada, aos setores de serviços de alimentação e comunicação;
- de excelência técnica, oriunda da relação entre a profissionalização e o discurso legitimador na busca por experiências estéticas;
- de regras sociais, o que inclui comportamentos, valores, normas e ritos transmitidos por meio da socialização;
- de distinção, proveniente de *status* e prestígio social concedidos pelo discurso, pelas regras sociais e pelas práticas de consumo.

Assim sendo, propõe-se que a Gastronomia seja entendida tanto como todo conhecimento e prática sobre alimentos e bebidas, quanto a suas respectivas etapas de produção, distribuição, preparo e consumo, orientadas por técnicas, rituais de convivialidade e regras sociais com finalidade de *status*, estetização e prazer, definidos de maneira reflexiva (objetiva e contextualmente) e intermediados por discursos legitimadores de mudanças e salvaguardas proferidos entre seus principais agentes, sendo eles os profissionais de serviços de alimentação e da mídia e os consumidores.

3.2 Aspectos da produção científica em Gastronomia

Dada a sua amplitude conceitual, propõe-se nesta tese que a Gastronomia passe a ser entendida como um campo de múltiplas dimensões, no sentido bourdiesiano (BOURDIEU, 1989). A noção de campo inicialmente compreendida aqui é definida 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; ALVES; CRUZ, 2009, p. 35)

Adicionalmente, Bourdieu (1989) reforça que os lucros são dados no formato de capitais transfigurados de maneira material (monetário, bens etc.) ou não material (conhecimento, política etc.), que são reconhecidos especificamente pelos agentes que se encontram em disputa no campo em questão. Apesar de os campos possuírem autonomia para gerenciarem suas regras de distribuição dos capitais, ou seja, cada campo prioriza o modo de se obter os capitais e os tipos de capitais que serão considerados prioritários para seu funcionamento, alguns campos próximos tendem a interessar-se pelos mesmos capitais, ainda que em menor peso, gerando o que o autor denomina de efeito refrator. Assim, os múltiplos campos existentes trabalham de forma síncrona na distribuição e no câmbio de capitais entre si.

Nesse sentido, admite-se que campo da Gastronomia estrutura a forma como os seres humanos compreendem, consomem e se relacionam com os alimentos e as bebidas. Esse campo contém variadas dimensões de caráter prático e/ou teórico, científico ou de senso comum, social, cultural, econômico etc., que estão conectadas com outros campos, sendo que eles acabam por influenciar-se reciprocamente.

Em seus estudos sobre a Gastronomia na era moderna, Ferguson (1998) considerou que ela estaria caracterizada como um campo cultural autônomo (campo gastronômico), com regras e capitais próprios. Porém, argumenta-se que encarar a Gastronomia enquanto um campo torna-se uma oportunidade de demonstrar a amplitude de um fenômeno complexo e difícil de ser explicado apenas sob uma ótica, seja como um campo autônomo ou sob a égide de outro campo. Por outro lado, a escolha desse posicionamento torna-se também um desafio, visto que não seria possível abordar todas as dimensões desse campo, para explicar de que forma elas interagem e como os capitais circulam nele e entre os demais campos conectados. Por esse motivo, a presente pesquisa volta-se à dimensão científica desse campo, visto que as possíveis interfaces com outros campos acabam por gerar resultados diretos na forma de pesquisas científicas sobre Gastronomia.

Essa perspectiva proporciona um diálogo entre os agentes que possuem interesse em Gastronomia, mesmo que advindos de áreas do conhecimento distintas, para desenvolver pesquisas que envolvam as abordagens multi e interdisciplinares que esse campo científico parece exigir. Consequentemente, tem-se a geração de um campo científico aberto à exploração de seus conteúdos por óticas distintas e até mesmo incompreensíveis umas às outras, mas que, de alguma maneira, parecem convergir em um campo único. Entende-se esse fenômeno desordenado como benéfico para a Gastronomia ao verificar-se a necessidade de constituir um corpo robusto o suficiente para compreender toda a sua abrangência e complexidade.

Alguns exemplos de abordagens e aspectos sobre a Gastronomia foram elencados a partir dos resultados de pesquisas anteriores (FERRO, 2018) com base na análise de dissertações e teses em Gastronomia defendidas no Brasil entre 1999 e 2016 (Figura 8).

Figura 8 – Abordagens e aspectos das pesquisas em Gastronomia no Brasil



Fonte: Ferro (2018, p. 99).

Nessa mesma pesquisa (FERRO, 2018), identificou-se alguns campos científicos que apresentaram interfaces com a Gastronomia foram identificados, sendo os mais recorrentes o Turismo e Hospitalidade, a Administração, a Comunicação e a Educação.

No entanto, é preciso problematizar o conceito de campo científico, visto que seu funcionamento ocorre por meio de disputas, assim como em qualquer outro campo, e observar como isso impacta a proposta de considerar a Gastronomia como um campo científico.

Para Bourdieu (1975), a produção científica nunca será neutra, pois se dá em um espaço de lutas simbólicas entre agentes que possuem capitais próprios, como prestígio, reconhecimento, reputação e conhecimento. Essa produção visa à dominação na distribuição desses capitais àqueles que demonstrarem maior competência para gerenciar os seus investimentos de recursos nas atividades de pesquisa que maximizam o lucro desses capitais.

Uma vez demonstrado, no item 1.2, que o acúmulo de capitais não materiais do campo científico, em especial citações, são diretamente proporcionais aos de capitais materiais (financiamentos, posições nas instituições etc.), é preciso admitir que o progresso da ciência também possui um cunho objetivo por parte dos agentes.

Dessa forma, Marteleto (2017) considera a existência de duas abordagens complementares para estudar a produção científica: uma voltada para análise do conhecimento e outra para análise de seus produtores, isto é, o aspecto intelectual (forma e conteúdo) e o papel científico e social do pesquisador. Essas abordagens são complementares, pois a produção do conhecimento não acontece somente por meio do conteúdo, do texto ou do intelecto em uma linha de pensamento internalista, nem somente pelo social e contextual, em uma linha de pensamento externalista (HAYASHI, 2013; MARQUES, 2017). Ambas estão imbricadas mutuamente, ou seja, o social influencia a produção do conhecimento e vice-versa. No caso, o conceito de campo científico de Bourdieu (1975) torna-se uma ferramenta propícia para análise dessa dinâmica que ocorre entre o que é objetivo e simbólico.

Para Bourdieu (1975, 2004b), a ciência está sujeita à dinâmica e às intervenções impostas pelo campo que a produz. Não há escolha de referencial, temas, objetos, método, lugares de publicação e outras estruturas da ciência que não sejam estrategicamente pensadas para resultar em maximização de capitais. Estes, por sua vez, são distribuídos de maneira mais ou menos desigual por meio das relações objetivas entre os agentes e as posições que eles ocupam nessa estrutura, seja como dominantes ou dominados, que orientam as tomadas de decisão sobre o que se pode ou não pesquisar. Nas palavras de Bourdieu (1975, p. 19):

O que está em jogo especificamente nessa luta é o monopólio da autoridade científica definida, de maneira inseparável, como capacidade técnica e poder social; ou, se quisermos, o monopólio da competência científica, compreendida enquanto capacidade de falar e de agir legitimamente (isto é, de maneira autorizada e com autoridade), que é socialmente outorgada a um agente determinado.

Como consequência da luta pela dominação da competência científica, “associam-se [às] representações da ciência, estratégias ideológicas disfarçadas em tomadas de posição epistemológicas” (BOURDIEU, 1975, p. 34) que pretendem justificar a posição do agente no campo científico de maneira a mantê-la ou melhorá-la e desacreditar os agentes com posicionamentos diferentes.

A conclusão comum entre alguns estudiosos da ciência, como Becher e Trowler (2001), Bourdieu (2004b), Foucault (1979) e Latour (1996), é a inerência de disputas e conflitos políticos e sociais na busca por poder de definição de uma verdade científica. Ao passo em que uma comunidade científica constitui-se, os discursos que são proferidos e incutidos nas narrativas textuais e contextuais, segundo uma ótica foucaultiana²² (FOUCAULT, 1979, 1987), que sustentam a formatação de uma hegemonia do conhecimento e do comportamento do pesquisador. Essa visão tensiona a relação entre ciência e política, em que os pesquisadores buscam a concentração de poder sobre o “modo correto” de pesquisar-se e comunicar seus resultados, reforçando comportamentos, a estratificação/hierarquização e as linhas de pensamento dominantes, isto é, os posicionamentos ontológicos, epistemológicos e teórico-metodológicos vigentes e aceitos pela maioria da comunidade. Nesse sentido, a

[...] questão que se coloca não é uma disputa sobre qual modelo permitirá a produção de uma verdade mais verdadeira, mas conquistar espaços onde se possa fazer falar aquilo que escapa (ou é calado) pela epistemologia clássica; não a hierarquização dos saberes dentro de um sistema epistemológico científico, mas o reconhecimento da existência de saberes constituídos por diferentes relações de poder. Não significa tampouco o abandono de toda forma de rigor teórico, mas de uma ênfase necessária na dimensão ética e política daquilo que se produz –

²² Tribe (2006, p. 367, tradução nossa) explica que Foucault “[...] estava interessado nas regras e práticas que davam sentido às declarações e regulavam o que poderia ser dito. As formações discursivas desempenham uma função de inclusão e exclusão, legitimando o que conta como conhecimento e o que não conta, de modo que as ideias e os interesses de alguns grupos recebem autoridade e os de outros não. [...] Desta forma, os discursos dentro dos quais se opera podem determinar o que se capacita a conhecer.”.

e do que se quer com o que se produz. (HÜNING; GUARESCHI, 2011, p. 67)

É importante neste ponto fazer um adendo sobre outras “vozes” (outros posicionamentos ontológicos, epistemológicos e teórico-metodológicos), segundo Santos (1995) e Alcoff (2016), caladas pela dominação intelectual e social de uma ou várias elites intelectuais em um tópico de estudo que, por consequência, controlam os canais de comunicação científica impedindo o advento da pluralidade geográfica, social, econômica e de gênero na produção e difusão do conhecimento no mundo. Nas palavras de Hüning e Guareschi (2011, p. 68),

[...] participar das ‘guerras das ciências’ permite evidenciar os acontecimentos ‘invisíveis’ obscurecidos pela ‘etiqueta’ científica recusando a separação entre contexto e conteúdo, tão frequente na produção da Ciência. Mostrar os rituais que produzem acontecimentos, deslocando a questão da descoberta para a produção e evidenciando as relações de poder aí implicadas [...] ao situar a produção de conhecimentos na sociedade ocidental.

Alguns estudiosos como Crane (1972) e Becher e Trowler (2001) indicam que pesquisadores tendem a organizar-se informalmente nos “colégios invisíveis”, os quais possuem grande influência nas definições de linhas de pensamento e configuração social sobre um determinado tópico de estudo, pois normalmente são formados por pesquisadores cânones, também intitulados de “elite” por alguns sociólogos da ciência como Price (1975). Esses agentes estão à frente dos principais veículos de comunicação científica e nas posições acadêmicas de maior prestígio.

Assim, a dominação por parte de alguns agentes no campo científico gera “burocracias científicas” que sustentam um padrão favorável às suas capacidades de aquisição de capitais. Um exemplo dado por Bourdieu (1975, p. 30) são os periódicos que “consagram produções conformes aos princípios da ciência oficial exercendo uma censura de fato sobre as produções heréticas, seja rejeitando-as expressamente ou desencorajando simplesmente a intenção de publicar.”.

A partir disso, Bourdieu (1975) indica que os agentes dominados buscam seguir alguns sinais de consagração de seus pares ao oferecer um produto (pesquisa) com um valor distintivo, original e que respeite as regras de prioridades estabelecidas pelos dominadores.

É o campo que designa a cada agente suas estratégias, ainda que se trate em derrubar a ordem científica estabelecida. Os novatos que recusam as carreiras traçadas só poderão ‘vencer os dominantes em seu próprio jogo’ se empenharem um suplemento de investimentos propriamente científicos sem poder esperar lucros importantes, pelo menos a curto prazo, posto que eles têm contra si toda a lógica do sistema. Estratégias de subversão é tanto mais dependente das disposições em relação à ordem estabelecida quanto maior for a dependência da ordem científica com relação à ordem social. (BOURDIEU, 1975, p. 30)

Esse efeito tende a causar dois resultados: a convergência em temáticas, problemas, técnicas e métodos específicos dentro do 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, como no caso da Gastronomia.

Os agentes dominantes criam um conjunto de crenças, valores e regras que orientam o comportamento do pesquisador, denominado por Merton (1973) como *ethos* científico²³. Novos membros da comunidade passam por um processo de socialização científica aderindo ao “modo correto” de perceber e produzir o conhecimento (posicionamentos ontológicos, epistemológicos e teórico-metodológicos) em relação aos problemas inerentes e legítimos de serem pesquisados no tópico de estudo. Esse efeito de suposta coesão (e coerção) intelectual e social gera na comunidade científica, por consequência, a formatação de uma cultura científica, recebendo diferentes nomenclaturas na literatura, sendo as mais comuns “identidade científica” (*scientific identity*) e “disciplinaridade” (*disciplinarity*).

A disciplinaridade foi denominada por Bourdieu (1988) como *habitus* científico, derivado de um estudo maior sobre o “Academicismo”²⁴. Na visão de Bourdieu (1988, p. 70) o *habitus* da comunidade científica tende a

²³ Para Merton (1973), o comportamento científico é regido por algumas normas, sendo elas: Universalidade, inferindo impessoalidade na avaliação da contribuição científica; Compartilhamento (comunismo / comunalismo), em que as contribuições científicas devem estar disponíveis a todos; Imparcialidade e desapego, em que o cientista não deve comprometer as contribuições científicas com anseios pessoais e sociais; e por fim, Ceticismo sistemático, permitindo que toda contribuição científica fosse analisada ceticamente pelos pares. Cabe destacar que outros sociólogos da ciência, como Bourdieu (2004) e Becher e Trowler (2001), apontam falhas nas proposições dessas normas, em especial quando se trata do Universalismo e da Imparcialidade e desapego.

²⁴ O *habitus* científico, “mecanismo estruturante que opera no interior de agentes, que não é estritamente individual, nem é totalmente determinante da conduta [científica]” (BOURDIEU; WACQUANT, 1992, p.

[...] [reproduzir] na sua estrutura o campo do poder cuja ação própria de seleção e de inculcação contribui para reproduzir a estrutura. É na verdade no e por seu funcionamento como espaço de diferenças entre posições (e, da mesma maneira, entre as disposições de seus ocupantes) que se realiza, fora de toda intervenção das consciências e das vontades individuais ou coletivas, a reprodução do espaço das posições diferentes que são constitutivas do campo do poder.

Nesse sentido, a disciplinaridade deve ser encarada como “um princípio de controle da produção do discurso; ela fixa seus limites pelo jogo de uma identidade que tem a forma de uma ritualização permanente de regras” (FOUCAULT, 1996, p. 32) de forma a controlar o discurso sobre o que se determina como verdade científica.

Os programas de pós-graduação (PPGs) *stricto sensu* são responsáveis pela socialização da “disciplinaridade”, das linhas de pensamentos aceitos em determinado tópico impostas aos novos pesquisadores. Essas instituições têm poder de direcionar o tempo, os recursos financeiros e humanos para as pesquisas efetivarem-se.

Normalmente os PPGs são resultantes da organização de um grupo de pesquisadores de uma ou mais comunidade(s) científica(s) que, mediante a somatória de recursos acumulados, incluindo em especial publicações técnico-científicas, recebem aval para funcionamento pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) por meio da proposição de um projeto (CAPES, 2020). Para tanto, as pesquisas tendem a adequar-se a algumas estratégias específicas com base em sua área de concentração e linhas de pesquisas. Quanto maior o número de cursos de pós-graduação em um determinado tópico de estudo, maior é o número de recursos humanos especializados aptos a expandir e consolidar os aspectos intelectuais e sociais do campo científico ou, sob outra perspectiva, contribuir para o surgimento de novos tópicos e novas comunidades:

O crescimento disciplinar pode ser medido pelo número e pelos tipos de departamentos nas universidades, pela mudança e pelo aumento dos tipos de cursos de Ensino Superior, pela proliferação de associações disciplinares, pela explosão do número de periódicos e artigos

18, tradução nossa). É, parte da obra de Bourdieu (1988) intitulada *Homo Academicus*, que caracteriza o “Academicismo”, sendo este definido por Becher e Trowler (2001) como diversos comportamentos, em especial relativos à linguagem especializada em termos técnico-científicos de um determinado grupo de pesquisadores diferenciados das demais pessoas da sociedade científica e não científica.

publicados e pela multiplicação de tópicos e pesquisas reconhecidas. Novos campos desenvolvem-se a partir dos mais antigos e gradualmente ganham independência. Esses campos desenvolvem gradualmente abordagens metodológicas distintas, estruturas conceituais e teóricas e seus próprios conjuntos de cismas internos. (BECHER; TROWLER, 2001, p. 14, tradução nossa)

Sinteticamente, a produção científica sob a ótica do campo científico está sujeita a um conjunto de esforços, facilidades, processos dinâmicos e complexos, parcialmente consensuais e coercitivos entre os agentes, por meio dos quais o conhecimento científico é criado, compartilhado e utilizado entre os agentes. Em outras palavras, ajuda a refletir sobre: quem produz (grupos e/ou indivíduos), em qual posição (social, ideológica, ontológica e epistemológica) e por quais motivos, onde e como (em relação aos procedimentos metodológicos e as facilidades ou dificuldades de produção e comunicação). Nesse sentido, abrange os fenômenos, estruturas e agentes compreendidos entre a fase mais incipiente da pesquisa científica – como a identificação do problema a ser estudado – até o momento em que o conhecimento produzido é internalizado por outros cientistas, sendo impossível, assim, dissociar a compreensão do conhecimento científico da comunidade científica que o produziu (BOURDIEU, 1975; MEADOWS, 1999).

Ao admitir a configuração da Gastronomia enquanto campo científico, é preciso levar em consideração as dinâmicas impostas por esse tipo de estrutura explicitadas até então. Desde o seu surgimento como curso de graduação no Brasil, na transição entre os séculos XX e XXI, a Gastronomia destacou-se com o contínuo crescimento em sua oferta, o que tende “a incrementar a busca por qualificação em termos de pós-graduação” (GIMENES-MINASSE, 2012, p. 294). Apesar dessa assertiva, Seyitoğlu (2019) avança nesse sentido alegando a pouca presença de PPGs voltados diretamente à Gastronomia na Turquia. Esse mesmo cenário é observado no Brasil, onde alguns programas de pós-graduação *stricto sensu* aderem aos estudos da Gastronomia ou a algum conhecimento correlato a ela, como o mestrado profissional de Gestão em Alimentos e Bebidas da Universidade Anhembi Morumbi. Ademais, o primeiro mestrado em Gastronomia²⁵ foi inaugurado somente após cerca de vinte anos da criação do primeiro curso superior.

Por ser um campo científico recente, Seyitoğlu (2019) identifica que há um número inadequado de periódicos especializados em Gastronomia, mesmo em âmbito

²⁵ Disponível em: <<https://ppggastronomia.ufc.br/pt/>>. Acesso em 17 jun. 2021.

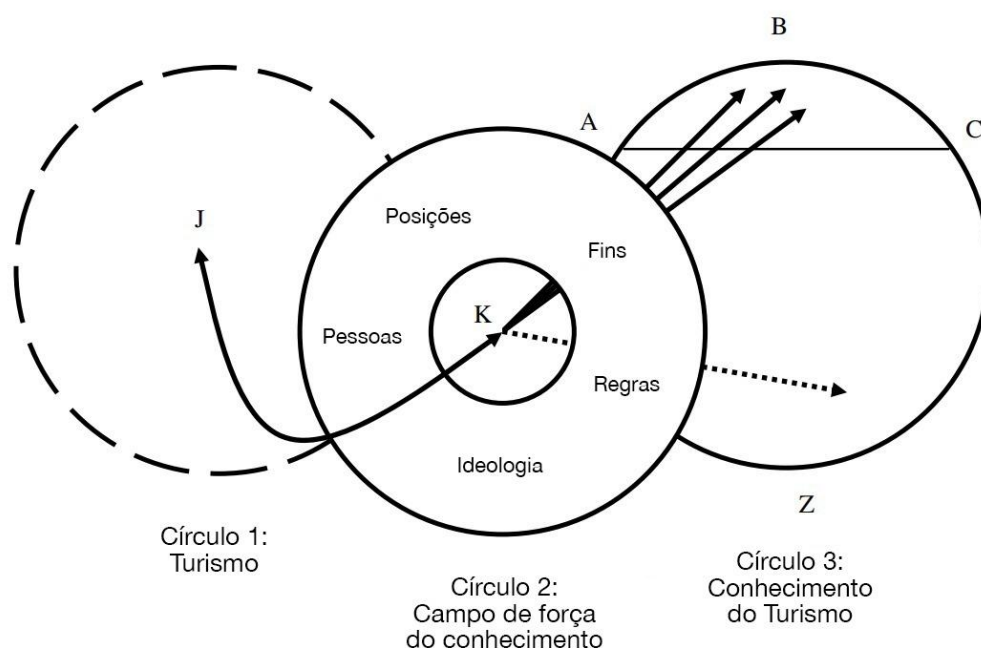
internacional, e que a qualidade das pesquisas publicadas sobre Gastronomia costuma apresentar uma qualidade teórico-metodológica insatisfatória. Segundo o autor, isso é consequência de um fraco entrosamento entre os agentes desse campo. Seyitoğlu (2019) ainda elenca a falta de coesão teórica e a inexistência de conceitos aceitos amplamente entre os pares como deficiências para o avanço desse campo científico. Adicionalmente, Hegarty (2009) enfatizou que existem três obstáculos para que a Gastronomia prospere enquanto campo científico, a saber: a fragilidade de sua infraestrutura teórica, a ausência de cursos de mestrado e doutorado e a incapacidade de separar a prática e a teoria. Adiciona-se a esses três elementos o desafio inerente da interdisciplinaridade em convergir diferentes saberes em busca de solucionar um objetivo de pesquisa, dadas as disputas epistemológicas dos campos científicos que se reverberam nas interfaces com a Gastronomia. Todas essas dificuldades também parecem persistir no cenário brasileiro.

Também é necessário levar em conta as disputas pelas dominâncias epistemológicas e os *habitus* acadêmicos que norteiam a forma como a Gastronomia está sendo encarada nas suas múltiplas interfaces, legitimando ou deslegitimando pensamentos e posicionamentos. Então, vale ressaltar que a configuração do campo científico está condicionada às diversas forças de pressão que ocorrem por meio das estruturas da ciência como conselho editorial de periódicos, interesses de órgãos públicos e privados com fins educacionais e de pesquisa, cursos e linhas de pesquisas de pós-graduação *stricto sensu*, associações, grupos e seminários de pesquisa, órgãos regulamentadores (MEC e Capes), Conselhos e fundações de amparo a pesquisas (como CNPQ e Fundações de Amparo à Pesquisa dos estados), uma vez que possuem capacidade de (des)estimular e/ou (des)legitimar posicionamentos de pesquisas nesse campo científico.

A exemplo do caso da pesquisa em Turismo e Hospitalidade, Tribe (2006, 2010) destaca que há um frequente estado concorrencial entre posicionamentos, ditos tradições ou escolas de pensamento dominantes, mas não é possível admitir a existência de uma disciplinaridade. Para pesquisadores como Tribe (2006), Lynch et al. (2011) e Morrison (2018), o Turismo e a Hospitalidade são entendidos como um campo científico ou de conhecimento, mas não caminha para um estado disciplinar, ou seja, de coesão epistemológica e social. Assim, é um campo de pesquisa que se caracteriza como um ambiente de contínua negociação, criando e desafiando a produção de discursos sobre o conhecimento, suas aplicações e as posições dos seus agentes.

Nesse sentido, Tribe (2006) propõe a existência de cinco fatores que influenciam a construção do conhecimento já abordados – pessoas, regras, posições, fins e ideologia – os quais estão representados na Figura 9. O estudo desse autor enfocou o campo científico do Turismo, mas, de maneira geral, é aplicável à Hospitalidade e à Gastronomia, visto que esses campos compartilham algumas estruturas de pensamento e de produção e comunicação científica.

Figura 9 – O campo de força do conhecimento



Fonte: adaptado de Tribe (2006, p. 363).

Nessa figura, o círculo 1 representa os fenômenos e as práticas relacionadas à atividade turística e às relações sociais que ocorrem em ambientes. As percepções sobre os fenômenos e as práticas são mediadas pelos fatores elencados no círculo 2 e posteriormente “traduzidas” em conhecimento científico sobre o Turismo (círculo 3). Vários são os campos de força que atuam com esse poder de mediação que mais tarde Tribe e Liburd (2016) intitulam como Sistema de conhecimento do Turismo (*Tourism knowledge system*). Esse sistema tende a engajar ou combinar o conhecimento de diversos campos e disciplinas científicas, sendo a produção de conhecimento que nele ocorre uma consequência de efeitos dos processos de alinhamento e ordenação de pessoas, práticas, discursos e tecnologias. Assim, a produção e comunicação do conhecimento no campo científico do Turismo e Hospitalidade devem ser encaradas como um trabalho contínuo,

mutável e relacional, e que funciona de maneiras múltiplas e polidirecionais constitutivas para com os seus agentes.

Por sua vez, a Gastronomia, segundo os resultados de Seyitoğlu (2019), parece também encontrar-se nessa mesma configuração concorrencial. Com base em pesquisas anteriores (FERRO, 2018), isso leva a assumir que algumas temáticas de pesquisa, métodos, técnicas e fundamentos teóricos estão presentes em determinadas interfaces e em outras não, dado que os campos científicos que fazem interface com a Gastronomia já possuem certa maturidade, conferindo-lhes certa estruturação daquilo que é aceito pesquisar e como se pesquisar. Por consequência, há chances desses campos estarem gerando olhares limitados que não correspondem à amplitude própria de um campo abrangente como a Gastronomia.

A ótica da Gastronomia como campo científico auxilia a assimilação e até mesmo oferece uma apreensão ampla e múltipla sobre como se dá a produção científica, uma vez que a Gastronomia não é parte de outros campos científicos, mas sim um campo que vem sendo construído, ao menos nessa fase inicial, em interface com os demais. Assim, compreende-se que a Gastronomia é um campo científico que avança, mesmo que a passos tímidos, em sua maturação com o inquestionável auxílio de diferentes campos científicos em cujas interfaces proporcionam diálogos e disputas, dinâmicas comuns pelas quais vários outros campos do conhecimento passaram e passam, vide exemplo do Turismo e da Hospitalidade.

As bases teóricas exploradas neste item orientam a compreensão do processo de medição das suas estruturas, definido como estudos bibliométricos e cientométricos, que possibilitam apresentar resultados mais ricos e contextualizados nas discussões e fundamentações teórico-metodológicas (Hayashi, 2013). Por outro lado, também auxiliam a aproximação entre a Gastronomia e o seu aspecto científico.

Com o conceito e a dimensão da Gastronomia definidos para esta pesquisa, será possível compreender a multiplicidade de pesquisa que poderão emergir no campo científico em análise. No capítulo seguinte, são expostos os conceitos de Hospitalidade e as suas relações com a Gastronomia nos contextos turístico e não turístico a fim de estabelecer uma interface entre esses campos científicos.

4 HOSPITALIDADE E TURISMO: LENTES PARA COMPREENDER A GASTRONOMIA

Neste capítulo, são abordados conceitos difundidos entre pesquisadores sobre o fenômeno da Hospitalidade com a finalidade de encontrar pontos de vista possíveis para compreender-se a Gastronomia em contextos turísticos e não turísticos. Ao final do capítulo, apresenta-se uma breve revisão sobre a produção científica em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade.

4.1 Fundamentos conceituais da Hospitalidade

Hospitalidade é um fenômeno que suspende transitoriamente a sua antítese, a hostilidade, quando do encontro do *hospes*, o anfitrião, com aquele que é desconhecido por ele e suscita angústia, desconfiança e perigo, o *hostis*: o hóspede, o estrangeiro, o estranho (BENVENISTE, 1975; MONTANDON, 2011). Dessa maneira, a Hospitalidade permite, a partir de rituais social e culturalmente determinados, a criação e a manutenção das relações interpessoais perante algumas condições.

Esses dois atores veem-se em uma cena em que o anfitrião, o ator que detém o poder sobre o território, seja geográfico ou psíquico, admite temporariamente o estranho, aquele que não pertence à comunidade, ao seu território e ao seu núcleo social ou familiar, tornando-o seu hóspede. É possível entender a Hospitalidade como um gesto de autorização por parte do anfitrião para o estranho transgredir os limites territoriais sem recorrer à violência (GRASSI, 2011). Diante desses contrastes, a Hospitalidade demonstra conter linhas tênues entre o que é realmente consensual e o que é considerado como tal, podendo ser, inclusive, o seu inverso reprimido, a hostilidade, por meio das regras de polidez. Camargo (2015, p. 45) sustenta a reflexão sobre a contemporaneidade, sobre a qual a Hospitalidade acontece “na realidade nos interstícios de um cotidiano e de uma história marcada pela inospitalidade quando não pela hostilidade.”.

Desde tempos homéricos²⁶, admitir o estrangeiro é um ato esperado de um cidadão temente aos deuses e a seus ensinamentos. À época, o medo de recusar a entrada de um

²⁶ Na história da Grécia Antiga, o Período Homérico, nome referente ao poeta Homero, é marcado entre os anos e 1150 e 800 a.C. (séculos XX a VIII a.C.).

deus travestido de estranho em sua casa conduziu a uma incondicionalidade da Hospitalidade, ou seja, obrigatoriedade de admissão de qualquer estranho que batesse à porta, independentemente de identificação prévia (O’GORMAN, 2007). Esse caráter incondicional da Hospitalidade ainda é observado em algumas religiões e até mesmo em indivíduos que a praticam de maneira altruística (DERRIDA, 2000).

No entanto, com o passar do tempo, principalmente após o processo de intensa urbanização, condições para admitir o estranho começaram a ser impostas com maior frequência. Assim, ritualizou-se a cena do encontro entre esses atores, o anfitrião e o hóspede, com o intuito de diminuir os atritos provocados pelo desconforto perante o outrem desconhecido. Por esse motivo, a Hospitalidade também é considerada como uma virtude humana, “um comportamento complacente, solícito e benévolo” (GRASSI, 2011, p. 51), que propicia uma relação interpessoal próspera, sendo sua natureza convencionalizada ou altruística, sagrada ou social.

Cabe destacar a visão de autores como Derrida (2000) e Levinas (1980) ao explorarem os aspectos empático e benevolente no cerne da origem da Hospitalidade, em detrimento de considerá-la como um fenômeno condicionado por ritos e leis sociais. Para esses autores, a Hospitalidade seria uma utopia a ser atingida nas políticas de acolhimento entre os países e as civilizações em escala global, ou seja, poderia acolher-se qualquer indivíduo, independentemente de quem fosse, incondicionalmente e sem interesses precedentes.

Hospitalidade, porém, é uma palavra com raízes etimológicas compostas de radicais significativos próximos aos das palavras contemporâneas de poder, sacrifício, troca, anfitrião-hóspede e inimigo. Ela conota, diante desses radicais, o poder de um anfitrião sobre um *xénos* ou estrangeiro/estranho, mas também deixa claro que existem diversas relações de trocas e sacrifícios materiais, principalmente simbólicos, que ocorrem na relação entre hóspede e anfitrião (BENVENISTE, 1975; O’GORMAN, 2007). Como dito, a palavra e o fenômeno desenvolveram-se a partir da necessidade que os povos antigos e clássicos tiveram ao lidar com o desconhecido que chegava à sua porta, o estrangeiro, que poderia carregar consigo perigos de diversas naturezas (BENVENISTE, 1975). Acolher o estrangeiro tornou-se, desde então, uma atividade que visaria ao controle do perigo que ele poderia oferecer. Ao longo do tempo, as sociedades criaram preceitos morais e religiosos, ou seja, mecanismos sociais para o acolhimento do estrangeiro. Tais leis não são escritas, mas são praticadas nas sociedades por meio de ritos

de passagem e integração/acolhimento do hóspede ao grupo anfitrião por um período limitado (GRASSI, 2011).

Ao autorizar a entrada do estranho em seu território, pressupõe-se a existência de uma soleira como um espaço limiar entre a admissão e a recusa da entrada – um local de espera pela admissão, onde o anfitrião está praticando a acolhida. Acolher, sendo o primeiro contato entre os atores o momento inaugural de uma relação hospitaleira, é reconhecer o outro em sua alteridade (BINET-MONTANDON, 2011), como um gesto e uma tentativa de compensação, de igualização, transformando alguém desconhecido em hóspede. Este é integrado parcialmente à comunidade, por um tempo suficiente que não permita uma assimilação total do indivíduo, resguardando um *status* no meio do *continuum* entre estrangeiro e membro efetivo. Assim, a acolhida é compreendida como um dos ritos da Hospitalidade, um rito de passagem, de mudança de *status*.

Para tanto, Grassi (2011) argumenta que o estrangeiro só assume o *status* de hóspede após aceitar subjetivamente as regras impostas a partir de ritos de passagem e incorporação do meio social do anfitrião. Ao adquirir o *status* de hóspede, estabelece-se uma complexa hierarquia de prestígios e sacrifícios que fazem parte do que Camargo (2004; 2015) denomina como uma “cena hospitaleira” de caráter performático a ser interpretada entre o anfitrião e o hóspede com base nas leis não escritas. O anfitrião irá oferecer aquilo que estiver ao seu alcance: sua disposição pessoal e psíquica, seu tempo, comidas e bebidas, e acomodação, se necessário. De outro lado, o hóspede retribui com gestos e palavras de agradecimento e com respeito à soberania do seu anfitrião e à delimitação do espaço concedido por ele, e, ao final da cena, convida-o para ser seu hóspede em uma próxima oportunidade (CAMARGO, 2015; PITT-RIVERS, 2012). A Hospitalidade, então, demonstra claramente os sacrifícios gerados entre os atores no momento do acolhimento e as consequentes responsabilidades de retribuir tais sacrifícios em um ciclo vicioso de reciprocidade, de busca pela compensação causada pela alteridade.

Para Pitt-Rivers (2012), toda relação entre os atores da Hospitalidade é baseada em condutas sociais estabelecidas nessas leis não escritas. As leis são desenvolvidas para criar uma organização ou um sistema social que defenda a cultura e as pessoas locais do possível perigo trazido pelo estrangeiro. Se não forem respeitadas por algum dos atores, abre-se espaço para o surgimento da hostilidade, em outras palavras, do conflito. A Hospitalidade, nesse sentido, tornou-se um mecanismo virtuoso (CAMARGO, 2004,

2015) para suprimir a hostilidade proveniente da desconfiança e do preconceito ao desconhecido, seja por suas origens em preceitos religiosos, derivados da temência às consequências pela recusa à acolhida do próprio Deus ou deuses por equívoco (GRASSI, 2011; MONTANDON, 2011), seja pela necessidade de reciprocidade no acolhimento entre famílias e amigos em tempos antigos, pois os estabelecimentos de acomodação disponíveis na época eram desprezados por pessoas “de boa índole”, sendo sempre preferível hospedar-se nas casas de amigos e familiares (O’GORMAN, 2007; WALTON, 2004).

Pitt-Rivers (2012) propõe três leis não escritas necessárias para que não ocorra hostilidade em meio a uma cena hospitaleira, sendo elas: 1) Honra mútua; 2) Respeito ao espaço e poder do anfitrião (por parte do hóspede) e proteger o hóspede (por parte do anfitrião); 3) Não recusa do que é oferecido pelo anfitrião (por parte do hóspede) e oferecimento do que se tem de melhor e atendimento de todas as necessidades do hóspede (por parte do anfitrião). Ao determinar os papéis e as condicionantes de cada ator numa cena de encontro, a Hospitalidade contribui para a ordem e o controle social. O anfitrião, ao acolher, pretende manter próximo, conseqüentemente sob controle, o estranho, evitando o risco de usurpação ou intrusão do seu espaço, desde que não se restrinja totalmente a liberdade do seu hóspede (LASHLEY; LYNCH; MORRISON, 2007a; LYNCH et al., 2011; SHERINGHAM; DARUWALLA, 2007). Do ponto de vista cultural, a manutenção da alteridade ainda provoca uma problemática identitária do anfitrião e de seu grupo quando do encontro com o estrangeiro, que carrega em si o desconhecido. Ao deparar-se com a infinitude do outro incógnito, reforça-se a identidade do grupo em comparação ao diferente (BINET-MONTANDON, 2011).

É preciso, então, destacar que a Hospitalidade gera, a partir das leis e dos ritos de passagem, uma noção de distinção social (BOURDIEU, 1979) ao passo que se criam as regras e normas comportamentais, pois distingue o indivíduo que é parte da comunidade anfitriã de quem é hóspede (que não conhece totalmente as regras). Isso é válido, inclusive, em contextos contemporâneos, para determinação da posição social do indivíduo, sendo possível considerar alguns traços de Hospitalidade como um capital cultural. Etiqueta e polidez em ambientes públicos e comerciais, por exemplo, são consideradas como comportamentos esperados por indivíduos pertencentes às classes mais abastadas, pois o histórico desses traços comportamentais está associado à aristocracia e à burguesia, como mencionado nos tópicos anteriores. Nesse sentido, a

Hospitalidade torna-se um mecanismo que fortalece a identificação social e cultural: “[...] a identidade de um indivíduo, como a de uma nação, se constrói com relação à estrangeiridade, à estraneidade” (GRASSI, 2011, p. 48). Para Brusadin e Panosso Netto (2016, p. 526), a dinâmica da cultura, de absorver elementos culturais de outras sociedades e hibridizá-los no seu campo, é um fenômeno regulado pela Hospitalidade:

As civilizações são delimitadas pela capacidade de adotar costumes estrangeiros e se expandir, mas também pela resistência à adaptação dos costumes das sociedades que os incluem. Esse movimento de abertura e resistência ocorre no campo da hospitalidade [...].

Volta-se, mais uma vez, à brevidade da Hospitalidade, em que a cena hospitaleira deve encerrar-se em algum momento, pois “a condição do hóspede é a de não permanecer” para que não se torne um membro efetivo da comunidade, encerrando assim a necessidade da própria Hospitalidade, pois o hóspede se tornará alguém reconhecido social e culturalmente pelos seus novos pares. Nesse contexto, ele não precisará mais, portanto, de alguém que o represente perante a sociedade, que lhe ofereça proteção (GRASSI, 2011, p. 46). A Hospitalidade, pois, reivindica a alteridade, mesmo que mínima, entre os atores para a sua ocorrência.

Por sua vez, a alteridade na Hospitalidade ocorre não somente pela diferença do *status* social dos atores, mas também por conta das trocas simbólicas mediadas pelo ciclo da dádiva (GOTMAN, 2011). Na cena hospitaleira, onde trocas de gentilezas e presentes, como saudações, agradecimentos e presentes materiais, acontecem a todos os instantes, seja de maneira ritualizada ou espontânea, tanto por parte do anfitrião quanto do hóspede, a força tríplice da dádiva, dar-receber-retribuir, ou seja, oferecer algo (material ou imaterial), o outro aceitar e sentir a necessidade de retribuir, altera constantemente a posição de superioridade de um ator com o outro, como se fossem microcenas de hospitalidade dentro de uma cena hospitaleira maior, onde o anfitrião mantém-se sempre superior, incentivando a busca constante pela compensação e igualização em um ciclo infinito, o que contribui beneficentemente para as relações interpessoais (CAMARGO, 2015). Entende-se, portanto, que uma dádiva inicia um ritual da Hospitalidade. Porém, vale enfatizar a terceira lei da Hospitalidade proposta por Pitt-Rivers (2012), segundo a qual o que é oferecido não deve ser recusado, pois acarretará em ruptura do ciclo da

dádiva entre os atores, e possivelmente será entendida como um desinteresse pela manutenção do laço social, o que poderá ser encarado como uma postura hostil.

Essa concepção de reciprocidade e dádiva inerente à Hospitalidade foi proposta por Marcel Mauss em seu *Ensaio sobre a dádiva*, em uma coletânea póstuma organizada por seus ex-alunos, Georges Dumézil, Claude Lévi-Strauss e Louis Dumont. A dádiva está presente em grande parte dos estudos das ciências sociais, seja claramente citada, seja compondo o pensamento do referencial teórico das pesquisas. Mauss (1974), pelo seu acesso às pesquisas produzidas por Malinowski e outros antropólogos e etnógrafos, percebeu que existiam sistemas de trocas que regiam as diversas sociedades primitivas estudadas. Tais sistemas de trocas não se configuravam, obviamente, como o sistema capitalista praticado atualmente ou na época quando o *Ensaio* foi escrito pelo autor.

Para desenvolver o *Ensaio sobre a dádiva*, Mauss percorreu caminhos sobre os estudos da magia (MAUSS; HUBERT, 2012) nas mesmas sociedades, a partir dos quais percebeu que havia mais do que exclusivamente a troca de itens tangíveis entre os indivíduos dessas sociedades. Já que a natureza da troca não era o mercado, ou seja, a permuta de bens e riquezas, o que impulsionava os indivíduos dessas sociedades, de maneira comum entre elas, a realizarem tais trocas? Ou melhor, segundo suas próprias palavras: “que força existe na coisa dada que faz que o donatário a retribua?” (MAUSS, 1974, p. 186).

Diante dessa pergunta, Mauss (1974) associou todo o sistema de trocas com a magia praticada nas sociedades que fizeram parte do seu *Ensaio*:

Trata-se, no fundo, de misturas. Misturam-se as almas nas coisas, misturam-se as coisas nas almas. Misturam-se as vidas, e assim as pessoas e as coisas misturadas saem cada qual de sua esfera e se misturam: o que é precisamente o contrato e a troca. (MAUSS, 1974, p. 210)

Ele foi capaz de perceber que existia um *sistema de prestações totais* voltado à manutenção dos laços sociais coletivamente coercitivo e interessado, inclusive economicamente, como uma forma de contrato social ou moral, mas aparentemente voluntário, livre e gratuito na prática. Assim, por trás da tangibilidade dos itens que compõem as trocas, existe também, segundo Mauss (1974), uma simbologia advinda da magia, cada qual em sua respectiva sociedade, como o *mana* (polinésio) ou o *hau* (maori).

De qualquer maneira, o “espírito das coisas” ou a “alma” observados na cultura dessas sociedades trazem consigo a resposta para explicar o funcionamento dos *sistemas de prestações* mediante um ciclo virtuoso: dar, receber e retribuir: “Os objetos materiais dos contratos, as coisas que são trocadas, têm, igualmente, uma virtude especial, que faz com que sejam dadas e sobretudo retribuídas”. (MAUSS, 1974, p. 240)

Cada processo do ciclo das dádivas possui suas especificidades, o que torna as trocas extremamente complexas dos pontos de vista sociológico e antropológico. Há a obrigação de dar para desencadear um sistema de dádivas, o que leva à criação de um laço social. O indivíduo que está doando fica em crédito com aquele que irá receber e, por isso, está em uma posição de superioridade. Ao mesmo tempo, recebe-se sem solicitar, pois a negação do recebimento é também negar o estreitamento ou a criação dos laços, porque “aceitar alguma coisa de alguém é aceitar algo de sua essência espiritual, de sua alma” (MAUSS, 1974, p. 198). Não menos importante, retribui-se em algum momento e de alguma forma, normalmente com juros, ou seja, devolvendo mais do que recebeu – em quesito simbólico – para não manter consigo outros espíritos daqueles que também doaram ou retribuíram algum item, além de não permanecer em situação de débito.

Para Mauss (1974), esse sistema faz com que as coisas circulem de maneira obrigatória entre os que aceitam entrar no ciclo, ou melhor, aceitam iniciar um laço social. Mais do que um sistema econômico e mágico, as dádivas são consideradas fatos sociais totais, pois também exprimem-se, de uma só vez, as dimensões religiosas, jurídicas, morais e estéticas de uma comunidade. As dádivas, portanto, são das mais variadas formas materiais e imateriais, como serviços, mulheres, crianças, ritos, palavras, gestos, e as mais importantes para esta pesquisa, hospitalidade e comida. A Hospitalidade, nesse sentido, pode ser entendida como uma dádiva, assim como também podem conter/ocorrer múltiplas dádivas dentro das cenas hospitaleiras.

Porém, pensar em Hospitalidade na contemporaneidade sob a premissa da dádiva gerou algumas reflexões sobre as suas limitações, especialmente quanto a sua genuinidade nos serviços oferecidos pelo setor de hospitalidade e turismo. Gotman (2009) e Montandon (2011) fazem críticas à utilização da dádiva em uma perspectiva comercial. Para esses autores, os serviços de hospitalidade tentam reproduzir mimeticamente as normas, ritos e leis da hospitalidade desenvolvidas no cerne das sociedades, a fim de criar-se um ambiente confortável para o hóspede que chega a um estabelecimento. Mas essa

tentativa parece frustrada, no ponto de vista de Montandon (2011), pois não exige esforços dos atores para evitar a ocorrência da hostilidade, em especial do lado do hóspede, que paga pelo serviço prestado, o que contrasta com a natureza imprevisível das relações hospitaleiras.

Desse pensamento, surge a reflexão de que a dádiva, no contexto comercial, deixa de existir ou seu ciclo seria interrompido, pois o hóspede retribui ao seu anfitrião com pagamento em moeda, o que compensaria os débitos da hospitalidade prestada. Por sua vez, Gotman (2009, p. 17) considera que os serviços de hospitalidade praticam uma “hospitalidade encenada” e salienta que: “Se a hospitalidade pode penetrar na relação comercial, é unicamente pela introdução de uma margem de improvisação permitindo, se for o caso, uma relação pessoal, mas não personalizada – entre o hoteleiro e o cliente.”.

Parece existir, portanto, como apontam Camargo (2008; 2015) e Sogayar e Rejowski (2011), uma linha francesa de pensamento sobre Hospitalidade que minimiza a totalidade e complexidade do fenômeno em ambientes turísticos e comerciais, pois suas bases teóricas, o ciclo virtuoso da dádiva e as normas, leis e ritos, seriam cessados ou amenizados com o pagamento, evitando a ocorrência da alteridade. Em contraponto, alguns autores como Camargo (2015), Brusadin e Panosso Netto (2016), Cavenaghi (2016) e Lynch et al. (2011), que se suportam nessa égide, argumentam que a dádiva e a Hospitalidade continuam a oferecer uma contribuição no sentido de intercâmbio simbólico e conseqüente estabelecimento de vínculo humano, pois as coisas trocadas – e aqui incluem-se mercadorias, serviços e as demais ações que envolvem trocas entre duas ou mais pessoas –, mesmo em um contexto capitalista, por conterem valores simbólicos imbuídos, por conseguinte, desencadeiam reciprocidade.

Outras interpretações são passíveis de serem mencionadas sobre o futuro da Hospitalidade. Ritzer (2007; 2015) argumenta que as sociedades modernas desenvolvem-se “a passos” de padronização e mecanização das relações interpessoais, o que impactaria em falta de genuinidade, espontaneidade e calor humano e, por conseqüência, a inhospitalidade (inexistência da Hospitalidade) seria o resultado de uma sociedade cada vez mais industrializada. Por outro lado, Montandon (2011, p. 36) argumenta que a pós-modernidade, aos poucos, flexibiliza as regras sociais e, conseqüentemente, as leis e outros aspectos morais da Hospitalidade:

A “largueza” do anfitrião reside justamente nessa liberdade oferecida aos convidados, permitindo-lhes agir segundo seu modo de vida, de valores fundamentalmente individualistas. Tal tipo de hospitalidade, tem, contudo, a desvantagem de fazer desaparecer a dimensão pessoal da dádiva e a presença do doador em seu ato mesmo.

Telfer (2004) e Lashley (2015), pesquisadores pertencentes a uma corrente de pensadores anglo-saxões em Hospitalidade liderados pelo Grupo de Nottingham²⁷, propuseram a discussão sobre uma possível “hospitalidade híbrida”, em que os fins para a prestação de hospitalidade dão-se, na verdade, em um *continuum* entre as motivações ocultas/interessadas e o altruísmo. Os autores acrescentam que, para ser considerado um bom anfitrião, é necessário também ter um conjunto de habilidades interpessoais, denominado por eles como “hospitabilidade”. Para esses estudiosos, a fim de que uma relação seja genuína, é necessário que esse conjunto de habilidades seja demonstrado não somente no ambiente de trabalho, mas também na vida pessoal e privada do trabalhador do setor, sendo a “hospitabilidade”, portanto, segundo Telfer (2004), considerada uma virtude moral. Por fim, esses autores concordam que a reciprocidade é parte fundamental da Hospitalidade e acontece mesmo em um ambiente comercial.

Outros esforços liderados por Lashley e demais autores do Grupo de Nottingham (LASHLEY, 2004; LASHLEY; LYNCH; MORRISON, 2007b) merecem destaque por apresentarem ferramentas teóricas que auxiliam sinteticamente o entendimento do fenômeno da Hospitalidade na forma de domínios (social ou público, privado ou doméstico e comercial ou profissional) e de lentes conceituais.

Os domínios da Hospitalidade foram propostos por Lashley (2004) no livro *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado* (LASHLEY; MORRISON, 2004), originalmente editado no ano de 2000. Sete anos após a publicação desse primeiro livro, Lashley, Lynch e Morrison (2007b) propuseram uma atualização dos domínios da Hospitalidade visando à mudança de paradigma nos estudos da Hospitalidade para uma postura crítica e multi/interdisciplinar a partir das contribuições dos autores dessa nova obra editada. Como resultado, os autores apresentaram as lentes conceituais da Hospitalidade.

²⁷ “Grupo de Nottingham” constituído por Conrad Lashley, Paul Lynch, Elizabeth Telfer, Jennie Germann Molz, Alison McIntosh, Alison Morrison, Peter Lugosi, entre outros, constituído em meio a um evento científico promovido na cidade de Nottingham, na Inglaterra.

Lashley (2004) discute a origem da Hospitalidade por meio das áreas profissionais de hotelaria e *catering*, mas reforça a ineficiência delas em atribuir uma definição sobre o fenômeno complexo da Hospitalidade. Desde a primeira obra, o autor indica a importância de um entendimento único entre as áreas de administração, que possuem maiores influências sobre a definição de Hospitalidade no Reino Unido, e as áreas humanas, como Sociologia, Antropologia, Filosofia e História. Apesar de sua defesa sobre a conceituação com base em Brotherton²⁸ apresentar claras aproximações com finalidades utilitárias e abordagem reducionista de serviços e produtos que podem ser meios de transmitir Hospitalidade, também defende premissas que definem os comportamentos básicos das sociedades como a partilha, a troca, a mutualidade e a reciprocidade.

Lashley (2004) destaca que a Hospitalidade tem sido tradicionalmente tratada como uma atividade comercial e econômica. Sugere, porém, que é possível ser estudada em domínios privado ou doméstico, público ou social e comercial ou profissional, e cada um desses domínios tem um papel fundamental a desempenhar na compreensão do fenômeno.

No domínio privado, ocorre a concepção dos valores da Hospitalidade de cada indivíduo com base no processo de culturalização/socialização e educação e, por esse motivo, proporcionaria a ocorrência da segunda, a mimética do domínio privado nos dois outros domínios, social/público e comercial, com algumas particularidades em cada um deles. Essa dimensão envolve momentos de acolhida a convidados, parentes, amigos e até mesmo a estranhos que batem à porta, e desdobra-se em ambientes domésticos, onde a afabilidade e a gentileza propiciam a criação e manutenção de relações interpessoais mais estreitas (LASHLEY, 2004; O'MAHONY, 2015).

Por sua vez, o domínio social ou público caracteriza-se pelos valores morais convencionados culturalmente (normas, regras e ritos, distinção e *status*). Desdobra-se nos espaços públicos, onde a polidez transforma as relações interpessoais em impessoais e distantes, mas ainda corteses o suficiente para um bom convívio em conjunto (LASHLEY, 2004; O'MAHONY, 2015). Mais recentemente, Lashley (2015) atualiza o

²⁸ Para Brotherton (1999, p. 168 *apud* BOTHERTON; WOOD, 2004, p. 202), “a hospitalidade é uma troca contemporânea, assumida voluntariamente e concebida para aumentar o bem-estar mútuo entre as partes envolvidas mediante oferta de alimentos e/ou bebidas e/ou acomodação.”.

conceito de domínio social/público para domínio cultural para dar mais ênfase aos estudos sobre as forças sociais (valores morais e crenças) relacionados à Hospitalidade.

No domínio comercial, a discussão é posta sob a sua natureza paradoxal, pois, por um lado, existe a quebra da obrigação mútua entre hóspede e hospedeiro pelo estabelecimento de um valor monetário do contrato de serviço e, por outro lado, é possível a existência de uma Hospitalidade autêntica pelas ações de uma das partes, normalmente do anfitrião ao sobressair do serviço contratado, ao ponto em que essas ações não se tornem mecanizadas ou padronizadas. A Hospitalidade na dimensão comercial refere-se à produção e ao consumo de Hospitalidade e a serviços relacionados com fins de mais valia (LASHLEY, 2004; O'MAHONY, 2015).

No entanto, apesar de descrever características particulares das três dimensões da Hospitalidade, Lashley (2004) propõe que o fenômeno, denominado pelo autor como “experiências de Hospitalidade”, decorre da interação mútua das três dimensões. Na intersecção entre as dimensões privada e social, define-se e pratica-se a gama de símbolos, rituais, regras, normas, costumes, obrigações, privilégios e valores culturais associados à Hospitalidade. Nos espaços públicos, os indivíduos de uma comunidade expressam sua compreensão sobre as normas comuns de comportamento civilizado que serão exigidas no domínio doméstico em um encontro hospitaleiro. Por sua vez, no ambiente doméstico, os indivíduos são socializados pelo modo cortês de tratamento ao receber ou encontrar com um estranho. A partir dessas assertivas, também é possível considerar que as expectativas dos consumidores de serviços de Hospitalidade (dimensão comercial) são respostas da configuração dada pelas dimensões privada e social da Hospitalidade, partindo do pressuposto que o consumidor foi socializado de acordo com as regras e os costumes de Hospitalidade no núcleo familiar e de sua comunidade (LASHLEY, 2004; O'MAHONY, 2015).

Com claras contribuições e reverberação da primeira obra editada por Lashley e Morrison (2004) no campo de conhecimento, notam-se esforços de Lashley, Lynch e Morrison (2007b) para editar uma nova obra, *Hospitality: a social lens*, com o objetivo de expandir as noções de Hospitalidade com contribuições multidisciplinares centradas especialmente nas ciências sociais e humanas. Ademais, os autores adotam um discurso baseado nos estudos críticos para justificar a importância de passar a estudar-se o fenômeno da Hospitalidade a partir de uma noção relacional. Segundo Lashley, Lynch e Morrison (2007b), o setor da Hospitalidade tende a desenvolver-se a partir de uma melhor

compreensão de como configura-se a relação entre hóspedes e anfitriões, oferecendo soluções práticas com base no conceito da “hospitalidade”. Para tanto, os autores elegem uma nova conceituação de Hospitalidade baseada nesses princípios relacionais:

Representa a recepção, boas-vindas e o entretenimento do anfitrião caridosa, social ou comercialmente com generosa liberalidade para com os convidados e estranhos de origens sociais e culturais diversas em seu espaço para jantar ou hospedar-se temporariamente. Dependendo da circunstância e do contexto, o grau em que a oferta de hospitalidade é condicional ou incondicional pode variar [...]. (MORRISON; O’GORMAN, 2006, p. 3 *apud* LASHLEY; LYNCH; MORRISON, 2007, p. 2, tradução nossa)²⁹

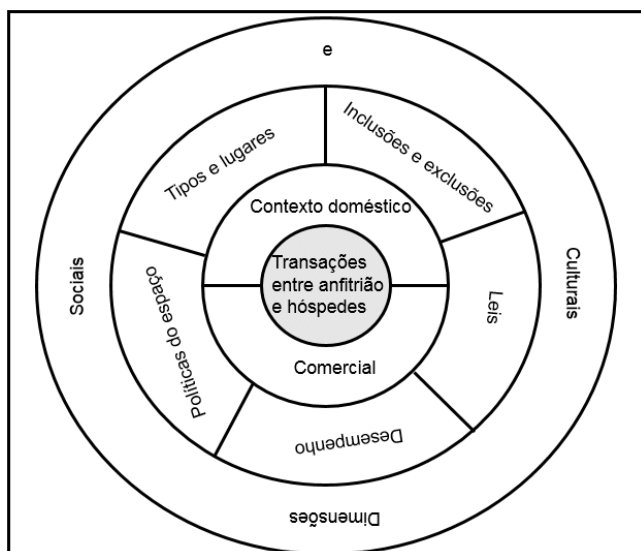
Nesse sentido, Lashley, Lynch e Morrison (2007b) reconhecem que diferentes sociedades apresentam níveis de obrigações diferentes para com a Hospitalidade, dependendo da sua trajetória histórica. A premissa defendida pelos autores é de que a Hospitalidade está presente na maior parte das sociedades atualmente, mesmo apresentando-se de formas diferentes em cada uma como consequência do tempo e dos contextos que as formaram.

Nessa obra (LASHLEY; LYNCH; MORRISON, 2007b), os autores concluem que a Hospitalidade é um meio de compreender a sociedade e as relações sociais, visto que ela possui potencial para o desenvolvimento analítico das interações entre anfitriões e hóspedes sob uma miríade de lentes dispostas em níveis macro e micro, sendo aplicadas em múltiplas configurações e ambientes. As lentes dominantes para compreender-se a relação ocorrida entre anfitriões e hóspedes foram organizadas em três camadas (Figura 9): a primeira camada centra-se nos discursos comerciais e domésticos; a segunda, em dimensões de inclusão e exclusão, tipos e lugares, política de espaço e leis; e, por fim, a terceira trata do contexto sociocultural da Hospitalidade. Apesar de as camadas e lentes estarem separadas dentro do modelo teórico, Lashley, Lynch e Morrison (2007b) propõem certa interdependência entre elas a fim de explicar o fenômeno complexo da Hospitalidade.

²⁹ “It represents a host’s cordial reception, welcome and entertainment of guests or strangers of diverse social backgrounds and cultures charitably, socially or commercially with kind and generous liberality, into one’s space to dine and/or lodge temporarily. Dependent on circumstance and context the degree to which the hospitality offering is conditional or unconditional may vary” (MORRISON; O’GORMAN, 2006, p. 3 *apud* LASHLEY; LYNCH; MORRISON, 2007a, p. 2).

A lente do contexto doméstico reforça a socialização das práticas e das leis³⁰ da Hospitalidade e a divisão sexual das funções no momento da acolhida. Em contraposição, o comercial abarca as relações entre anfitrião e hóspede que contêm explicitamente dimensões econômicas, mesmo que ainda permeadas pela dimensão social e cultural.³¹ A lente da inclusão/exclusão apresenta abordagens sobre a acolhida (ou rejeição) do outro pelo anfitrião e está relacionada às políticas de espaço, uma vez que se definem limiaridades, limites e níveis de intimidade. A lente de tipos e lugares considera a existência de múltiplas formas de Hospitalidade ocorrendo em variados lugares (ambientes e sociedades). Por fim, desempenho refere-se aos papéis exercidos na relação anfitrião-hóspede baseados nas leis, onde se discute a autenticidade das relações hospitaleiras.

Figura 10 – Lentes conceituais da Hospitalidade



Fonte: adaptado de Lashley, Lynch e Morrison (2007b, p. 175).

Em síntese, destacam-se construtos compartilhados nas discussões sobre as lentes e as camadas, sendo que eles já foram discutidos ao longo desse capítulo: dever e prazer, obrigação e virtude, voluntário e compulsório, condicional e incondicional, alteridade e

³⁰ Leis também configuram-se como uma lente dentro do modelo conceitual, as quais Lashley, Lynch e Morrison (2007b) alegam ser um conjunto de padrões, princípios, normas e regras social e culturalmente definidas, ou seja, obrigações e comportamentos aceitáveis e inaceitáveis, dentro da relação entre anfitrião e hóspede.

³¹ A lente das dimensões sociais e culturais explicita as condições contextuais e temporais da Hospitalidade, uma vez que ela está associada às leis e práticas relacionais entre anfitriões e hóspedes social e culturalmente definidas.

reciprocidade, espaços e limiaridades, poder, autoridade e distinção, valores, crenças e significados, controle, sacrifício, proteção, hostilidade, regras, ritos e leis (LASHLEY; LYNCH; MORRISON, 2007b).

Dessa forma, as contribuições presentes na obra de Lashley, Lynch e Morrison (2007b) demonstram-se oportunas para a análise abrangente do fenômeno da Hospitalidade nesta tese, uma vez que propiciam maior aproximação com questões culturais e sociais que permeiam as relações entre anfitriões e hóspedes nas quais alimentos e bebidas também estão imbricados, não só fisicamente, como era apontado na primeira obra (LASHLEY; MORRISON, 2004), mas também por desempenharem papéis simbólicos nessa relação.

Diante do apresentado até então, a Hospitalidade é caracterizada por seus contrastes diante da sua natureza prática e conceitual, da sua incondicionalidade condicional (DERRIDA, 2000), das leis não escritas (CAMARGO, 2015; PITT-RIVERS, 2012), da sacralidade ao perigo do estrangeiro (GRASSI, 2011; O’GORMAN, 2007), da alteridade à compensação da dádiva (MAUSS, 2012) e do estranhamento ao reconhecimento do outro (CAILLÉ, 2002; PITT-RIVERS, 2012; SHERINGHAM; DARUWALLA, 2007). Diante desses contrastes, esse fenômeno demonstra conter linhas tênues sobre o que é realmente consensual a ser considerado como Hospitalidade, podendo ser, inclusive, o seu inverso reprimido, a hostilidade, por meio de um pensamento ético de acolhimento incondicional ao outro, ou por meio das regras de polidez, ou ainda algo entre esses dois extremos (CAMARGO, 2015; GRASSI, 2011; LASHLEY, 2015; MONTANDON, 2011; SELWYN, 2004).

Assim sendo, propõe-se que a Hospitalidade seja um fenômeno social que visa à supressão da hostilidade para propiciar a criação e manutenção das relações sociais – por intermédio da reciprocidade derivada das dádivas e/ou contratos – estabelecidas entre um anfitrião e um hóspede, sejam eles coletivos ou individuais, em determinados lugares e contextos segundo normas, leis e ritos estabelecidos social e culturalmente (LASHLEY; LYNCH; MORRISON, 2007a).

A seguir explora-se a relação dos conceitos e teorias da Hospitalidade com a Gastronomia, visto que alimentos e bebidas e o comer em conjunto são partes importantes da composição de uma cena hospitaleira. Aproveita-se também para investigar as relações existentes entre o fenômeno turístico e a Gastronomia.

4.2 Hospitalidade, Gastronomia e Turismo

Hospitalidade e Gastronomia convergem em diversos aspectos, sendo que a partilha de uma refeição, ou seja, a comensalidade, é o destaque para entender essa relação. Para tanto, é necessário superar a visão materialista e utilitária das bebidas e comidas nas diversas dimensões da Hospitalidade para desenvolver a visão de que elas a incorporam em si, conforme defendem Lynch et al. (2011). Nesse sentido, pretende-se explorar neste tópico que a Gastronomia e a Hospitalidade podem beneficiar-se e potencializar-se mutuamente para além do sentido comercial, pois ambas possuem aspectos relacionais, de organização sociocultural e de dádiva.

Apesar de algumas pesquisas indicarem a importância dos serviços de alimentação ou da oferta de alimentos e bebidas para o aumento no faturamento dos hotéis e outros meios de hospedagem e suas conseqüentes influências sobre a experiência turística do visitante (GORDIN; TRABSKAYA; ZELENSKAYA, 2016; KAPERA, 2015), diversos autores (LASHLEY, 2004; LYNCH et al., 2011; SCARPATO, 2002; TELFER, 2004) consideram necessário aprofundar os estudos sobre comidas e bebidas na Hospitalidade, sob os seguintes argumentos sintetizados nas palavras de Scarpato (2002a, p. 9, tradução nossa):

Os alicerces da hospitalidade estão mais no próprio ato gastronômico [...] do que na produção e consumo da acomodação. É no compartilhamento da comida – e não da acomodação – que se encontram os alicerces do comportamento civilizado, criando laços sociais, de família, de vilas e tribos.³²

A história da alimentação e das sociedades, então, remete 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 por preceitos sociais que organizam as ações individuais e comunitárias, seja entre o homem e o alimento, seja entre o homem e outro conviva (CONTRERAS;

³² “*The foundations of hospitality are more in the very gastronomic [...] than in the production and consumption of accommodation. It is the sharing of food – and not accommodation – that is at the foundation of civilized behavior, linking individuals, families, villages and tribes*” (SCARPATO, 2002a, p. 9).

GRACIA, 2011; FLANDRIN, 1987; MONTANARI, 2013). “As atividades associadas ao ato de comer e beber ajudam a estabelecer características humanas básicas”, ditas civilizatórias (LASHLEY, 2004, p. 11).

Autores consideram que o ato de comer junto, denominado como comensalidade, além de ser uma experiência sensorial compartilhada (MACIEL, 2001; SANTICH, 2004, 2007b) é também permeado por um conjunto de regras, leis não escritas e ritos provenientes dos sistemas alimentares que são passados de geração para geração por meio da socialização. Esse conjunto de valores é único para cada grupo social e é (re)construído contextualmente a partir de necessidades objetivas e utilitárias (como a definição dos horários de refeição, quantidade de porção etc.), estéticas (etiqueta e boas maneiras à mesa) e/ou morais, como lembram Simmel (2004) e Seymour (1983). Mintz (2001, p. 32) reforça a socialização desses valores:

O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido. [...] O aprendizado que apresenta características como requinte pessoal, destreza manual, cooperação e compartilhamento, restrição e reciprocidade, é atribuído à socialização alimentar [...].

Assim, a refeição entre pessoas de uma mesma comunidade oferece a oportunidade para os seus membros demonstrarem seus papéis sociais por meio de *performance* e *status* de cada indivíduo dentro do grupo. Esse fenômeno auxilia a demarcação da coesão social e cultural do grupo, pois todos reconhecem seus pares e as regras que são convencionadas em torno da mesa.

Nesse sentido, vale destacar os cinco aspectos sociais das refeições propostos por Seymour (1983): agrupamento social, relacionamento, simbolismo, desempenho de papéis no momento da refeição e socialização. Para a autora, a refeição é uma oportunidade para socializar novos membros no grupo e reforçar ou criar laços sociais, delineando e reafirmando continuamente seus valores, práticas comportamentais à mesa (etiqueta), posições sociais e coesão social do grupo. Cometer deslizes no momento da refeição pode gerar desconfortos perante os pares, indicando a incapacidade de utilizar e interpretar todos os marcadores sociais do grupo. Finkelstein (2005) corrobora essa noção da *performance* social, considerando a refeição, assim como Seymour (1983), um excelente momento para testar habilidades de sociabilidade.

Esse contexto, porém, complexifica-se ao apresentar o acolhimento de um comensal advindo de fora da comunidade anfitriã. Em um primeiro momento, a refeição torna-se uma oportunidade para reafirmar os valores do grupo ao passo que se compara à alteridade do estrangeiro. Entretanto, a comensalidade também é considerada como um rito de passagem para a ocorrência da Hospitalidade, ou seja, integrar a mesa torna-se sinônimo de aceitação do estranho como conviva, um membro da comunidade, mesmo que sob caráter temporário. Cabe destacar, porém, que, dentro desse período, o convidado está condicionado às regras e às leis da Hospitalidade já mencionadas, assim como em qualquer cena hospitaleira.

Dar e receber comida nunca é um ato neutro, mas oferece oportunidades para que o anfitrião e o convidado demonstrem um comportamento apropriado que beneficie seus papéis. Para o anfitrião, a refeição oferece oportunidades de demonstrar bom gosto, melhorar a luz sob a qual são vistos e demonstrar seu conhecimento do que é relevante para uma determinada situação de refeição. A escolha dos alimentos pelos anfitriões e convidados também oferece chances de demonstrar competência, não apenas na maneira da escolha, mas no consumo dos alimentos. Erros de etiqueta e de comer alimentos podem ser constrangedores, desacreditando uma pessoa aos olhos da outra. (WOOD, 1995, p. 48, tradução nossa)³³

Outro aspecto a ser destacado nessa discussão é que as comidas e a bebidas apresentam natureza própria de dádiva, assim como citado diversas vezes por Mauss (2012). O compartilhar da mesa é um ambiente propício para a ocorrência da tríplice obrigação – dar, receber e retribuir. Consequentemente, diversos autores creditam à comensalidade a capacidade eficaz de atingir uma relação hospitaleira (SCARPATO, 2002a; BOUTAUD, 2011; LASHLEY, 2004). Por esse motivo, Boutaud (2011) considera que a comensalidade pode ser uma forma sintetizada de Hospitalidade, que resume as leis não escritas, os desejos e as dádivas segundo uma dinâmica histórico-social, e acompanha as complexidades simbólicas das refeições (e dos prazeres gastronômicos) e os percalços das relações interpessoais que decorrem do ritual do comer em conjunto.

³³ “*The giving and receiving food is never a neutral act but affords opportunities for host and guest to demonstrate appropriate behavior as benefits their roles. For a host, the meal provides opportunities to demonstrate good taste, to improve the light in which they are viewed, and to demonstrate their knowledge of what is relevant to a particular dining situation. The choice of food by both hosts and guests similarly affords chances to demonstrate competence, not only in the manner of the choice but in the consumption of food. Mistakes over etiquette and the actual eating of food can be embarrassing, discrediting a person in the eyes of the other*” (WOOD, 1995, p. 48).

Apesar de a Hospitalidade e, conseqüentemente, a comensalidade apresentarem uma supressão de perigos (e hostilidade) para ambos os atores envolvidos no processo, Boutaud (2011) ainda evidencia alguns riscos quando o anfitrião convida o estranho para partilhar a sua mesa:

Comer com os outros constitui um risco, quer esse risco seja objetivo (risco sanitário, por exemplo, porque comer na casa de alguém é confiar nele no que diz respeito à higiene), psicológico ou biográfico (porque partilhar uma refeição, convidar alguém para a sua casa, é mostrar-lhe uma parte de nossa intimidade), ou simbólico (risco de se comprometer em relação ao hóspede e, mais ainda, de se tornar um pouco como ele). (CORBEAU; POULAIN, p. 152 *apud* BOUTAUD, 2011, p. 1221)

A comensalidade, assim como a própria Hospitalidade, possui fatores mutáveis, muitas vezes de caráter religioso, mas também sociais e tecnológicos, que possuem representações até nos dias contemporâneos, o que reforça a ocorrência da sua dialética diante do tempo. Assim como é influenciada, também influencia tais fatores e, dessa maneira, torna-se identitária para determinado grupo (BOUTAUD, 2011).

Com a maioria das sociedades apresentando naturezas efêmeras e imediatistas, ao mesmo tempo em que nostálgicas e buscando suas raízes, a comensalidade pouco está presente (FISCHLER, 1980, 1988), pois a tradição de partilhar a mesa aos poucos deixa de ser algo convencional no cotidiano por consequência de questões socioeconômicas e da perda do referencial simbólico associado à alimentação.

Contudo, em tempos pós-modernos e globalizados, Boutaud (2011) defende que a comensalidade auxilia a dinâmica cultural do gosto em que os sistemas alimentares constroem-se continuamente e pode ser um momento propício para se discutir sobre a alimentação com seus pares e com o outro (o estrangeiro, de outra etnia), o que intensifica a curiosidade e a sensibilidade gastronômica para o desconhecido e a criticidade para o que já é convencional. Novas modalidades de comer junto surgem, em especial quando mediadas pelo uso da tecnologia, antes tratada como um empecilho para a convivialidade à mesa, como observado por Gimenes-Minasse (2017) nos casos de plataformas digitais de encontros gastronômicos e compartilhamento de experiências nas redes sociais digitais.

Em relação ao Turismo, percebe-se que o fenômeno teve, e ainda detém, uma relevância significativa sob o fenômeno da Gastronomia. Alguns aspectos já foram

mencionados nos tópicos anteriores: suscitou a instalação de hotéis onde foram aplicados e desenvolvidos técnicas e conhecimentos sobre a prática culinária posteriormente difundidos mundo afora, e potencializou o movimento de valorização das cozinhas regionais com auxílio dos guias gastronômicos, que geraram fluxos turísticos no interior dos países europeus. Porém, faz-se necessário expandir a análise sobre a relação existente entre esses dois fenômenos (e suas respectivas atividades e práticas) no contexto atual.

Em pesquisas sobre essa temática, foram identificadas motivações e perfis de turistas com comportamentos voltados para o consumo de alimentos e bebidas nas destinações, com destaque para Björk e Kauppinen-Räsänen (2014, 2016a, 2016b), que indicaram três tipos de viajantes: os “experenciadores”, que viajam para obter experiências alimentares; os “apreciadores”, com atitudes positivas em relação à comida; e os “sobreviventes”, com muito pouco ou nenhum interesse em comida. O perfil dos turistas interessados em Gastronomia foi caracterizado como sendo de alto nível educacional, com renda econômica significativa e idade entre 30 e 45 anos.

Compreende-se que alimentos e bebidas quase não podem ser ignorados pelos turistas, e alguns, de fato, os consideram um dos elementos mais importantes quando estão em viagem. Além de experimentarem várias atividades turísticas, os turistas irão se deparar com diversos tipos de alimentos e bebidas no local visitado. Em outras palavras, durante o período de visitação, os turistas também experimentam e consomem alimentos e bebidas, além de aprenderem sobre a cultura e a identidade alimentar daquele local em particular, em maior ou menor grau.

Três aspectos merecem destaque na relação intrínseca entre Turismo e Gastronomia. O primeiro deriva-se da necessidade do turista (pessoa que está deslocada do seu ambiente doméstico) de consumir alimentos e bebidas para seu sustento fisiológico, dependendo, dessa maneira, de serviços de alimentação (bares, restaurantes etc.), de produção e de varejo alimentar (vinícolas, queijarias, adegas, mercados, feiras, empórios etc.) para ter acesso à alimentação. O segundo refere-se à importância cultural da alimentação, pois ela é construída contextual, objetiva e simbolicamente em sua respectiva sociedade e apresenta uma identidade própria expressa de inúmeras maneiras (eventos e festivais, por exemplo), caracterizando-se como um atrativo aos olhos dos consumidores/turistas. Por fim, o terceiro combina os dois aspectos anteriores, pois serviços de alimentação e estabelecimentos de produção e varejo alimentar fazem parte

dos sistemas alimentares e podem carregar consigo o saber-fazer e outros aspectos simbólicos loco-regionais.

Para tanto, Pérez Gálvez e outros (2017) indicam que o destino turístico deve apresentar uma clara diferenciação de seus recursos gastronômicos, ou seja, deve apresentar uma cozinha reconhecível pelos viajantes e possuir um número adequado de serviços de alimentação nos quais os viajantes poderão experimentar essa Gastronomia. Os destinos turísticos devem considerar a importância dos seus produtos alimentares como forma de contribuição para uma experiência única ao viajante que deseja compreender melhor a expressão cultural do local que ele visita. Dessa maneira, as comidas e as bebidas são usadas para satisfazer o viajante e ainda contribuir para a autenticidade do destino e aumentar o impacto socioeconômico do turismo na comunidade local (HARRINGTON; OTTENBACHER, 2010; KIVELA; CROTTS, 2006).

Nesse cenário, a Gastronomia destaca-se a partir de múltiplos atrativos possíveis dentro da gama de serviços oferecidos. Gimenes-Minasse (2020, p. 96) complementa essa noção ao considerar a existência de dez tipos de atrativos turísticos que envolvem a gastronomia diretamente (Quadro 6).

Quadro 6 – Principais atrativos gastronômicos identificados na revisão bibliográfica de Gimenes-Minasse (2020)

	Atrativo	Descritivo
1	Cursos e atividades de aprendizado	Cursos e atividades educativas com diferentes durações que ensinam sobre a produção e o preparo de comidas ou bebidas.
2	Degustações e harmonizações	Degustações de diferentes produtos (azeite, chocolate, mel, queijo, vinho, cerveja, cachaça, pratos típicos) que podem ser oferecidas em diferentes espaços e estabelecimentos.
3	Estabelecimentos de alimentação	Bares, restaurantes, casas noturnas, padarias e outros estabelecimentos de alimentação fora do lar que, por alguma característica (localização, edificação, associação a um filme ou livro, gastronomia diferenciada) são capazes de atrair visitantes.
4	Estabelecimentos de comercialização de produtos	Locais dedicados à venda de produtos alimentícios (ingredientes ou produtos prontos para consumo), tais como mercados municipais, adegas, lojas de chocolate etc.

(continua)

(conclusão)

	Atrativo	Descritivo
5	Eventos gastronômicos	Festas, festivais e outros eventos centrados em ingredientes <i>in natura</i> , em comidas ou bebidas específicas, ou tradições alimentares. Muitas vezes a programação gastronômica é conjugada com opções de entretenimento.
6	Feiras livres, feiras gastronômicas e comida de rua	Feiras realizadas em espaços públicos para comercializar produtos <i>in natura</i> (feiras livres) ou especializadas em comida e bebida pronta para consumo (feiras gastronômicas). A menção à ‘comida de rua’ inclui barracas e <i>foodtrucks</i> em espaços públicos que oferecem refeições ou petiscos prontos para consumo.
7	Locais de produção	Espaços de produção alimentar como queijarias, vinícolas, chocolatarias, alambiques etc., que ofereçam visitação. Esta categoria inclui estabelecimentos de “colha e pague” e “pescue e pague”.
8	Museus sobre alimentação	Instituições dedicadas a salvaguardar, conservar e exibir acervos relacionados a diferentes práticas alimentares.
9	Comidas e bebidas típicas	Pratos, iguarias e bebidas tradicionais de uma localidade, oferecidos em eventos, estabelecimentos de alimentação e em estabelecimentos de comercialização de produtos.
10	Rotas, roteiros e circuitos turísticos	Percurso previamente definidos que tenham temática abertamente gastronômica, ou que possuam uma alta incidência de elementos gastronômicos, incluindo diferentes atrativos mencionados neste quadro.

Fonte: Gimenes-Minasse (2020, p. 96).

Assim como os atrativos associados à Gastronomia são muitos, a concepção dos tipos de atividades turísticas sobre esses atrativos também parece ser. Gimenes-Minasse (2020) considera a existência de diversas nomenclaturas para designar as atividades turísticas associadas ao binômio turismo-gastronomia que, muitas vezes, sobrepõem-se e podem causar confusões, entre elas “Turismo Culinário”, “Turismo Alimentar”, “Turismo Gastronômico”, assim como outras variações em língua inglesa. Apesar da polissemia dos termos, todos possuem estreita ligação quanto à motivação do deslocamento do turista para um destino por conta das práticas associadas à alimentação, sejam os interesses focados em experiências gastronômicas (em serviços de alimentação, eventos, museus, rotas, degustações etc.), em práticas culinárias (para cursos ou vivências práticas) ou em adquirir conhecimento sobre determinada cozinha.

Richards (2016) encara o desenvolvimento da relação turismo-gastronomia dividido em três etapas: surgimento da Gastronomia; surgimento dos *foodies* e busca pelas experiências gastronômicas; e novas experiências gastronômicas. Para ele, no início da relação, entre o final do século XX e início do século XXI, a Gastronomia foi utilizada

prioritariamente em estratégias de marketing atreladas à economia da experiência para desenvolvimento e potencialização de fluxo turístico, fato que auxiliou a conscientização sobre a importância do produtor rural e dos serviços de alimentação para uma experiência turística completa. Como consequência da primeira etapa, turistas interessados e conhecedores de comidas e bebidas e seus respectivos processos de produção e consumo, também denominados *foodies*, surgem como um nicho de mercado sustentado pela mídia. Esse fenômeno gerou fluxos para destinos exóticos e, em especial, para serviços de alimentação indicados por críticos gastronômicos. Apesar de buscarem exotividade, os *foodies* contribuíram para a democratização das experiências gastronômicas com a busca pela autenticidade das cozinhas em diversos serviços de alimentação, não obrigatoriamente os de *haute cuisine*. Richards (2016) argumenta que a relação turismo-gastronomia foca-se, desde a data da publicação de seu artigo, no poder relacional das comidas por meio de eventos, *tours* e cursos nas casas dos locais, por exemplo. Nesse novo momento, há uma forte conexão entre o anfitrião e o visitante, o que estimula ainda mais a busca pela autenticidade e a vivência do cotidiano do anfitrião, valorizando o saber-fazer local.

Tendências são apontadas por Richards (2016), suportadas pelas críticas de Kesimoğlu (2015) e Scarpato (2002b), sobre a mudança paradigmática na utilização da Gastronomia unicamente como vetor propulsor de desenvolvimento local e regional por meio de estratégias de marketing e gestão turística para efeitos de geração de capital cultural para o turista. “Essas abordagens reforçam ainda mais as noções estáticas da gastronomia como algo a ser medido em lucros, negligenciando sua natureza interpretativa, bem como o valor simbólico e cultural para o consumo” (KESIMOĞLU, 2015, p. 75, tradução nossa).³⁴ Aos poucos, essa visão objetificada está sendo suplantada por uma noção reflexiva e relacional própria da dinâmica cultural da Gastronomia, “centrada nos fluxos de conhecimento e rede que apoiam a aquisição e o desenvolvimento de competências e conhecimentos no que diz respeito à alimentação por parte do turista” (RICHARDS, 2016, p. 13, tradução nossa).³⁵

³⁴ “These approaches further reinforce static notions of gastronomy as something to be measured in profits, neglecting its interpretative nature, as well as symbolic and cultural value for consumption” (KESIMOĞLU, 2015, p. 75).

³⁵ “focused on the flows of knowledge and network that support skills and knowledge acquisition and development with respect to food on the part of tourist” (RICHARDS, 2016, p. 13).

Segundo a Organização Mundial do Turismo (UNWTO; BCC, 2020) e a World Food Travel Association (WORLD FOOD TRAVEL ASSOCIATION, 2020), 95% dos viajantes a lazer já alegaram ter participado de alguma experiência gastronômica em suas viagens, bem como foi identificado que o turista está cada vez mais informado sobre questões relacionadas às comidas e bebidas locais com o uso de plataformas digitais e veículos de informação (Tevê, *YouTube*, mídias sociais etc.). Por outro lado, quanto aos resultados da relação entre Gastronomia e Turismo, as mesmas organizações indicam preocupações centrais, entre elas a padronização global de experiências alimentares. Mesmo que as experiências sejam locais, outros destinos ainda conseguem oferecer atividades ou comidas semelhantes. Junto a isso, tem-se também a dificuldade de sustentar pequenas empresas, como restaurantes ou produtores rurais. Ademais, outros pontos foram citados, como fatores econômicos (por exemplo, a ameaça de recessão), políticos e culturais (como o *overtourism*).

Existem, portanto, relações claras entre os fenômenos da Gastronomia com a Hospitalidade e o Turismo. Nesse sentido, a seguir se conduz uma breve revisão da literatura sobre a produção científica em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade em busca de construtos para o delineamento metodológico desta pesquisa.

4.3 Interface dos campos científicos da Gastronomia e do Turismo e Hospitalidade

O campo de pesquisa da Gastronomia encontra-se em crescimento no Brasil desde o surgimento dos cursos de graduação na área, datados de 1999. A partir de então, vem apresentando maturação quanto à formação de um conhecimento próprio, processo corroborado pelas influências de teorias e metodologias advindas de disciplinas que se encontram em um ponto de cientificação mais avançado. Tais disciplinas possuem interesses em temáticas e objetos de estudos da Gastronomia, como no caso do Turismo e Hospitalidade, que se destacam por sua atuação no campo da Gastronomia em relação às demais, como Administração, Nutrição, História, Sociologia etc. (FERRO; REJOWSKI, 2018).

Sabendo que a Gastronomia possui laços estreitos com os fenômenos do Turismo e da Hospitalidade, assume-se que os estudos científicos sobre a Gastronomia também podem reverberar-se no campo científico do Turismo e Hospitalidade.

Com base em pesquisas anteriores sobre a configuração do campo científico da Gastronomia no Brasil (FERRO, 2018; FERRO; REJOWSKI, 2018), identificou-se que cerca de 30% de todas as dissertações e teses (67 de 223 documentos) em Gastronomia no Brasil foram defendidas em Programas de Pós-Graduação (PPGs) classificados pela Capes na área de conhecimento do Turismo.

Em âmbito nacional, o primeiro documento identificado sobre a temática relacionada à Gastronomia foi defendido em 1999 na Universidade de São Paulo (USP), em seu PPG em Arquitetura e Urbanismo. Porém cabe destacar que, na área de concentração do Turismo, o surgimento da Gastronomia como foco central da pesquisa ocorreu em 2001, na Universidade do Vale do Itajaí (Univali), em seu curso de mestrado em Turismo e Hotelaria. É importante salientar a relação entre o ano de surgimento dos cursos superiores em Gastronomia no Brasil, 1999, e o repentino interesse em aprofundamento sobre o assunto nos PPGs. Desde então, a produção científica sobre Gastronomia vem apresentando um crescimento, assim como observa-se o aumento na oferta de cursos superiores em Gastronomia em todo o território nacional. Evidencia-se, ainda, que a pesquisa sobre esse assunto na pós-graduação tem maior concentração nas universidades onde são ofertados cursos de graduação em Gastronomia (FERRO, 2018; FERRO; REJOWSKI, 2018).

Alguns estudos buscaram explorar melhor a relação entre os campos da Gastronomia e do Turismo no Brasil, como os de Gimenes (2010b, 2011), Gimenes, Manosso e Gindri (2012) e Gimenes-Minasse (2012, 2020).

No primeiro estudo com interesse bibliométrico sobre a relação gastronomia-turismo no Brasil, Gimenes (2010b) caracteriza 10 publicações do Grupo de Trabalho – Gastronomia e Restauração do VI Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, realizado em 2009, segundo o perfil do(s) autor(es), as palavras-chave, a temática abordada, a metodologia empregada, os conceitos utilizados e a bibliografia citada. Nesse estudo a autora conclui que: a) há possibilidade de múltiplos enfoques sobre os fenômenos gerados a partir da relação turismo e gastronomia; b) o conceito de Gastronomia é pouco discutido e não é compartilhado entre os pesquisadores; c) há necessidade de maior descrição e aprimoramento metodológico nas pesquisas.

Em uma segunda publicação, Gimenes (2011) reflete, a partir de um artigo ensaístico, a conceituação de Gastronomia sob a ótica do Turismo. Nele evidencia a importância de Grupos de Trabalho e seminários científicos para disseminação das

publicações e trocas de informações entre pesquisadores e, mais uma vez, reforça a necessidade de coesão na construção dos conceitos teóricos e de se desenvolverem desenhos metodológicos mais coerentes para cada pesquisa.

Gimenes, Manosso e Gindri (2012) voltam-se à análise dos artigos publicados nos Anais do Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo realizados entre os anos de 2005 e 2011. As autoras destacam o surgimento e a expansão dos cursos de graduação e pós-graduação em Turismo no Brasil, e a caracterização da qualidade das produções científicas em periódicos e eventos científicos como propulsores para a discussão da Gastronomia. Como principais conclusões, identificam o caráter multidisciplinar e pouco maduro, no quesito rigor teórico e metodológico, dos pesquisadores e das respectivas pesquisas.

Ao analisar 31 dissertações com temáticas direcionadas à Gastronomia produzidas em três cursos de mestrado na área de Turismo no Brasil, Gimenes-Minasse (2012) considera que o perfil dos pesquisadores representa o caráter multi e interdisciplinar do campo da Gastronomia, pois a maioria possui diferentes áreas de formação (inclusive em Gastronomia), o que consequentemente gera múltiplos enfoques de pesquisas encontrados nos resultados desse artigo.

Gimenes-Minasse (2020) analisou uma amostra de 89 artigos de pesquisadores brasileiros ou que fizeram a pesquisa no Brasil publicados entre 2005 e 2017. Os resultados demonstram que os periódicos Rosa dos Ventos: Turismo e Hospitalidade, Turismo em Análise e Turismo e Sociedade possuem o maior número de publicações, de um total de 16 periódicos identificados na amostra. A autora forneceu uma categorização temática e subtemática dos estudos analisados e apurou os procedimentos metodológicos empregados nas pesquisas. Adicionalmente, os resultados apontaram 159 autores na amostra, sendo que a maioria deles (86,79%) publicou somente um artigo. Por fim, levantou informações sobre o perfil dos 21 autores que possuíam mais de um artigo publicado, sendo que 6 autores eram orientadores em PPGs da área de Turismo e Hospitalidade e, portanto, pesquisadores importantes para o desenvolvimento da Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade:

Mesmo se tratando de um número reduzido, essa informação é revestida de importância: um orientador que possua experiência teórico-metodológica com o tema pode garantir não apenas uma maior abertura para pesquisas na área, mas também uma orientação especializada que

aprimore abordagens teóricas e empíricas. (GIMENES-MINASSE, 2020, p. 109)

Outros três estudos sobre a produção científica em Gastronomia no campo do Turismo e Hospitalidade no Brasil podem ser destacados, os de: Vogel, Barros e Marinho (2019), Barbosa e Collaço (2018) e Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017). Todos foram conduzidos utilizando artigos publicados em periódicos científicos.

Vogel, Barros e Marinho (2019) identificaram 34 artigos publicados entre os anos de 2000 e 2016 nos periódicos Rosa dos Ventos: Turismo e Hospitalidade e Turismo em Análise, consideradas pelos autores como as mais prolíficas na temática Gastronomia. Os autores concluem que há um pequeno núcleo de pesquisadores que produz uma quantidade significativa de artigos em relação a uma maioria que produz somente um artigo, em referência à lei de Lotka (CHEN; LEIMKUHNER, 1986). Os artigos analisados basearam-se, com maior frequência, em livros e artigos de periódicos nacionais, seguidos dos livros internacionais traduzidos. Os artigos de periódicos internacionais foram as referências estrangeiras mais utilizadas, mas com pouca representatividade. Ao final ressaltam que há fragilidade e escassez de referências em Gastronomia, sendo que as referências de obras citadas na amostra analisada são, em sua maioria, defasadas, ou seja, com mais de 6 anos da publicação do respectivo artigo.

Barbosa e Collaço (2018) analisaram 24 periódicos científicos de Turismo e Hospitalidade classificados entre A1 e B3 pela Capes; 14 deles apresentaram artigos de autores brasileiros com temática voltada à Gastronomia, sendo as revistas Rosa dos Ventos: Turismo e Hospitalidade e Turismo e Sociedade identificadas como as mais prolíficas na amostra de 78 artigos. Os autores destacaram a pouca representatividade de graduados em Gastronomia na amostra, apresentando a premissa de que a educação superior em Gastronomia no Brasil volta-se à formação de mão de obra técnica para o mercado de trabalho, em detrimento da formação crítica e científica. Esse cenário transparece em razão da maior parte da oferta de cursos superiores em Gastronomia ser de modalidade tecnológica, que não necessariamente prevê em seus currículos incentivos à pesquisa. Tal afirmação é corroborada pelos resultados de Mendes e Faleiros (2013).

O principal discurso teórico utilizado na amostra de Barbosa e Collaço (2018) é o liberal, em que a Gastronomia é observada somente sob o aspecto e o potencial econômicos. Por outro lado, estudos étnicos, culturais e críticos foram menos identificados. Nesse caso, os autores argumentam que a classificação do Turismo na área

de conhecimento da Administração Pública e de empresas, Turismo e Contabilidade pela Capes pode, provavelmente, impactar nas decisões e resultados pragmáticos das pesquisas. Por fim, Barbosa e Collaço (2018) consideram que os estudos em Gastronomia em interface com o Turismo e a Hospitalidade no Brasil constituem-se como um subcampo pouco desenvolvido em relação ao *status* que ele mesmo possui em países como Inglaterra, França, Itália, Espanha, Portugal e México.

Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017) conduziram um estudo bibliométrico e de redes utilizando o termo “*gastronomy tourism*”, pouco utilizado nas pesquisas sobre o tema que se pretendeu estudar, com base em 45 artigos em periódicos ibero-americanos. Entre os principais resultados, 91 autores produziram somente um artigo nessa temática, enquanto quatro autores produziram mais de dois artigos. De um total de 21 instituições de ensino superior identificadas, destacaram-se a Universidade de Aveiro (Portugal) e a Universidade Loyola Andalucía (Espanha). Além disso, identificaram alguns autores de referência com maior impacto na amostra, entre eles Regina Schlüter.

Por sua vez, nos estudos da Hospitalidade, Bastos e Rejowski (2015) analisaram as dissertações defendidas entre os anos de 2004 e 2013 no programa de mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi e confirmaram a tendência dos estudos da Gastronomia em interface com a Hospitalidade, os quais representam a quarta categoria temática mais recorrente nas dissertações produzidas no programa, sendo: 25 dos 227 documentos analisados.

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 superior 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 com menor representatividade como Geografia, Letras e Saúde. Em pesquisa exploratória para atualização desses dados, realizada no site do Diretório de Grupos de Pesquisa³⁶ utilizando o termo de busca “gastronomia”, contabilizam-se 50 registros de grupos certificados, sendo 22 deles cadastrados na área de conhecimento do Turismo. Observa-se um aumento expressivo de grupos de pesquisadores do Turismo e de outras áreas do conhecimento que se interessam por temáticas relacionadas à Gastronomia no Brasil.

³⁶ Disponível em: <<http://dgp.cnpq.br/>>. Acesso em 10 de maio 2020.

No cenário internacional, Hjalager e Richards (2002a), após apresentação do livro coletânea, organizado por eles (HJALAGER; RICHARDS, 2002b), que explora em diversos aspectos a relação do binômio Turismo e Gastronomia, propõem uma analogia entre a produção do conhecimento na interface entre esses dois campos e o processo de cozinhar:

Uma parte importante dessa espiral é o processo de "socialização", ou a junção de formas existentes de conhecimento que são combinadas de novas maneiras para gerar novos conhecimentos. Diante disso, a criação do conhecimento se dá de maneira muito semelhante aos desenvolvimentos gastronômicos [...]. Novos ingredientes, novas técnicas de cozinha e novas formas de apresentação e entrega são combinados para produzir novos pratos, novas experiências de refeição e cozinhas completas. No entanto, como cozinhar, a criação de conhecimento não pode prosseguir puramente com base em acertos e erros - é preciso haver uma receita ou uma abordagem que oriente o processo de pesquisa. (HJALAGER; RICHARDS, 2002a, p. 234, tradução nossa)³⁷

Porém, Hjalager e Richards (2002a) foram além ao indicar cinco perspectivas para pesquisas futuras que podem ser desenvolvidas em uma visão holística do campo Turismo-Gastronomia. Eles alegam que essas perspectivas propostas não devem ser encaradas como limitadoras de abordagens:

- Estudos de caso (*anecdotal*) são motivados pela admiração a uma determinada localidade e sua cultura alimentar e tendem a privilegiar a curiosidade sobre o que é considerado único e particular, fazendo análises subjetivas e pouco generalizáveis ou comparáveis. Embora essa abordagem seja comum e forneça informações importantes, precisa ser reavaliada e redimensionada, de preferência com estudos de casos múltiplos em diferentes localidades.

³⁷ “Knowledge creation [...] proceeds in the form of a spiral, in which implicit knowledge is structured and transformed into explicit knowledge in the form of theories that in turn can be applied in practice. An important part of this spiral is the ‘socialization’ process, or the bringing together of existing forms of knowledge which are combined in new ways to generate new knowledge. In this light, knowledge creation proceeds in much the same way as the gastronomic developments [...]. New ingredients, new cooking techniques and new forms of presentation and delivery are combined to produce new dishes, new meal experiences and whole cuisines. However, like cooking, knowledge creation cannot proceed purely on a hit and miss basis – there needs to be a recipe or an approach that guides the research process” (HJALAGER; RICHARDS, 2002a, p. 234).

- Em relação à abordagem panorâmica (*panoramic*), observam que os pesquisadores tendem a perder a objetividade ao analisar os dados, apresentando os resultados e conclusões sem uma lógica ou sistemática. Quanto à perspectiva nomeada de ativa (*enactive*), consideram-na de grande importância, pois permite à comunidade acadêmica aproximar-se dos problemas sociais da comunidade no entorno, mas observam que muitas vezes os pesquisadores que utilizam métodos ativos de pesquisa são recebidos com desconfiança pela comunidade a ser estudada, dificultando a tarefa de lidar com o problema identificado.
- A perspectiva sistemática (*systematic*) pode oferecer instrumentos e conceitos de investigação mais concisos para pesquisas futuras, mas os pesquisadores devem evitar incluir valores particulares na análise dos objetos.
- Por fim, a abordagem simultânea (*simultaneous*) provê uma noção crítica sobre métodos e ideias já conhecidas.

Entre os estudos bibliométricos da produção científica em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade no exterior, destaca-se De Jong et al. (2018) e Okumus, Koseoglu e Ma (2018).

De Jong et al. (2018) conduziram uma análise bibliométrica e de rede em 231 artigos sobre Gastronomia e Turismo extraídos a partir de bases de dados referenciais (Web of Science, Scopus, Science Direct etc.), e publicados em periódicos científicos das mais variadas áreas do conhecimento. As conclusões desse estudo são pautadas pela dimensão prática apresentada na literatura sobre Gastronomia e turismo. A pesquisa em turismo gastronômico é restrita em sua conceituação, limitando a compreensão ontológica do que é o turismo gastronômico, fato corroborado por Gimenes-Minasse (2020) no cenário brasileiro. Os autores recomendam que é necessário ir além do enfoque empírico, de gestão e negócios, a fim de estabelecer o mérito científico e crítico nesse campo. Uma das possíveis soluções propostas por De Jong et al. (2018) para esse problema é a adoção de perspectivas teóricas de outras áreas do conhecimento.

Já Okumus, Koseoglu e Ma (2018) utilizam-se de uma amostra significativa de 462 artigos publicados em 16 periódicos científicos de Turismo e Hospitalidade em um

período de quarenta anos (entre 1976 e 2016). Os autores identificam que a produção sobre alimentação e Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade apresentou uma popularização a partir dos anos 2000, mas pouco comparada com artigos produzidos em temáticas correlatas na área de Gestão e Ciência dos Alimentos, que não fizeram parte da amostra. Os autores argumentam que os temas de alimentação e Gastronomia ainda são limitados em periódicos voltados para o Turismo em detrimento dos periódicos de Hospitalidade. A fim de melhorar a qualidade e quantidade dessas pesquisas, os principais periódicos de Turismo e Hospitalidade deveriam propor edições especiais e reduzir a rejeição aos trabalhos simplesmente por tratarem desses temas.

Okumus, Koseoglu e Ma (2018) refletem sobre como os programas de graduação e pós-graduação em Turismo e Hospitalidade concentram-se na gestão dos serviços relacionados a esse setor (acomodação, marketing etc.), em detrimento da formação na produção de alimentos, culinária, Gastronomia e segurança alimentar. Esses tópicos normalmente são ensinados em cursos superiores de *Culinary Arts*, no entanto, os egressos desses cursos têm poucas oportunidades de pesquisa, pois o currículo está voltado à prática do setor.

Em relação à colaboração, foi limitada a dois ou três autores por artigo, em média. Trabalhos com cinco ou mais autores colaborando foram raros. Porém, os resultados destacam que a colaboração tem aumentado, ainda mais entre autores de uma mesma instituição e do mesmo país; a colaboração internacional e multidisciplinar ainda é escassa. Okumus, Koseoglu e Ma (2018) alegam que esses pesquisadores possuem outras áreas de especialização de pesquisa, além de alimentação e Gastronomia, e que as colaborações entre campos do conhecimento aumentam a produtividade e qualidade das pesquisas nessa temática também oferecem novas perspectivas e proporcionam maior prestígio e impacto.

Por fim, é necessário destacar os trabalhos de Scarpato (2002a; 2002b) em seu comprometimento com a caracterização ontológica do campo de pesquisa da Gastronomia, bem como suas reverberações no campo do Turismo e Hospitalidade. O autor considera os estudos da Gastronomia sob uma perspectiva multi e até transdisciplinar e pós-moderna, sendo que os conhecimentos produzidos nesse campo não teriam a intenção de substituir, mas de complementar as perspectivas oferecidas por outras disciplinas que estudam os múltiplos aspectos da alimentação, como as Ciências Humanas e Sociais, Ciência dos Alimentos, Administração, Agronomia, Nutrição etc.

Para tanto, Scarpato (2002a; 2002b) baseou-se nos construtos de reflexividade e noção holística presentes no fenômeno da Gastronomia, e propôs que os seus estudos se voltassem à finalidade de diminuir a diferença entre indivíduos abastados e aqueles indivíduos vivendo em um estado de "gastro-anomia" (FISCHLER, 1979), cada vez mais alienados com relação às dimensões simbólicas dos alimentos, provendo soluções científicas, pedagógicas e práticas para a insegurança alimentar.

Ao criticar as condições impositivas de tornar a Gastronomia de um determinado destino em um atrativo turístico, gerando consequências como comodificação e cristalização da cultura alimentar, Scarpato (2002b) propõe que os objetivos dos estudos da Gastronomia em relação ao Turismo sejam respostas às necessidades de melhorias na vida gastronômica das comunidades. Nesse contexto, a atividade turística e seu impacto na vida das comunidades representam uma questão desafiadora para os estudos da Gastronomia:

Esta é certamente uma abordagem não convencional, porque até agora a Gastronomia era vista como um tópico de pesquisa em Turismo e não vice-versa [...]. (SCARPATO, 2002b, p. 51)

[... sendo uma] oportunidade para pesquisas de Turismo e estudos da Gastronomia trabalharem mais próximos e permitir que a Gastronomia se envolva ativamente no processo de planejamento de comunidades e empresas. (SCARPATO, 2002b, p. 65-66)

Scarpato (2002a; 2002b) compara a maturação do campo de pesquisa da Gastronomia com a do Turismo e Hospitalidade e observa que ambos compartilham um esforço na tentativa de tornarem-se, “disciplinas acadêmicas independentes”, mas que se auxiliam mutuamente nesse processo. O Turismo e a Hospitalidade, ao tentarem ampliar horizontes teóricos, permeiam o campo da Gastronomia. Por outro lado, os estudos da Gastronomia observam proximidades teóricas, metodológicas e educacionais no Turismo e Hospitalidade para expandir suas perspectivas. O autor finaliza sua argumentação alegando que a refeição é um ato sociocultural e contextual, e que toda a cadeia de produção até o consumo de refeições é o foco central de investigação para os estudos da Gastronomia, independentemente da perspectiva teórica adotada, seja entre *Food Studies* (Estudos da Alimentação), que abarcam as ciências humanas e sociais, ou a perspectiva gerencial (*Food and Beverage Management*), ou até mesmo uma perspectiva híbrida,

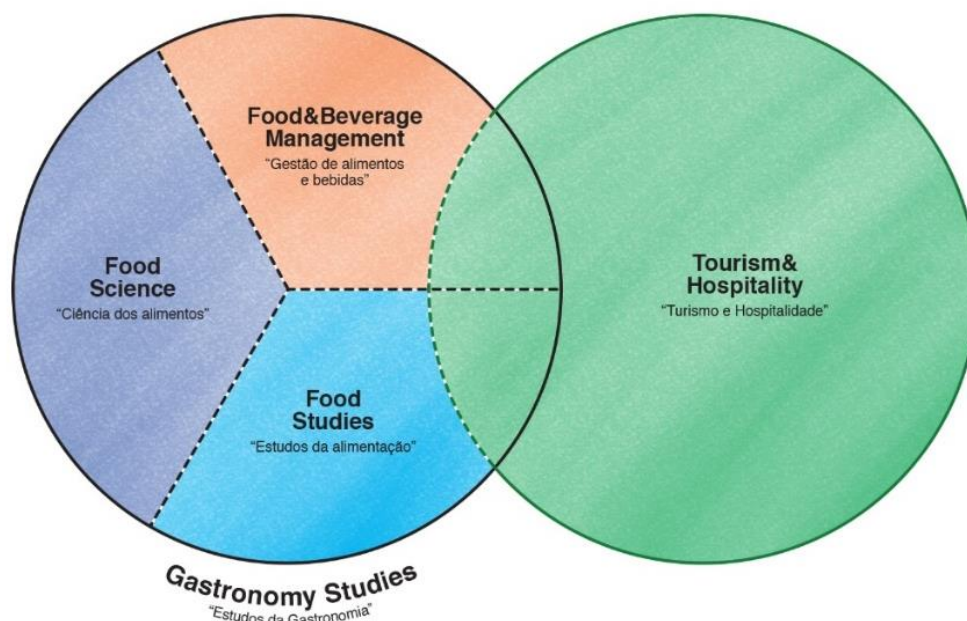
considerando que negócios de alimentação são “provedores de artefatos culturais” (SCARPATO, 2002a, p. 11).

Dessa maneira, conclui-se que a Gastronomia pode apresentar múltiplas perspectivas científicas, ideia suportada desde Brillat-Savarin (1995 [1848]) no século XIX, perpassando por pesquisadores como Santich (2004a; 2007a) e Scarpato (2002a; 2002b), e apoiada por estudo do autor conduzido anteriormente (FERRO, 2018; FERRO; REJOWSKI, 2018).

Sabe-se, porém, que o Turismo e a Hospitalidade possuem proximidade com a Gastronomia, em especial, em suas origens como fenômenos sociais. Por sua vez, essa relação estreita entre os fenômenos ganha representatividade na produção científica, sendo o campo científico do Turismo e Hospitalidade um dos mais receptivos para pesquisas relacionadas à Gastronomia (BARBOSA; COLLAÇO, 2018; FERRO; REJOWSKI, 2018; GIMENES-MINASSE, 2020; OKUMUS; KOSEOGLU; MA, 2018; VOGEL; BARROS; MARINHO, 2019). Nesse cenário, pondera-se que, apesar de alguns autores (BARBOSA; COLLAÇO, 2018; GIMENES-MINASSE, 2020) considerarem a Gastronomia como temática, subcampo ou objeto de pesquisa do campo científico do Turismo e Hospitalidade, neste documento concorda-se com a visão de Scarpato (2002a; 2002b) sobre a condição de a Gastronomia possuir caracterização própria de um campo científico, mesmo que em estágio inicial. Essa noção é suportada por estudos anteriores (FERRO, 2018; FERRO; REJOWSKI, 2018) e pela premissa de que não é possível considerar que todo o escopo de pesquisa em Gastronomia seja encontrado somente no campo científico do Turismo e Hospitalidade, visto que outros periódicos científicos também apresentam suas interfaces com a Gastronomia, em especial os de *Food Science* (Ciência e Tecnologia dos Alimentos).

Assim sendo, a produção científica em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade parece estar voltada, segundo resultados das pesquisas apresentadas até então, a estudos liberais/de gestão com foco em serviços de alimentação, produzidos normalmente com apoio de fundamentos provenientes da Administração e outras Ciências Sociais Aplicadas; a estudos culturais e humanos relacionados à alimentação, produzidos normalmente com apoio de fundamentos provenientes dos *Food Studies*; ou a perspectivas híbridas de ambos (Figura 1).

Figura 11 – Estudos da Gastronomia em interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade



Fonte: elaborado pelo autor (2020).

A Figura 11, portanto, sistematiza a proposta sobre uma possível caracterização da Gastronomia como um campo científico relativamente autônomo em relação ao campo científico do Turismo e Hospitalidade. Essa ótica auxilia a assimilação do objeto de estudo desta tese e oferece uma compreensão mais ampla sobre como se dá a produção científica em Gastronomia, sendo ela não totalmente inserida no campo científico em questão.

4.4 Enunciação das hipóteses

O ensino e a pesquisa em Gastronomia sucederam-se com maior expressividade na virada do século XX para o XXI. Apesar de sua inclinação inicial ter sido voltada à prática de tudo o que é relacionado aos alimentos e às bebidas, cada vez mais a Gastronomia evoca curiosidade de pesquisadores das mais diversas áreas do saber pelos impactos e pela importância desse fenômeno nas sociedades e atividades econômicas, em especial quando associado ao Turismo e à Hospitalidade.

Okumus, Koseoglu e Ma (2018) indicam, no contexto internacional, que relações de coautoria vêm aumentando, mas somente entre pesquisadores das mesmas instituições ou dos mesmos departamentos, gerando uma crítica sobre a dificuldade de parcerias

interdisciplinares e interinstitucionais na pesquisa em Gastronomia. Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017) observam que, no contexto ibérico e nacional, há poucas redes de coautoria estabelecidas e, em especial no Brasil, não se destacam pesquisadores ou instituições líderes em estabelecimento de relações nesse campo. Okumus, Koseoglu e Ma (2018) afirmam que esse padrão limitado nas redes de coautoria retarda o processo de maturação do campo, fato que pode ser explicado a partir das conclusões de Gimenes (2010b, 2012), Gimenes-Minasse (2020) e Seyitoğlu (2019) quando alegam que há pouca afinidade teórico-metodológica e conceitual entre os pesquisadores de Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade. Esse fato é provavelmente decorrido da multiplicidade de perfis de formação dos pesquisadores, que, por sua vez, possuem perspectivas epistemológicas distintas uns dos outros. Assim, apresentam-se as Hipóteses 1 e 2:

H1: A colaboração científica entre os pesquisadores dedicados à pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade é fragmentada e, por esse motivo, dificulta o debate de aspectos teórico-conceituais.

H2: As múltiplas trajetórias de formação dos pesquisadores dedicados à pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade dificultam o debate de aspectos teórico-conceituais.

É possível observar, nesse campo de conhecimento, disputas entre agentes para inserção de seus posicionamentos científicos (teorias, métodos, técnicas, objetos de pesquisa etc.) que tendem a corroborar para a maturação desse campo (SEYITOĞLU, 2019). Porém, faz-se necessário investigar se há chances de esses campos científicos mais estruturados, como o Turismo e Hospitalidade, estarem gerando olhares limitados que não levem em consideração a amplitude do campo da Gastronomia.

Visto que o campo científico da Gastronomia é relativamente novo, gerando interesse e curiosidade nos pesquisadores de outros campos científicos em explorar seus fenômenos, Okumus, Koseoglu e Ma (2018) observam que, geralmente, pesquisadores que publicaram artigos sobre Gastronomia também possuem outros campos de conhecimento e temas de interesse. Nesse sentido, supõe-se que tais pesquisadores conduzam estudos sobre Gastronomia sob a égide de suas formações em outras áreas do

conhecimento, sabidamente Administração, Ciências Sociais, Ciências Humanas, Turismo e Hospitalidade etc. Como as perspectivas epistemológicas são múltiplas e as colaborações científicas tendem a ser restritas, considera-se a Hipótese 3 no sentido de não haver linhas de pensamento dominantes na interface entre os campos científicos da Gastronomia e do Turismo e Hospitalidade.

H3: A pesquisa em Gastronomia na interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade não apresenta linhas de pensamento dominantes.

Os estudos sobre a produção científica da Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade demonstraram que o cenário brasileiro encontra-se menos desenvolvido quanto ao volume de produção (FERRO; REJOWSKI, 2018; GIMENES-MINASSE, 2020; OKUMUS; KOSEOGLU; MA, 2018; RIBEIRO-MARTINS; SILVEIRA-MARTINS, 2017), compartilhamento de bases conceituais (GIMENES, 2010b; GIMENES; MANOSSO; GINDRI, 2012), temáticas investigadas (BARBOSA; COLLAÇO, 2018; DE JONG et al., 2018; FERRO; REJOWSKI, 2018; GIMENES-MINASSE, 2020), uso de referências atualizadas (VOGEL; BARROS; MARINHO, 2019) e quantidade de *journals* e autores referenciais (BARBOSA; COLLAÇO, 2018; GIMENES-MINASSE, 2020; OKUMUS; KOSEOGLU; MA, 2018; RIBEIRO-MARTINS; SILVEIRA-MARTINS, 2017; VOGEL; BARROS; MARINHO, 2019) em relação ao cenário internacional. Apesar disso, acredita-se que o campo científico da Gastronomia caminha em um sentido de maturação, sendo essa a Hipótese 4:

H4: Apesar de desafios a serem enfrentados, o campo científico em Gastronomia caminha para um cenário de maturidade científica.

A partir dos estudos da Hospitalidade (LASHLEY; LYNCH; MORRISON, 2007a; LYNCH et al., 2011; SANTICH, 2004, 2007b; SCARPATO, 2002) e das contribuições de Richards (2016), Scarpato (2002b) e Kesimoğlu (2015), é possível observar uma tendência das pesquisas na interface entre os campos científicos da Gastronomia e do Turismo e Hospitalidade em suplantarem uma visão objetificada por perspectivas que partem de aspectos relacionais e reflexivos, seja em contextos turísticos

ou não turísticos, proporcionando uma visão menos reducionista da Gastronomia, que decorre na hipótese 5:

H5: Estudar a Gastronomia sob um aspecto relacional e reflexivo é uma tendência e auxilia a compreensão desse fenômeno na interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade.

A partir das bases teóricas apresentadas e da enunciação das hipóteses da pesquisa, procede-se para a descrição e análise dos resultados obtidos por meio do tratamento bibliométrico e das entrevistas com pesquisadores selecionados.

5 PESQUISA EM GASTRONOMIA NO CAMPO CIENTÍFICO DO TURISMO E HOSPITALIDADE

Este capítulo inicialmente, explora a produção científica em Gastronomia representada em uma seleção de artigos de periódicos dedicados a Turismo e Hospitalidade no Brasil, comparando-a e discutindo-a diante de outros estudos bibliométricos disponíveis na literatura nacional e do exterior. Após essa análise, apresentam-se os posicionamentos de cinco pesquisadores que atuam em programas de pós-graduação *stricto sensu* em Turismo e Hospitalidade no Brasil.

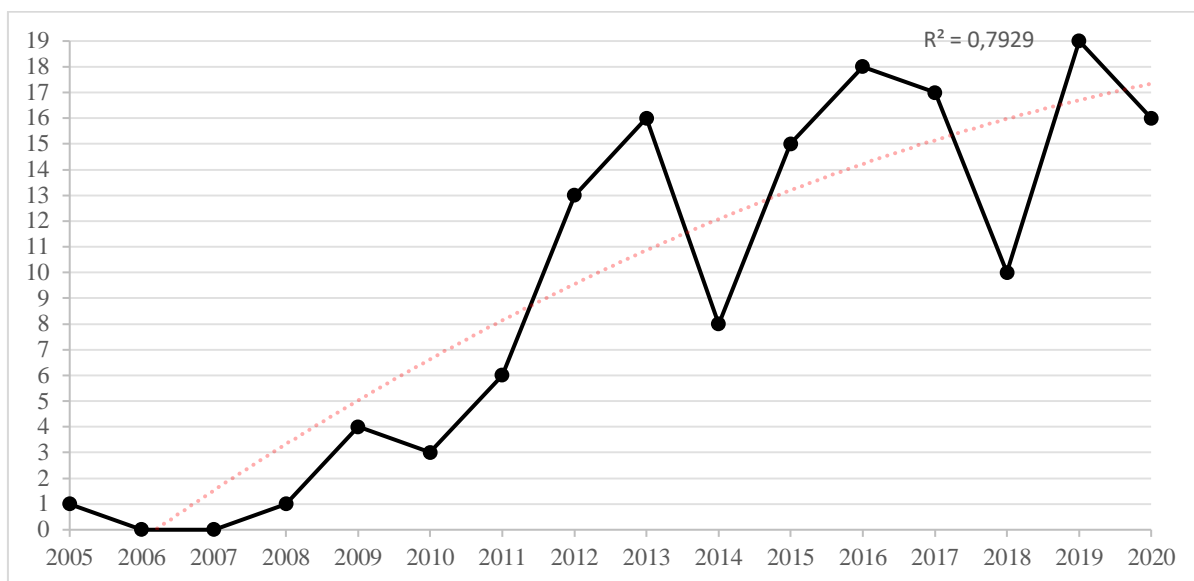
5.1 Caracterização bibliométrica e cientométrica

Inicia-se a apresentação dos resultados obtidos a partir de variáveis bibliométricas de 147 artigos científicos selecionados após critérios de inclusão/exclusão e normalização na base Spell e manualmente nos sítios oficiais dos periódicos.

A amostra está compreendida entre os anos de 2005 e 2020 (Figura 12). Não se obteve registro de dados nos anos de 2006 e 2007. Há uma clara evolução da produção científica apontada pela equação logarítmica ($R^2 = 0,792$), porém observa-se uma oscilação constante. Há uma primeira ascensão na produtividade entre os anos de 2010 e 2013. A maior concentração de publicações deu-se no ano de 2019, com 18 artigos. Outros picos de produtividade podem ser destacados, como no ano de 2013 (16), 2016 (18) e 2019 (19). No entanto, declínios na produção também são detectados nos anos de 2014 e 2018.

Gimenes-Minasse (2020) destaca possíveis explicações para o início das pesquisas em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade a partir da publicação do livro *Gastronomia e Turismo*, de Regina Schlüter, em 2003, e de uma outra publicação de Gabriela Scuta Fagliari, em 2005, intitulada *Turismo e Alimentação: análises introdutórias*. Essas obras, identificadas na lista das referências mais citadas, parecem oferecer sustentação teórica à Gastronomia nesse campo, gerando publicações subsequentes.

Figura 12 – Evolução temporal da amostra



Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Ao todo foram identificados 20 periódicos científicos que compuseram essa amostra (Tabela 1), sendo que a Revista Turismo em Análise foi o primeiro periódico a publicar sobre a Gastronomia. O periódico mais representativo foi a Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade, com 38 artigos. Dois outros ainda lideram o *rank*: Revista Hospitalidade, com 14 documentos, e Revista de Cultura e Turismo, com 11 documentos. Fica claro, segundo a Lei de Bradford, que somente a Revista Rosa dos Ventos e a Revista Hospitalidade podem ser consideradas integrantes do núcleo das publicações nesse campo científico em análise. O cálculo da Lei de Bradford para essa amostra está disponível no Apêndice D.

Comparativamente, Gimenes-Minasse (2020) contabilizou 16 periódicos brasileiros, sendo a Rosa dos Ventos o mais representativo, seguido da Revista Turismo em Análise. Esse é um resultado próximo aos apresentados nas pesquisas de Barbosa e Collaço (2018) e Vogel, Barros e Marinho (2019). Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017) não consideraram a Turismo em Análise em sua amostra, priorizando outros periódicos ibero-americanos.

Para Gimenes-Minasse (2020), a Rosa dos Ventos concentra um acumulado de artigos acima dos demais periódicos por conta de dois dossiês voltados à relação entre Gastronomia e Turismo, um no ano de 2012 e outro em 2013. Adicionalmente, outro dossiê temático que propõe essa relação foi identificado no periódico Turismo: Estudos e Práticas, no ano de 2017. Gimenes-Minasse (2020, p. 102) alega: estes “números especiais evidenciam o reconhecimento do tema no âmbito acadêmico do turismo e a existência de pesquisadores capazes de atender a estas convocatórias cumprindo as exigências de cada periódico.”. Essa também é a sugestão de

Okumus, Koseoglu e Ma (2018) para tentar inserir as pesquisas sobre Gastronomia em periódicos de Turismo e/ou Hospitalidade no cenário internacional.

Tabela 1 – Evolução temporal da amostra por periódico

PERIÓDICO	ANO	QUALIS (2013- 2016)	QUALIS																	Total
			2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020		
RVTH	B2		-	-	-	-	-	1	1	9	11	1	3	1	2	1	4	4	38	
RH	B3		-	-	-	-	-	-	2	2	1	1	-	2	1	-	1	4	14	
CULTUR	B5		-	-	-	1	1	-	-	-	1	1	3	-	2	1	-	1	11	
TVA	B1		1	-	-	-	-	-	1	-	2	-	-	2	-	1	2	-	9	
TA	B1		-	-	-	-	1	1	1	1	-	-	1	1	-	-	-	2	8	
T&S	B4		-	-	-	-	2	-	1	1	-	-	-	2	-	-	2	-	8	
RAOIT	B2		-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	2	2	-	1	-	1	8	
RTC	B3		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	2	1	1	-	7	
CVT	B1		-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	2	1	-	7	
APPLIED	B5		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1	1	1	-	6	
RITUR	B3		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2	2	6	
RTEP	B4		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	1	-	5	
CENÁRIO	B4		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	2	-	5	
MTR	B5		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	-	1	4	
RBTUR	A2		-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	1	-	3	
REAT	B3		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2	
ABET	B4		-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	2	
RECAT	B4		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	2	
PODIUM	B3		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	
RA	B2		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	

147

Legenda

RTC: Revista de Turismo Contemporâneo
MTR: Marketing & Tourism Review
RH: Revista Hospitalidade
TVA: Turismo Visão e Ação
CENÁRIO: Revista Interdisciplinar de Turismo e Território
RBTUR: Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo
APPLIED: Applied Tourism
REAT: Revista Eletrônica de Administração e Turismo
RVTH: Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade
RAOIT: Revista Acadêmica do Observatório de Inovação do Turismo

PODIUM: Sport, Leisure and Tourism Review
CVT: Caderno Virtual de Turismo
TA: Turismo em Análise
RA: Revista Alcance
RTEP: Revista Turismo Estudos e Práticas
RITUR: Revista Ibero-americana de Turismo
T&S: Turismo & Sociedade
CULTUR: Revista de Cultura e Turismo
ABET: Anais Brasileiros de Estudos Turísticos
RECAT: Revista Eletrônica de Ciências da Administração e Turismo

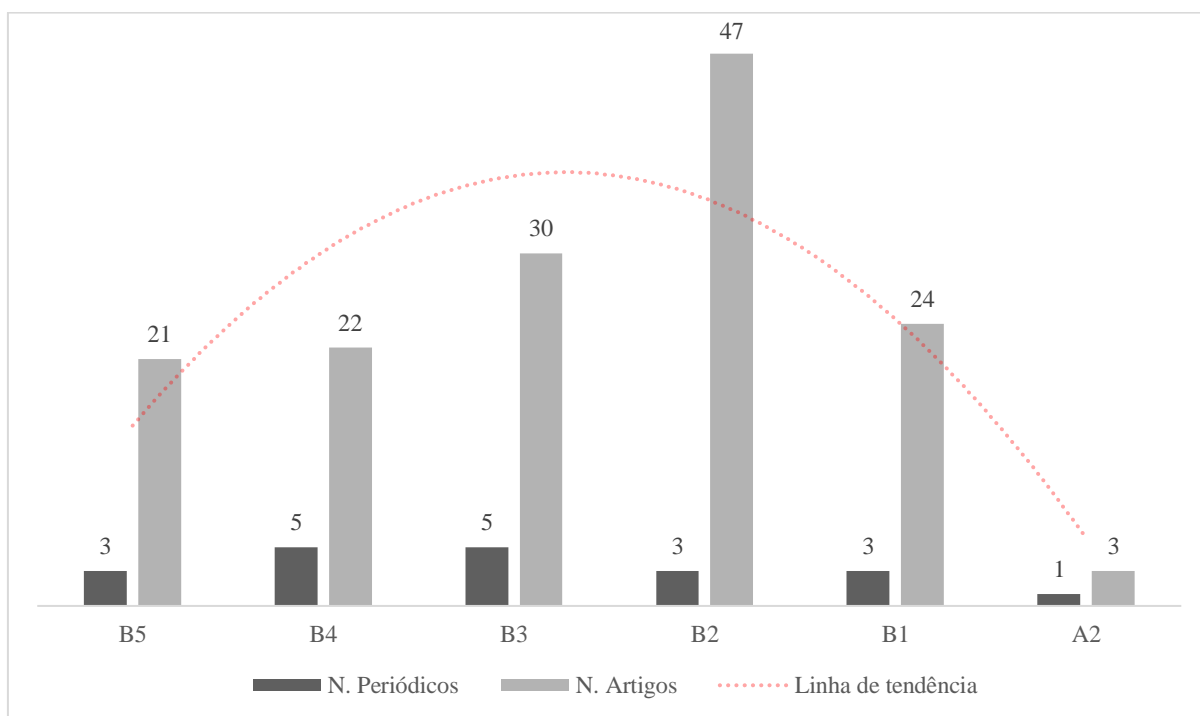
Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Por outro lado, é possível assumir que a Gastronomia é abordada, em menor ou maior grau, em quase todos os periódicos nacionais do campo científico do Turismo e Hospitalidade no Brasil.

Em uma apreciação geral, os artigos tendem a ser publicados em periódicos de estratos B3 e B2 (Figura 13) do Qualis do quadriênio 2013-2016. Considerando que somente a Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo foi classificada no estrato A2 nesse mesmo quadriênio, e sabendo que o seu posicionamento editorial não abarca pesquisas que abordem exclusivamente Gastronomia, então não é possível assumir que as publicações estão atingindo um alto nível teórico-metodológico somente com esses dados. Após a divulgação do novo estrato Qualis, referente aos anos de 2017 a 2020, talvez seja possível inferir com maior precisão se os artigos relacionados à Gastronomia estão cumprindo os rigorosos protocolos de avaliação pertinentes

aos periódicos do estrato A, uma vez que alguns periódicos de estratos inferiores poderão ser melhor ranqueados nessa próxima classificação.

Figura 13 – Número de artigos e periódicos por estrato Qualis Capes 2013-2016



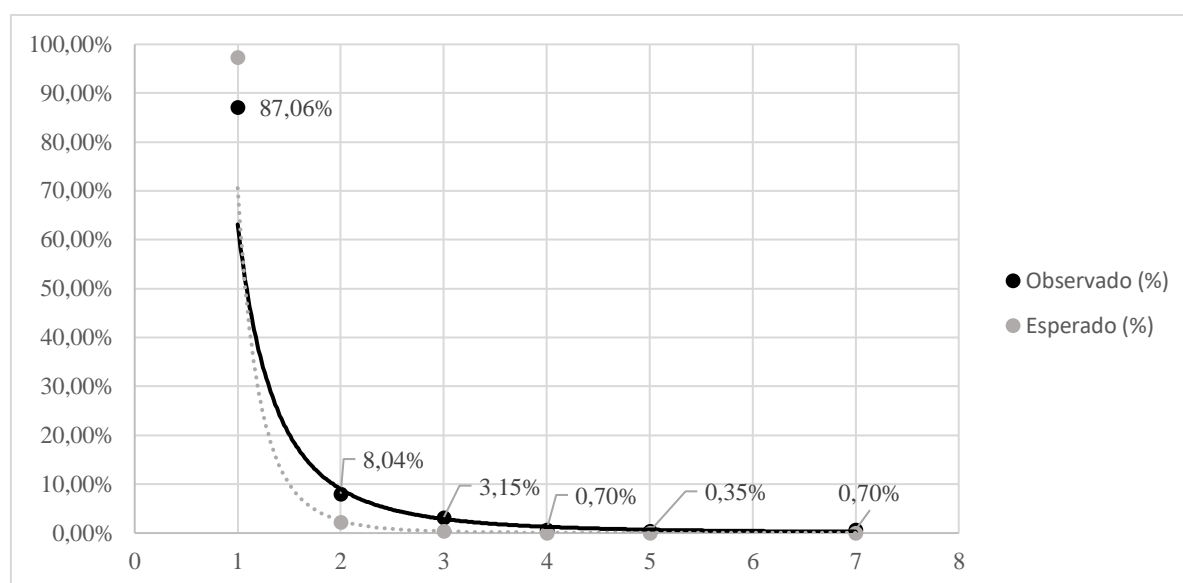
Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Quanto às autorias, identificaram-se nessa amostra um total de 286 pesquisadores, sendo que a maioria dos artigos foi produzida em coautoria, em média 1,92 autores por documento. Somente 22 documentos foram assinados individualmente. Isso demonstra um alto índice de colaboração na amostra (2,18). Ela apresentou um alto índice de autores que publicaram somente um artigo (87,6% dos autores), enquanto 8,04% dos autores produziram dois artigos, 3,15% três artigos e 1,75% somam os autores que publicaram quatro ou mais artigos. A Figura 14 demonstra a Lei de Lotka aplicada à amostra, na qual se observa essa diferença a partir das linhas sólida e pontilhada. Os dados referentes aos cálculos da Lei de Lotka estão disponíveis no Apêndice E.

Quanto ao resultado da Lei de Lotka aplicada à amostra desta pesquisa, notou-se uma aproximação aos resultados encontrados por Gimenes-Minasse (2020), Vogel, Barros e Marinho (2019) e Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017). Assim, independentemente da

amostra coletada, o campo científico em análise configura-se socialmente a partir de pesquisadores que não se dedicam particularmente ao estudo das relações entre Gastronomia, Turismo e Hospitalidade, pois há pouca incidência de autores que produziram mais de um artigo. Entretanto, ainda diante dos resultados da Lei de Lotka, pode-se inferir que o campo possui um número maior de pesquisadores recorrentes do que o esperado.

Figura 14 – Lei de Lotka

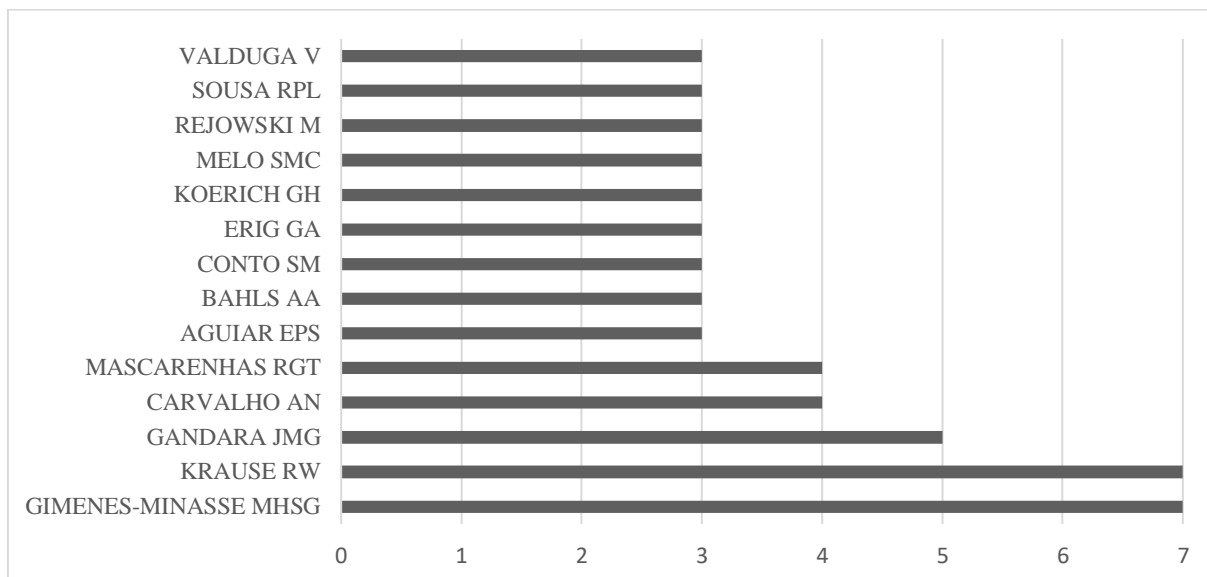


Fonte: elaborado pelo autor (2021).

A figura 15 apresenta os 14 pesquisadores que possuem mais de três artigos publicados. Destacam-se cinco autores pela proficiência: Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse, graduada em Turismo, mestre em Sociologia e doutora em História, professora dos Programas de Pós-Graduação em Hospitalidade e Gestão de Alimentos e Bebidas da Universidade Anhembi Morumbi (UAM); Rodolfo Wendhausen Krause, graduado em Engenharia Mecânica e Administração e Gerência, mestre em Turismo e Hotelaria e doutor em Turismo e Administração, professor do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Univali; José Manoel Gonçalves Gândara (*in memoriam*), era graduado em Turismo, mestre em Gestão do Turismo e doutor em Turismo e Desenvolvimento Sustentável, foi professor da Universidade Federal do Paraná (UFPR) nos Programas de Pós-Graduação em Turismo e em Geografia; Alissandra Nazareth de Carvalho, graduada em Administração, mestre em Turismo e Hotelaria pela Univali e doutora em Geografia, diretora da Escola de Direito, Turismo e Museologia da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) e professora no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Patrimônio da mesma instituição; Rubia Gisele Tramontin

Mascarenhas, graduada em Turismo e Hotelaria, mestre em Ciências Sociais Aplicadas e doutora em Geografia, atualmente é professora da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG).

Figura 15 – Pesquisadores da amostra nacional com mais de duas publicações



Fonte: elaborado pelo autor (2021).

A partir do levantamento do currículo Lattes dos pesquisadores presentes na amostra (Tabela 2), foi possível identificar a presença de doutores e doutorandos, em maior peso, de cursos voltados às Ciências Humanas e Sociais (45) e à Gestão (40). Os cursos de Turismo, Gastronomia, Hospitalidade e Lazer, apesar de não lideraram a amostra em nível de doutorado (25), possuem a maior representatividade em nível de mestrado (77). As informações de 269 pesquisadores foram extraídas manualmente dos currículos Lattes e focou-se apenas na formação conferente a grau (graduação, mestrado e doutorado) dos autores. Não foi possível encontrar o currículo cadastrado no Lattes de 17 autores, sendo esses na maioria pesquisadores estrangeiros.

Quanto à formação dos pesquisadores, constatou-se ser dispersa em outros campos do conhecimento em detrimento de Turismo e/ou Hospitalidade. Tal situação pode ser explicada diante da recente consolidação dos cursos de doutorado na área de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Segundo Rejowski, Ferro e Sogayar (no prelo), o início da oferta de doutorado nessa área de conhecimento deu-se em 2013, com o curso de Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. Até o ano de 2020, contabilizavam-se cinco cursos de doutorado, número pouco

expressivo diante da oferta dos demais cursos da área de avaliação de Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo da Capes.

Nesse sentido, os pesquisadores que quisessem desenvolver suas carreiras na Pós-Graduação tiveram que optar por cursos de áreas de conhecimento correlatas, especialmente Ciências Humanas e Sociais e Gestão, pela carência de PPGs em Turismo, Hospitalidade e Lazer em alguns estados e regiões, ainda mais em nível de doutorado.

Os pesquisadores com menor número de publicações são provenientes de áreas correlatas e as suas pesquisas tangenciam o Turismo e/ou a Hospitalidade (especialmente no sentido da hotelaria). Observa-se ainda a presença de autores que são orientandos de pesquisadores mais maduros, em nível de graduação ou pós-graduação, conforme Okumus, Koseoglu e Ma (2018). Nesse mesmo sentido, os pesquisadores que possuem maior número de publicações são aqueles em posições profissionais já estabelecidas como professores e/ou pesquisadores de alguma universidade.

Tabela 2 – Formação dos pesquisadores em Gastronomia no Brasil

	Graduação	Mestrado	Doutorado	Nomenclatura dos cursos	Área de conhecimento
	90	49	19	Administração e Turismo, Turismo e Hotelaria (graduação e pós-graduação), Turismo (graduação e pós-graduação), Turismo e desenvolvimento sustentável, Cultura e Turismo, Gestão de Negócios Turísticos, Gestão de Turismo (graduação)	Turismo, Gastronomia, Hospitalidade e Lazer
	9	23	4	Hospitalidade, Turismo e Hospitalidade, Hotelaria (graduação)	
	43	3	-	Gestão de Alimentos e Bebidas, Gastronomia (graduação), Confeitaria e Panificação (graduação)	
	3	2	2	Lazer, Ciências do Desporto Recreação e Lazer, Educação física	
Subtotal	145	77	25		
	44	42	30	Administração, Gestão empresarial, Processos gerenciais (graduação)	Gestão
	7	2	3	Ciências econômicas	
	2	-	-	Ciências contábeis	
	-	1	-	Administração pública	
	0	5	7	Engenharia de produção	
Subtotal	53	50	40		
	9	9	12	Geografia	Ciências Humanas e Sociais
	9	6	6	História / História social / História Econômica	
	8	12	16	Antropologia, Antropologia social, Sociologia, Sociologia e Antropologia, Antropologia e Comunicação, Ciências Sociais	
	3	7	5	Educação, Filosofia, Filosofia e Ciências da Educação, Pedagogia	
	8	2	1	Direito	
	1	2	3	Ciências Humanas (interdisciplinar), Integração da América Latina	
	-	2	1	Ciências políticas	
	-	1	-	Patrimônio cultural e sociedade	
	1	-	1	Letras	
Subtotal	39	41	45		
	-	3	5	Ciências da comunicação / Comunicação	Comunicação, Artes e Informação
	11	7	4	Comunicação social	
	-	1	4	Comunicação e semiótica / e práticas de consumo / e cultura	
	2	-	1	Design	
	2	2	-	Artes, Artes visuais, Artes plásticas, Educação artística	
	-	1	-	Tecnologia multimídia	

	-	1	2	Engenharia e gestão do conhecimento / Ciência da informação	
Subtotal	15	15	16		
	2	2	5	Ciências agropecuárias e Recursos Naturais, Ciências agrárias, Agronomia, Engenharia agrícola, Energia Nuclear na Agricultura e no Ambiente	
	-	1	1	Extensão rural	
	1	5	1	Engenharia e ciência dos alimentos, Engenharia de alimentos, Química de alimentos, Ciência e tecnologia agroindustrial	
	1	1	-	Engenharia florestal	Ciências agrárias e do ambiente
	-	2	-	Agronegócios	
	-	4	2	Ciências ambientais, Ciências do ambiente, Sustentabilidade socioeconômica e ambiental, Educação ambiental, Recursos hídricos e saneamento ambiental	
	-	3	5	Desenvolvimento rural, Desenvolvimento e Meio Ambiente, Ciências sociais em Desenvolvimento Agricultura e Sociedade	
	1	-	-	Medicina veterinária	
Subtotal	5	18	14		
	12	1	2	Nutrição	
	6	3	3	Psicologia / Psicobiologia / Psicologia experimental	
	1	-	1	Enfermagem	Biológicas e Saúde
	3	-	2	Ciências biológicas / Ecologia aplicada	
	1	-	-	Odontologia	
	-	1	-	Saúde pública	
Subtotal	23	5	8		
	-	1	-	Engenharia civil	Outras engenharias e tecnologias
	-	1	1	Engenharia de processos e Tecnologias, Tecnologia	
	11	-	-	Outras engenharias (graduação): Elétrica, Elétrica e Eletrônica, Química, Geológica, Mecânica, de Produção Mecânica	
Subtotal	11	2	1		
	-	3	2	Desenvolvimento Regional / e Urbano	Arquitetura e Urbanismo
	1	1	1	Arquitetura e urbanismo, Urbanismo, Políticas urbanas	
Subtotal	1	4	3		

Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Em comparação, Gimenes-Minasse (2020)³⁸ também destacou a presença de formações diversas, para além do Turismo e Hospitalidade, dos pesquisadores com mais de um artigo publicado em sua amostra, entre elas a Administração, a Comunicação e a Geografia com maior representação.

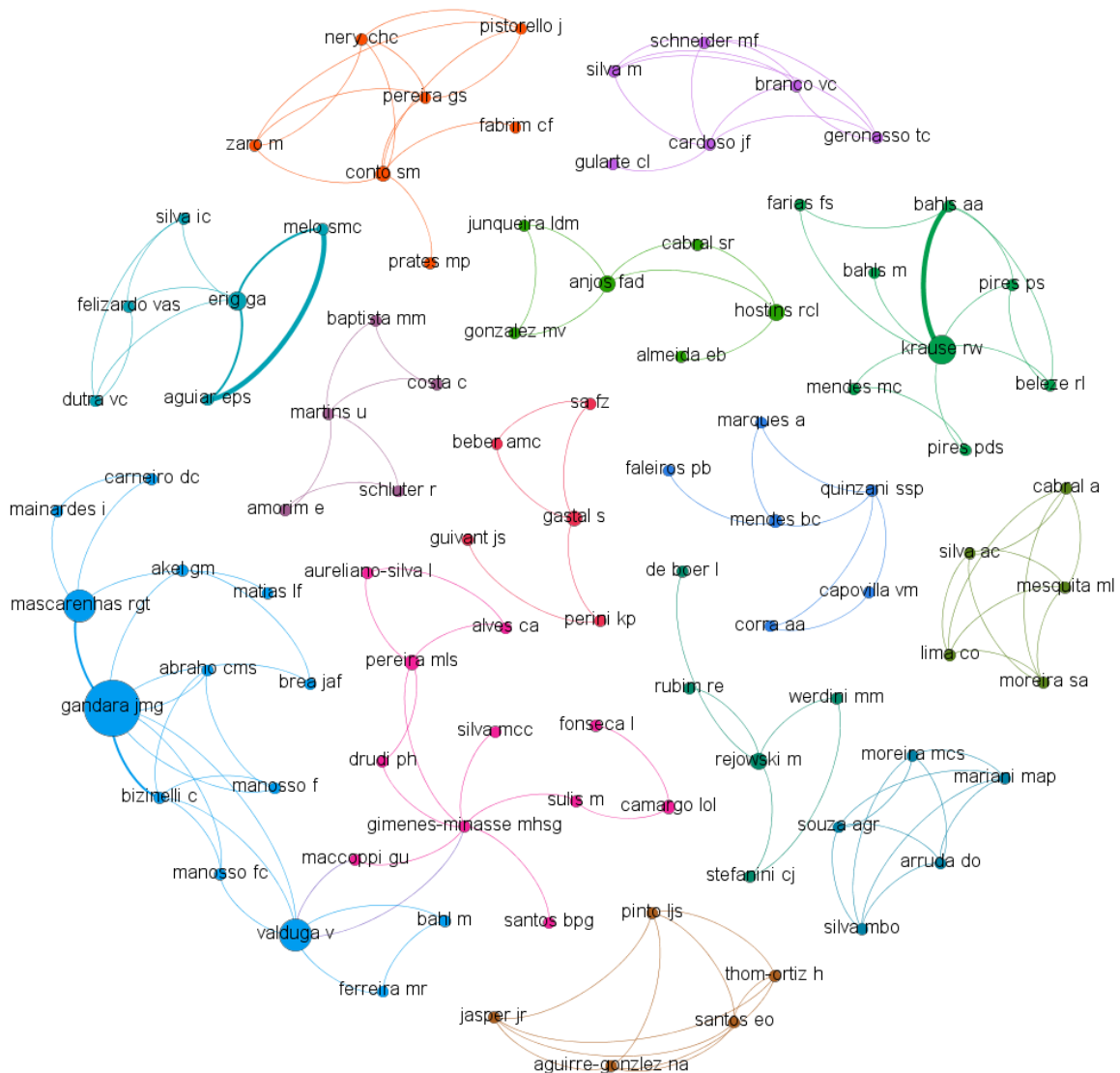
Ainda na configuração social, identificaram-se 96 núcleos de pesquisadores na amostra (Figura 16). As relações sociais entre esses pesquisadores aparentam ser simétricas, visto que a maioria dos *clusters* possui estruturas de *links* que conectam todos os integrantes. Em alguns poucos casos, há um autor que atua como intermediador de outras colaborações e núcleos. Esse resultado foi maior que o apresentado por Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017), com 28 núcleos. É provável que o tamanho da amostra selecionada por esses autores (45 documentos) tenha influenciado tal resultado.

Quatorze *clusters* destacam-se no componente gigante por conterem mais de cinco pesquisadores em suas estruturas. Eles se encontram destacados em cores na Figura 16. Quatro pesquisadores são expoentes na centralidade das colaborações científicas na amostra: José Manoel Gonçalves Gândara (*Betweenness centrality* = 26.0), Vander Valduga (12.0), Rubia Gisele Tramontin Mascarenhas (12.0) e Rodolfo Wendhausen Krause (10.0). Outras informações sobre a rede de colaboração científica estão disponíveis no Apêndice E.

A figura 16 enfoca esses 14 *clusters*, e os pesquisadores com maior centralidade nas colaborações científicas foram representados proporcionalmente com nós maiores; a espessura das linhas (*links*) representam proporcionalmente a intensidade das relações entre os pesquisadores.

³⁸ Dos 21 autores, 11 (52,38%) são graduados em Turismo, 2 (9,52%) em Turismo e Hotelaria e 7 (33,33%) possuem formações diversas: Administração, Comunicação Social, Direito e Administração, Engenharia Mecânica e Administração, Geografia, Hotelaria, e Pedagogia. [...] Sobre a pós-graduação, 1 pesquisador possui apenas doutorado. Dos 20 pesquisadores que possuem mestrado, 7 (35%) são mestres em Turismo; 2 (10%) em Turismo e Hotelaria; 2 (10%) em Geografia; 2 (10%) em Administração e 7 (35%) possuem formações diversas: em Administração, Antropologia, Artes Visuais, Ciências Políticas, Ciências Sociais Aplicadas, Educação e Sociologia. Dezesesseis pesquisadores (76,19%) são doutores, e um deles está cursando seu doutorado. Do total, 3 (18,75%) possuem doutorado em Geografia, 3 (18,75%) em Turismo, 2 (12,5%) em História, 2 (12,5%) em Administração, e 6 (37,5%) possuem doutorados em diferentes áreas (Ciências da Comunicação, Comunicação Social; Desenvolvimento Rural, Geografia, Turismo e Hotelaria, Sociologia). [...] Sete pesquisadores (33,33%) desenvolveram seu mestrado e seu doutorado sobre Turismo e Gastronomia, e 5 (23,80%) dedicaram ou seu mestrado ou seu doutorado a este tema. (GIMENES-MINASSE, 2020, p. 108)

Figura 16 – Seleção das principais redes de colaboração científica entre pesquisadores



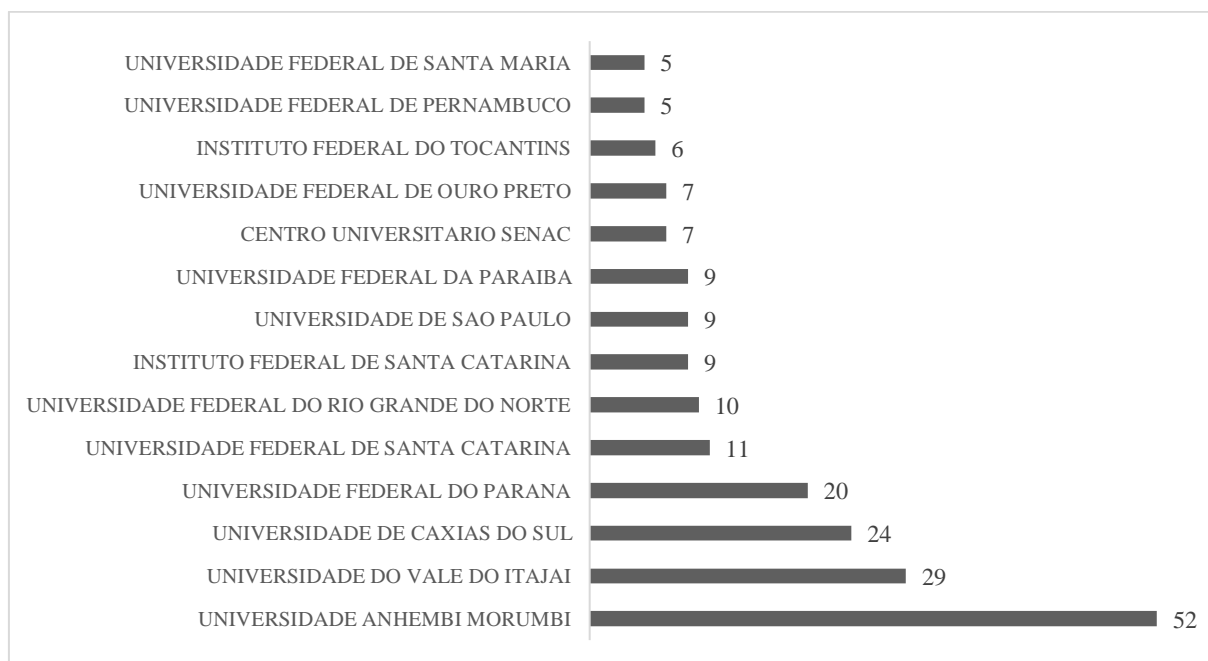
Fonte: elaborado pelo autor (2021).

É possível assumir, pela estrutura das colaborações científicas, que a busca por parcerias com colegas pesquisadores visa ao compartilhamento de competências, fato exigido em um campo multi e interdisciplinar como a Gastronomia, conforme os apontamentos de Balancieri et al. (2005). O componente com o maior número de nós totalizou 25 pesquisadores conectados, sendo que a maior parte dessas colaborações são intrainstitucionais e provenientes de relação orientador-orientando. Segundo Lambiotti e Panzarasa (2009), quando são detectados múltiplos *clusters* de pesquisadores desconectados, esse dado é encarado como um sinal de fragmentação, o que indica que a Gastronomia ainda é encarada como especialidade científica, ou seja, não

tendo número suficiente de pesquisadores unidos (como uma comunidade científica) e dedicados a ela (BECHER; TROWLER, 2001).

Identificaram-se 88 instituições mencionadas pelos autores. Entre elas, destacam-se a Universidade Anhembi Morumbi, com 52 correspondências, a Universidade do Vale do Itajaí (29), a Universidade de Caxias do Sul (24) e a Universidade Federal do Paraná (20). É interessante ressaltar que as instituições mencionadas ofertam Programas de Pós-Graduação em Turismo e/ou Hospitalidade, além de as três primeiras também ofertarem curso de graduação em Gastronomia. Nesse caso, isso pode estar correlacionado com a necessidade de publicação diante dos órgãos fomentadores e reguladores. A Figura 17 indica as instituições com mais de 5 menções na amostra.

Figura 17 – Principais afiliações institucionais



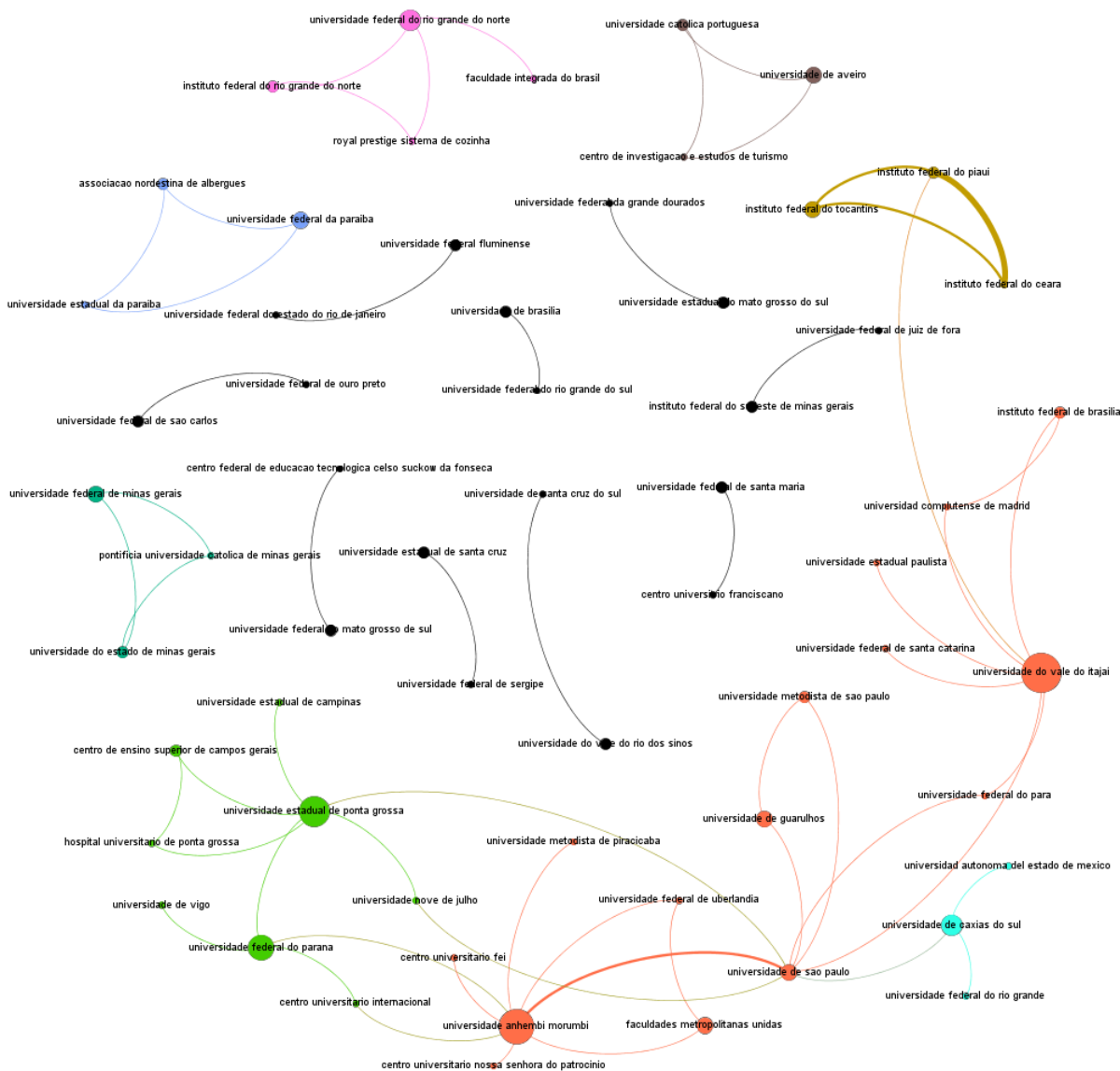
Fonte: elaborado pelo autor (2021).

É possível identificar 17 núcleos de colaboração entre algumas das instituições referidas pelos autores dos artigos (Figura 18). Somente núcleos com mais de duas instituições foram coloridos. As instituições com nós maiores acabam por representar a quantidade de colaborações com instituições diferentes, o que, por consequência, também está diretamente relacionada com a quantidade de artigos publicados por seus pesquisadores afiliados. Outras informações sobre a rede de colaboração entre as instituições estão disponíveis no Apêndice F.

Duas instituições merecem destaque pela centralidade das relações: a Universidade Anhembi Morumbi e a Universidade do Vale do Itajaí. Ambas encontram-se no mesmo *cluster* de colaboração, sendo que a última conta com uma colaboração internacional junto à *Universidad Complutense de Madrid*. Outras instituições podem ser destacadas, entre elas a Universidade Federal do Paraná, a Universidade Federal de Ponta Grossa e a Universidade de São Paulo.

É importante ressaltar que as afiliações representam as instituições que os autores dos artigos informaram nos metadados naquele momento de suas carreiras. Não se analisaram, portanto, as mobilidades profissionais dos autores entre instituições ao longo do tempo. Adicionalmente, observa-se que a maior parte das colaborações ocorre por questões de proximidade geográfica.

Figura 18 – Redes de colaboração científica institucional



Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Observou-se também um *cluster* internacional composto pela Universidade Católica Portuguesa (Portugal), Universidade de Aveiro (Portugal) e pelo Centro de Investigação e Estudos do Turismo (Argentina). No total foram seis instituições estrangeiras na amostra, sendo que o Brasil apresentou colaborações com o México e a Espanha. Na amostra de Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017), estavam em destaque as instituições estrangeiras, na maioria europeias, mas foi possível identificar algumas brasileiras: Universidade Federal do Paraná, Universidade Estadual de Santa Cruz e Universidade Federal de Pelotas.

Partindo para a caracterização intelectual, destacam-se as referências com mais de cinco citações localmente, ou seja, dentro da própria amostra (Tabela 3). Livros e capítulos de livros

são mais frequentes entre as obras mais citadas do que artigos de periódicos. Outro ponto relevante é que as referências mais citadas concentram-se no final da década de 1990 até meados da primeira década de 2000.

O livro *Gastronomia e turismo*, de Regina Schlüter (SCHLÜTER, 2003), foi a obra mais citada e ela, uma dos autores mais citados. Em seguida, tem-se o capítulo de livro *Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos*, de José Manoel Gonçalves Gândara, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes e Rubia Mascarenhas (GÂNDARA; GIMENES; MASCARENHAS, 2009); o livro *Turismo e alimentação: análises introdutórias*, de Gabriela Scuta Fagliari (FAGLIARI, 2005); o artigo de evento *Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil*, apresentado no IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul por Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes (GIMENES, 2006); e o livro *A fisiologia do gosto* (BRILLAT-SAVARIN, 1995). A obra de Schlüter (2003) foi a única coincidente entre os resultados desta pesquisa e a de Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017). Vale ressaltar que esses os autores dessas obras mencionadas também protagonizam na lista dos autores mais citados (Tabela 4).

Tabela 3 – Referências citadas mais de cinco vezes

Autor	Obra (Ano)	n.
SCHLUTER RG	Gastronomia e turismo (2003)	35
GANDARA JMG	Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos (2009)	23
FAGLIARI GS	Turismo e Alimentação (2005)	22
GIMENES MHSG	Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico [...] (2006)	19
BRILLAT-SAVARIN JA	A Fisiologia do Gosto (1995)	16
CARNEIRO H	Comida e Sociedade (2003)	15
MONTANARI M	Comida como cultura (2008)	12
CASCUDO LC	História da alimentação no Brasil (2004)	11
FRANCO A	De Caçador a gourmet (2001)	10
SANTOS CRA	A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa (2005)	10
POULAIN JP	Sociologias da Alimentação (2004)	9
CORNER DMR	A gastronomia como atrativo no turismo cultural (2006)	8
MACIEL ME	Uma cozinha à brasileira (2004)	8
PINE II BJ	The Experience Economy (1999)	8
GIMENES MHSG	Sentidos, Sabores e Cultura (2010)	7
ATALA A	Com Unhas, Dentes & Cuca (2008)	6
CAMARGO LOL	Hospitalidade (2004)	6
DAMATTA R	Sobre o simbolismo da comida no Brasil (1987)	6
DENCKER AFM	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo (1998)	6
FLANDRIN JL	História da alimentação (1998)	6
GIMENES MHSG	O uso turístico das comidas tradicionais [...] (2009)	6
KIVELA J	Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists [...] (2006)	6
KRAUSE RW	A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações [...] (Tese) (2011)	6

(continua)

(conclusão)

Autor	Obra (Ano)	n.
MASCARENHAS RGT	A diversidade gastronômica como atrativo [...] (Tese) (2009)	6
MULLER SG	Patrimônio cultural gastronômico (tese) (2012)	6
PARASURAMAN A	Servqual: A multiple-item scale for measuring consumer perceptions [...] (1988)	6
PECCINI R	A gastronomia e o turismo (2013)	6
AZAMBUJA M	A gastronomia como produto turístico (2001)	5
BARDIN L	Análise de conteúdo (2011)	5
DIAS R	Turismo e patrimônio cultural (2006)	5
GIMENES-MINASSE MHSG	A Gastronomia brasileira na Copa do Mundo de Futebol da FIFA 2014 [...] (2014)	5
GIMENES MHSG	Cozinhando a tradição (Tese) (2008)	5
LASHLEY C	Em busca da hospitalidade (2004)	5
LAVILLE C	A construção do saber (1999)	5
RICHARDS G	Gastronomy an essential ingredient in tourism production and consumption (2002)	5
YIN RK	Estudo de caso (2005)	5

Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Identifica-se um conjunto de obras dedicadas à história da alimentação entre as mais citadas, sendo elas: Carneiro (2003), Franco (2001), Cascudo (2004) e Santos (2005). Por sua vez, Maciel (2001), Montanari (2008) e Poulain (2004) foram referências que provavelmente deram suporte a discussões sobre Sociologia e Antropologia da alimentação.

Analisando os autores mais citados (Tabela 4), tem-se Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse³⁹ na liderança, em especial pelas obras *Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil* (GIMENES, 2006) e *Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística* (GIMENES, 2010a). Logo após, identifica-se o Ministério do Turismo com documentos sobre estudos de demanda turística e orientações sobre turismo cultural. Outra instituição de relevância foi o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) que fornece dados do censo populacional.

Porém, cabe destacar a presença limitada de obras que abordem a Hospitalidade no sentido analisado nesta tese, havendo somente seis citações do livro *Hospitalidade* (CAMARGO, 2004) e cinco do livro *Em busca da hospitalidade: perspectivas para o mundo globalizado* (LASHLEY; MORRISON, 2004). Também há uma certa limitação de obras em língua estrangeira na lista das mais citadas, indicando certa endogenia no Brasil causada,

39 A autora alterou seu sobrenome. Deu-se preferência a identificá-la com seu nome atual ao longo do texto. Entretanto, ao longo do processamento de dados, decidiu-se por contabilizar separadamente com seus respectivos sobrenomes. Nos quadros e figuras, é comum haver “GIMENES MHSG” ou “GIMENES-MINASSE MHSG”.

possivelmente, por barreiras linguísticas ou inacessibilidade às editoras internacionais, que são pagas.

Tabela 4 – Autores citados mais de dez vezes localmente

Autor	n.	Autor	n.
GIMENES MHSG	65	DORIA CA	14
MINISTERIO DO TURISMO	37	IBGE	14
SCHLUTER RG	35	POULAIN JP	14
GANDARA JMG	29	YIN RK	13
BRILLAT SAVARIN JA	22	BARDIN L	12
DENCKER AFM	22	CASTELLI G	12
FAGLIARI GS	22	CORNER DMR	12
RICHARDS G	22	DAMATTA R	12
SANTOS CRA	22	KIVELA J	12
CASCUDO LC	19	MASCARENHAS RGT	12
HALL CM	19	BENI MC	11
MACIEL ME	19	DIAS R	11
BARRETTO M	18	GIL AC	11
CARNEIRO H	18	KOTLER P	11
KRAUSE RW	18	MULLER SG	11
MONTANARI M	18	PINE II BJ	11
GIMENES MINASSE MHSG	17	FLANDRIN JL	10
BOURDIEU P	16	GASTAL S	10
FRANCO A	16	MARCONI MA	10
CAMARGO LOL	15		

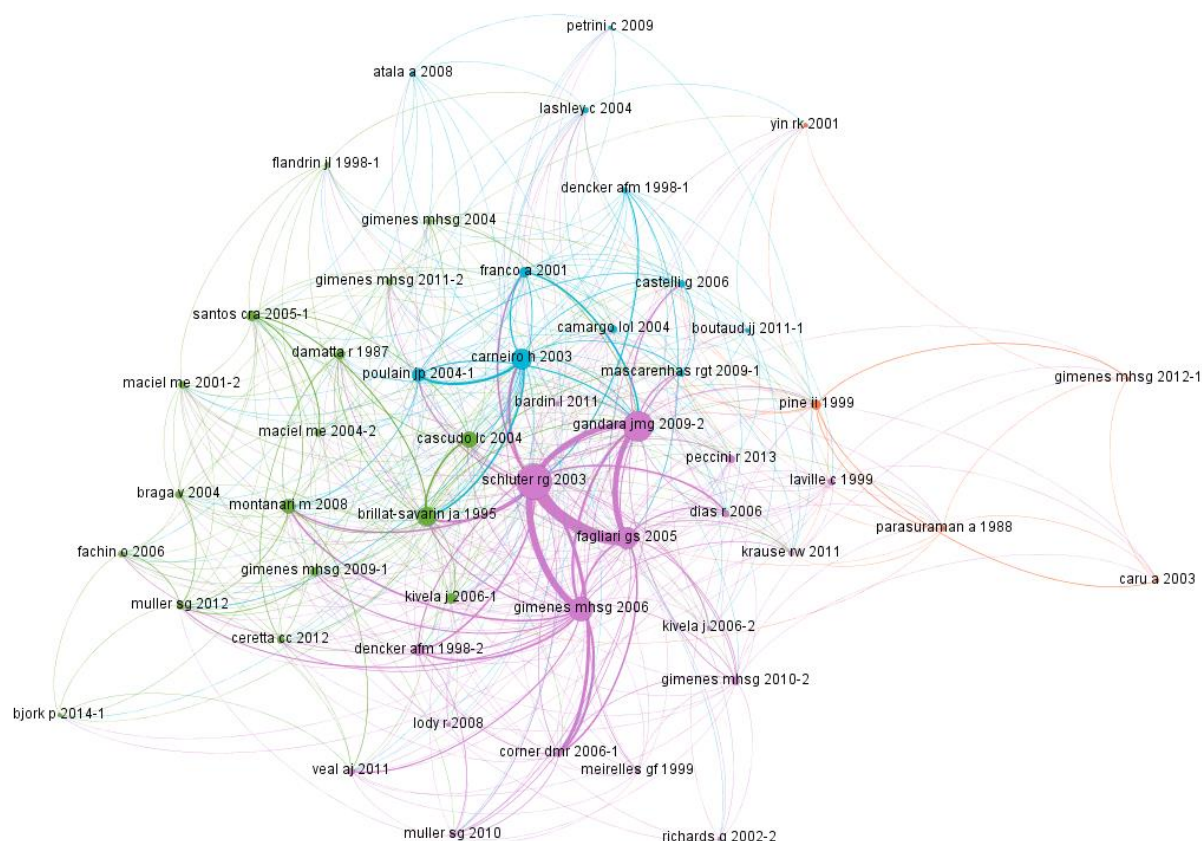
Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Além dos já autores citados, Ada de Freitas Manetti Dencker foi identificada como uma dos principais autores pelo livro *Métodos e técnicas de pesquisa em Turismo* e suas edições anteriores (DENCKER, 2007). Margarita Barretto contribuiu à amostra com obras voltadas para temáticas de introdução ao estudo do Turismo e da relação entre Turismo e cultura (BARRETTO, 1995, 2007). Destaca-se também a presença de dois autores estrangeiros entre os mais citados, com diversas publicações individuais ou em parcerias, que abordaram a relação entre Turismo e Gastronomia: Greg Richards (RICHARDS, 2002a, 2007a, 2007b, 2011) e Colin Michael Hall (HALL et al., 2004; HALL; MITCHELL, 2000; HALL; SHARPLES, 2003).

Formulou-se uma rede de cocitação a partir das 50 principais referências mais citadas nos artigos (Figura 19). As obras com maior centralidade estão representadas em nós com tamanhos proporcionais, e a espessura das linhas (*links*) representam proporcionalmente a

intensidade das relações entre as obras⁴⁰. Entre as principais estão, respectivamente: Schlüter (2003), Gândara (2009), Gimenes (2006) e Flagliari (2005). Outras obras com nível médio de centralidade ainda podem ser destacadas, como Montanari (2008), Cascudo (2004), Brillat-Savarin (1995), Carneiro (2003) e Poulain (2004).

Figura 19 – Cocitação entre as cinquenta principais referências citadas na amostra nacional



Fonte: elaborado pelo autor (2021).

É possível identificar quatro *clusters* de referências que demonstram as suas proximidades temáticas e, por consequência, a probabilidade de obras serem citadas em uma mesma pesquisa. O representado pela cor verde apresenta a maioria das referências voltadas à História, Sociologia e Antropologia da alimentação, enquanto o colorido em violeta sugere maior aproximação com temáticas relacionadas à alimentação no contexto do Turismo. Ambos os *clusters* de relevância concentram autores nacionais como referência. Por fim, os outros dois *clusters* menores, em azul e laranja, parecem manifestar, respectivamente, estudos voltados à

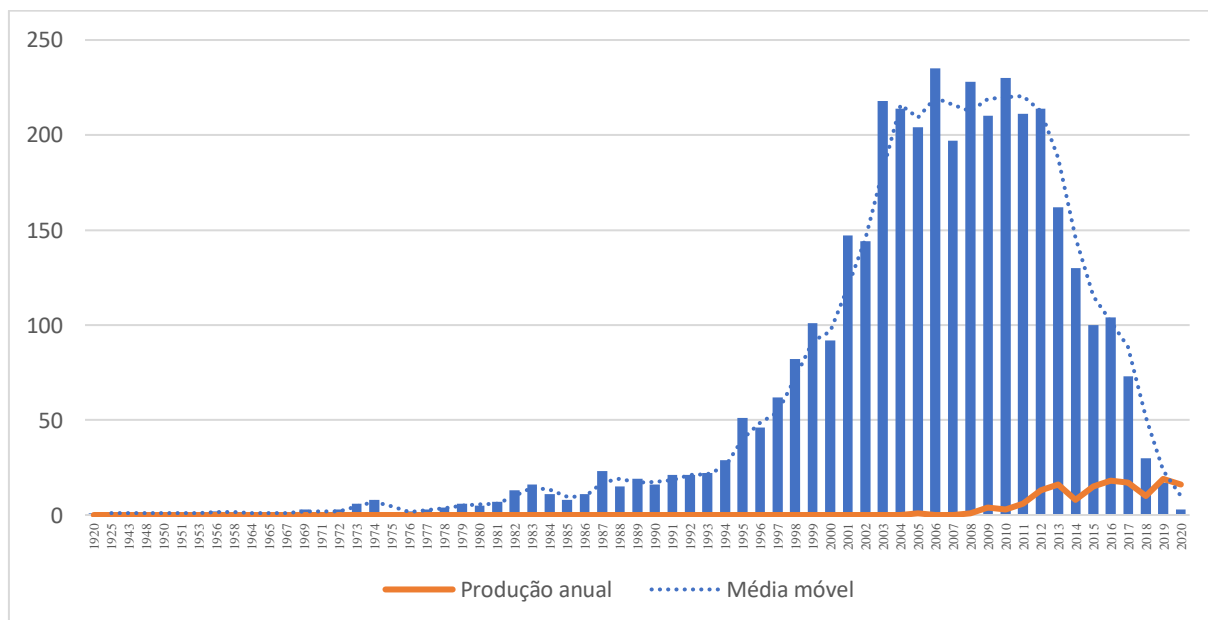
⁴⁰ Outras informações sobre a rede de cocitação estão disponíveis no Apêndice G.

Gastronomia e Hospitalidade, Hospitalidade e Gestão de Serviços de alimentação, neste caso, com base em autores estrangeiros.

A Figura 20 compara a evolução temporal da amostra e a quantidade de citações de referências em seus respectivos anos de publicação, sendo que a maior parte das obras referenciadas concentram-se entre os anos de 2004 e 2013. Além disso, quanto aos tipos de referências utilizadas, fica clara a preferência por livros e artigos de periódicos nacionais, apesar de existirem também obras estrangeiras traduzidas e artigos editados no exterior, principalmente em língua inglesa. Com esses resultados, fica evidente que os pesquisadores brasileiros tendem a preferir obras reconhecidas pelos pares, talvez até canonizadas, ao invés de optarem por pesquisas publicadas recentemente nas suas respectivas temáticas.

A defasagem na atualidade das referências também foi detectada na amostra, assim como em Vogel, Barros e Marinho (2019), sendo raro identificar referências de até 6 anos entre o ano atual e a data de publicação original da obra citada. Okumus, Koseoglu e Ma (2018) também observam que as referências utilizadas no contexto internacional são relativamente antigas.

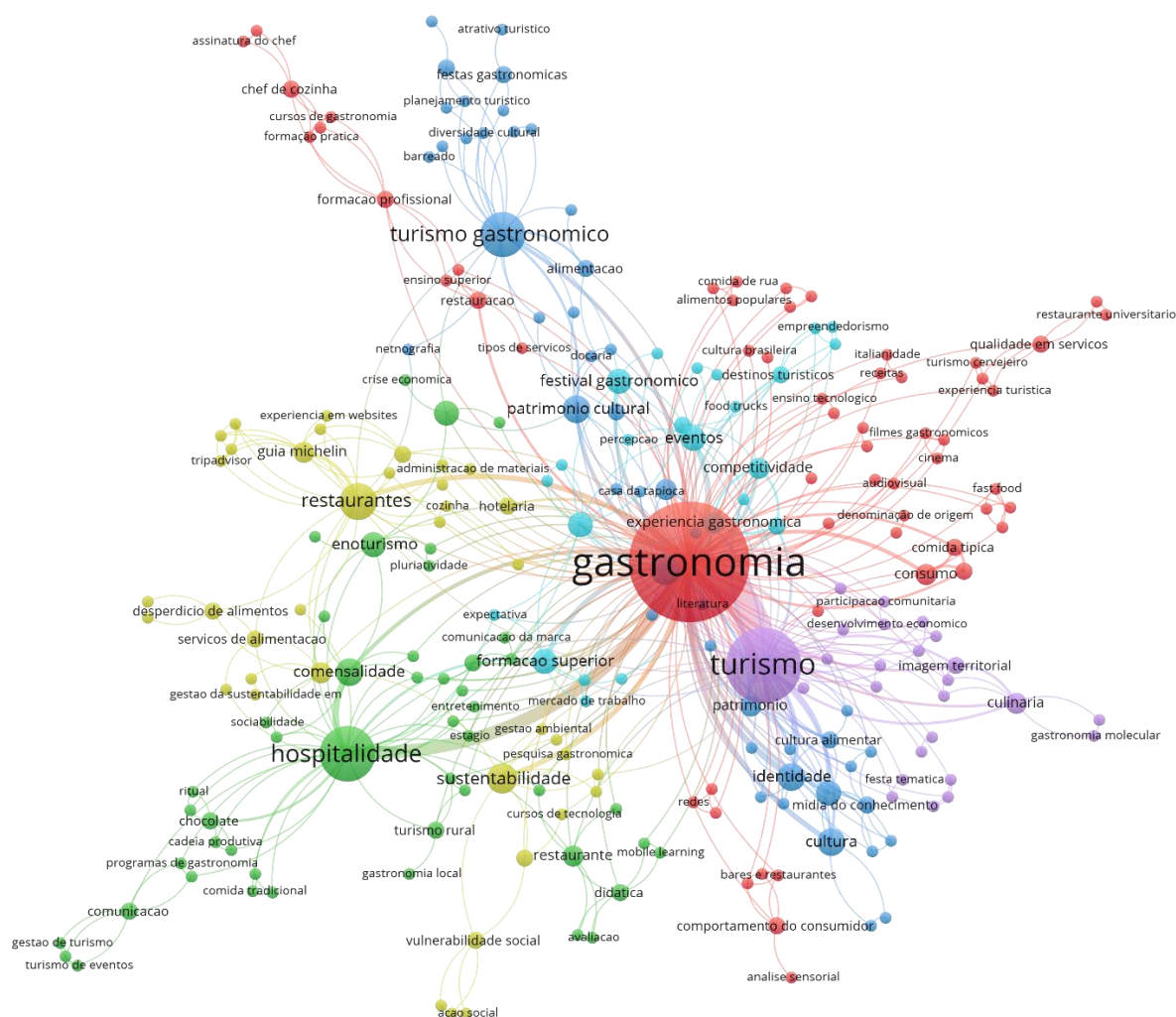
Figura 20 – Representação temporal das referências citadas em relação à produção anual da amostra



Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Para desenvolver a coocorrência de palavras-chave, selecionaram-se aquelas que possuíam *links* com pelo menos uma outra e excluíram-se palavras que representavam o nome de alguma localidade, como cidades ou “gastronomia amazônica”. Obteve-se o resultado de seis *clusters* temáticos (Figura 21). As palavras-chave com maior frequência foram destacadas com nós maiores, e espessura das linhas (*links*) que representam proporcionalmente a frequência de suas citações.

Figura 21 – Rede de coocorrência de palavras-chave citadas na amostra



Fonte: elaborado pelo autor (2021).

A partir desses dados, é possível inferir a existência das seguintes temáticas:

- Amarelo: sustentabilidade ambiental e social na Gastronomia e em serviços de alimentação;

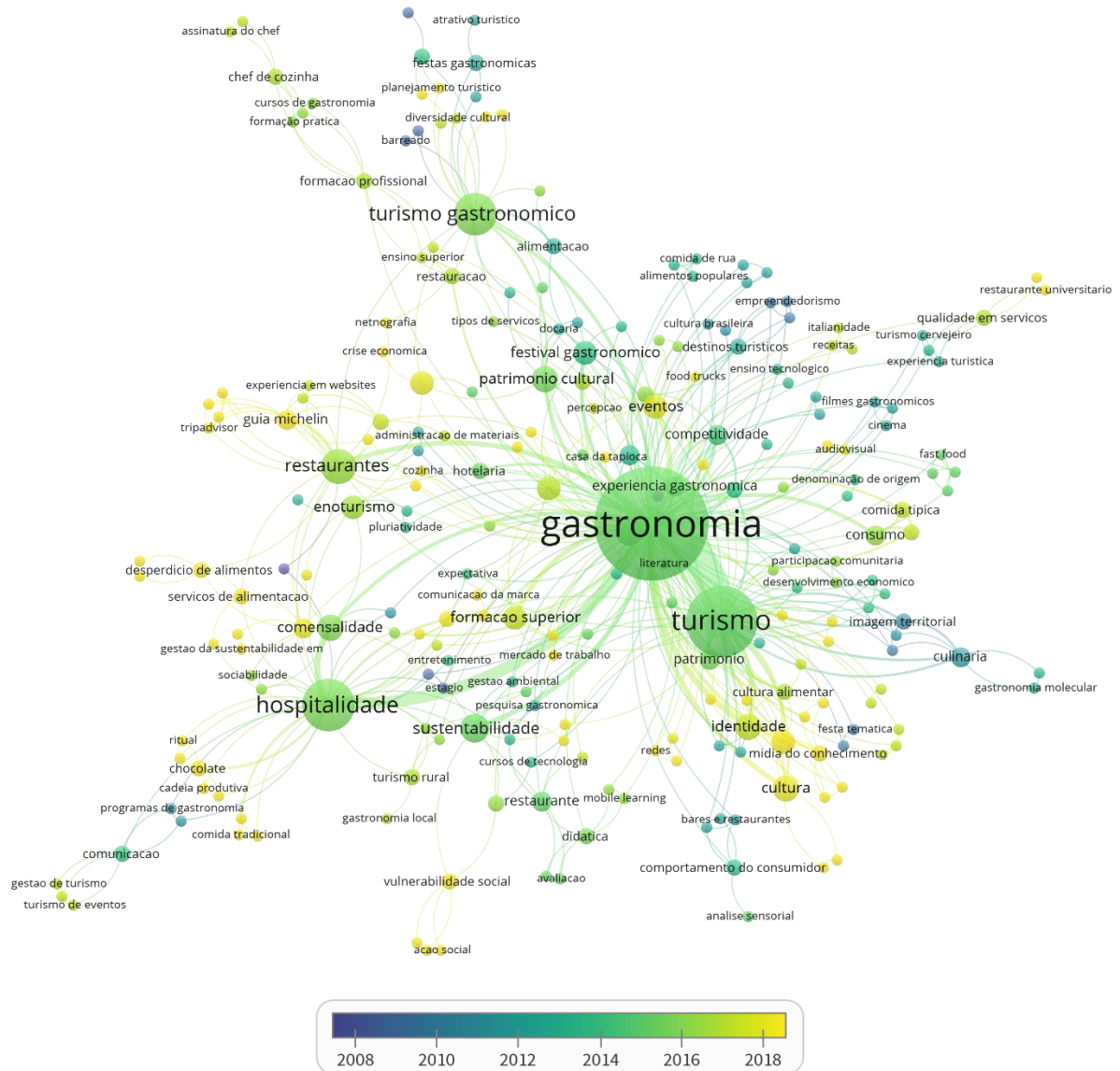
- Azul escuro: turismo gastronômico, identidade cultural e patrimônio;
- Verde: Hospitalidade (comensalidade e sociabilidade), comunicação e turismo criativo;
- Violeta: Turismo, desenvolvimento e imagem territorial;
- Azul claro: competitividade em eventos gastronômicos;
- Vermelho: formação superior, comportamento do consumidor, ingredientes e comidas típicas.

Diante dos resultados de Okumus, Koseoglu e Ma (2018) sobre as temáticas relacionadas à Gastronomia nos principais *journals* internacionais, foi possível considerar que há pouca convergência entre esse cenário e a produção científica brasileira.

A Figura 22 apresenta uma evolução temporal das palavras-chave em uma tentativa de observar tendências temáticas nesse campo científico, sendo que a coloração amarelada (de 2018 para frente) representa palavras-chave utilizadas em artigos mais recentes e a azulada (até 2008), nos mais antigos. Estudos sobre serviços de alimentação, sistemas de avaliação de serviços (TripAdvisor, Guia Michelin etc.), eventos, ingredientes, sustentabilidade, turismo criativo, cultura e memória parecem despontar como tendências, enquanto imagem territorial, culinária, empreendedorismo, programas de gastronomia e gastronomia molecular caíram em desuso ao longo do tempo. Outros termos são identificados em cor esverdeada, e, dependendo da tonalidade, pode significar maior proximidade de uma das extremidades em análise.

Nessa representação gráfica, os termos “hospitalidade” e “turismo” não demonstram distinções claras em relação às suas tendências. Por esse motivo, buscou-se explorar mais especificamente a evolução desses termos e compará-los na Figura 23.

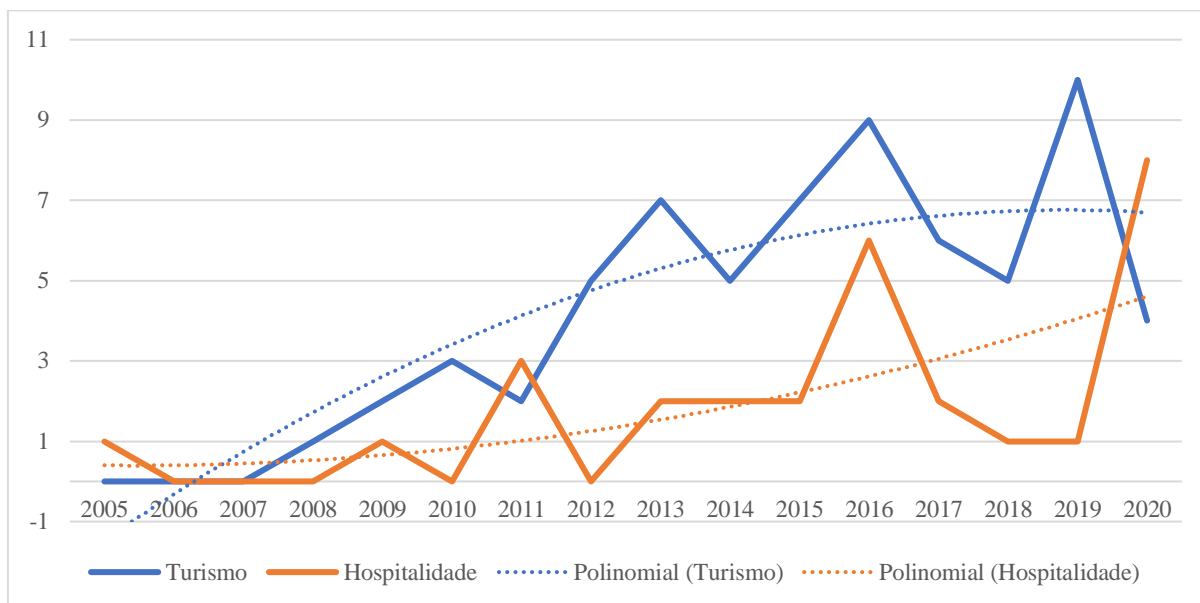
Figura 22 – Evolução temporal da rede de coocorrência de palavras-chave citadas na amostra



Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Ao agrupar palavras-chave referentes a Turismo (como turismo gastronômico, destinos, turísticos, turismo criativo, turismo rural, atrativo turístico, turismo cultural e enoturismo) e a Hospitalidade (incluindo comensalidade, sociabilidade, ritual e acolhimento), foi possível analisar a evolução dessas categorias de palavras. Mesmo havendo uma discrepância na frequência do uso de palavras relacionadas à Hospitalidade (29 vezes na amostra) em comparação ao Turismo (66), observa-se uma tendência de crescimento no uso de palavras-chave relacionadas à Hospitalidade, ao passo que, quanto ao Turismo essas palavras parecem apresentar uma estagnação no uso a partir do ano de 2018, segundo a linha de tendência.

Figura 23 – Tendência no uso de palavras-chave relacionadas ao Turismo ou à Hospitalidade



Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Após a apresentação e discussão dos resultados bibliométricos e cientométricos, que apresentaram a configuração da produção científica na interface entre os campos da Gastronomia e do Turismo e Hospitalidade, o tópico a seguir apresenta e discute os posicionamentos dos pesquisadores selecionados para a etapa 2 da pesquisa, com base nas entrevistas semiestruturadas. São apresentadas as sete categorias e trinta temáticas identificadas com base nas falas desses pesquisadores.

5.2 Entrevistas com pesquisadores

As entrevistas foram categorizadas a partir de categorias *a priori* com base no roteiro norteador (colaboração científica, tendências, linhas de pensamento, oportunidades e desafios), mas também contou com outras categorias *a posteriori*, que emergiram após a leitura e análise das transcrições (interfaces com o campo científico do Turismo e Hospitalidade e relações teórico-práticas com o Turismo e a Hospitalidade). Totalizaram-se sete categorias de análise, cada qual com as suas respectivas temáticas estabelecidas *a posteriori*, sendo que algumas categorias foram compostas por apenas uma temática. O Quadro 7 apresenta as categorias e as temáticas de análise.

Quadro 7 – Categorias e respectivas temáticas

Categorias	Temáticas
Colaboração científica	Divergências
	Definição de fronteiras
	Possibilidades
Tendências	Turismo criativo
	Tecnologias
	Entretenimento
	Psicologia alimentar
	Autenticidade
	Cadeias agroalimentares
	Experiência
	Sentido relacional
	Territorialidade
Interfaces com o campo científico do Turismo e Hospitalidade	Interface da pesquisa com T&H
Relações teórico-práticas com o Turismo e Hospitalidade	Relações com o Turismo
	Relações com a Hospitalidade
Linhas de pensamento	Linhas de pensamento
Oportunidades do campo	Oportunidades gerais
	Oportunidades de qualificação
	Oportunidades de publicação
	Amplitude do campo
	Oportunidades em pós-graduação
	Professores orientadores
Desafios do campo	Aspectos metodológicos
	Aspectos teórico-conceituais
	Coesão conceitual
	Glamourização da pesquisa
	Desassociação da personalidade
	Desqualificação de saberes tradicionais
	<ul style="list-style-type: none"> • Estruturação de base • periódicos e publicações • pós-graduação • graduação • quantidade de pesquisadores
	Pouco tempo de existência

Fonte: elaboração do autor (2021).

A primeira categoria, colaboração científica, concentra discussões sobre as limitações e benefícios das colaborações no contexto da pesquisa científica em Gastronomia. As menções às possibilidades que as colaborações implicam foram mais frequentemente constatadas em detrimento das limitações e divergências que ocorrem quando opta-se por coautorias nos projetos de pesquisa. Os pesquisadores consideram que desenvolver pesquisas com colegas, até mesmo de campos do conhecimento pouco correlatos, possibilita expandir os olhares e perspectivas, resultando em publicações interdisciplinares que possuem maior impacto na literatura científica. A facilidade nas trocas de informações e vivências está atrelada ao caráter da Gastronomia enquanto um fenômeno cotidiano e acessível a todos.

Apesar de tantos benefícios, E1 e E2 também levantaram discussões sobre algumas dificuldades que são observadas ao optar-se por projetos de pesquisa em colaboração. Entre os principais problemas, estão as divergências teóricas, metodológicas e conceituais, sendo que se faz necessário que os pesquisadores envolvidos cheguem a alguns consensos, como E2 afirma: “É... Foi muito difícil alinhar os diferentes olhares, foi um trabalho de um ano, de lapidação, de pequenos consensos teóricos, metodológicos, conceituais”. Nesse mesmo sentido, outro ponto interessante foi a definição de fronteiras de atuação de cada pesquisador nos projetos de pesquisa, demonstrando que, em alguns casos, entre possibilidades e divergências nas colaborações científicas, ainda existe necessidade de delimitar o campo de conhecimento e atuação de *expertise* de cada pesquisador envolvido de forma a não gerar conflitos.

Entre desafios e oportunidades que o campo enfrenta e deve enfrentar para adquirir maturidade, a primeira categoria – aspectos metodológicos – foi a mais comentada pelos entrevistados. E4 acredita que o amadurecimento do campo científico da Gastronomia dar-se-á a partir do rigor metodológico, de maneira a reforçar a coleta e o tratamento dos dados sem que haja parcialidade nessas etapas. A parcialidade foi um ponto discutido com maior intensidade sobre a temática “desassociação da pessoalidade”, quando o mesmo entrevistado comenta que é um desafio não se envolver pessoalmente com a pesquisa em Gastronomia, pois sempre há a subjetividade dos pesquisadores, e ainda comenta:

Uma área que a gente, se não tomar cuidado, facilmente a gente recai numa situação de parcialidade [...]. Ainda mais quando aquilo envolve, quando eu sou parte daquilo, quando eu vivi aquilo, quando eu cresci naquilo, naquele lugar ou observando aquele fato ali, aquele modo de fazer, então o que eu percebo é uma parcialidade muito grande. Esse é um desafio, né? (E4)

Ainda referente ao papel do pesquisador no momento da aproximação com o objeto de pesquisa, destacam-se outras duas possibilidades mencionadas por E1: a desqualificação de saberes tradicionais e a glamourização da pesquisa em Gastronomia. Da mesma forma que é possível incorrer em parcialidade, parece ser comum que os pesquisadores glamourizem as culturas e preparações, uma vez que a Gastronomia encontra-se atrelada ao setor de negócios em alimentos e bebidas, em especial da parcela do setor denominado como alta gastronomia. Assim como a glamourização da pesquisa tende a acontecer, o pesquisador pode incorrer em desqualificações de saberes tradicionais, em alguns casos, sem nem perceber, como representado na fala de E1: “O pesquisador muitas vezes, uma das dificuldades que ele tem, é

conseguir se conter em observar, não começar a fazer imposições ou julgamentos, de como deveria ser [...]”.

A falta de um posicionamento teórico e epistemológico claro também caracteriza-se como um desafio atrelado à pesquisa em Gastronomia. Segundo as falas dos E2 e E4, é preciso reforçar a importância da teoria para compreenderem-se os fenômenos e os objetos de pesquisa, dotando-os de um sentido mais amplo e consistente. Para tanto, três entrevistados (E1, E2 e E3) consideram que uma coesão conceitual parece ser imprescindível, sendo necessário discutir as definições dos conceitos de Gastronomia, culinária, cozinha e cultura alimentar. Essas definições devem ser minimamente compartilhadas dentro da comunidade científica, inclusive para que seja possível circunscrever melhor os objetos de pesquisa e o próprio campo científico da Gastronomia. Ainda nesse ponto, é interessante ressaltar a fala do E2 sobre as disputas que ocorrem pela definição desses conceitos: “Tanto que a gente vê pelos artigos que saem, toda hora gente tentando redefinir termos, criando, tentando se achar dono de algum conceito, dando, enfim, nova semântica, novos sentidos, requeitando coisas que, em teoria, teriam sido superadas.”.

Algumas discussões sobre estruturas da ciência (periódicos e publicações, pós-graduação, graduação e número de pesquisadores) também estiveram presentes nas entrevistas, sendo que a subtemática de periódicos e publicações foi a mais abordada. Sobre esse assunto, E2 e E3 ponderaram que os periódicos de Turismo e Hospitalidade possuem linhas editoriais que não abarcam totalmente a complexidade da Gastronomia, sendo que algumas pesquisas e discursos envolvendo a Gastronomia ainda possuem dificuldade de serem publicadas e incorporadas a esses periódicos. Entretanto, E2 observou também um desafio que novos periódicos voltados especificamente à Gastronomia, ou ao Turismo e Hospitalidade, com linhas editoriais mais abertas, estabeleçam-se no campo científico, visto que há pouca quantidade de pesquisadores.

O apontamento sobre a quantidade restrita de pesquisadores ser um desafio para o campo esteve presente nas falas de E2 e E5. Para eles, a quantidade de publicações e leituras dessas publicações irá aumentar, o que conferirá maior seriedade e fortalecimento ao campo.

Esse ponto está diretamente ligado à oferta de cursos de formação de pesquisadores nos mais diversos níveis: graduação (iniciação científica), mestrado e doutorado. Segundo E2, é preciso repensar a lógica de formação em Gastronomia, em especial nos cursos superiores de tecnologia, que costumam ser voltados às práticas, dotando-os de ferramental teórico-

conceitual que possibilite expandir o reconhecimento sobre aspectos complexos dos alimentos e bebidas com base em pesquisas e teorias científicas. Entretanto, redirecionar a construção curricular nesse sentido torna-se desafiador, uma vez que a teoria é relevada por alguns alunos de graduação, demonstrando que esses cursos ainda possuem um estereótipo voltado à prática e ao setor. É possível observar toda essa problemática da graduação na trajetória de criação dos cursos superiores em Gastronomia, quando eles enfrentaram dificuldades de inserção e de credibilidade como um campo de conhecimento e atuação válido, exposta na fala do E1: “Quando eu fiz a apresentação desse curso para o conselho universitário, por pouco não me internaram em um manicômio ou coisa assim. Ficaram achando a coisa mais absurda do mundo, uma universidade com curso de culinária, culinária no sentido depreciativo.”.

Por fim, estende-se essa problemática à nível de pós-graduação *stricto sensu*, visto que há poucos pesquisadores dedicados à Gastronomia nessa interface que compõe o corpo docente de PPGs. Além de desafios para conscientizar sobre a importância da pesquisa e oferecer oportunidades reais de participação em projetos de pesquisa, como uma iniciação científica em nível de graduação, os alunos interessados em prosseguir com a formação em nível de pós-graduação também enfrentam dificuldades de encontrar um professor-orientador para seus estudos de Gastronomia nos poucos PPGs existentes em Turismo e/ou Hospitalidade. E2 reforça a importância da criação de cursos de pós-graduação em Gastronomia para estruturação de um campo:

Acho que a gente precisa também da formalização das coisas [...], senão, nada se estrutura. Que seriam os programas de pós-graduação em Gastronomia, mestrados e doutorados em Gastronomia. Acho necessário termos esse tipo de formação na pós-graduação, para que a gente consiga retroalimentar os cursos técnicos, tecnológicos, bacharelados em Gastronomia.

Ainda sobre a opção de criarem-se cursos de pós-graduação específicos em Gastronomia, como o Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, preocupa E2 o modo como esses PPGs irão se constituir formalmente perante os órgãos fomentadores e reguladores e como se dará a colaboração deles, visando à interdisciplinaridade com outros já existentes: “Onde ela [a Gastronomia] vai estar situada também como área, como subárea, no caso? Na Nutrição, no Turismo, na Hospitalidade, Área 27? Administração? Enfim... Ou ela é um campo próprio, assim como a gente tem essa discussão [no Turismo] [...]”.

Quanto às oportunidades, o destaque voltou-se para a amplitude do campo devido a Gastronomia estar imbricada no cotidiano, em todas as classes sociais, e permitir vários níveis de leitura, segundo E3. Para E4, é um tema dinâmico com potencial e em evidência nos ambientes acadêmicos e não acadêmicos, uma vez que parte do interesse pessoal das pessoas que compõem as comunidades e dos pesquisadores. Por sua vez, E2 comenta que a amplitude desse campo também está condicionada à riqueza cultural do Brasil e caracterizada como “um mundo gigantesco, porque a gente vai da socioantropologia da alimentação à química”, em menção às múltiplas interfaces da Gastronomia com outros campos científicos, sendo que algumas dessas abordagens podem não ser bem aceitas no campo científico do Turismo e Hospitalidade, apesar da potencialidade de contribuição mútua. Adicionalmente, E1 alega, com sua experiência de pesquisa, que há muitas lacunas a serem preenchidas nesse campo.

E3 explica que as autoridades (órgãos de fomento e gestores públicos) estão voltando seu olhar para as potencialidades da Gastronomia, em vista principalmente das oportunidades de qualificação de mão de obra que esse campo oferece. A Gastronomia é passível de ser convertida em fonte de renda e geração de empregos para aqueles que detém saberes-fazeres, segundo E4. A pesquisa e a formação profissional crítica em Gastronomia são encaradas como formas de suprir essa necessidade de qualificação no mercado, conforme E2.

O último desafio, identificado nas falas de E1, E2 e E5, concentra-se na questão do tempo de existência desse campo científico. É possível comparar a história de formação de outros campos científicos, como o Turismo e a Hospitalidade, com o caso da Gastronomia e observar a diferença entre o tempo de existência e sua correspondente maturidade científica. Entretanto, pouco parece ter sido proposto para solucionar os desafios apresentados, de acordo com E2: “[...] eu não vejo grandes evoluções de 2007, 2008, 2010 para cá, como um campo que tenha se consolidado”).

Quando questionados sobre a existência de linhas de pensamento dominantes no campo, a maioria dos entrevistados (E1, E2, E4) alegou que seria muito cedo para a discussão dessa temática. Segundo E2, a pesquisa em Gastronomia encontra-se pulverizada em diversas temáticas e o campo possui dificuldade de amalgamar certas discussões em linhas de pensamento. Por outro lado, E1 e E3 apontam a concentração de estudos sobre a cultura com base em aspectos socioantropológicos, técnicas e comercialização do produto gastronômico. Complementando a discussão, E4 reforça que é difícil concordar com uma dualidade nas

possíveis linhas de pensamento existentes, pois uma mesma pesquisa tende a envolver questões simbólicas/subjetivas/culturais e de gestão/planejamento.

Alguns contrapontos são apresentados em relação aos desafios descritos anteriormente. O E5 acredita que, diante da trajetória vivida por ele, é possível assumir que o número de pesquisadores está aumentando. Nesse mesmo sentido, E1 e E2 citam casos de novas oportunidades na pós-graduação, como o próprio mestrado em Gastronomia da UFC e a possibilidade de incluir a Gastronomia como uma das linhas de pesquisa em um PPG já existente. Em outro exemplo dado, o entrevistado E1 comenta sobre a maior disponibilidade de professores-orientadores em PPGs, em relação à sua trajetória, o que possibilita a expansão da pesquisa em Gastronomia, a princípio, atrelada aos PPGs de Turismo e Hospitalidade.

Também são mencionados alguns avanços quanto aos periódicos e às publicações. E1 acredita que há um volume de submissões considerável e, conseqüentemente, um interesse crescente pela Gastronomia, expresso nos periódicos, assim como a criação de novos periódicos específicos de Gastronomia representa, segundo E3, um mérito para sua validade como um campo científico. Ainda E4 e E5 acreditam que a complexidade do fenômeno da Gastronomia é contemplada totalmente ou quase totalmente nos periódicos de Turismo e Hospitalidade.

Já ao abordar a questão da interface entre os campos científicos da Gastronomia e do Turismo e Hospitalidade, E4 foi o único a considerar a Gastronomia como um subtema da pesquisa em Turismo e Hospitalidade, apesar de, às vezes, gozar de certa autonomia como um guarda-chuva teórico-metodológico. Os demais que discutiram o assunto alegam que a Gastronomia deve constituir-se como um campo científico próprio devido à sua complexidade a partir de volume e densidade de estudos e pesquisas, uma vez que o Turismo e a Hospitalidade não abarcam suficientemente a complexidade do fenômeno (E2 e E3). Em alguns casos, essa relação até mesmo fragiliza a pesquisa em Gastronomia: “Porque, não sei, me parece que fica sempre naquela coisa de arestas do Turismo, da Hospitalidade, e só mais um dos tópicos, dos temas tratados [...]”. (E2) Esses pesquisadores (E2 e E3) consideram que o Turismo e a Hospitalidade são alguns dos vieses para estudá-la, porém ainda não está claro para a comunidade científica como a Gastronomia deve ser discutida nas pesquisas com interface nesse campo, como exemplificado na fala de E3:

A comida de santo, que a gente falou ainda agora... Eu vou precisar que a casa de religião receba turistas para que a comida de santo seja pesquisada. Não.

Ela é maior do que isso, ela tem... E se eu não tenho esses acervos prévios, eu vou chegar ao turismo de maneira mais capenga, mais superficial [...].

E3 continua: “vou lá fazer uns dois parágrafos sobre o que é um atrativo turístico. Mas aí eu entro no meu objeto.”. Essa fala representa o quanto a Gastronomia precisa estar associada como um atrativo turístico para que tenha validade e mérito como um objeto de interesse da pesquisa no campo científico do Turismo e Hospitalidade.

A partir da categoria “relações teórico-práticas com o Turismo e a Hospitalidade”, é possível compreender de que forma a Gastronomia é encarada pelos entrevistados. Com relação ao Turismo, para E1 torna-se um atrativo importante na geração de momentos memoráveis e experiências autênticas baseados na convivialidade com os locais. Adicionalmente, E3 considera que deixou de caracterizar-se como um componente do produto turístico para tornar-se um atrativo por si só. Em seu turno, E5 comenta que a sua dimensão comercial, no contexto da atividade turística, é tão importante quanto a própria valorização dos saberes-fazer, sendo que, às vezes, essa valorização é resultado da própria atividade turística.

A Hospitalidade tende a estar entremeada na atividade turística, ou seja, está presente por meio da comensalidade no momento das refeições e do consumo de alimentos e bebidas que promovem experiências memoráveis aos comensais nas destinações, segundo E1. Os demais entrevistados deslocam a importância da relação entre a Hospitalidade e a Gastronomia para além do Turismo. Para E5, não é possível desassociar alguns princípios de Hospitalidade, como a ritualidade e os tempos das atividades econômicas e do conhecimento popular associados à Gastronomia. Isso vai ao encontro com a fala de E2, sobre a comensalidade ser entendida a partir dos regionalismos presentes no Brasil, cada qual com suas particularidades de formas, tempos, saberes etc. Ainda nesse mesmo sentido, E4 alega que ambas, a Hospitalidade e a Gastronomia, utilizam-se de elementos para se complementar de forma simbólica e afetiva em relação aos alimentos e bebidas.

Identificaram-se nove tendências com base na *expertise* dos entrevistados: sentido relacional, autenticidade, cadeias agroalimentares, experiência, psicologia alimentar, tecnologias, entretenimento, turismo criativo e territorialidade. Entretanto, as temáticas parecem relacionar-se em maior ou menor nível.

A maior concentração de inferências deu-se na temática de cadeias agroalimentares. Nesse ponto, todos os entrevistados concordam que a Gastronomia necessariamente perpassa

discussões sobre as cadeias agroalimentares e a qualificação (cultural e de produção) de alimentos e bebidas no espaço rural. Conforme E4, as cadeias agroalimentares estão imbricadas com a história das pessoas envolvidas em todas as suas etapas de estruturação (produção, distribuição, preparo e consumo). Como resultado, tem-se a transferência do apelo emocional para a Gastronomia.

As experiências sensíveis proporcionadas pela Gastronomia no contexto do Turismo são dadas pela imersão na produção de alimentos e bebidas e pelo convívio com pessoas associadas a esses saberes-fazer, conforme explica E1. Em alguns casos, *souvenires* gastronômicos parecem estar associados a essas experiências vividas, como uma forma materializada, segundo E3, sendo possíveis tendências assim apontadas. Ainda de acordo com E1:

[...] a pessoa vai para uma localidade, vai conviver com o local, vai se alimentar conforme ele se alimenta. Isso tudo passa a ser um... Várias experiências do dia a dia do local, e uma das mais fortes nesse campo é a alimentação, quer dizer, ele quer saber como é que se alimenta, como é que prepara, como é que faz.

A forma de reduzir as etapas das estruturas das cadeias agroalimentares, ou seja, reconhecendo os benefícios das cadeias curtas, reforça a necessidade de se pensarem, de forma sustentável, as atividades turísticas associadas à Gastronomia, segundo E1. Apesar da importância atribuída a essa temática das cadeias agroalimentares, E2 alega que ela ainda não é refletida suficientemente no contexto do Turismo e Hospitalidade e que talvez a tecnologia seja uma solução para fortalecê-las nesse contexto.

Tecnologia foi uma temática que abarcou discussões sobre as tendências de pesquisa no rastreamento e sensores de experiências da cadeia agroalimentar e do setor de alimentos e bebidas (E2), além das plataformas de *delivery* mencionadas por E3 e E5. Como reforçado por E2, a tecnologia seria o meio:

[...] com o uso de tecnologia, a tecnologia como um meio importante para auxiliar nesse campo da pesquisa. É difícil a gente desvincular a tecnologia de qualquer contexto hoje [...], mas a tecnologia sempre como meio... O que talvez, nesses últimos dois anos, esse ano em particular da pandemia, nos mostraram (é) que a tecnologia diz muito mais sobre psicologia e sociologia, do que sobre tecnologia.”.

Por conta de as localidades possuírem suas peculiaridades em relação às cadeias agroalimentares e saberes-fazeres relacionados aos alimentos e às bebidas, há uma tendência e uma necessidade de se pesquisarem esses elementos. A paisagem, não somente no seu sentido material, mas também sensível (odores, sabores e sons), parece ter espaço para ser discutida diante dos variados regionalismos presentes no Brasil (*terroir*) e suas potencialidades econômicas e socioculturais, inclusive no contexto do Turismo e Hospitalidade, sendo essa tendência sobre territorialidade expressa por E1, E2 e E5.

A territorialidade também possui um laço estreito com a autenticidade. A Gastronomia caminha para o sentido da autenticidade e da patrimonialização, contidas nos saberes das culturas locais, que, por sua vez, estão associadas às características geográficas, de acordo com E1. Quando colocadas em contraste com a globalização, a Gastronomia e suas particularidades atreladas à cultura são reforçadas, segundo E2. A autenticidade das relações sociais (do ser hospitaleiro) e dos preparos já possui uma gênese clara, porém ainda há espaço para isso ser pesquisado, conforme E5.

E2 reforça que os espaços e os territórios⁴¹ são constituídos por relações sociais. Por sua vez, as comensalidades situadas nessas localidades, regionalizadas, podem ser caracterizadas como um patrimônio diante da dualidade proporcionada pela globalização. Nesse sentido, a comensalidade deve ser utilizada como uma ferramenta conceitual para imprimir aspectos culturais (saberes, tempos, regras etc.) nos alimentos e nas bebidas. Segundo E3, a comensalidade é pouco trabalhada no contexto da Gastronomia inserida no campo científico do Turismo e Hospitalidade, em detrimento dos aspectos materiais e técnicos dos alimentos e das bebidas (preparo e comercialização). Ainda de acordo com E3, as tendências na temática sentido relacional indicam perspectivas das pesquisas para o sujeito, não necessariamente para o produto em si e, conforme aponta E5, tratam da comensalidade a partir dos preceitos (laços sociais, dos espaços e da Hospitalidade) que uma determinada sociedade possui em relação aos alimentos e às bebidas.

⁴¹ Segundo Santos (1997), o espaço é formado pelos elementos da natureza e da sociedade, ou seja, é produzido pelas relações entre as pessoas, como a cultura, política e a economia com um determinado ambiente físico. Essas relações entre pessoas e natureza transformam o espaço, modificando a paisagem e construindo territórios, regiões e lugares. Por sua vez, o território é o espaço apropriado por essa dinâmica homem-natureza que o produz. Dessa forma, os territórios são formados no espaço a partir das relações sociais. Pode-se entender que o território é uma fração do espaço e/ou de outros espaços, sejam eles materiais ou imateriais. Em síntese, pode-se considerar que o espaço é perene e o território é intermitente.

Eu acho que tem muito ainda a ser dito, porque a comensalidade, ela de acordo com o grupo social e com o grupo étnico, ela tem todos os seus protocolos, ela tem todos os seus... suas normas. E isso ainda vejo pouco, é pouco trabalhado entre nós, ainda tem poucas pesquisas sobre [...].

Por fim, outras duas temáticas menores sobre tendências foram identificadas, sendo uma voltada ao entretenimento, o *food-entertainment* (E3), onde considera-se que alimentos e bebidas estão começando a protagonizar os momentos de lazer; e outra ao turismo criativo (E4), em que os saberes e fazeres ligados à Gastronomia se destacam no destino como atrativos.

Finalizada a análise dos depoimentos coletados junto aos cinco entrevistados a partir das categorias definidas *a priori* e *a posteriori*, passa-se à discussão conjunta dos resultados em confronto com o referencial teórico em um percurso para a identificação das forças de pressão e das tendências temáticas no campo científico da gastronomia em sua interface com o turismo e hospitalidade, tópico final do desenvolvimento desta tese.

6 FORÇAS DE PRESSÃO E TENDÊNCIAS NO CAMPO CIENTÍFICO DA GASTRONOMIA EM SUA INTERFACE COM O TURISMO E HOSPITALIDADE

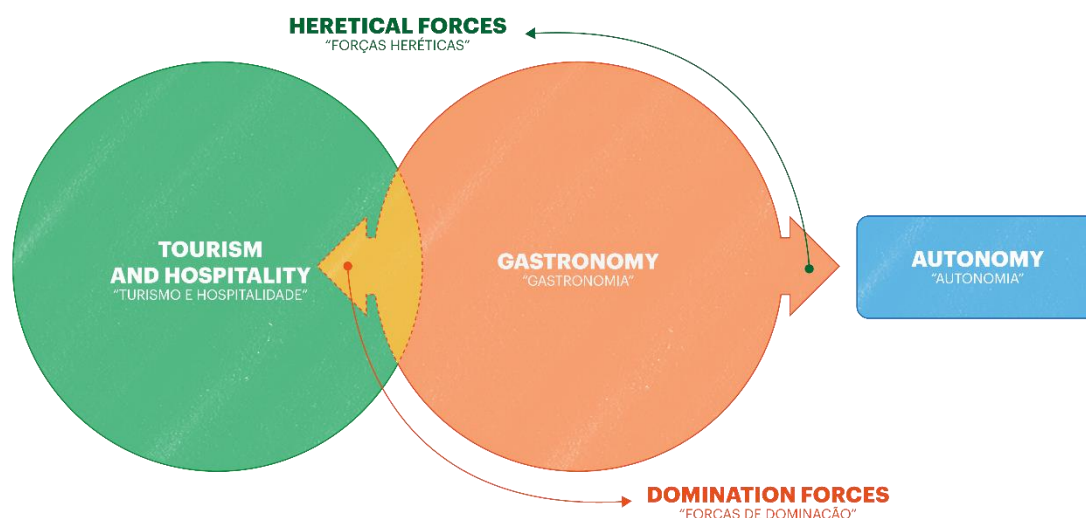
A partir dos resultados e das análises elucidados no capítulo anterior, identificam-se dois tipos de forças de pressão, as forças de dominação e as forças heréticas, bem como um grupo de relações entre temáticas presentes no campo científico da Gastronomia em interface com o Turismo e Hospitalidade. São discutidas as formas como essas forças operam visando ou não a autonomia do campo científico da Gastronomia e as tendências das relações entre os fenômenos do Turismo, da Hospitalidade e da Gastronomia.

6.1 Forças de pressão

A partir dos resultados obtidos, foi possível desenvolver uma abordagem para compreender as oportunidades e os desafios que a Gastronomia enfrenta diante da sua interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade. As forças de pressão que favorecem ou desfavorecem o desenvolvimento da autonomia do campo científico da Gastronomia, são denominadas como “forças heréticas”⁴² e “forças de dominação”, respectivamente. Representou-se visualmente essa concepção na Figura 24.

⁴² O termo “forças heréticas” foi cunhado a partir de inspirações nas leituras das obras de Pierre Bourdieu (2004a; 2004b). O sociólogo utiliza o termo “herético” de forma recorrente para se referir às tomadas de posições de agentes nos campos que são contrárias às hegemonias na concentração de capitais.

Figura 24 – Forças de pressão na maturação do campo científico da Gastronomia



Fonte: elaborado pelo autor (2021).

Dessa forma, entende-se que o campo do Turismo e Hospitalidade, representado pelos seus pesquisadores atuantes e pelos *habitus* científicos vigentes, se vale de esforços para criar e gerenciar mecanismos de dominação sobre o fazer científico, ou seja, de aquisição e distribuição de capital científico quando se pretende estudar a Gastronomia, o que consequentemente a limita enquanto um campo científico complexo e abrangente. Entende-se essas forças de dominação como consequentes da própria trajetória de formação e sistemática de geração e ordenamento do conhecimento do campo científico do Turismo e Hospitalidade, assim como expuseram Tribe (2006) e Tribe e Liburd (2016), e a dependência que a Gastronomia ainda possui para com algumas estruturas formais de campos mais estruturados.

Por outro lado, percebe-se uma tendência de configuração da Gastronomia enquanto um campo científico mais autônomo de outros campos, o que exige que os pesquisadores dedicados a ela se organizem para avaliar criticamente os *habitus* estabelecidos em campos científicos adjacentes e apropriem-se dos mecanismos de aquisição e distribuição de capital científico, ou seja, criando e gerenciando suas próprias regras do jogo do fazer ciência.

6.1.1 Forças de dominação

As forças de dominação identificadas estão condicionadas à dependência das estruturas formais existentes de campos mais maduros, como no caso do Turismo e Hospitalidade, a exemplo dos Programas de Pós-Graduação, de professores-orientadores, periódicos e referencial teórico-metodológico, e às fragilidades que essas dependências causam em campos menos maduros, no caso, a Gastronomia.

A Gastronomia conta com apenas um PPG específico, aprovado recentemente na Universidade Federal do Ceará, que funciona em nível de mestrado, sem considerar o PPG profissional (mestrado) em Gestão de Alimentos e Bebidas, que possui um foco na gestão de estabelecimentos desse setor. Por esse motivo, há uma clara dependência do campo científico da Gastronomia com relação a outros PPGs, especialmente aqueles atrelados à área de conhecimento do Turismo na Capes (FERRO, 2018), e que por si só possuem quantidade ínfima de oferta no Brasil se comparados a outras áreas e subáreas (REJOWSKI, FERRO, SOGAYAR, no prelo). Mesmo com a criação desses cursos de mestrado, ainda não se observa um movimento de expansão desses PPGs em nível de doutorado, o que conseqüentemente manterá a Gastronomia sob a tutela de outras áreas do conhecimento se o pesquisador decidir continuar a sua formação acadêmica (HEGARTY, 2009).

Ademais, é importante destacar, a partir do suporte das contribuições de Gimenes-Minasse (2020) e do entrevistado E1, a relevância dos poucos professores-orientadores, associados aos PPGs em Turismo e/ou Hospitalidade, que se dedicam à pesquisa em Gastronomia. Esses agentes são, em grande parte, responsáveis pela expansão do campo científico da Gastronomia até o ponto em que se encontra hoje, como consequência das suas posições profissionais privilegiadas dedicadas à pesquisa. Porém, é necessário rememorar que os professores-orientadores possuem formação em outros campos do conhecimento e estão associados a áreas de concentração e linhas de pesquisa dos seus respectivos PPGs. Assim, essas condições possivelmente reforçam posicionamentos teórico-metodológicos e *habitus* convenientes para o funcionamento e a coesão do campo científico do Turismo e Hospitalidade.

Um outro ponto em destaque é a evolução temporal da amostra, em que os picos de produção podem estar correlacionados com a dinâmica das avaliações da Capes, uma vez que correspondem ao ano final das duas últimas avaliações realizadas e da próxima avaliação a ser realizada em 2021 pelo órgão, ou seja, 2013, 2017 e 2020. Há indícios, portanto, de que a produção científica em Gastronomia está atrelada ao produtivismo científico observado na ciência contemporânea, em que a necessidade de se publicar para atingir metas de pontos

estabelecidas pelos órgãos reguladores e fomentadores, visando à continuidade do funcionamento de PPGs e à concessão de estímulos financeiros aos projetos de pesquisa, implica em diversas estratégias por parte dos pesquisadores, além de gerar maior lucro simbólico (BOURDIEU, 1989). Isso resulta em escolhas, por exemplo, por periódicos de alto impacto ou temas em voga que se transformam em resultados mais rápidos em resposta às metas, arriscando, segundo Castellani, Pontecorvo e Valente (2016), incorrer em uma homogeneidade do conhecimento.

A partir dessa perspectiva, os periódicos atuam como importantes ferramentas para sustentar essas forças de dominação, uma vez que são considerados os principais meios de comunicação e de medição do desempenho científico (HALL, 2011; REJOWSKI; ALDRIGUI, 2007). Apesar de acreditar-se na inseparabilidade dos fenômenos da Gastronomia no contexto do Turismo e Hospitalidade (conforme E4 e E5) e na constatada flexibilidade de temáticas que os periódicos de Turismo e Hospitalidade abarcam sobre Gastronomia, especialmente aqueles do núcleo (Lei de Bradford), concorda-se com os entrevistados E2 e E3, sobre a complexidade da Gastronomia não estar contemplada nos focos e escopos dos periódicos de Turismo e Hospitalidade.

É interessante ressaltar que os periódicos classificados no núcleo da Lei de Bradford parecem despontar na efetividade da comunicação com a comunidade, ou seja, não necessariamente os pesquisadores que submetem manuscritos a esses periódicos (Rosa dos Ventos e Revista Hospitalidade) visam aos estratos do Qualis Capes ou aos indicadores de impacto demonstrados pelos serviços de indexação, mesmo porque os únicos serviços que fornecem esses tipos de dados são Spell e Google Scholar.

Cita-se que essas bases de dados são ineficientes quando a análise recai sobre o campo científico do Turismo e Hospitalidade, por não indexarem todos os periódicos ativos ou pela limitação dos metadados na composição dos indicadores. Então parece importar aos pesquisadores desse campo em análise a flexibilidade do posicionamento editorial, o que não necessariamente significa condescendência quanto ao rigor teórico-metodológico (conforme E4) (SEYITOĞLU, 2019), às possibilidades de leituras e à efetiva divulgação à comunidade científica dedicada à pesquisa em Gastronomia.

Acredita-se que há uma maior probabilidade de que alguns discursos heréticos relacionados à Gastronomia, segundo as óticas bourdiesiana e foucaultiana, não sejam considerados para publicação, a não ser que sejam utilizados justificativas, métodos e

referenciais amplamente aceitos no campo científico do Turismo e Hospitalidade, ou seja, que se aproximem os objetos da Gastronomia com as práticas de Turismo e/ou Hospitalidade, como comentado por E3. Um conjunto de obras referenciais foi constatado nos resultados bibliométricos, e essa condição reforça o que é esperado, por parte dos pesquisadores: a presença de algumas dessas obras na composição do posicionamento teórico e/ou metodológico dos seus projetos de pesquisa.

De antemão, é possível assumir que algumas obras acabam sendo quase imprescindíveis enquanto referência em determinadas temáticas desse campo, haja vista a defasagem constatada nas referências da amostra de artigos. Dois motivos podem explicar as causas de essas obras serem preferidas pelos pesquisadores: seja pelo “efeito Mateus”, quando o autor é citado por já possuir um *status* prestigiado, provavelmente por sua posição de dominação no campo (SILVA, 2017); seja por um efeito de canonização dessas obras, em geral reduzindo-as à sua mais simples expressão (BOURDIEU, 1975).

Entretanto, independentemente dos motivos que expliquem as recorrências nas citações, o que desperta atenção é a defasagem das referências, e, por consequência, uma possível dependência ou comodismo dos pesquisadores dessa interface em recorrer aos mesmos referenciais teóricos e metodológicos para dar suporte à pesquisa em Gastronomia, possivelmente pela ampla aceitação dos pares na etapa de avaliação de *papers*. Essa problemática, além de restringir o avanço e a inovação da Gastronomia enquanto um campo científico, reforça *habitus* e modos de pensar de um campo mais consolidado.

Ressalta-se que o corpo editorial ou de publicação dos periódicos, em sua maior parte, é constituído pelos pesquisadores em posições privilegiadas no campo, em especial os professores-orientadores, que, por sua vez, estão condicionados aos fatores já mencionados e às suas respectivas formações e atuações profissionais em PPGs. Investigar as trajetórias de formação desses agentes forneceria informações e *insights* sobre a formatação e gênese do campo conforme as teorias, métodos e objetos referenciais ou que tenham usos mais recorrentes. Esse esforço ainda contribuiria para compreender o posicionamento dos periódicos e as linhas de pesquisa dos PPGs, visto que esses agentes costumam desempenhar papéis decisivos nessas estruturas.

Destacam-se também as fragilidades que comprometem o desenvolvimento do campo científico da Gastronomia, sendo a primeira delas relacionada à priorização de sentido pragmático, relativizando a importância da teoria, e a segunda, à fragmentação conceitual.

Há uma tendência, por parte do senso comum e por alguma parcela da comunidade científica, em encarar a Gastronomia estritamente pelas práticas/técnicas ou pela representação do setor de Alimentos & Bebidas. Essa fragilidade é apontada pelos entrevistados E2 e E3 e pelos resultados de Seyitoğlu (2019) e Kesimoğlu (2015). A gênese da relação entre os fenômenos desses campos juntamente com os desafios de desassociação da personalidade e a glamourização da pesquisa em Gastronomia (conforme E1) parecem indicar um possível caminho para explicar a causa dessa fragilização. Em resumo: a Gastronomia ainda é encarada quase que estritamente como um equipamento (negócios em serviços de alimentação e bebidas), especialmente no sentido da alta gastronomia, ou um atrativo turístico.

Como a Gastronomia remonta em seu surgimento enquanto um campo (em um sentido amplo) no século XIX, segundo Ferguson (1998, 2004), e a sua estruturação esteve muito dependente da expansão de um estilo de vida boêmio associado às atividades turísticas e hoteleiras na Europa e em outras países do ocidente (POULAIN, 2004; SPANG, 2003), talvez esse estigma constituído na era moderna ainda persista na atualidade, inclusive na ótica de pesquisadores que supostamente qualificam-se como profissionais críticos dentro da sociedade e de um campo que se pretende estudar.

Nesse sentido, o *habitus* que determina os modos de pensar e de se pesquisar a Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade fica nítido. Essas crenças e posicionamentos epistemológicos são reforçados, e poder-se-ia dizer sedimentados, ao longo de anos por meio de diversos mecanismos que não somente na pesquisa, como já está claro nas contribuições de Kesimoğlu (2015) e Scarpato (2002b), mas em especial no ensino. Desde a criação dos cursos superiores em Gastronomia sabidamente atrelados às escolas de Turismo e Hotelaria, os currículos foram direcionados para suprir necessidades do setor e da qualificação técnica de mão de obra (AIREY; TRIBE, 2004). Juntamente com a difusão dos programas de televisão, que se iniciaram no Brasil no mesmo período desses cursos (QUEIROZ, 2011), inculcou-se essa perspectiva pragmática em detrimento de uma outra mais crítica. Esses dois movimentos sustentaram os discursos que favoreciam as perspectivas da Gastronomia no contexto do Turismo e da Hotelaria de maneira utilitária. Wood (2007), assim como Scarpato (2002a) e Santich (2004), critica o modelo educacional da Hospitalidade em segregar o ensino em Alimentos e Bebidas dos demais temas como acomodação, serviços etc. Para eles, os estudos sobre Alimentos e Bebidas são inseparáveis e necessários para um entendimento mais amplo sobre o próprio fenômeno da Hospitalidade.

É preciso repensar toda lógica de formação e dos discursos emitidos nos mais variados níveis de educação dos profissionais dedicados à Gastronomia, sejam eles pesquisadores e/ou profissionais atuantes no mercado, compreendendo a necessidade de dotar de teoria o fenômeno da Gastronomia no contexto de Turismo e Hospitalidade (conforme E2) e repensar a sua compreensão ontológica (ver SOARES et al., 2021), despindo-a de preconceitos formados no senso comum e na gênese dos fenômenos que enviesam a forma como é observada ainda hoje pelos pesquisadores, mesmo após anos de pesquisas nessa interface. Enquanto essa discussão não ocorre no cerne da comunidade científica, ela constitui-se como uma força de dominação que reprime a complexidade da Gastronomia.

Várias são as condições que impactam a fragmentação conceitual da Gastronomia observada nessa interface: uma ontologia míope dos fenômenos; o esvaziamento do pensar teoricamente; a diversidade de formação dos pesquisadores; e, por fim, as disputas previstas entre pesquisadores para determinação de uma verdade científica no campo. Diante dessa exposição, as palavras do entrevistado E2 parecem ser suficientemente sintéticas para explicar as causas dessa fragmentação conceitual: “Acho que como o Turismo também não é tão consolidado, a gente acaba ainda desestruturando um pouco a própria área da Gastronomia.”.

6.1.2 Forças heréticas

Assim como mencionado por Scarpato (2002b) e suportado pelas falas dos entrevistados E2 e E3, a Gastronomia tende a tornar-se um campo científico mais autônomo. Para esse fim, algumas forças heréticas precisam ser colocadas em jogo em vistas de formalizar tais avanços no sentido de uma autonomia e permitir um pensamento crítico.

A amplitude do campo científico da Gastronomia ainda é desconhecida, haja vista as inúmeras possibilidades de teoria, métodos e técnicas, níveis de análise de objetos e fenômenos associados. As percepções dos entrevistados E2 e E3, os resultados da coocorrência de palavras-chave e pesquisas anteriores (FERRO, 2018; FERRO; REJOWSKI, 2020) suportam e mapeiam uma parte dessa amplitude. Uma outra parte, a princípio não contida na interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade, e latente principalmente em âmbito internacional, é representada por alguns *journals* que buscam perspectivas na interface com a Ciência e Tecnologia dos Alimentos, a exemplo do *Journal of Culinary Science & Technology*, do *British Food Journal* e do *Journal of Gastronomy and Food Science*. Mesmo a respeito desses

periódicos, se analisados seus escopos editoriais, pode-se dizer que não contemplam temáticas das Ciências Sociais e Humanas, por exemplo.

Assim como mencionado por Seyitoğlu (2019) frente ao número inadequado de periódicos dedicados à Gastronomia no cenário da Turquia, percebem-se alguns esforços no cenário brasileiro para a criação de novos periódicos científicos, entre eles a Revista Brasileira de Gastronomia e a Revista Mangút – Conexões Gastronômicas, que, diante dos seus escopos, caminham para tentar abarcar discussões multi e interdisciplinares não são encontradas nos periódicos existentes. Considera-se que essa seja uma outra condição pela qual a Gastronomia busca um mínimo de autonomia em relação aos outros campos, não somente o Turismo e Hospitalidade, pois esses podem impedir a proposição de abordagens que adotem posicionamentos teórico-metodológicos advindos de outros campos do conhecimento que não aqueles com os quais já têm certa proximidade. Essa dualidade, e entende-se até mesmo como embate entre os campos científicos mais maduros, não contribui para o desenvolvimento da Gastronomia. Concorde-se com o entrevistado E2 quando afirma que a interdisciplinaridade “[...] é o caminho para consolidar a ciência, consolidar novos olhares... É o olhar totalmente inter, mas principalmente o transdisciplinar, que é quando uma área consegue interferir na outra, aportando novidades, aportando novas perspectivas [...]”. É nesse sentido que a Gastronomia deveria caminhar.

Ademais, é válido refletir sobre o papel dos PPGs voltados à Gastronomia nessas forças heréticas. Apesar de esses cursos demonstrarem que o campo científico está se formalizando com um contingente de pesquisadores dedicados a um ponto de se obter o aval da Capes para o funcionamento, pouco ainda se sabe sobre como as interlocuções com os demais agentes, seja do próprio campo da Gastronomia, seja de campos vizinhos, irão ocorrer, assim como apontado pelo entrevistado E2. Também não é sabido se a interdisciplinaridade, que é esperada para a pesquisa em Gastronomia, realmente será priorizada nos projetos de pesquisa e nas colaborações científicas dos docentes e discentes desses PPGs. Uma análise mais aprofundada sobre as dissertações produzidas e as trajetórias dos professores-orientadores dos PPGs em Gastronomia (UFC) e Alimentos e Bebidas (UAM) poderá indicar mais *insights* sobre o posicionamento deles perante a formalização do campo científico da Gastronomia.

Para além das formalizações que conferem mérito científico e contribuem para o desenvolvimento da maturidade do campo como exposto até então, pequenas incursões em formas de discursos críticos diante do *habitus* estabelecido parecem necessárias, uma vez que

há uma facilidade de agentes dominantes de campos vizinhos mais maduros em transferir regras do jogo de distribuição de capitais para o campo da Gastronomia, que ainda encontra-se em formação.

No caso de campos científicos em formação, como a Gastronomia, há um interesse de agentes dominados, que acabam por sofrer censura em seus respectivos campos mais estruturados, em estudarem objetos que são desconhecidos de seus campos originais sobre os prismas teórico-metodológicos dos seus respectivos campos de origem, gerando novas temáticas, novos métodos, novos referenciais etc. nos campos científicos em formação. Dessa forma, criam-se oportunidades de pesquisas nesses campos emergentes, mas também entraves que prejudicam o avanço em alguns aspectos, pois esses agentes dominados tendem a tornar-se os dominadores, ao passo que têm a oportunidade de configurar as regras do campo segundo seus moldes.

Segundo Becher e Trowler (2001), a maior coesão entre grupos de pesquisadores é mais observada em contextos revolucionários do que em contextos normais, ou seja, aqueles que estão unidos na tentativa de contestar as ortodoxias prevalecentes ou de avançar em uma nova direção tendem a mostrar um nível mais alto de interação e um padrão de comunicação mais intenso do que aqueles que estão engajados em problemas centrais que exigem modos aceitos de prática em áreas nas quais a adequação do assunto, os métodos e as teorias não estão em disputa.

Entretanto, identifica-se uma configuração paradoxal nessa interface entre os campos científicos em análise: quando um campo é fragmentado (como uma especialidade científica de um campo maior), tende a ter poucas colaborações científicas e pouca coesão conceitual (e, no caso, nenhuma linha de pensamento dominante); porém, sob uma outra perspectiva, campos científicos mais maduros tendem a possuir um conjunto de referências preferenciais (canonizadas) e, conseqüentemente, autores líderes, como identifica-se nessa amostra. Há duas reflexões a partir deste ponto, não mutuamente excludentes: de um lado, há poucos pesquisadores dedicados a estudar Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade, sendo eles as únicas referências possíveis para o desenvolvimento de projetos de pesquisa; por outro lado, existe um esforço de dominação (consciente ou inconsciente) por parte desses agentes por meio das estruturas formais do campo científico, ou seja, de reforço e socialização do *habitus* nessas estruturas (BECHER; TROWLER, 2001; BOURDIEU, 2004b).

Nesse sentido, compreender a existência das estruturas ditas disciplinares (BECHER; TROWLER, 2001), das regras do jogo de créditos para aquisição e distribuição de capitais (BOURDIEU, 1975) e do princípio de controle da produção de discursos científicos (FOUCAULT, 1979; HÜNING; GUARESCHI, 2011) é uma forma de possibilitar uma perspectiva crítica sobre as tomadas de posições dos agentes e suas contribuições para um certo grau de autonomia da Gastronomia enquanto campo científico. Essas estruturas ainda parecem ser determinadas pelos campos científicos que se encontram nas interfaces, como no caso do Turismo e Hospitalidade, ou seja, o poder de refração⁴³ desse campo científico ainda não está apropriado pela Gastronomia. Isso, conseqüentemente, a caracteriza como dependente das condições criadas pelos campos científicos adjacentes.

Algumas temáticas de pesquisa foram identificadas anteriormente. Porém, adiante buscou-se compreender de que forma elas estão vinculadas e como os fenômenos do Turismo e da Hospitalidade estão relacionados aos da Gastronomia diante dessas temáticas, indicando novos caminhos para um fazer científico mais crítico, e podendo até mesmo propor uma nova ontologia⁴⁴, na interface entre esses campos, que claramente conferem benefícios mútuos.

6.2 Temáticas de pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade e a relação entre os campos

Salientando novamente a amplitude do campo científico da Gastronomia, e conseqüentemente sua abrangência temática para além daquelas de interesse pelo campo científico do Turismo e Hospitalidade, de acordo com alguns entrevistados (E2, E3 e E5) e por meio de resultado de pesquisa anterior (FERRO, 2018), busca-se explorar as possíveis tendências temáticas que se apresentaram tanto nos resultados bibliométricos, quanto nas falas desses entrevistados. Dessa forma, como o recorte da pesquisa voltou-se à interface da pesquisa em Gastronomia com o Turismo e/ou a Hospitalidade, importa discutir tendências circunscritas nesse contexto.

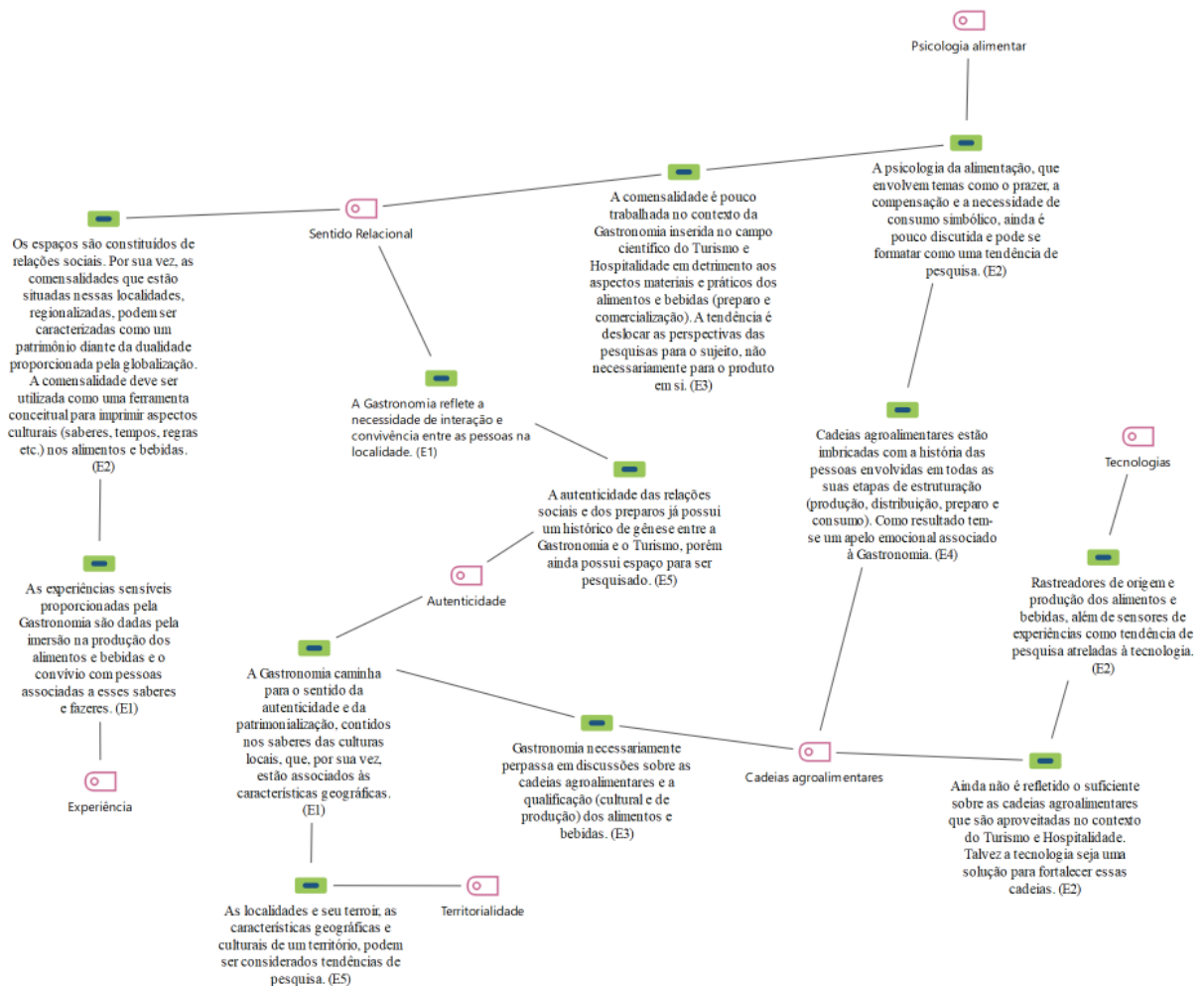
⁴³ Poder ou capacidade de refração é um conceito utilizado por Bourdieu para explicar a autonomia de um campo em regular ou modificar as regras de distribuição de capitais de campos mais estruturados, não somente de dimensões científicas que o influenciam. Quanto mais autônomo um campo é, maior é o seu poder de refração.

⁴⁴ Nesse sentido, uma nova ontologia se caracterizaria como uma forma diferente da vigente de observar a realidade e os fenômenos, especialmente as relações que os fenômenos possuem entre si sob a ótica dos pesquisadores dedicados ao Turismo, à Hospitalidade e à Gastronomia.

Diante das falas dos entrevistados, foi possível constatar algumas relações entre as temáticas identificadas. A Figura 25 representa graficamente as relações observadas, em que as etiquetas na coloração rosada ilustram as temáticas e os retângulos verdes/azuis apresentam os resumos referentes a cada temática que dispõe claramente ligações com outra.

As temáticas cadeias agroalimentares e sentido relacional foram as que demonstraram maior número de vínculos (3) com as demais. As temáticas turismo criativo e entretenimento não apresentaram vínculos com outras temáticas.

Figura 25 – Relações identificadas entre temáticas



Fonte: elaborado pelo autor (2021).

As cadeias agroalimentares, no contexto da Gastronomia, são imbuídas de apelo emocional, pois estão imbricadas com as histórias de vidas das pessoas envolvidas nas suas etapas. Tal sentido vincula-se inevitavelmente à necessidade de consumo simbólico, uma vez

que os símbolos são atribuídos aos alimentos a partir da cultura de um grupo. Em relação às cadeias agroalimentares associam-se as tecnologias, que auxiliam o rastreamento das etapas de uma cadeia agroalimentar. Além disso, a autenticidade e a relevância cultural de alimentos e bebidas produzidos no cenário dessas cadeias agroalimentares também pode ser uma perspectiva de vínculo entre temáticas.

Por sua vez, a autenticidade também está relacionada à temática territorialidade e à sentido relacional. Acredita-se que há uma conexão entre as cadeias agroalimentares constituídas em territórios que, a partir de características geográficas e socioculturais próprias (autênticas), modelam os saberes e fazeres associados a alimentos e bebidas. A autenticidade das relações sociais permeadas por alimentos e bebidas, também denominadas como comensalidade, pode ser um caminho para compreender como se dá a interação e a convivência entre anfitriões e visitantes nas localidades.

Já a temática sentido relacional está associada às experiências e à psicologia alimentar. Alimentos e bebidas são formas materializadas dos saberes e fazeres locais ou regionalizados que perpassam a comensalidade dos sujeitos anfitriões. A imersão nas leis, nos ritos e nos fatores psicológicos do convívio entre anfitriões e visitantes, permeado por alimentos e bebidas, pode trazer novas perspectivas para a Gastronomia.

Em sentidos complementares às contribuições dos entrevistados, há propensões de estudos indicados pela evolução temporal da coocorrência de palavras-chave. Ingredientes e Sustentabilidade Ambiental e Social apresentam relação direta com a maior consciência dos pesquisadores em voltarem esforços de pesquisa para as pessoas e os saberes-fazeres envolvidos nas cadeias produtivas, assim como cultura e memória indicam o estudo da autenticidade. Eventos e serviços de alimentação parecem delimitar alguns objetos de pesquisa possíveis para analisarem-se tais temáticas. Por fim, os sistemas de avaliação de serviços (como TripAdvisor, Guia Michelin etc.) podem complementar a tendência de tecnologias.

Apesar de a análise da evolução temporal das palavras-chaves associadas ao Turismo e à Hospitalidade indicar a tendência de pesquisar-se a Hospitalidade em anos mais recentes, quando trata-se de pesquisar a Gastronomia nessa interface, a Hospitalidade parece ainda não ser tratada de uma maneira independente da atividade turística. Richards (2016), por exemplo, apontou que as experiências gastronômicas estão caminhando para um sentido relacional de alimentos e bebidas, em que os visitantes buscam a autenticidade e a convivência a fim de conhecerem mais sobre o saber-fazer local, como destacado anteriormente.

Acredita-se que todas essas tendências identificadas não necessariamente deveriam perpassar alguma atividade turística, apesar de algumas delas claramente terem inspirações a partir dessa atividade. Os objetos e os fenômenos compartilhados entre a Gastronomia e a Hospitalidade podem ser mutuamente “ricos” e despertar perspectivas para ambos os campos de conhecimento, ainda tão pouco exploradas. Considerando que alimentos e bebidas são meios materiais e simbólicos de compreender a sociedade e suas culturas, deve-se descolar a atenção das pesquisas para os sujeitos e as relações interpessoais (e a infinidade de análises possíveis a partir desse conceito: emoções, *status*, gosto, regras, ritos, hostilidade, acolhimento, valores etc.) nos mais diversos cenários (domínios e tempos) parece ser um caminho promissor.

É preciso considerar as práticas alimentares sensíveis do cotidiano a partir de uma perspectiva interdisciplinar. As interseções dessas questões permanecem pouco pesquisadas e sua dinâmica pouco conhecida no contexto do Turismo e Hospitalidade. Localizar alimentos e bebidas de maneira central para entender o relacionamento das pessoas, seja em um cenário turístico ou não turístico, mas sem reduzi-los às experiências de um destino, talvez seja uma possibilidade a ser considerada. Ao fazer isso, pode-se delimitar como ocorrem as práticas entre anfitriões e hóspedes, não necessariamente anfitriões e visitantes (turistas), em vista das tensões e dos controles ao deparar-se com o diferente, do aumento de seu bem-estar mútuo e da articulação de suas identidades em uma cena de comensalidade.

Percepções orientadas para o consumo da Gastronomia devem voltar-se às experiências subjetivas proporcionadas por alimentos e bebidas diante de outros elementos inerentes aos seus respectivos territórios. Espaços podem ser (re)apropriados por meio de práticas relacionadas à Gastronomia, nos mais diversos domínios (domésticos, públicos e comerciais), facilitando a convivialidade e articulando o pertencimento ou não pertencimento a grupos sociais.

É importante ressaltar que alimentos e bebidas e seus contextos de produção e consumo, ou seja, as cadeias agroalimentares, passam a adquirir novos significados ou ter funções sociais e psicológicas em diferentes indivíduos ou grupos. As experiências contextuais, que englobam fatores imateriais e materiais, criam encontros significativos com os saberes-fazeres dos territórios. Esses espaços de produção e consumo de alimentos e bebidas podem promover interações singulares e a formação de práticas culturais distintas por meio da Hospitalidade.

Como a Hospitalidade também considera a existência da inospitalidade e da hostilidade, destacam-se os papéis mutáveis e situacionalmente definidos de alimentos e bebidas em funcionar contra os interesses e o bem-estar dos turistas e outros tipos de hóspedes. Isso ocorre

diante da multiplicidade cultural dos territórios e aspectos sociais (como rituais desconhecidos) que reforçaram o *status* de estranho evocando distinções sociais e alteridade.

Comer e beber são práticas universais e claramente oferecem escopo para conduzir estudos interdisciplinares e transculturais de como as pessoas envolvem-se em todas as suas etapas. No entanto, existem inúmeras outras formas comuns de comportamento na atualidade, como por exemplo, usar tecnologias ou outros objetos do dia a dia, que também devem ser explorados, para entender melhor como as pessoas lidam com os sentimentos e as experiências proporcionados pela Gastronomia.

Quanto ao Turismo, percebe-se uma tendência de deslocamento do olhar de quem consumia, especialmente voltado ao sentido de aquisição de capital cultural que a Gastronomia pode prover, para quem produz e as relações que ocorrem entre ambos, especialmente de coprodução, onde o consumidor é consciente de seu papel na cadeia agroalimentar e responsável pelo fomento dela. Ao lado dessas paisagens alimentares urbanas, também percebe-se o fortalecimento de paisagens alimentares rurais regionalizadas. A atenção volta-se à identificação de territórios distintos. Há crescente preocupação de diferentes atores (consumidores, formuladores de políticas e locais) na busca pela identificação dos seus potenciais gastronômicos contidos nos territórios.

Os valores transmitidos pelas cadeias agroalimentares não se voltam mais a uma simples necessidade de sustento (de capital ou fisiológico), mas de convivialidade, intimidade e respeito aos alimentos e bebidas, seus produtores e seus saberes-fazer. A experiência proporcionada pelo binômio Gastronomia-Turismo, portanto, deve adaptar-se para levar em conta as dimensões de Hospitalidade, alteridade e vínculo afetivo, que ajudam a criar laços entre consumidores e produtores e a incentivar atividades turísticas mais sustentáveis. As experiências gastronômicas no contexto do Turismo, portanto, devem respeitar a essência reflexiva e relacional, sendo essa última considerada em um sentido mais amplo, em que a Hospitalidade deverá atuar como uma lente para melhor compreender essas mudanças.

7 CONCLUSÕES

Essa tese teve como objetivo geral examinar a estrutura social e intelectual para identificar as tendências temáticas e forças de pressão condicionantes da maturidade do campo científico da Gastronomia em relação ao campo do Turismo e Hospitalidade no Brasil. É possível considerar que o objetivo geral foi atingido a partir de resultados e discussões que transcorreram na tese. Essas estruturas social e intelectual da interface foram examinadas por meio de mapeamento bibliométrico e cientométrico em conjunto com as visões dos entrevistados, de modo a identificar a existência de tendências temáticas e forças de pressão que contribuem ou não para a maturidade do campo científico da Gastronomia.

A seguir, são tecidas algumas considerações sobre os objetivos específicos e as questões-problemas propostas no início da pesquisa:

- Quais as características da produção científica dedicada ao estudo da Gastronomia oriunda de periódicos em Turismo e Hospitalidade editados no Brasil?
 - a) Levantar e caracterizar a produção científica de artigos sobre Gastronomia em periódicos nacionais especializados em Turismo e Hospitalidade.

Atingiu-se esse primeiro objetivo com o auxílio dos *softwares* e das técnicas bibliométricas e cientométricas. Os resultados, expostos no capítulo 5, caracterizam a produção científica sobre Gastronomia que se encontra no campo científico do Turismo e Hospitalidade. Respondendo à questão-problema, percebe-se que essa produção científica está organizada de forma paradoxal, ou seja, fragmentada socialmente, porém com indícios de preferência por obras referenciais canonizadas e desatualizadas, indicando a existência de um *habitus* científico nessa comunidade dedicada a se pesquisar Gastronomia. Por outro lado, identificaram-se os principais pesquisadores e seus núcleos de colaboração, instituições e suas parcerias, periódicos, autores referenciais, referências bibliográficas e temáticas.

- Qual a estrutura social do campo científico da Gastronomia na interface com o campo do Turismo e Hospitalidade no Brasil?
 - b) Descrever a natureza autoral dessa produção científica, a fim de identificar a estrutura social desse campo a partir do mapeamento de redes de colaboração e da formação dos pesquisadores.

O segundo objetivo foi atingido também com o auxílio dos *softwares* e das técnicas bibliométricas e cientométricas, além de levantamento manual, no Lattes, de informações sobre a formação dos pesquisadores identificados. Como já mencionado, a estrutura social dessa amostra pesquisada se apresentou-se de forma fragmentada, ou seja, a quantidade de relações sociais entre os pesquisadores ainda é incipiente. Adicionalmente, as trajetórias formativas desses pesquisadores de demonstraram-se múltiplas, com concentração em doutorados nas áreas de conhecimento da Gestão e das Ciências Humanas e Sociais. A área de Turismo ganha maior destaque quando se analisada em nível de mestrado e graduação. É interessante ressaltar também a limitada presença de pesquisadores com graduação em Gastronomia em relação aos demais cursos. Essas trajetórias de formação reforçam a premissa de que a pesquisa em Gastronomia se caracteriza-se de forma multi ou interdisciplinar.

- Qual a estrutura intelectual do campo científico da Gastronomia na interface com o campo do Turismo e Hospitalidade no Brasil?
- c) Identificar a estrutura intelectual dessa produção científica a partir do compartilhamento de referências bibliográficas dos artigos da amostra.

O terceiro objetivo específico foi atingido a partir da concatenação dos dados bibliométricos e do levantamento das opiniões dos pesquisadores. Há uma clara preferência dos autores que compõem a amostra coletada em eleger obras e autores referenciais para seus projetos de pesquisa, mas, ao mesmo tempo, constatou-se uma falta de coesão conceitual.

- Como os pesquisadores-chave no Brasil se posicionam-se quanto à situação atual e futura da pesquisa sobre a Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade?
- d) Examinar a visão de agentes expoentes da pesquisa sobre Gastronomia no Brasil na interface com o campo do Turismo e Hospitalidade a fim de identificar linhas de pensamento, desafios e tendências.

A visão de pesquisadores-chave veio a corroborar com os resultados obtidos na Etapa 1 da pesquisa. Nove tendências temáticas foram identificadas, sendo elas: turismo criativo, entretenimento, tecnologias, psicologia alimentar, autenticidade, cadeias agroalimentares, experiência, sentido relacional e territorialidade. Além dessa contribuição, desafios e oportunidades que a Gastronomia enfrenta e enfrentará enquanto caminha para uma maturidade científica também foram apontados.

- Quais os fatores que condicionam o avanço e a consolidação da pesquisa no campo científico da Gastronomia na interface com o campo do Turismo e Hospitalidade?
- e) Discutir os fatores intervenientes na maturidade e evolução da pesquisa nesse campo para identificar um conjunto representativo de forças de pressão e tendências temáticas decorrentes da produção científica nacional e da opinião de agentes expoentes no Brasil.

Foram observadas duas forças duais de pressão, sendo elas as forças heréticas e as forças de dominação. No primeiro caso, reúne-se um conjunto de avanços da pesquisa em Gastronomia no sentido de uma maturidade científica, enquanto, no segundo, concentram-se condicionantes que criam dependência da Gastronomia ao campo científico do Turismo e Hospitalidade, especialmente em relação às estruturas formais, como PPGs e periódicos.

Após a apresentação dos resultados e discussões para atender aos objetivos geral e específicos e às questões-problemas, parte-se para a exploração das hipóteses que foram propostas em seguida aos capítulos teóricos com o intuito de responder o problema de pesquisa. Posteriormente à análise dos resultados, verificou-se que as cinco hipóteses foram suportadas com os dados e análises apresentados nesta pesquisa. A seguir, as hipóteses são enunciadas novamente em conjunto com as suas respectivas justificativas para seu suporte.

A **Hipótese 1** (“A colaboração científica entre os pesquisadores dedicados à pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade é fragmentada e, por esse motivo, dificulta o debate de aspectos teórico-conceituais”) foi suportada com os dados gerados a partir da colaboração científica entre os pesquisadores da amostra juntamente com as falas dos entrevistados E1 e E2, quando apontam dificuldades de dialogar teórico-conceitualmente com outros pesquisadores. Mesmo que os próprios entrevistados e outros (E4) concordem que a colaboração científica oferece inúmeras possibilidades e vantagens ao pesquisador e à qualidade da pesquisa, ainda observa-se pouco resultado expresso em publicações.

A **Hipótese 2** (“As múltiplas trajetórias de formação dos pesquisadores dedicados à pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade dificultam o debate de aspectos teórico-conceituais”) também foi suportada a partir dos dados coletados no Lattes dos pesquisadores da amostra e da premissa de que a formação dos pesquisadores está condicionada a um *habitus* científico respectivo da área de conhecimento em que está se desenvolvendo a trajetória acadêmica, que, por sua vez, é sustentada pela falas dos entrevistados E2 e E3 e pelas contribuições de Bourdieu (1975) e Becher e Trowler (2001).

Há várias evidências que suportam a **Hipótese 3** (“A pesquisa em Gastronomia na interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade não apresenta linhas de pensamento dominantes”). Apesar de existir claramente um conjunto de referencial bibliográfico canonizado, o que em partes indicaria a existência de linhas de pensamento, um primeiro ponto contrário seria a própria fragmentação teórico-conceitual expressa pelas Hipóteses 1 e 2. Ao suportar essas duas hipóteses, não seria possível admitir a existência de linhas de pensamento dominantes. Como segundo ponto, é necessário destacar as falas dos entrevistados E1, E2 e E5 sobre o campo ainda ser muito novo para delimitação dessas linhas de pensamento. Já um terceiro ponto volta-se à pouca quantidade de pesquisadores dedicados à pesquisa em Gastronomia na interface estudada. E se há poucos pesquisadores, sendo que esses poucos não dialogam entre si, então não é possível fortalecer linhas de pensamento. Além disso, um quarto ponto recai sobre a natureza multi e interdisciplinar da Gastronomia, o que, à princípio, não permitiria o fortalecimento de linhas de pensamento dominantes.

Para tanto, a sustentação da **Hipótese 4** (“Apesar de desafios a serem enfrentados, o campo científico em Gastronomia caminha para um cenário de maturidade científica”) demonstra que há um caminho próspero frente à maturidade da pesquisa em Gastronomia, o que corrobora a premissa de configurar-se enquanto um campo científico próprio, mesmo em um cenário de emergência desse campo.

Diante da primeira parte da tese que se propôs, de que a Gastronomia se constitui como um campo científico emergente e em processo de maturação, condicionado por forças de pressão típicas das dinâmicas provenientes de relações com outros campos científicos, notadamente o campo científico do Turismo e Hospitalidade, que favorece ou inibe a sua autonomia; é seguro afirmar tal posicionamento com base na sustentação das hipóteses (1, 2, 3 e 4) e a partir das forças de dominação e heréticas identificadas, das falas dos entrevistados, do referencial teórico e dos resultados da caracterização bibliométrica e cientométrica.

A Gastronomia sempre foi destacada pelos 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. Entende-se esse fenômeno desordenado como benéfico para a própria Gastronomia, ao compreender-se a necessidade de constituir um corpo robusto o suficiente para posterior coesão e sistematização do que foi produzido. Porém, esse sentido também nos leva a assumir que algumas temáticas de pesquisa, métodos, técnicas e fundamentos teórico-conceituais estão

presentes em determinadas interfaces e em outras não, dado que os campos científicos que fazem essas interfaces com a Gastronomia já possuem alguma maturidade, conferindo-lhes certa estruturação daquilo que é aceito pesquisar e de como se pesquisar. Por consequência, observaram-se condições para esses campos estarem gerando olhares limitados que não correspondem à amplitude própria de um campo científico abrangente como a Gastronomia.

Considerar a Gastronomia enquanto um campo facilita a apreensão do seu caráter complexo para além da noção atrelada aos negócios, ao contrário de gerar um reducionismo do campo à sua dimensão técnica/prática, o qual parece existir no senso comum e em parte da comunidade acadêmica (SOARES et al., 2021). Essa visão mais complexa proporcionaria um diálogo entre os agentes que possuem interesse em pesquisar a Gastronomia, mesmo que advindos de campos do conhecimento distintos e em desenvolver pesquisas apoiadas em abordagens inter e transdisciplinares que esse campo científico exige.

Essa ótica da Gastronomia como campo científico auxilia a assimilação e até mesmo oferece uma apreensão ampla e múltipla sobre como se dá a sua produção científica, uma vez que a Gastronomia não é parte de outros campos científicos, mas sim um campo que vem sendo construído, ao menos nessa fase inicial, em interface com os demais. Assim, avança, mesmo que a passos tímidos, em sua maturação com o inquestionável auxílio de diferentes campos científicos, proporcionando diálogos e disputas, dinâmicas essas comuns que inúmeros campos do conhecimento passaram e passam.

Por fim, a **Hipótese 5** (“Estudar a Gastronomia sob um aspecto relacional e reflexivo é uma tendência e auxilia a compreensão desse fenômeno na interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade”) foi sustentada com base nas reflexões estabelecidas no referencial teórico de Hospitalidade e Gastronomia, bem como nas falas de todos os entrevistados.

Quanto a segunda parte da tese proposta, de que as manifestações da Hospitalidade em suas variadas dimensões oferecem lentes para compreender, de maneira reflexiva e relacional, os fenômenos da Gastronomia; também é plausível confirmá-la a partir da sustentação da Hipótese 5 e com base nas verbalizações dos entrevistados e no referencial teórico.

Alimentos e bebidas são meios materiais e simbólicos de compreender a sociedade e suas culturas, sendo que há uma tendência de deslocamento da atenção das pesquisas para os sujeitos e as relações interpessoais. Além disso, percepções orientadas para o consumo da Gastronomia voltam-se às experiências subjetivas e sensíveis proporcionadas por alimentos e bebidas diante de outros elementos inerentes aos seus respectivos territórios e saberes-fazer.

Esse sentido tende a aproximar a Gastronomia da Hospitalidade, por possuírem objetos e fenômenos que são compartilhados entre si, localizando os alimentos e as bebidas de maneira central para entender o relacionamento das pessoas. As análises nos mais diversos cenários (domínios e tempos, turísticos ou não turísticos) podem ser mutuamente ricas e despertar novos *insights* para ambos os campos de conhecimento, a partir das tensões e dos controles ao deparar-se com o diferente, em vistas de aumentar o bem-estar mútuo e articular suas identidades por meio de cenas de comensalidade.

Apesar de a Hospitalidade ser considerada aqui nesta tese como um campo conjunto com o Turismo, por conta de os periódicos científicos brasileiros aceitarem temas de ambos, cabe ressaltar que ela se delinea enquanto um campo autônomo, ou seja, analisando objetos com lentes teóricas próprias, haja vista a existência do Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, linhas de pesquisas e pesquisadores em outros PPGs, da Revista Hospitalidade e da Revista *Hospitality & Society*. Este sentido reforça ainda mais as possibilidades de congruência entre a Hospitalidade e a Gastronomia, como destacado por Scarpato (2002a) no sentido de reunir esforços em prol do desenvolvimento de ambos os campos de forma mais autônoma do Turismo.

Na sequência, são apresentadas algumas recomendações com a pretensão de auxiliar a orientação de maturação do campo científico da Gastronomia:

- Adotar e inter-relacionar múltiplas perspectivas teórico-metodológicas nas pesquisas em Gastronomia, ou seja, priorizar pesquisas multi e interdisciplinares, quiçá transdisciplinares;
- Prezar por rigor e coerência conceitual, epistemológica e metodológica nas pesquisas em Gastronomia;
- Considerar o uso da Hospitalidade como uma lente teórica para compreender fenômenos interpessoais associados aos alimentos e às bebidas no contexto da pesquisa em Gastronomia;
- Reestruturar os componentes curriculares (ou as ementas) dos cursos superiores em Gastronomia, mesmo os tecnológicos, incorporando a pesquisa científica e aprimorando a relação teórico-prática com estudos sobre História, Filosofia e Sociologia da alimentação e da refeição;
- Incentivar a pesquisa científica em cursos de graduação para, como consequência, colaborar para o ingresso de graduados em Gastronomia nos Programas de Pós-

Graduação (PPGs) *stricto sensu*, e até mesmo propor a criação de linhas de pesquisa ou PPGs em Gastronomia, como foi feito na Universidade Federal do Ceará;

- Criar periódicos de qualidade especializados em Gastronomia e oportunizar a edição de dossiês temáticos em Gastronomia em periódicos de campos científicos em interface com maior frequência;
- Divulgar a Gastronomia para além da sua dimensão pragmática e as possibilidades de interface desse campo a outras comunidades científicas, não só aquelas que já possuem uma relação estreita, visando a uma maior colaboração entre pesquisadores e cativando possíveis professores-orientadores de PPGs a acolher pesquisas em Gastronomia.

A partir dos resultados desta tese e da trajetória do seu autor, especialmente com base no evento científico organizado por ele dedicado a este fim (I Colóquio de Gastronomia e Hospitalidade: perspectivas e aproximações) ocorrido entre os dias 31 de agosto e 1º de setembro de 2021, foi possível identificar algumas tendências teóricas entre a Gastronomia, o Turismo e a Hospitalidade:

- Estudos sobre as estruturas sociais e antropológicas associadas à Gastronomia (gênero, etnicidade, poder, distinção, religião, simbolismos, *status*, rituais, tabus etc.) sob a ótica da Hospitalidade;
- Tensões (no momento do encontro com o estranho) nos intercâmbios culturais associados à alimentação e à comensalidade;
- Hospitalidade para auxiliar a identificação dos atores nas construções das identidades alimentares a partir das intersubjetividades;
- Práticas cotidianas (especialmente o ato de cozinhar) e múltiplos estilos de vida (vegetarianismo, veganismo, saudabilidade, “locavorismo”, *slow food* etc.), incluindo aqueles provenientes da pandemia;
- Potenciais turísticos dos alimentos e saberes-fazer, com destaque para vieses comunitários e sustentáveis (em sentido amplo – social, cultural e ambiental);
- Percepções a partir do conceito de “Lugar” e outras ferramentas conceituais provenientes da Geografia (territorialidade, território, espaço etc.);
- Processos de certificação (higiênicas e de qualidade) e indicação para fins de confiabilidade dos produtos alimentares e as contradições socioeconômico-culturais desses processos;

- Reflexões sobre as estruturas das cadeias agroalimentares, particular atenção às reduções nas escalas de produção e consumo e formação de redes produtivas loco-regionais;
- Outras questões ambientais associadas à Gastronomia: uso de plásticos, embalagens, impactos provenientes da produção e consumo de alimentos e bebidas;
- Gastronomia social e inclusão sob a perspectiva da Hospitalidade;
- Gastronomia intermediada por tecnologias (sensações sinestésicas – sob a perspectiva da imagética, iconografia, “iconofagia” –, aplicativos de compras, delivery, certificações digitais, rastreabilidade etc.);
- Estudos sobre as rotas, roteiros e instalações (museus, cervejarias, vinícolas etc.) turísticas dedicadas à Gastronomia;
- Flexibilização de serviços e manipulação de alimentos diante das novas condições de segurança alimentar;
- Paradoxos contemporâneos: pós-modernismo *versus slow life*, fome *versus* indulgência, tradição *versus* inovação/global;
- Alimentos e bebidas como mediador de relações hospitaleiras;
- Proposição de patrimonialização de saberes-fazeres a partir da Hospitalidade (comensalidade, rituais etc.);

Organizar o conhecimento de um campo científico a partir de artigos de periódicos apresentou-se inicialmente desafiador, em vista da magnitude da produção científica sobre Gastronomia, mas imprescindível para amparar o contínuo aprimoramento desse campo e de campos correlatos, como no caso do Turismo e Hospitalidade, que se apresenta como o principal campo contribuinte para a Gastronomia.

Foi necessário entender a ciência enquanto atividade social e as consequências que esse pressuposto carrega consigo sob a ótica de pensadores como Bourdieu, Latour e Foucault, bem como problematizar as técnicas de medição da ciência (mesmo com esta tese se pautando parcialmente sob as técnicas bibliométricas e cientométricas), para adiante percorrer uma trajetória de construção conceitual da Gastronomia baseada em estruturas teóricas da alimentação. Também demonstrou-se profícuo explorar as relações teóricas que o Turismo e a Hospitalidade têm com a Gastronomia, deixando claro que ambos os campos podem contribuir mutuamente para melhor compreensão dos seus fenômenos.

Entre os principais desafios no percurso metodológico, destacam-se a inexistência de um serviço de indexação completo dos artigos de periódicos brasileiros e a necessidade de normalizar o conjunto de dados extraídos, evitando, assim, erros de digitação em títulos de obras ou periódicos e nomes de autores, por exemplo. No caso brasileiro, despendeu-se um tempo para transformar a estrutura do conjunto de dados (vale ressaltar: sem conter as referências citadas, ou seja, foram adicionadas manualmente) de maneira que o *software* de tratamento cientométrico escolhido reconhecesse e processasse esses dados.

Foi possível selecionar cinco pesquisadores brasileiros de perfis heterogêneos, face às regiões e instituições de ensino em que se encontram, às suas respectivas formações em graduação e pós-graduação e às diferentes atuações em temas de pesquisa relacionados à Gastronomia. Um roteiro de entrevista foi proposto para abordar esses agentes com perguntas previamente definidas, mas a concepção dessa etapa foi manter aberto um diálogo franco sobre a produção científica em Gastronomia no campo do Turismo e Hospitalidade com cada um desses pesquisadores.

Quanto às limitações da pesquisa, destacam-se: o recorte adotado a partir dos periódicos de Turismo e Hospitalidade; o uso de termo de busca “*Gastronom**” no momento da coleta da amostra, que, apesar de ter se demonstrado abrangente, outros pesquisadores utilizaram termos como alimentos e bebidas, comida, cozinha, culinária e restaurante; os critérios de inclusão/exclusão, especialmente a abordagem direta relacionada à Gastronomia; o referencial teórico eleito para compor a pesquisa; os *softwares* utilizados; e, por fim, o posicionamento epistemológico adotado.

Acredita-se que esta tese destaca a importância da colaboração social e intelectual entre os agentes interessados em pesquisar Gastronomia, mesmo que os discursos sobre as verdades científicas sejam diferentes entre si, de maneira a clarear as disputas e estratégias que são (im)postas nesse campo científico. Ademais, desvela a necessidade de se repensar sobre uma ontologia da Gastronomia neste campo analisado, ou seja, de que forma ela está sendo observada pelos pesquisadores interessados nela. Nesse sentido, reforça-se que cabe a nós, pesquisadores inseridos neste campo, distanciar a Gastronomia dos discursos com finalidades puramente liberais, do seu uso como recurso turístico e mercadológico explorado exaustivamente, e da sua concepção proveniente do senso comum fixada unicamente na sua práxis técnico-estética.

Por fim, para estudos futuros, sugere-se que os pesquisadores percorram esse mesmo percurso traçado ou algo próximo do utilizado nesta tese para tentar compreender de que forma a Gastronomia está sendo tratada em seus respectivos campos científicos onde se encontram. Outra possibilidade centra-se no estudo mais aprofundado do aspecto social dessa interface explorada, com pesquisas voltadas às trajetórias dos pesquisadores e suas contribuições e posições para e no campo. Isso contribuirá para o desenvolvimento mais consciente da pesquisa científica em Gastronomia.

REFERÊNCIAS

- AIREY, D.; TRIBE, J. O ensino da Hospitalidade. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). **Em Busca da Hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004. p. 397–408.
- ALCOFF, L. M. Uma epistemologia para a próxima revolução. **Sociedade e Estado**, v. 31, n. 1, p. 129–143, 2016.
- ALVARENGA, L. Bibliometria e arqueologia do saber de Michel Foucault: traços de identidade teórico-metodológica. **Ciência da Informação**, v. 27, n. 3, p. 253–261, set. 1998.
- AMARAL, R. M.; MELO, C. T. V. 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.
- AMON, D. **Psicologia social da comida**. São Paulo: Editora Vozes, 2015.
- ARAÚJO, F. M.; ALVES, E. M.; CRUZ, M. P. DA. 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, 2009.
- ARIA, M.; CUCCURULLO, C. bibliometrix: An R-tool for comprehensive science mapping analysis. **Journal of Informetrics**, v. 11, n. 4, p. 959–975, 2017.
- BAHLS, Á.; KRAUSE, R. W.; AÑAÑA, E. DA S. Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. **Estudios y perspectivas en turismo**, v. 28, n. 2, p. 312–330, 2019.
- BALANCIERI, R. et al. A análise de redes de colaboração científica sob as novas tecnologias de informação e comunicação: um estudo na Plataforma Lattes. **Ciência da Informação**, v. 34, n. 1, p. 64–77, jan. 2005.
- BARBOSA, F. A. C.; COLLAÇO, J. H. L. Eating identities and places. **Anthropology of food**, n. 13, 19 jul. 2018.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.
- BARRETTO, M. **Planejamento e organização em turismo**. São Paulo: Papyrus Editora, 1995.
- BARRETTO, M. **Cultura e turismo**. São Paulo: Papyrus Editora, 2007.
- BASTOS, S.; REJOWSKI, M. Pesquisa científica em hospitalidade : desafios em busca de uma

configuração teórica. **Revista Hospitalidade**, v. XII, n. Número Especial, p. 132–159, 2015.

BEARDSWORTH, A.; KEIL, T. **Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society**. Londres: Routledge, 1996.

BECHER, T.; TROWLER, P. R. **Academic Tribes and Territories: Intellectual Enquiry and the Cultures of Disciplines**. 2. ed. Bunkingham, Reino Unido: Open University Press, 2001.

BELL, D. Gosto e espaço: comer fora nos dias de hoje. In: SLOAN, D. (Ed.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri: Manole, 2005. p. 51–68.

BENCKENDORFF, P.; ZEHRER, A. A NETWORK ANALYSIS OF TOURISM RESEARCH. **Annals of Tourism Research**, v. 43, p. 121–149, 2013.

BENETTI, M.; HAGEN, S. Jornalismo e vida cotidiana: o comer e o cozinhar contemporâneos nas revistas semanais. **E-Compós**, v. 11, n. 2, 2009.

BENVENISTE, E. **O vocabulário das instituições indo-européias**. Campinas: Editora Unicamp, 1975.

BINET-MONTANDON, C. Acolhida: uma construção do vínculo social. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 1171–1186.

BJÖRK, P.; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, H. Culinary-gastronomic tourism – a search for local food experiences. **Nutrition & Food Science**, v. 44, n. 4, p. 294–309, 2014.

BJÖRK, P.; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, H. Local food: a source for destination attraction. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v. 28, n. 1, p. 177–194, 2016a.

BJÖRK, P.; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, H. Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences. **Current Issues in Tourism**, v. 19, n. 12, p. 1260–1280, 2016b.

BONI, V.; QUARESMA, S. J. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC**, v. 2, n. 1, p. 68–80, 2005.

BORGES, A. M. DE B.; AUTRAN, M. P.; RUBIM, R. E. **Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010**. Anais do VI Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. **Anais...**São Paulo: 2010

BROTHERTON, B.; WOOD, R. C. Hospitalidade e Administração de Hospitalidade. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). **Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004. p. 191–219.

BOURDIEU, P. The specificity of the scientific field and the social conditions of the progress of reason. **Social Science Information**, v. 14, n. 6, p. 19–47, 1975.

BOURDIEU, P. **La distinction. Critique sociale du jugement**. Paris: Editions de Minuit, 1979.

BOURDIEU, P. **Homo academicus**. California: Standford University Press, 1988.

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BOURDIEU, P. **Os usos sociais da ciência: por uma sociologia clínica do campo científico**. São Paulo: Editora Unesp, 2004a.

BOURDIEU, P. **Para uma sociologia da ciência**. Lisboa: Edições 70, 2004b.

BOURDIEU, P.; WACQUANT, L. J. D. **An Invitation to Reflexive Sociology**. Chigado: University of Chicago Press, 1992.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 1213–1230.

BRANDÃO, C. N. et al. Análise da produção científica internacional sobre turismo indígena de 1990 a 2013: um estudo bibliométrico e proposição de uma agenda de pesquisa. **Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio cultural**, v. 12, n. 4, p. 673–684, 2014.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BRITTO JÚNIOR, Á. F.; FERES JÚNIOR, N. A utilização da técnica da entrevista em trabalhos científicos. **Revista Evidência**, v. 7, n. 7, p. 237–250, 2011.

BRUSADIN, L. B.; PANOSSO NETTO, A. La dádiva y el intercambio simbólico: supuestos sociológicos y filosóficos para la teoría de la hospitalidad en las sociedades antiguas y modernas. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 25, n. 4, p. 520–538, 2016.

BUENO, M. L. DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**, v. 29, n. 78, p. 443–462, 2016.

CAILLÉ, A. **Antropologia do dom: o terceiro paradigma**. Petrópolis: Editora Vozes, 2002.

CÂMARA, R. H. Análise de conteúdo: da teoria à prática em pesquisas sociais aplicadas às organizações. **Gerai**s: **Revista Interinstitucional de Psicologia**, v. 6, n. 2, p. 179–191, 2013.

CAMARGO, L. O. DE L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CAMARGO, L. O. DE L. A pesquisa em hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. V, n. 2, p. 15–51, 2008.

CAMARGO, L. O. DE L. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. 12, n. número especial, p. 42–69, 2015.

CAPES. **Perguntas Frequentes**. Disponível em: <<https://www1.capes.gov.br/perguntas-frequentes>>. Acesso em: 23 out. 2020.

CARMONA, V. C.; COSTA, B. K.; RIBEIRO, H. C. M. Competitividade e turismo: estudo da produção científica internacional. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 8, n. 2, p. 201, 2014.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação**. 7. ed. São Paulo: Elsevier, 2003.

CASCUDO, L. DA C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2004.

CASTELLANI, T.; PONTECORVO, E.; VALENTE, A. Epistemic Consequences of Bibliometrics-based Evaluation: Insights from the Scientific Community. **Social Epistemology**, v. 30, n. 4, p. 398–419, 2016.

CASTRO, H. C. DE; MACIEL, M. E. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, n. Suplemento Temático “Ciências Humanas e Sociais em Alimentação e Nutrição”, p. 321–328, 2013.

CASTRO, H. C. DE; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18, 2016.

CAVENAGHI, A. J. Marcel Mauss e a historiografia cultural: um resgate contemporâneo. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 10, n. 3, p. 459, 2016.

CHEN, C. CiteSpace II: Detecting and visualizing emerging trends and transient patterns in scientific literature. **Journal of the American Society for Information Science and Technology**, v. 57, n. 3, p. 359–377, 2006.

CHEN, Y.-S.; LEIMKUHLER, F. F. A relationship between Lotka’s Law, Bradford’s Law, and Zipf’s Law. **Journal of the American Society for Information Science**, v. 37, n. 5, p. 307–314, 1986.

COBO, M. J. et al. Science mapping software tools: Review, analysis, and cooperative study among tools. **Journal of the American Society for Information Science and Technology**, v. 62, n. 7, p. 1382–1402, 2011.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203–222, 2013.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CORRÊA, S. C. H.; GOSLING, M. DE S.; GONÇALVES, C. A. Destinos turísticos inteligentes: um estudo bibliométrico. **RITUR - Revista Iberoamericana de Turismo**, v. 9, n. 1, p. 40–61, 2019.

CRANE, D. **Invisible colleges: diffusion of knowledge in scientific communities**. Chicago, USA: University of Chicago Press, 1972.

CSENGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. (Eds.). **História da Alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 808–824.

CURTY, R. G.; DELBIANCO, N. R. As diferentes metrias dos estudos métricos da informação: **Encontros Bibli: revista eletrônica de biblioteconomia e ciência da informação**, v. 25, p. 01–21, 20 out. 2020.

DE JONG, A. et al. Gastronomy Tourism: An Interdisciplinary Literature Review of Research Areas, Disciplines, and Dynamics. **Journal of Gastronomy and Tourism**, v. 3, n. 2, p. 131–146, 2018.

DENCKER, A. DE F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Editora Futura, 2007.

DERRIDA, J. Hospitality. **Angelaki**, v. 5, n. 3, p. 3–18, 9 dez. 2000.

DRUDI, P. H.; LOPES, M. S.; GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. A economia da experiência aplicada a websites: uma análise dos restaurantes premiados pelo Guia Michelin na cidade de São Paulo (Brasil). **Applied Tourism**, v. 2, n. 2, p. 78, 2017.

DUARTE, R. Entrevistas em pesquisas qualitativas. **Educar em Revista**, n. 24, p. 213–225, dez. 2004.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação: Análises Introdutórias**. São Paulo: Editora Roca, 2005.

FERGUSON, P. P. A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. **American Journal of Sociology**, v. 104, n. 3, p. 597–641, 1998.

FERGUSON, P. P. **Accounting for taste: the triumph of french cuisine**. Chicago: University of Chicago Press, 2004.

FERRO, R. C. **Pesquisa em Gastronomia no Brasil: configuração do campo e interfaces com a Hospitalidade**. Dissertação de Mestrado em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi. 144f., 2018.

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500, 2018.

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Research Methodology in Gastronomy in the Scientific Field of Tourism. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 12, n. 3, p. 463–483, 2020.

FINKELSTEIN, J. Cozinha chique: o impacto da moda na alimentação. In: SLOAN, D. (Ed.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri: Manole, 2005. p. 69–90.

FISCHLER, C. Gastro-nomie et gastro-anomie. **Communications**, v. 31, n. 1, p. 189–210, 1979.

FISCHLER, C. Food habits, social change and the nature/culture dilemma. **Social Science Information**, v. 19, n. 6, p. 937–953, 1980.

FISCHLER, C. Food, self and identity. **Social Science Information**, v. 27, n. 2, p. 275–292, 1 jun. 1988.

FISCHLER, C. **El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FLANDRIN, J. L. Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas. **Manuscripts**, v. 6, p. 7–27, 1987.

FLANDRIN, J. L. Os séculos XIX e XX. In: MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. (Eds.). **História da Alimentação** 2. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998a. p. 700–707.

FLANDRIN, J. L. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. (Eds.). **História da Alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998b. p. 667–688.

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

_____. **A arqueologia do saber**. Rio de Janeiro: Forense, 1987.

_____. **A ordem do discurso**. São Paulo: Edições Loyola, 1996.

FOURIER, C. **The Theory of the Four Movements**. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

FRANCO, M. L. P. B. **Análise de conteúdo**. Campinas: Editora Autores Associados, 2021.

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. T. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. R. (Eds.). **Segmentação do mercado turístico—estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009. p. 179–191.

GARFIELD, E. From the science of science to Scientometrics visualizing the history of science with HistCite software. **Journal of Informetrics**, v. 3, n. 3, p. 173–179, 2009.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2008.

GILLESPIE, C. **European Gastronomy into the 21st Century**. Oxford: Butterworth Heinemann, 2001.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Estudos Sobre Gastronomia no Brasil: Um estudo exploratório-descritivo sobre Dissertações de Mestrado concluídas entre 2007 e 2011. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 4, n. 3, p. 279–299, 2012.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 9, n. 1, p. 156, 2015.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Novas configurações do comer junto – reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil). **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 25, n. 2, p. 251, 2017.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 92–111, 2020.

GIMENES, M. H. S. G. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: Uma Reflexão sobre a Valorização das Comidas Tradicionais pelo IPHAN e a Atividade Turística no Brasil**. SEMINTUR-IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. **Anais...Caxias do Sul**: 2006

GIMENES, M. H. S. G. Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística. In: C., G.; PANOSSO NETTO, A. (Eds.). **Turismo de experiência**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010a.

GIMENES, M. H. S. G. **Pensando e Pesquisando Gastronomia: das Pesquisas sobre Gastronomia e Turismo apresentadas durante o VI Seminário da ANPTUR**. Anais do VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. **Anais...**São Paulo: 2010b

GIMENES, M. H. S. G. Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. **Turismo e Sociedade**, v. 4, n. 2, p. 400, 2011.

GIMENES, M. H. S. G.; MANOSSO, F. C.; GINDRI, C. B. **A relação turismo/gastronomia na produção acadêmica brasileira: estudo exploratório do seminário da ANPTUR 2005-2011**. Congresso Latino-Americano de Investigação Turística. **Anais...**2012

GLÄNZEL, W.; SCHOEPFLIN, U. Little scientometrics, big scientometrics ... and beyond? **Scientometrics**, v. 30, n. 2, p. 375–384, 1994.

GLÄSER, J.; LAUDEL, G. The Social Construction Of Bibliometric Evaluations. In: RICHARD, W.; GLÄSER, J. (Eds.). **The changing governance of the sciences: the advent of research evaluation systems**. Suíça: Springer, 2007. p. 101–123.

GORDIN, V.; TRABSKAYA, J.; ZELENSKAYA, E. The role of hotel restaurants in gastronomic place branding. **International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research**, v. 10, n. 1, p. 81–90, 2016.

GOTMAN, A. O comercio da hospitalidade é possível? **Revista Hospitalidade**, v. 6, n. 2, p. 03–27, 2009.

GOTMAN, A. Marcel Mauss: uma estação sagrada da vida social. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 73–82.

GRÁCIO, M. C. C. Acoplamento bibliográfico e análise de cocitação: revisão teórico-conceitual. **Encontros Bibli: revista eletrônica de biblioteconomia e ciência da informação**, v. 21, n. 47, p. 82, 2016.

GRASSI, M.-C. Transpor a soleira. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 45–53.

GUBA, E. G.; LINCOLN, Y. S. Competing paradigms in qualitative research. In: **Handbook of qualitative research**. Thousand Oaks, Estados Unidos da América: Sage Publications, 1994. p. 105–117.

HADDOW, G. Bibliometric research. In: WILLIAMSON, K.; JOHANSON, G. (Eds.). **Research methods: Information, systems and contexts**. Prahan, Australia: Tilde University Press, 2013. p. 219–244.

HALL, C. M. et al. (EDS.). **Food tourism around the world**. Londres: Routledge, 2004.

HALL, C. M.; MITCHELL, R. “We are what we eat” Food, tourism and globalization. **Tourism Culture & Communication**, v. 2, n. 1, p. 29–37, 2000.

HALL, C. M.; SHARPLES, L. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste in Food tourism around the world. **Development, Management And Markets**, 2003.

HALL, M. C. Publish and perish? Bibliometric analysis, journal ranking and the assessment of research quality in tourism. **Tourism Management**, v. 32, n. 1, p. 16–27, 2011.

HAMLIN, C. L. Realismo crítico: um programa de pesquisa para as Ciências Sociais. **Dados**, v. 43, n. 2, p. 373–398, 2000.

HARRINGTON, R. J.; OTTENBACHER, M. C. Culinary Tourism—A Case Study of the Gastronomic Capital. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 8, n. 1, p. 14–32, 2010.

HAYASHI, C. M. et al. Análise de redes de colaboração científica entre educação especial e fonoaudiologia. **Revista Interamericana de Bibliotecología de Medellín**, v. 35, n. 3, p. 285–297, 2012.

HAYASHI, M. C. P. I. Afinidades eletivas entre a cientometria e os estudos sociais da ciência. **Filosofia e Educação**, v. 5, n. 2, p. 57–88, 2013.

HEGARTY, J. How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? **Journal of Culinary Science and Technology**, v. 7, n. 1, p. 1–18, 2009.

HENDERSON, K. A. Post-Positivism and the Pragmatics of Leisure Research. **Leisure Sciences**, v. 33, n. 4, p. 341–346, 2011.

HEREDIA, J. P. Realismo crítico: una alternativa en el análisis social. **Sociedad y economía**, v. 31, p. 215–238, 2016.

HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. Still undigested: research issues in tourism and gastronomy. In: HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. (Eds.). **Tourism and Gastronomy**. 1. ed. London: Routledge, 2002a. p. 224–234.

HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. **Tourism and Gastronomy**. 1. ed. London: Routledge, 2002b.

HU, C.; RACHERLA, P. Visual representation of knowledge networks: A social network analysis of hospitality research domain. **International Journal of Hospitality Management**, v. 27, n. 2, p. 302–312, 2008.

HÜNING, S.; GUARESCHI, N. Michel Foucault, Bruno Latour e algumas linhas de fuga na produção de conhecimentos. **Ciências Sociais Unisinos**, v. 47, n. 1, p. 64–71, 2011.

IKEMATU, R. S. Gestão de metadados: sua evolução na tecnologia da informação. **DataGramZero**, v. 2, n. 6, 2001.

JIANG, Y.; RITCHIE, B. W.; BENCKENDORFF, P. Bibliometric visualisation: an application in tourism crisis and disaster management research. **Current Issues in Tourism**, v. 22, n. 16, p. 1925–1957, 2019.

KAPER, I. Hotel gastronomy as viewed by customers. **British Food Journal**, v. 117, n. 12, p. 2993–3002, 2015.

KATZ, J. S.; MARTIN, B. R. What is research collaboration? **Research Policy**, v. 26, n. 1, p. 1–18, 1997.

KEATHLEY-HERRING, H. et al. Assessing the maturity of a research area: bibliometric review and proposed framework. **Scientometrics**, v. 109, n. 2, p. 927–951, 2016.

KESIMOĞLU, A. A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. **Hospitality & Society**, v. 5, 2015.

KIM, Y. et al. Academic foundations for hospitality and tourism research: A reexamination of citations. **Tourism Management**, v. 30, n. 5, p. 752–758, 2009.

KIVELA, J.; CROTT, J. C. Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. **Journal of Hospitality & Tourism Research**, v. 30, n. 3, p. 354–377, 2006.

KÖHLER, A. F.; DIGIAMPIETRI, L. A. Estudos de hospitalidade : análise bibliométrica e de redes sociais do campo de turismo no Hospitality studies : bibliometric and social network analysis of Brazilian tourism field , Estudios de hospitalidad : análisis bibliométrico y de redes sociales de. **Revista Hospitalidade**, v. 18, n. 1, p. 104–135, 2021a.

KÖHLER, A. F.; DIGIAMPIETRI, L. A. Classificação de autores, instituições e países, por meio de métricas de produção, centralidade e impacto. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 15, n. 3, p. 2035, 2021b.

KÖHLER, A. F.; DIGIAMPIETRI, L. A.; ALMEIDA, G. S. Padrão de colaboração e coautoria no campo de turismo: análises bibliométricas e de redes em 14 periódicos científicos brasileiros (1990-2016). **Em Questão**, v. 25, n. 2, p. 117–143, 2019.

KOSEOĞLU, M. A. et al. Bibliometric studies in tourism. **Annals of Tourism Research**, v. 61, p. 180–198, 2016.

KOSEOGLU, M. A.; MEHRALIYEV, F.; XIAO, H. Intellectual connections in tourism studies. **Annals of Tourism Research**, v. 79, p. 102760, 2019.

KÖSEOGLU, M. A.; PARNELL, J. A.; YICK, M. Y. Y. Identifying influential studies and maturity level in intellectual structure of fields: evidence from strategic management. **Scientometrics**, v. 126, n. 2, p. 1271–1309, 27 fev. 2021.

KRIPPENDORFF, K. **Content analysis: An introduction to its methodology**. Londres: Sage Publications, 2018.

KUHN, T. **A estrutura das revoluções científicas**. São Paulo: Editora Perspectiva, 1978.

KUMAR, S. Co-authorship networks: a review of the literature. **Aslib Journal of Information Management**, v. 67, n. 1, p. 55–73, 2015.

LAMBIOTTE, R.; PANZARASA, P. Communities, knowledge creation, and information diffusion. **Journal of Informetrics**, v. 3, n. 3, p. 180–190, 2009.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). **Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004. p. 1–24.

LASHLEY, C. Hospitalidade e hospitabilidade. **Revista Hospitalidade**, v. 12, n. Número Especial, p. 70–92, 2015.

LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. Ways of Knowing Hospitality. In: LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. (Eds.). **Hospitality: a social lens**. Amsterdam: Elsevier, 2007a. p. 173–192.

LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. (EDS.). **Hospitality: A Social Lens**. Amsterdam: Elsevier, 2007b.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. (EDS.). **Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004.

LATOUR, B. On actor-network theory: A few clarifications. **Soziale Welt**, v. 47, n. 4, p. 369–381, 1996.

LAVINAS, E. L. C. **A narrativa “espetacularizada” dos reality shows de gastronomia**. XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. **Anais...**Rio de Janeiro: 2015

LEUNG, X. Y.; SUN, J.; BAI, B. Bibliometrics of social media research: A co-citation and co-word analysis. **International Journal of Hospitality Management**, v. 66, p. 35–45, 2017.

LÉVI-STRAUSS, C. **Mitológicas I: O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1964.

- LEVINAS, E. **Totalidade e infinito**. Lisboa: Edições 70, 1980.
- LYNCH, P. et al. Theorizing hospitality. **Hospitality & Society**, v. 1, n. 1, p. 3–24, 2011.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145–156, 2001.
- MARQUES, A. A. DA C. Habitus, campo científico e capital científico da Arquivologia no campo da informação: internacionalização, institucionalização e relações de uma disciplina. In: LUCAS, E. R. DE O.; SILVEIRA, M. A. A. DA (Eds.). **A Ciência da informação encontra Pierre Bourdieu**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2017. p. 223–245.
- MARTELETO, R. M. A comunicação científica e o pesquisador-intelectual. In: LUCAS, E. R. DE O.; SILVEIRA, M. A. A. DA (Eds.). **A Ciência da informação encontra Pierre Bourdieu**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2017. p. 23–47.
- MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva: Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Edusp, 1974.
- MAUSS, M.; HUBERT, H. Esboço de uma teoria geral da magia. In: MAUSS, M. (Ed.). **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2012.
- MEADOWS, A. J. **A comunicação científica**. Brasília: Briquet de Lemos, 1999.
- MENDES, B. C.; FALEIROS, P. B. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Revista Hospitalidade**, v. 5, n. 2013, p. 121–146, 2013.
- MENNELL, S. **All manners of food**. Illinois: University of Illinois Press, 1996.
- MENNELL, S.; MURCOTT, A.; OTTERLOO, A. H. VAN. **The Sociology of Food**. Londres: Sage Publications / International Sociological Association, 1992.
- MERTON, R. K. **The Sociology of Science: Theoretical and Empirical Investigations**. Chicago, USA: University of Chicago Press, 1973.
- MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, 2001.
- MIZRUCHI, M. S. Análise de redes sociais: avanços recentes e controvérsias atuais. **Rev. adm. empres.**, v. 48, n. 3, p. 72–86, 2006.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 1. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MONTANDON, A. Espelhos da Hospitalidade. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 31–37.

MORIN, E. **Introdução ao pensamento complexo**. Porto Alegre: Sulina, 2006.

MORRISON, A. Hospitality research: legacies and futures. **Tourism Management Perspectives**, v. 25, n. November 2017, p. 189–192, 2018.

O’GORMAN, K. D. Dimensions of Hospitality: Exploring Ancient and Classical Origins. In: LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. (Eds.). **Hospitality: a social lens**. Amsterdam: Elsevier, 2007. v. 1p. 17–32.

O’MAHONY, B. Explorando o impacto do modelo de abordagem dos três domínios sobre a oferta privada, social e comercial de hospitalidade. **Revista de Hospitalidade**, v. 12, n. número especial, p. 112–131, 2015.

OKUMUS, B.; KOSEOGLU, M. A.; MA, F. Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. **International Journal of Hospitality Management**, v. 73, n. October 2017, p. 64–74, 2018.

PAVLOVICH, K. The evolution and transformation of a tourism destination network: the Waitomo Caves, New Zealand. **Tourism Management**, v. 24, n. 2, p. 203–216, 2003.

PÉREZ GÁLVEZ, J. C. et al. Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. **Sustainable Cities and Society**, v. 32, p. 604–612, 2017.

PERSSON, O.; DANELL, R.; SCHNEIDER, J. W. How to use Bibexcel for various types of bibliometric analysis. **Celebrating scholarly communication studies: A Festschrift for Olle Persson at his 60th Birthday**, v. 5, p. 9–24, 2009.

PETRINI, C. **Slow food: The case for taste**. New York: Columbia University Press, 2003.

PITT-RIVERS, J. The law of hospitality. **HAU: Journal of Ethnographic Theory**, v. 2, n. 1, p. 501–517, 2012.

PITTE, J.-R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. (Eds.). **História da Alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 751–762.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

POULAIN, J. P. A gastronomização das cozinhas locais. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. A. (Eds.). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. 1. ed. Natal: EDUFRN, 2017. p. 33–56.

PRICE, D. D. S. A general theory of bibliometric and other cumulative advantage processes. **Journal of the American Society for Information Science**, v. 27, n. 5, p. 292–306, set. 1976.

QUEIROZ, M. A importância dos estudos sensoriais na formação do chef de cozinha. In: FURTADO, S. M.; TOMIMATSU, C. E. (Eds.). **Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Editora Bocato, 2011. p. 158–170.

RACHERLA, P.; HU, C. A social network perspective of tourism research collaborations. **Annals of Tourism Research**, v. 37, n. 4, p. 1012–1034, 2010.

REJOWSKI, M. **Realidade turística nas pesquisas científicas: Visão de pesquisadores e profissionais**. [s.l.] Escola de Comunicações e Artes. Universidade de São Paulo (Tese de Livre Docência), 1997.

REJOWSKI, M.; ALDRIGUI, M. Periódicos científicos em turismo no Brasil: dos boletins técnico-informativos às revistas científicas eletrônicas. **Revista Turismo em Análise**, v. 18, n. 2, p. 245, 18 nov. 2007.

REJOWSKI, M.; FERRO, R. C.; SOGAYAR, R. L. Pós-graduação em Turismo, Hospitalidade e Lazer no Brasil: da consolidação dos mestrados à emergência dos doutorados. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**.

REVEL, J.-F. **Culture and Cuisine**. New York: Doubleday, 1982.

RIBEIRO-MARTINS, C. D. S.; SILVEIRA-MARTINS, E. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Turismo - Visão e Ação**, v. 20, n. 1, p. 184, 2017.

RICHARDS, G. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In: ANNE-METTE HJALAGER; RICHARDS, G. (Eds.). **Tourism and Gastronomy**. Londres: Routledge, 2002. p. 3–20.

RICHARDS, G. (ED.). **Cultural tourism: Global and Local Perspectives**. Nova Iorque: The Haworth Hospitality Press, 2007a.

RICHARDS, G. **Tourism, Creativity and Development**. [s.l.] Routledge, 2007b.

RICHARDS, G. Creativity and tourism. **Annals of Tourism Research**, v. 38, n. 4, p. 1225–1253, out. 2011.

RICHARDS, G. Evolving Gastronomic Experiences: From Food to Foodies to Foodscapes. **Journal of Gastronomy and Tourism**, v. 1, n. 1, p. 5–17, 2016.

RITZER, G. Inhospitable Hospitality? In: LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. (Eds.). **Hospitality: a social lens**. Amsterdam: Elsevier, 2007. p. 129–140.

RITZER, G. Hospitalidade e prossumerização. **Revista Hospitalidade**, p. 12–41, 2015.

SACCOL, A. Z. Um retorno ao básico: compreendendo os paradigmas de pesquisa e sua aplicação na pesquisa em administração. **Revista de Administração da UFSM**, v. 2, n. 2, p. 250–269, 2009.

SANTICH, B. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. **International Journal of Hospitality Management**, v. 23, n. 1, p. 15–24, 2004.

SANTICH, B. The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. **International Journal of the Humanities**, v. 5, n. 6, p. 53–58, 2007a.

SANTICH, B. Hospitality and Gastronomy: Natural allies. In: LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. (Eds.). **Hospitality: a social lens**. 1. ed. Amsterdam: Elsevier, 2007b. p. 47–59.

SANTOS, B. DE S. **Um discurso sobre as ciências**. Porto, Portugal: Edições Afrontamento, 1995.

SANTOS, C. R. A. DOS. A ALIMENTAÇÃO E SEU LUGAR NA HISTÓRIA: OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA. **História: Questões & Debates**, v. 42, n. 1, 2005.

SANTOS, M. **Metamorfoses do espaço habitado**. São Paulo: Hucitec, 1997.

SCARPATO, R. Gastronomy Studies in Search of Hospitality. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, v. 9, n. 2, p. 1–12, 2002a.

SCARPATO, R. Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. In: HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. (Eds.). **Tourism and Gastronomy**. 1. ed. London: Routledge, 2002b. p. 51–70.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003.

SCOTT, N.; BAGGIO, R.; COOPER, C. **Network analysis and tourism: From theory to practice**. Toronto: Channel View Publications, 2008.

SELWYN, T. Uma antropologia da hospitalidade. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). **Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004. p. 25–52.

SEYITOĞLU, F. Defining the Current Position of the Gastronomy Field in Turkey. **Journal of Culinary Science & Technology**, p. 1–20, 2019.

SEYMOUR, D. The social functions of the meal. **International Journal of Hospitality Management**, v. 2, n. 1, p. 3–7, 1983.

SEYMOUR, D. A construção social do gosto. In: SLOAN, D. (Ed.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri: Manole, 2005. p. 1–26.

SHERINGHAM, C.; DARUWALLA, P. Transgressing Hospitality: Polarities and Disordered Relationships? In: LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. (Eds.). **Hospitality: a social lens**. Amsterdam: Elsevier, 2007. p. 33–46.

SILVA, A. H.; FOSSÁ, M. I. T. Análise de conteúdo: exemplificação da técnica para análise de dados qualitativos. **Qualitas Revista Eletrônica**, v. 16, n. 1, p. 1–14, 2015.

SILVA, M. R. DA. Crédito científico e métricas alternativas: possíveis aproximações. In: LUCAS, E. R. DE O.; SILVEIRA, M. A. A. DA (Eds.). **A Ciência da informação encontra Pierre Bourdieu**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2017. p. 129–153.

SILVA, M. R. DA; HAYASHI, C. R. M.; HAYASHI, M. C. P. I. Análise bibliométrica e cientométrica: desafios para especialistas que atuam no campo. **InCID: Revista de Ciência da Informação e Documentação**, v. 2, n. 1, p. 110–129, 2011.

SIMMEL, G. Sociologia da Refeição. **Revista de Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 159–166, 2004.

SOARES, C. M. P. et al. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 147–161, 2021.

SOGAYAR, R. L.; REJOWSKI, M. Abordaje teorico-conceptual de la hospitalidad y sus contribuciones a la educacion superior en turismo. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 20, n. 6, p. 1464–1482, 2011.

SOUZA, Q.; QUANDT, C. Metodologia de análise de redes sociais. In: DUARTE, F.; SOUZA, Q.; QUANDT, C. (Eds.). **O tempo das redes**. São Paulo: Editora Perspectiva, 2008. p. 31–63.

SPANG, R. L. **A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

SPELL. **Scientific Periodicals Eletronic Library**. Disponível em: <<http://www.spell.org.br/>>. Acesso em: 23 out. 2020.

SPOLON, A. P. G. **Hospitalidade em rede: Propriedades estruturais e arranjos relacionais da rede de produção de conhecimento científico em Hospitalidade, no Brasil (1990-2014)**. [s.l.] 174 p. Universidade de São Paulo. Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo (EACH-USP). Tese de pós-doutoramento (Turismo), 2015.

SPOLON, A. P. G.; BRUSADIN, L. B. O Brasil no cenário da pesquisa contemporânea internacional em hospitalidade: da oportunidade de rompimento de fronteiras e da criação de

uma rede colaborativa de estudos e pesquisas. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 1, n. 26, p. 47–64, 2016.

STRÖELE, V.; ZIMBRÃO, G.; SOUZA, J. M. **Análise de Redes Sociais Científicas: Modelagem Multi-relacional**. Braziliam Workshop on Social Network Analysis and Mining (BRASNAM). **Anais...**Porto Alegre: 2012

SYMONS, M. The rise of the restaurant and the fate of hospitality. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v. 25, n. 2, p. 247–263, 2013.

TELFER, E. A filosofia da “hospitalidade”. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). **Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004. p. 53–78.

TRIBE, J. The truth about tourism. **Annals of Tourism Research**, v. 33, n. 2, p. 360–381, 2006.

TRIBE, J. Tribes, Territories and Networks in the Tourism Academy. **Annals of Tourism Research**, v. 37, n. 1, p. 7–33, 2010.

TRIBE, J.; LIBURD, J. J. The tourism knowledge system. **Annals of Tourism Research**, v. 57, p. 44–61, 2016.

UNWTO; BCC. **Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism**. Disponível em: <<https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420957>>. Acesso em: 16 maio. 2020.

VAN ECK, N. J.; WALTMAN, L. Software survey: VOSviewer, a computer program for bibliometric mapping. **Scientometrics**, v. 84, n. 2, p. 523–538, 2010.

VANTI, N. Os links e os estudos webométricos. **Ciência da Informação**, v. 34, n. 1, p. 78–88, 2005.

VANTI, N. A. P. Da bibliometria à webometria: uma exploração conceitual dos mecanismos utilizados para medir o registro da informação e a difusão do conhecimento. **Ciência da Informação**, v. 31, n. 2, p. 369–379, 2002.

VOGEL, D. R.; BARROS, B. I. V. DE; MARINHO, K. B. Pesquisa científica em gastronomia: Análise Bibliométrica em Periódicos Brasileiros. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 11, n. 4, p. 922–938, 2019.

WALTON, J. K. O negócio da hospitalidade: uma história social. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). **Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2004. p. 79–110.

WOOD, R. C. **The Sociology of the Meal**. Edimburgo: Edinburgh University Press, 1995.

WOOD, R. C. O choque com o novo: uma sociologia da nouvelle cuisine. In: SLOAN, D. (Ed.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri: Manole, 2005. p. 91–110.

WOOD, R. C. The Future of Food and Beverage Management Research. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, v. 14, n. 1, p. 6–16, abr. 2007.

WORLD FOOD TRAVEL ASSOCIATION. **State of the Food Travel Industry Report**. Disponível em: <<https://worldfoodtravel.org/annual-food-travel-industry-report/>>. Acesso em: 16 maio. 2020.

YASOSHIMA, J. R. Gastronomia na Tela: As Representações da Comida no Cinema. **Rosa dos Ventos**, v. 4, n. 3, p. 300–316, 2012.

YE, Q.; LI, T.; LAW, R. A Coauthorship Network Analysis of Tourism and Hospitality Research Collaboration. **Journal of Hospitality & Tourism Research**, v. 37, n. 1, p. 51–76, 18 fev. 2013.

YE, Q.; SONG, H.; LI, T. Cross-institutional collaboration networks in tourism and hospitality research. **Tourism Management Perspectives**, v. 2–3, p. 55–64, 2012.

ZUPIC, I.; ČATER, T. Bibliometric Methods in Management and Organization. **Organizational Research Methods**, v. 18, n. 3, p. 429–472, 22 jul. 2015.

APÊNDICE A – Roteiro de entrevista

ROTEIRO PRELIMINAR DE ENTREVISTA

Histórico acadêmico-profissional

Obs: essas informações serão coletadas previamente a partir do Lattes.

- I. Nome completo:
- II. Cidade e país de residência:
- III. Resumo da trajetória de formação (graduação, mestrado e doutorado).
- IV. Vínculo profissional atual.
- V. Atuação profissional no mercado e docência em cursos de graduação ou pós-graduação.

Histórico de pesquisa

1. Sintetize como surgiu e evoluiu o seu interesse em pesquisar a Gastronomia?
2. Você se considera um pesquisador estritamente dedicado ou parcialmente dedicado às pesquisas com temáticas relacionadas à Gastronomia?
 - a. Se estritamente: Você considera que pesquisar Gastronomia é uma atividade profícua para um pesquisador?
 - b. Se ocasionalmente: Quais são os motivos que condicionam a sua dedicação ocasional de pesquisa em Gastronomia?

Observações: há quanto tempo, interesse fixo ou ocasional, motivos, assunto gastronomia e facilidade de publicação, captação de projeto e estímulo de citações, progressão de carreira.

Discussões inerentes ao campo

3. Você tem um histórico de formação na área _____, como você observa as contribuições dessa área para o conhecimento em Gastronomia produzido no âmbito do Turismo e Hospitalidade?

4. É possível falar em linhas de pensamento (*lines of enquiry*) dominantes nessa interface entre a Gastronomia e o Turismo e Hospitalidade? Se sim, poderia citar algumas?
5. Você já teve a oportunidade de desenvolver alguma pesquisa sobre Gastronomia com pesquisadores de outras áreas do conhecimento além da sua?
 - a. Se sim, quais benefícios e dificuldades você poderia elencar a partir da(s) experiência(s) com essa(s) colaboração(ões)?
 - b. Se não, poderia discorrer brevemente sobre os motivos da(s) colaboração(ões) não terem se efetivado?

Observação: como o pesquisador compreende a Gastronomia no contexto das pesquisas em Turismo e Hospitalidade.

Prospecção

6. Você consegue identificar uma ou mais tendências para a pesquisa em Gastronomia no contexto do Turismo e Hospitalidade?
7. Algumas pesquisas apontam para o sentido relacional e reflexivo da Gastronomia (e.g. comensalidade, convivialidade e cultura alimentar) no contexto do Turismo e Hospitalidade. Qual a sua opinião sobre isso?
8. Para finalizar, poderia citar alguns desafios da pesquisa em Gastronomia no contexto do Turismo e Hospitalidade?

APÊNDICE B – Transcrição das entrevistas

Entrevistado: E1

Entrevistador: Rafael Cunha Ferro

Data: 15/03/2021

Horário: 15 horas

Duração: 1 hora e 6 minutos

Local: Ambiente virtual

Entrevistador: Bom, professor, eu tenho seu currículo Lattes, então eu não vou me ater às questões da trajetória, em relação a por onde você passou, acredito que a sua trajetória foi basicamente na [REDACTED], não é?

Entrevistado: Sim, [REDACTED].

Entrevistador: O que me chamou atenção na hora que eu estava vendo seu currículo, do Lattes, é o interesse pela gastronomia. Então você vem de uma área [REDACTED], vamos dizer assim. Você fez graduação em [REDACTED]. E o doutorado em [REDACTED], certo?

Entrevistado: Uh-huh, certo.

Entrevistador: Então, como que surgiu o seu interesse pela gastronomia? Como ocorreu essa evolução, essa aproximação?

Entrevistado: Bom, isso foi uma coisa bastante pessoal, né? Isso vem... O interesse... Eu tinha uma avó alemã/italiana e uma avó alemã. E as duas adoravam cozinhar, e aquilo ali, na família, era uma coisa muito forte. Esse processo todo de preparação, de comida, era sempre quase que uma festa. A gente passava as férias

na casa das avós naquela época, todos os primos, todo mundo junto, e aquilo era uma festa. E eu sempre gostei. A partir daí eu sempre me interessei em cozinhar, fazer alguma coisa pessoal e tal. Fiz uma formação bem distinta dessa área. Naquela época não existia nada de gastronomia, nem de turismo, nada disso. Aí fiz um curso de [REDACTED] e, em paralelo, depois, no final, com [REDACTED]. E aí, em 1983, surgiu uma oportunidade. Nós na família construímos um apart-hotel, também naquela época era uma novidade, e em razão dessa empresa, nos surgiu um convite para participar de um curso aberto, livre, [REDACTED] [REDACTED]. Nós fomos lá fazer esse curso, era um curso de curta duração, praticamente uns vinte e poucos dias, e nós tivemos oportunidade de frequentar e visitar muitos restaurantes. Eu comecei a me interessar bastante por esse tipo de formação, de especialização e tal. Voltando para o Brasil, eu continuei mais um tempo no hotel da família, depois por um acerto familiar, a gente saiu do negócio e eu fui administrar, fazer gestão de uma empresa [REDACTED] [REDACTED], enfim. E aí passei quatro anos lá, e quando voltei, houve... [REDACTED] [REDACTED]. E aí eu retornei aqui [REDACTED] e por coincidência, assim que eu voltei, estava saindo o curso de pós-graduação em [REDACTED]. Como estava aquela coisa latente do curso que eu tinha feito em [REDACTED], eu resolvi então fazer essa especialização e me entusiasmei muito, e a diretora da escola tentou me convencer desde o início para dar aula nessa parte de gastronomia. Eu disse: "Olha, professora, não consigo falar na frente de três pessoas. Dificilmente a senhora vai me convencer a dar aula". Bom, tanto fez, que me convenceu. Primeiro pediu pra eu acompanhar, porque o módulo de [REDACTED] aqui do nosso curso de bacharelado em [REDACTED] foi comprado do [REDACTED]. E aí ela pediu: "Então acompanhe os professores que vêm ministrar as aulas, dê todo o apoio para eles. Tu vais fazer isso como voluntariado e tal". Eu disse: "Tudo bem". E acabei... Ela me levou um ano fazendo isso e acabou me envolvendo de tal maneira, que aí quando a gente implantou o módulo, eu já estava quase que como professor, enfim, e aí assumi a disciplina. Isso foi lá em 1992 e estou até hoje frente a isso. Eu comecei a lecionar essa parte de gestão de restaurantes e produção de alimentos, sempre trazendo

convidados. Ficou isso até 1996, quando eu comecei a ter a vontade, e comecei a perceber e fazer leitura a respeito de cursos de gastronomia no mundo. Essa ideia surgiu por cobrança dos alunos que estavam fazendo [REDACTED], e questionavam. Diziam: "Poxa, professor, estou tendo que fazer todo esse curso [REDACTED], com toda essa carga [REDACTED], só em função dessas três disciplinas de Alimentos e Bebidas, que é o que eu gosto. Não tem como aumentar essa carga, fazer ter mais disciplinas voltadas à parte de restaurantes e produção de alimentos, ou ter cadeiras optativas?". E a partir desses questionamentos, eu comecei a investigar o que existia no mundo. Percebi que o Brasil era o país mais atrasado da América Latina, perdia até para a Bolívia, em termos de ensino nessa área de formação mais elaborada. Nós tínhamos formação de cozinheiros básicos, que era o Senac, que era muito bom, até hoje é muito bom o curso, mas nada nessa área mais elaborada de chef de cozinha, nesse sentido de gestão de restaurantes. Isso não existia em nenhum curso naquela época. Aí em 1994, o Senac Águas de São Pedro fechou um convênio com *The Culinary Institute of America*, [REDACTED]. [REDACTED]. [REDACTED]. [REDACTED] fazer uma visita ao *The Culinary Institute of America*, e lá foi me mostrada toda a estrutura deles, com todos os detalhes. Tem um chef alemão, que era um dos cinquenta e três master chefs que existiam no mundo naquela época, o Dieter Doppelfeld. Ele abriu toda a estrutura, todos os detalhes, com muita possibilidade de questionar, analisar. [REDACTED]. [REDACTED]. Quando eu fiz a apresentação desse curso para o conselho universitário, por pouco não me internaram em um manicômio ou coisa assim. Ficaram achando a coisa mais absurda do mundo, uma universidade com curso de culinária, culinária no sentido depreciativo. Foi muito questionamento, enfim... [REDACTED]. [REDACTED]. [REDACTED]. Reelaborei todo o [REDACTED]. [REDACTED] apresentei novamente. Aí já houve uma discussão, mas não foi aprovado. Somente em 1998, fizemos mais planilhas de custo, aprofundamos bem mais nessa parte, aí em 1998, sim, foi apresentado, [REDACTED].

depois foram copiadas por vários outros cursos, a gente tinha a possibilidade de trazer aquela pessoa que era considerada... Ministrar culinária francesa, se pudermos trazer o Laurent [Laurent Suaudeau], vamos trazer o Laurent como convidado. Ele vai passar uma semana dando aula e essa parte burocrática toda da disciplina é assumida pelo professor organizador. Então foi uma grande sacada. Ali a gente começou a fazer. Porque o curso prevê para a formação... Ele tem que fazer um trabalho de iniciação científica, e aí nós começamos com vários temas dentro da gastronomia [REDACTED]

[REDACTED]. Criamos uma linha de pesquisa na área de gastronomia, fomos aprofundando isso, eu fui orientando, teve outra parte antropológica que a professora [REDACTED] assumiu com muito destaque, com trabalhos excelentes, parte de gestão, que tiveram outros professores, também, que continuaram fazendo pesquisa, e hoje a gente está com uma linha bastante consolidada e pleiteando agora a inserção do nome Gastronomia no programa. [REDACTED]

[REDACTED]. Estamos prestes a conseguir isso porque já temos uma linha bastante consolidada, com professores com bastante orientações e publicações na área. [REDACTED]

[REDACTED], até depois como curso independente e agora como uma linha de pesquisa no mestrado e doutorado.

Entrevistador: E agora com mestrado em gastronomia [da Universidade Federal do Ceará], talvez seja possível ingressar nesse meio, porque abriu as portas, vamos dizer assim.

Entrevistado: Sim, sim. A questão da Capes, sempre foi... Os professores com formação na área e publicação na área. Então, como a gente foi, eu fui o primeiro, me doutorei nessa área de gastronomia, comecei a ter produção e comecei a orientar vários outros que eram professores da graduação e depois passaram a ser professores da pós-graduação também. Hoje a gente tem uma linha com quatro, cinco pesquisadores dentro do programa, uma produção já, não é, agora essa pandemia acabou dando uma parada né, enfim, uma dificuldade em se fazer pesquisa. A gente avança na parte mais teórica, quando vai se efetivar a pesquisa e tal, aí começa a

encontrar algumas barreiras que só agora a gente tá conseguindo encontrar saída para contornarmos essa questão. Mas isso acabou atrasando quase um ano, o ano passado praticamente ficou perdido.

Entrevistador: Essas barreiras teóricas que você menciona, o que seriam basicamente?

Entrevistado: Um contato maior, né? A gastronomia, ela requer, grande parte das pesquisas requer um contato mais direto com as pessoas, com os locais onde fazem algum tipo de produção, algum tipo de cultura. [REDACTED]

[REDACTED] de uma pesquisa em alimentação indígena, isso relacionado ao turismo, o uso, como fazer isso e tal. Então foi fantástica a pesquisa, só que aí faltava ainda, foram quatro tribos que foram visitadas, a pesquisadora teve uma vivência ali dentro, para efetivamente ter uma interação com a experiência, com a produção dos alimentos, e a última tribo acabou não podendo ser incluída em função da Covid, que em relação aos indígenas, ela é fatal. Então a pesquisadora teve que abortar essa última etapa, mas foi um trabalho brilhante, muito elogiado pelos parceiros, inclusive um da Espanha, que achou fantástica a pesquisa, e realmente foi muito interessante a pesquisa. Mas mostra esse grau de dificuldade, sorte que ela já tinha feito antes as outras e conseguiu então, em comum acordo com o orientador, se basear naquelas três tribos, como foi muito intensa a pesquisa, mas essa última acabou ficando de fora em função da pandemia.

Entrevistador: E você tem uma trajetória longa de pesquisa na gastronomia, iniciando lá no seu mestrado, com algumas publicações nos principais periódicos da nossa área - Turismo e Hospitalidade. Você se considera um pesquisador dedicado nas pesquisas de gastronomia ou você ainda abarca outras discussões, outras temáticas?

Entrevistado: Não. Em pesquisa, minha pesquisa é voltada para a área de gastronomia, mas eu ainda, uma boa parte do meu tempo e dedicação é como professor. Eu adoro pesquisar, né? Em minhas aulas sempre estou tentando trazer

novidades e trabalhar muito a questão do ser professor. E em paralelo a isso, a pesquisa. A pesquisa normalmente, ela decorre de alguma leitura, alguma coisa em preparação de aula, discussão com alunos e tal, e de repente surge lá um tema que a gente senta e “bom, vamos fazer uma pesquisa sobre isso”, ou quando é da própria orientação. Então com o [REDACTED] brilhante, fizemos bastante pesquisa juntos. Ele fez uma parte lá em [REDACTED], enfim. Tivemos oportunidade de abriremos várias frentes em pesquisa.

Entrevistador: Você consegue enxergar se essa é uma atividade de pesquisa é profícua? Você trabalhar com pesquisa em gastronomia, enquanto um pesquisador dentro de uma instituição e dentro de um programa de pós-graduação, você considera que pesquisar gastronomia, nesse cenário do Turismo e Hospitalidade, é uma atividade profícua, no sentido de publicações, de carreira... Você já orientou alguns alunos e você vê que essa evolução acontece? Você acha que é uma atividade profícua?

Entrevistado: Sim, com certeza. Ela tem muito campo de estudo. O trabalho do [REDACTED] foi sobre autenticidade da gastronomia, sobre patrimônio gastronômico. Então isso é uma vertente, o [REDACTED]?

Entrevistador: Uh-huh, [REDACTED] conheço.

Entrevistado: E ele mesmo citou no final, quando ele fez a análise do trabalho [REDACTED], ele falou "Olha, [REDACTED]... Eu reputo que hoje esse teu trabalho passa a ser uma referência nessa questão de estudo de autenticidade na gastronomia". Que era uma das áreas do conhecimento, de patrimônio imaterial, que mais se tinha dificuldade em trabalhar a questão de autenticidade. Então passa ser um interesse, quanto mais vão se profissionalizando as destinações turísticas, e a gente já viu que isso vai ser uma exigência agora, quer dizer, vai se tentar qualificar mais o cliente das destinações turísticas, profissionalizando, qualificando essas destinações. E um dos pontos importantes é oferecer uma gastronomia, quando a gente se refere à gastronomia daquele lugar, baseada na culinária daquela destinação, uma coisa menos

cenográfica, muito mais efetivamente de autenticidade. Esse tipo de turista, de cliente, dessas destinações mais qualificadas, ele não vai se sujeitar a que se pegue...

Entrevistador: Então, mas as questões da pesquisa em si, como que você observa essa... Por exemplo, a inserção dessas temáticas nos periódicos, você tem um relatório, vamos dizer, do *Scholar*, como é que você observa essa movimentação, os pares citam como é recebido, por exemplo, um artigo, algum capítulo de livro nesse cenário do Turismo e Hospitalidade, você observa a existência de alguma barreira teórica, não sei, talvez procedimental?

Entrevistado: Não, não. Eu acho que é... Não, não existe essa barreira, muito pelo contrário. Quando a gente fala em hospitalidade, digamos assim, o peso da parte de alimentação, de gastronomia, ele acaba sendo muito forte, se tu pensar na Hospedagem, por exemplo, dentro da Hospitalidade, ela acaba de certa forma sendo mais, não é pejorativo, nada, mas é mais simples a estrutura, não tem tanta diversidade no estudo. Quando a gente fala em gastronomia, alimentos e bebidas, as vertentes de estudos e ofertas são muito grandes, como oferecer essa alimentação, como estruturar isso, enfim, ela passa a ter uma importância para estudo, em termos de estudo, muito mais rica, com muito mais possibilidade de pesquisa. Isso acaba sempre sendo de forte interesse, então publicações são muito bem-vindas nessa área. Eu sou avaliador de vários periódicos e a gente vê o número de solicitações que tem, de aplicação, de artigos para essas revistas, então o interesse existe, é bastante grande.

Entrevistador: E você com essa experiência, que você tem como editor e avaliador de alguns periódicos, e como autor também, dentro dessa área da gastronomia, você enxerga algumas linhas de pesquisa bem definidas na gastronomia, e se você enxerga, você conseguiria me falar um pouco quais são essas linhas?

Entrevistado: É, ela tem toda a parte do patrimônio gastronômico em si, né? O patrimônio gastronômico ou culinário, que é o estudo da autenticidade, da forma, como evoluiu uma culinária de uma determinada localidade, então isso passa uma construção, todas as localidades, elas constroem a sua culinária com base nas suas

características geográficas, com seus produtos, questão de clima, enfim. Tudo isso vai fazendo com que se construa a sua culinária. Cada região, cada grupo, cada setor tem as suas características, às vezes mais próximas, com pequenas diferenciações, outras com diferenças muito grandes de uma para a outra e tal, e tudo isso demanda pesquisa, quer dizer, cada lugar desse, cada ponte ligando com turismo, quando turismo passa a se inserir nessas localidades e quer usar sua gastronomia como um apelo de atratividade. Então demanda pesquisa, muita pesquisa para que se traga essas questões de uma forma autêntica. Aqui na nossa região nós temos a região do litoral, com os açorianos, temos a imigração alemã, italiana, polonesa, austríaca, e dentro disso existem várias possibilidades; os doces austríacos, uma região, uma pequena vila que tem uma diferença na característica, que ela veio de um lugar isolado da Áustria e mantém algumas características que os austríacos hoje vêm aqui, que lá eles já perderam e em Pomerode também acontece, eles já perderam esse aspecto cultural deles lá e vêm buscar aqui, porque aqui ainda está preservado. Então são linhas de pesquisa muito interessantes e muito pontuais, assim, cada localidade, cada coisa tem uma abordagem, uma forma de olhar, enfim...

Entrevistador: Você tem objetos diferentes dentro da gastronomia. Você os restaurantes, você tem a comunidade, a sociedade, enfim. Você enxerga claramente pesquisas que são voltadas para a gestão da gastronomia, dos restaurantes, e outras que são voltadas para as comunidades... Há essa dualidade ou não? As coisas são mais misturadas dentro da gastronomia?

Entrevistado: Não, tem abordagens bem específicas, né, tem abordagens muito pontuais, "Ah, eu quero verificar qual é o prato característico de uma determinada região. O que caracteriza o prato...", e às vezes são pesquisas que são feitas, chegam resultados, depois são contrapostas por outra pesquisa, então tem muita...

Entrevistador: Riqueza de discussões...

Entrevistado: Muita riqueza de discussões.

Entrevistador: Uh-huh. Você pode falar um pouco mais sobre a sua trajetória, mas

voltada mais para a questão das colaborações? Eu vi que você, por conta até de ser orientador de algumas pessoas, você tem uma rede de colaborações significativa aqui no Brasil, né? Eu queria saber se você já teve oportunidade de trabalhar, de desenvolver pesquisas com profissionais, com alunos, enfim, ou com outros pesquisadores de áreas diferentes, distintas do Turismo e Hospitalidade, então, administração, antropologia, sociologia, qualquer uma. Da saúde, por exemplo. Como que foi essa relação para você?

Entrevistado: Nós tivemos já pesquisas no campo da arquitetura, na parte de estruturas para restaurantes, por exemplo. A gente já pesquisou, já chegou... [REDACTED]

[REDACTED], e foi resultado de estudos feitos junto com o pessoal de Arquitetura, isso ainda lá na época do Turismo e Hotelaria. Então é uma das áreas. Com nutrição a gente teve várias pesquisas que demandaram, enfim... São preparações que envolviam administração, gestão da hotelaria hospitalar, nesse sentido, a inserção numa visão gastronômica na alimentação hospitalar, que era diretamente ligada e acompanhada por nutricionistas. Então isso também é uma área, na parte de gestão com administração, essa talvez tenha sido o maior número de pesquisas. Depois na área de gastronomia mesmo, a essência da gastronomia, pesquisa de formas de fazer preparos, técnicas gastronômicas, enfim, é uma área também das mais fortes. A parte de gestão e essa parte de técnicas e preparações, talvez sejam as duas áreas com mais pesquisa demandada.

Entrevistador: E tirando o caso da gestão e dessas práticas culinárias, que você tem maior proximidade por conta da sua trajetória, quando você pega, por exemplo, outras áreas mais fora do seu conhecimento, do seu *know-how*, você observa que isso foi benéfico, essa colaboração, e quais dificuldades você destacaria ao trabalhar com uma pessoa que talvez pense um pouco diferente?

Entrevistado: Não, tem algumas divergências, vamos supor a nutrição. Tem algumas técnicas gastronômicas que entram em choque com aquela ideia do aspecto nutricional, da alimentação balanceada e tal. Então a gente tem que chegar à consensos com o pessoal. “Bom, eu estou trabalhando aqui uma questão de uma

refeição, que é uma refeição eventual, uma refeição que a pessoa vai fazer como lazer, de vinte e oito refeições que ela faz por semana, vai ser uma refeição, ou duas refeições nessa categoria”. Então não é o foco principal, ela ter que ser balanceada, ter que ter tanto disso, tanto daquilo, não. Eu vou trabalhar a questão do prazer da alimentação. Entra o food design, a beleza do prato, o que eu vou usar como recurso de sabor, de harmonização, independente do aspecto nutricional do prato. Quando a gente tem esse entendimento, acaba fluindo. As nutricionistas, claro, elas têm bom senso, elas aceitam isso, se eu fosse falar em fazer esse tipo de pesquisa para elaborar esses pratos de alimentação continuada, de um determinado grupo de pessoas, é lógico que elas não aceitariam.

Entrevistador: Teórico-metodologicamente falando, as pessoas de outras áreas, que não Turismo e Hospitalidade, ou até mesmo o pessoal que vem dessa área de Turismo, que é, por exemplo, bacharel em Turismo ou Hotelaria, eles já têm uma certa ideia do que seria Gastronomia e como se trabalhar com isso. Mais ou menos isso...

Entrevistado: A gente trabalha... A palavra gastronomia pra nós, o conceito da gastronomia, como uma estrela que valoriza a alimentação. Valoriza no sentido de criar atratividade pela alimentação. Aí entram essas nuances de qual é a intensidade de uso dessa alimentação, ela se for a gastronomia, ela vai ter que ter um equilíbrio muito grande com a parte nutricional, se ela é eventual, ela pode ser realmente a estrela. Eu vou buscar sabor, aroma, enfim, texturas e tal, que me dê o máximo de prazer para quem está consumindo aquela refeição. Essas gradações, elas são facilmente entendíveis quando a gente discute dentro de uma proposta de um respeitar o espaço do outro, as nutricionistas não tem nenhuma dificuldade nesse entendimento. E hoje é visível a busca das nutricionistas pela área da gastronomia. Nós fizemos aqui cursos de especialização em gastronomia, praticamente setenta, setenta e poucos por cento eram nutricionistas que vieram em busca desse entendimento, do que é uma técnica, do que é apresentação. Queiram ou não, elas têm necessidade disso no seu dia a dia. Todo mundo quer uma comida atrativa, cheirosa, enfim, ninguém vai aceitar uma ração, uma coisa assim, isso não cabe. Esse entendimento na pesquisa é muito comum. Muito comum e muito saudável. Isso abre uma possibilidade de estudos muito grande, então...

Entrevistador: Eu quero fazer uma pergunta e gostaria que você tentasse responder de forma sintética. Você tem formação em [REDACTED], e vamos dizer assim, [REDACTED]. Quais são as contribuições efetivas dessas áreas de conhecimento, quais são os benefícios, as contribuições que essas áreas dão para a gastronomia, enquanto pesquisa?

Entrevistado: Na parte de [REDACTED] são várias. Eficiência, sustentabilidade do negócio, rentabilidade do negócio, né, operação racional do negócio. Na parte de [REDACTED], a atratividade, quer dizer, a Gastronomia como um atrativo para destinação. Enfim, a parte da [REDACTED] seria mais a inserção da Gastronomia dentro da Hotelaria, mas isso é uma coisa mais específica. Mas no [REDACTED]... O Turismo seria efetivamente a preparação da gastronomia como um atrativo. O que demanda a gente fazer, criar um produto gastronômico de atratividade com uma destinação. E a gestão seria tudo isso, depois, com a parte de [REDACTED], fazer isso tudo funcionar com rentabilidade, sustentabilidade, enfim.

Entrevistador: Legal. E você consegue identificar uma ou, enfim, mais tendências na pesquisa em Gastronomia com relação ao Turismo e Hospitalidade?

Entrevistado: Sim, é...

Entrevistador: Da pesquisa em si.

Entrevistado: Uh-huh, sim. A pesquisa, essa parte toda da cultura local, da culinária local, da autenticidade dessa culinária, para se criar um produto gastronômico de uma determinada destinação, isso é fundamental. A maneira de conseguir que essa destinação tenha uma eficiência na gestão dessa estrutura gastronômica, ela é de grande importância, como fazer isso ser viável, ser economicamente viável, trazer resultado e ter uma rentabilidade para os investidores, e criar um produto de credibilidade por parte do usuário e do turista que frequenta essa região. Essa é uma área de pesquisa também muito interessante, e vai desde a qualificação de mão de obra, como fazer isso, quais são as características da mão de obra disponível.

Cancún, por exemplo, foi um projeto fantástico, um projeto de pesquisa onde eles pegaram uma região lá, e eles "Bom, agora aqui é uma região onde não existe turismo e nós vamos implantar uma destinação turística aqui em cima". Então, a pesquisa começou desde como utilizar a mão de obra local; "Olha, esses aqui, mais velhos, esses não adiantam a gente querer fazer aprenderem línguas, aprenderem a trabalhar com informática, ter contato com cliente que eles não vão conseguir ter essa clareza da qualidade de serviço. Então esses aqui vão ficar destinados à construção, a parte de produção de alimentos aqui na região, o que se pode fazer aqui na região, enfim. A parte intermediária nós vamos botar para o operacional, mas que não tenha tanto contato direto com o hóspede, mas faça parte do operacional nos hotéis, nos restaurantes, isso tudo. E a parte mais jovem nós vamos ensinar idiomas, vamos falar da importância do turismo, da comunicação, da cordialidade, vamos preparar essas pessoas para o contato com o turismo". Fizeram isso e transformaram Cancún em um sucesso, né. Tem várias características, desde a produção de alimentos, como eles fizeram todo um planejamento para ter esse ciclo curto de produção de alimento, quando ainda a gente nem falava nisso, eles acabaram fazendo isso, que hoje a gente vê como esse ciclo curto de produção, que foi propagado depois pelos *slow foods*, que é ter essa questão da sustentabilidade, o alimento produzido o mais próximo possível, ser o mais fresco possível, não demandar embalagem, não demandar estocagem, tudo isso que acaba trazendo vários benefícios na questão da sustentabilidade. São áreas de pesquisa, é...

Entrevistador: O senhor tocou em dois assuntos que são interessantes, que eu estou, também, tentando trazer um pouco na minha tese, que é... Algumas pesquisas, principalmente desenvolvidas por pesquisadores específicos aqui do Brasil e alguns lá de fora, eles estão apontando para um sentido relacional da gastronomia. Você citou muito a questão da cultura alimentar, realmente é um ponto muito importante, mas como que é a sua opinião sobre a importância da comensalidade, da convivialidade, e isso dentro do Turismo e Hospitalidade? Você falou do *slow food*, por exemplo, como é que funciona?

Entrevistado: Bom, nós temos um artigo, [REDACTED], que é a respeito da diferenciação entre culinária e gastronomia, que é exatamente essa questão da

essência, da cultura daquela localidade, depois transformar isso em uma oferta, que seria a gastronomia. Então como trabalhar isso, nesse entremeio entre autenticidade, tudo isso é uma linha de estudo bem específica. A [REDACTED], então é outra vertente que tu falaste, como criar uma eficiência, digamos assim, nessa estruturação da gastronomia da destinação, que elas sejam vistas como um diferencial daquela localidade ou um dos pontos muito importantes da localidade. [REDACTED] eu peguei uma enquete feita, não é científica, não é nada, uma enquete feita pela A Folha de São Paulo, acho que em 2004, por aí, e que chamou a atenção pela diferença. A enquete era "O que você pesquisa em primeiro lugar quando pretende fazer uma viagem?", mais ou menos assim a pergunta, está logo no começo, nas considerações iniciais da minha tese. E aí 54% das pessoas responderam gastronomia. O outro item que eles davam importância em pesquisar destinação, não me lembro agora se era a parte de história ou alguma coisa assim, era 18%. Uma diferença muito grande de interesse entre um setor e outro. [REDACTED] [REDACTED], que realmente, isso aqui é importante, chama a atenção e isso tem que ser colocado como...

Entrevistador: Mas você acha, por exemplo, que uma cultura local, uma gastronomia local, ela se desenvolve a partir de diversos atores, do produtor rural, do restaurante, das pessoas cozinhando em casa e tudo mais. E tudo isso talvez tenha uma ligação, talvez a comensalidade, a convivialidade, que é esse apontamento que as pesquisas estão fazendo, que o *slow food* parece ter trazido as coisas mais para perto e a gente mantém mais o convívio mesmo, né, compartilhar a mesa, conversar sobre a comida e tudo mais. Você acha que isso acontece no Turismo e Hospitalidade, nas pesquisas, tem reverberação?

Entrevistado: Com certeza. O momento - alimentação - ele sempre foi importante. Isso é uma característica, inclusive, da socialização. O alimento foi um dos fatores de socialização do ser humano inquestionavelmente. Isso se mantém, e principalmente quando tu viajas, passa a sempre ser aquele momento interessante de comentar o que foi visto, planejar o que vai ser feito, é um momento muito importante dentro de

uma viagem, esse momento de alimentação, eles são de muito prazer e muitas vezes são as grandes lembranças que tu levas de uma viagem, são também esses momentos. Veja o caso dos *foodies* que gastam mais da metade dos gastos, até 2/3 dos gastos são em alimentação. Para eles a viagem, o grande sentido da viagem é ter esse contato com a alimentação. Nós temos o caso, hoje, do turismo de experiência, aquele turismo de convívio, que a pessoa vai para uma localidade, vai conviver com o local, vai se alimentar conforme ele se alimenta. Isso tudo passa a ser um... Várias experiências do dia a dia do local, e uma das mais fortes nesse campo é a alimentação, quer dizer, ele quer saber como é que se alimenta, como é que prepara, como é que faz. Essas culturas, elas são muito importantes. Existe hoje uma preocupação muito grande que elas não se percam. Tu tens uma tendência, principalmente quando essas estruturas, elas são mais isoladas e que entram em contato muito forte com o turismo de massa, delas se perderem. As pessoas tendem a começar a agradecer... Estou recebendo aqui na Turquia, uma região lá da Turquia, muitos turistas brasileiros estão vindo em grande volume, estão me deixando um volume de recursos, toda a comunidade evoluindo em função disso, então quem sabe o que o brasileiro, "Ah, ele gosta de feijoada, gosta disso..", ocorre a tendência de as pessoas começarem a fazer feijoada lá na Turquia para receber brasileiros. Você começa a deixar se perder a história deles, o patrimônio deles vai se perdendo. Isso acontece. A industrialização de alimentação é outro fator que acaba fazendo com que aquela originalidade daquela localidade se perca. Hoje, o "*terra madre*", do *slow food*, os *slow foods* trouxeram toda essa questão, "Não, nós temos que preservar isso". Isso demanda aquilo que nós falamos, muita pesquisa, cada localidade, cada lugar as vezes demanda uma pesquisa para que tu resgate aquela culinária original, aquele produto que era feito para a gente poder ofertar novamente aquilo como um atrativo complementar, o atrativo, às vezes, natural, o atrativo cultural que tem em algum lugar, e aí a gastronomia também se insere como cultural, mas trazer essa questão do autêntico de volta, como um atrativo. O *slow food*, a comensalidade, isso é, principalmente quando estou falando de lazer, ele acontece quase que espontaneamente, esse estar sentado à mesa comendo alguma coisa, bebendo alguma coisa, se isso puder ter um elemento cultural fluindo junto, poxa, fica maravilhoso e a gente atinge aquelas experiências que são marcantes, que na verdade é o que nos interessa, criar não uma refeição, e sim uma experiência da

alimentação e que aquilo tenha um sentido. E criar esse sentido, sempre são os campos de pesquisa. Como preparar, de onde vem, como eu vou estruturar isso, como vou dar viabilidade a isso? Nós tivemos com [REDACTED], ela esteve fazendo uma palestra, a gente está inclusive fazendo, trabalhando um artigo junto com a [REDACTED]. Eles são os maiores pesquisadores nessa área de restauração, de alimentação, de estrutura de alimentação, só perdem para a [REDACTED]. Eles criaram metodologias de avaliação de qualidade que não é de perguntas, nada, é uma coisa de sensibilidade, botar uma pessoa na saída de um restaurante observando o comportamento das pessoas que saem do restaurante. Pela forma mais efusiva que as pessoas saem conversando, eles já têm a percepção que aquilo foi uma experiência positiva, aquela refeição se traduziu numa experiência pelo comportamento das pessoas, se as pessoas saem contritas, sem grande entusiasmo, aquilo ali já tende... Depois, claro, que eles chamam a pessoa e fazem, então, um questionamento, mas através dessa abordagem eles já conseguem trabalhar esse conceito de uma boa experiência ou uma má experiência, ou uma experiência neutra. São formas de a gente ter sensibilidade pra ir percebendo essas coisas.

Entrevistador: E o senhor, com toda essa sua trajetória, você consegue me elencar, por exemplo, alguns desafios que a gastronomia tem dentro do Turismo e Hospitalidade, em relação a pesquisa? Existem barreiras, desafios a serem ultrapassados?

Entrevistado: Uma das dificuldades que às vezes a gente tem, é perder a simplicidade da cultura, da alimentação. Existe uma tendência muito forte das pessoas glamourizarem muito, criarem um, sei lá, colocarem entusiasmo além, ou trabalharem de uma forma exagerada, a importância de determinadas coisas, por exemplo...

Entrevistador: Mas em relação às pesquisas de fato?

Entrevistado: A pesquisa... A pesquisa... Quando tu vais pesquisar uma determinada localidade, alguma coisa, aquilo ser colocado de uma forma...

Entrevistador: Glamourizado demais, né?

Entrevistado: É, uma forma muito exagerada, que foge um pouco a realidade, então tu tens que trabalhar essa questão. Outra questão...

Entrevistador: E você fez o trabalho com o [REDACTED], sobre aquela questão teórico-conceitual da gastronomia, a diferença entre ela e a culinária, mas será que isso também foi um insight que vocês tiveram a partir dessa dificuldade que a gastronomia tem de se estabelecer...

Entrevistado: Sim, sim, sim. Ela apareceu em vários momentos, inclusive a gente algumas coisas tiveram que descartar, porque a gente percebeu que passou do ponto aquela valorização, a forma como a pessoa mentalmente elaborou aquilo, ela está desconectada daquela realidade, daquilo que interessava. Outro problema é a presunção que a gente tem de sermos melhores do que a cultura que a gente está visitando ou levantando. Isso apareceu muito forte na pesquisa da [REDACTED], essa rejeição dos indígenas inicialmente, por isso que ela acabou fazendo essa proposta de interação, ficar morando dentro da aldeia para interagir realmente com eles, para que eles passassem a acreditar nela e realmente mostrar aquilo que era importante da sua gastronomia. O que eles alegaram? Que o pesquisador ele vinha já impondo limitações quanto ao aspecto de higiene, na preparação, entende? Ele vinha desqualificando a cultura dela, "Não, desse jeito, assim não pode ser feito"... "Bom, tu vieste aqui conhecer a minha cultura, como eu faço, ou vieste já colocando a forma como tu achas que tem que fazer?". São dificuldades que a gente trabalha, principalmente quando a gente vai pesquisar uma comunidade mais simples, uma comunidade que não tenha muita influência, ela é mais recatada, é mais fechada no mundo dela. O pesquisador muitas vezes, uma das dificuldades que ele tem é conseguir se conter em observar, não começar a fazer imposições ou julgamentos, como deveria ser... Porque a visão dele é que aquilo não pode ser feito dessa forma, não é tão simples, então isso muitas vezes desqualifica a pesquisa e é uma dificuldade a gente fazer, a gente ter essa, não sei qual seria o termo, mas, uma humildade de se colocar como um observador ali.

Entrevistador: E, o senhor acha, assim, que a gente está, vamos dizer, observando certo movimento da pesquisa em gastronomia? Foi aprovado, está abrindo a primeira turma agora no próximo semestre. A gente tem, como o senhor falou, da linha de pesquisa, enfim, [REDACTED], colocando a gastronomia junto. Você também observa esse movimento de maturação da gastronomia no cenário brasileiro da pesquisa? Você acha que tem algum impasse ou não, ela está realmente caminhando no sentido normal, está conversando com os outros conhecimentos que existem? Como você observa?

Entrevistado: Tudo é um aprendizado. É uma área muito nova, né? A gente está aprendendo tudo isso. Por vários momentos a gente é surpreendido com uma ideia de um aluno, uma proposta e tal, uma coisa que não se havia pensado. Isso não está consolidado. A gastronomia está aprendendo agora a pesquisar, trocar ideias... Como a Hotelaria também, só que a Hotelaria tem um percurso muito maior, na Suíça e tal, de pesquisas, já está mais consolidada. Na gastronomia é tudo muito recente, a gente está falando em questão de 15, 20 anos. Isso é nada em termos de um conhecimento, de tentar aprofundar. A própria terminologia... Gastronomia, culinária, é tudo a mesma coisa, é igual, não é, tem diferença? O que é a cultura do local e tal, e a organização disso numa forma de gastronomia? Tudo isso são coisas que a gente vai tendo que delimitar, e fazer, e construir e daí vão surgindo as linhas de pesquisa. Eu, volta e meia, estou na aula, e a gente está em uma discussão com um aluno, e de repente fica claro, "Olha, isso aqui é uma área que é para pesquisa. Isso aqui não tem resposta. Eu não tenho a resposta para isso. E acho que nós não vamos encontrar isso em lugar nenhum. É uma lacuna na área, que alguém vai ter que pesquisar e saber". São vários assuntos. Dentro de técnica, de preparação, dentro de formas de comercialização, volta e meia aparece um questionamento desses. Eu sempre, quando aparece uma pergunta dessa que eu não sei responder, eu ponho ali a pergunta, e ponho uma enorme interrogação - área de pesquisa ou tema para pesquisa. São coisas que eu desconheço, pode ser até que em lugar, tenha que fazer uma revisão e já tem alguém pesquisando, mas boa parte das coisas depois até viram temas de dissertações ou de teses, que a pessoa vai buscar aquele assunto e não encontra nada. Existe muito disso. Até peço desculpas por não me lembrar agora, por

tantos que são. Semana passada mesmo, eu dei aula e ainda surgiram na conversa, uma disciplina nova que a gente está ministrando, até por conta de criar e consolidar essa linha de pesquisa, que é a parte de história, história da alimentação, a criação de um patrimônio imaterial e depois o produto gastronômico como atrativo turístico. Enfim, a gente está trabalhando e aí na aula, falando a parte de história, surgiram algumas perguntas que me levaram a dois, três assuntos que olha, isso dá, com certeza, temas para pesquisa, para uma dissertação e, às vezes, até uma tese.

Entrevistador: E, você que está na pesquisa, principalmente orientando seus alunos, você enxerga paradigmas bem estabelecidos na gastronomia? Modos de se pesquisar, metodologias bem definidas, ou não?

Entrevistado: Não, é muito cedo ainda. Muito cedo. A gente vem trabalhando...

Entrevistador: Mas você observa algum que já esteja, assim, mais dominante nessa área, nesse campo?

Entrevistado: Olha, com a [REDACTED], eu diria que essa parte de autenticidade já criou uma sistemática...

Entrevistador: Que é mais etnográfica, vamos dizer assim... Essa do [REDACTED]...

Entrevistado: É, tem patrimônio imaterial, não é tão etnográfica... É, ela pode ser etnográfica, mas é, na verdade...

Entrevistador: Mais cultural, vamos dizer, né...

Entrevistado: É uma pesquisa de autenticidade, de alguma preparação, alguma coisa nesse sentido. Ele criou já uma metodologia para a gente fazer essa pesquisa, então é uma forma já estabelecida que tem para fazer pesquisa nessa área. As áreas antropológicas também já têm, de certa forma, maneiras de se trabalhar isso. Agora, tem uma parte toda de... Que a gente chama de arqueologia gastronômica, que são áreas bem incipientes. Agora saiu uma forma científica de tu datares preparações, por

exemplo, à partir de um vaso de barro, isso aconteceu agora com a questão do vinho, lá na Geórgia, que a gente tinha como histórico 5000 a/C, ali o surgimento do vinho. E eles lá [inaudível] que acharam lá na Geórgia, na antiga URSS, eles encontraram alguns vestígios de vinho, e hoje, através de uma técnica que se isola isótopos daquele produto, eles conseguiram determinar que aquilo era vinho, mais ou menos o tipo da uva, como é que eram, uma coisa que estava dentro, que havia sido absorvido pelo barro, e aí eles conseguiram dali isolar esses isótopos, e conseguiram fazer esse levantamento com várias características do vinho, e aí se passou então de 5500 para 8000 e poucos anos o surgimento do vinho. São questões que estão aparecendo...

Entrevistador: A gente ainda está descobrindo outras possibilidades da gastronomia. E eu acho que ela está também se movimentando nesse sentido bem multidisciplinar. Várias disciplinas diferentes, conhecimentos muito correlatos, vêm para contribuir com o que a gente entende sobre gastronomia de fato. Professor, a gente fez uma hora de entrevista, eu acho que não vou tomar mais o tempo do senhor, foi muito produtiva pra mim, foi realmente muito bom e eu fico muito feliz de ter a oportunidade de falar com você. Uso muito suas referências, seus textos e... Você tem mais alguma coisa a acrescentar, alguma coisa sobre a gastronomia?

Entrevistado: Não... Te desejar realmente boa sorte na sua pesquisa e me coloco a disposição a hora que precisares, "Poxa, estou com uma dúvida, será que...", se eu puder te ajudar em alguma coisa, trocar alguma ideia, mas assim, fique com toda a liberdade para isso, porque é uma coisa que eu tenho interesse também, adoro ver alguém trabalhando nessa área... Eu já estou praticamente me aposentando e quanto mais pessoas estiverem pesquisando nessa área, para mim vai ser um prazer. Então conte comigo, boa sorte e assim que tiveres algum resultado, eu gostaria muito de depois saber como andou sua pesquisa, puder ler a sua tese, tá bom?

[Despedida e encerramento]

Entrevistado: E2

Entrevistador: Rafael Cunha Ferro

Data: 19/03/2021

Horário: 09 horas

Duração: 1 hora e 3 minutos

Local: Ambiente virtual

Entrevistador: Então, vamos lá. A primeira pergunta é, tentar sintetizar como que foi a sua evolução e o interesse pela gastronomia, de pesquisar a gastronomia de fato. Como que foi essa trajetória?

Entrevistado: [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]. [REDACTED]
[REDACTED]. Então
você tem contato o tempo todo com cozinheiros, com o sommelier, com o maître, com,
enfim, chefe de salão, ou seja, lá quem for... Na estruturação de menus, na
estruturação de cardápios... [REDACTED]
[REDACTED]. [REDACTED]
[REDACTED]. [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]... [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]. E aí, de fato, a disciplina de Planejamento, Gestão de Alimentos e Bebidas

era a disciplina do concurso, central do concurso, né. E aí, eu vi também nesse campo uma oportunidade grande de estruturar e constituir, vamos chamar assim, uma verticalização da pesquisa na academia. [REDACTED]

[REDACTED]. Enfim, criamos o grupo de pesquisa [REDACTED], onde eu faço todo um alinhamento das pesquisas, desde a iniciação científica, do mestrado, doutorado, pós-doutorado, enfim... É... Deixo tudo alinhado dentro desse grupo maior, que é o [REDACTED]. Mas assim, claro, acho que foi a ligação pessoal, mais o gosto pela coisa, evidentemente, e oportunidade acadêmica mesmo, de consolidar, porque na pós-graduação a gente sabe, é bem restrita a pesquisa, né, a área de A&B, da gastronomia em si, né, com esse olhar... Acho que acaba assumindo um pouco mais no campo da Hospitalidade, do Turismo...

Entrevistador: Uh-huh... Legal, bacana. E, você comentou, então, sobre essa oportunidade, que é justamente o tema da segunda pergunta. Você tem uma certa dedicação, a esse tema, de fato, da gastronomia, de alimentos e bebidas, o Enoturismo, tudo muito relacionado. Você falou o termo oportunidade... Você acha que essa atividade de pesquisar gastronomia, toda essa temática relacionada a ela, é uma atividade profícua para um pesquisador? No sentido de publicações, oportunidades de carreira, enfim, qualquer almejo de um pesquisador, vamos dizer assim, nessas estruturas da ciência e da academia.

Entrevistado: Sim, vejo com muita clareza esse campo de oportunidades na pesquisa, apesar do momento que a gente vive, de parecer que não existe oportunidade, saída para nada... Tirando e situando esse momento, a gente vislumbrava um conjunto grande de oportunidades nisso. Tem um... Assim, se a gente pegar, em termos regionais nesse país, as oportunidades que têm para a gente pensar os territórios, os regionalismos gastronômicos, sei lá, seja a partir dos biomas, de tudo aquilo que tem de regionalismo, do cultural, da comensalidade diferente de cada região, vejo um universo gigante de oportunidades... Porque esse processo de qualificação da gastronomia, ele não vai cessar, é um caminho sem volta. A gente entrou tardiamente nele, mas entramos, nós entramos. Então é necessário cada vez

mais a profissionalização de todos os setores, mesmo nos setores de serviços mais básicos, como o garçom, por exemplo. A gente sabe das deficiências de formação de garçom, o próprio sommelier no Brasil, entre outros. A cozinha nem se fala. As empresas ainda contratam gente sem nenhuma formação, às vezes os restaurantes têm que contratar gente sem experiência por que... Isso mostra uma carência. E no campo da pesquisa a gente vê a limitação de pessoas que trabalham com o tema quando a gente precisa montar grupos de trabalho, GTs de eventos, contatar avaliadores, fazer edições especiais das revistas. Então, acaba girando quase sempre nos mesmos no Brasil, porque eu não sei se dá para juntar quatro mãos de pessoas que estão com afinco, dedicadas à pesquisa. A gente tem, sim, claro, a galera que se formou, que está no ferramental, no instrumental, que é super importante, necessário, mas na pesquisa, no campo e na pós-graduação, nem tanto. A gente vê, por exemplo, a História e a Geografia, a Antropologia avançando bastante nesses campos. Tem grupos importantes da Geografia da Alimentação, a Geografia dos Sabores, que se constitui na Federal do Rio de Janeiro [Universidade Federal do Rio de Janeiro]. A gente tem contato também com alguns professores de lá e aqui, a Geografia aqui também tem se dedicado, mas principalmente a partir de egressos nossos, do programa de Turismo, que deram sequência ao doutorado, que a gente ainda não tem o doutorado. Ali na Anhembi [Universidade Anhembi Morumbi], claro que é a ponta de lança, vamos chamar assim, de tudo isso no Brasil, apesar do momento, né. Mas vejo, sim, com muitas oportunidades. [REDACTED]

[REDACTED]. [REDACTED]. [REDACTED]... Eventos, Hotelaria, a área de A&B. Então, a gente vê que tem uma inserção de mercado profissional para quem sai bastante grande, né.

Entrevistador: Uh-huh. Você está no curso de pós-graduação, então você tem essa afinidade de observar as trajetórias de algumas outras pessoas, né. Essas pessoas, como que elas vão transitando entre essas áreas de conhecimento, por exemplo, você falou no caso da Geografia, que é muito próximo... Por enquanto o de vocês não se constituiu em um doutorado, então essa progressão não é possível aí dentro. É fácil essa mudança de uma pessoa que vem, por exemplo, do Turismo, ir para Geografia? No caso, por exemplo, se você pensasse em uma pessoa graduada em Gastronomia fazer essa trajetória, ela conseguiria? Como seria essa trajetória? Eu observo, às

vezes, muita dificuldade, muitos impasses, principalmente teóricos e metodológicos, nesse sentido da progressão, até para outras áreas, de se estender para outras áreas.

Entrevistado: Eu não sei, tu deves saber melhor do que eu, quantos cursos superiores de gastronomia a gente tem no país, mas imagino que sejam muito pouco, né.

Entrevistador: Tecnológicos uns duzentos e cinquenta, para mais...

Entrevistado: Os tecnológicos, é, sim..., mas curso superior mesmo, bacharelado, eu não sei.

Entrevistador: Quinze. No máximo quinze. Dez, quinze...

Entrevistado: Pois é. Eu acho tem toda uma lógica de formação que a gente precisaria, de repente, repensar, sabe? É um processo de retroalimentação, né. Um círculo de graduação, pós-graduação, que retroalimenta a formação novamente. Eu acho que seria interessante estudar os currículos desses cursos, dos tecnólogos, dos cursos de bacharelado, enfim, para verificar que tipos de formação que eles estão tendo, de fato, e entender um pouco melhor, se existem perspectivas maiores para seguir em uma pós-graduação nesse campo que é limitado também, a gente sabe, né, a pós-graduação. Tecnólogo eu diria que é parte de um problema um pouco maior. A gente já tinha tido, nos anos 90, as experiências dos cursos sequenciais. Os cursos sequenciais foram substituídos, a maior parte, pelos tecnólogos sem grandes mudanças, né. Os tecnólogos, pelo menos os de Turismo, o pessoal tentou fazer mini bacharelados... E na gastronomia eu tenho a impressão que o ferramental acaba se sobrepondo demasiadamente, né, ao teórico-conceitual. Porque é uma demanda de mercado, precisa ter esse profissional, com bastante formação e tal, né. No entanto não sei se um Senac [Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial], no ponto de vista ferramental, não faz algo melhor do que, às vezes, um tecnólogo. Então não sei se um técnico não seria melhor para isso, e um curso de bacharelado, por exemplo, em gastronomia com o foco, por exemplo, na gestão da cozinha, gestão de restaurante, porque a gente sabe que o restaurante morre pela gestão,

principalmente, e não pela cozinha, né. Claro, cozinha ruim não sustenta. Então... Eu vejo com... Assim, acho que tem alguns gargalos a serem pensados do ponto de vista da formação básica da Gastronomia. O turismo, eu vejo que tem um trânsito mais tranquilo, que seja da graduação para a pós-graduação, nessa área. Não vejo que tenham maiores dificuldades de trânsito e de diálogo, porque a formação, um turismólogo, é bastante interdisciplinar. E isso... A gente acha que o aluno sai, ele sai até meio perdido, às vezes e tal, mas depois a gente fala com os egressos. A gente fez agora uma pesquisa grande, por causa da Sucupira, para saber onde estão os egressos, onde eles estão atuando e tal. E aí a gente tem uns relatos, do quanto uma formação ampliada, interdisciplinar, foi importante para que ele tivesse, sentisse essa flexibilidade de transitar com certa segurança na pós-graduação. Eu tenho, sei lá, uns quatro, cinco egressos que seguiram na academia com a pesquisa em A&B. [REDACTED]

[REDACTED]. [REDACTED], tem publicado bastante sobre, constituiu uma rede bem interessante de pessoas em volta do tema, tá bem articulada nisso, tem podcast, tem um monte de coisa para difusão científica, então tu vê que ela se inseriu com bastante tranquilidade na temática. O [REDACTED] também. O [REDACTED]

[REDACTED]. Ele vai para França, [REDACTED]. E ele tem outro interesse, que é... [REDACTED],

tem um laboratório, em Dijon, que é aquele Centro Interdisciplinar de Estudos das Ciências do Gosto, Universidade da Borgonha. Então ele vai lá, ele vai se meter nisso também, porque ele se interessa pela questão do gosto, do sabor, o psicológico disso, enfim, como essa questão bioquímica interfere... Então está indo super tranquilo, sem nenhum problema. A [REDACTED], que estudou vegetarianismo, veganismo e tal, [REDACTED]

[REDACTED]. Aí, parece que ela saiu agora e também está fazendo alguns projetos próprios nessa área, tentando empreender, alguma coisa assim. Mas assim, bem tranquila essa transição, pelo menos dos que eu tive contato, do curso aqui, mais recente... Na

██████████ eu tive uns três, quatro, focados na gastronomia. Um é dono de restaurante... Dois são donos de restaurante, colegas de mestrado meus, que têm restaurantes e que já atuavam nessa pegada. Vejo com bastante tranquilidade, assim, do Turismo para a pós-graduação, com foco na Gastronomia.

Entrevistador: A Gastronomia, de fato tem essa... Uma certa dificuldade, né.

Entrevistado: Eu acho que sim...

Entrevistador: Algumas pesquisas estão apontando, na verdade, certa dificuldade de coerência entre, principalmente, nós pesquisadores, que você mencionou, que estão aqui na pesquisa efetiva na gastronomia, certa falta de coerência em relação ao teórico-conceitual dela, de fato. Então como tratar ela dentro do Turismo e Hospitalidade? Você observa essa falta de coerência? Como que você enxerga?

Entrevistado: Sim, sim, sim. Bastante. Tanto que a gente vê pelos artigos que saem, toda hora gente tentando redefinir termos, criando, tentando se achar dono de algum conceito, dando, enfim, nova semântica, novos sentidos, requeitando coisas que, em teoria, teriam sido superadas. Eu acho que uma base, uma base um pouco mais comum, mais fortalecida, conceitual, poderia ser muito importante para a Gastronomia, porque a gente segue, a gente vê nos cursos técnicos, vê nos congressos também, ou mesmo nos programas de TV, como é frágil essa perspectiva conceitual, né... A pessoa, às vezes, usa tudo como sinônimo, culinária, não sabe o que é técnica, cozinha em si, cultura alimentar, a gastronomia, acho que tem um monte de problema, sim, e me parece que a gente precisaria ser um pouco mais coerente nessas abordagens. Pensar em alguma coisa um pouco mais estruturada, mas assim, a questão talvez seja como difundir isso um pouco mais... Como fazer com que essa... Digamos que se crie um tesouro da gastronomia, algo assim, como tem em outras áreas. Esses dias o meu irmão me mandou um da biologia internacional. Mas ele todo alinhado ao escopo de grandes editoras internacionais, então a gente vê uma imposição nisso, né. Agora, talvez pudesse ser algo importante em termos terminológicos para que a gente evitasse erros básicos, para que, mesmo nos cursos técnicos e tecnológicos, esse ferramental-conceitual pudesse ser

trabalhado de uma maneira mais interessante. Porque parece bobo, mas não, tudo que é teórico acaba se refletindo depois na forma de enxergar o mundo da gastronomia, a forma com que se veem as coisas. Quando a gente pensa em significados de determinados alimentos, ou da própria comensalidade, da forma, das partilhas e de tudo isso, se não tem um ferramental-conceitual importante, isso acaba entrando só num ritualístico, sim, só mais um produto e tal. Mesmo se a gente pegar pratos que têm certa unanimidade no Brasil, feijão e arroz, né? O significado do feijão, da feijoada, é impressionante, a carga cultural que ele tem. A própria cachaça. Enfim. Às vezes me parece que a gente empobrece também se a gente não consegue dotar isso de um sentido mais amplo, mais consistente teoricamente. Enfim, concordo. Acho que falta muita coerência mesmo.

Entrevistador: E você acha que essa falta de coerência, na verdade pode ser consequência, talvez de algumas linhas de pesquisa, enfim, certos pré-paradigmas, essas linhas de pensamentos que acabam existindo dentro do Turismo, até como um campo multi/interdisciplinar, você acha que essa falta de coerência talvez seja nessa dificuldade de conversa entre pessoas advindas de diversas áreas?

Entrevistado: Hum, pois é. É uma boa pergunta, né, porque... Vamos olhar para trás e ver, por exemplo, o Turismo nos últimos anos, vinte anos que a gente teve uma consolidação de pesquisa. Eu ainda não sei se chegamos, de certa maneira, a um universo um pouco mais consensual.

Entrevistador: Acaba se refletindo, talvez, na Gastronomia, porque acaba estando um pouco dentro do Turismo e Hospitalidade, né?

Entrevistado: Eu acho que o Turismo não dá conta da Gastronomia, assim como a Hospitalidade não dá conta da Gastronomia. Eu acho que a Gastronomia tinha que constituir um tripé próprio, com volume e uma densidade de estudos e pesquisas que pudesse se afirmar, sabe? Acho que talvez o caminho seja esse, consolidar um campo próprio na pós-graduação, mas claro que com olhares interdisciplinares, evidentemente, não fechada em si mesma, não é isso que estou querendo dizer, mas eu acho que ela precisa de um aporte e de uma riqueza um pouco própria como

campo. Acho que mais por aí. Porque, não sei, me parece que fica sempre naquela coisa de arestas do Turismo, da Hospitalidade, e só mais um dos tópicos, dos temas tratados, talvez de forma frágil pela própria Gastronomia... Por exemplo, quando os alunos, os egressos de Turismo, vão para áreas mais... por exemplo, os alunos que saem do Turismo e vão para Geografia, né, na pós-graduação. Quando eles se deparam com a densidade teórica e conceitual da Geografia é um susto, porque a gente está falando de 120, 150 anos de história e de ciência. Deve ser assim com Antropologia, deve ser assim com outros campos que tem uma densidade, vamos chamar assim, um pouco maior. Nós ainda não temos uma densidade grande no Turismo e a gente tenta dar conta de outras áreas, vamos chamar assim, outras áreas correlatas, né, como a própria Gastronomia. Dá uma olha nos GTs, por exemplo, da Anptur [Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo], nos trabalhos, nos GTs da Anptur. A gente tem a Gastronomia pulverizada em vários GTs. Nós temos, por exemplo, um GT de lazer, que a maior parte dos trabalhos são da Gastronomia ou de Alimentos e Bebidas, o que é um problema. [REDACTED]. Estava falando [REDACTED], a gente também pensou "Olha, [REDACTED], acho que é um pouco de falta de consolidação de uma área da Gastronomia que não consegue aglutinar e deixa as coisas bastante pulverizadas dessa forma". Então, acho que sim. Acho que como o Turismo também não é tão consolidado, a gente acaba ainda desestruturando um pouco a própria área da Gastronomia. Mas enfim, acho que é o momento que a gente tem, é o momento que a gente vive. É difícil também comparar com outros países, porque cada país tem as suas trajetórias históricas. Eu diria que é incomparável com o pensamento francês, de uma escola nacional ou regional de gastronomia, italiana, de contextos que tem uma imposição cultural mundo afora e que impõe suas verdades gastronômicas. Então acho que é um pouco do momento que a gente vive.

Entrevistador: Você comentou sobre esses GTs, né, dos GTs da Gastronomia estarem bem pulverizados nos GTs da Anptur. Você acha que talvez isso seja consequência de linhas mais definidas? Por exemplo, Lazer, de restaurantes e tal, uma atividade mais de ócio, outra uma atividade mais de, enfim, liberal, com fins comerciais... Você enxerga essas linhas? Você conseguiria identificar algumas delas?

Entrevistado: Ah, eu acho que sim, né. Na parte de... O Lazer, com todo o contexto do entretenimento, por exemplo, no último evento, tinha vários que trabalhavam a questão de entretenimento em bares, casas noturnas e tal. Acho que uns quatro trabalhos, se não me engano, com foco em entretenimento, enfim, esse universo todo do Lazer. Ao mesmo tempo a gente tem um GT em Gastronomia e Restauração, só. Não sei se teria demanda para a gente subdividir isso, talvez em termos gastronômicos pensar em subdivisões em outros GTs da Gastronomia que pudessem abarcar um pouco isso. Porque são pouquíssimos trabalhos que vem para o GT de Lazer. Acho que é uma das áreas frágeis e a gente sabe que o Lazer saiu porque queria construir uma associação própria, com gente que queria ser presidente de uma associação. Não tem muito sentido aqui, um país onde tem pouca pesquisa. É diferente da própria Gastronomia. Acho que Lazer e Entretenimento, dentro do campo do Turismo e Hospitalidade, estão muito mais acertados do que a própria Gastronomia, que tem um mundo, um mundo gigantesco, porque a gente vai da socioantropologia da alimentação à química, então são coisas bem diferentes. Talvez pensar em mais GTs para subdividir a área, para tentar ou aglutinar, ou quem sabe um congresso na área de gastronomia mesmo. A gente tem esse mestrado agora, no Ceará [Universidade Federal do Ceará], talvez esse pessoal pense alguma coisa nesse sentido. [REDACTED]. No entanto, eles são oriundos da Nutrição, que é um dos campos que a gente ainda... A gente tem problemas para dialogar. Acho que na pós-graduação isso vai ser algo a ser pensado, a ser resolvido. Por exemplo, como área na Capes [Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior] ou no CNPq [Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico], né, eles estão juntos com o campo da Nutrição. Então talvez leve um tempo para consolidar, para a coisa amadurecer e para ver onde eles se enxergam como campo de conhecimento.

Entrevistador: Gastronomia, né, que você se refere?

Entrevistado: Isso, a Gastronomia. Onde ela vai estar situada também como área, como sub área, no caso? Na Nutrição, no Turismo, na Hospitalidade, Área 27? Administração? Enfim... Ou ela é um campo próprio, assim como a gente tem essa

discussão... O próprio campo do Turismo, né. Eu acho que com uma maturidade científica e só o tempo vai poder nos dizer se... Onde que ela vai se situar, se ela vai constituir, talvez, um campo próprio, se vão ter congressos com uma densidade de pesquisa maior. Acho que falta maturidade.

Entrevistador: Eu ia deixar essa pergunta para o final, mas o que você acha que a Gastronomia precisa para se tornar um campo próprio? Quais são essas estruturas que você enxerga?

Entrevistado: Ah, eu acho que tem que ter uma maturidade científica, que hoje não tem, ainda.

Entrevistador: O que seria maturidade científica? Essa coerência que a gente estava conversando?

Entrevistado: Eu acho que a coerência, uma estruturação teórica de campo, né, o pensar a partir da própria área mesmo, é... Mas claro, sempre dialogando com outras áreas. Acho que a gente precisa também da formalização das coisas, né, senão, nada se estrutura. Que seriam os programas de pós-graduação em Gastronomia, mestrados e doutorados em Gastronomia. Acho necessário termos esse tipo de formação na pós-graduação, para que a gente consiga retroalimentar os cursos técnicos, tecnológicos, bacharelados em Gastronomia. Não que a área tenha que ser purista, mas eu vejo que esse teria que ser um caminho, porque se ficar dentro do Turismo ou parte do Turismo, parte da Nutrição ou parte da Hospitalidade, vai ser sempre uma partezinha onde, não sei, não me parece que a coisa se consolida, vai se consolidando ao longo do tempo. Assim, tenho acompanhado mais detalhes, digamos assim, nos últimos dez, onze anos desse campo. E eu não vejo grandes evoluções de 2007, 2008, 2010 para cá, como um campo que tenha se consolidado. A gente sabe que tem o *boom* da Gastronomia, teve o *boom* dos cursos, foi o momento e tal, tal, tal. Mas assim, para chegar, e para fazer até uma revolução gastronômica brasileira, não sei, acho que ainda não. Acho que não estaríamos maduros. Vejo que a gente precisa dessa estrutura conceitual para pensar como campo e também densidade formal de programas.

Entrevistador: E escopo, né? Periódicos, eventos...

Entrevistado: Olha, periódicos eu não sei mesmo, sabe? Hoje os periódicos acolhem tanto as áreas, né... [REDACTED]

[REDACTED]... Eles até me convidaram para o conselho editorial e tal, e eu falei pro editor, esqueci o nome dele... Eu falei "Cara, é mais uma, cara... A gente já tem excesso de revistas na nossa área". São vinte e três, agora vinte e quatro... Eu falei "Olha, não me leva a mal, mas eu acho que a gente precisa fortalecer as que tem".

Entrevistador: Uh-huh. Mas [REDACTED], você não acha que, por exemplo, [REDACTED], elas foram uma tentativa, esforços... Eu sei porque, enfim... Esse grupo da [REDACTED], eu conheço muito eles, eu tenho muita proximidade. Eles desenvolveram a proposta editorial da revista porque algumas outras revistas das áreas em que eles estavam, né, não só o pessoal da [REDACTED], mas outras... Justamente, não acolhem determinados temas que a Gastronomia gostaria de abordar, dentro do escopo editorial dessas outras revistas. É justamente aí que eu entro no caso da Gastronomia dentro do Turismo e Hospitalidade, como você falou, muitas coisas ainda, no Turismo e Hospitalidade, não são acolhidas na Gastronomia, né, porque realmente não batem as ideias. Por isso que eu observo, às vezes, determinadas linhas de pensamentos dominantes dentro do Turismo e Hospitalidade, para realmente conseguir ditar o que nós, do Turismo e Hospitalidade, conseguimos abarcar de vocês, né, nesse sentido. Você não acha que é, mais ou menos, nesse sentido que está indo?

Entrevistado: Pode ser que sim. Pode ser que seja, claro, é uma demanda que acho justa e necessária, só que eu tenho um pouco de receio, assim, porque mesmo as revistas de turismo, tirando as quatro, cinco principais, as demais têm falta, carência de artigo, de boas publicações. Não consegue, às vezes, fechar os seus números e... E aí, esse mercado editorial tem passado por transformações rápidas. Mesmo se a gente pega a experiência da RBTUR [Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo], ela não consegue se consolidar internacionalmente. A gente teve a experiência recente

das publicações em língua inglesa... Os artigos não são lidos, não são acessados por ninguém do exterior, nem nada, ele acaba se restringindo aos leitores nossos. Tanto que tiramos a obrigatoriedade, porque não tinha sentido. Era só uma obrigação de cobrar dos autores, e aí, em 5 anos, não deu nenhum resultado. Então, assim... Em termos editoriais, é difícil competir com essas grandes editoras que vem, que bancam, que definem as métricas que definem tudo isso. Então teria que caminhar nas de acesso aberto, caminhar nesse tipo de estratégia para se consolidar. Claro, estou pensando lá na frente, mas acho que em termos de Brasil, sim, acho que a estratégia de ter, digamos, cadernos próprios, ela pode ser interessante... Ela pode ser interessante. Eu não sei se vai ter tanta demanda para gerar números com artigos, com publicações de qualidade que possam ranquear e fazer com que elas sejam demandadas, eu tenho dúvidas, sabe? Eu acho que, talvez, tivesse que ter sido mudado o escopo de alguma já existente, que já tenha uma trajetória, ao invés de criar novas. Porque no Turismo aconteceu isso, cada um queria ter sua revista para ser dono dela. Olha o que são os editores das cinco, seis que tem pouca demanda, eles são os mesmos editores há 10, 15 anos, então eles são os donos das revistas. A gente não vê uma transição, mesmo em programas. Vamos falar abertamente... Olha a da [REDACTED]. Não é a revista da [REDACTED], é a da [REDACTED]. A nossa aqui, [REDACTED], [REDACTED], [REDACTED], a gente nem pode vincular ao mestrado... Ela era a revista do [REDACTED].

Entrevistador: Então esses escopos editoriais acabam sendo... Não atualizando, né, conforme as demandas, até do mercado. A Gastronomia, ela quer se consolidar também, junto com o Turismo, mas, às vezes, não tem espaço...

Entrevistado: Não tem. Talvez não tenha espaço para alguns tipos de abordagem, eu concordo contigo. E, talvez, criando um caminho próprio, ela possa trazer outros diálogos interdisciplinares com a própria nutrição, com... Essa turma da [REDACTED], que a gente vê pouco no Turismo, na Hospitalidade, pouca gente publicando nelas, a galera publica na História ou na própria Geografia, ou na Antropologia... Então, pode ser, pode ser que seja interessante, sim. Talvez eu esteja vendo a coisa de uma maneira um pouco limitada. Mas, assim, não sei se tem espaço

para mais do que duas ou três, tenho minhas dúvidas... Porque as do Turismo vão sumir metade agora, tirando o Qualis, vão sobrar poucas, né. No momento em que sair o Qualis, nós vamos ter dez, doze revistas... Acho que a [REDACTED] pode te falar com mais clareza sobre esse processo, do que vai sobrar. Bom, pode ser que tirando algumas, se consolidem outras, né, então...

Entrevistador: É, vamos ver... [REDACTED], você tem colaboração com algumas pessoas, principalmente de algumas áreas mais correlatas a você. Eu quero saber se você já teve a oportunidade de fazer colaboração científica com pessoas de áreas um pouco mais distantes, vamos dizer assim, que pensam um pouco mais diferente teórico-metodológico, enfim... E que benefícios e dificuldades você enxerga nesse tipo de colaboração?

Entrevistado: Bom, olha, de fato, sim, particularmente nos últimos dois anos. Tenho, digamos, começado a sair um pouco mais da caixa... A partir da necessidade de se internacionalizar, que é uma exigência dos programas de pós-graduação, ranqueamentos, blá, blá, blá. E... Tive algumas experiências recentes. Uma delas foi trabalhar com um engenheiro [REDACTED]... Uma turismóloga especialista em desenvolvimento regional, trabalhando [REDACTED] em estudos da paisagem, com foco em [REDACTED].

Entrevistador: Uh-huh... Misturou muitas coisas...

Entrevistado: É... Foi muito difícil alinhar os diferentes olhares, foi um trabalho de um ano, de lapidação, de pequenos consensos teóricos, metodológicos, conceituais. Só que se reverteu em uma publicação da [REDACTED], uma A1, um fator de impacto em três mil e quinhentos e tanto, uma das nossas cinco, seis, top revistas mundiais. É... Estou trabalhando em um outro projeto também, com o pessoal da Administração, só que são quatro autores, dois são engenheiros de produção... E dois são turismólogos. A gente está aplicando uma metodologia, adaptando metodologia de qualidade de serviços para vinícolas, incluindo perspectivas da experiência e tal, [REDACTED], estruturas mais consolidadas. A gente pegou sete [REDACTED] para fazer, e aí fizemos uma adaptação de alguns

modelos de análise de qualidade e de serviços, e usamos uma metodologia da engenharia de produção, que é... Como que é? Esqueci o termo que eles adotam. Que vai um pouquinho além da ideia da escala de Likert, que fecha no número. Ele te permite entender, por exemplo, as nuances do muito bom, e entender um pouco do comportamento de quem disse que é muito bom, porque a coisa pode ser muito boa para mim, pode ser ruim para ti, vai depender da bagagem cultural de cada um e da experiência naquele... Então, esse artigo já está em uma segunda rodada de avaliação na... Como é que é? Numa dessas internacionais... A [REDACTED], uma revista de negócios [REDACTED], bem lida. Deixa eu ver o que mais... Teve a iniciação científica de [REDACTED], que a gente andou saindo um pouco da caixa, os artigos a gente tem um em avaliação, os outros dois estão a caminho. A gente tem pensado na... Em ondas de consumo. E a gente tentou focar em bases secundárias, dados... Tem muito dado da produção de consumo de [REDACTED] no mundo, então a gente está tentando analisar ondas de consumo, e tentar entender o comportamento do mercado internacional [REDACTED], tendo como parâmetros alguns países que despontaram nesse consumo, como a Coreia do Sul, o Japão e outros que tem vivido experiências um pouco diferentes, criando até subprodutos ligados ao [REDACTED]. Sozinho eu não teria conseguido sair da minha zona de conforto. Tem que ter colegas de outras áreas com olhares diferentes.

Entrevistador: Então você vê muito mais benefícios do que entraves, né, nas colaborações. Ainda mais pesquisando temas relacionados à Gastronomia.

Entrevistado: Eu estou em contato com a [REDACTED], da [REDACTED], ela está pesquisando neurociência, e ela quer entender um pouco do campo da alimentação na neurociência. Mas assim, a gente está só trocando alguns textos iniciais, para pensar em alguma coisa que vai vir depois. Eu acho que é o caminho, é o caminho para consolidar a ciência, consolidar novos olhares... É o olhar totalmente inter, mas principalmente o transdisciplinar, que é quando uma área consegue interferir na outra, aportando novidades aportando novas perspectivas, aportando... Deixando espaço para o aleatório, porque, às vezes, as metodologias são tão rígidas que não tem abertura para isso, né. Enfim, penso bem na linha Morin [Edgar Morin], que a disciplina do futuro é a Antropobiologia.

Entrevistador: Uh-huh... Faz sentido.

Entrevistado: A gente pode pegar qualquer pesquisa consolidada que vira referência internacional, em qualquer campo, são sempre olhares interdisciplinares que estão imbricados, né. Aquela coisa mais purista, ela só serve, hoje, para massagear o ego da área.

Entrevistador: Sim... Vou caminhando para o final da entrevista, agora a gente vai falar um pouco da prospecção... A gente já conversou um pouco sobre aquela questão de maturidade da Gastronomia, mas eu queria saber se você consegue enxergar tendências de pesquisa em Gastronomia. Você consegue me dizer uma, ou pelo menos mais algumas, tendências de pesquisa em Gastronomia? No Turismo e Hospitalidade.

Entrevistado: Mais em Turismo e Hospitalidade?

Entrevistador: É, dentro do nosso campo.

Entrevistado: Bom... A gente teve o *boom*, né... Acho que aqui no nosso campo ou... Acho que internacional, mesmo, das questões experienciais, à partir dos anos 2000, aqui... As primeiras pesquisas começaram em 2005 e 2006. Isso também acabou sendo levado ao campo da alimentação, dos restaurantes e tal. E aí, a gente vê uma certa mudança nesse campo da linha experiencial, né. Antes aquela coisa ferramental, bastante pragmática, com categorias bem rígidas, bem definidas... À partir de um olhar dos usuários múltiplos, né, e que parece que seguiu avançando para outros campos, como essa psicologia da alimentação, eu vejo que ela tem uma abertura importante, né, que me parece que vai levar muita gente a trabalhar nisso... Eu acho que nos falta muito olhar psicológico para a alimentação, e não aquele olhar estrito do consumidor, que as teorias experienciais e iniciais propuseram. Mas entendo que esse processo, de certa maneira, seja natural, porque isso veio lá do... Embora não tenha nascido ali, mas a consolidação se deu à partir do Marketing e de algumas perspectivas econômicas. Então eu vejo que psicologia e a alimentação serão tendências, acho

que a própria neurociência, aplicada aos campos do Turismo, Hospitalidade, incluindo a Gastronomia... Vai se consolidar e com o uso de tecnologia, a tecnologia como um meio importante para auxiliar nesse campo da pesquisa. É difícil a gente desvincular a tecnologia de qualquer contexto hoje, né, mas a tecnologia sempre como meio... O que talvez, nesses últimos dois anos, esse ano em particular, da pandemia, nos mostraram que a tecnologia diz muito mais sobre psicologia e sociologia, do que sobre tecnologia, e eu acho que é isso que o Turismo e Hospitalidade precisam perceber agora. As pesquisas estavam muito focadas na tecnologia em si, no uso da tecnologia, e não no que está por trás da tecnologia. Então eu acho que vamos caminhar para isso, nós vamos voltar a botar o - bio - na frente da tecnologia, para pensar nesses campos da Hospitalidade. E aí, eu acho que a gente vai ter desdobramentos importantes para novos sabores, novas experiências sensoriais... Eu acho que o campo da paisagem está se consolidando bastante, em diferentes áreas... O universo das paisagens... Percebidos os outros sentidos da paisagem, os sentidos sonoros, os sentidos do olfato, tudo aquilo que não se refere necessariamente ao campo visual... Eu acho que isso também vai se consolidar. Não sei em termos de Nutrição, aí eu não conheço muito, para onde está caminhando o campo da Nutrição, para ver se tem algumas interfaces importantes que poderiam aportar e dizer "Bom, a tendência é essa...".

Entrevistador: Em Turismo e Hospitalidade você acha que é nessa, então... De sensorialidade, principalmente permeada por tecnologias.

Entrevistador: Eu vejo mais nesse campo. Interação homem/máquina, também, cada vez mais... Talvez o uso de sensores para mapear experiências gastronômicas, coisas que, de fato, já tem, mas que vão se consolidar. É... Acho que também, em termos de... Também a tecnologia com o meio, a própria rastreabilidade de tudo, não só de ingredientes, mas a rastreabilidade de tudo. Daqui a pouco a gente vai pedir comida, ela vem com QR Code e você tem o vídeo da produção do prato, como a gente já tem nos rótulos de cerveja, do vinho, toda essa rastreabilidade... Eu acho que essa coisa da especificidade vai chegar nesse campo um pouco mais imaterial, né. Acho que a gente vai ter um pouco disso, essa coisa mais presentificada, aceleração dos tempos, cada vez mais...

Entrevistador: A próxima pergunta, [REDACTED], caminha nesse sentido... Como que fica o sentido relacional da Gastronomia, a comensalidade, a cultura alimentar dentro desse novo contexto que você está enxergando para o Turismo e Hospitalidade? Você fez pesquisas no slow-food, enfim, áreas, temas que são muito relacionais, até pela sua área de formação. Como que você enxerga a importância desses temas?

Entrevistado: Olha... É... Eu acho que de certa maneira, são temas abertos, né, fluidos, permeáveis a novos aportes, sempre. Não vejo nada como estático, como fechado em si mesmo. Não acho que vai ter o fim da refeição, não vejo que a comensalidade vai terminar, não, eu, inclusive, acho que é o contrário. Acho que, talvez, a tecnologia permita novas comensalidades que a gente nem imaginou ainda, novas perspectivas de Hospitalidade ainda nem imaginadas... Se a gente pegar a realidade aumentada, por exemplo, projeções, outras coisas, né, daqui a pouco... Já tem, né? Teve na França um curso de Gastronomia com um chefe por realidade aumentada, ele era uma projeção na sala, ensinando a galera a cozinhar. Então veja a loucura. Daqui a pouco a gente vai ter isso na nossa casa. Tu quer fazer um prato, tu projeta a Rita Lobo do seu lado, te ensinando a fazer uma receita, sei lá, algo nesse sentido. Não sei se isso é necessariamente ruim ou se isso é totalmente bom, necessariamente bom, não sei que sentido que vai se dar. É... Mas eu vejo com boas perspectivas, o campo, né. Eu acho que ele é um campo bastante aberto, eu acho que a gente precisa descobrir um pouco mais da nossa hospitalidade, da nossa gastronomia, né... É... Acho que a gente precisa pensar um pouco nos paradigmas brasileiros disso. Veja mesmo a refeição francesa, lá, que é patrimônio da UNESCO... A refeição clássica, francesa e tal. É a comensalidade que é patrimônio. Tudo bem, tem o saber, toda a forma, os tempos, os tempos da refeição, tudo isso, mas assim, em termos gerais é a comensalidade que está aí, né. Então, eu acho que a gente vai se consolidar também, nisso, no Brasil, com os nossos regionalismos, com a nossa realidade, com as nossas particularidades também, porque senão, a gente nunca vai consolidar perspectivas de um turismo gastronômico, com particularidades, com aquilo que é nosso. A gente vai ficar em internacionalismos, a gente só vai ficar reproduzindo discursos, a gente vai comer salmão na Amazônia, a gente vai, sabe? Então eu acho que as coisas vão caminhando nesse sentido, e, mesmo aquela coisa

do reforçar o lugar, a particularidade, ela só é reforçada, na verdade, quando a gente bota a particularidade no mundo, né. Milton Santos já falava isso nos anos 1990, o local, né, a globalização do local. Havia uma perspectiva nos anos 1990, enfim, nessa aceleração da... No fim da pós-modernidade, a transição para a hipermodernidade, de que o lugar estaria chegando ao fim, à partir do internacionalismo, à partir de uma imposição da globalização e tal... E o que aconteceu foi o contrário, a gente viu o reforço das particularidades, todo canto do planeta tendo voz, de certa maneira, por estar em alguma mídia, alguma rede social, a comunicação permitiu, e isso foi fazendo com que as pessoas tivessem acesso ao produto, saberes e culturas de tudo que foi canto. Então acho que é só uma tendência que vai se consolidar, a gente vai ter esse duplo movimento, eu vejo, fortalecimento das nossas identidades hospitaleiras, da nossa comensalidade, ao mesmo tempo em que isso estará, cada vez mais, do mundo. Acho que esse duplo movimento que a gente vai viver.

Entrevistador: E, por último, se você quiser sintetizar rapidamente, o que você acha que a sua área, principalmente por você hoje em dia trabalhar bastante com a Geografia, até por conta do seu doutorado, o que ela tem a contribuir com o ferramental, conceitual, teórico, metodológico da Gastronomia, dentro do Turismo e Hospitalidade?

Entrevistado: Sim... Olha, é... Um negócio que a gente ainda se preocupa pouco aqui no Brasil, em termos teóricos, e eu vou voltar, é o tema da paisagem. A paisagem como um grande campo para ser pensado. Quando a gente pensa a paisagem de uma maneira ampla, a gente está pensando no produtor envolvido, nos saberes que estão aí, nos locais de produção, na fração de solos, na geologia, uma série de elementos que vão fortalecer cadeias de produção e que podem oportunizar muito o Turismo e a Hospitalidade. Eu acho que garantir, por exemplo, a preservação das paisagens, inclusive começar a pensar na valoração econômica das paisagens, né, na nossa área isso vai permitir um aporte grande para a área de Gastronomia, de Alimentos e Bebidas em geral e para o Turismo e Hospitalidade. Eu vejo, porque, como [REDACTED] é um mercado milenar, ele acaba estando na vanguarda de algumas coisas, né, e acaba errando também por estar na vanguarda de muita coisa. Os processos de patrimonialização, territorial e tal, eles começaram... O [REDACTED],

tombamento de paisagem também, eles começaram no vinho, todo esse tipo de coisa... E depois foi incorporado a outras cadeias agroalimentares, né... Então a gente vê paisagem de chá como patrimônio da UNESCO, a gente vê, [REDACTED], a [REDACTED], a [REDACTED] Oil Landscape, que é a paisagem do azeite de oliva, também como um cenário complexo, visando uma interpretação complexa da própria paisagem com toda a biodiversidade que ela tem. E que vai na contramão da ideia de grandes monoculturas, [REDACTED], caminha a passos largos para grandes monoculturas. É... Então eu diria que, do ponto de vista da [REDACTED], a paisagem e a própria ideia do corpo como território, que é a experiência máxima e individualizada na construção dos sentidos, os sabores e a interpretação. acho que são campos que ainda vão aportar muita coisa. A ideia territorial, ela é uma ideia que precisa ser incorporada pelo Turismo e Hospitalidade, ainda, né... Eu... Por exemplo, eu detesto a ideia de destino turístico. Destino foi a fuga que a área do Turismo fez para não precisar discutir o que é uma fração de um espaço, é uma fuga. A [REDACTED] não, ela discute o território, que é o território. Quando a gente pensa, sei lá, em sustentabilidade, que eu detesto também, no Turismo, a gente está falando de cultura, de produção, de economia, de gente envolvida. É a ideia do território. Território é isso, é uma nuance complexa aberta. Então, se a gente for pensar no Turismo, a gente tem que pensar em territórios turísticos. Por isso que muitos países que se consolidaram, eles têm planejamento territorial do turismo, antes de pensar em política de destino. Aqui não, a gente não pensa na água, a gente não pensa na bacia hidrográfica, a gente não pensa no parcelamento do solo, a gente deixa um resort chegar [REDACTED] com tudo, a gente ferra com os produtores, manda os caras embora, a gente compra, é... A gente não estrutura cadeias de distribuição, não pensa o que gerar nas cadeias, nas pequenas cadeias, nas cadeias curtas, que é o cara que está aqui e vive... Pensar o território é isso, né. Acho que a ideia territorial precisa entrar muito mais na nossa área, a gente tem que parar com algumas fugas teóricas que não tem levado à muita coisa. E pensar o território é pensar a paisagem, a paisagem está estruturada no, e ela é estruturada a partir do território.

Entrevistador: E as pessoas que estão nela, que, de fato, são importantes para a produção da gastronomia, né, da alimentação e tudo mais... Da relação que elas criam dentro desse território, das redes de relacionamento...

Entrevistado: Existe uma simbiose, aí. Relações de vizinhança, tudo isso que está aí... E o território não é fechado, ele não é uma prisão, ele é relacional, assim como outras ideias de solo, outras ideias de movimento, de fluxo, outras ideias como globalização, enfim, ele é uma ideia constante, mas que a gente precisaria incorporar e consolidar, porque senão a gente só fica reproduzindo os mesmos erros. Acho que vale para todas as áreas com que o Turismo e Hospitalidade dialogam. O Turismo teve várias fugas teóricas para, de fato, não discutir ou não reconhecer que outras áreas são mais competentes em alguns temas do que nós.

Entrevistador: Uh-huh. Acho que isso, às vezes, acaba reverberando. A própria Gastronomia, que é o que a gente estava falando, às vezes, a gente não tem condições teóricas, nem metodológicas, para abarcar tudo que a Gastronomia poderia, de fato, ser discutida.

Entrevistado: Exato, porque a gente está falando de várias coisas, estamos falando de uma necessidade fisiológica, que é se alimentar, mas de uma necessidade simbólica, que é o prazer sensorial, é a compensação, né, comer é, também, compensação. Hoje eu trabalhei pra caramba, eu mereço no final do dia tomar uma cerveja. Isso é psicologia. Alimentar o ego. A gente faz isso a todo o momento sem se dar conta. Então... Mas em tudo aquilo que está ligado a uma necessidade fisiológica, e alimentar, seja o corpo ou a alma, são necessidades fisiológicas. Nós somos muito visuais e muito simbólicos. Acho que é um pouco por aí...

Entrevistador: Acho que é por aí.

[Despedida e encerramento]

Entrevistada: E3

Entrevistador: Rafael Cunha Ferro

Data: 06/04/2021

Horário: 20 horas

Duração: 49 minutos

Local: Ambiente virtual

Entrevistador: Bom, professora, eu vi no seu Lattes que você tem uma proximidade com a Gastronomia, inclusive como editora-chefe [REDACTED], mas eu queria saber um pouco sobre a sua trajetória... como é que surgiu e evoluiu o seu interesse de pesquisa em Gastronomia?

Entrevistada: Bom, na realidade, eu tenho [REDACTED]. Toda a minha ascendência [REDACTED], tem de tudo um pouco. Então é sempre o... A comida é sempre uma parte importante da socialização... O [REDACTED] é aquele que, ele almoça planejando o que vai ser o jantar. Então sempre tive essa parte. Agora, teoricamente, eu começo a trabalhar por demanda, que nós começamos a ter muitos alunos com interesse na Gastronomia. E aí, então, começo a fazer projetos para o programa de ingressantes interessados na Gastronomia e abro uma linha de pesquisa na Gastronomia, que tem me dado muita satisfação e muita alegria. Acho que nós temos conseguido alguns resultados bem interessantes, mas digamos assim, eu fui levada, né, levada à Gastronomia... pelos meus orientandos, né.

Entrevistador: Entendi. Vou aproveitar e já fazer uma pergunta sobre isso. Você acredita que a formação em Gastronomia aí [REDACTED], é tecnológica também, né... Você acredita que essa formação tecnológica está sendo suficiente para um aluno engatar um mestrado, em relações às questões metodológicas, teóricas, conceituais, assim, em relação à Gastronomia nesse programa em que você trabalha?

Entrevistada: Eu acho, assim, que não pode generalizar pelo curso... Pelas pessoas. Há alunos extremamente interessados em pensar, em pensar a área, em pensar o contexto, e há outros, os que a gente, na brincadeira, chama de “picadores de cebola”. Que não entendem que a Gastronomia tem uma parte extremamente intelectualizada, né, e aí se traz os grandes chefs, que na maioria dos casos são grandes intelectuais, grandes artistas inseridos no seu tempo, preocupados com o seu tempo, não é? E, às vezes a gente é feliz, às vezes não é tão feliz no convencimento, né...

Entrevistador: Você acredita que tem essa divisão bem clara, então, né, em relação aos alunos.

Entrevistada: Eu acho que sim. Eu acho que tem essa divisão na graduação, assim, do aluno...

Entrevistador: A questão do egresso, né...

Entrevistada: É. E claro que esse aluno, que digamos assim, releva a teoria na graduação, se ele, por acaso, vem para o mestrado, claro que ele vai correr mais, né, ele vai ter que recuperar o tempo perdido. Mas isso não se aplica só à Gastronomia, outros cursos, mesmo os tecnólogos em Turismo, que tem, né... E que relevam a prática, se inserem muito na prática. A gente nota essa diferença também, né.

Entrevistador: Uh-huh, entendi. Bom, então você disse que tem essa proximidade com a Gastronomia por conta do programa, dos alunos e da demanda. Você acha que estudar e pesquisar, principalmente pesquisar Gastronomia, é uma atividade bem profícua para os pesquisadores? Assim, gera benefícios para esses pesquisadores? Tem publicação, tem citação, leitura desses textos que são publicados, tem onde publicar, enfim, tem estímulo de fomento de pesquisa, como que você vê?

Entrevistada: Eu vejo que essa ansiedade gastronômica, vamos chamar assim, né, ela está presente na nossa sociedade, nessa sociedade classe média brasileira, digamos assim, então ela está muito presente. Tanto que agora na pandemia, dizem que uma das

questões que aumentou... A venda de insumos e a venda de... Pessoal voltou a cozinhar muito mais em casa. Então, vira e mexe, se ouve falar de pessoas que dizem, "Ah, eu não cozinhava há anos e agora estou cozinhando". Então a cozinha volta como algo importante, algo significativo na vida das pessoas. Eu, particularmente, né, Rafael, eu tenho uma teoria, sem nenhuma base científica, mas assim, da minha observação, que as pessoas que conseguem cuidar de si mesmas, entre outras, se alimentando, são pessoas muito mais tranquilas, muito mais... Com uma saúde mental, digamos assim, muito mais qualificada, e cuidar de si passa por cuidar da sua roupa, cuidar do seu espaço, e não só ir pra academia, mas também cuidar e curtir a sua comida, conseguir se prover, conseguir cozinhar para si mesmo. Então, isso enquanto... Para mim pesa, eu vejo pesando na saúde mental das pessoas. Não consegue cuidar de si mesmo, geralmente a pessoa que vai ter tendência a ter maior instabilidade emocional. Mas é teoria de beira de fogão, assim, não é muito acadêmica.

Entrevistador: E na academia, especialmente por você estar na posição de editora-chefe [REDACTED], como que você encara? Há uma procura de pessoas para a leitura desses textos sobre Gastronomia? Você está em um programa de pós-graduação, então você vê projetos de pesquisa sendo fomentados, né, por órgãos competentes, ou não, como que é?

Entrevistada: Eu vejo, assim, que aos poucos as autoridades públicas, digamos assim, estão se dando conta da potencialidade e da importância da gastronomia. Nós sabemos que, hoje, a gastronomia é um dos grandes motivadores de viagem. Se não como, para algumas pessoas, como o interesse por viajar e conhecer comidas. E para outras pessoas, que a parte da alimentação se torna extremamente importante na sua viagem. O que a gente já andou pesquisando, e que parece bem importante, é o que nós estamos chamando de souvenir gastronômico, que cada vez mais... Bom, pré-Covid, né, vamos salientar... As pessoas passavam a trazer insumos e comidas das suas viagens. Eu, particularmente, sempre fiz isso, né, sempre... Porque eu acho que, se tu traz algum diferencial, algum produto... Legal ou ilegalmente, para entrar no país, né... Eu me lembro que uma vez, eu pegava o voo cedo, né, então fiz um café da manhã no hotel, na Suíça, e eu comprei um pão maravilhoso. Nós já temos pães maravilhosos, mas esse... Os pães da Suíça são fantásticos. Eu botei na bolsa, né, e eu sabia que se a alfândega pegasse, o meu pão ia

ficar. Eu disse, "Bom, meia dúzia de euros, se eu perder...", mas então eu vim com o pão e pão foi um sucesso. A janta em casa com o pão foi uma maravilha. E nessa linha, eu me lembro, mas isso lá nos anos 70 ainda, um amigo do meu sogro e da minha sogra, ele veio, não sei se da Rússia, mas da região, com uma caixa de caviar, com gelo, ele trouxe no colo até Porto Alegre, e convidou os amigos para comerem o caviar russo que ele tinha trazido. Então tem essas coisas... E hoje se generalizou mais, o que a gente chama de, estamos tratando como souvenir gastronômico. Porque... A generalização, na globalização, tu não tens o que trazer de diferente, é muito difícil achar alguma coisa diferente em algum lugar do mundo, né. Quando eu estive na China, nós fomos com um grupo, teve um colega que era de São Paulo, disse "Eu não vou poder comprar nada porque todo mundo vai achar que eu comprei na 25 de Março. Não vão acreditar que eu estive na China, porque é tudo que eu vejo aqui tem na 25 de Março". Mas na comida tu ainda consegue algum diferencial, tu consegue alguma especialidade para diferenciação de viagem, né. Não sei se estou fugindo muito da tua pergunta...

Entrevistador: Não, faz sentido, porque isso é uma parte da minha pesquisa. É que você está falando em questão de tendência, né, então souvenir realmente é uma coisa bem interessante. Já que a gente está falando sobre essas tendências, você consegue observar outra, além do souvenir gastronômico?

Entrevistada: Sim, nós temos outras tendências, né. Tem um artigo [REDACTED], e que nós trabalhamos que, cada vez mais, o comer passou a fazer parte da esfera do lazer. Então o *food-entertainment*, né, a comida é entretenimento. Tanto que a programação de domingo, muitas vezes, para muitas famílias era sair para almoçar, né, tanto que domingo, para se conseguir almoçar em algum lugar, era uma disputa, né, de espaço, era o pior dia para sair para uma refeição fora. Então nós temos essa tendência da comida como um dos itens de lazer, não só no domingo, mas durante a semana também. Nós tínhamos, nós estávamos com uma generalização do comer fora, não é? Ah... As pessoas pararam de... Tinham parado, muitas vezes, de levar comida de casa, sua marmitinha para o almoço, e fazer uma refeição fora, porque passou a ter uma oferta, preços convidativos para esse almoço comercial.

Entrevistador: E as plataformas de entrega que surgiram...

Entrevistada: Além das plataformas de entrega. Mas a plataforma de entrega eu acho que é outra questão, porque literalmente coloca a comida em movimento. Nós temos duas coisas que colocam a comida em movimento, são as entregas e a comida de rua. A comida de rua tradicional, o cachorro-quente, o pipoqueiro, o sorveteiro, eles de alguma maneira eram mais estáticos, e a comida de rua tende a circular, porque ela passou a estar muito associada a evento, né, a evento gastronômico. Então são equipamentos que são mobile, que são movimento.

Entrevistador: Interessante.

Entrevistada: E que reforça a ideia da comida como entretenimento.

Entrevistador: Então essas são as temáticas que você mais observa enquanto editora [REDACTED]. Você acha que essas são as que mais acabam chegando, são mais aceitas, mais procuradas para serem pesquisadas e lidas?

Entrevistada: Não, isso tem também, né... O que a gente tem visto muito, assim, e que até nos temos dado uma segurada, são estudos bibliométricos. Porque um estudo bibliométrico, para ele ter validade, ele tem que ser muito competente e muito qualificado na análise. E não é o que acontece. Bom, se tu vais começar a levantar os artigos, tu vai ver que tem muito estudo bibliométrico que se restringe a citar que tal, tal, é isso, e isso, e isso...

Entrevistador: Descritivo, né?

Entrevistada: Descritivo e sem uma análise mais a fundo, mais com garra, assim, né. Até para, não necessariamente, concordar com os autores, até para apresentar fragilidades e os furos.

Entrevistador: É, as minhas pesquisas são voltadas a bibliometria. [REDACTED]
[REDACTED]... E minha

dissertação foi bibliometria, mas é, a minha maior crítica quando vejo artigos bibliométricos, justamente é isso. As pessoas fazem, mas elas não têm a... É que nem o que a gente conversa com Mirian [Mirian Rejowski], né, que ela fala... Tem todas as leis bibliométricas, tem os métodos certos, técnicas certinhas para fazer, mas as pessoas fazem na... Enfim, como se fosse o trabalho final de algum curso, de alguma disciplina...

Entrevistada: Não, e aí é um capítulo, né, ele vai ser um recortezinho porque o orientador mandou fazer. Não porque eu tenha muita simpatia, porque... Realmente é muito chato. O levantamento, quando começa a organizar os dados, fica mais interessante, mas é mecânico tu levantar, procurar e tudo... Talvez mecânico não seja a melhor palavra, mas... Ah... É como tu disse, fica descritivo só, e não soma. Mas não é só na Gastronomia, isso eu me refiro a todas as áreas, né, todas as áreas tem feito isso.

Entrevistador: Vou perguntar uma coisa, de novo em relação à questão de você estar nesse periódico mais receptivo, vamos dizer assim, né, para gastronomia. Você consegue observar que as pesquisas em gastronomia, elas têm uma certa divisão, assim, de temáticas, principalmente administrativas e outras mais em lados culturais, ou isso não existe, normalmente são mais híbridas? Como que você acha?

Entrevistada: Olha, nós temos recebido mais na parte sociológica, antropológica.

Entrevistador: Essas pesquisas, elas dificilmente vão tratar de questões mais de gestão? Tem essa divisão ou não?

Entrevistada: Nós não temos recebido... Bom, às vezes até a gente tem uma percepção, quando tu vais lá, realmente, fazer um levantamento, ela não se confirma. Mas, *a priori*, assim, eu diria que gestão ainda tem pouco, gestão de espaços ainda tem pouco.

Entrevistador: Uh-huh, bem mais socioantropológico, né?

Entrevistada: É.

Entrevistador: Então, tá. Você tem uma carreira em [REDACTED], praticamente, né? Graduação em [REDACTED], depois [REDACTED] e doutorado, de novo, em [REDACTED]. Como que você observa a contribuição dessas áreas, diante da sua trajetória, essas contribuições delas, das artes e da comunicação, para a gastronomia, para se pesquisar gastronomia.

Entrevistada: Eu teria que pensar um pouco.

Entrevistador: Pode ser algo bem objetivo. Você acha que existe algum método da ciência da comunicação...

Entrevistada: É que, na realidade, assim, hoje eu trabalho muito com semiótica, mas através de questões da pós-modernidade... E a minha leitura da pós-modernidade, é que a semiótica vai ser a metodologia, por excelência, de todos esses autores que serão tratados como pós-modernos. Porque eles mudam o olhar quando começam a buscar a construção de sentido. Então... Eu cheguei a isso pela comunicação, eu me lembro que no mestrado eu tive um professor de [REDACTED] e ele dizia, "Ah, [REDACTED], tu tem que trabalhar com semiótica", e eu não trabalhei. Na época pareceu meio estranho, eu no mestrado de [REDACTED]... Mas devia tê-lo ouvido, eu teria avançado mais rápido em muitas coisas se tivesse dado atenção a ele. Na minha tese eu vou pegar mais essas questões, principalmente teoria do texto, e aí tem um texto do... Faltou o nome agora, um clássico... Que ele faz uma análise semiótica da propaganda de alimentos. Então tem essas aproximações, né, que acabam sendo, de certa maneira, sociológicas. Então nós temos trabalhado muito com alguma metodologia da Antropologia, alguma coisa de etnografia, mas muita história oral, boa parte das nossas pesquisas tem sido com história oral. Inclusive agora, [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED], não sei se tu conheces...

Entrevistador: Sim, sim.

Entrevistada: [REDACTED]
[REDACTED]. É muito interessante toda a proposta dele, de tudo, na medida do possível, tudo ser produzido

na propriedade. E vai da propriedade para a mesa da propriedade. Aí o meu orientando vai trabalhar com histórias de vida, com história oral.

Entrevistador: Das pessoas que trabalham ali...

Entrevistada: [REDACTED]
[REDACTED]... Ir mais a fundo nessa proposta, né.

Entrevistador: Entendi. Acho que essa talvez seja mais uma tendência, né, porque assim, se a gente for analisar, inclusive, a própria posição do programa aí da [REDACTED], que envolve muita Hospitalidade, acho que o sentido relacional da coisa, né, da gastronomia, da produção dos alimentos, envolver todas as pessoas e tudo mais, acaba sendo uma coisa importante, né...

Entrevistada: A comensalidade, sim. A comensalidade acaba sendo muito importante.

Entrevistador: Então você acredita também que esse sentido relacional, ele tem muito espaço a ser discutido dentro da nossa área?

Entrevistada: Sim, sim.

Entrevistador: Por que...

Entrevistada: Eu acho que tem muito ainda a ser dito, porque a comensalidade, ela de acordo com o grupo social e com o grupo étnico, ela tem todos os seus protocolos, ela tem todos os seus... Suas normas. E isso ainda vejo pouco, é pouco trabalhado entre nós, ainda tem poucas pesquisas sobre... Do ponto de vista da comensalidade, né, e dos...

Entrevistador: Vou fazer uma pergunta um pouco capciosa. Esse sentido, de não trabalhar comensalidade, talvez seja por questão da formação das pessoas em Gastronomia ser mais técnica ou por nós da academia, dos programas de Turismo e Hospitalidade, estarmos mais voltados a questões mais liberais de gestão? Ou você não acha que isso tem sentido? Ainda não se pesquisa comensalidade por quê?

Entrevistada: É que me parece que isso são momentos, que vão ser momentos. O alimento, o prato, o preparo do prato, a comercialização do prato, ainda fala muito alto, né, o objeto ainda fala muito alto. Mas eu acredito que aos pouquinhos, nós vamos deslocando, também, para o sujeito. A Nutrição já tem estudos do sujeito que come, e com quem come. Penso que na nossa área isso ainda não chegou, mas vai chegar, porque tu olha para o lado e de repente começa "Pô, mas eu tenho que olhar para o outro".

Entrevistador: Uh-huh. A gente está olhando muito para o final, a ponta final, né, lá no serviço, e não está olhando a trajetória e as pessoas que estão envolvidas nela.

Entrevistada: É, mas eu acho que isso acontece em geral, quando tu tens um objeto muito forte.

Entrevistador: Uh-huh... Alimentação é muito complexa, né.

Entrevistada: É. Não, e ela é forte, ela impacta, ela... Tu podes ter vários níveis de leitura, né. Tu não precisa ser uma pessoa com doutorado, não sei o que, para se manifestar e participar de questões gastronômicas.

Entrevistador: Uh-huh. Ela está muito imbricada no dia a dia das pessoas...

Entrevistada: Ela está imbricada no dia a dia, ela está imbricada em todas as classe sociais. Por exemplo, eu não tenho conhecimento, até se tu achar algum estudo me avisa, das grandes cozinheiras negras. Porque as mulheres negras cuidavam das cozinhas... E nós... Eu ainda não vi, confesso que não fui procurar mais a fundo. Mas toda essa cozinha... Na cozinha da casa branca, por mulheres negras, né. Como que isso... E tivemos cozinheiras brilhantes, vira e mexe a gente ouve falar de grandes cozinheiras que foram para...

Entrevistador: Agora é uma tendência também, que estou começando a enxergar, assim, pela movimentação dos pesquisadores da área, que é... Vem essa questão de estudos afro-

brasileiros, né, dentro da cozinha. E de gênero, principalmente, isso envolvido com gênero. Realmente está começando a surgir alguns resultados nessa linha que você comentou.

Entrevistada: É, é uma cozinha fantástica.

Entrevistador: É. Pouco explorada, né? E que diz muito de nós enquanto brasileiros.

Entrevistada: Nas casas de religião, tu tens a cozinheira especializada em comida de santo. E, às vezes, especializada em um santo, em um orixá. Ela tem todo o jeito de preparar para aquele orixá. E é algo que não se tem muito registrado, né.

Entrevistador: Realmente. Então, isso dentro do Turismo e Hospitalidade, realmente é uma coisa que a gente não observa. Eu não consigo entender, talvez seja uma coisa que eu esteja buscando, porque tem coisa que a gente não consegue, não sei se publicar, mas que a gente não consegue encontrar esse tipo de assunto nos periódicos de Turismo e Hospitalidade. Você como editora de um, você recebe esse tipo de artigo ou realmente não têm pessoas que produzem esse tipo de conteúdo?

Entrevistada: É que assim, vamos ver postura editorial. Eu sou muito liberal, digamos assim, como editora. Outro dia, ainda como autora, eu recebi um parecer, e que eu respondi para o editor, eu disse, "Isso não é avaliação, isso é inquisição". Então nós estamos entrando em um nível de avaliação perverso. Perverso. Agora, por exemplo, no próximo número eu estou publicando um artigo sobre aluno surdo em curso de Turismo. E é um texto que é, obviamente, escrito por uma pessoa surda... Que tem outro domínio de língua e tudo. É um texto que, ele não é academicamente, digamos assim, dez, mas é um texto que tem que ser publicado.

Entrevistador: Tem potencial de repercussão e tudo mais.

Entrevistada: É, ele tem, isso tem que ser registrado. É um texto que transpira muito a ansiedade da pessoa, né, e mostrando as dificuldades que o surdo entra na universidade e não acabou aí, aí começa a história. Eu acho que com a gastronomia nós tínhamos que

dar um jeito de incorporar essas pessoas, dar voz a elas. Essas grandes cozinheiras, esses grandes cozinheiros, a gente tinha que dar voz.

Entrevistador: Será que, por exemplo, eu como pesquisador em gastronomia já tive rejeição de *papers* que, como você disse, tinha total potencial, vamos dizer assim, mas que foi rejeitado por não entrar, vamos dizer assim, no escopo editorial da revista porque teria que explicitamente ter uma relação com Turismo ou Hospitalidade. Só que assim, quando a gente fala em gastronomia...

Entrevistada: Mas se Gastronomia não tem relação com Hospitalidade...

Entrevistador: É isso. Você não concorda comigo?

Entrevistada: Concordo.

Entrevistador: Quando a gente fala em Gastronomia, a gente está falando de Turismo e Hospitalidade, não tem essa distinção. Então é isso que eu fico observando nesse campo, em alguns periódicos, a gente tem um certo embate epistemológico, talvez, ou até ontológico, de entender o que é de fato a Gastronomia, para não aceitar ela do jeito que ela é, na complexidade que ela te, vamos dizer assim. Por exemplo, Ciência dos Alimentos, essas coisas, tudo bem, a gente não tem muita proximidade, não tem como avaliar, mas se a gente pegar Ciência dos Alimentos e trazer para uma linguagem mais para a nossa realidade, vamos dizer assim, do Turismo e Hospitalidade, tem muitas coisas que podem ajudar o Turismo e Hospitalidade a desenvolver, né, mas que muitas vezes pode não bater com o editorial das revistas de Turismo e Hospitalidade.

Entrevistada: E sabe o que eu vejo, assim, eu fui editora a minha vida toda. [REDACTED]

[REDACTED].
O que é o editor? O editor tem que ser uma autoridade. Ele não é um garoto de recado, ele não é um menino de recados, sabe? Então tu vê, eles pegam o parecer, recortam, colam e mandam para o... Isso uma secretaria faz, não precisa ser um editor. O que é o editor? O editor é, realmente, quem vai pesar. "Esse tem alguns problemas aqui, problemas ali, mas

tem que ser publicado, é importante ser publicado". Talvez não para hoje, mas para o futuro, ter um registro do futuro.

Entrevistador: Você acha que o Turismo e Hospitalidade contempla totalmente a Gastronomia, ou a Gastronomia está indo para um caminho mais autônomo, justamente por esses efeitos, que, às vezes, ela não é bem recebida, bem acolhida, nesse contexto do Turismo e Hospitalidade?

Entrevistada: Eu tenho quase certeza que ela vai caminhar para uma autonomia. Porque é o que tu está dizendo o tempo todo, é muita complexidade, muitas questões envolvidas, e um dos vieses é o Turismo e Hospitalidade. Mas além do Turismo e Hospitalidade, nós olhamos deste ponto de vista, mas têm muitos outros pontos de vista para trabalhar. A comida de santo, que a gente falou ainda agora... Eu vou precisar que a casa de religião receba turistas para que a comida de santo seja pesquisada. Não. Ela é maior do que isso, ela tem... E se eu não tenho esses acervos prévios, eu vou chegar ao turismo de maneira mais capenga, mais superficial, porque eu preciso desses aportes prévios para chegar. Nós estamos trabalhando em um conceito de gastronomia, que está ficando dez, mas não posso falar ainda... Mas acho é um conceito que vai... Porque a gente não aguenta mais ouvir que gastronomia é o gastro, que é estômago, que... Ah, não dá. Não dá mais. Não é mais possível isso. Então eu tenho o material, só estou precisando ter tempo para escrever.

Entrevistador: Na minha tese eu também fiz uma tentativa, assim, de realmente vasculhar bibliografia e tentar chegar em alguma coisa, de algum conceito, pelo menos para operacionalizar minha tese.

Entrevistada: Como diz o [REDACTED], que ele diz assim "Eu penso que Gastronomia é. Eu penso, provisoriamente, que Gastronomia é. Eu escrevo isso provisoriamente... ". Tudo provisoriamente.

Entrevistador: Porque eu acho que a gente, realmente, está caminhando... Como a gente disse, né, acho que é um caminho que, realmente, a gente não tem uma consolidada. Acho que é um processo de maturação natural, de qualquer campo. Eu vou fazer uma pergunta em relação...

Entrevistada: A tua base, a tua graduação, é Gastronomia?

Entrevistador: É. Eu sou da Gastronomia, sim.

Entrevistador: Eu vou perguntar, principalmente porque você comentou sobre [REDACTED] [REDACTED], se você, por acaso, já fez alguma pesquisa, então, acredito que sim, com pessoas de áreas bem diferentes da sua? Ou não, foram pessoas mais próximas, que falavam a mesma língua que você? O que eu quero saber mesmo é, se caso você já trabalhou com pessoas que pensam bem diferente, como que foi essa relação, né, de pesquisar Gastronomia com pessoas que pensam diferente, vamos dizer assim, foi conflituosa, foi fácil, foi benéfica, ou não?

Entrevistada: A maioria das minhas experiências é com pessoas né, ou da Nutrição, ou da Gastronomia, ou do Turismo. O problema, problema não, é que... Todo mundo gosta de comer ou raramente alguém não gosta de comer, né, todo mundo gosta de comer e tem muita empatia pelo tema, então os diálogos geralmente fluem, né. É aquilo que eu disse, eu posso ter um aporte, vários aportes, a partir de vários segmentos de classe, étnicos, etc., e todo mundo fica encantado, né.

Entrevistador: Todo mundo consegue enxergar de alguma maneira, né, a Gastronomia...

Entrevistada: Há uma empatia pelo tema.

Entrevistador: E você acredita que essa natureza da Gastronomia, de fato, é que, essa natureza cotidiana, enfim, mais fácil de ser acessível, é o que contribui...

Entrevistada: Vamos dizer de parecer ser fácil.

Entrevistador: É, de parecer ser fácil das pessoas se interessarem...

Entrevistada: De parecer ser fácil... Cria uma simpatia, cria um...

Entrevistador: Faz sentido.

Entrevistada: Tanto que se tu pegas, assim, os videozinhos, aqueles no YouTube... Mas tem de tudo dando aula, né.

Entrevistador: Sim, todos os estilos possíveis...

Entrevistada: Tem desde a cozinheira doméstica, até os ditos chefs, né.

Entrevistador: Uh-huh, sim.

Entrevistada: Fazendo o preparo de pratos, né.

Entrevistador: Com certeza. Bom, eu vou perguntar para você, fazer uma última pergunta, que é relacionada aos desafios da pesquisa em Gastronomia. Você consegue enxergar algum? Porque assim, eu ando observando, não só eu, como outros pesquisadores relataram em algumas pesquisas, que há, então, como é uma área multidisciplinar, às vezes interdisciplinar e tudo mais, parece que há certas dissonâncias de conceitos, técnicas, né, de pesquisa, de objeto... Você observa algum desafio para a Gastronomia, de maneira geral?

Entrevistada: Eu acho que o desafio é as pessoas, quem está pesquisando, colocar de onde fala. O que inclui, quer dizer... Nesse artigo eu vou trabalhar gastronomia como sendo tal, e tal, e tal. Provisoriamente eu vou trabalhar como sendo tal, e tal, e tal. Mas eu não vejo, como eu não vejo no Turismo, então, a maior... Todos os meus alunos me ouvem, quase toda aula, dizer "Qual é o conceito de Turismo que vocês estão trabalhando? Vamos desenvolver o conceito de Turismo". Não é? Então a gastronomia, ela... Eu preciso dizer de onde eu estou falando.

Entrevistador: Nesse sentido você diz se posicionar epistemologicamente?

Entrevistada: Exato. Exato. Mesmo que seja em processo, não tem nenhum problema de ser em processo. Não quero um produto final. Porque me parece que o respeito pela área,

né, o respeito pelo objeto passa por isso... Estou falando daqui né, e daqui eu vejo isso, isso e isso. Agora, se eu subir meio metro, se eu subir em um banquinho, é possível que eu veja outras coisas, que eu veja diferente... Eu acho uma lata de sardinha que ficou escondida em cima da geladeira, sabe? Outra questão, assim, que eu acho importante que se generalize, é a preocupação com a qualidade do alimento. É assustador que agora, a Nestlé e outros, tenham linhas orgânicas. Como que um alimento industrial vai ser orgânico? Sabe? E me parece que a área tem que discutir essas coisas, tem que se posicionar sobre isso, porque é contraditório o orgânico da Nestlé, o orgânico da Friboi, a galinha orgânica de sei lá quem, da Sadia.

Entrevistador: Mas vou perguntar, então, voltar aquela discussão que a gente teve sobre os periódicos. Esse tipo de discussão, por exemplo, que você levantou, caberia em um periódico de Turismo e Hospitalidade?

Entrevistada: Ah, com certeza. Com certeza.

Entrevistador: Você acha que aceitaria? Tirando [REDACTED], que é super liberal, a gente sabe que aceita...

Entrevistada: Aí, pois é, aí eu não sei te dizer, porque aí é a cabeça do editor que...

Entrevistador: Porque a gente está lidando com uma cadeia produtiva, vamos dizer assim, de alimentos. Isso não necessariamente envolve, de fato, o turismo escancaradamente, mas a gente sabe que a alimentação está ligada ao turismo, que seja no final da cadeia, mas está. Então...

Entrevistada: Inclusive porque a alimentação, ela era um dos itens de constituição do produto turístico. Eu tinha que, como diz o pessoal de Barcelona, né, comer, dormir, divertir-se, comprar... Eram quatro eixos. O comer estava lá. Agora a gastronomia, ela virou atrativo, sabe, então quanto mais eu conhecer sobre esse objeto e, eu não preciso dizer... Eu posso dizer "Olha, virou atrativo. Hoje ela é atrativo turístico", então eu quero conhecer mais. E, no máximo, vou lá fazer uns dois parágrafos sobre o que é um atrativo turístico.

Mas aí eu entro no meu objeto. É que aí, Rafael, são uns truquezinhos sujos, né. Tem que ter mesmo um truquezinho sujo para... Porque, às vezes, tem que desenhar, né.

Entrevistador: Sim, exatamente.

Entrevistada: Não basta escrever, tem que desenhar.

Entrevistador: É, realmente. Mas acho que é bem nessa linha mesmo que estou tentando entender na minha tese. Às vezes eu não consigo... Por que eu preciso justificar que estou pesquisando gastronomia e não estou tocando na palavra turismo, que seja? Mas eu estou falando de gastronomia, estou propondo publicar esse artigo aqui nesse periódico. Por que eu não posso aceitar? Só porque meu tema não está de acordo com o editorial, não tem sentido. Então acho que...

Entrevistada: É uma posição [inaudível] né, que não tem cabimento... Não tem cabimento. A vida é maior do que isso.

Entrevistador: É. Eu tenho um... Eu conversei com [REDACTED] e ele tocou em um negócio interessante, que é... Os periódicos de gastronomia estarem surgindo. A gente tem a [REDACTED], que acabou de abrir, a gente tem a [REDACTED], que também está começando. A gente chegou meio que em um consenso, que na verdade, está faltando... Os periódicos de Turismo e Hospitalidade acolherem determinadas temáticas que não são acolhidas, né, por isso essas revistas estão abrindo, porque a gente não tem o escopo suficiente para as nossas pesquisas, né, acho que é mais ou menos isso. Você concorda, mais ou menos, com essa ideia?

Entrevistada: Não, mas... Sim e não. Porque, como eu disse, eu vejo a área ganhando autonomia, e eu vejo essas revistas que estão surgindo, muito mais como significativa da autonomia que a área começa a ganhar merecidamente... E não só por um... O não acolhimento, claro que pesa, mas eu acho que... Eu vejo como positivo no outro sentido.

Entrevistador: De maturação mesmo...

Entrevistada: De maturidade, de independência, de... Porque nós... Se pegar Bourdieu, tem um campo gastronômico, dá aplicar a teoria do campo e ver...

Entrevistador: A minha lente teórica e Bourdieu, para a minha tese.

Entrevistada: Então, tranquilo. Não é pra ti que eu preciso dizer que já dá para desenhar um campo.

Entrevistador: Sim, com certeza. Essa ideia mesmo que estou tentando. De fato, a ideia de, não que a gastronomia vai ser autônoma, ou seja, não conversar com outras, né, outros campos, mas...

Entrevistada: Nenhum campo autônomo, né... Ele tem que ter autonomia, de se autogerenciar, mas não que ele não seja permeado por outros, não, ele é permeado, né. É que eu vou discutir também a gastronomia, sem discutir agricultura, sem discutir cadeias longas, cadeias curtas, quer dizer, sem discutir concepção.

Entrevistador: De outras áreas, às vezes, que vem de outras áreas...

Entrevistada: Sim, sim, sim... E, é o que eu digo, essas ciências do século 21, todas elas são multi. Mesmo as ciências tradicionais do século 19, que teoricamente tinha um objeto que elas consideravam claro, olha a história, o que mudou. Olha a Geografia... Os geógrafos dizem que o objeto da Geografia é tudo que acontece no espaço, no território. Então eles podem estudar qualquer coisa, porque tudo acontece no território. E eu tenho dito que eu pesquiso tudo que está em movimento, né, me interessa o que está em movimento.

Entrevistador: É. Que é, talvez, o que o povo do Turismo está querendo, alguns estão querendo, meio que determinar, né. Turismo é estudar o movimento das pessoas, basicamente. É uma linha de raciocínio, né, o movimento.

Entrevistada: Da mobilidade, né...

Entrevistador: Exato.

Entrevistada: E a mobilidade, ela tem muitas camadas, muitas... A própria comida.

Entrevistador: Que ela está permeada aí.

Entrevistada: É.

Entrevistador: Professora, eu só tenho a agradecer pelo seu tempo e disposição.

[Despedida e encerramento]

Entrevistada: E4

Entrevistador: Rafael Cunha Ferro

Data: 24/03/2021

Horário: 20 horas

Duração: 40 minutos

Local: Ambiente virtual

Entrevistador: Professora, acho que a primeira coisa que eu preciso saber de você é a questão do programa, né, vocês abriram [REDACTED], é, [REDACTED] [REDACTED]?

Entrevistada: Sim, faço.

Entrevistador: Então [REDACTED]! Você é responsável pela disciplina específica de gastronomia [REDACTED]?

Entrevistada: Sim, sim, eu vou dar essa disciplina específica e uma outra também, em conjunto com dois professores, né...

Entrevistador: Ah, tá.

Entrevistada: Uma ou duas, né, uma com certeza e a outra vai depender se a gente... Como vão ser as inscrições, quem vai passar, enfim, [REDACTED] tá, né, vamos descobrir juntos, mas sim...

Entrevistador: Ok. Eu queria saber de você como é que foi essa sua aproximação e a evolução do seu interesse em pesquisar gastronomia. Como é que foi esse processo?

Entrevistada: É, na verdade começou com, é... [REDACTED]

[REDACTED], e aí nesse momento, meu concurso, é... Uma das disciplinas do meu concurso era Alimentos e Bebidas, na época, Alimentos e Bebidas. Eu já tinha trabalhado em hotel, eu tinha tido uma experiência em dois hotéis, um hotel em [REDACTED] e um hotel quando passei um tempo... [REDACTED] e eu trabalhei em um hotel lá, e lá eu fazia tudo, eu rodei em todos os setores do hotel, então eu também trabalhei na parte... Nos bares né, em restaurantes, mas não era... Não trabalhei na cozinha e assim, eu era bartender, então eu atendia. Isso aí na época, nas minhas épocas jovens, né, mais jovem, mais jovem. Aconteceu que eu tive essa experiência pequena aqui no hotel de [REDACTED], eu trabalhei na governança, eu era governanta supervisora, e aí eu tive uma experiência também no [REDACTED]. Dei alguns cursos técnicos no [REDACTED] e, na época, aqui em [REDACTED] estavam desenvolvendo um projeto da Estrada Real, e iniciou esse desenvolvimento do projeto, né, da Estrada Real. Trabalhei também... Tinham algumas situações que a gente abordava, é, atendimento, hospitalidade também, equipamentos de restauração, então foi assim, muito em virtude do meu concurso, e aí fui ministrando essa disciplina, ministrando, me envolvendo aos poucos em projetos de extensão por causa do ensino, né, e aí pronto, eu fui... [REDACTED]

[REDACTED]... E lá na [REDACTED]... Aí mudei o nome [REDACTED] então eu ofertei Gastronomia e Cultura, porque no meu doutorado eu estudei, tangenciei um pouco da Gastronomia, trabalhei com Hospitalidade, Turismo Rural, Hospitalidade, porque a minha pegada na Gastronomia é mais essa, situações mais de comunidade, turismo rural, é... E aí foi onde eu trabalhei um pouco isso na tese de doutorado, depois [REDACTED] com a eletiva de Gastronomia e Cultura, e agora também no mestrado, né... Vai se iniciar a oferta, a gente está ainda passando pela seleção no mestrado, inclusive está acontecendo agora.

Entrevistador: Olha só, então a sua trajetória é bem mesclada, né? Primeiro profissional, depois você acabou tendo uma aproximação pessoal também...

Entrevistada: Sim. Quando me formei, eu fui para o mercado, não fiquei assim... Mesmo porque sou formada em [REDACTED], então trabalhei em muitos lugares, trabalhei em [REDACTED], aí eu fui para a [REDACTED], trabalhei em um hotel, voltei, trabalhei no hotel, aí quando eu voltei da [REDACTED], minha trajetória se concentrou no Turismo, mas antes era variado... Trabalhei no [REDACTED], majoritariamente em [REDACTED].

Entrevistador: Ah, legal. Então, aqui no seu Lattes eu vejo que você tem produções diversas, principalmente nesses temas que você falou, de Turismo Rural, Hospitalidade e tudo mais. Então minha pergunta é: Você se considera uma pesquisadora estritamente dedicada em gastronomia? Ou não, você ainda tangencia esses outros temas?

Entrevistada: Tangencio os outros temas...

Entrevistador: Então a partir dessa resposta preciso saber o que condiciona você, a se dedicar só tangencialmente a gastronomia e de vez em quando fazer algumas produções de pesquisa nesse tema.

Entrevistada: É porque é tudo muito amplo, né, Rafael. Vamos supor, eu vou estudar Gastronomia, mas aí um aluno me propõe uma orientação ou me propõe um projeto de iniciação científica sobre eventos, é... Gastronômicos na zona rural. Então assim, não tem como separar isso, então eu posso trabalhar com... Como estou trabalhando agora e cada vez mais trabalhar com pequenas localidades, ou localidades específicas, inclusive até fora de Minas. Agora, por exemplo, eu estou trabalhando um TCC, [REDACTED]. A aluna me procurou, ela é de lá. Não tem como dissociar isso, então quando a gente vai falar de eventos, posso falar de turismo de experiência, turismo criativo, turismo de eventos, fomento, planejamento, é... Turismo de base comunitária, e aí eu vou trabalhar gastronomia, então é muito fluido isso né... E é isso, e eu trabalho. [REDACTED], e aí acaba que a gente vai... Isso tudo é planejamento, turismo criativo, [REDACTED], entende?

Entrevistador: A gastronomia, ela entra como um dos tripés, né, tipo uma das bases para esses tipos de atividades turísticas.

Entrevistada: É... É, ou seria um guarda-chuva, ou às vezes não, é a gastronomia que é um guarda-chuva, é o planejamento turístico que entra, entendeu?

Entrevistador: É, depende da localidade, né?

Entrevistada: É, depende da situação, né... Depende da situação, é mais ou menos isso.

Entrevistador: Então tá. E o que você... Você acredita que a gastronomia enquanto pesquisa, ela tem, assim, um retorno para o pesquisador em relação à publicação, se tem facilidade de publicação... Você tem citações, leituras, estímulos de fomento, por exemplo, de fomento à pesquisa? O que você acha?

Entrevistada: Eu acho demais, eu acho que abre bastante, é um tema muito bem recebido, que a gente tem uma receptividade, muito potencial, sempre, muito, muito interesse por parte dos alunos, por parte das pessoas que, vamos supor, a gente trabalha com uma comunidade, então essas pessoas têm muito interesse, muito receptivas, né, a própria comunidade, então a resposta é sim, a resposta é sim.

Entrevistador: E você acha que, principalmente nessa recepção das publicações e periódicos, você consegue identificar algum motivo, pelo menos um motivo, por ser uma questão de moda, tendência ou tem outro motivo para que o Turismo e Hospitalidade se aproximem tanto da Gastronomia?

Entrevistada: Eu acho que pode ser um pouco de tudo, moda, tendência, está muito em evidência esse assunto, essa temática, embora também já seja demais discutida, mas sempre está muito em evidência. Eu acho que é uma temática muito dinâmica, então a gente está sempre descobrindo situações novas, descobrindo possibilidades e também é uma temática muito fascinante, eu acho que, é... Toma a atenção até de quem eventualmente não se interessa, não tem jeito de não se interessar porque é muito fascinante, é uma coisa que mexe demais com, com a curiosidade das pessoas, mexe muito com sentido, memória, né, afetividade, então eu diria que é por isso...

Entrevistador: É uma questão muito psicológica, talvez, né...

Entrevistada: É. Haja vista a quantidade de programas e esses shows ao vivo, essas situações que a pessoa, ela não tem, ela... Ela está ali para entretenimento na frente à televisão, e ela está vendo uma coisa daquela ali, entendeu? Então assim, é muito envolvente, não sei, eu acho que... Que... Pega na, nessa situação de um interesse coletivo.

Entrevistador: É, deve ser... E isso se traduz depois nas pesquisas também, né, com os pesquisadores...

Entrevistada: Sim, sim, porque as... E também tem a questão de que, muitas vezes, é a única ou, se não, é a principal ou é a principal atividade, possibilidade, ou a única, né, de... De, de localidades, então, por exemplo, tem lá [REDACTED], só que eles têm uma riqueza ali, eles investem nessa riqueza e aquilo gera visibilidade para o distrito. Então eu acho que às vezes é a única possibilidade que eles têm, ou a principal, né...

Entrevistador: Uh-huh... Vou fazer uma pergunta agora sobre a questão da educação em Gastronomia, se tem relação com a pesquisa, então, vocês aí na [REDACTED] têm o turismo, né, de graduação? Mas a pergunta que eu queria é identificar, assim, se existe certa dificuldade de alunos de gastronomia, né, regressos de tecnólogos, enfim, em gastronomia, que é o que mais tem, principalmente nos institutos, e aqui no Brasil existe uma grande quantidade de tecnólogos em gastronomia, se eles têm certa receptividade nos programas de Turismo e Hospitalidade para abordar a Gastronomia de fato.

Entrevistada: Entendi, entendi. Eu... Então, essa pergunta ainda eu... Não... Assim, tomando como base nosso programa, ainda não consigo te responder, mas eu imagino em outros programas que, eu imagino... Suponho que, certamente, eu acho, assim, que essa coisa de onde a pessoa vem, e qual a formação, quem é a pessoa no momento de uma seleção de mestrado, é, eu não sei se importa muito viu Rafael, o que importa é se a pessoa tem bom projeto, se ela vai passar naquele processo de seleção ali, e, principalmente, um bom projeto, sobretudo um bom projeto. A gente tem situações aí, tem pessoas que vem da iniciativa privada, do poder público, com projetos brilhantes. Em contrapartida, tem gente

que a gente sabe que é da academia, e o projeto não está à altura dessa pessoa que está vindo do poder público, então eu acho que isso daí não interfere muito, não, e agente nem sabe né, quem que é essa pessoa que está vindo, a gente faz uma avaliação às cegas, então a gente está analisando o projeto da pessoa, se ela conseguiu materializar. Conseguiu materializar, beleza, é até excelente, que oxigena o programa, se não vai ter só gente da academia, é espetacular, espetacular.

Entrevistador: Legal. Bom, você tem formação bem diversa, né, você falou que vem da administração, depois você fez um mestrado em hotelaria né, e, por fim, o doutorado em [REDACTED]. O que você acha da contribuição dessas áreas por onde você já passou, para o conhecimento em gastronomia em si? Se você pudesse destacar alguns pontos, pelo menos. Do Turismo a gente já conhece mais, né, mas principalmente da [REDACTED], [REDACTED], o que você acha que contribui?

Entrevistada: Eu acho ótimo, acho ótimo porque a gente tem visões, experiências diferentes, sabe, distintas. Eu me lembro na época que eu estava no mestrado, nunca vou me esquecer dessa minha amiga, inclusive [REDACTED] também é, assim como eu, administradora, e nós éramos uma... Nós éramos umas, quase que as únicas né, o restante era majoritariamente bacharel em Turismo, isso no mestrado. Eu me lembro que ela falou uma frase assim "Ali, a gente pensa em caixinhas". A gente estava em uma discussão, não me lembro mais o contexto, e a gente tinha um pensamento muito parecido, um raciocínio parecido, ela depois falou para mim "Ali, a gente pensa em caixinhas". Então, é... O pensamento, o raciocínio, acaba sendo diferente até pela formação, né, não é porque um é melhor ou pior, nada disso, pela formação e pela experiência que teve. E assim foi. Eu acho que contribui muito, oxigena, traz outras visões, outros autores, outras perspectivas, principalmente. A [REDACTED], ela tem tudo a ver. Ela é gestão. O tempo todo a gente está gerindo a gastronomia, o tempo todinho a gente está gerindo tudo na vida, é muito amplo, então aí, depois do mestrado, é... A [REDACTED], eu fui para uma linha da [REDACTED]. [REDACTED] trabalhava com essas questões culturais e também do Turismo. Orientava, já tinha orientado alunos do Turismo, e trabalhava com comunidades, com pessoas e com rural, né, a experiência

dela era essa. E aí a gente foi... Eu sempre gostei muito de turismo rural, sempre, eu pessoalmente, né, particularmente, sempre busquei isso nos meus momentos de lazer, cresci com a minha avó, eu, eu... Cresci... A minha infância foi na roça, na casa da minha avó, eu tenho esse envolvimento, e aí a Bernadete, nós duas chegamos a essa proposição, estudar fazendas históricas. Eu venho também, meu avô plantava café, só para ele, né, não vendia, nem comercializava, só para casa. Eu cresci vivendo isso, vendo isso. Eu sou a mais velha, minha vó teve treze filhos, eu sou a mais velha, então eu pude participar bastante desse contexto em virtude de ser a mais velha. Então foi isso. Aí a [REDACTED], a contribuição da [REDACTED] deu outra visão, uma questão simbólica, [REDACTED] mais prática, mais pragmática e a [REDACTED] uma visão mais simbólica, mais subjetiva, mais afetiva, cultural, eu acho que é isso pra te responder.

Entrevistador: Você acha que essas duas linhas, vamos dizer assim, mais pragmática e com enfoque econômico e com fins liberal e tudo mais, e essa outra linha que a [REDACTED] também traz, simbólica... Elas acontecem na Gastronomia, dentro desse campo que a gente está estudando, que é o Turismo e Hospitalidade, mescladas também? Existe essa divisão, de pessoas que pesquisam gestão, pessoas que pesquisam questões subjetivas e as mescladas?

Entrevistada: Ai... É difícil, para mim, dizer, porque eu sou tão assim, o meu pensamento é tão amplo, tão é... Eu acho que não, eu acho que é... Eu acho que é difícil, é difícil você pegar especificamente aquela pessoa que vai estudar aquela situação simbólica, né. Vamos supor, ela vai estudar o papel das mulheres na Hospitalidade dessas fazendas especificamente, ela vai trabalhar gênero e tudo mais. Em algum momento ela vai cair na gestão, como que essas mulheres lidam né, porque aquilo ali demanda uma gestão, demanda uma prática, demanda um planejamento. Em algum... Aquilo pode ser, pode não ser o objetivo dela, Rafael, né, da, da... Do que ela está querendo investigar, mas é... Não sei, em algum momento aquilo vai compor o resultado dela.

Entrevistador: Você acha que existe uma disputa, vamos dizer assim, entre pessoas da parte da Administração e pessoas da parte mais humanas, simbólicas?

Entrevistada: Não sinto isso, não. Eu acho que não. Pelo contrário, acho que são tão complementares. Eu não sinto isso.

Entrevistador: Uh- huh, tá.

Entrevistada: Converso e diálogo com todo mundo, eu pelo menos né, até prefiro...

Entrevistador: É porque essa minha próxima pergunta, ela se refere justamente às colaborações que os pesquisadores andam fazendo entre si. Porque assim, na tese eu também fiz uma análise de colaboração científica para ver quais são os autores que estão se dialogando e a minha pergunta é a seguinte; você já fez então colaborações de pesquisa com pesquisadores fora da sua área de conforto, sua área de conhecimento da sua trajetória? Sim ou não?

Entrevistada: Olha, é... Não fiz pesquisa junto, mas já fizemos trabalhos, por exemplo, livros publicados e que a gente organizou. Eu tenho colegas da História da Arte, tenho colegas historiadores, tenho da [REDACTED], é, em que a gente trabalhou organizados em um livro. Outro colega da [REDACTED] que tem interface... [REDACTED] e trás pesquisas, a gente já compôs, por exemplo, um livro a convite de uma colega. Então essa situação sim, né, projetos de extensão, eventualmente, ou algum evento, algum colóquio que a gente chama esses colegas.

Entrevistador: E como foi trabalhar com essas pessoas que são, pensam, às vezes, um pouco diferente?

Entrevistada: Foi excepcional, maravilhoso. É que aí, olha para você ver, historiadores, a maioria foram historiadores, mas assim, o pessoal, também, da gestão do marketing, pessoal técnico da gastronomia... Nutrição, nutrição também. Esqueci de falar nutrição. Então a experiência foi muito positiva, muito, muito, muito.

Entrevistador: E você vê alguma dificuldade de conversar com essas pessoas?

Entrevistada: Nenhuma, zero, zero. Eu até preciso fazer isso mais, que eu faço pouco viu, Rafael, preciso fazer isso mais.

Entrevistador: Ah, legal.

Entrevistada: Acho excepcional.

Entrevistador: Eu só vou tentar reforçar essa outra pergunta sobre essas linhas de pesquisa que talvez exista, eu estou tentando investigar isso. Então você não encara que exista nenhum domínio, assim, de linha de pesquisa bem definida na gastronomia, né, como eu disse, na área de gestão, na área mais cultural, enfim, para você, na sua opinião, não existem essas linhas?

Entrevistada: Eu acho que não, sabe por quê? Porque a Gastronomia está na ponta, não tem como a gente falar isso muito, não. É muito similar a, a... Reflexão que a gente tem com o próprio Turismo. Então, assim, eu fechar uma linha na ponta, eu restrinjo, se eu coloco uma linha em guarda-chuva, veja bem como é no mestrado e acho que em outros também, outros programas. Planejamento turístico, olha só o quanto que é amplo, é, política pública, olha o quanto que é amplo, é o mundo inteiro políticas públicas, não é verdade? Aí, dentro de políticas públicas, eu tenho lá uma proposta de investigação ou desenvolvimento é, é... De práticas de turismo criativo tendo como mote a gastronomia, então assim, gastronomia está na ponta, entendeu? Não... Não... Não tem muito essa coisa de fechar uma linha de pesquisa. Eu não sei, a não ser que o programa, por si só, já seja muito específico, né, e o que a gente vê, o que eu vejo, não é muito isso. Eu vejo situações amplas, Turismo e Patrimônio, Turismo e Planejamento, Turismo e História. [REDACTED]

[REDACTED], que participam como colaboradores no nosso programa, então, assim... É amplo, é guarda-chuva.

Entrevistador: Você acredita, então, que essas... Pela gastronomia estar na ponta, quando a gente pensa nas pesquisas, principalmente na operacionalização dessas pesquisas, a gente tem, por exemplo, diversos métodos, diversas teorias que podem ser utilizadas para explicar os fenômenos da gastronomia. Você observa certa incoerência, até incongruência, entre questões relacionadas à pesquisa de Gastronomia?

Entrevistada: Não, não... Não observo, não, como a gente observa um pouco na hospitalidade, até mesmo no Turismo. Não, não, na gastronomia, não.

Entrevistador: É mais fácil de definir, então, Gastronomia, o que é e operacionalizar aquilo ali, mas...

Entrevistada: Eu penso que sim, eu diria que sim.

Entrevistador: Uh-huh. Ok, então. Bom, vamos falar um pouco sobre a tendência à prospecção da gastronomia enquanto pesquisa. Você consegue identificar alguma tendência da pesquisa em Gastronomia dentro desse contexto do Turismo e Hospitalidade? Uma ou mais tendências, enfim, o que você lembrar.

Entrevistada: Eu acho que o pessoal está voltando muito para essa coisa do turismo de experiência e turismo criativo, acho que são, na minha percepção, duas tendências, eu acho.

Entrevistador: Essas são as que você consegue identificar no momento?

Entrevistada: Consigo identificar no momento, né, e roteiro também, roteirização também, bastante, né.

Entrevistador: Roteirização. E você tem um interesse em Hospitalidade, né, eu vi que você tem algumas publicações muito próximas até do programa de onde a gente está, né, que é do Anhembi [Universidade Anhembi Morumbi], que trata de Hospitalidade enquanto relação, de fato, social. Algumas pesquisas da gastronomia, elas estão apontando para

esse sentido relacional da gastronomia, então, a comensalidade, a convivialidade... Qual a sua opinião sobre essa questão, nesse ponto específico relacional da gastronomia?

Entrevistada: Eu, eu... Eu acho que a Gastronomia também, ela... Ela é... Não tem como dissociar a Gastronomia da Hospitalidade. A gastronomia ela é... Ela... A hospitalidade, ela depende disso, ela lança mão desses elementos da Gastronomia de toda forma, né, toda forma. Então desde a história daquilo ali, como fazer, o ingrediente, quem está envolvido naquilo ali, por trás daquilo o que tem, até chegar à sua mesa aquela xicrinha de café. A hospitalidade lança mão disso e a gastronomia também, o contrário também. Então a gastronomia também. Vamos supor, o Gastón, né, lá no Peru, lá no...

Entrevistador: Gastón Acurio

Entrevistada: É, o Acurio. Lá no restaurante dele, o Gaston e Astrid né, em Lima.

Entrevistador: Em Lima, sim.

Entrevistada: Então, lá, é... Quando o La Mar, eu estava tentando lembrar o restaurante, é o La Mar, em São Paulo e em outros lugares, quando ele vai fazer o vídeo de divulgação do La Mar, ele começa lá no pescador, né, e vai contar, e é pequeno o vídeo, vai contando sobre pescador, quem trabalha para ele... Então na hora dele mostrar o restaurante dele mesmo, é pouquinho. O que estou querendo dizer com isso é que uma coisa lança, uma coisa vai se utilizar da outra, tanto a gastronomia vai lançar mão dessa questão simbólica e afetiva, que a gastronomia trabalha, e vice-versa. Então eu acho que não tem como, entendeu, não tem jeito.

Entrevistador: E você, então, nesse sentido mais de criar essas redes de relacionamento que levam o alimento até o consumidor final, você acha que a Hospitalidade, ela está bem nessa circularidade dos alimentos na sociedade?

Entrevistada: É, é de quem produz, de quem planta, quem distribui, quem trabalha, como é que chega na sua mesa, como é que aquilo é preparado, o tempo que se levou, o esforço para aquilo ali, a dedicação. Eu acho que é isso que eles vêm trabalhando hoje, né, e não

somente você levar na boca e aquilo tomar sua mente e seu paladar, aquilo vai tomar o seu emocional também, então de alguma maneira ele, é... E de várias maneiras é isso que vem sendo trabalhado.

Entrevistador: Acho que então é uma questão subjetiva mesmo, né, acho que a hospitalidade, então, ela contribui com essa questão de trazer certos símbolos, carregando os alimentos de símbolos por meio dessa circularidade, até uma pessoa experimentar o alimento, no final das contas é isso, né?

Entrevistada: É, exatamente, é isso aí.

Entrevistador: Então tá...

Entrevistada: É isso.

Entrevistador: É... Se você pudesse falar um pouco da sua opinião sobre como que a Gastronomia está se estruturando em relação à pesquisa, porque a gente vê alguns casos de pesquisadores que a caracterizam enquanto um campo científico só, ela por si só, e ela como um subcampo, um tema de outros campos maiores, como o caso de Turismo e Hospitalidade, em sua opinião, onde ela se encontra nessa configuração?

Entrevistada: Ai, eu acho que é um subtema, né, um subtema, porque se eu disser que é um tema maior, estarei sendo contraditória com tudo que já falei aqui, talvez. Eu acho que é um subtema, mas também acontecem as duas coisas, dela ser trabalhada o tema e o subtema. Você está me perguntando o que é que eu vejo, o que vem sendo mais trabalhado, é isso?

Entrevistador: Como você observa mesmo, né. Ela deveria ser mais autônoma, então desenvolver mais coisas próprias ou não, ela está realmente ligada a outros campos de conhecimento?

Entrevistada: Não, eu acho que ela é bem autônoma, eu acho que ela é bem autônoma. Mesmo porque vários pesquisadores de outras áreas trabalham a gastronomia, é... De

maneira autônoma, eu acho, é... Embora eu concorde que ela é assim, né, ela entra nessas linhas de pesquisas maiores, de programas amplos, né, como a ponta ela não é necessariamente o guarda-chuva, mas eu a vejo, sim, autônoma, eu vejo. Tanto é que a gente tem cursos, a gente tem formações, a gente tem eventos dedicados exclusivamente a essa temática... Principal, né.

Entrevistador: Eu vou fazer uma pergunta agora, rápida, sobre o seguinte... Você acha que a gastronomia, ela é totalmente contemplada, por exemplo, dentro do Turismo e Hospitalidade? Quando a gente fala de toda complexidade da gastronomia, você acha que essa complexidade toda, ela é aceita pelos pesquisadores? De periódicos, em eventos, enfim, isso é aceito?

Entrevistada: Eu acho. Eu acho. Eu acho, porque assim, eu ia complementar a resposta anterior. É porque depende, vamos supor, se você vai trabalhar... Você está com a gastronomia exclusivamente, né, em um evento ou em um curso e tal, o que vem dali são coisas que também vão acabar sendo, é... Situações peculiares, tá? Se você vai trabalhar, por exemplo, a situação da gastronomia como gestão, como política pública, né, aí ela é um braço de algo maior. Então depende, depende. A gente precisaria ver o contexto, mas te respondendo, eu acho que sim, ela é contemplada, sim. Eu acho.

Entrevistador: Legal. Então para a gente finalizar aqui a entrevista, eu queria saber de você, se você consegue identificar alguns desafios para a pesquisa em gastronomia nesse contexto do Turismo e Hospitalidade? Ela está caminhando para certa maturidade ou não, quais são os desafios para que ela se estabeleça e tenha méritos científicos, né, nos periódicos, nos eventos, consegue identificar esses desafios?

Entrevistada: Ah, eu acho que seria, assim, o próprio amadurecimento da pesquisa mesmo, sabe? Você está me perguntando de pesquisa?

Entrevistador: É pesquisa.

Entrevistada: O desafio é o amadurecimento, principalmente metodológico. Eu acho que é algo muito subjetivo, né, então eu acho que um amadurecimento, principalmente

metodológico, procedimentos metodológicos, aplicações, tratamento desses dados, e aí, sim. Eu acho que a gente lança mão demais, assim, da ajuda de outras, outros, é... Outras áreas, né, uma Antropologia, História, a própria Administração, Geografia, então eu acho que o desafio é esse, é trabalhar o rigor metodológico, sabe?

Entrevistador: Você acha que... Você é revisora de periódicos, provavelmente já revisou, avaliou alguns artigos, né? Você acha que falta esse rigor metodológico nas pesquisas em Gastronomia?

Entrevistada: Eu não acho que falta. Eu acho que é algo que a gente precisa, é... Poderia aprimorar, poderia aprimorar, sim, porque às vezes a gente tem é, é... Uma área que a gente, se não tomar cuidado, facilmente a gente recai numa situação de parcialidade, né, de parcialidade. Ainda mais quando aquilo envolve, quando eu sou parte daquilo, quando eu vivi aquilo, quando eu cresci naquilo, naquele lugar ou observando aquele fato ali, aquele modo de fazer, então o que eu percebo é uma parcialidade muito grande. Esse é um desafio, né? Outro desafio, também, é a questão das certezas, quando a gente vai, por exemplo, em uma pesquisa, trabalhar com gastronomia e se tem uma parte histórica, de levantamento histórico, da onde vem aquilo, de onde surgiu aquilo... Então isso é um grande desafio, assim, determinar essas situações. A gente... Onde primeiramente isso começou a ser feito, esse prato onde surgiu? Ah, esse prato é... É desse lugar, não, mas é desse outro lugar. Eu acho que isso acaba sendo um desafio, não só da gastronomia, né. Então eu acho que é isso, acho que é um desafio, essa questão do, do... Rigor mesmo, se não fica aquela coisa, assim, muito no senso comum, a Gastronomia ela tem muito isso...

Entrevistador: Porque é difícil dissociar da realidade, assim, do dia a dia...

Entrevistada: É. Da realidade, do dia a dia, exatamente, do que você vive, né, do que você experimenta... Envolve percepções, entendeu?

Entrevistador: Entendi...

Entrevistada: A percepção sua não é a mesma que do outro, e a gente acha que existe uma unidade, um padrão, e não, né.

Entrevistador: Certo.

[Despedida e encerramento]

Entrevistada: E5

Entrevistador: Rafael Cunha Ferro

Data: 25/03/2021

Horário: 14 horas

Duração: 45 minutos

Local: Ambiente virtual

Entrevistador: Obrigado pela disponibilidade, professora. Gostaria que você sintetizasse como surgiu e evoluiu seu interesse pela Gastronomia, em pesquisar Gastronomia.

Entrevistada: Ah... eu sempre fui apaixonada pela Gastronomia desde a minha época de graduação. [REDACTED], e, desde lá, a minha mãe é professora, ela sempre diz "É a profissão que escolhe a gente, não o contrário", né, por mais que eu quisesse, "Ah, eu vou tentar uma área nova [REDACTED] [REDACTED]"... Aparecia estágio e eu acabava passando na seleção do estágio e era Gastronomia. Então a Gastronomia sempre foi muito forte desde minha época de graduação e fui pegando gosto pela coisa, a partir do momento que esse bichinho morde a gente, é difícil de largar, né. E aí, as pesquisas sempre surgiram em relação a Gastronomia... Porque eu acho... Para mim é um tema muito especial que envolve conhecer o outro através do que ele come, né, então sempre tive as minhas pesquisas vinculadas à Gastronomia na questão de cultura, de identidade, isso sempre me chamou a atenção, tentando entender um pouco mais das comunidades, da população, principalmente aqui perto, né... Por questão de [REDACTED] acabou entrando na minha vida, e aí entender como que foi toda a questão do movimento [REDACTED]. [REDACTED] então ouvindo essas histórias familiares, e já tendo essa base de ter trabalhado na Hotelaria dentro da Gastronomia, como gerente de algumas outras pesquisas que eu vinha desenvolvendo, aí a questão da gastronomia na região, né, começou [REDACTED], depois eu fui entender toda a

presença étnica, que também tem muito a ver com meu histórico familiar... A família da minha mãe tem a questão dos alemães e dos portugueses, a família do meu pai é muito importante na questão das colônias italianas, então, tentando entender um pouco mais o passado, o resgate das heranças culturais, até entendendo quais são as manias que a gente tem em família, né... Por exemplo, meu pai como italiano que é, se você não tiver presente à mesa exatamente no horário que ele determina, ele vai sentar e vai consumir o alimento dele sozinho, porque entende-se isso, na cultura italiana, de que precisa estar a família toda junta naquele horário e isso é uma regra que não pode ser desrespeitada. Então, quando a gente for buscar os estudos, a gente percebe que lá no passado, lá na Itália, era o sino da igreja que determinava o horário da refeição. Batia o sino da igreja, tinha que todo mundo correr para estar a mesa e estar convivendo em família. Aí, tentando entender todo esse universo, surge a questão de trabalhar a Gastronomia com esse viés da cultura, porque aqui onde eu moro é muito forte essa presença do [REDACTED] e das várias etnias que formaram aqui, né, não tem uma característica exclusiva de uma, mas assim, essa diversidade do todo que vai formando o que somos. Então vejo que a pesquisa em Gastronomia é muito gostosa da gente fazer, primeiro por estar trabalhando com um tema que literalmente é gostoso, né, você vai pesquisar, você vai degustar, você conversar com as pessoas sobre um tema leve, gostoso de trabalhar, e aí a gente acaba desenvolvendo todo esse gosto para entender o que é a Gastronomia dentro desse viés da cultura.

Entrevistador: E você faz pesquisa em Gastronomia, pelo que eu vejo no seu Lattes, desde o seu mestrado. Já começaram a sair os resultados das suas pesquisas a partir dessa etapa?

Entrevistada: Sim. Antes eram menos projetos e pesquisas, sem tanto essa questão da divulgação em revista, em outros meios, mas é a partir do mestrado que eu começo a focar tudo isso. No mestrado eu trabalhei a questão do [REDACTED], no doutorado eu fui entender todos esses cenários das diversas etnias compondo aqui o nosso ambiente e daí por diante, né. Ano passado trabalhamos alguns projetos em relação à feira de rua e a questão do fechamento em função da pandemia. Então sempre tentando entender comportamento, cultura, dentro do cenário que vai se apresentando para a gente pesquisar.

Entrevistador: Uh-huh. Bom, você se considera uma pessoa, uma pesquisadora dedicada ao tema da Gastronomia, ou não, você ainda acaba abordando outras coisas? Ou a pesquisa em Gastronomia, apesar de você abordar outras coisas, ela ainda aparece em algum momento dessas pesquisas?

Entrevistada: É como eu falei, desde o início da carreira, quando teve que direcionar para outra área, a Gastronomia acaba caindo. Chega um momento da carreira que a gente assume isso para a gente mesmo, se eu for me identificar, eu vou dizer que sim, por mais que eu trabalhe com outros temas, por exemplo, no momento eu estou fazendo uma segunda graduação [REDACTED]... O que eu quero desenvolver no meu TCC dessa segunda graduação vai ter a ver com gastronomia. Então sempre tendo essa base como a raiz, mesmo, de todos os projetos que eu vou desenvolver.

Entrevistador: Ah, legal. Então você considera que essa atividade de pesquisar Gastronomia, ela é profícua, assim, em relação a diversas questões, né, para um pesquisador, então você tem citação, leitura, as temáticas de Gastronomia são bem recebidas nesses periódicos, nos escopos de pesquisa, vamos dizer, fomento de pesquisa, você acha que tem isso aqui no Brasil?

Entrevistada: Foi um longo caminho... Se você for ver lá no início, quando eu comecei trabalhando o meu mestrado, foi 2003, 2004, que foram os primeiros trabalhos que a gente desenvolveu. Naquela época, você não conseguia achar pesquisador brasileiro que trabalhasse com Turismo e Gastronomia. Em 2008 ou 2009 foi lançado um livro dos doutores, é... Aquele Segmentações do Turismo foi um livro que tentava reunir os doutores em Turismo que trabalhassem temas específicos, para poder formatar essa proposta do livro das segmentações. [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED] Com isso dá para ver o quanto é recente, no Brasil, o desenvolvimento das pesquisas em Gastronomia, porque se a gente for ver, 2008 nem

está tão longe assim no tempo e, naquele momento, nós não tínhamos nenhum doutor com a titulação concluída que trabalhasse com o tema da Gastronomia. Vejo que de lá para cá a gente teve, sim, um *boom*, uma explosão de pesquisas, de autores e mesmo o interesse para essa área acabou [inaudível], o que é muito saudável. Mas se eu for voltar no início, quando eu me despertei para trabalhar a Gastronomia relacionada à pesquisa, éramos pouquíssimas [redacted], né, sempre presente aí, porque eram poucos mesmo os que trabalhavam com essa questão do Turismo, da Gastronomia, pensando todos esses aspectos da pesquisa, da cultura, do entendimento de identidade dos povos.

Entrevistador: E hoje em dia você considera sim, é mais fácil, então, porque existem mais periódicos que as recebem, mais pesquisa...

Entrevistada: Sim. Existem mais pesquisadores que dedicam sua carreira a esse tema, existem mais possibilidades de periódicos receberem também. Então houve um crescimento como um todo e isso muito saudável para o mercado.

Entrevistador: Uh-huh. Bom, você tem uma formação bem ampla, né, porque você [redacted]
[redacted]
[redacted], em como essas áreas contribuem para o conhecimento em Gastronomia, você consegue me falar um pouquinho sobre essas contribuições?

Entrevistada: Consigo, porque a Gastronomia permeia muitas ciências, muitas áreas, né. Nas [redacted], é justamente essa base de entender o que é a sociedade, como ela se relaciona, qual é esse vínculo que a gente tem, por exemplo, onde eu coloco, inclusive, a cozinha dentro do ambiente arquitetônico da casa. Alguns povos vão ter essa questão de deixar mais lá atrás, porque não faz, é... Não está nesse convívio familiar. Outros, inclusive, de etnias presentes na nossa região, como, por exemplo, os holandeses, que têm as tortas aqui em [redacted], eles vão colocar a cozinha como ponto central. É muito comum você ver uma casa de holandês em que a cozinha seja o ambiente que você vê a rua, em que você está participando da vida social da sua família e da comunidade como um todo. Então é uma relação muito ampla, né, a questão das [redacted], ela permite, por exemplo, estudar a questão de fome, de segregação social... Um outro exemplo que eu visualizei nas

minhas pesquisas, na época do [REDACTED], o fazendeiro, dono da fazenda, ele tinha uma plantaçoão específica de milho branco, porque ele ia consumir fubá branco. Por quê? Porque o amarelo, é aquele produzido em grande escala, então esse eu dou para os meus empregados e, inclusive, para os meus animais. Essa fala de, "Ah, isso é para criação", ela é muito comum. Então a gente vê essa segregação de poder aquisitivo, de separar muito a questão social, e isso, certamente, é a base do olhar das [REDACTED] que vai permitir você fazer uma análise. E a [REDACTED] é o todo que explica a vida, né... A vinculação com a terra, toda essa definição que hoje a gente tem do *terroir*, é, do quanto clima, sol, vai acabar interferindo na produção de um alimento, isso vem muito da base dos estudos da [REDACTED]. E ainda temos a [REDACTED] em relação a questão humana, né, então a [REDACTED] também vai permitir essa continuidade dos estudos que eu já vinha desenvolvendo em relação ao que tinha de base nas [REDACTED]. Eu vejo que isso complementa, né, quando a gente está trabalhando, buscando a grande área, como as [REDACTED], em que o Turismo está contemplado nela, ou essa [REDACTED], que é uma ciência que vai abordar uma série de fatos do cotidiano, e que permitem o olhar da alimentação, tanto em relação a sua produção, como hoje, é... Estudos da professora [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] mesmo, entendendo todo esse contexto humano-social para a produção e consumo dos alimentos.

Entrevistador: Você, então, veio da graduação em Turismo e Hotelaria, que é muito pragmática, no sentido de gestão e tudo mais, né, e aí você caminhou para uma área humana, subjetiva. Você observa que essa, vamos dizer assim, essas linhas que existem na Gastronomia, essas possibilidades de pensar Gastronomia seja por um viés comercial, seja por um viés humano, elas também têm uma representação nas publicações sobre Gastronomia?

Entrevistada: Com certeza. A gente não pode deixar de lado a questão comercial, porque se eu trabalho com Turismo, eu preciso que essa população enxergue o seu saber-fazer e transforme isso em fonte de renda, em geração de emprego, e isso eu também consegui comprovar na minha tese, né, a gente conseguiu visualizar numericamente o quanto é importante toda essa questão da geração de renda e, se a gente for voltar para a base

cultural, como uma preservação do saber fazer, também. Porque, quando eu consigo enxergar o quanto isso me é valioso, o quanto isso me é caro, ao ponto de eu ofertar para quem não é de fora... E aí sim, esse retorno vir sob a ótica de uma confeitaria, de um restaurante que está sendo colocado à disposição do mercado, aí sim a gente tem a visão do todo. Então um vai caminhar ao lado do outro. O retorno das nossas pesquisas para o mercado, ele tem que ser exatamente esse. A gente tem que dar esse retorno entendendo que quem está lá fora, ao lado da universidade, consiga visualizar fonte de renda, geração de emprego, manutenção das empresas dentro daquilo que lhe é mais comum. Isso é uma das coisas que percebi ao longo desse tempo de pesquisa, se a gente vai para um município [REDACTED]... Quando eu comecei as minhas pesquisas de mestrado, [REDACTED], eu só ouvia a mesma resposta onde eu fosse perguntar "Ah, não. Isso não é para ser usado para o turismo. A gente come todo dia". De lá para cá, hoje a gente tem [REDACTED]. Hoje você vai em [REDACTED] e no supermercado, em uma padaria, você compra [REDACTED], porque eu preciso desse pão para fazer o preparo. Se você for para qualquer outra cidade aqui do município, você não vai encontrar [REDACTED]. Aí a gente vai vendo o quanto é peculiar, é tão minucioso, e que o nosso papel enquanto pesquisador, muitas vezes vai ser esse, de fazer a comunidade reconhecer aquilo que já é seu e que ela pode utilizar para uma finalidade comercial. Então vejo, sim, esse nosso trabalho, esse papel importantíssimo da academia para que de fato as pessoas reconheçam. Hoje existem vários restaurantes que servem, se a gente for pegar o cenário antes da pandemia, [REDACTED] divulgava em pelo menos um restaurante por dia da semana que servia [REDACTED]... Se o turista chegasse lá em qualquer dia da semana, ele poderia buscar facilmente essa informação e consumir esse prato, que muitas vezes só existe lá ou nas residências. Por exemplo, a minha vó fazia esse prato na casa dela, mas em restaurante é difícil achar aqui em [REDACTED].

Entrevistador: Hum, entendi. E você participa em diversos periódicos e tudo mais, você provavelmente já fez avaliação de muitos artigos. Você percebe que existem artigos que são mais voltados para a parte de gestão e outros que são mais voltados para a parte de análise da cultura e tudo mais, essa questão da patrimonialização? Existe essa divisão, vamos dizer assim?

Entrevistada: Existe. Existe essa divisão, eu acho que até pela questão do direcionamento de cada revista. Cada periódico vai colocar lá a sua linha, aquilo que vai trabalhar. Então, em função disso, eu acho que a gente define qual é a linha de raciocínio que você desenvolveu em determinada pesquisa, que gerou esse artigo, e aí, sim, passa a direcionar para onde vai, em função desse alinhamento que o próprio periódico vai ter.

Entrevistador: Então quer dizer que as pesquisas em gastronomia, se a gente for parar para analisar, elas estão realmente condicionadas ao escopo editorial dessas revistas, né?

Entrevistada: Não, não. Eu não acho que o periódico direcione nossa pesquisa em função do que o editor ou um periódico trabalhe. A partir do momento da finalização dessa tua pesquisa, você vai fazer escolha em função daquela linha que o periódico tem. Aí sim eu acredito. Pelo menos no meu caso, eu sou bem livre, eu pesquiso aquilo que tenho vontade de pesquisar, né. É... Um dos exemplos, agora eu estava trabalhando com uma iniciação científica para entender o... [REDACTED]

[REDACTED]. A gente está tentando entender aquele vendedor [REDACTED], e que, muitas vezes, é informal, né, e não vai ter uma empresa constituída. Como é que esse povo está? Está bem, direcionou para uma outra área, foi fazer o que, ou está passando fome? Então primeiro eu estou investigando isso. Depois do trabalho de iniciação pronto, que a gente vê se o acadêmico conseguiu render, como que foi tudo isso, aí sim, eu vou pensar na divulgação, para onde é que ele se encaixa mais. Então, primeiro é o relatório de pesquisa

Entrevistador: Essa linha acho que é importante no raciocínio aqui. Você diz, então, essa pesquisa, por exemplo, vamos pegar resultado da sua pesquisa, você acredita que, por exemplo, se encaixaria em algum periódico de Turismo e Hospitalidade? Seria interessante para eles ou você teria que procurar um periódico de uma área correlata? A pergunta central é: Será que os periódicos de Turismo e Hospitalidade, eles recebem quase todas as temáticas, ou recebem todas as temáticas de braços abertos, sobre a Gastronomia?

Entrevistada: Todas eu acho uma pretensão muito grande, mas quase todas, sim. Se você estiver trabalhando com Turismo, a Hospitalidade e a Gastronomia, aí sim, eu vejo que a gente pode enviar pelo menos para uma análise de parecer, mesmo que o teu retorno seja "Aqui não cabe", aí você vai tentar uma outra possibilidade, né. Mas acho que sim.

Entrevistador: Você acredita, então, que os periódicos aqui, eles abarcam boa parte, né, da Gastronomia?

Entrevistada: Sim.

Entrevistador: Tá bom.

Entrevistada: Gastronomia entra em tudo.

Entrevistador: Uh-huh. Então.... Porque parece existir algumas coisas que a... De fato, o Turismo e a Hospitalidade acabam não digerindo em si, no seu conhecimento, acaba não sendo aceito nesses periódicos, foi mais por causa dessa questão. Mas é...

Entrevistada: Eu acho que é mais a questão de liberdade. Quando a gente vai para... Quando eu fui, por exemplo, [REDACTED], o próprio programa vai incentivar que você vá para revistas da área [REDACTED]. Então, para mim é muito natural. Eu não foco muito, assim, em pontuar temas na área, para mim vale pontuar menos e ter uma amplitude maior de leitores. Acho que é mais ou menos por aí.

Entrevistador: Certo... Você já teve a oportunidade de fazer colaboração científica com pesquisadores que não são, assim, dessa sua trajetória, desse conhecimento em [REDACTED]... Você já fez alguma colaboração um pouco mais diferente, nesse sentido?

Entrevistada: Estou aqui pensando, mas eu acho que muito fora... Tive poucas parcerias, até porque na minha carreira, eu também fiquei um tempo considerável na Hotelaria Hospitalar, né. Então na Hotelaria Hospitalar, sim. Porque você começa a ver a Hospitalidade, a Gastronomia, dentro do ambiente de um hospital, aí a Nutrição acaba

despontando, também, nesse universo. Acho que eu teria isso, mas, mais pelo envolvimento na Hotelaria Hospitalar.

Entrevistador: Então foi mais uma questão profissional do que de fato pesquisa, né, nesse caso?

Entrevistada: Isso, isso. Foi mais profissional.

Entrevistador: Ok. Bom, você consegue identificar para mim alguma tendência na pesquisa em Gastronomia, dentro do contexto do Turismo e Hospitalidade? Se pudesse citar uma ou duas, enfim, o quanto você lembrar de tendências que você observa nesse contexto.

Entrevistada: Tendências no mundo de hoje é difícil da gente trabalhar...

Entrevistador: O que você conseguir lembrar...

Entrevistada: Olha, aí tínhamos no final de 2019, né, eu acho que o que a gente apontava lá naquela época como tendência, hoje já consolidou... Em que a própria pandemia teve que trazer isso muito mais rápido. Por exemplo, é... A questão do *delivery*, novas formatações, novos produtos, isso tudo acabou caminhando em 2020, em um ritmo extremamente acelerado. O que temos como tendência, que a gente tem percebido muito forte aqui, e que essa tendência também já está se consolidando no mercado da nossa região, é a busca pela natureza. Isso ano passado acabou gritando muito forte e a gente vê que toda essa questão da alimentação na área rural tem tido um desenvolvimento muito importante, pelo menos aqui no meu cenário vizinho, que a gente está visualizando tudo isso. Não sei se dá para considerar como tendência, se a gente for ver Turismo e Gastronomia, já começou com a busca do autêntico, desde a época que parisiense saía de lá para ir buscar comida do interior, com aquela comida que era autêntica, né, eu vejo isso como, não tendência, mas como uma valorização que vai acabar chegando mais forte, principalmente agora, nessa fase de pandemia e pós pandemia, a adaptação à tudo isso, eu acho que a questão do que é, de fato, comida, vai acabar pegando mais forte. E o que eu tenho buscado trabalhar também, é a questão da comunicação, por isso fui buscar essa

segunda graduação. Eu brinco que já cheguei no doutorado, agora tenho que inventar outra coisa para estudar, porque professor nunca para de buscar conhecimento, e, para mim, a comunicação já vinha despertando como algo muito forte, né. Pensando em relação à Hospitalidade, como que a nossa hospitalidade virtual... Quando a gente fala de Gastronomia. Como os municípios, os lugares, estão trabalhando as suas páginas para atrair o turista, para chegar até ele e entender que aquela gastronomia que está postada seja, de fato, experienciada e que essa experiência leve esse consumidor a satisfação, mesmo, daquilo que ele imaginou antes da compra. Então eu não sei também, se isso é... Se a gente pode considerar tendência, mas eu acho que essa valorização das localidades, do que é comida de verdade e de trabalhar o bem receber, tendência ou não, são pilares que devem ser cada vez mais trabalhados por todos nós.

Entrevistador: Uh-huh. Ah, eu acho que a gente caminhou no sentido que eu gostaria, também, de fazer a próxima pergunta, porque algumas pesquisas nacionais, internacionais, elas estão apontando para uma questão muito relacional da Gastronomia, muito reflexiva, que seria a questão da comensalidade, da convivialidade, da cultura alimentar naquele espaço, e o Turismo e a Hospitalidade acabam entrando nesse meio. Você poderia falar um pouco sobre a sua experiência de pesquisa dentro desse contexto relacional, principalmente porque você comentou da Hospitalidade, como você enxerga essa relação entre Gastronomia e o receber, o acolher, enfim, essa questão relacional?

Entrevistada: É uma relação muito próxima, né, a gente comemora, comer, morar, né, então a gente já comemora pensando em alguma coisa para comer. A gente recebe, mesmo que seja o vizinho ou o parente mais próximo, você já pensa o que vai servir, seja uma simples água, seja um cafezinho, seja uma pipoca ou um banquete super formal... A comida está presente na hospitalidade. Então, pensando em Hospitalidade, o acolher, oferecer o alimento, né, hospedar no sentido tanto do pernoitar do hotel, quanto do acomodar em um restaurante, e o entreter são questões que vão fazer parte da hospitalidade, uma coisa não vai caminhar sem a outra. Um bom restaurante, ele tem que saber dar o conforto, dar acolhida, um bom serviço dentro do seu nível de perfil. Se a gente for pensar pão de queijo, eu posso pensar em servir pão de queijo dentro de uma estrutura superluxuosa, eu posso pensar em servir pão de queijo em uma lanchonete de chão batido para ciclista que está caminhando, né, por estrada rural. Assim o café e assim muitos

outros. A hospitalidade tem que estar presente sempre, independente do nível de referência de qualidade, de requinte, de... É... Né? E isso daí não vai tirar a sua responsabilidade da hospitalidade no sentido de ser um bom anfitrião, de saber acolher aquele que você está recebendo. Então eu vejo como algo muito forte a ser trabalhado, porque o brasileiro tem essa fama de ser acolhedor, mas a gente precisa estar sempre atento aos nossos serviços, para que eles sejam de fato serviços de qualidade. O bem receber tem que permear qualquer serviço de alimentação que a gente vai oferecer ao turista.

Entrevistador: E, se a gente for tentar transportar essa ideia para uma noção fora do ambiente de serviço, de fato, então, considerando alimentação enquanto cultura, né, a hospitalidade ela entra também nesse contexto?

Entrevistada: Com certeza.

Entrevistador: Como você observa?

Entrevistada: Quer ver alguns tabus do que não é ser hospitaleiro... Não sei por aí, mas aqui a gente tem um costume de que "Ah, você quer que a visita não demore, vira a vassoura atrás da porta", né. O saber popular tem muito disso. Muitas vezes você vai entender o que é hospitalidade pelo inverso, né, então eu já fui buscar esse exemplo, como é que eu faço para a minha visita ir embora se eu não estou a fim de recebê-lo? Minas tinha essa lenda, a gente não consegue comprovar se de fato é, mas a comida de gaveta, por exemplo, que em época de recessão, se bater alguém na tua porta enquanto você está em horário de refeição, você leva a comida, esconde ali na gaveta e não precisa dividir. Então, sim, a hospitalidade tem que ser trabalhada, seja para a gente levantar esses casos, essas histórias do que é e o que não é hospitalidade, seja para a gente, por exemplo, averiguar rituais... "Ah, eu vou receber alguém no meu espaço"... [REDACTED], existia todo um ritual nas grandes fazendas. O que deveria ser servido, em que sequência. Então servi lá um aperitivo, um prato principal acompanhado da entrada, até chegar nas compotas e doces feitos na região, na questão dos queijos, é... Fala-se muito do queijo mineiro, mas aqui [REDACTED] tinha-se muito essa questão do queijo não pasteurizado. Como a legislação não permite, isso não pode ser comercializado e isso foi ficando esquecido. Minas acabou despontando para poder trabalhar isso de uma maneira

que seja possível, mas nas grandes fazendas aqui da nossa região comia-se muito esse queijo branco, fresquinho, que não é processado industrialmente. E aí sim, entender essa questão da hospitalidade, ela vai acontecer. Falei do exemplo das grandes fazendas, mas existia todo o ritual [REDACTED], que ia caminhando para tentar entender como era essa hospitalidade também. Se a gente for pensar, por exemplo, no uso da cachaça, tem todo um ritual. Nas pesquisas [REDACTED], tem uns registros de como a cachaça deveria ser usada. Por quê? Se você tomasse cachaça em um ponto que gerasse embriaguez, quem vai cuidar das mulas e da tropa que tem que ser cuidada, né. Existiam regras de conduta em que, se chover, você pode tomar, sim, dessa forma, nessa quantidade... O ritual que é feito ali, a gente só consegue trazer para a atualidade em função da busca desses registros. Então esses são alguns exemplos, mas se a gente vai conversar com o pessoal das etnias, se a gente vai conversar com aquela comunidade que você está pesquisando, ouvindo as histórias que você vai ter acesso tanto ao saber de produção da comida, como saber do serviço dessa comida, que entra a hospitalidade. No Brasil, isso para nós é muito forte. Ninguém vai comer churrasco em dez minutos. Existe um ritual para você consumir um churrasco. Você tem que chegar na casa do seu anfitrião antes, ele vai conversar, existe toda uma preparação para a comida ser desenvolvida junto com a presença desse comensal, e que isso é respeitado sem a gente se dar conta. Então a pesquisa, ela permite mostrar para a sociedade, muitas vezes, um consumo que ela já tem como habitual, e a hospitalidade vai permear tudo isso.

Entrevistador: Então na sua visão a hospitalidade está mais no âmbito ritualístico, né, em relação a alimentação, principalmente, né?

Entrevistada: É, é um dos exemplos, porque quando você recebe, você vai ter todos esses rituais. Pode ser em um ambiente doméstico, mas você encontrar isso no comercial também.

Entrevistador: Uh-huh... Legal. Bom, para a gente finalizar, eu queria saber de você, se você consegue identificar desafios da pesquisa em gastronomia, para ela realmente estabelecer certa maturidade dentro dos periódicos, das publicações... Porque, às vezes a gente encontra certa incoerência entre as pesquisas, muitas pessoas trabalham gastronomia, mas não explicam o que é, não conceituam, enfim, quando conceituam, falam

de maneiras muito vagas... Você consegue identificar alguns desafios que a gente tem daqui para frente?

Entrevistada: Eu vejo que é tempo e um grupo de profissionais sérios que se dediquem. Como já conversamos antes, do início, quando começamos éramos pouquíssimos que trabalhavam o tema. Hoje essa amplitude se dá em função de um histórico de caminhada, então, se esse grupo estiver olhando essa gastronomia, de fato como pesquisador, a seriedade vem inerente ao processo. E aí, é o tempo para a gente ir amadurecendo, trazendo mais gente para a área da Gastronomia, para a pesquisa em Gastronomia, aumentando a publicação e aumentando a leitura dessas publicações, certamente esse tempo vai acabar levando esse grupo a crescer e se fortalecer em relação aos trabalhos. Então acho que é uma questão em que estamos no caminho.

Entrevistador: São de fato desafios... Você acredita que a gente está no caminho, né, é um caminho natural, mas que não existem ainda barreiras que aconteceram nesse meio do caminho, você não as enxerga?

Entrevistada: Eu não vejo barreiras, porque como eu falei, eu estava lá nos pioneiros nessa área e não me lembro de uma grande dificuldade, de alguém negar alguma coisa em função de Gastronomia, pelo contrário, eu vejo que cresceu tanto isso, que a gente só tem que agradecer o trabalho conjunto de todos os envolvidos e apaixonados na área.

Entrevistador: Uh-huh. Você tem mais alguma coisa para adicionar sobre esse assunto, da pesquisa em Gastronomia?

Entrevistada: Quero só me colocar a disposição, se precisar, né, qualquer coisa que você precise, pode contar comigo. É muito bom ver esse seu trabalho, a gente vê fortalecendo a pesquisa em Gastronomia, o grupo crescendo cada vez mais e espero, em breve, poder estar nos eventos presenciais e a gente poder conversar pessoalmente.

[Despedida e encerramento]

APÊNDICE C – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Dados de identificação

Título do Projeto: Pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade: configuração, forças de pressão e tendências teóricas

Pesquisador Responsável: Rafael Cunha Ferro

Orientação: Mirian Rejowski

Telefones / E-mails para contato: (12) 99107-2467 / rafacferro@gmail.com
(11) 96070-1484 / mrrejowski@anhembi.br

Nome completo do participante: _____

CPF: _____

Idade: _____ anos

O pesquisador responsável: () deve manter meu anonimato
() pode vincular meu nome à entrevista

O (A) Sr. (a) está sendo convidado(a) a participar do projeto de pesquisa que tem como tema/título “Pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade: configuração, forças de pressão e tendências teóricas”, de responsabilidade do pesquisador Rafael Cunha Ferro. Este estudo tem por objetivo examinar a produção científica nacional com foco em artigos de periódicos sobre Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade por meio da identificação dos seus pesquisadores representativos e seus respectivos posicionamentos teóricos e conceituais. Espera-se, com esta pesquisa, a identificação e descrição de como ocorre o uso, disseminação, dominação e outros aspectos do conhecimento sobre Gastronomia na interface desses campos científicos. Os resultados poderão se constituir em um processo fortalecedor das relações que ocorrem na produção científica a fim de estruturar o que foi produzido entre esses campos no sentido de desenvolver um conhecimento mais crítico sobre a Gastronomia no contexto da produção científica em Turismo e Hospitalidade.

Sua participação consistirá em uma entrevista, na qual responderá um roteiro formado por perguntas diretas que o(a) senhor(a) responderá livremente. A entrevista deve durar no máximo uma hora e meia e, se necessário, poderá ser requisitado um intervalo de 15 minutos. Após essa etapa, as entrevistas serão transcritas e analisadas pelo pesquisador, sendo que, após cinco anos, serão apagadas da mídia digital (gravador). Os dados obtidos a partir de sua participação somente serão utilizados para fins dessa pesquisa.

Durante sua participação podem ocorrer riscos ligados às fortes emoções, provocados por lembranças boas e ruins, ligadas às suas experiências na sua trajetória profissional, além de risco de constrangimento durante a entrevista. Para minimizar os riscos, será garantido um local privado para o(a) sr(a) responder as perguntas do roteiro da entrevista e a liberdade para não responder questões que o(a) senhor(a) considere constrangedoras. Estarei atento aos sinais verbais e não verbais de desconforto que o senhor (a) possa apresentar. Devo lhe informar que será garantida a não violação e a integridade dos documentos; assim como será assegurado o anonimato, se assim desejar (assinale no início do documento), e a privacidade dos dados em todo o processo de pesquisa, bem como no momento das divulgações dos dados por meio de publicação em periódicos e/ou apresentação em eventos científicos. Se caso o senhor (a) optar por manter o anonimato, utilizarei como Código de Identificação a letra E, de Entrevistado, seguido da ordem de coleta da entrevista (E1, E2, E3...). A imagem da gravação, se existente, não será utilizada ou divulgada em qualquer meio existente. Se necessário, a entrevista será interrompida, podendo o(a) senhor(a) se retirar da pesquisa, sem penalização alguma e sem prejuízo algum ou retomar a entrevista em um outro momento, quando achar mais confortável. No caso de algum dano, imediato ou tardio, decorrente desta pesquisa, o(a) senhor(a) também tem direito de ser indenizado pelo pesquisador deste projeto.

Sempre que desejar, o(a) senhor(a) poderá entrar em contato para obter informações sobre este projeto de pesquisa, sobre sua participação ou outros assuntos relacionados à pesquisa, com o(a) pesquisador(a) responsável ou orientador pelos telefones (12) 99107-2467 – Rafael Cunha Ferro / (11) 96070-1484 – Mirian Rejowski ou pelo e-mail: rafacferro@gmail.com – Rafael Cunha Ferro / mrejowski@anhembi.br – Mirian Rejowski. Você também pode entrar em contato com o CEP – Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Anhembi Morumbi, corresponsável por garantir e zelar pelos direitos do participante da pesquisa, pelo telefone (11) 3847-3033, pelo e-mail cep@anhembi.br ou pessoalmente na Rua Casa do Ator, 294 – Vila Olímpia – Bloco 7 – de segunda a sexta-feira, das 09:00h às 18:00h.

Eu, _____, fui informado, estou ciente da gravação da entrevista e concordo em participar, voluntariamente, do projeto de pesquisa acima descrito.

_____, _____ de _____ de _____

Assinatura do(a) participante

Nome e assinatura do pesquisador

APÊNDICE D – Dados suplementares para Lei de Bradford

Periódicos	# Artigos	Rank	# art Acumulados	Classificação
ROSA DOS VENTOS TURISMO E HOSPITALIDADE	38	1	38	NÚCLEO
REVISTA HOSPITALIDADE	14	2	52	
CULTUR - REVISTA DE CULTURA E TURISMO	11	3	63	ZONA 1
TURISMO VISAO E ACAO	9	4	72	
REVISTA ACADEMICA DO OBSERVATORIO DE INOVACAO DO TURISMO	8	5	80	
TURISMO & SOCIEDADE	8	6	88	
TURISMO EM ANALISE	8	7	96	
CADERNO VIRTUAL DE TURISMO	7	8	103	
RTC - REVISTA DE TURISMO CONTEMPORANEO	7	9	110	
APPLIED TOURISM	6	10	116	
RITUR - REVISTA IBEROAMERICANA DE TURISMO	6	11	122	
CENARIO	5	12	127	
RTEP - REVISTA TURISMO ESTUDOS E PRATICAS	5	13	132	
MARKETING & TOURISM REVIEW	4	14	136	
REVISTA BRASILEIRA DE PESQUISA EM TURISMO	3	15	139	
ABET - ANAIS BRASILEIROS DE ESTUDOS TURISTICOS	2	16	141	
REAT - REVISTA ELETRONICA DE ADMINISTRACAO E TURISMO	2	17	143	
RECAT - REVISTA ELETRONICA DE CIENCIAS DA ADMINISTRACAO E TURISMO	2	18	145	
PODIUM	1	19	146	
REVISTA ALCANCE	1	20	147	

Total de artigos	147
# de zonas	3
Em cada zona	49

Zona	# Artigos Acumulados	Rank	# de periódicos	Multiplicador de Bradford
Núcleo	49	2	2	-
Zona 1	98	7	5	2,5
Zona 2	147	19	13	2,6

APÊNDICE E – Dados suplementares para Lei de Lotka

Lei de Lotka [$y = c * x^{(-2)}$]

Produziram (n=x)	N de autores (y) observados	Observado (%)	Esperado ($y^{(-2)}$)	Esperado (%)
1	249	87,06%	249	97,28%
2	23	8,04%	6	2,25%
3	9	3,15%	1	0,39%
4	2	0,70%	0	0,05%
5	1	0,35%	0	0,02%
7	2	0,70%	0	0,02%
Total	286	100,00%	256	100,00%

APÊNDICE F – Dados suplementares de colaboração científica

Id	Label	Grau de entrada	Grau de saída	Grau	Eccentricity	Closeness centrality	Harmonic closeness centrality	Betweenness centrality	Pagerank	Cluster
7	bizinelli c	0	5	5	3	0,541667	0,653846	0	0,002221	14
8	manosso f	1	2	3	3	0,444444	0,513889	0	0,002598	14
9	abraho cms	2	1	3	3	0,423077	0,469697	0	0,003703	14
10	gandara jmg	3	5	8	2	0,666667	0,75	26	0,00685	14
15	rubim re	0	1	1	2	0,571429	0,625	0	0,002221	67
16	gimenes-minasse mhsg	0	7	7	2	0,733333	0,818182	0	0,002221	3
25	pinto ljs	0	4	4	1	1	1	0	0,002221	6
26	santos eo	1	3	4	1	1	1	0	0,002693	6
27	thom-ortiz h	2	2	4	1	1	1	0	0,003456	6
28	aguirre-gonzalez na	3	1	4	1	1	1	0	0,004925	6
29	jasper jr	4	0	4	0	0	0	0	0,009111	6
32	quinzani ssp	0	4	4	2	0,833333	0,9	0	0,002221	38
33	capovilla vm	1	1	2	1	1	1	0	0,002693	38
34	corra aa	2	0	2	0	0	0	0	0,004982	38
37	martins u	0	4	4	1	1	1	0	0,002221	8
38	amorim e	1	1	2	1	1	1	0	0,002693	8
39	schluter r	2	0	2	0	0	0	0	0,004982	8
40	mendes mc	0	2	2	2	0,583333	0,642857	0	0,002221	43
41	pires pds	1	1	2	2	0,545455	0,583333	0	0,003165	43
42	krause rw	2	5	7	1	1	1	10	0,005855	43
43	junqueira ldm	0	2	2	3	0,555556	0,666667	0	0,002221	36
44	anhos fad	1	3	4	2	0,8	0,875	3	0,003165	36
45	gonzalez mv	2	0	2	0	0	0	0	0,004061	36
61	ferreira mr	0	2	2	2	0,666667	0,75	0	0,002221	14
62	valduga v	4	3	7	1	1	1	12	0,004977	14
63	bahl m	2	0	2	0	0	0	0	0,004575	14
64	pereira mls	1	3	4	1	1	1	2	0,002491	3

65	aureliano-silva l	1	1	2	1	1	1	0	0,002927	3
66	alves ca	2	0	2	0	0	0	0	0,005414	3
68	mascarenhas rgt	1	3	4	1	1	1	12	0,003386	14
102	mainardes i	1	1	2	1	1	1	0	0,00318	14
103	carneiro dc	2	0	2	0	0	0	0	0,005883	14
107	manosso fc	3	0	3	0	0	0	0	0,005173	14
109	perini kp	0	2	2	2	0,666667	0,75	0	0,002221	27
110	guivant js	1	0	1	0	0	0	0	0,003165	27
111	gastal s	1	2	3	1	1	1	2	0,003165	27
112	beber amc	1	1	2	1	1	1	0	0,003566	27
113	sa fz	2	0	2	0	0	0	0	0,006597	27
114	felizardo vas	0	3	3	2	0,714286	0,8	0	0,002221	41
115	dutra vc	1	2	3	2	0,666667	0,75	0	0,00285	41
116	erig ga	2	3	5	1	1	1	4	0,004061	41
117	silva ic	3	0	3	0	0	0	0	0,005212	41
122	silva mbo	0	4	4	1	1	1	0	0,002221	29
123	moreira mcs	1	3	4	1	1	1	0	0,002693	29
124	souza agr	2	2	4	1	1	1	0	0,003456	29
125	arruda do	3	1	4	1	1	1	0	0,004925	29
126	mariani map	4	0	4	0	0	0	0	0,009111	29
129	nery chc	0	4	4	2	0,75	0,833333	0	0,002221	31
130	conto sm	1	5	6	1	1	1	2	0,002693	31
131	zaro m	2	2	4	1	1	1	0	0,003151	31
132	pistorello j	3	1	4	1	1	1	0	0,00449	31
133	pereira gs	4	0	4	0	0	0	0	0,008306	31
136	lima co	0	4	4	1	1	1	0	0,002221	33
137	moreira sa	1	3	4	1	1	1	0	0,002693	33
138	cabral a	2	2	4	1	1	1	0	0,003456	33
139	silva ac	3	1	4	1	1	1	0	0,004925	33
140	mesquita ml	4	0	4	0	0	0	0	0,009111	33

145	akel gm	1	1	2	1	1	1	0	0,003386	14
146	brea jaf	2	0	2	0	0	0	0	0,006263	14
147	cabral sr	1	1	2	2	0,666667	0,75	0	0,003118	36
148	hostins rcl	2	1	3	1	1	1	3	0,005768	36
149	almeida eb	1	0	1	0	0	0	0	0,007123	36
153	mendes bc	1	2	3	1	1	1	1	0,002693	38
154	faleiros pb	1	0	1	0	0	0	0	0,003365	38
155	rejowski m	1	3	4	1	1	1	3	0,004109	67
160	bahls m	1	0	1	0	0	0	0	0,003216	43
161	melo smc	1	1	2	1	1	1	0	0,003372	41
162	aguilar eps	2	0	2	0	0	0	0	0,006237	41
165	bahls aa	1	3	4	1	1	1	0	0,003216	43
166	farias fs	2	0	2	0	0	0	0	0,004127	43
170	marques a	2	0	2	0	0	0	0	0,003837	38
175	maccoppi gu	2	0	2	0	0	0	0	0,003901	3
176	prates mp	1	0	1	0	0	0	0	0,002679	31
196	cardoso jf	0	5	5	1	1	1	0	0,002221	53
197	silva m	1	3	4	1	1	1	0	0,002598	53
198	schneider mf	2	2	4	1	1	1	0	0,003335	53
199	geronasso tc	3	1	4	1	1	1	0	0,004752	53
200	branco vc	4	0	4	0	0	0	0	0,008791	53
210	costa c	1	1	2	1	1	1	0	0,002693	8
211	baptista mm	2	0	2	0	0	0	0	0,004982	8
220	santos bpg	1	0	1	0	0	0	0	0,002491	3
226	de boer l	1	0	1	0	0	0	0	0,003385	67
238	matias lf	1	0	1	0	0	0	0	0,00318	14
244	fonseca l	0	1	1	2	0,666667	0,75	0	0,002221	3
245	camargo lol	1	1	2	1	1	1	1	0,004109	3
246	werdini mm	1	1	2	1	1	1	0	0,003385	67
247	stefanini cj	2	0	2	0	0	0	0	0,006263	67

255	beleze rl	2	1	3	1	1	1	0	0,004127	43
256	pires ps	3	0	3	0	0	0	0	0,007636	43
259	sulis m	2	0	2	0	0	0	0	0,005983	3
268	fabrim cf	1	0	1	0	0	0	0	0,002679	31
269	gularte cl	1	0	1	0	0	0	0	0,002598	53
270	silva mcc	1	0	1	0	0	0	0	0,002491	3
274	drudi ph	2	0	2	0	0	0	0	0,003196	3

APÊNDICE G – Dados suplementares de colaboração institucional

Id	Label	Grau de entrada	Grau de saída	Grau	Eccentricity	Closeness centrality	Harmonic closeness centrality	Betweenness centrality	Pagerank	Cluster
1	universidade federal da paraiba	0	2	2	1	1,00	1,00	0	0,0084	11
3	universidade estadual de santa cruz	0	1	1	1	1,00	1,00	0	0,0084	0
4	universidade federal de sergipe	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0156	0
5	universidade federal do parana	0	4	4	3	0,56	0,63	0	0,0084	6
6	universidade federal de santa maria	0	1	1	1	1,00	1,00	0	0,0084	0
7	faculdades metropolitanas unidas	0	2	2	3	0,50	0,57	0	0,0084	5
8	universidade anhembi morumbi	2	6	8	2	0,80	0,88	12	0,0138	5
10	universidade do vale do rio dos sinos	0	1	1	1	1,00	1,00	0	0,0084	0
11	universidade de santa cruz do sul	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0156	0
12	universidade de caxias do sul	0	3	3	2	0,71	0,80	0	0,0084	2
13	universidad autonoma del estado de mexico	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0108	2
14	universidade federal de sao carlos	0	1	1	1	1,00	1,00	0	0,0084	0
15	universidade federal de ouro preto	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0156	0
18	universidade de aveiro	0	2	2	1	1,00	1,00	0	0,0084	4
19	universidade catolica portuguesa	1	1	2	1	1,00	1,00	0	0,0120	4
20	centro de investigacao e estudos de turismo	2	0	2	0	0,00	0,00	0	0,0222	4
21	universidade do vale do itajai	0	7	7	2	0,82	0,89	0	0,0084	5
22	instituto federal de brasilia	1	1	2	1	1,00	1,00	0	0,0094	5
23	universidad complutense de madrid	2	0	2	0	0,00	0,00	0	0,0175	5
24	universidade estadual paulista	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0094	5
26	universidade de brasilia	0	1	1	1	1,00	1,00	0	0,0084	0
29	universidade estadual de ponta grossa	1	5	6	2	0,86	0,92	5	0,0102	6
30	universidade de guarulhos	0	2	2	2	0,67	0,75	0	0,0084	5
31	universidade metodista de sao paulo	1	1	2	2	0,60	0,67	0	0,0120	5
32	universidade de sao paulo	6	2	8	1	1,00	1,00	13	0,0293	5

33	universidade nove de julho	2	0	2	0	0,00	0,00	0	0,0226	6
37	centro de ensino superior de campos gerais	1	1	2	1	1,00	1,00	0	0,0102	6
38	hospital universitario de ponta grossa	2	0	2	0	0,00	0,00	0	0,0188	6
40	universidade federal de santa catarina	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0094	5
41	instituto federal do tocantins	0	2	2	1	1,00	1,00	0	0,0084	10
44	universidade federal do mato grosso de sul	0	1	1	1	1,00	1,00	0	0,0084	0
45	centro federal de educacao tecnologica celso suckow da fonseca	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0156	0
46	universidade estadual do mato grosso do sul	0	1	1	1	1,00	1,00	0	0,0084	0
47	universidade federal da grande dourados	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0156	0
48	universidade federal do rio grande do norte	0	3	3	1	1,00	1,00	0	0,0084	9
49	instituto federal do rio grande do norte	1	1	2	1	1,00	1,00	0	0,0108	9
50	royal prestige sistema de cozinha	2	0	2	0	0,00	0,00	0	0,0200	9
51	universidade de vigo	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0102	6
53	universidade metodista de piracicaba	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0104	5
54	instituto federal do piaui	2	1	3	1	1,00	1,00	1	0,0130	10
55	instituto federal do ceara	2	0	2	0	0,00	0,00	0	0,0231	10
57	centro universitario nossa senhora do patrocínio	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0104	5
58	universidade federal de uberlandia	2	0	2	0	0,00	0,00	0	0,0140	5
59	centro universitario internacional	2	0	2	0	0,00	0,00	0	0,0122	6
61	associacao nordestina de albergues	1	1	2	1	1,00	1,00	0	0,0120	11
62	universidade estadual da paraiba	2	0	2	0	0,00	0,00	0	0,0222	11
63	universidade federal de minas gerais	0	2	2	1	1,00	1,00	0	0,0084	15
65	universidade federal do rio grande do sul	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0156	0
66	instituto federal do sudeste de minas gerais	0	1	1	1	1,00	1,00	0	0,0084	0
67	universidade federal de juiz de fora	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0156	0
69	universidade federal do rio grande	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0108	2

70	faculdade integrada do brasil	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0108	9
71	universidade federal fluminense	0	1	1	1	1,00	1,00	0	0,0084	0
72	universidade federal do estado do rio de janeiro	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0156	0
73	universidade do estado de minas gerais	1	1	2	1	1,00	1,00	0	0,0120	15
74	pontificia universidade catolica de minas gerais	2	0	2	0	0,00	0,00	0	0,0222	15
79	centro universitrio franciscano	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0156	0
81	universidade estadual de campinas	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0102	6
82	centro universitario fei	1	0	1	0	0,00	0,00	0	0,0104	5
88	universidade federal do para	2	0	2	0	0,00	0,00	0	0,0219	5

APÊNDICE H – Dados suplementares de cocitação

Id	Label	Grau de entrada	Grau de saída	Grau	Eccentricity	Closeness centrality	Harmonic Closeness Centrality	Betweenness centrality	Pagerank	Cluster
1	gimenes mhsg 2006	0	38	38	2	0,816667	0,887755	0	0,006532	0
2	dencker afm 1998-1	0	15	15	2	0,590361	0,653061	0	0,006532	1
3	fagliari gs 2005	2	34	36	2	0,774194	0,854167	7,477381	0,007703	0
4	gimenes mhsg 2004	3	15	18	3	0,5875	0,656028	2,701623	0,006655	3
5	laville c 1999	4	14	18	2	0,589744	0,652174	5,977381	0,006986	0
6	schluter rg 2003	5	40	45	2	0,9	0,944444	40,23972	0,013116	0
7	meirelles gf 1999	3	10	13	3	0,55	0,606061	0	0,006586	0
8	carneiro h 2003	5	30	35	2	0,767857	0,848837	20,81829	0,008335	1
9	atala a 2008	2	8	10	3	0,506173	0,569106	2,45	0,006804	1
10	bardin l 2011	3	7	10	4	0,507042	0,571759	4,133766	0,007145	0
11	franco a 2001	5	19	24	2	0,661017	0,74359	6,834957	0,008531	1
12	santos cra 2005-1	6	18	24	2	0,655172	0,736842	14,23571	0,00803	3
13	brillat-savarin ja 1995	7	27	34	2	0,787234	0,864865	20,5631	0,011473	3
14	petrini c 2009	5	2	7	3	0,419753	0,455882	6,266667	0,007546	1
15	poulain jp 2004-1	11	17	28	2	0,673469	0,757576	57,39567	0,015346	1
16	corner dmr 2006-1	6	12	18	3	0,583333	0,661905	5,22619	0,009011	0
17	lody r 2008	5	6	11	2	0,553571	0,596774	4,083333	0,00702	0
18	maciel me 2004-2	10	8	18	2	0,58	0,637931	10,80238	0,010629	3
19	dias r 2006	9	8	17	2	0,571429	0,625	8,458333	0,009728	0
20	gimenes mhsg 2010-2	8	13	21	3	0,607843	0,698925	16,15952	0,01015	0
21	richards g 2002-2	4	3	7	3	0,510204	0,546667	1,610256	0,007334	0
22	dencker afm 1998-2	13	12	25	2	0,630435	0,706897	20,2196	0,011588	0
23	gandara jmg 2009-2	19	23	42	2	0,848485	0,910714	116,101	0,046339	0
24	parasuraman a 1988	6	8	14	3	0,555556	0,64	2,64359	0,009401	2
25	boutaud jj 2011-1	6	6	12	4	0,490196	0,576667	5,069048	0,009245	1

26	montanari m 2008	15	14	29	3	0,685714	0,784722	53,71291	0,018763	3
27	casculo lc 2004	16	15	31	3	0,71875	0,818841	43,67958	0,016855	3
28	braga v 2004	9	10	19	3	0,628571	0,719697	9,886447	0,008595	3
29	gimenes mhsg 2011-2	14	5	19	3	0,540541	0,608333	5,267857	0,010382	3
30	kivela j 2006-1	17	7	24	2	0,612903	0,684211	24,24597	0,018792	3
31	peccini r 2013	13	8	21	2	0,722222	0,807692	36,20428	0,012756	0
32	muller sg 2010	11	3	14	3	0,583333	0,690476	2,658333	0,015999	0
33	ceretta cc 2012	15	4	19	3	0,578947	0,666667	3,028114	0,012841	3
34	damatta r 1987	19	4	23	3	0,588235	0,683333	15,06502	0,028283	3
35	gimenes mhsg 2009-1	17	5	22	4	0,5625	0,731481	16,84341	0,02632	3
36	maciel me 2001-2	17	2	19	3	0,555556	0,666667	9,752381	0,031001	3
37	caru a 2003	4	2	6	3	0,5	0,560606	0	0,008982	2
38	pine ii 1999	15	8	23	2	0,833333	0,9	35,72067	0,023397	2
39	castelli g 2006	17	2	19	1	1	1	1,77619	0,022276	1
40	gimenes mhsg 2012-1	6	1	7	1	1	1	1,583333	0,020749	2
41	bjork p 2014-1	5	3	8	1	1	1	0	0,009838	3
42	camargo lol 2004	16	4	20	2	0,833333	0,9	20,75043	0,018911	1
43	flandrin jl 1998-1	12	1	13	2	0,666667	0,75	7,416667	0,03529	3
44	mascarenhas rgt 2009-1	18	1	19	1	1	1	1,192857	0,044315	1
45	krause rw 2011	15	0	15	0	0	0	0	0,056271	0
46	kivela j 2006-2	8	2	10	1	1	1	2,959957	0,011792	0
47	lashley c 2004	15	1	16	1	1	1	6,652381	0,05965	1
48	fachin o 2006	13	2	15	1	1	1	3,209524	0,016331	3
49	muller sg 2012	18	1	19	1	1	1	4,92619	0,054717	3
50	veal aj 2011	17	0	17	0	0	0	0	0,074146	0
51	yin rk 2001	9	0	9	0	0	0	0	0,084984	2

APÊNDICE I – Fichas de categorização das entrevistas

Categoria: Colaborações científicas

Definição: As colaborações entre autores na pesquisa em Gastronomia inseridas no campo científico do Turismo e Hospitalidade apresentam divergências, definição de fronteiras e possibilidades. É apontada uma necessidade de delimitação da atuação e contribuição de cada coautor nos projetos de pesquisa. Entre as principais divergências estão os aspectos teóricos, metodológicos e conceituais. Entre as possibilidades estão a melhoria na qualidade da pesquisa, a facilidade de diálogo sobre os objetos que envolvem a Gastronomia por conta das experiências pessoais dos pesquisadores e a aumento na produtividade de artigos.

Exemplos de verbalizações	Resumo	Tema
<p>Não, tem algumas divergências [...]</p> <p>[...] entram em choque [...]</p> <p>A gastronomia está aprendendo agora a pesquisar, trocar ideias...</p> <p><i>E1</i></p>	<p>A Gastronomia, inserida no campo científico do Turismo e Hospitalidade, está iniciando uma trajetória de colaborações, mesmo com algumas divergências.</p>	Divergências
<p>No entanto, eles são oriundos da Nutrição, que é um dos campos que a gente ainda... A gente tem problemas para dialogar.</p> <p>É... Foi muito difícil alinhar os diferentes olhares, foi um trabalho de um ano, de lapidação, de pequenos consensos teóricos, metodológicos, conceituais.</p> <p><i>E2</i></p>	<p>Há uma certa dificuldade de diálogo com pesquisadores de campos de conhecimento distintos em relação a aspectos teóricos, metodológicos e conceituais.</p>	
<p>[...] a gente discute dentro de uma proposta de um respeitar o espaço do outro [...]</p> <p><i>E1</i></p>	<p>É apontada a necessidade de reconhecer a competência do colega pesquisador.</p>	Definição de fronteiras
<p>Esse entendimento na pesquisa é muito comum. Muito comum e muito saudável. Isso abre uma possibilidade de estudos muito grande [...]</p> <p><i>E1</i></p>	<p>Colaborações são saudáveis e possibilitam expandir a produção de pesquisas.</p>	Possibilidades
<p>A gente tem contato também com alguns professores de lá e aqui, a Geografia aqui também tem se dedicado, mas principalmente a partir de egressos nossos, do programa de Turismo, que deram sequência ao doutorado [...]</p> <p>Só que se reverteu em uma publicação [...] A1, um fator de impacto em três mil e quinhentos e tanto, uma das nossas cinco, seis, <i>top</i> revistas mundiais.</p>	<p>As colaborações são excelentes formas de sair da zona de conforto atribuída à formação do pesquisador. Além disso, as colaborações resultam em publicações de maior impacto e contribuem para constituir um campo científico inter e transdisciplinar, que é considerada uma tendência para a ciência atualmente.</p>	

<p>Sozinho eu não teria conseguido sair da minha zona de conforto. Tem que ter colegas de outras áreas com olhares diferentes.</p> <p>Eu acho que é o caminho, é o caminho para consolidar a ciência, consolidar novos olhares... É o olhar totalmente inter, mas principalmente o transdisciplinar, que é quando uma área consegue interferir na outra, aportando novidades aportando novas perspectivas, aportando... Deixando espaço para o aleatório, porque, às vezes, as metodologias são tão rígidas que não tem abertura para isso [...]</p> <p>A gente pode pegar qualquer pesquisa consolidada que vira referência internacional, em qualquer campo, são sempre olhares interdisciplinares que estão imbricados, né. Aquela coisa mais purista, ela só serve, hoje, para massagear o ego da área.</p> <p><i>E2</i></p>		
<p>Todo mundo gosta de comer ou raramente alguém não gosta de comer, né, todo mundo gosta de comer e tem muita empatia pelo tema, então os diálogos geralmente fluem [...]</p> <p><i>E3</i></p>	<p>Por estar atrelado ao comer, ao cotidiano, o fenômeno da Gastronomia facilita o diálogo entre pesquisadores de campos de conhecimento diversos.</p>	
<p>acho ótimo porque a gente tem visões, experiências diferentes, sabe, distintas.</p> <p>O pensamento, o raciocínio, acaba sendo diferente até pela formação, né, não é porque um é melhor ou pior, nada disso, pela formação e pela experiência que teve. E assim foi. Eu acho que contribuí muito, oxigena, traz outras visões, outros autores, outras perspectivas, principalmente.</p> <p>Converso e diálogo com todo mundo, eu pelo menos né, até prefiro...</p> <p>Foi excepcional, maravilhoso.</p> <p>Então a experiência foi muito positiva, muito, muito, muito.</p> <p>Eu acho que a gente lança mão demais, assim, da ajuda de outras, outros, é... Outras áreas, né, uma Antropologia, História, a própria Administração, Geografia [...]</p> <p><i>E4</i></p>	<p>As colaborações científicas abrem perspectivas de pesquisas não somente pela formação dos pesquisadores envolvidos, mas pelas experiências vividas.</p>	

Categorias: Tendências

Definição: Tendências temáticas de pesquisa identificadas nas verbalizações dos entrevistados. Nove foram identificadas, sendo elas: turismo criativo, tecnologias, entretenimento, psicologia alimentar, autenticidade, cadeias agroalimentares, experiência, sentido relacional e territorialidade.

Exemplos de verbalizações	Resumo	Tema
<p>Eu acho que o pessoal está voltando muito para essa coisa do turismo de experiência e turismo criativo, acho que são, na minha percepção, duas tendências [...]</p> <p><i>E4</i></p>	<p>Turismo criativo como tendência de pesquisa no contexto da Gastronomia.</p>	<p>Turismo criativo</p>
<p>Talvez o uso de sensores para mapear experiências gastronômicas, coisas que, de fato, já tem, mas que vão se consolidar.</p> <p>É... Acho que também, em termos de... Também a tecnologia com o meio, a própria rastreabilidade de tudo, não só de ingredientes, mas a rastreabilidade de tudo. Daqui a pouco a gente vai pedir comida, ela vem com QR Code e você tem o vídeo da produção do prato, como a gente já tem nos rótulos de cerveja, do vinho, toda essa rastreabilidade...</p> <p><i>E2</i></p>	<p>Rastreadores de origem e produção dos alimentos e bebidas, além de sensores de experiências como tendência de pesquisa atreladas à tecnologia.</p>	<p>Tecnologias</p>
<p>Além das plataformas de entrega.</p> <p><i>E3</i></p>	<p>Plataformas de entrega como tendência de pesquisa no contexto da Gastronomia.</p>	
<p>delivery, novas formatações, novos produtos, isso tudo acabou caminhando em 2020, em um ritmo extremamente acelerado.</p> <p><i>E5</i></p>	<p>Plataformas de entrega como tendência de pesquisa no contexto da Gastronomia.</p>	

<p>o comer passou a fazer parte da esfera do lazer. Então o <i>food-entertainment</i>, né, a comida é entretenimento [...]</p> <p>E3</p>	<p>Gastronomia como entretenimento e lazer como tendência de pesquisa.</p>	<p>Entretenimento</p>
<p>prazer da alimentação [...]</p> <p>Eu vou buscar sabor, aroma, enfim, texturas e tal, que me dê o máximo de prazer para quem está consumindo aquela refeição.</p> <p>E1</p>	<p>O prazer associado à alimentação como tendência de pesquisa.</p>	
<p>psicologia da alimentação, eu vejo que ela tem uma abertura importante, né, que me parece que vai levar muita gente a trabalhar nisso... Eu acho que nos falta muito olhar psicológico para a alimentação, e não aquele olhar estrito do consumidor [...]</p> <p>porque a gente está falando de várias coisas, estamos falando de uma necessidade fisiológica, que é se alimentar, mas de uma necessidade simbólica, que é o prazer sensorial, é a compensação, né, comer é, também, compensação. Hoje eu trabalhei pra caramba, eu mereço no final do dia tomar uma cerveja. Isso é psicologia. Alimentar o ego.</p> <p>E2</p>	<p>A psicologia da alimentação, que envolvem temas como o prazer, a compensação e a necessidade de consumo simbólico, ainda é pouco discutida e pode se formatar como uma tendência de pesquisa.</p>	<p>Psicologia alimentar</p>
<p>[...] as pessoas que conseguem cuidar de si mesmas, entre outras, se alimentando, são pessoas muito mais tranquilas, muito mais... Com uma saúde mental, digamos assim, muito mais qualificada, e cuidar de si passa por cuidar da sua roupa, cuidar do seu espaço, e não só ir pra academia, mas também cuidar e curtir a sua comida, conseguir se prover, conseguir cozinhar para si mesmo.</p> <p>E3</p>	<p>A possibilidade de cozinhar para si e se alimentar são atividades que podem estar relacionadas à saúde mental e possui espaço para discussão na Gastronomia como tendência de pesquisa.</p>	

<p>[...] o esforço para aquilo ali, a dedicação. Eu acho que é isso que eles vêm trabalhando hoje, né, e não somente você levar na boca e aquilo tomar sua mente e seu paladar, aquilo vai tomar o seu emocional também [...]</p> <p><i>E4</i></p>	<p>O prazer associado à alimentação como tendência de pesquisa.</p>	
<p>[...] uma coisa menos cenográfica, muito mais efetivamente de autenticidade [...]</p> <p>O patrimônio gastronômico ou culinário, que é o estudo da autenticidade, da forma, como evoluiu uma culinária de uma determinada localidade, então isso passa uma construção, todas as localidades, elas constroem a sua culinária com base nas suas características geográficas, com seus produtos, questão de clima, enfim [...]</p> <p>[...] questões de uma forma autêntica [...]</p> <p>[...] resgate aquela culinária original [...]</p> <p>[...] o atrativo cultural que tem em algum lugar, e aí a gastronomia também se insere como cultural, mas trazer essa questão do autêntico de volta, como um atrativo.</p> <p><i>E1</i></p>	<p>A Gastronomia caminha para o sentido da autenticidade e da patrimonialização, contidos nos saberes das culturas locais, que, por sua vez, estão associados às características geográficas.</p>	<p>Autenticidade</p>
<p>[...] aquela coisa do reforçar o lugar, a particularidade, ela só é reforçada, na verdade, quando a gente bota a particularidade no mundo [...]</p> <p><i>E2</i></p>	<p>Quando colocadas em contraste com a globalização, a Gastronomia e suas particularidades atreladas à cultura são reforçadas.</p>	
<p>Não sei se dá para considerar como tendência, se a gente for ver Turismo e Gastronomia, já começou com a busca do autêntico, desde a época que parisiense saía de lá para ir buscar</p>	<p>A autenticidade das relações sociais e dos preparos já possui um histórico de gênese entre a Gastronomia e o Turismo, porém ainda possui espaço para ser pesquisado.</p>	

<p>comida do interior, com aquela comida que era autêntica, né, eu vejo isso como, não tendência, mas como uma valorização que vai acabar chegando mais forte, principalmente agora [...]</p> <p>Se a gente pode considerar tendência, mas eu acho que essa valorização das localidades, do que é comida de verdade e de trabalhar o bem receber, tendência ou não, são pilares que devem ser cada vez mais trabalhados por todos nós.</p> <p><i>E5</i></p>		
<p>[...] com a produção dos alimentos [...]</p> <p>[...] desde a produção de alimentos, como eles fizeram todo um planejamento para ter esse ciclo curto de produção de alimento, quando ainda a gente nem falava nisso, eles acabaram fazendo isso, que hoje a gente vê como esse ciclo curto de produção, que foi propagado depois pelos slow foods, que é ter essa questão da sustentabilidade, o alimento produzido o mais próximo possível, ser o mais fresco possível, não demandar embalagem, não demandar estocagem, tudo isso que acaba trazendo vários benefícios na questão da sustentabilidade [...]</p> <p>[...] ele quer saber como é que se alimenta, como é que prepara, como é que faz [...]</p> <p>Tu tens uma tendência, principalmente quando essas estruturas, elas são mais isoladas e que entram em contato muito forte com o turismo de massa, delas se perderem [...]</p> <p>Você começa a deixar se perder a história deles, o patrimônio deles vai se perdendo. Isso acontece. A industrialização de alimentação é outro fator que acaba fazendo com que aquela originalidade daquela localidade se perca.</p> <p>[...] aquele produto que era feito para a gente poder ofertar novamente aquilo como um atrativo complementar [...]</p>	<p>A importância de se reconhecer as cadeias agroalimentares curtas, em especial as pessoas e os processos envolvidos nelas, reforça a necessidade de se pensar de forma sustentável as atividades turísticas associadas à Gastronomia.</p>	<p>Cadeias agroalimentares</p>

<p>Como preparar, de onde vem, como eu vou estruturar isso, como vou dar viabilidade a isso?</p> <p><i>E1</i></p>		
<p>Também a tecnologia com o meio, a própria rastreabilidade de tudo, não só de ingredientes, mas a rastreabilidade de tudo. Daqui a pouco a gente vai pedir comida, ela vem com QR Code e você tem o vídeo da produção do prato, como a gente já tem nos rótulos de cerveja, do vinho, toda essa rastreabilidade... Eu acho que essa coisa da especificidade vai chegar nesse campo um pouco mais imaterial, né.</p> <p>[...] uma série de elementos que vão fortalecer cadeias de produção e que podem oportunizar muito o Turismo e a Hospitalidade [...]</p> <p>A gente não estrutura cadeias de distribuição, não pensa o que gerar nas cadeias, nas pequenas cadeias, nas cadeias curtas, que é o cara que está aqui e vive...</p> <p><i>E2</i></p>	<p>Ainda não é refletido o suficiente sobre as cadeias agroalimentares que são aproveitadas no contexto do Turismo e Hospitalidade. Talvez a tecnologia seja uma solução para fortalecer essas cadeias.</p>	
<p>[...] na medida do possível, tudo ser produzido na propriedade. E vai da propriedade para a mesa da propriedade [...]</p> <p>Outra questão, assim, que eu acho importante que se generalize, é a preocupação com a qualidade do alimento [...]</p> <p>Como é que eu vou discutir a gastronomia, sem discutir agricultura, sem discutir cadeias longas, cadeias curtas, quer dizer, sem discutir concepção.</p> <p><i>E3</i></p>	<p>Gastronomia necessariamente perpassa em discussões sobre as cadeias agroalimentares e a qualificação (cultural e de produção) dos alimentos e bebidas.</p>	
<p>Então desde a história daquilo ali, como fazer, o ingrediente, quem está envolvido naquilo ali, por trás daquilo o que tem, até chegar à sua mesa aquela xicrinha de café.</p> <p>É, é de quem produz, de quem planta, quem distribui, quem trabalha, como é que chega na sua mesa, como é que aquilo é preparado, o tempo que se levou, o esforço para aquilo ali, a</p>	<p>Cadeias agroalimentares estão imbricadas com a história das pessoas envolvidas em todas as suas etapas de estruturação (produção, distribuição, preparo e consumo). Como resultado tem-se um apelo emocional associado à Gastronomia.</p>	

<p>dedicação. Eu acho que é isso que eles vêm trabalhando hoje, né, e não somente você levar na boca e aquilo tomar sua mente e seu paladar, aquilo vai tomar o seu emocional também [...]</p> <p>E4</p>		
<p>[...] vai abordar uma série de fatos do cotidiano, e que permitem o olhar da alimentação, tanto em relação a sua produção [...]</p> <p>[...] a gente vê que toda essa questão da alimentação na área rural tem tido um desenvolvimento muito importante [...]</p> <p>E5</p>	<p>A produção de alimentos e bebidas no espaço rural como tendência de pesquisa.</p>	
<p>[...] vivência ali dentro, para efetivamente ter uma interação com a experiência, com a produção dos alimentos [...]</p> <p>[...] eles são de muito prazer e muitas vezes são as grandes lembranças que tu levavas de uma viagem, são também esses momentos [...]</p> <p>[...] turismo de experiência, aquele turismo de convívio, que a pessoa vai para uma localidade, vai conviver com o local, vai se alimentar conforme ele se alimenta. Isso tudo passa a ser um... Várias experiências do dia a dia do local, e uma das mais fortes nesse campo é a alimentação, quer dizer, ele quer saber como é que se alimenta, como é que prepara, como é que faz.</p> <p>[...] a gente atinge aquelas experiências que são marcantes, que na verdade é o que nos interessa, criar não uma refeição, e sim uma experiência da alimentação e que aquilo tenha um sentido. E criar esse sentido [...]</p> <p>[...]é uma coisa de sensibilidade [...]</p> <p>Pela forma mais efusiva que as pessoas saem conversando, eles já têm a percepção que aquilo foi uma experiência positiva, aquela refeição se traduziu numa experiência pelo comportamento das pessoas [...]</p>	<p>As experiências sensíveis proporcionadas pela Gastronomia são dadas pela imersão na produção dos alimentos e bebidas e o convívio com pessoas associadas a esses saberes e fazeres.</p>	<p>Experiência</p>

<i>E1</i>		
<p>A gente teve o boom, né... Acho que aqui no nosso campo ou... Acho que internacional, mesmo, das questões experienciais, a partir dos anos 2000, aqui... As primeiras pesquisas começaram em 2005 e 2006. Isso também acabou sendo levado ao campo da alimentação, dos restaurantes e tal. E aí, a gente vê uma certa mudança nesse campo da linha experiencial, né. Antes aquela coisa ferramental, bastante pragmática, com categorias bem rígidas, bem definidas...</p>	<p>Nesse momento, a tendência da experiência associada à Gastronomia se volta a categorias sensíveis.</p>	
<i>E2</i>		
<p>O que a gente já andou pesquisando, e que parece bem importante, é o que nós estamos chamando de souvenir gastronômico [...]</p>	<p>Souvenires gastronômicos parecem estar associados às experiências vividas, como uma forma materializada dessas experiências.</p>	
<i>E3</i>		
<p>Eu acho que o pessoal está voltando muito para essa coisa do turismo de experiência e turismo criativo, acho que são, na minha percepção, duas tendências [...]</p>	<p>Turismo de experiência como tendência de pesquisa.</p>	
<i>E4</i>		<p>Sentido relacional</p>
<p>A gastronomia, ela requer, grande parte das pesquisas requer um contato mais direto com as pessoas, com os locais onde fazem algum tipo de produção, algum tipo de cultura.</p> <p>[...] uma vivência ali dentro, para efetivamente ter uma interação [...]</p> <p>Isso é uma característica, inclusive, da socialização. O alimento foi um dos fatores de socialização do ser humano inquestionavelmente. Isso se mantém, e principalmente quando tu viajas, passa a sempre ser aquele momento interessante de comentar o que foi visto, planejar o que vai ser feito, é um momento muito importante dentro de uma viagem [...]</p> <p>[...] do turismo de experiência, aquele turismo de convívio, que a pessoa vai para uma localidade, vai conviver com o local, vai se alimentar conforme ele se alimenta [...]</p>	<p>A Gastronomia reflete a necessidade de interação e convivência entre as pessoas na localidade.</p>	

<p>O <i>slow food</i>, a comensalidade, isso é, principalmente quando estou falando de lazer, ele acontece quase que espontaneamente, esse estar sentado à mesa comendo alguma coisa, bebendo alguma coisa, se isso puder ter um elemento cultural fluindo junto [...]</p> <p><i>E1</i></p>		
<p>Assim, se a gente pegar, em termos regionais nesse país, as oportunidades que têm para a gente pensar os territórios, os regionalismos gastronômicos, sei lá, seja a partir dos biomas, de tudo aquilo que tem de regionalismo, do cultural, da comensalidade diferente de cada região, vejo um universo gigante de oportunidades...</p> <p>Quando a gente pensa em significados de determinados alimentos, ou da própria comensalidade, da forma, das partilhas e de tudo isso, se não tem um ferramental-conceitual importante, isso acaba entrando só num ritualístico, sim, só mais um produto [...]</p> <p>Não acho que vai ter o fim da refeição, não vejo que a comensalidade vai terminar, não, eu, inclusive, acho que é o contrário. Acho que, talvez, a tecnologia permita novas comensalidades que a gente nem imaginou ainda, novas perspectivas de Hospitalidade ainda nem imaginadas...</p> <p>É a comensalidade que é patrimônio. Tudo bem, tem o saber, toda a forma, os tempos, os tempos da refeição, tudo isso, mas assim, em termos gerais é a comensalidade que está aí, né.</p> <p>Então acho que é só uma tendência que vai se consolidar, a gente vai ter esse duplo movimento, eu vejo, fortalecimento das nossas identidades hospitaleiras, da nossa comensalidade, ao mesmo tempo em que isso estará, cada vez mais, do mundo.</p> <p>E o território não é fechado, ele não é uma prisão, ele é relacional [...]</p> <p><i>E2</i></p>	<p>Os espaços são constituídos de relações sociais. Por sua vez, as comensalidades que estão situadas nessas localidades, regionalizadas, podem ser caracterizadas como um patrimônio diante da dualidade proporcionada pela globalização.</p> <p>A comensalidade deve ser utilizada como uma ferramenta conceitual para imprimir aspectos culturais (saberes, tempos, regras etc.) nos alimentos e bebidas.</p>	

<p>Eu acho que tem muito ainda a ser dito, porque a comensalidade, ela de acordo com o grupo social e com o grupo étnico, ela tem todos os seus protocolos, ela tem todos os seus... Suas normas. E isso ainda vejo pouco, é pouco trabalhado entre nós, ainda tem poucas pesquisas sobre... Do ponto de vista da comensalidade, né [...]</p> <p>O alimento, o prato, o preparo do prato, a comercialização do prato, ainda fala muito alto, né, o objeto ainda fala muito alto. Mas eu acredito que aos pouquinhos, nós vamos deslocando, também, para o sujeito. A Nutrição já tem estudos do sujeito que come, e com quem come. Penso que na nossa área isso ainda não chegou, mas vai chegar [...]</p> <p><i>E3</i></p>	<p>A comensalidade é pouco trabalhada no contexto da Gastronomia inserida no campo científico do Turismo e Hospitalidade em detrimento aos aspectos materiais e práticos dos alimentos e bebidas (preparo e comercialização). A tendência é deslocar as perspectivas das pesquisas para o sujeito, não necessariamente para o produto em si.</p>	
<p>entender o que é a sociedade, como ela se relaciona, qual é esse vínculo que a gente tem, por exemplo, onde eu coloco, inclusive, a cozinha dentro do ambiente arquitetônico da casa.</p> <p>Se a gente pode considerar tendência, mas eu acho que essa valorização das localidades, do que é comida de verdade e de trabalhar o bem receber, tendência ou não, são pilares que devem ser cada vez mais trabalhados por todos nós.</p> <p><i>E5</i></p>	<p>Como tendência de pesquisa, a comensalidade deve tratar dos seus preceitos (vínculos sociais, dos espaços e da Hospitalidade) que uma determinada sociedade possui em relação aos alimentos e bebidas.</p>	
<p>[...] gastronomia daquele lugar, baseada na culinária daquela destinação [...]</p> <p>[...] produto gastronômico de uma determinada destinação [...]</p> <p>[...] cada localidade, cada lugar as vezes demanda uma pesquisa [...]</p> <p><i>E1</i></p>	<p>Por conta de as localidades possuírem suas peculiaridades em relação aos alimentos e bebidas, há uma tendência e uma necessidade de se pesquisar esses elementos.</p>	Territorialidade
<p>[...] termos regionais nesse país, as oportunidades que têm para a gente pensar os territórios, os regionalismos gastronômicos, sei lá, seja a partir dos biomas, de tudo aquilo que tem de regionalismo [...]</p>	<p>A paisagem, não somente no seu sentido material, mas sensível (odores, sabores e sons), parece ter espaço para ser discutida diante dos variados</p>	

<p>Eu acho que o campo da paisagem está se consolidando bastante, em diferentes áreas... O universo das paisagens... Percebidos os outros sentidos da paisagem, os sentidos sonoros, os sentidos do olfato, tudo aquilo que não se refere necessariamente ao campo visual...</p> <p>Então, eu acho que a gente vai se consolidar também, nisso, no Brasil, com os nos nossos regionalismos, com a nossa realidade, com as nossas particularidades também, porque senão, a gente nunca vai consolidar perspectivas de um turismo gastronômico, com particularidades, com aquilo que é nosso.</p> <p>[...] aquela coisa do reforçar o lugar, a particularidade, ela só é reforçada, na verdade, quando a gente bota a particularidade no mundo [...]</p> <p>A paisagem como um grande campo para ser pensado. Quando a gente pensa a paisagem de uma maneira ampla, a gente está pensando no produtor envolvido, nos saberes que estão aí, nos locais de produção, na fração de solos, na geologia, uma série de elementos que vão fortalecer cadeias de produção e que podem oportunizar muito o Turismo e a Hospitalidade. Eu acho que garantir, por exemplo, a preservação das paisagens, inclusive começar a pensar na valoração econômica das paisagens, né, na nossa área isso vai permitir um aporte grande para a área de Gastronomia, de Alimentos e Bebidas em geral e para o Turismo e Hospitalidade.</p> <p>[...] a paisagem e a própria ideia do corpo como território, que é a experiência máxima e individualizada na construção dos sentidos, os sabores e a interpretação. acho que são campos que ainda vão aportar muita coisa. A ideia territorial, ela é uma ideia que precisa ser incorporada pelo Turismo e Hospitalidade [...]</p> <p>E o território não é fechado, ele não é uma prisão, ele é relacional [...]</p> <p><i>E2</i></p>	<p>regionalismos presentes no Brasil e suas potencialidades econômicas e socioculturais, inclusive no contexto do Turismo e Hospitalidade.</p>	
<p>A vinculação com a terra, toda essa definição que hoje a gente tem do <i>terroir</i>, é, do quanto clima, sol, vai acabar interferindo na produção de um alimento [...]</p>	<p>As localidades e seu <i>terroir</i>, as características geográficas e culturais de um território, podem ser considerados tendências de pesquisa.</p>	

Se a gente pode considerar tendência, mas eu acho que essa valorização das localidades, do que é comida de verdade e de trabalhar o bem receber, tendência ou não, são pilares que devem ser cada vez mais trabalhados por todos nós.		
---	--	--

E5

Categoria: Interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade

Definição: Verbalizações que indicam a forma como o campo científico da Gastronomia é encarado pelos entrevistados. Alguns deles acreditam que a Gastronomia deva se constituir enquanto um campo científico próprio aberto e complexo, porém regulando as contribuições de campos científicos que se encontram nas suas interfaces, como o Turismo e Hospitalidade, de modo a não o fragilizar. Por outro lado, um entrevistado considerou que a pesquisa em Gastronomia deve ser considerada como uma subtemática no campo científico do Turismo e Hospitalidade.

Exemplos de verbalizações	Resumo	Tema
<p>Vamos olhar para trás e ver, por exemplo, o Turismo nos últimos anos, vinte anos que a gente teve uma consolidação de pesquisa. Eu ainda não sei se chegamos, de certa maneira, a um universo um pouco mais consensual.</p> <p>Eu acho que o Turismo não dá conta da Gastronomia, assim como a Hospitalidade não dá conta da Gastronomia. Eu acho que a Gastronomia tinha que constituir um tripé próprio, com volume e uma densidade de estudos e pesquisas que pudesse se afirmar [...]</p> <p>Porque, não sei, me parece que fica sempre naquela coisa de arestas do Turismo, da Hospitalidade, e só mais um dos tópicos, dos temas tratados, talvez de forma frágil pela própria Gastronomia...</p> <p>Nós ainda não temos uma densidade grande no Turismo e a gente tenta dar conta de outras áreas, vamos chamar assim, outras áreas correlatas, né, como a própria Gastronomia [...]</p> <p>Acho que como o Turismo também não é tão consolidado, a gente acaba ainda desestruturando um pouco a própria área da Gastronomia.</p> <p>Não que a área tenha que ser purista, mas eu vejo que esse teria que ser um caminho, porque se ficar dentro do Turismo ou parte do Turismo, parte da Nutrição ou parte da Hospitalidade, vai ser sempre uma partezinha onde, não sei, não me parece que a coisa se consolida, vai se consolidando ao longo do tempo.</p>	<p>A Gastronomia deve se constituir como um campo científico próprio a partir de volume e densidade de estudos e pesquisas, uma vez que o Turismo e a Hospitalidade não abarcam suficientemente a complexidade do fenômeno, em alguns casos essa relação até mesmo fragiliza a pesquisa em Gastronomia.</p>	<p>Interface da pesquisa com T&H</p>

<p>O Turismo teve várias fugas teóricas para, de fato, não discutir ou não reconhecer que outras áreas são mais competentes em alguns temas do que nós.</p> <p><i>E2</i></p>		
<p>Eu tenho quase certeza que ela vai caminhar para uma autonomia. Porque é o que tu está dizendo o tempo todo, é muita complexidade, muitas questões envolvidas, e um dos vieses é o Turismo e Hospitalidade.</p> <p>A comida de santo, que a gente falou ainda agora... Eu vou precisar que a casa de religião receba turistas para que a comida de santo seja pesquisada. Não. Ela é maior do que isso, ela tem... E se eu não tenho esses acervos prévios, eu vou chegar ao turismo de maneira mais capenga, mais superficial [...]</p> <p>[...] vou lá fazer uns dois parágrafos sobre o que é um atrativo turístico. Mas aí eu entro no meu objeto.</p> <p>Nenhum campo autônomo, né... Ele tem que ter autonomia, de se autogerenciar, mas não que ele não seja permeado por outros, não, ele é permeado, né.</p> <p><i>E3</i></p>	<p>A Gastronomia caminha para uma autonomia, ainda que permeada por outros campos científicos, devido à sua complexidade. O Turismo e a Hospitalidade são alguns dos vieses para estudá-la, porém ainda não está claro como a Gastronomia deve ser discutida nas pesquisas com interface nesse campo.</p>	
<p>Vamos supor, eu vou estudar Gastronomia, mas aí um aluno me propõe uma orientação ou me propõe um projeto de iniciação científica sobre eventos, é... Gastronômicos na zona rural. Então assim, não tem como separar isso [...]</p> <p>Não tem como dissociar isso, então quando a gente vai falar de eventos, posso falar de turismo de experiência, turismo criativo, turismo de eventos, fomento, planejamento, é... Turismo de base comunitária, e aí eu vou trabalhar gastronomia, então é muito fluido isso né...</p> <p>É, ou seria um guarda-chuva, ou às vezes não, é a gastronomia que é um guarda-chuva, é o planejamento turístico que entra [...]</p>	<p>A Gastronomia pode ser encarada como uma subtemática da pesquisa em Turismo e Hospitalidade, apesar de às vezes gozar de certa autonomia como um guarda-chuva teórico-metodológico.</p>	

Ai, eu acho que é um subtema, né, um subtema [...]

[...] eu acho que ela é bem autônoma. Mesmo porque vários pesquisadores de outras áreas trabalham a gastronomia, é... De maneira autônoma, eu acho, é... Embora eu concorde que ela é assim, né, ela entra nessas linhas de pesquisas maiores, de programas amplos, né, como a ponta ela não é necessariamente o guarda-chuva, mas eu a vejo, sim, autônoma, eu vejo. Tanto é que a gente tem cursos, a gente tem formações, a gente tem eventos dedicados exclusivamente a essa temática...

E4

Categoria: Relações teórico-práticas com Turismo e Hospitalidade

Definição: Essa categoria reforça as possíveis relações teóricas e práticas entre a pesquisa e os fenômenos da Gastronomia com o Turismo e a Hospitalidade.

Exemplos de verbalizações	Resumo	Tema
<p>Cada região, cada grupo, cada setor tem as suas características, às vezes mais próximas, com pequenas diferenciações, outras com diferenças muito grandes de uma para a outra e tal, e tudo isso demanda pesquisa, quer dizer, cada lugar desse, cada ponte ligando com turismo, quando turismo passa a se inserir nessas localidades e quer usar sua gastronomia como um apelo de atratividade.</p> <p>O Turismo seria efetivamente a preparação da gastronomia como um atrativo. O que demanda a gente fazer, criar um produto gastronômico de atratividade com uma destinação.</p> <p>O alimento foi um dos fatores de socialização do ser humano inquestionavelmente. Isso se mantém, e principalmente quando tu viajas, passa a sempre ser aquele momento interessante de comentar o que foi visto, planejar o que vai ser feito, é um momento muito importante dentro de uma viagem, esse momento de alimentação, eles são de muito prazer e muitas vezes são as grandes lembranças que tu levas de uma viagem, são também esses momentos.</p> <p>Nós temos o caso, hoje, do turismo de experiência, aquele turismo de convívio, que a pessoa vai para uma localidade, vai conviver com o local, vai se alimentar conforme ele se alimenta. Isso tudo passa a ser um... Várias experiências do dia a dia do local, e uma das mais fortes nesse campo é a alimentação, quer dizer, ele quer saber como é que se alimenta, como é que prepara, como é que faz.</p> <p><i>E1</i></p>	<p>A Gastronomia no contexto do Turismo se torna atrativo importante para geração de momentos memoráveis e experiências autênticas baseado na convivialidade com os locais.</p>	<p>Relações com Turismo</p>
<p>Inclusive porque a alimentação, ela era um dos itens de constituição do produto turístico. Eu tinha que, como diz o pessoal de Barcelona, né, comer, dormir, divertir-se, comprar... Eram quatro eixos. O comer estava lá. Agora a gastronomia, ela virou atrativo, sabe, então quanto mais eu conhecer sobre esse objeto e, eu não preciso dizer... Eu posso dizer "Olha, virou atrativo. Hoje ela é atrativo turístico, então eu quero conhecer mais.</p> <p><i>E3</i></p>	<p>Gastronomia deixou de se caracterizar como um componente do produto turístico para se tornar um atrativo por si só.</p>	

<p>A gente não pode deixar de lado a questão comercial, porque se eu trabalho com Turismo, eu preciso que essa população enxergue o seu saber-fazer e transforme isso em fonte de renda, em geração de emprego</p> <p>E5</p>	<p>A dimensão comercial da Gastronomia no contexto da atividade turística é tão importante quanto a própria valorização dos saberes-fazer, sendo que, às vezes, sendo isso resultado da própria atividade turística.</p>	
<p>O <i>slow food</i>, a comensalidade, isso é, principalmente quando estou falando de lazer, ele acontece quase que espontaneamente, esse estar sentado à mesa comendo alguma coisa, bebendo alguma coisa, se isso puder ter um elemento cultural fluindo junto, poxa, fica maravilhoso e a gente atinge aquelas experiências que são marcantes [...]</p> <p>E1</p>	<p>A Hospitalidade está presente por meio da comensalidade no momento das refeições e do consumo de alimentos e bebidas que promovem experiências memoráveis aos comensais.</p>	<p>Relações com Hospitalidade</p>
<p>É a comensalidade que é patrimônio. Tudo bem, tem o saber, toda a forma, os tempos, os tempos da refeição, tudo isso, mas assim, em termos gerais é a comensalidade que está aí, né. Então, eu acho que a gente vai se consolidar também, nisso, no Brasil, com os nos nossos regionalismos, com a nossa realidade, com as nossas particularidades também [...]</p> <p>E2</p>	<p>A Hospitalidade representada pela comensalidade pode ser entendida a partir dos regionalismos presentes no Brasil, cada qual com suas particularidades de formas, tempos, saberes etc.</p>	
<p>A comida é sempre uma parte importante da socialização... O italiano é aquele que, ele almoça planejando o que vai ser o jantar.</p> <p>E3</p>	<p>Gastronomia como meio de "socialização".</p>	
<p>Não tem como dissociar a Gastronomia da Hospitalidade. A gastronomia ela é... Ela... A hospitalidade, ela depende disso, ela lança mão desses elementos da Gastronomia de toda forma, né, toda forma. Então desde a história daquilo ali, como fazer, o ingrediente, quem está envolvido naquilo ali, por trás daquilo o que tem, até chegar à sua mesa aquela xicrinha de café. A hospitalidade lança mão disso e a gastronomia também, o contrário também.</p> <p>[...] uma coisa vai se utilizar da outra, tanto a gastronomia vai lançar mão dessa questão simbólica e afetiva, que a gastronomia trabalha, e vice-versa.</p> <p>E4</p>	<p>Não é possível desassociar a Gastronomia da Hospitalidade e vice-versa. Ambas se utilizam de elementos que se complementam e que são observadas de forma simbólica e afetivas nos alimentos e bebidas.</p>	
<p>Pensando em relação à Hospitalidade, como que a nossa hospitalidade virtual... Quando a gente fala de Gastronomia. Como os municípios, os lugares, estão trabalhando as suas páginas para atrair o turista, para chegar até ele e entender que aquela gastronomia que está postada seja, de fato, experienciada e que essa experiência leve esse consumidor a satisfação, mesmo, daquilo que ele imaginou antes da compra.</p>	<p>Não é possível desassociar alguns princípios de Hospitalidade como a ritualidade e os tempos das atividades econômicas e do conhecimento popular associados à Gastronomia.</p>	

É uma relação muito próxima, né, a gente comemora, comer, morar, né, então a gente já comemora pensando em alguma coisa para comer. A gente recebe, mesmo que seja o vizinho ou o parente mais próximo, você já pensa o que vai servir, seja uma simples água, seja um cafezinho, seja uma pipoca ou um banquete super formal... A comida está presente na hospitalidade. Então, pensando em Hospitalidade, o acolher, oferecer o alimento, né, hospedar no sentido tanto do pernoitar do hotel, quanto do acomodar em um restaurante, e o entreter são questões que vão fazer parte da hospitalidade, uma coisa não vai caminhar sem a outra. Um bom restaurante, ele tem que saber dar o conforto, dar acolhida, um bom serviço dentro do seu nível de perfil.

eu vejo como algo muito forte a ser trabalhado, porque o brasileiro tem essa fama de ser acolhedor, mas a gente precisa estar sempre atento aos nossos serviços, para que eles sejam de fato serviços de qualidade.

alguns tabus do que não é ser hospitaleiro... Não sei por aí, mas aqui a gente tem um costume de que "Ah, você quer que a visita não demore, vira a vassoura atrás da porta", né. O saber popular tem muito disso. Muitas vezes você vai entender o que é hospitalidade pelo inverso, né, então eu já fui buscar esse exemplo, como é que eu faço para a minha visita ir embora se eu não estou a fim de recebê-lo? Minas tinha essa lenda, a gente não consegue comprovar se de fato é, mas a comida de gaveta, por exemplo, que em época de recessão, se bater alguém na tua porta enquanto você está em horário de refeição, você leva a comida, esconde ali na gaveta e não precisa dividir. Então, sim, a hospitalidade tem que ser trabalhada, seja para a gente levantar esses casos, essas histórias do que é e o que não é hospitalidade, seja para a gente, por exemplo, averiguar rituais... "Ah, eu vou receber alguém no meu espaço"...

O ritual que é feito ali, a gente só consegue trazer para a atualidade em função da busca desses registros. Então esses são alguns exemplos, mas se a gente vai conversar com o pessoal das etnias, se a gente vai conversar com aquela comunidade que você está pesquisando, ouvindo as histórias que você vai ter acesso tanto ao saber de produção da comida, como saber do serviço dessa comida, que entra a hospitalidade.

Então a pesquisa, ela permite mostrar para a sociedade, muitas vezes, um consumo que ela já tem como habitual, e a hospitalidade vai permear tudo isso.

E5

Categoria: Linhas de pesquisa

Definição: Discute-se a existência de linhas de pensamento referentes à pesquisa em Gastronomia. Não é possível assumir a existência de linhas de pensamento consolidadas, somente a concentração de temáticas entre aspectos socioantropológicos, de gestão e híbridos.

Exemplos de verbalizações	Resumo	Tema
<p>Não, tem abordagens bem específicas, né, tem abordagens muito pontuais [...]</p> <p>[...] às vezes são pesquisas que são feitas, chegam resultados, depois são contrapostas por outra pesquisa [...]</p> <p>Depois na área de gastronomia mesmo, a essência da gastronomia, pesquisa de formas de fazer preparos, técnicas gastronômicas, enfim, é uma área também das mais fortes. A parte de gestão e essa parte de técnicas e preparações, talvez sejam as duas áreas com mais pesquisa demandada.</p> <p>A pesquisa, essa parte toda da cultura local, da culinária local, da autenticidade dessa culinária, para se criar um produto gastronômico de uma determinada destinação, isso é fundamental. A maneira de conseguir que essa destinação tenha uma eficiência na gestão dessa estrutura gastronômica, ela é de grande importância, como fazer isso ser viável, ser economicamente viável, trazer resultado e ter uma rentabilidade para os investidores, e criar um produto de credibilidade por parte do usuário e do turista que frequenta essa região. Essa é uma área de pesquisa também muito interessante, e vai desde a qualificação de mão de obra, como fazer isso [...]</p> <p>Isso demanda aquilo que nós falamos, muita pesquisa, cada localidade, cada lugar as vezes demanda uma pesquisa para que tu resgate aquela culinária original [...]</p> <p>[...] na verdade é o que nos interessa, criar não uma refeição, e sim uma experiência da alimentação e que aquilo tenha um sentido. E criar esse sentido, sempre são os campos de pesquisa. Como preparar, de onde vem, como eu vou estruturar isso, como vou dar viabilidade a isso?</p>	<p>Não há linhas de pesquisa definidas no campo científico da Gastronomia, apesar da existência da concentração de estudos sobre a cultura, as técnicas e a comercialização do produto gastronômico.</p>	<p>Linhas de pesquisa</p>

<p>Tudo isso são coisas que a gente vai tendo que delimitar, e fazer, e construir e daí vão surgindo as linhas de pesquisa [...]</p> <p>criar e consolidar essa linha de pesquisa, que é a parte de história, história da alimentação, a criação de um patrimônio imaterial e depois o produto gastronômico como atrativo turístico.</p> <p>Não, é muito cedo ainda. Muito cedo.</p> <p><i>E1</i></p>		
<p>A gente tem a Gastronomia pulverizada em vários GTs.</p> <p>[...] acho que é um pouco de falta de consolidação de uma área da Gastronomia que não consegue aglutinar e deixa as coisas bastante pulverizadas dessa forma [...]</p> <p>É... Acho que a gente precisa pensar um pouco nos paradigmas brasileiros disso.</p> <p><i>E2</i></p>	<p>A pesquisa em Gastronomia é pulverizada em diversas temáticas e o campo possui dificuldade de amalgamar certas discussões em linhas de pesquisa.</p>	
<p>Olha, nós temos recebido mais na parte sociológica, antropológica [...]</p> <p>Mas, <i>a priori</i>, assim, eu diria que gestão ainda tem pouco, gestão de espaços ainda tem pouco.</p> <p>Então nós temos trabalhado muito com alguma metodologia da Antropologia, alguma coisa de etnografia, mas muita história oral, boa parte das nossas pesquisas tem sido com história oral.</p> <p>É que me parece que isso são momentos, que vão ser momentos. O alimento, o prato, o preparo do prato, a comercialização do prato, ainda fala muito alto, né, o objeto ainda fala muito alto. Mas eu acredito que aos pouquinhos, nós vamos deslocando, também, para o sujeito. A Nutrição já tem estudos do sujeito que come, e com quem come. Penso que na nossa área isso ainda não chegou, mas vai chegar [...]</p> <p><i>E3</i></p>	<p>A princípio seria possível dividi-la em uma linha mais consolidada voltada aos aspectos socioantropológicos e uma outra de gestão que ainda está se consolidando.</p>	

[...] questão simbólica, administração mais prática, mais pragmática e a geografia uma visão mais simbólica, mais subjetiva, mais afetiva, cultural [...]

Eu acho que é difícil, é difícil você pegar especificamente aquela pessoa que vai estudar aquela situação simbólica, né. Vamos supor, ela vai estudar o papel das mulheres na Hospitalidade dessas fazendas especificamente, ela vai trabalhar gênero e tudo mais. Em algum momento ela vai cair na gestão, como que essas mulheres lidam né, porque aquilo ali demanda uma gestão, demanda uma prática, demanda um planejamento.

Eu acho que não. Pelo contrário, acho que são tão complementares [...]

Não tem muito essa coisa de fechar uma linha de pesquisa. Eu não sei, a não ser que o programa, por si só, já seja muito específico, né, e o que a gente vê, o que eu vejo, não é muito isso. Eu vejo situações amplas [...]

E4

É difícil separar as linhas de pesquisas possíveis no caso da Gastronomia, pois uma mesma pesquisa pode envolver questões simbólicas/subjetivas/culturais e de gestão/planejamento.

Categoria: Oportunidades do campo

Definição: Várias foram as oportunidades categorizadas a partir das verbalizações dos entrevistados, sendo elas referentes a: oportunidades gerais; de qualificação de mão de obra no mercado de trabalho; em publicações, com o aumento no número de artigos, pesquisadores e periódicos presentes no campo em análise; amplitude do campo, em especial derivada da complexidade dos fenômenos associados à Gastronomia; em Pós-graduação, com a expansão de cursos dedicados à Gastronomia e a inserção dela em programas já consolidados; e, por fim, professores orientadores.

Exemplos de verbalizações	Resumo	Tema
Sim, vejo com muita clareza esse campo de oportunidades na pesquisa [...] [...] a gente vislumbrava um conjunto grande de oportunidades nisso. <i>E2</i>	Há uma amplitude de oportunidades na pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade.	Oportunidades gerais
[...] aos poucos as autoridades públicas, digamos assim, estão se dando conta da potencialidade e da importância da gastronomia. <i>E3</i>	Autoridades (órgãos de fomento e gestores públicos) estão voltando seu olhar para as potencialidades da Gastronomia.	
[...] destinações mais qualificadas [...] Essa é uma área de pesquisa também muito interessante, e vai desde a qualificação de mão de obra, como fazer isso, quais são as características da mão de obra disponível. <i>E1</i>	A pesquisa em Gastronomia decorre da necessidade de qualificação da mão de obra.	Oportunidades de Qualificação
Porque esse processo de qualificação da gastronomia, ele não vai cessar, é um caminho sem volta. A gente entrou tardiamente nele, mas entramos, nós entramos. Então é necessário cada vez mais a profissionalização de todos os setores, mesmo nos setores de serviços mais básicos, como o garçom, por exemplo. A gente sabe das deficiências de formação de garçom, o próprio sommelier no Brasil, entre outros. A cozinha nem se fala. As empresas ainda contratam gente sem nenhuma formação, às vezes os restaurantes têm que contratar gente sem experiência por que... Isso mostra uma carência. <i>E2</i>	Há uma carência de mão de obra qualificada no mercado de trabalho, sendo a pesquisa e a formação em Gastronomia formas de suprir essa necessidade.	

<p>[...] eu preciso que essa população enxergue o seu saber-fazer e transforme isso em fonte de renda, em geração de emprego [...]</p> <p><i>E5</i></p>	<p>Gastronomia pode ser convertida em fonte de renda e geração de empregos para aqueles que detém saberes-fazer.</p>	
<p>Isso acaba sempre sendo de forte interesse, então publicações são muito bem-vindas nessa área.</p> <p>[...] a gente vê o número de solicitações que tem, de aplicação, de artigos para essas revistas, então o interesse existe, é bastante grande [...]</p> <p><i>E1</i></p>	<p>Há volume de submissões, e conseqüentemente, interesse pela Gastronomia, expressos nos periódicos.</p>	
<p>[...] eu vejo a área ganhando autonomia, e eu vejo essas revistas que estão surgindo, muito mais como significativa da autonomia que a área começa a ganhar merecidamente... E não só por um... O não acolhimento, claro que pesa, mas eu acho que... Eu vejo como positivo no outro sentido [...]</p> <p><i>E3</i></p>	<p>A criação de novos periódicos representa um mérito para validade da Gastronomia como um campo científico.</p>	
<p>[...] eu acho que sim, ela é contemplada, sim.</p> <p><i>E4</i></p>	<p>A complexidade do fenômeno Gastronomia é contemplado totalmente nos periódicos de Turismo e Hospitalidade.</p>	<p>Oportunidades em publicações</p>
<p>Existem mais pesquisadores que dedicam sua carreira a esse tema, existem mais possibilidades de periódicos receberem também. Então houve um crescimento como um todo e isso muito saudável para o mercado.</p> <p>Todas eu acho uma pretensão muito grande, mas quase todas, sim. Se você estiver trabalhando com Turismo, a Hospitalidade e a Gastronomia, aí sim, eu vejo que a gente pode enviar pelo menos para uma análise de parecer, mesmo que o teu retorno seja "Aqui não cabe", aí você vai tentar uma outra possibilidade, né. Mas acho que sim.</p> <p><i>E5</i></p>	<p>Aumento no número de periódicos e na quantidade de pesquisadores dedicados à Gastronomia, sendo que a maior parte dos temas relacionados a ela são contemplados nos periódicos de Turismo e Hospitalidade.</p>	
<p>Ela tem muito campo de estudo [...]</p>	<p>Há uma amplitude de temas a serem pesquisados na Gastronomia, visto que também há muitas lacunas a serem preenchidas.</p>	<p>Amplitude do campo</p>

<p>Quando a gente fala em gastronomia, alimentos e bebidas, as vertentes de estudos e ofertas são muito grandes, como oferecer essa alimentação, como estruturar isso, enfim, ela passa a ter uma importância para estudo, em termos de estudo, muito mais rica, com muito mais possibilidade de pesquisa.</p> <p>Então demanda pesquisa, muita pesquisa para que se traga essas questões de uma forma autêntica [...]</p> <p>"Olha, isso aqui é uma área que é para pesquisa. Isso aqui não tem resposta. Eu não tenho a resposta para isso. E acho que nós não vamos encontrar isso em lugar nenhum. É uma lacuna na área, que alguém vai ter que pesquisar e saber". São vários assuntos.</p> <p>[...] boa parte das coisas depois até viram temas de dissertações ou de teses, que a pessoa vai buscar aquele assunto e não encontra nada. Existe muito disso [...]</p> <p><i>EI</i></p>		
<p>E aí, eu vi também nesse campo uma oportunidade grande de estruturar e constituir, vamos chamar assim, uma verticalização da pesquisa na academia [...]</p> <p>Assim, se a gente pegar, em termos regionais nesse país, as oportunidades que têm para a gente pensar os territórios, os regionalismos gastronômicos, sei lá, seja a partir dos biomas, de tudo aquilo que tem de regionalismo, do cultural, da comensalidade diferente de cada região, vejo um universo gigante de oportunidades...</p> <p>Acho que Lazer e Entretenimento, dentro do campo do Turismo e Hospitalidade, estão muito mais acertados do que a própria Gastronomia, que tem um mundo, um mundo gigantesco, porque a gente vai da socioantropologia da alimentação à química, então são coisas bem diferentes.</p> <p>Mas eu vejo com boas perspectivas, o campo, né. Eu acho que ele é um campo bastante aberto, eu acho que a gente precisa descobrir um pouco mais da nossa hospitalidade, da nossa gastronomia, né...</p>	<p>A amplitude desse campo é tratada em decorrência da riqueza cultural do Brasil e como "um mundo gigantesco, porque a gente vai da socioantropologia da alimentação à química", sendo que algumas abordagens podem não ser bem aceitas no Turismo e Hospitalidade, apesar a potencialidade de contribuição mútua.</p>	

<i>E2</i>		
<p>Tu podes ter vários níveis de leitura, né.</p> <p>[...] não precisa ser uma pessoa com doutorado, não sei o que, para se manifestar e participar de questões gastronômicas.</p> <p>Ela está imbricada no dia a dia, ela está imbricada em todas as classes sociais.</p> <p><i>E3</i></p>	<p>Por estar imbricada no cotidiano, em todas as classes sociais e permitir vários níveis de leitura, a amplitude desse campo é notável.</p>	
<p>Eu acho demais, eu acho que abre bastante, é um tema muito bem recebido, que a gente tem uma receptividade, muito potencial, sempre, muito, muito interesse por parte dos alunos, por parte das pessoas que, vamos supor, a gente trabalha com uma comunidade, então essas pessoas têm muito interesse, muito receptivas, né, a própria comunidade [...]</p> <p>Eu acho que pode ser um pouco de tudo, moda, tendência, está muito em evidência esse assunto, essa temática, embora também já seja demais discutida, mas sempre está muito em evidência. Eu acho que é uma temática muito dinâmica, então a gente está sempre descobrindo situações novas, descobrindo possibilidades e também é uma temática muito fascinante [...]</p> <p><i>E4</i></p>	<p>É um "tema" dinâmico com potencial e em evidência, uma vez que parte do interesse pessoal das pessoas que compõem as comunidades e dos pesquisadores.</p>	
<p>[...] porque a Gastronomia permeia muitas ciências, muitas áreas, né.</p> <p>Então é uma relação muito ampla, né [...]</p> <p><i>E5</i></p>	<p>As interfaces da Gastronomia com outros campos científicos proporcionam amplitude ao campo.</p>	
<p>[...] a gente está com uma linha bastante consolidada e pleiteando agora a inserção do nome Gastronomia no programa. [...] Estamos prestes a conseguir isso porque já temos uma linha bastante consolidada [...]</p> <p><i>E1</i></p>	<p>É possível observar um espaço de expansão da Gastronomia na pós-graduação.</p>	<p>Oportunidades em Pós-graduação</p>

<p>A gente tem esse mestrado agora, no Ceará [Universidade Federal do Ceará], talvez esse pessoal pense alguma coisa nesse sentido [...]</p> <p><i>E2</i></p>	<p>É possível observar um espaço de expansão da Gastronomia na pós-graduação.</p>	
<p>[...] 2008 nem está tão longe assim no tempo e, naquele momento, nós não tínhamos nenhum doutor com a titulação concluída que trabalhasse com o tema da Gastronomia. Vejo que de lá para cá a gente teve, sim, um <i>boom</i>, uma explosão de pesquisas, de autores e mesmo o interesse para essa área acabou [inaudível], o que é muito saudável.</p> <p><i>E5</i></p>	<p>Percebe-se uma quantidade crescente de pesquisadores que estão se inserindo nesse campo científico.</p>	
<p>[...] eu fui orientando, teve outra parte antropológica [...] assumiu com muito destaque, com trabalhos excelentes, parte de gestão, que tiveram outros professores, também, que continuaram fazendo pesquisa [...]</p> <p>[...] me doutorei nessa área de gastronomia, comecei a ter produção e comecei a orientar vários outros que eram professores da graduação e depois passaram a ser professores da pós-graduação também [...]</p> <p>Hoje a gente tem uma linha com quatro, cinco pesquisadores dentro do programa, uma produção já [...]</p> <p><i>E1</i></p>	<p>Um destaque interessante é a figura do professor orientador nos programas de pós-graduação. A inserção desse ator em PPGs possibilita a expansão da pesquisa em Gastronomia, a princípio, atrelada aos PPGs de Turismo e Hospitalidade enquanto não são criados mais PPGs específicos em Gastronomia.</p>	<p>Professores orientadores</p>

Categoria: Desafios do campo

Definição: Várias foram os desafios categorizados a partir das verbalizações dos entrevistados, sendo eles de cunho: metodológico, referente ao rigor e desassociação da personalidade do pesquisador frente ao objeto de pesquisa; teórico-conceitual, pela importância da teoria e do posicionamento epistemológico das pesquisas em Gastronomia; de coesão conceitual; de glamourização e desassociação da personalidade nas pesquisas e da desqualificação dos saberes-fazer; de estruturação de base, que conta com questões relacionadas a periódicos e publicações, a pós-graduação e graduação, ao número de pesquisadores; e, por fim, tempo de existência do campo.

Exemplos de verbalizações	Resumo	Tema
<p>O desafio é o amadurecimento, principalmente metodológico. Eu acho que é algo muito subjetivo, né, então eu acho que um amadurecimento, principalmente metodológico, procedimentos metodológicos, aplicações, tratamento desses dados [...]</p> <p>Rigor mesmo, se não fica aquela coisa, assim, muito no senso comum, a Gastronomia ela tem muito isso...</p> <p><i>E4</i></p>	<p>Para que a Gastronomia amadureça enquanto campo científico é necessário maior rigor metodológico nas pesquisas, em especial desassociando a personalidade no momento de coletar e tratar os dados.</p>	Metodológico
<p>Porque parece bobo, mas não, tudo que é teórico acaba se refletindo depois na forma de enxergar o mundo da gastronomia, a forma com que se veem as coisas.</p> <p>Enfim. Às vezes me parece que a gente empobrece também se a gente não consegue dotar isso de um sentido mais amplo, mais consistente teoricamente.</p> <p>Eu acho que a coerência, uma estruturação teórica de campo, né, o pensar a partir da própria área mesmo, é... Mas claro, sempre dialogando com outras áreas.</p> <p><i>E2</i></p>	<p>É preciso reforçar a importância da teoria como uma ótica para se compreender os fenômenos e os objetos de pesquisa.</p>	Teórico-conceituais
<p>Eu acho que o desafio é as pessoas, quem está pesquisando, colocar de onde fala. O que inclui, quer dizer... Nesse artigo eu vou trabalhar gastronomia como sendo tal, e tal, e tal. Provisoriamente eu vou trabalhar como sendo tal, e tal, e tal [...]</p> <p><i>E3</i></p>	<p>A falta de um posicionamento epistemológico claro também pode ser caracterizada como um desafio atrelado à pesquisa em Gastronomia.</p>	

<p>A própria terminologia... Gastronomia, culinária, é tudo a mesma coisa, é igual, não é, tem diferença? O que é a cultura do local e tal, e a organização disso numa forma de gastronomia? Tudo isso são coisas que a gente vai tendo que delimitar, e fazer, e construir e daí vão surgindo as linhas de pesquisa.</p> <p><i>E1</i></p>	<p>Uma das coesões conceituais necessárias recai sobre a definição dos conceitos de Gastronomia e culinária.</p>	
<p>Sim, sim, sim. Bastante. Tanto que a gente vê pelos artigos que saem, toda hora gente tentando redefinir termos, criando, tentando se achar dono de algum conceito, dando, enfim, nova semântica, novos sentidos, requeitando coisas que, em teoria, teriam sido superadas. Eu acho que uma base, uma base um pouco mais comum, mais fortalecida, conceitual, poderia ser muito importante para a Gastronomia, porque a gente segue, a gente vê nos cursos técnicos, vê nos congressos também, ou mesmo nos programas de TV, como é frágil essa perspectiva conceitual, né... A pessoa, às vezes, usa tudo como sinônimo, culinária, não sabe o que é técnica, cozinha em si, cultura alimentar, a gastronomia, acho que tem um monte de problema, sim, e me parece que a gente precisaria ser um pouco mais coerente nessas abordagens. Pensar em alguma coisa um pouco mais estruturada [...]</p> <p>[...] a questão talvez seja como difundir isso um pouco mais... Como fazer com que essa... Digamos que se crie um tesouro da gastronomia, algo assim, como tem em outras áreas.</p> <p>Vejo que a gente precisa dessa estrutura conceitual para pensar como campo [...]</p> <p><i>E2</i></p>	<p>Se faz necessário definir os termos "cozinha", "culinária", "cultura alimentar" e "Gastronomia" e que essas definições sejam minimamente compartilhadas entre a comunidade, em forma de tesouro, por exemplo, até mesmo para que seja possível circunscrever melhor os objetos de pesquisa.</p>	<p>Coesão conceitual</p>
<p>Porque a gente não aguenta mais ouvir que gastronomia é o gastro, que é estômago, que... Ah, não dá. Não dá mais. Não é mais possível isso.</p> <p><i>E3</i></p>	<p>Uso de conceitos que refletem a complexidade do fenômeno a ser estudado.</p>	
<p>Não observo, não, como a gente observa um pouco na hospitalidade, até mesmo no Turismo.</p> <p><i>E4</i></p>	<p>Não se observa falta de coesão no campo.</p>	
<p>Uma das dificuldades que às vezes a gente tem, é perder a simplicidade da cultura, da alimentação. Existe uma tendência muito forte das pessoas glamourizarem muito, criarem um, sei lá, colocarem entusiasmo além, ou trabalharem de uma forma exagerada, a importância de determinadas coisas, por exemplo...</p>	<p>Como a Gastronomia se encontra muitas vezes atrelada ao setor de negócios em alimentos e bebidas, em especial da parcela do setor denominado como alta gastronomia, há um desafio por parte dos pesquisadores de não glamourizar o objeto sendo pesquisado.</p>	<p>Glamourização da pesquisa</p>

<p>É, uma forma muito exagerada, que foge um pouco a realidade [...]</p> <p>[...] a gente percebeu que passou do ponto aquela valorização, a forma como a pessoa mentalmente elaborou aquilo, ela está desconectada daquela realidade [...]</p> <p>Outro problema é a presunção que a gente tem de sermos melhores do que a cultura que a gente está visitando ou levantando [...]</p> <p><i>E1</i></p>		
<p>Toma a atenção até de quem eventualmente não se interessa, não tem jeito de não se interessar porque é muito fascinante, é uma coisa que mexe demais com, com a curiosidade das pessoas, mexe muito com sentido, memória, né, afetividade, então eu diria que é por isso...</p> <p>Eu acho que é algo muito subjetivo [...]</p> <p>Uma área que a gente, se não tomar cuidado, facilmente a gente recai numa situação de parcialidade, né, de parcialidade. Ainda mais quando aquilo envolve, quando eu sou parte daquilo, quando eu vivi aquilo, quando eu cresci naquilo, naquele lugar ou observando aquele fato ali, aquele modo de fazer, então o que eu percebo é uma parcialidade muito grande. Esse é um desafio, né?</p> <p><i>E4</i></p>	<p>Por estar intimamente associada ao subjetivo, à afetividade, ao vivido e ao cotidiano, a pesquisa em Gastronomia pode recair em uma situação de parcialidade.</p>	<p>Desassociação da personalidade</p>
<p>Que o pesquisador ele vinha já impondo limitações quanto ao aspecto de higiene, na preparação, entende [...]</p> <p>Ele vinha desqualificando a cultura [...]</p> <p>O pesquisador muitas vezes, uma das dificuldades que ele tem é conseguir se conter em observar, não começar a fazer imposições ou julgamentos, como deveria ser... Porque a visão</p>	<p>Assim como a glamourização da pesquisa pode acontecer, o pesquisador pode incorrer em desqualificações de saberes tradicionais, em alguns casos, sem nem perceber.</p>	<p>Desqualificação de saberes tradicionais</p>

<p>dele é que aquilo não pode ser feito dessa forma, não é tão simples, então isso muitas vezes desqualifica a pesquisa [...]</p> <p><i>E1</i></p>		
<p>[...] ele todo alinhado ao escopo de grandes editoras internacionais, então a gente vê uma imposição nisso [...]</p> <p>Pode ser que sim. Pode ser que seja, claro, é uma demanda que acho justa e necessária, só que eu tenho um pouco de receio, assim, porque mesmo as revistas de turismo, tirando as quatro, cinco principais, as demais têm falta, carência de artigo, de boas publicações. Não consegue, às vezes, fechar os seus números [...]</p> <p>[...] acho que em termos de Brasil, sim, acho que a estratégia de ter, digamos, cadernos próprios, ela pode ser interessante... Ela pode ser interessante. Eu não sei se vai ter tanta demanda para gerar números com artigos, com publicações de qualidade que possam ranquear e fazer com que elas sejam demandadas, eu tenho dúvidas, sabe? Eu acho que, talvez, tivesse que ter sido mudado o escopo de alguma já existente, que já tenha uma trajetória, ao invés de criar novas.</p> <p>Talvez não tenha espaço para alguns tipos de abordagem, eu concordo contigo. E, talvez, criando um caminho próprio, ela possa trazer outros diálogos interdisciplinares [...]</p> <p><i>E2</i></p>	<p>Os periódicos de Turismo e Hospitalidade possuem linhas editoriais que não abarcam totalmente a complexidade temática da Gastronomia. Entretanto, é também um desafio que novos periódicos, com linhas editoriais mais abertas, se estabeleçam no campo científico, visto a pouca quantidade de pesquisadores.</p>	<p>Estruturação de base (Periódicos e publicações)</p>
<p>"Isso não é avaliação, isso é inquisição". Então nós estamos entrando em um nível de avaliação perverso. Perverso.</p> <p>É, ele tem, isso tem que ser registrado. É um texto que transpira muito a ansiedade da pessoa, né [...]</p> <p>Eu acho que com a gastronomia nós tínhamos que dar um jeito de incorporar essas pessoas, dar voz a elas [...]</p> <p><i>E3</i></p>	<p>Algumas pesquisas e discursos que envolvem a Gastronomia ainda possuem dificuldade de serem publicadas e incorporados aos periódicos de Turismo e Hospitalidade.</p>	

<p>Existe. Existe essa divisão, eu acho que até pela questão do direcionamento de cada revista. Cada periódico vai colocar lá a sua linha, aquilo que vai trabalhar. Então, em função disso, eu acho que a gente define qual é a linha de raciocínio que você desenvolveu em determinada pesquisa, que gerou esse artigo, e aí, sim, passa a direcionar para onde vai, em função desse alinhamento que o próprio periódico vai ter.</p> <p><i>E5</i></p>	<p>Há uma divisão clara de periódicos que são focados em linhas de pesquisa específicas, que aceitariam pesquisas em Gastronomia desde alinhados aos seus escopos.</p>	
<p>A questão da Capes, sempre foi... Os professores com formação na área e publicação na área.</p> <p><i>E1</i></p>	<p>O escasso número de pesquisadores atuantes em PPGs se caracteriza como um desafio.</p>	
<p>porque na pós-graduação a gente sabe, é bem restrita a pesquisa, né, a área de A&B, da gastronomia em si, né, com esse olhar...</p> <p>apesar do momento que a gente vive, de parecer que não existe oportunidade, saída para nada... Tirando e situando esse momento [...]</p> <p>[...] que a gente ainda não tem o doutorado [...]</p> <p>[...] nesse campo que é limitado também, a gente sabe, né, a pós-graduação.</p> <p>Acho que talvez o caminho seja esse, consolidar um campo próprio na pós-graduação, mas claro que com olhares interdisciplinares, evidentemente, não fechada em si mesma, não é isso que estou querendo dizer, mas eu acho que ela precisa de um aporte e de uma riqueza um pouco própria como campo.</p> <p>Acho que na pós-graduação isso vai ser algo a ser pensado, a ser resolvido.</p> <p>Onde ela vai estar situada também como área, como sub área, no caso? Na Nutrição, no Turismo, na Hospitalidade, Área 27? Administração? Enfim... Ou ela é um campo próprio, assim como a gente tem essa discussão... O próprio campo do Turismo, né.</p>	<p>A pouca oferta de cursos em nível de mestrado e doutorado limitam a maturidade do campo. Preocupa também a forma como os PPGs irão se alinhar, em quais áreas de conhecimento da Capes ou CNPq, e como se dará a interdisciplinaridade dentro desses cursos e as relações com os demais cursos existentes.</p>	<p>Estruturação de base (na Pós-graduação)</p>

<p>Acho que a gente precisa também da formalização das coisas, né, senão, nada se estrutura. Que seriam os programas de pós-graduação em Gastronomia, mestrados e doutorados em Gastronomia. Acho necessário termos esse tipo de formação na pós-graduação, para que a gente consiga retroalimentar os cursos técnicos, tecnológicos, bacharelados em Gastronomia.</p> <p>[...] e também densidade formal de programas.</p> <p><i>E2</i></p>		
<p>[...] acaba girando quase sempre nos mesmos no Brasil, porque eu não sei se dá para juntar quatro mãos de pessoas que estão com afinco, dedicadas à pesquisa [...]</p> <p><i>E2</i></p>	<p>O número de pesquisadores dedicados à pesquisa em Gastronomia ainda é restrito.</p>	
<p>Eu vejo que é tempo e um grupo de profissionais sérios que se dediquem. Como já conversamos antes, do início, quando começamos éramos pouquíssimos que trabalhavam o tema. Hoje essa amplitude se dá em função de um histórico de caminhada, então, se esse grupo estiver olhando essa gastronomia, de fato como pesquisador, a seriedade vem inerente ao processo. E aí, é o tempo para a gente ir amadurecendo, trazendo mais gente para a área da Gastronomia, para a pesquisa em Gastronomia, aumentando a publicação e aumentando a leitura dessas publicações, certamente esse tempo vai acabar levando esse grupo a crescer e se fortalecer em relação aos trabalhos. Então acho que é uma questão em que estamos no caminho.</p> <p><i>E5</i></p>	<p>O número de pesquisadores dedicados à pesquisa em Gastronomia ainda é restrito. A quantidade de publicações e leitura dessas publicações irão aumentar conferindo maior seriedade e fortalecimento do campo.</p>	<p>Estruturação de base (Número de pesquisadores)</p>
<p>Quando eu fiz a apresentação desse curso para o conselho universitário, por pouco não me internaram em um manicômio ou coisa assim. Ficaram achando a coisa mais absurda do mundo, uma universidade com curso de culinária, culinária no sentido depreciativo. Foi muito questionamento, enfim... [...] Reelaborei todo o projeto e, sempre com proteção dela, apresentei novamente. Aí já houve uma discussão, mas não foi aprovado. Somente em 1998, fizemos mais planilhas de custo, aprofundamos bem mais nessa parte, aí em 1998, sim, foi apresentado, também novamente com ela, pedindo uma atenção especial para a análise do projeto, acabaram por aceitar, também porque souberam que a Anhembi Morumbi [Universidade Anhembi Morumbi] estaria lançando um curso [...] Então eles tinham como referência de pioneirismo a Anhembi Morumbi. Quando souberam que a Anhembi Morumbi ia lançar o seu curso de gastronomia, aquilo acabou por facilitar [...]</p>	<p>A trajetória de criação dos cursos superiores em Gastronomia demonstra a dificuldade de inserção e credibilidade dela como um campo de conhecimento e atuação válido. Ainda é possível destacar esforços de oferecimento de Iniciação Científica aos alunos de graduação.</p>	<p>Estruturação de base (na Graduação)</p>

<p>Porque o curso prevê para a formação... Ele tem que fazer um trabalho de iniciação científica</p> <p><i>E1</i></p>		
<p>Pois é. Eu acho tem toda uma lógica de formação que a gente precisaria, de repente, repensar, sabe? É um processo de retroalimentação, né. Um círculo de graduação, pós-graduação, que retroalimenta a formação novamente. Eu acho que seria interessante estudar os currículos desses cursos, dos tecnólogos, dos cursos de bacharelado, enfim, para verificar que tipos de formação que eles estão tendo, de fato, e entender um pouco melhor, se existem perspectivas maiores para seguir em uma pós-graduação [...]</p> <p>[...] na gastronomia eu tenho a impressão que o ferramental acaba se sobrepondo demasiadamente, né, ao teórico-conceitual. Porque é uma demanda de mercado, precisa ter esse profissional, com bastante formação e tal, né.</p> <p>E aí a gente tem uns relatos, do quanto uma formação ampliada, interdisciplinar, foi importante para que ele tivesse, sentisse essa flexibilidade de transitar com certa segurança na pós-graduação.</p> <p>Agora, talvez pudesse ser algo importante em termos terminológicos para que a gente evitasse erros básicos, para que, mesmo nos cursos técnicos e tecnológicos, esse ferramental-conceitual pudesse ser trabalhado de uma maneira mais interessante. Porque parece bobo, mas não, tudo que é teórico acaba se refletindo depois na forma de enxergar o mundo da gastronomia, a forma com que se veem as coisas. Quando a gente pensa em significados de determinados alimentos, ou da própria comensalidade, da forma, das partilhas e de tudo isso, se não tem um ferramental-conceitual importante, isso acaba entrando só num ritualístico, sim, só mais um produto e tal.</p> <p><i>E2</i></p>	<p>É preciso repensar a lógica de formação em Gastronomia, em especial nos tecnológicos, que são voltados às práticas, dotando esses cursos de ferramental teórico-conceitual que possibilite expandir o reconhecimento sobre aspectos complexos dos alimentos e bebidas com base pesquisa e teorias científicas.</p>	
<p>Há alunos extremamente interessados em pensar, em pensar a área, em pensar o contexto, e há outros, os que a gente, na brincadeira, chama de “picadores de cebola”. Que não entendem que a Gastronomia tem uma parte extremamente intelectualizada [...]</p> <p>[...] releva a teoria na graduação, se ele, por acaso, vem para o mestrado, claro que ele vai correr mais, né, ele vai ter que recuperar o tempo perdido.</p>	<p>A teoria é relevada na formação por alguns alunos de graduação, demonstrando que esses cursos ainda possuem um estereótipo voltado à prática e ao setor.</p>	

<i>E3</i>		
<p>É uma área muito nova, né? A gente está aprendendo tudo isso.</p> <p>Na gastronomia é tudo muito recente, a gente está falando em questão de 15, 20 anos [...]</p> <p>Não, é muito cedo ainda. Muito cedo.</p> <p><i>E1</i></p>	<p>O campo pode ser considerado muito novo, por esse motivo enfrenta alguns desafios.</p>	
<p>Quando eles se deparam com a densidade teórica e conceitual da Geografia é um susto, porque a gente está falando de 120, 150 anos de história e de ciência. Deve ser assim com Antropologia, deve ser assim com outros campos que tem uma densidade, vamos chamar assim, um pouco maior.</p> <p>Então talvez leve um tempo para consolidar, para a coisa amadurecer e para ver onde eles se enxergam como campo de conhecimento.</p> <p>Eu acho que com uma maturidade científica e só o tempo vai poder nos dizer se... Onde que ela vai se situar, se ela vai constituir, talvez, um campo próprio, se vão ter congressos com uma densidade de pesquisa maior. Acho que falta maturidade.</p> <p>E eu não vejo grandes evoluções de 2007, 2008, 2010 para cá, como um campo que tenha se consolidado. A gente sabe que tem o <i>boom</i> da Gastronomia, teve o <i>boom</i> dos cursos, foi o momento e tal, tal, tal. Mas assim, para chegar, e para fazer até uma revolução gastronômica brasileira, não sei, acho que ainda não. Acho que não estaríamos maduros. Vejo que a gente precisa dessa estrutura conceitual para pensar como campo e também densidade formal de programas.</p> <p><i>E2</i></p>	<p>É possível comparar a história de formação de outros campos científicos com o caso da Gastronomia e observar a diferença de maturidade, mas pouco parece ter sido proposto para solucionar esse sentido apresentado.</p>	<p>Tempo de existência</p>
<p>Eu vejo que é tempo e um grupo de profissionais sérios que se dediquem. Como já conversamos antes, do início, quando começamos éramos pouquíssimos que trabalhavam o tema. Hoje essa amplitude se dá em função de um histórico de caminhada, então, se esse grupo estiver olhando essa gastronomia, de fato como pesquisador, a seriedade vem inerente</p>	<p>Tempo é um dos pontos relevantes para a maturação do campo científico da Gastronomia em interface com o Turismo e Hospitalidade.</p>	

ao processo. E aí, é o tempo para a gente ir amadurecendo, trazendo mais gente para a área da Gastronomia, para a pesquisa em Gastronomia, aumentando a publicação e aumentando a leitura dessas publicações, certamente esse tempo vai acabar levando esse grupo a crescer e se fortalecer em relação aos trabalhos. Então acho que é uma questão em que estamos no caminho.

E5