

## Institucionalização da pesquisa em Gastronomia no Brasil: uma análise dos projetos de pesquisa dos Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* (2004-2020)

*Institutionalization of Gastronomy research in Brazil: an analysis of research projects in graduate programs (2004-2020)*

*Institucionalización de la Investigación en Gastronomía en Brasil: un análisis de los proyectos de investigación en programas de postgrado (2004-2020)*

**Rafael Ferro**

Universidade Anhembi Morumbi – São Paulo – São Paulo – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-9063-8395>

**Resumo:** Esta pesquisa exploratória-descritiva analisou o panorama evolutivo dos projetos de pesquisa associados aos Programas de Pós-graduação brasileiros que estão relacionados diretamente com a pesquisa em Gastronomia. Para tanto, foram sistematizados os Dados Abertos disponibilizados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) sobre os projetos de pesquisa associados aos docentes dos Programas de Pós-graduação (PPGs). A análise de conteúdo foi a técnica utilizada para o tratamento dos dados. Conduziu-se uma busca lexical através de termos relacionados à Gastronomia para identificar os projetos pertinentes. Após análise do resultado dessa busca, 107 projetos de pesquisa compuseram o *corpus*. As seguintes variáveis foram definidas a partir da base de dados consolidada: a) tipo de projeto; b) ano da coleta da informação sobre o projeto; c) Instituição de Ensino Superior; d) título do PPG; e) Área e Subárea de conhecimento da Capes em que o PPG estava associado. As variáveis foram tratadas de forma a apresentar o panorama evolutivo desses projetos. As descrições dos projetos foram tratadas *a posteriori*, resultando em 11 categorias temáticas. Os resultados apresentados reforçam a inerente multidisciplinaridade, multiplicidade temática e teórico-metodológica e a institucionalização da pesquisa em Gastronomia no Brasil.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Projetos de pesquisa; Produção científica; Brasil.

**Abstract:** This exploratory-descriptive research analyzed the evolutionary panorama of the research projects associated with Brazilian Graduate Programs related to Gastronomy

research. For this purpose, the Open Data made available by the Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) on the research projects associated with the professors of Graduate Programs (PPGs) were systematized. Content analysis was the technique used for data treatment. A lexical search was conducted with the terms related to Gastronomy to identify the relevant projects. After analyzing the result of this search, 107 research projects composed the corpus. The following variables were defined from the consolidated database: a) type of project; b) year when the information about the project was collected; c) Higher Education Institution; d) title of the PPG; e) Capes Area and Subarea of knowledge in which the PPG was associated. The variables were treated to present the evolutionary panorama of these projects. Project descriptions were treated a posteriori, generating 11 thematic categories. The results reinforced the inherent multidisciplinary, thematic, and theoretical-methodological multiplicity and the institutionalization of Gastronomy research in Brazil.

**Keywords:** Gastronomy; Research projects; Scientific production; Brazil

**Resumen:** Esta investigación exploratoria-descriptiva tuvo como objetivo analizar el panorama evolutivo de los proyectos de investigación asociados a los Programas de Postgrado brasileños que están directamente relacionados con la investigación en Gastronomía. Para esto, se sistematizaron los Datos Abiertos puestos a disposición por la Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) sobre los proyectos de investigación asociados a los docentes de los Programas de Posgrado (PPGs). El análisis de contenido fue la técnica utilizada para el tratamiento de los datos. Se realizó una búsqueda léxica con los términos relacionados con la Gastronomía para identificar los proyectos pertinentes. Tras el análisis del resultado de esta búsqueda, 107 proyectos de investigación componían el corpus. Las variables se definieron a partir de la base de datos consolidada: a) tipo de proyecto; b) año en que se recogió la información sobre el proyecto; c) institución de enseñanza superior; d) título del PPG; e) área de conocimiento de Capes y subárea a la que estaba asociado el PPG. Las variables se trataron con el fin de presentar el panorama evolutivo de estos proyectos. Posteriormente, las descripciones de los proyectos se trataron a posteriori dando lugar a 11 categorías temáticas surgidas de este análisis. Los resultados presentados refuerzan la multidisciplinariedad inherente, la multiplicidad temática y teórico-metodológica y la institucionalización de la investigación en Gastronomía en Brasil.

Palabras clave: Gastronomía; Proyectos de investigación; Producción científica; Brasil

## Introdução

A pesquisa em Gastronomia no Brasil pode ser considerada como um esforço coletivo recente. Ao analisar as dissertações e teses sobre Gastronomia defendidas nos Programas de Pós-graduação (PPGs) do país, relativos a qualquer campo do conhecimento, Ferro e Rejowski (2018) identificaram que a primeira dissertação foi registrada em de 1999. Desde então, observa-se o desenvolvimento da pesquisa em Gastronomia em diversas áreas do conhecimento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e em diversos meios de comunicação científica (eventos, periódicos e outros documentos).

É sabido que parte do esforço de consolidação de qualquer campo científico é derivado dos projetos de pesquisa atrelados aos PPGs, uma vez que os cursos de mestrado e doutorado têm como principais objetivos o desenvolvimento da pesquisa em seus respectivos campos de conhecimento e a formação de mão de obra qualificada em pesquisa (FREITAS; SOUZA, 2018). Os docentes, discentes e egressos desses cursos se dedicam por anos ao desenvolvimento de projetos de pesquisa e à comunicação científica dos seus resultados. Além disso, enquanto estrutura formal das proposições e das avaliações de PPGs, a Capes recomenda que os docentes e discentes estejam vinculados, como coordenadores ou membros, a projetos de pesquisa (e outros tipos de projetos) coerentes com a(s) área(s) de concentração e as linhas de pesquisa do respectivo PPG. Vale ressaltar que projetos de pesquisa não são componentes exclusivos dos PPGs, pois qualquer pesquisador vinculado a uma Instituição de Ensino Superior (IES) pode registrar seu projeto na plataforma Lattes. Entretanto, para as avaliações da Capes, são considerados apenas os projetos de docentes vinculados a algum PPG.

Os projetos de pesquisa são pouco considerados pelos pesquisadores para avaliar a produção científica, mas esses trabalhos são importantes porque indicam o histórico e as tendências de pesquisa em determinado campo ou temática. Tomando como base a inexistência de investigações que utilizem esse objeto de pesquisa no campo da Gastronomia, este artigo se justifica e contribui para a literatura da área ao caracterizar a evolução dos projetos de pesquisa ligados aos PPGs brasileiros. Assim, este trabalho analisou o panorama evolutivo dos projetos de pesquisa associados aos programas de pós-graduação brasileiros que estão diretamente relacionados com a pesquisa em Gastronomia, apresentando informações sistematizadas sobre esses projetos, de modo a contribuir para a configuração do campo científico da Gastronomia no Brasil.

Inicialmente, será desenvolvida uma breve revisão da literatura sobre o panorama da pesquisa em Gastronomia. Em seguida, discorreremos sobre os procedimentos metodológicos utilizados e apresentaremos os resultados encontrados a partir da análise

dos projetos de pesquisa. Tais resultados serão discutidos e, por fim, teceremos algumas considerações finais, contemplando as contribuições e as limitações deste trabalho.

### **Pesquisa e Produção Científica em Gastronomia nos Cenários Nacional e Internacional**

Identificar e discutir o histórico do campo científico da Gastronomia no Brasil e no mundo é uma tarefa difícil, visto que as pesquisas da área se encontram difusas em diversos campos do conhecimento. A maior parte dos trabalhos sobre o tema apresenta recortes da Gastronomia em interface com o campo do conhecimento no qual o manuscrito foi publicado (periódicos ou anais de eventos científicos) e parte do *background* de formação/atuação de seus autores, com destaque ao campo do Turismo, que apresenta o maior volume de contribuição desse tipo de pesquisa (ver BARBOSA; COLLAÇO, 2018; DE JONG *et al.*, 2018; GIMENES-MINASSE, 2020; OKUMUS; KOSEOGLU; MA, 2018; VOGEL; BARROS; MARINHO, 2019). As consequências dessas interfaces com outros campos já foram demonstradas por Ferro (2021a). Neste tópico, a discussão versará sobre a produção do conhecimento em Gastronomia sem recortes de campo de conhecimento. Entretanto, poucas pesquisas se propõem a essa tarefa. Algumas serão apresentadas a seguir.

A partir dos resultados encontrados por Ferro e Rejowski (2018), é possível assumir que o marco inicial da pesquisa em Gastronomia no Brasil é o ano de 1999, precedendo a criação do primeiro curso de graduação em Gastronomia na modalidade tecnológica, registrado em 2001. A partir de 2003, houve um crescimento vertiginoso da produção científica brasileira em Gastronomia, que começou a se difundir mais entre os PPGs que não eram da Subárea<sup>1</sup> do Turismo, principalmente após 2010 (FERRO; REJOWSKI, 2018). Os autores também identificaram que mais da metade das dissertações e teses estava concentrada na Grande Área das Ciências Sociais Aplicadas da Capes, sendo que as Subáreas de Turismo, Administração e Comunicação apresentaram as maiores concentrações de documentos, respectivamente. Porém, também se destacaram as Subáreas Interdisciplinar (Grande Área - Multidisciplinar), Educação (Grande Área - Ciências humanas) e Letras (Grande Área - Linguística, Letras e Artes). Além de uma análise descritiva com as variáveis sistematizadas, os pesquisadores também conduziram uma análise temática dos documentos e identificaram 19 temas, como “Identidade e Patrimônio”, “Ensino em Gastronomia”, “Gastronomia como atrativo turístico”, “Alimentos nos meios de comunicação”, “Linguagem e literatura gastronômica”, “Estudos de ingredientes”, “História da alimentação”, “Conglomerados gastronômicos”, entre outros.

Grupos de pesquisa dedicados à Gastronomia também foram objetos de pesquisa de dois manuscritos brasileiros. Borges, Autran e Rubim (2010) identificaram 18 grupos

---

<sup>1</sup> Neste manuscrito, Grande “Área”, “Área” e “Subárea” se referem à configuração proposta pela Capes. Nos demais empregos no texto, a palavra “área” diz respeito a uma área de conhecimento (Exemplo: Turismo, Administração etc.) específica, não levando em consideração a organização proposta pela Capes.

entre 1996 e 2010. Os autores observaram que tais grupos estavam inseridos, em sua maioria, nas áreas de Turismo, Antropologia, Hospitalidade e Nutrição. Outros, em menor grau de frequência, foram encontrados nas áreas de Geografia, Letras e “Saúde”. Segundo Borges, Autran e Rubim (2010), os objetivos desses estavam voltados à comunicação científica (apresentação de trabalhos e publicações de artigos), ao desenvolvimento de projetos de pesquisa e à formação de pesquisadores em diversos níveis (iniciação científica, mestrado e doutorado). Por sua vez, Branco e Silva (2022) focaram na distribuição geográfica, na área de cadastro e na formação dos pesquisadores que compõe os 72 grupos de pesquisa da amostra coletada. A área de Turismo foi a que mais apresentou grupos (49%), embora Ciência e tecnologia de alimentos e Nutrição também tenham demonstrado certa representatividade (15% e 13%, respectivamente). Apesar de Branco e Silva (2022) não apresentarem a evolução temporal da criação dos grupos, observa-se uma diferença significativa no quantitativo de grupos criados em relação aos resultados de Borges, Autran e Rubim (2010).

Por ser um campo reconhecidamente novo no Brasil, observam-se discussões recentes concernentes aos conceitos científicos atrelados à Gastronomia e ao ensino da pesquisa científica em nível de graduação. Soares *et al.* (2021) problematizam as principais referências utilizadas nas pesquisas brasileiras sobre Gastronomia e identificam que os conceitos de Gastronomia se encontram divididos em duas linhas de pensamento antagônicas. Para os autores, é necessário constituir um pensamento científico brasileiro sobre a Gastronomia, o que só ocorrerá a partir da formação de um corpo de pesquisadores críticos ao pensamento hegemônico vigente. Nesse caso, o maior esforço deveria se concentrar na formação em nível de graduação.

A partir das exposições de Mendes e Faleiros (2013), Ferro (2021b), Silva, Dourado e Oliveira, (2019) e Soares, Figueiredo e Sá (2021), observa-se que o cenário da formação superior em Gastronomia no Brasil não se encontra preparado para despertar o espírito científico nos discentes por problemas estruturais na curricularização e nas práticas de ensino advindos de pensamentos hegemônicos e da formação dos docentes que estão em atuação. Entretanto, Ferro (2021a) ressalta a importância de alguns movimentos relativos ao desenvolvimento do campo científico da Gastronomia, como a abertura do mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC) e a criação do periódico científico Mangút – Conexões Gastronômicas. Além disso, há outras iniciativas de estruturas (periódicos, cursos de mestrado e doutorado, eventos etc.) de outros campos científicos nas interfaces para acolher pesquisas sobre a Gastronomia.

No cenário internacional, observam-se esforços contínuos provenientes da Turquia, que convergem para o que foi apontado até então no cenário brasileiro. Altaş e Acar (2018) também analisaram dissertações e teses (51 documentos) e apresentam em seus resultados uma evolução significativa, assim como o que foi observado no Brasil, apesar do

menor número de documentos analisados. A maior parte desses documentos estava concentrada em mestrados e doutorados na área de Turismo e Hospitalidade, porém é necessário destacar a existência de nove dissertações produzidas como mestrado em Gastronomia.

Analisando o campo científico da Gastronomia na Turquia, Seyitoğlu (2019) identificou que há um número inadequado de periódicos especializados e que a qualidade teórico-metodológica das pesquisas publicadas costuma ser insatisfatória. Segundo o autor, isso é consequência de um fraco entrosamento entre os agentes desse campo. Seyitoğlu (2019) ainda elencou a falta de coesão teórica e a inexistência de conceitos aceitos amplamente entre os pares como deficiências para o avanço desse campo científico. Por sua vez, Albayrak (2022) indica em seus resultados que uma parte significativa dos docentes é especializada em áreas não relacionadas à Gastronomia e que eles não desenvolveram pesquisas sobre Gastronomia.

Em um contexto geral da pesquisa em Gastronomia, Hegarty (2009) e Ferro (2021c) enfatizam que existem obstáculos que impedem que ela prospere enquanto campo científico mais autônomo: a fragilidade de sua infraestrutura teórica-metodológica, o reduzido corpo de pesquisadores e a ausência/insuficiência de cursos de mestrado e doutorado próprios.

Com base nesses estudos, é possível concluir que, em ambos os cenários (brasileiro e turco), a Gastronomia avança a passos largos, porém com pouca estrutura teórico-acadêmica (grupo de pesquisadores, conceitos, periódicos, cursos de mestrado e doutorado etc.). Assim, analisar a evolução dos projetos de pesquisa dos PPGs brasileiros pode contribuir com outras perspectivas sobre a configuração do campo científico da Gastronomia.

### **Procedimentos Metodológicos**

Esta pesquisa exploratória-descritiva e de abordagem qualitativa se baseou na aplicação da análise de conteúdo (BARDIN, 1977) para investigar os Dados Abertos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), especificamente dos projetos de pesquisa registrados pelos Programas de Pós-graduação (PPGs) *stricto sensu* do Brasil, enviados nos momentos de coleta de dados. O recorte temporal concentrou-se entre os anos de 2004 e 2020, período que concentra os conjuntos disponíveis para consulta no *site* oficial da Capes<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> O *site* Dados Abertos Capes está disponível em: <https://dadosabertos.capes.gov.br>. Acesso em: 28 nov. 2022.

Os conjuntos condensam dados sobre os projetos atrelados aos PPGs como tipo de projeto (extensão, desenvolvimento, inovação, projeto interinstitucional, pesquisa ou outros), ano em que foi coletada a informação sobre o projeto, Universidade e PPG aos quais o projeto estava atrelado, área da Capes à qual o PPG estava associado, título e descrição do projeto. Excetuando-se as duas últimas variáveis, todas as demais foram consideradas na análise.

Os conjuntos de dados foram baixados e organizados em uma única planilha. Na sequência, os dados foram filtrados conforme o tipo de projeto, selecionando-se apenas os projetos de pesquisa. Uma vez concluída essa seleção, procedeu-se com a busca lexical dos termos “gastronomia” e “gastronômico”<sup>3</sup> nas colunas de título e de descrição do projeto. Foram obtidos 120 projetos que, por sua vez, foram planilhados para a análise de conteúdo das variáveis. Em seguida, a partir da leitura flutuante dos títulos e das descrições (BARDIN, 1977), verificou-se a pertinência dos projetos. A partir disso, 13 trabalhos foram excluídos do *corpus* por não possuírem relação direta com a pesquisa em Gastronomia, restando 107 projetos.

As descrições dos projetos selecionados foram tratadas de forma *a posteriori* a fim de compreender os objetivos, os contextos e as relações a partir das quais a Gastronomia foi tratada nas pesquisas. Onze categorias temáticas emergiram dessa análise: “Cultura material e imaterial e patrimônio”, “Atrativo turístico”, “Gastronomia, espaço e desenvolvimento”, “Comunicação”, “Gestão, Inovação e consumo”, “Educação, Ciência e Gastronomia”, “Aspectos gastronômicos da produção de ingredientes e produtos”, “Sustentabilidade”, “Literatura e Gastronomia”, “Atores da Gastronomia” e “Migração”.

A seguir são apresentados os resultados da pesquisa, utilizando-se figuras e tabelas para sintetizar as categorias temáticas definidas *a posteriori*.

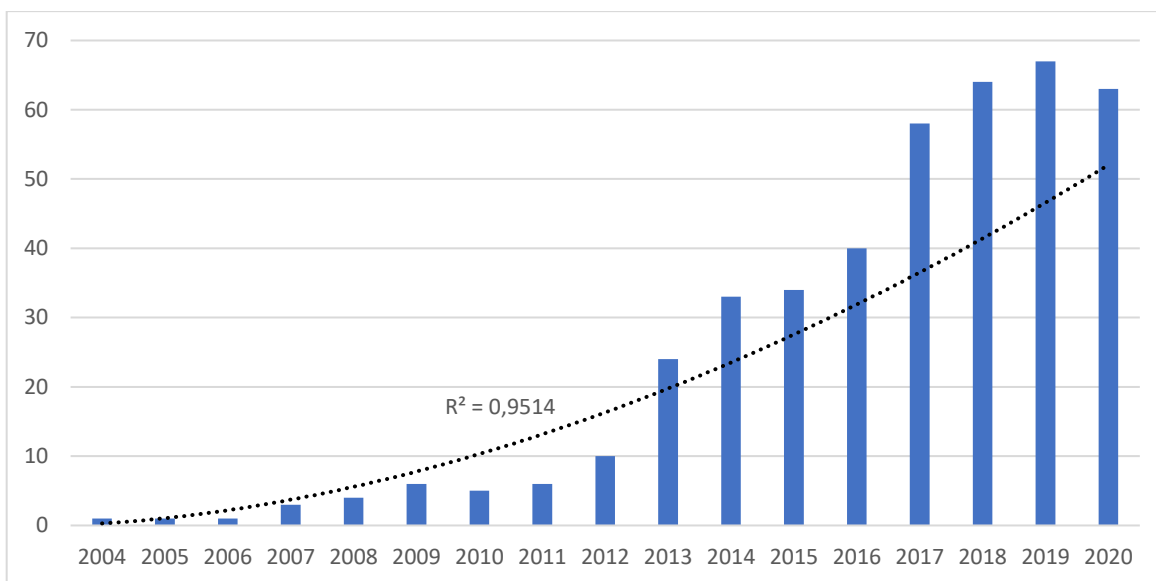
## Resultados

### *Caracterização geral dos projetos*

O número de registros de projetos de pesquisa relacionados à Gastronomia cresceu exponencialmente durante o período analisado ( $R^2 = 0,9514$ ) (Figura 1). O primeiro projeto acompanhou o início das coletas dos dados pela Capes, em 2004. Desde então, em todos os anos (até 2020), foi possível identificar algum projeto com o *status* “em andamento”. O ano de 2019 apresentou a maior concentração de projetos ativos (67). Vale ressaltar que a Figura 1 representa o acúmulo de projetos ativos em determinado ano, o que não representa a proposição de novos projetos.

---

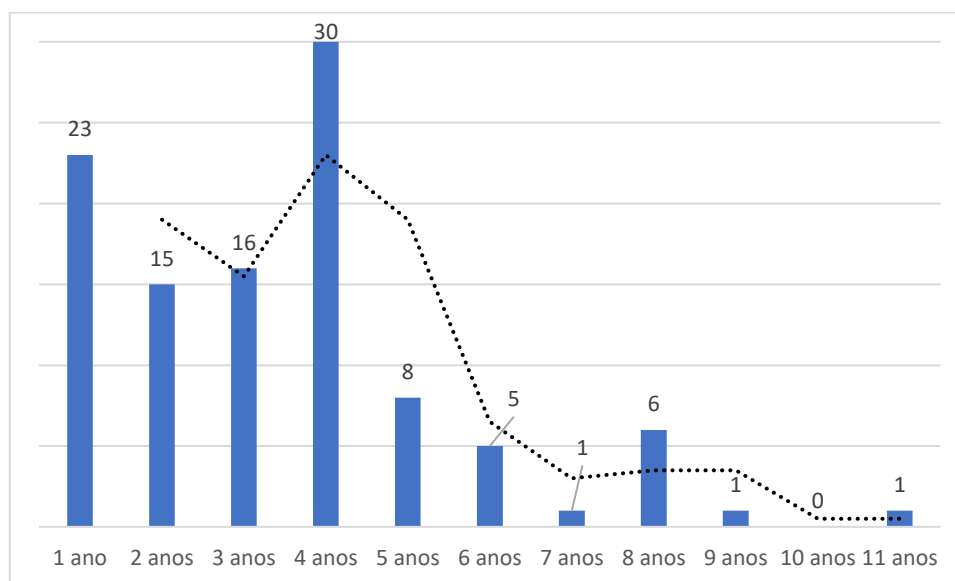
<sup>3</sup> A supressão da letra final possibilita que os resultados da pesquisa lexical admitam flexões como gastronômica(s) e gastronômico(s).

**Figura 1 - Evolução dos projetos de pesquisa em Gastronomia no Brasil**

Fonte: elaboração própria (2022).

Em média, os projetos de pesquisa apresentaram duração média de três a cinco anos. A maior parte dos projetos durou quatro anos consecutivos (30), embora os projetos com duração de um ano (23) também tenham sido numerosos (Figura 2). Para a elaboração do gráfico, foi incluída uma parte dos projetos iniciados em 2020 (14), último ano disponível nos conjuntos de dados da Capes. O projeto mais longínquo, com 11 anos consecutivos. Trata-se de um projeto em História, realizado na PPG da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP), cujo tema é a imigração portuguesa na cidade de São Paulo, sendo a Gastronomia um dos objetos de análise do trabalho. Não foi identificado nenhum projeto com dez anos em atividade.



**Figura 2 - Tempo consecutivo de projetos de pesquisa ativos**

Fonte: elaboração própria (2022).

Ao todo, 55 Instituições de Ensino Superior (IES) de todos os estados brasileiros foram identificadas no *corpus* (Tabela 1). Vale ressaltar novamente que os projetos de pesquisa analisados são aqueles relacionados aos docentes vinculados aos PPGs brasileiros e, portanto, não representam a totalidade de projetos de pesquisa ou IES que de fato se propõem a pesquisar a Gastronomia. A Tabela 1 apresenta as IES e as respectivas informações sobre a quantidade de projetos identificados, o número de anos consecutivos com projetos em andamento e a quantidade de PPGs envolvidos com tais projetos.

**Tabela 1 - Dados sobre os projetos de pesquisa em cada Instituição de Ensino Superior\***

| Universidade                                  | Sigla   | n. de projetos | Quantidade de anos consecutivos em que a IES apresentou projetos em Gastronomia ativos | n. de PPG(s) envolvido(s) |
|---|---------|----------------|--|---------------------------|
| UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI                  | UAM     | 10             | 11   | 4                         |
| UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA          | UFJF    | 6              | 8  | 6                         |
| UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO        | UFRJ    | 6              | 9  | 5                         |
| UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA                      | UnB     | 5              | 9  | 4                         |
| UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL                 | UCS     | 5              | 8  | 2                         |
| UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO                     | USP     | 5              | 11   | 4                         |
| UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ                | UFPR    | 5              | 14   | 5                         |
| UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ                | UECE    | 4              | 4  | 4                         |
| PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO | PUC/SP  | 3              | 11   | 3                         |
| UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ                | Univali | 4              | 9  | 2                         |
| UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS          | UFMG    | 3              | 4  | 2                         |
| UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE   | UFRN    | 3              | 6  | 2                         |
| UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL     | UFRGS   | 3              | 4  | 3                         |

|  |         |   |   |   |
|--|---------|---|---|---|
| CENTRO UNIVERSITARIO UNA                     | Una     | 2 | 8 | 1 |
| UNIVERSIDADE DE MOGI DAS CRUZES              | UMC     | 2 | 4 | 1 |
| UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA              | Uneb    | 2 | 4 | 1 |
| UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO     | UERJ    | 2 | 4 | 2 |
| UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA               | Unesp   | 2 | 7 | 2 |
| UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS            | Unicamp | 2 | 8 | 1 |
| UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS               | UEG     | 2 | 8 | 2 |
| UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA              | UFPB    | 2 | 3 | 2 |
| UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ                | UFC     | 2 | 8 | 2 |
| UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ                 | UFPA    | 2 | 5 | 3 |
| UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE              | UFF     | 2 | 6 | 2 |
| UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO | UFRRJ   | 2 | 8 | 2 |

\*Foram contabilizados apenas os dados das IES que apresentaram mais que um projeto identificado.

Fonte: elaboração própria (2022).

A Tabela 1 traz um conjunto representativo de IES, seja pela quantidade de projetos associados a elas ou pelo tempo em que as pesquisas permaneceram ativas. A Universidade Anhembi Morumbi (UAM) foi a que concentrou o maior número de projetos (10), enquanto a Universidade Federal do Paraná (UFPR) apresentou a maior somatória de anos consecutivos com projetos ativos (14 anos). Foram considerados anos consecutivos os períodos sem interrupções de algum ano em que não havia projetos ativos.

Algumas IES apresentaram mais de um PPG com projetos em Gastronomia, como a Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), que acumulou mais PPGs com pesquisas na área. Em outros casos (7), um mesmo projeto estava atrelado a mais de um PPG, pois os docentes podem estar associados a diferentes programas. Quando isso acontece, o projeto aparece em duplicidade nos dados da Capes. Entretanto, para esta pesquisa, os projetos duplicados foram desconsiderados, reafirmando-se que os 107 documentos selecionados são únicos, mesmo que estejam associados a mais de um PPG.

Os projetos também foram classificados de acordo com suas Áreas e Subáreas de origem, segundo critérios da Capes<sup>4</sup> (Tabela 2).

**Tabela 2 - Quantitativo de projetos de pesquisa em relação a áreas e subáreas do conhecimento da Capes**

| Área  | n. | Subárea          | n. |
|---|----|------------------|----|
| ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA E DE EMPRESAS, CIÊNCIAS CONTÁBEIS E TURISMO | 30 | Turismo          | 21 |
|   |    | Administração    | 9  |
| MULTIDISCIPLINAR  | 15 | Interdisciplinar | 15 |

<sup>4</sup> As Grandes áreas, Áreas e Subáreas de avaliação da Capes estão disponíveis em: <https://www.gov.br/capes/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/avaliacao/sobre-a-avaliacao/areas-avaliacao/sobre-as-areas-de-avaliacao/sobre-as-areas-de-avaliacao#areas>. Acesso em: 28 nov. 2022.

|   |   |                                |   |
|---|---|--------------------------------|---|
| COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO                    | 9 | Comunicação                    | 8 |
|   |   | Ciência da informação          | 1 |
| HISTÓRIA                                    | 9 | História                       | 9 |
| LINGUÍSTICA E LITERATURA                    | 8 | Letras                         | 5 |
|   |   | Linguística                    | 3 |
| SOCIOLOGIA                                  | 8 | Sociologia                     | 8 |
| ANTROPOLOGIA / ARQUEOLOGIA                  | 3 | Antropologia                   | 3 |
| ARQUITETURA E URBANISMO                     | 3 | Design                         | 3 |
| NUTRIÇÃO                                    | 3 | Nutrição                       | 3 |
| ARTES / MÚSICA                              | 3 | Artes                          | 3 |
| CIÊNCIAS AMBIENTAIS                         | 3 | Ciências ambientais            | 3 |
| ENGENHARIAS                                 | 3 | Engenharias                    | 3 |
| CIÊNCIA DE ALIMENTOS                        | 2 | Ciência de alimentos           | 2 |
| CIÊNCIAS AGRÁRIAS                           | 2 | Agronomia                      | 2 |
| GEOGRAFIA                                   | 2 | Geografia                      | 2 |
| PLANEJAMENTO URBANO E REGIONAL / DEMOGRAFIA | 2 | Planejamento urbano e regional | 2 |
| CIÊNCIAS BIOLÓGICAS                         | 1 | Bioquímica                     | 1 |
| CIÊNCIAS DA RELIGIÃO E TEOLOGIA             | 1 | Teologia                       | 1 |
| ECONOMIA                                    | 1 | Economia                       | 1 |
| FARMÁCIA                                    | 1 | Farmácia                       | 1 |
| MEDICINA                                    | 1 | Medicina                       | 1 |

**Fonte:** elaboração própria (2022).

Foram identificadas 21 Áreas e 24 Subáreas do conhecimento. A Área mais profícua em projetos de pesquisa foi a de Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo (30), sendo a Subárea do Turismo a mais representativa, com 21 projetos, seguida da Área Multidisciplinar e sua única Subárea Interdisciplinar, com 15 projetos. De forma geral, esses resultados representam a multiplicidade e a multidisciplinaridade que pautam a formação e o conhecimento em Gastronomia. Parte-se agora para a caracterização do conteúdo dos projetos na tentativa de observar padrões temáticos.

### *Categorias temáticas*

Onze categorias de temas emergiram após leitura e análise das descrições e títulos dos projetos de pesquisa. Também foi registrado o ano inicial de pesquisa de cada temática, na tentativa de traçar seu panorama evolutivo (Tabela 3). O ano final não foi considerado, uma vez que todas as temáticas ainda estavam em andamento até 2020.

**Tabela 3 - Categorias temáticas**

| Temática                                  | n. | Ano de início do primeiro projeto |
|---|----|-----------------------------------|
| Cultura material e imaterial e patrimônio | 18 | 2008                              |
| Atrativo turístico                        | 16 | 2004                              |

|   |    |      |
|---|----|------|
| Gastronomia, espaço e desenvolvimento                         | 14 | 2012 |
| Comunicação   | 13 | 2011 |
| Gestão, Inovação e Consumo                                    | 12 | 2012 |
| Educação, Ciência e Gastronomia                               | 8  | 2015 |
| Aspectos gastronômicos da produção de ingredientes e produtos | 7  | 2009 |
| Sustentabilidade  | 7  | 2014 |
| Literatura e Gastronomia                                      | 5  | 2010 |
| Atores da Gastronomia   | 4  | 2009 |
| Migração  | 3  | 2010 |

Fonte: elaboração própria (2022).

A temática “Cultura material e imaterial e patrimônio”, a mais representativa do *corpus* (18), concentra projetos que têm como foco as subjetividades, identidades, artefatos e saberes relacionados à Gastronomia. Esses projetos normalmente adotam perspectivas históricas ou etnográficas com objetos variados como comunicações impressas, mídias sociais, livros e registros históricos, políticas públicas e memória viva. Essa temática começou a ser pesquisada em 2008 no PPG em História da Universidade Federal do Paraná (UFPR).

“Atrativo turístico” foi a segunda temática mais recorrente entre os projetos de pesquisa. Nessa temática, a Gastronomia é explorada como um recurso com potencial turístico devido à cultura alimentar (normalmente associada como um patrimônio imaterial) de uma determinada região. Os segmentos turísticos mais comuns permeados pela Gastronomia foram o agroturismo e o turismo urbano. Os sujeitos envolvidos nos projetos são recorrentemente comunidades e restaurantes tradicionais. Os métodos preferidos foram a etnografia e o estudo de caso. O primeiro projeto de pesquisa relacionado a essa temática teve início em 2004 na Universidade do Vale do Itajaí (Univali), no PPG em Turismo e Hotelaria.

A terceira temática recorrente, “Gastronomia, espaço e desenvolvimento”, reúne projetos cujo foco é a análise das modificações dos espaços e do desenvolvimento socioeconômico de uma região por meio de estratégias criativas, de elaboração de marcas regionais ou indicações geográficas e cadeias socioprodutivas. Entrevistas e estudos de caso foram comuns nas descrições desses projetos. Em 2010, o primeiro projeto dessa temática foi registrado no PPG em Sociologia da Universidade de São Paulo.

A “Comunicação” era uma temática esperada, visto a quantidade significativa de PPGs da Área de Comunicação e Informação. Esses projetos são voltados à análise semiótica de elementos relacionados à Gastronomia em diversos meios de comunicação, sendo os mais comuns as redes sociais, as campanhas publicitárias e os jornais impressos. O projeto que inaugurou essa temática estava alocado no PPG em Linguística da Universidade Federal do Ceará.

Por sua vez, “Gestão, Inovação e Consumo” concentra os estudos sobre as práticas de consumo de produtos, preparos ou serviços gastronômicos e as possibilidades de inovação em relação a esses objetos. Esses projetos mobilizam conhecimentos da área de *marketing* e da sociologia do consumo. As técnicas de entrevista e *survey* foram as mais comuns nessas pesquisas. O PPG em Administração da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) deu início à temática em 2012.

Na temática “Educação, Ciência e Gastronomia”, os egressos, os discentes e a formação foram consultados para avaliar a evasão e a empregabilidade nos cursos de Gastronomia. Outros trabalhos analisaram a produção científica em Gastronomia no Brasil. E um dos projetos ainda versou sobre o papel da Gastronomia na Educação alimentar. Assim como na temática anterior, as técnicas mais recorrentes foram as entrevistas e o *survey*. O PPG em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi (UAM) foi o pioneiro nessa temática, cujo primeiro projeto data de 2015.

Já a temática “Aspectos gastronômicos da produção de ingredientes e produtos” reúne projetos voltados especialmente ao desenvolvimento e à aplicação de produtos e ingredientes em preparações. Metodologias laboratoriais foram assiduamente mencionadas para testar a qualidade, a seguridade (inocuidade microbiológica) e as possibilidades de aplicação. O primeiro projeto de pesquisa relacionado a essa temática teve início em 2007 na Universidade Federal do Paraná (UFPR), no PPG em Tecnologia de Alimentos.

“Sustentabilidade” é um tema em voga em inúmeros campos do conhecimento. Na pesquisa em Gastronomia, ele se encontra especialmente ligado a proposições de práticas e indicadores de sustentabilidade de serviços gastronômicos e de manutenção da biodiversidade e das tradições. Desenvolvimento de produtos também foi o objetivo de dois dos sete projetos dessa temática. Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS - BRASIL, 2022) foram mencionados em duas pesquisas dessa temática. Não foram informados os procedimentos metodológicos nas descrições desses projetos. Apesar da sua relevância, essa temática só começou a ser pesquisada em relação à Gastronomia em 2014, concomitantemente pelo PPG em Desenvolvimento Local do Centro Universitário Augusto Motta (Unisuam) e pelo PPG em Design da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

Também era esperada a temática “Literatura e Gastronomia”, pois PPGs na Área de Letras e Linguística estiveram presentes com frequência no *corpus*. Esses projetos utilizam escritos vernáculos e históricos (literários e não literários) aplicando métodos lexicológicos, terminológicos, entre outros. O primeiro projeto foi proposto em 2010 no PPG em Letras Neolatinas da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

Apesar de possuir somente quatro frequências, a temática “Atores da Gastronomia” se demonstrou consistente, pois concentra projetos que analisam os papéis de diversos atores da cadeia produtiva em Gastronomia e suas interrelações, especialmente os chefes de cozinha e os produtores rurais. Não foram mencionados métodos ou técnicas preferenciais nessas pesquisas. O projeto que inaugurou a temática estava associado ao PPG em Moda, Cultura e Arte do Centro Universitário Senac São Paulo (Senac) em 2009. Vale citar que este PPG se encontra desativado no momento desta pesquisa.

Por fim, “Migração” reuniu três projetos que versavam sobre o impacto dos imigrantes portugueses e japoneses na Gastronomia na cidade de São Paulo e na região Sul do país. Os projetos realizaram levantamentos históricos sobre a migração desses sujeitos por meio de análise documental e entrevistas em profundidade. O primeiro projeto do tema foi proposto na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP) no PPG em História em 2010.

Observa-se que as temáticas “Atrativo turístico”, “Literatura e Gastronomia”, “Educação, Ciência e Gastronomia” e “Cultura material e imaterial e patrimônio” convergem com a categorização temática proposta por Ferro (2018). As demais, apesar de se aproximarem de algumas propostas do autor, podem ser consideradas mais específicas. Quanto aos procedimentos metodológicos utilizados, a etnografia, o levantamento ou sondagem (*survey*) e as entrevistas foram as técnicas preferidas pelos pesquisadores.

### **Discussões e considerações finais**

O resultado da evolução temporal dos projetos acompanha a tendência demonstrada pelo levantamento de Ferro e Rejowski (2018) sobre a produção de dissertações e teses sobre Gastronomia no Brasil. As temáticas identificadas nesta pesquisa também convergem em grande parte com os resultados dos autores. Esse fato demonstra que os projetos propostos nos PPGs possuem correlação com a produção de dissertações e teses, o que era de se esperar, visto que esses projetos concentram não somente as produções de artigos científicos, mas também tendem a indicar as temáticas, metodologias e objetos com os quais os docentes dos PPGs costumam trabalhar em suas orientações de alunos de mestrado e doutorado.

Os PPGs representam centros de excelência de produção e disseminação do conhecimento científico, sendo compostos por pesquisadores maduros (docentes, pesquisadores externos etc.) e em formação (mestrandos e doutorandos), que propõem e integram os projetos de pesquisa. Ferro (2021c) alega que, por conta da inexistência (até 2020) de um mestrado em Gastronomia, pesquisadores associados aos diversos PPGs do

Brasil, em grande parte, foram responsáveis pela expansão do campo científico da Gastronomia até o ponto em que se encontra hoje.

Neste estudo, a Subárea do Turismo foi a mais recorrente na amostra analisada, sendo o campo de conhecimento que mais contribuiu para a produção científica em Gastronomia. Em estudos anteriores, o Turismo apresentou a maior proficiência em relação aos grupos de pesquisa (BORGES; AUTRAN; RUBIM, 2010; BRANCO; SILVA, 2022) e à produção de dissertações e teses (ALTAŞ; ACAR, 2018; FERRO; REJOWSKI, 2018). Dessa forma, esta pesquisa desvela mais uma estrutura científica que suporta e estreita a relação entre os fenômenos do binômio turismo-gastronomia: os projetos de pesquisa. Essa era uma hipótese para este artigo, visto que a produção científica (artigos, dissertações e teses) é derivada dos projetos de pesquisa.

Esta pesquisa atingiu seu objetivo de analisar o panorama evolutivo dos projetos de pesquisa associados aos PPGs brasileiros que estão relacionados com a pesquisa em Gastronomia ao apresentar os dados de maneira sistematizada. Foi possível contribuir para a literatura científica com a caracterização da evolução e do conhecimento do campo científico da Gastronomia por meio de um objeto pouco explorado nas análises de produção científica. Os dados apresentados reforçam a inerente multidisciplinaridade, multiplicidade temática e teórico-metodológica e a própria institucionalização da pesquisa em Gastronomia no Brasil.

Como limitações, aponta-se que os Dados Abertos fornecidos pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) não apresentam os autores (coordenadores) dos projetos, o que impede que se crie relações entre variáveis sociais e intelectuais de um determinado campo ou temática que se queira analisar. Visando sanar essas limitações, pesquisas futuras poderão se centrar na caracterização social do campo científico da Gastronomia por meio dos Dados Abertos, solicitando tais informações diretamente ao atendimento da Capes. É pertinente citar ainda que foram considerados apenas os projetos de pesquisa associados aos docentes e aos PPGs. Em vista disso, sugere-se que outros tipos de projetos (extensão, inovação, desenvolvimento, interinstitucionais e outros) sejam explorados. Recomenda-se, por fim, a condução de trabalhos futuros a partir da sistematização dos dados disponíveis na plataforma Lattes, uma vez que os dados disponibilizados pela Capes só se referem aos docentes em PPGs.

## Referências

ALBAYRAK, A. Evaluation of gastronomy education quality in Turkey in terms of faculty members. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 28, p. 100498, 2022.

ALTAŞ, A.; ACAR, Y. Bibliometric profile of the postgraduate dissertations written in the field of Gastronomy. **İktisadi ve İdaribilimler Fakültesi Dergisi**, v. 10, n. 3, p. 1-10, 2018.

BARBOSA, F. A. C.; COLLAÇO, J. H. L. Eating identities and places. **Anthropology of food**, n. 13, 2018.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

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.

BRANCO, C. DA S. V.; SILVA, E. B. DA. Panorama dos Grupos de Pesquisa em Gastronomia cadastrados na Plataforma Lattes: uma caracterização. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, v. 2, n. 1, p. 35-49, 2022.

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.

FERRO, R. C. Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo científico. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, v. 1, n. 1, p. 166-177, 2021a.

FERRO, R. C. Pesquisando a gastronomia na graduação - uma carta aos docentes. In: FERRO, R. C. (org.). **Pensando e pesquisando a Gastronomia**: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção. 1. ed. Curitiba: Editora CRV, 2021b. p. 181-191.

FERRO, R. C. **Pesquisa em gastronomia no campo científico do turismo e hospitalidade no Brasil**: configuração, forças de pressão e tendências teóricas. 2021. Tese (Doutorado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2021c.

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.

FREITAS, M. de F. Q. DE; SOUZA, J. Pensar a formação e a pesquisa na pós-graduação stricto sensu. **Educar em Revista**, v. 34, n. 71, p. 9-18, 2018.

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.

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.

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.

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. 2017, p. 64-74, 2018.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS - BRASIL. **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil**. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>> Acesso em: 28 nov. 2022.



SEYITOĞLU, F. Defining the current position of the Gastronomy Field in Turkey. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 19, n. 1, p. 1-20, 2019.

SILVA, G. B. DE L.; DOURADO, T. S.; OLIVEIRA, T. M. DE. Formação docente e suas implicações nos bacharelados em gastronomia das Instituições Federais de Ensino Superior. **Revista Educação e (Trans)formação**, v. 4, n. 1, p. 20-34, 2019.

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. 147-61, 2021.

SOARES, C. M. P.; FIGUEIREDO, G. O.; SÁ, M. B. DE. Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. **Ágora (St. Cruz Sul, Online)**, v. 23, n. 1, p. 65-84, 2021.

VOGEL, D. R.; BARROS, B. I. V. DE; MARINHO, K. B. Scientific research in Gastronomy: bibliometric analysis of Brazilian journals. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 4, p. 922-938, 2019.

Sobre o autor:

#### **Rafael Ferro**

Mestre e Doutor em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi; docente e pesquisador no Programa de Pós-graduação stricto sensu em Hospitalidade (mestrado e doutorado). E-mail: rafael.ferro@animaeducacao.com.br