



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO
DE JANEIRO - IFRJ**

ESPECIALIZAÇÃO EM EDUCAÇÃO E DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA

Campus Mesquita

Ítalo de Paula Casemiro

O que “recheia” esses docentes? Uma análise do perfil, da produção científica e das ações de comunicação e divulgação científica praticadas por docentes de gastronomia do Brasil

Mesquita - RJ
2019

Ítalo de Paula Casemiro

O que “recheia” esses docentes? Uma análise do perfil, da produção científica e das ações de comunicação e divulgação científica praticadas por docentes de gastronomia do Brasil

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Especialização em Gestão Ambiental do Instituto Federal do Rio de Janeiro (IFRJ), como requisito para à obtenção do título de Especialista em Educação e Divulgação Científica.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Grazielle Rodrigues Pereira

Co-Orientadora: Prof^a. Dr^a. Gabriela Ventura da Silva do Nascimento

Mesquita - RJ
2019

C337q

Casemiro, Ítalo de Paula.

O que 'recheia' esses docentes? Uma análise do perfil, da produção científica e das ações de comunicação e divulgação científica praticadas por docentes de gastronomia do Brasil. – Rio de Janeiro: Mesquita, 2019.

135 p.: il.

Trabalho de Conclusão (Curso especialização em Gestão Ambiental Programa de Pós-Graduação Lato Sensu em Educação e Divulgação Científica.) do IFRJ / Campus Mesquita, 2019.

Orientador: Prof.^a Dr^a Grazielle Rodrigues Pereira.

Orientador: Prof.^a Dr^a Gabriela Ventura da Silva do Nascimento.

1. Comunicação Científica. 2. Divulgação Científica.

Armindo, Iasmim Lobão. II. Instituto Federal do Rio de Janeiro.

III. Título.

TCC/IFRJ/CMesq PG_EDC/CE_GA.

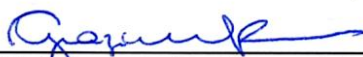
Acervo Campus Mesquita
Ficha catalográfica elaborada por
Marcos Ferreira de Araujo.
CRB₇ / 3600.

O que “recheia” esses docentes? Uma análise do perfil, da produção científica e das ações de comunicação e divulgação científica praticadas por docentes de gastronomia do Brasil

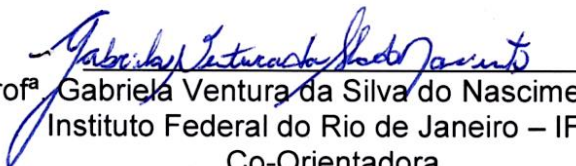
ÍTALO DE PAULA CASEMIRO

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para a obtenção do Título de Especialista em Educação e Divulgação Científica, e aprovado em sua forma final pelo colegiado do curso de Especialização em Educação e Divulgação Científica - IFRJ, em 24 de Junho de 2019.

Banca Examinadora:



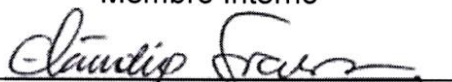
Prof^a. Grazielle Rodrigues Pereira, Dr^a.
Instituto Federal do Rio de Janeiro – IFRJ
Orientadora



Prof^a. Gabriela Ventura da Silva do Nascimento, Dr^a.
Instituto Federal do Rio de Janeiro – IFRJ
Co-Orientadora



Prof^a. Marta Ferreira Abdala Mendes, Dr^a.
Instituto Federal do Rio de Janeiro – IFRJ
Membro Interno



Prof^a. Cláudia Mesquita Pinto Soares, Me.
Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ
Membro Externo

Dedico este trabalho *In Memoriam* a Neusa Aparecida dos Santos, que apesar do pouco acesso que teve ao ensino me apoiou na empreitada rumo ao conhecimento e ainda dedicou parte da sua vida para que eu tivesse a minha. Obrigado Neusa

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora Grazielle Rodrigues Pereira e a minha co-orientadora Gabriela Ventura da Silva do Nascimento,
Pela atenção e orientações dadas ao longo do curso.

À Professora e Coordenadora do curso, Marta Ferreira Abdala Mendes,
Por saber ser professora, certamente está no rol dos melhores professores que já tive.

À professora Cláudia Mesquita Pinto Soares,
Por ter aceitado participar da Banca de Defesa do TCC e ter contribuído com seus comentários para a melhoria da pesquisa apresentada.

Aos professores,
Chrystian Carlétti, Livia Mascarenhas, Michele Waltz dentro outros, pela dedicação e competência.

Aos colegas de curso,
Carolina Chaves, Aline Soares, Iasmim Lobão, Prisciliana Conceição, Jacqueline Ferreira, Liliane Sant'ana, Carla Cristine, Gabriela Farah, Juliene Lemos, Paula Thaise, Lays Rodrigues, Prisciliana Conceição, Aline Cristina, Thiago Lobo, Angélica Ribeiro, Vivian Caroline, Nayara de Oliveira, Luciana de Freitas e Allan Serafim.

Aos servidos técnicos administrativos e aos servidores terceirizados,
Que, direta ou indiretamente me ajudaram durante o curso, seja emitindo um documento ou preservando os ambientes limpos.

A todos que de alguma forma colaboraram para a realização e a finalização desta pesquisa.

“Quanto mais aumenta nosso conhecimento, mais evidente fica nossa ignorância”

John F. Kennedy

RESUMO

CASEMIRO, Ítalo de Paula. **O que “recheia” esses docentes? Uma análise do perfil, da produção científica e das ações de comunicação e divulgação científica praticadas por docentes de gastronomia do Brasil.** 135f. Orientadora: Grazielle Rodrigues Pereira e; co-orientadora: Gabriela Ventura da Silva do Nascimento. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Educação e Divulgação Científica), Instituto Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019

O presente trabalho discuti a produção, comunicação e difusão da ciência no contexto da gastronomia no Brasil, por meio da análise das ações de docentes de cursos de bacharelado em instituições de ensino superior públicas. A pesquisa desenvolvida é exploratória e descritiva, com abordagem documental e enfoque quanti-qualitativo, que envolve o levantamento, a análise e classificação das informações, a tabulação e a interpretação dos dados relativos às produções dos docentes. Para coleta de dados, foram desenvolvidos bancos de dados nos softwares Microsoft Excel e Word, com campos que possibilitassem: a) construir o perfil acadêmico dos docentes; b) analisar a construção da produção científica e c) identificar os principais canais de disseminação da produção científica. O corpus de pesquisa compreendeu os currículos de docentes de cursos de bacharelado em gastronomia do Brasil, disponíveis na Plataforma Lattes mantida pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, doutores, mestres e especialistas, encarregados da formação dos bacharéis em Gastronomia. Após a tabulação dos dados, foram feitas as análises com o auxílio do software Iramuteq, onde foi possível identificar que, dos 68 docentes identificados, a maior parte dos docentes são nutricionistas (22 ao todo) com mestrado e/ou doutorado (63 com mestrado e 40 com doutorado). Os principais veículos de disseminação das informações científicas utilizados pelos docentes são os resumos em anais de eventos, seguidos dos resumos expandidos e artigos científicos. O principal periódico utilizado pelos docentes para a comunicação de suas pesquisas é a Revista Higiene Alimentar. Foi possível observar que, a produção científica dos docentes não é diretamente ligada à gastronomia, mas ao campo da alimentação/nutrição/ciência de alimentos. As ações de popularização da ciência desenvolvidas por estes docentes estão mais voltadas para a comunicação, do que para a divulgação científica e os projetos de extensão dos docentes giram em torno da gastronomia, atendendo a diferentes perspectivas e temáticas de acordo com a localização de cada curso, além disso, ações predominantes são vinculadas por meio de cursos e oficinas. Concluiu-se que a gastronomia é uma área multidisciplinar ainda não consolidada, com poucos canais próprios para divulgação das pesquisas e que, os docentes vêm desenvolvendo produções sobre temáticas diversas, vinculadas aos estudos sobre alimentos, além disso, as ações de divulgação científica são baixas. Ao analisar as produções dos docentes, por meio dos currículos, são notórios os equívocos dos docentes ao preencher as informações nos mesmos, o que sugere a necessidade de cursos e ações voltadas à instrução sobre o correto preenchimento currículo lattes para esses docentes.

Palavras-chave: Comunicação Científica. Currículo Lattes. Divulgação Científica. Docentes. Gastronomia.

ABSTRACT

CASEMIRO, Ítalo de Paula. **What "stuffed" these teachers? An analysis of the profile, scientific production and communication and scientific dissemination actions practiced by Brazilian gastronomy teachers.** 135f. Advisor: Grazielle Rodrigues Pereira and Gabriela Ventura da Silva do Nascimento. Course Completion Work (Specialization in Education and Scientific Divulgation), Federal Institute of Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

The present work discussed the production, communication and diffusion of science in the context of gastronomy in Brazil, through the analysis of the actions of teachers of baccalaureate courses in public higher education institutions. The research developed is exploratory and descriptive, with a documentary approach and a quantitative-qualitative approach, which involves the collection, analysis and classification of information, tabulation and interpretation of data related to teachers' productions. For data collection, databases were developed in Microsoft Excel and Word software, with fields that allowed: a) to build the academic profile of the teachers; b) analyze the construction of scientific production and c) identify the main channels of dissemination of scientific production. The research corpus comprised the curricula of professors of baccalaureate courses in gastronomy in Brazil, available on the Plataforma Lattes maintained by the National Council of Scientific and Technological Development (CNPq), doctors, masters and specialists, in charge of training at the baccalaureate level, of futures gastronomers of Brazil. After the data were tabulated, the analysis was carried out with the help of the Iramuteq software, where it was possible to identify that, of the 68 teachers identified, most of the teachers are nutritionists (22 in all) with a master's and doctoral degree (63 with masters and 40 with doctorate). The main vehicles for the dissemination of scientific information used by teachers are abstracts in annals of events, followed by expanded abstracts and scientific articles. The main periodical used by the teachers to communicate their research is the Journal Food Hygiene. It was possible to observe that the scientific production of teachers is not directly related to gastronomy, but to the field of food / nutrition / food science. The actions of popularization of science developed by these teachers are more focused on communication, than for the scientific dissemination and projects of extension of the teachers revolve around the gastronomy, attending to different perspectives and themes according to the location of each course, in addition, predominant actions are linked through courses and workshops. The research projects present various topics according to the institution, for example, UFRPE has among its main research themes wine, an emerging theme in the region (Northeast). It was concluded that the gastronomy is a multidisciplinary area not yet consolidated, with few channels for the dissemination of research, and that teachers have been developing productions on various topics related to food studies, in addition, scientific dissemination actions are low. When analyzing teachers' productions, through the curricula, the mistakes of the teachers are notorious when filling in the information in them, which suggests the need for courses and actions directed to the instruction on the correct filling latency curriculum for these teachers.

Keywords: Curriculum Lattes. Gastronomy. Scientific Communication. Scientific Divulgation. Teachers.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Sistematização Preliminar do Campo Científico da Gastronomia no Brasil	40
Figura 2 - Distribuição dos Cursos de Bacharelado de IES Públicas no Brasil	52
Figura 3 - Procedimentos Metodológicos Utilizados na Pesquisa.....	63
Figura 4 - Nuvem de Palavras dos Artigos Produzidos por Docentes da UFRJ.....	69
Figura 5 - Nuvem de Palavras dos Artigos Produzidos por Docentes da UFPB	70
Figura 6 - Nuvem de Palavras dos Artigos Produzidos por Docentes da UFC	70
Figura 7 - Nuvem de Palavras dos Artigos Produzidos por Docentes da UFBA	71
Figura 8 - Nuvem de Palavras dos Artigos Produzidos por Docentes da UFRPE.....	71
Figura 9 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos por Docentes da UFBA	91
Figura 10 - Análise de Similitude dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos pelos Docentes da UFBA	91
Figura 11 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos por Docentes da UFC	92
Figura 12 - Análise de Similitude dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos pelos Docentes da UFC	93
Figura 13 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos por Docentes da UFRJ.....	94
Figura 14 - Análise de Similitude dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos pelos Docentes da UFRJ.	95
Figura 15 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos por Docentes da UFRPE.....	96
Figura 16 - Análise de Similitude dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos pelos Docentes da UFRPE.	97
Figura 17 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Extensão Desenvolvidos por Docentes da UFBA	101
Figura 18 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Extensão Desenvolvidos por Docentes da UFC	102
Figura 19 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Extensão Desenvolvidos por Docentes da UFPB	102
Figura 20 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Extensão Desenvolvidos por Docentes da UFRJ.....	103
Figura 21 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Extensão Desenvolvidos por Docentes da UFRPE.....	104

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Distribuição Geral da Formação entre os Docentes.....	64
Gráfico 2 - Distribuição da Formação entre os Docentes da UFPB.....	65
Gráfico 3 - Distribuição da Formação entre os Docentes da UFC	65
Gráfico 4 - Distribuição da Formação entre os Docentes da UFBA.....	66
Gráfico 5 - Distribuição da Formação entre os Docentes da UFRPE	66
Gráfico 6 - Distribuição da Formação entre os Docentes da UFRJ	67
Gráfico 7 - Distribuição da Produção Científica entre Docentes por Instituição	68
Gráfico 8 - Distribuição Geral das Participações em Eventos por Instituição de Ensino - Consolidado	74
Gráfico 9 - Distribuição de Participação em Eventos - UFC	75
Gráfico 10 - Distribuição de Participação em Eventos - UFBA	75
Gráfico 11 - Distribuição de Participação em Eventos - UFRPE.....	76
Gráfico 12 - Distribuição de Participação em Eventos - UFRJ.....	76
Gráfico 13 - Distribuição de Participação em Eventos - UFPB	77
Gráfico 14 - Distribuição Quantitativa de Ações de Popularização da Ciência por Instituição	79
Gráfico 15 - Ações de Educação e Popularização da Ciência Praticadas por Docentes de Gastronomia	80
Gráfico 16 - Tipos de Ações de Popularização da Ciência Praticadas por Docentes de Gastronomia	81

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Temáticas e subtemas abordados pelo <i>International Journal of Gastronomy and Food Science</i>	45
Quadro 2 - Descrição dos Principais Tipos de Eventos Acadêmicos.....	46
Quadro 3 - Descrição dos Tipos de Análises Oferecidas pelo <i>Iramuteq</i> e Utilizadas nesta Pesquisa	62
Quadro 4 - Distribuição dos Docentes por Instituição e Gênero	63
Quadro 5 - Periódicos mais Utilizados por Docentes para Comunicar suas Produções	72
Quadro 6 - Distribuição das Participações Docentes em Eventos Nacionais e Internacionais.....	78
Quadro 7 - Linhas de Pesquisa por Curso.....	82
Quadro 8 - Egressos da UFBA que Continuaram os Estudos na Pós-Graduação.....	85
Quadro 9 - Egressos da UFC que Continuaram os Estudos na Pós-Graduação	86
Quadro 10 - Egressos da UFRPE que Continuaram os Estudos na Pós-Graduação	86
Quadro 11 - Egressos da UFRJ que Continuaram os Estudos na Pós-Graduação	88
Quadro 12 - Exemplos de Projetos de Pesquisa Excluídos da Pesquisa	89
Quadro 13 - Exemplos de Projetos de Extensão Desconsiderados na Pesquisa	100
Quadro 14 - Docentes Selecionados para a Pesquisa	131

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CL – Currículo Lattes

IES – Instituições de Ensino Superior

IFRJ – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro

Reuni – Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais

UFBA – Universidade Federal da Bahia

UFC – Universidade Federal do Ceará

UFCSA – Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

UFPB – Universidade Federal da Paraíba

UFPeI – Universidade Federal de Pelotas

UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro

UFRPE – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Sumário

1. INTRODUÇÃO	15
1.1 Motivações e a Escolha da Especialização em Educação e Divulgação Científica do IFRJ	15
1.2 Contextualização do Tema.....	16
1.3 Objetivos da Pesquisa.....	18
1.3.1 Objetivo Geral.....	18
1.3.2 Objetivos Específicos.....	18
1.4 Questão Geral.....	18
1.5 Estrutura do Trabalho	19
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	20
2.1 O Fazer da Ciência – Produção, Comunicação e Difusão	20
2.2 Gastronomia	24
2.2.1 Gastronomia – Uma Arte, Uma Manifestação Cultural ou um Negócio?	28
2.3. Gastronomia e Ciência.....	36
2.3.1 Gastronomia Molecular – a verdadeira ciência da gastronomia?	47
2.4. Gastronomia – Formação e Ensino no Brasil	50
2.5 A Extensão Universitária como Instrumento de Divulgação Científica	57
3. METODOLOGIA	59
3.1 Coleta de dados	60
3.2 Análise dos Dados	61
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES	63
4.1 Perfil da Formação	64
4.2 Produção Científica.....	67
4.3 Participações em Eventos.....	73
4.4 Popularização da Ciência.....	78
4.5 Linhas de Pesquisa.....	82
4.6 Egressos na Pós-Graduação.....	84
4.7 Projetos de Pesquisa.....	88
4.8 Projetos de Extensão	99
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	104

6. LIMITAÇÕES DO ESTUDO	108
7. SUGESTÃO DE FUTURAS PESQUISAS	109
REFERÊNCIAS	109

1. INTRODUÇÃO

1.1 Motivações e a Escolha da Especialização em Educação e Divulgação Científica do IFRJ

Como fui parar em Mesquita? Eu estava ali, ao lado em Nilópolis fazendo o curso de Especialização em Gestão Ambiental pelo IFRJ, quando descobri que havia um curso sobre educação em nível de pós-graduação no Campus Mesquita do IFRJ. Bem, já era um anseio grande aprender mais sobre educação, a divulgação científica veio de “brinde”. Há muito tempo venho me questionando sobre a educação e sobre aqueles que a fazem, onde destacaria os professores. Durante minha formação acadêmica vinha observando que, de um modo geral, professores de áreas mais duras ou tradicionais, me parecem menos propensos a ensinar e atuar como professores de fato, isto é, procurando desenvolver os alunos, indo muito além de uma mera transmissão de conteúdos. A velha “educação bancária”, termo cunhado pelo educador Paulo Freire, ainda está bem presente no dia a dia das universidades (afirmo isto com base em minhas experiências).

Durante minha própria formação, sempre senti falta de debates sobre questões educacionais, sobre a ciência. Não acredito que, se você está em um curso, por exemplo, de medicina, você só deva aprender a curar. Acredito que você deveria aprender a entender o sofrimento das pessoas, a atuar na prevenção, a ser um orientador e estimulador de boas práticas para com a saúde, etc. Ao descobrir o curso de Especialização em Educação e Divulgação Científica, logo fiquei empolgado em fazê-lo. Fiz o processo seletivo e passei. Ingressei no curso em busca de interações com pessoas que estavam na ponta do ensino e consegui. Tive a participação de vários professores na minha turma, pessoas de áreas diferentes, mas com desafios e problemas bem parecidos. Os problemas que existem em salas de aula em Nilópolis, também existem no Rio de Janeiro, em Nilópolis e em tantas outras cidades pelo Brasil. Os problemas apenas mudam de tamanho ou de contexto. Assim, em busca de conhecimentos complementares a minha formação, buscando aprender mais sobre educação e ciência, acabei realizando este curso e não me arrependo. Fico muito feliz de ter conseguido passar no processo seletivo e ter ingressado numa turma recheada de professores, certamente, muito além das aulas, ouvir as experiências compartilhadas por minhas colegas (em sua maioria a turma era composta por mulheres), foi interessante e contribuiu para a minha formação. Durante o curso tive contato com temas novos e outros que eu já possuía um conhecimento básico, mas após realizar as disciplinas, realmente sinto estar

mais preparado e com conhecimentos, agora, não mais básicos, diria que agora são ao menos intermediários, superando a barreira daquilo que poderíamos nomear como básicos.

Quando ingressei no curso já tinha em mente pesquisar algo relacionado à gastronomia. Por alguns momentos pensei em desenvolver algo totalmente voltado às ciências ou a outras áreas que possuo afinidades, como a administração. Mas, desde que ingressei no curso eu já tinha a convicção de realizar algo que pudesse contribuir para a área da gastronomia, que ainda está engatinhando no campo científico no Brasil, apesar de já existirem inúmeros trabalhos científicos (artigos, dissertações e teses) que abordam o tema. Acredito que a minha “teimosia” foi recompensada pelo presente trabalho, que traz uma série de dados sobre o que os docentes de gastronomia vêm fazendo nas melhores universidades do Brasil.

A proposta da pesquisa surgiu da minha curiosidade em saber mais sobre aqueles que ensinam gastronomia nas instituições públicas federais do Brasil. Como aluno de gastronomia da maior universidade pública do Brasil, a Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, eu sempre me indagava sobre três questões: Quem é o profissional que está me ensinando?; O que ele já fez de produção científica no campo da alimentação? e; Como ele (docente) vem contribuindo para a construção da gastronomia como uma ciência? Embora possa parecer simples de responder, olhando para o contexto das instituições federais de ensino público do Brasil, cabe destacar que os cursos de gastronomia, além de serem cursos recentemente criados (menos de 15 anos), são poucos e estão localizados em diferentes centros de ensino e pesquisa.

Partindo-se das indagações e da curiosidade de entender qual a formação e a contribuição científica para o campo da alimentação, em especial o da gastronomia, surgiu então a proposta desta pesquisa, que será esmiuçada a seguir. *Bon Appétit!*¹

1.2 Contextualização do Tema

Gastronomia é uma ciência? Essa pergunta gera inúmeros debates. Por um lado, temos aqueles que defendem a gastronomia como uma arte (BRAUNE; FRANCO, 2007; LÓPEZ; LÓPEZ; CASTILLO, 2013). Outros a defendem como uma cultura (FLANDRIN; MONTANARI, 2008). Nos últimos anos temos observado no

¹ Segundo o *Cambridge Dictionary*, “*bon appétit*”, termo do francês que numa tradução livre significa “bom apetite” ou o mesmo que “Espero que você goste da sua comida”. Disponível em: <<https://dictionary.cambridge.org/pt/dicionario/ingles/bon-appetit>>. Acesso em 25 de ago. 2018.

Brasil o surgimento de cursos de bacharelado em gastronomia em instituições federais de ensino superior, impulsionados em boa parte pelo Programa Reuni – Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (BRASIL, 2007). Esses cursos estão ligados às instituições reconhecidas pela sua produção científica, tais como a Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, entre outras. Neste contexto, a gastronomia ganhou nos últimos anos um novo ambiente para se propagar no Brasil: o da ciência. Diversos autores discutem o que é ciência, entre eles podemos citar Popper (1972) e sua ideia de falseacionismo e Imre Lakatos (1970) com uma visão mais contemporânea da ciência por meio dos “programas de pesquisa”, isto é, uma estrutura que fornece um guia para futuras pesquisas. Fonseca (2002), por exemplo, define ciência como “a ciência é uma forma particular de conhecer o mundo”. Já Minayo (2007) vê ciência como, forma hegemônica de construção do conhecimento. No entanto, como ciência, a gastronomia ainda possui um longo caminho a percorrer e, neste trajeto os docentes dos cursos desempenham um papel importante como impulsionadores e geradores de pesquisas no âmbito acadêmico, fortalecendo a gastronomia como uma ciência.

A gastronomia, ao contrário de outras áreas como a matemática, física, etc. não é uma ciência considerada pura, mas sim a união de várias ciências, das mais diversas áreas direcionadas as relações para o estudo da relação entre o homem e o alimento, ou seja, possui uma essência multidisciplinar.

No contexto da gastronomia, muitos estudiosos atribuem o olhar científico sobre o tema a dupla de cientistas Nicolas Kurti e Hervé This que cunharam o termo gastronomia molecular, que trouxe a gastronomia para o contexto científico por meio de aplicações de princípios científicos na elaboração de pratos, tema este que trataremos mais à frente neste trabalho. Mas vários cientistas contribuíram para esse novo olhar sobre o tema da gastronomia como ciência: Antoine-Laurent de Lavoisier, Benjamim Thompson, Justus Von Liebig entre outros (MCGEE, 1992; THIS, 2008; DÓRIA, 2009). Desta forma, toda a cronologia da formação da história da gastronomia transita por uma série de transformações, que a tornaram o que ela é atualmente: uma ciência em voga.

A gastronomia e suas discussões no contexto brasileiro ainda são recentes. Com a expansão e crescimento da economia criativa, além de outros fatores como a exploração do potencial turístico da Gastronomia Brasileira e o desenvolvimento do setor de alimentos no Brasil, impulsionaram o desenvolvimento de todo o setor gastronômico, destacando-se como um dos segmentos que mais cresce no Brasil (ABIA, 2019). Neste cenário de crescimento e expansão da gastronomia, ela acabou

por adentrar no contexto acadêmico, sendo inserida tanto como objeto de pesquisa, como elemento de formação, com a criação dos cursos superiores na área.

Nesta pesquisa, pretendemos analisar as contribuições de docentes de cursos de graduação em gastronomia de instituições de ensino superior - IES públicas do Brasil, e suas contribuições para a difusão da gastronomia como ciência. Já foram feitos diversos estudos sobre a formação profissional em gastronomia (DOMINGUES, 2008; SCHAWN, 2009; LIMA, 2010; TOLEDO, 2010; BELCULFINE, 2011; GONÇALVES, 2015; CABRAL; DOS ANJOS; HOSTINS, 2017), e sobre o currículo de gastronomia (KRAUSE, 2001; CARNEIRO, 2008; DOMINGUES, 2008; ABREU, 2013; BARRETO, 2016; GONÇALVEZ, 2017) no Brasil. Contudo, estudos sobre a gastronomia como ciência e, principalmente, o papel dos docentes/pesquisadores na construção deste campo no Brasil, são escassos. Podemos citar o trabalho de Ferro e Rejowski (2018) que analisaram a conformação do campo científico da gastronomia no Brasil. Agora, neste estudo, pretendemos analisar aqueles que ensinam a gastronomia como ciência: os docentes.

1.3 Objetivos da Pesquisa

1.3.1 Objetivo Geral

Analisar o perfil e a produção científica de docentes de cursos de bacharelado em gastronomia de IES públicas do Brasil, assim como suas ações de comunicação e divulgação científica.

1.3.2 Objetivos Específicos

Para alcançar o objetivo geral desta pesquisa, estabelecemos como objetivos específicos os seguintes:

- 1) Descrever o perfil docente dos cursos de bacharelado em gastronomia;
- 2) Caracterizar a produção científica dos docentes;
- 3) Identificar as ações de comunicação e divulgação científica praticadas pelos docentes;
- 4) Identificar, por meio do Currículo Lattes, as atividades desenvolvidas por docentes nos eixos pesquisa e extensão e;
- 5) Problematizar quantitativamente/qualitativamente a contribuição dos docentes para a construção da gastronomia como ciência no contexto nacional.

1.4 Questão Geral

Partindo-se das indagações do autor, oriundas do período em que fui aluno de um dos cursos de gastronomia, que serão analisados na pesquisa, buscaremos

responder questões como: Em que medida os docentes de cursos de bacharelado de IES públicas do Brasil promovem ações de comunicação e de divulgação científica, caso ocorram? A produção científica dos docentes, está diretamente relacionada à gastronomia, ou a campos diversos, especialmente o campo da nutrição? Quais são as áreas de conhecimento mais procuradas pelos docentes para publicação científica? Há relevância na produção científica por docentes vinculados aos cursos de bacharelado em gastronomia de instituições federais do Brasil?

Temos um cenário de crescimento do interesse pela gastronomia como núcleo de saber, e do outro o desafio de se fazer ciência e divulgá-la neste campo, desta forma, pretende-se com este estudo averiguar a seguinte questão geral:

Como está caracterizada a comunicação, divulgação e a produção científica de docentes de cursos de bacharelado em Gastronomia vinculados às IES pública?

Para a busca das respostas às indagações desta pesquisa, vamos analisar os currículos dos docentes, disponíveis na Plataforma Lattes, bem como foram levantadas as seguintes hipóteses:

Hipótese 1: Há uma baixa produção científica (especialmente sobre gastronomia), produzida por docentes vinculados aos cursos de bacharelado em gastronomia de instituições federais do Brasil.

Hipótese 2: A produção científica dos docentes de cursos de bacharelado em gastronomia, não está diretamente relacionada à gastronomia, mas a campos diversos, especialmente o campo da nutrição.

Hipótese 3: Os docentes de cursos de bacharelado de IFES do Brasil não promovem ações de comunicação e, tampouco de divulgação científica.

1.5 Estrutura do Trabalho

Inicialmente, iremos apresentar um referencial teórico que serviu de embasamento para nortear as discussões que serão apresentadas ao longo do trabalho, questões essas que perpassam temáticas variadas, onde destacamos a construção da gastronomia como uma ciência. Como elementos centrais deste referencial, destacaremos questões relacionadas à comunicação e divulgação científica, assim como à produção científica, além disso, trataremos de questões sobre a gastronomia com base em quatro aspectos: gastronomia como arte, como cultura, como negócio e por fim, como ciência, no intuito de elucidar as diferentes conotações que são atribuídas a esta área. Finalmente, faremos um breve panorama da oferta do ensino em gastronomia no Brasil. Após discutimos questões

teóricas, iremos fazer uma apresentação detalhada da metodologia utilizada para a obtenção de dados e para o alcance do objetivo desta pesquisa. Ao final, iremos apresentar os resultados e as conclusões obtidas a partir das análises realizadas.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Este capítulo foi organizado de forma a detalhar o histórico e o desenvolvimento acerca do campo científico investigado, além dos embasamentos que versam sobre os enfoques aplicados nesta pesquisa.

Com base na literatura teórica e empírica (FLICK, 2009) são apresentadas as origens, desdobramentos e conceitos fundamentais, bem como são expostos estudos anteriores e demais pesquisas no intuito de proporcionar o entendimento do contexto de discussões, compreensão e reflexão sobre os atuais estados dos temas selecionados para elucidação do problema examinado.

2.1 O Fazer da Ciência – Produção, Comunicação e Difusão

Na perspectiva de Schwartzman (2001) uma comunidade científica pode ser entendida nos seguintes termos: “um grupo de indivíduos que compartilham valores e atitudes científicas, e que se inter-relacionam por meio das instituições científicas a que pertencem” (SCHWARTZMAN, 2001, p. 23). E, esta comunidade científica está inserida em um campo, que de acordo com Bourdieu (2004) é o universo que compreende da produção à disseminação da ciência e suas repercussões.

Bourdieu (2004) observa que, a motivação do pesquisador no campo científico é gerada pelo desejo de aumentar seu capital científico, que acarreta em disputas de poder, tanto institucional, quanto por prestígio pessoal. Bourdieu (2004, p. 26) define o capital científico como:

“ [...] o capital científico puro adquire-se, principalmente, pelas contribuições reconhecidas ao progresso da ciência, as invenções ou as descobertas (as publicações, especialmente nos órgãos mais seletivos e mais prestigiosos, [...]); o capital científico da instituição se adquire, essencialmente, por estratégias políticas (específicas) que têm em comum o fato de todas exigirem tempo - participação em comissões, bancas (de teses, de concursos), colóquios mais ou menos convencionais no plano científico, cerimônias, reuniões etc.”

A produção científica é uma forma de um cientista torna-se uma autoridade junto aos pares, isto é, obter poderes de participação nas discussões sobre manter, alterar, legitimar e regularizar as leis que regem as relações entre ciência, cientista e sociedades (BOURDIEU, 2004).

Três características são indícios da maturidade de uma área do saber e marcam o seu grau de institucionalização e desenvolvimento: A existência de literatura científica e profissional; A existência de uma associação ou sociedade científica e; A existência de cursos regulares para a formação de novos profissionais e de pesquisadores (MUELLER, CAMPELLO, DIAS, 1996).

Schultz – responsável por formular a Teoria do Capital Humano (1973) a educação está empenhada em fazer progredir o conhecimento, e esse progresso se dará por meio da pesquisa. Moreno e Márdero Arellano (2005) ressaltam a importância da publicação científica dentro do ciclo do conhecimento científico, que compreende a produção, a comunicação e a aplicação do conhecimento gerado.

Estudos sobre a produtividade científica são muito comuns na literatura nacional. Há uma série de estudos nas mais diversas áreas do conhecimento, avaliando a produtividade de docentes (LIMA et al, 2010; SOUZA; MURCIA; BORBA, 2011; HERCULANO; NORBERTO, 2011; HERCULANO; NORBERTO, 2012; LOPES, 2014; HADDAD; MENA-CHALCO; SIDONE, 2017). No entanto, estudos sobre a produção científica sobre gastronomia, são escassos.

A produção científica é o elemento gerador do conhecimento e, pré-requisito para que o mesmo seja difundido e democratizado. A publicação científica exerce papel essencial para o diálogo dos pesquisadores, pois viabiliza a divulgação dos resultados dos trabalhos, assim como contribui para o avanço da ciência (SCHWEITZER; RODRIGUES, 2013). Os periódicos configuram - se como fóruns privilegiados da produção e disseminação científica, contribuindo para que ocorra o processo evolutivo do conhecimento (SANTOS, NORONHA, 2013). Neste contexto, é importante a análise da produção científica, pois de acordo com Schweitzer e Rodrigues (2013, p. 157):

“A análise da produção científica tem o intuito de prover uma visualização das principais características do que está sendo pesquisado em determinado campo do conhecimento, possibilitando a contextualização dos estudos da área e estabelecendo diretrizes para a consolidação de um campo científico.”

A publicação é, para a maioria daqueles que atuam na pesquisa, não só um indicador, mas o produto final de todo um esforço criativo. Dessa forma, qualquer contribuição só é reconhecida após ser publicada, julgada e incorporada, de alguma maneira, aos conhecimentos já existentes. “O ciclo do conhecimento só se completa após a aceitação da descoberta por outros cientistas da mesma área e isso se dá através da publicação” (HERCULANO, NORBERTO, 2012, p. 59).

Como forma de avaliar a produção científica gerada no Brasil, a exemplo de outros países, pesquisadores nacionais têm realizado investigações nos acervos acadêmicos brasileiros produzidos por comunidades acadêmico-científicas acerca de determinado campo ou área do conhecimento no intuito de retratar estágios, fases e panoramas que subsidiem políticas acerca de ciência e tecnologia, entre outras (MUGNAINI; JANNUZZI; QUONIAM, 2004). Partindo de perspectivas quantitativas, os pesquisadores têm buscado utilizar-se de abordagens métricas fundamentadas na cientometria ou cienciometria, bibliometria, informetria e webometria assim como da aplicação de estudos críticos e autocríticos, metaestudos, epistemológicos, retrospectivos, dentre outros para focar questões qualitativas. Cada um deles destina-se a medir, “sob enfoques distintos, aspectos específicos de um corpus de conhecimento” (HERCULANO, NORBERTO, 2012, p. 59).

Produzir ciência é fundamental para o desenvolvimento da sociedade, nas mais diversas áreas. Paralelamente a isso é necessário para este desenvolvimento é a comunicação da ciência. A comunicação científica está presente em círculos mais restritos, como eventos técnico-científicos e periódicos científicos (BUENO, 2010). Devemos destacar que, a comunicação científica e a divulgação científica têm, ainda, finalidades distintas. A comunicação científica visa, basicamente, à disseminação de informações especializadas entre os pares, dando publicidade às pesquisas científicas frente a comunidade científica em áreas específicas, enquanto que, a divulgação científica cumpre função primordial: democratizar o acesso ao conhecimento científico (BUENO, 2010).

Leite e Costa (2007, p. 93) afirmam:

“A criação do conhecimento científico ocorre essencialmente por meio das pesquisas científicas realizadas por pesquisadores-docentes. Durante a realização desses estudos, o pesquisador, um dos atores do processo de comunicação, faz uso do sistema de comunicação em diversos momentos, uma vez que, à medida que produz conhecimento, ele necessariamente o consome.”

Diferentemente da divulgação científica a comunicação científica não precisa fazer concessões em termos de decodificação do discurso especializado pois, seu público-alvo é um público já especializado, que compartilha os mesmos conceitos e que faz uso do jargão técnico (BUENO, 2010).

A produção da ciência deve ser refletida em benefícios para toda a sociedade. Especialmente no Brasil, onde a grande parte da pesquisa é financiada pelo Estado, é ético e necessário divulgar o que está sendo produzido de

conhecimento para toda a sociedade. A produção e a divulgação do conhecimento resultantes de pesquisas científicas podem melhorar os indicadores sociais de uma região, principalmente levando em consideração as peculiaridades das populações, pois a publicação científica ajuda pesquisadores, estudantes, profissionais, gestores de órgãos de fomento e também a resolução de problemas da comunidade (WARKEN, 2016).

Uma compreensão pública da ciência é importante não apenas para adquirir conhecimento sobre a estrutura do mundo, mas também para navegar na sociedade moderna com questões importantes em sustentabilidade, mudanças climáticas e competição global por recursos, entre tantos outros temas que permeiam a relação ciência, tecnologia e sociedade.

Para Bueno (2009, p. 162) a divulgação científica compreende a “[...] utilização de recursos, técnicas, processos e produtos (veículos ou canais) para a veiculação de informações científicas, tecnológicas ou associadas a inovações ao público leigo”. Enquanto que, a comunicação científica, por sua vez, “diz respeito à transferência de informações científicas, tecnológicas ou associadas a inovações e que se destinam aos especialistas em determinadas áreas do conhecimento” (BUENO, 2010, p. 02). Aqui destacamos um ponto de discordância com a visão de divulgação científica proposta por Bueno (2009): ao nosso ver, não podemos mais tratar o público como leigo, pois atualmente, retirando o público não alfabetizado, é um exagero denotar o público como leigo, pois cada público possui, mesmo que minimamente, conhecimentos sobre os mais diversos temas.

A divulgação científica pode contemplar audiência bastante ampla e diversa, como no caso de programas veiculados na TV aberta brasileira, como o Fantástico, o Globo Repórter, entre outros programas de grande audiência, que potencialmente atingem milhões de telespectadores (BUENO, 2010). Atualmente, os meios de comunicações ajudam a promover uma aproximação entre o conhecimento científico e o cotidiano, sendo responsáveis por boa parte das informações que o público não-especialista, incluindo os alunos de escolarização básica, possuem sobre ciência (ROCHA, 2010).

Gouvêa (2000 *apud* ROCHA, 2010), ao falar sobre o papel social da divulgação científica, considera que numa sociedade contemporânea, permeada pela ciência e tecnologia, o acesso aos conhecimentos científicos e tecnológicos que são produzidos, é um elemento essencial para o exercício da cidadania.

A divulgação científica “é um campo de trabalho por meio do qual os conhecimentos são difundidos sem objetivos didático-pedagógicos e sem a

finalidade de formar especialistas, nem tampouco aperfeiçoar os peritos em sua especialidade” (ROCHA, 2010, p. 29).

Para Marandino (2004) na literatura há vários autores que concordam que o processo de divulgar ciência implica uma transformação da linguagem científica com vistas a sua compreensão pelo público. Mas, também há duas questões importantes quando estamos tratando de divulgação, que estão relacionadas ao “porque” e ao “como” divulgar.

Como nos lembra Massarani (1998), é importante diferenciar o que é difusão, disseminação, divulgação e popularização da ciência, visto o corriqueiro uso desses termos como sinônimos. O termo popularização é utilizado em países de língua inglesa, enquanto que, no Brasil, há uma hegemonia no uso da expressão divulgação científica e, neste sentido, divulgação, popularização e comunicação da ciência como tendo o mesmo significado, diferenciando-se da difusão e da disseminação (MASSARANI, 1998).

A divulgação científica e a alfabetização científica desempenham importante papel de socializador do conhecimento, bem como permitem a aproximação da comunidade com a (Ciência, Tecnologia e Inovação - C,T & I) produzidas no país (BARTELMÉBS; SILVA, 2016). A alfabetização científica, bem como a divulgação científica, pode ser compreendida como meio de inclusão social visto que colabora com a ampliação do conceito de cidadania dos sujeitos envolvidos (BARTELMÉBS; SILVA, 2016).

2.2 Gastronomia

O interesse dos brasileiros pelo universo da gastronomia é crescente. A tendência não é nova; contudo se acelerou nos últimos anos. Os indícios nessa direção são muitos: o aumento do número de programas de culinária na televisão, a quantidade de cursos superiores em gastronomia, a aura de celebridade que envolve os *chefs* de cozinha mais renomados, que atualmente possuem *status* de celebridade, o esforço da classe média para demonstrar seus conhecimentos como *gourmet*, etc. A gastronomia converteu-se num fenômeno de massa ao projetar a imagem de charme e *glamour* que lhe são atribuídas nos dias de hoje.

O valor simbólico da gastronomia deve-se a, a alguns motivos. Primeiro, ao vínculo emocional e identitário que acompanha os hábitos alimentares. Gimenes (2006) recorda que a experiência com o alimento resulta em uma memória firmemente instalada. As representações alimentares marcam as mentes e não se apagam com facilidade, por isso a dificuldade em transformar ou modificar hábitos de consumo e preferências. Segundo, a relação com o alimento não se esgota

apenas nas necessidades de sobrevivência, visto que, a comida manifesta história, crenças e valores (CORNER, 2006). Os saberes culinários são produtos de longo processo de construção e de reconstrução, a produção do alimento, a seleção dos ingredientes que podem ou devem ser consumidos, a valorização de certos pratos em detrimento de outros revelam e resumem hábitos culturais locais. Além disso, a cozinha também representa o espírito criativo de um povo. Bizzocchi (2003) afirma que as atividades culturais são capazes de produzir impressões estéticas. A gastronomia, segundo esse conceito, equivaleria a uma linguagem artística, com códigos e estruturas textuais próprias. Terceiro motivo, a oferta de serviços gastronômicos cria oportunidades para os que buscam distinção social e reconhecimento público. Oliveira (2007) lembra que os restaurantes de elite, há muito, estão associados a *status* e prestígio. Estilos de vida contemporâneos colocam em destaque indivíduos identificados com a modernidade e o bem viver.

A gastronomia também está ligada às técnicas de cocção e ao preparo dos alimentos, ao serviço, às maneiras à mesa e ao ritual da refeição. Sendo assim tão abrangente, podemos entender cozinha, culinário entre outros aspectos relacionados à alimentação estão inseridos na gastronomia.

É importante compreender em primeiro lugar o que é gastronomia. Para a Braune e Franco (2007, p. 14):

“Gastronomia é uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É artesanato, porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia”.

Além dos conceitos de comida e de alimento, embora ainda não se encontre um substituto mais atual, o entendimento da culinária e da gastronomia de Brillat-Savarin (1995) é dos mais aceitos na literatura:

“[...] 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. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57).

Destaca-se ainda que, para Brillat-Savarin (1995), a gastronomia está vinculada outras áreas do conhecimento, como se pode perceber na citação:

“À história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que se consome e de oferecer o mais vantajoso possível no que vende. Enfim, à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.58).

De acordo com o dicionário Aurélio (2016): “Gastronomia é o conjunto de conhecimentos e práticas relacionadas com a cozinha, com o arranjo das refeições, com a arte de saborear e apreciar as iguarias”.

No seu parágrafo 2º o Marco da Gastronomia como Cultura no Rio de Janeiro (RIO DE JANEIRO, 2015, p. 01) define a gastronomia, levando em consideração aspectos diversos, como a saúde e sustentabilidade, a saber:

“I - A gastronomia é cultura material e imaterial, reconhecida como patrimônio de grupos familiares, imigrantes, migrantes, povos e comunidades tradicionais [...].
 II - uma das diversas formas de aprendizado social de transmissão cultura – dos saberes, dos sabores, dos cheiros, da história, da memória e do afeto; [...].
 III – uma das diversas formas de sociabilidade e de transmissão da cultura – dos saberes, dos sabores, dos cheiros, da história, da memória e do afeto; [...].
 IV – arte expressada na criação de receitas, combinação de ingredientes e apresentação dos alimentos [...].
 V – compromisso com a saúde, a nutrição, o uso dos recursos naturais e as práticas agrícolas, com respeito aos profissionais envolvidos no trabalho do campo à mesa, tornando-se concreta e acessível com a prática culinária e o compartilhamento da refeição”. (RIO DE JANEIRO, 2015, p. 01).

Entre tantos conceitos, para nós, neste trabalho, fica claro que a gastronomia, por todos os seus elementos e sua própria configuração, trata-se, antes de uma arte, ciência ou negócio, de uma prática social. Hoje a gastronomia continua se expressando por meio de hábitos alimentares de cada povo, legado que passa de geração em geração, desde a pré-história, quando os nossos antepassados partilhavam a comida que preparavam de acordo com os recursos alimentares disponíveis nas regiões onde viviam.

Um conceito que pode gerar certa confusão neste contexto é o de culinária. Mas, gastronomia e culinária são coisas diferentes e, para deixarmos claro vamos aqui esclarecer do que se trata a culinária. Segundo (FREIXA; CHAVES, 2008) a culinária, assim como o termo cozinha dizem respeito ao conjunto de utensílios,

ingredientes e pratos característicos de um país ou de determinada região, assim como o ofício de preparar os alimentos e os exercícios de práticas e técnicas usadas para esse fim.

No Brasil a gastronomia foi sendo inserida aos poucos nas vidas dos brasileiros. Atualmente a gastronomia está na mente dos brasileiros, os *chefs* tornaram-se estrelas de televisão e as pessoas gostam de debater assuntos ligados à gastronomia. Os *reality shows* que abordam culinária proliferaram-se pelos mais diversos canais midiáticos e hoje fazem parte do dia a dia dos brasileiros.

Devemos lembrar que este foi um grande e longo processo. Se na década de 1990 era comum os programas comandados por personalidades como Ana Maria Braga, Palmirinha, entre outros, esses personagens deram espaço para outros como Felipe Bronze, Erick Jacquin dentre outros que atualmente disputam espaço nos meios midiáticos. Ao longo dos anos a gastronomia e a culinária passaram por diversas transformações no cenário midiático brasileiro, que são descritas em vários estudos.

Sugano (2015) fez análises qualitativas dos programas Mais Você, Hoje em Dia, Homens Gourmet e Brasil no Prato, onde buscou entender quais são e como são definidas as diferentes abordagens e práticas discursivas da gastronomia e culinária na TV aberta e fechada no Brasil, e como questões relacionadas aos gêneros masculino e feminino alteram a abordagem dos programas. Entre os resultados do estudo, destaca-se que a gastronomia e a culinária vêm sofrendo alguns tensionamentos e reformulações quanto à abordagem na TV, isto é, se de um lado ganha espaço com um discurso mais técnico e especializado na TV fechada, na TV aberta a culinária vem buscando se enquadrar às transformações do papel da mulher contemporânea na sociedade.

Amaral (2015) resgata o processo de expansão do fenômeno gastronômico no Brasil, numa tese intitulada “Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro”. Em seu trabalho, a autora apresenta a transição midiática da culinária pela gastronomia no jornalismo brasileiro, passagem esta que acarretou mudanças de editoria (de feminina para cultura e lazer), gênero (de receita para crítica e reportagem), enfoque (da prática ao discurso), espaço (da casa ao restaurante), protagonista (da cozinheira ao *chef*) e abordagem (de cotidiana a cultural). A autora destaca três elementos que favorecem a virada, de culinária para gastronomia: os critérios da crítica (gênero que busca indicar ou rechaçar restaurantes, a crítica busca orientar o leitor nos momentos de lazer), o início da valorização dos *chefs* de cozinha (após a chegada dos profissionais franceses ao Brasil) e a pedagogia do consumo (caminho encontrado para buscar

ampliar o conhecimento do leitor em uma área ainda nova para ele) (AMARAL, 2015).

Já Lavinias (2017) fez uma análise sobre a gastronomia que é exibida na televisão brasileira e percebeu que há um enquadramento das produções, que podem ser classificadas como: “antropológico/exótico”; “cuidado de si/bem-estar”; “*reality show/docu reality*”; “culinária/receitas” e, por último “estilo de vida/culinária”. Como a autora destaca, essas tipologias refletem uma espécie de fragmentação do tema, evidenciando um alinhamento das mensagens televisivas com os valores predominantes da sociedade. O consumo de práticas alimentares e de valores relacionados a estas práticas, são determinantes na escolha de estilos de vida como uma forma de identificação e de diferenciação entre os indivíduos e, nesse contexto a mídia desempenha um papel importante por meios das mensagens que difunde, transmitindo valores e estilos de vida (LAVINAS, 2017). Lavinias observa que, as mensagens propagadas pela mídia, em especial, a TV, são propagadas pelos *chefs de cuisine* que, por meio do esforço midiático, adquiriram um certo estrelato, sendo considerados celebridades, em uma espécie de mistura entre genialidade, experiência, técnica e dom da persuasão, assumindo um papel de protagonistas do atual espetáculo midiático, em parte, valorizados e enaltecidos por suas atuações e papéis para além de cozinheiros, tais como empreendedores, artistas, aventureiros, cidadãos conscientes e outros.

Oliveira (2018) traz em sua tese uma discussão atual e pertinente no universo da gastronomia no Brasil: o fenômeno da “*gourmetização*”. Como a autora destaca, com o processo de mediatização da gastronomia e o prestígio de dimensões estéticas em práticas comunicacionais e protocolos de consumo, um fenômeno de *gourmetização* fundamentado na qualificação do ato de cozinhar emerge como modo de estetização do cotidiano. Oliveira (2018) entende-se que os termos *gourmet* e *chef* e formas de expressão correlatas atuam como mecanismos de estetização de marcas, produtos, serviços, conteúdos, espaços, materialidades da mídia e também dos sujeitos.

2.2.1 Gastronomia – Uma Arte, Uma Manifestação Cultural ou um Negócio?

O *Oxford Dictionary of Psychology*² define “criatividade” como “a produção de ideias e objetos que são novos ou originais e que valem a pena ou apropriados,

² Disponível em:
<http://www.oxfordreference.com/view/10.1093/oi/authority.20110803095646664>. Acesso em: 20 dez. 2018.

isto é, úteis, atraente ou apropriado. Torna-se, portanto, evidente que novidade e valor são dois fatores que determinam o nível de criatividade.

A gastronomia como fruto da criatividade, já foi inclusive reconhecido pela UNESCO, com a criação da rede de cidades criativas. As “Cidade da Gastronomia” representam a agenda da UNESCO para tornar os recursos culturais locais componente proeminente da força criativa urbana, através do envolvimento de patrimônio histórico e patrimônio cultural (XIAOMIN, 2017). Culinária e criatividade convergem em um nível cultural através de uma força colaborativa, criando um estado de liberdade culinária desenfreada (XIAOMIN, 2017).

Num estudo com clientes de restaurante, sobre a percepção dos mesmos sobre a apresentação de pratos culinários, Roque et al (2018) notaram que, além da composição geral do prato, as cores, assim como as habilidades e técnicas culinárias são critérios estéticos e relacionados à arte (harmonia, simetria, etc.) na avaliação da criatividade culinária.

Como alguns autores já destacaram, a criatividade é um dos principais elementos do desenvolvimento da alta cozinha no mundo todo (BEAUGÉ, 2012; PENG et al, 2013). Peng et al (2013) entrevistaram 36 *chefs* acadêmicos e especialistas em educadores na cozinha chinesa e ocidental sobre o tema da criatividade culinária. Os resultados mostraram que os *chefs* associaram mais a criatividade culinária habilidade técnica do que com criatividade em geral, sendo que, a maioria dos *chefs* destacou o fato de que a criatividade culinária repousava em habilidades e princípios de cozimento, como manuseio de facas, métodos de cozimento e história, mas também em conhecimentos mais fundamentais, como a ciência e higiene (PENG et al., 2013).

Um produto culinário criativo deve ser novo e apropriado, embora outros fatores pareçam ser críticos no contexto de alta gastronomia, incluindo não apenas habilidade e técnica, mas também cultura pessoal e elementos artísticos como harmonia, equilíbrio e simetria (HORNG; LIN, 2009; STIERAND; DÖRFLER, 2012; ABRAMS, 2013;; MICHEL et al., 2014, 2015;).

O processo criativo na culinária tem sido objeto de muitas pesquisas tratando-se de forma geral, de um processo de desenvolvimento de novos produtos, geralmente orientadas para o processo de inovação também se aplica a inovações no serviço (OTTENBACHER; HARRINGTON, 2007, 2008, 2009a, 2009b; HARRINGTON; OTTENBACHER, 2013).

A natureza da criatividade culinária é o resultado de interações entre criadores (*chefs*), organizações e clientes; esta criatividade leva tendências de moda de alimentos, atende às demandas de os mercados, e também faz os lucros

para a indústria culinária (PENG; LIN; BAUM, 2013). Para alguns autores, a criatividade é o principal elemento da alta cozinha (FARIA, 2015). Faria afirma que, para fortalecer a vertente artística da alta cozinha, compete aos *chefs* desenvolver o seu trabalho focando na dimensão criativa, arriscando e inovando.

As inovações de serviços culinários e de restaurantes de sucesso exigem um equilíbrio entre agir e incentivar a criatividade de fluxo livre e aberto com gestão adequada do processo de inovação (HARRINGTON; OTTENBACHER, 2013). Para López, López, Castillo (2013) estas reações que o prato provoca em nós, assemelham-se às qualidades que a arte evoca nos espectadores, porque é uma manifestação do ser que é concebido para o prazer estético, cuja base são os aromas, texturas, sabores e cores.

Para definir a gastronomia como uma arte, deve-se primeiro entender que esta última acima de tudo como uma experiência estética, porque é uma criação onde ideias, experiências e uma riqueza de conhecimentos estão interligados para conceber um produto chamado trabalho artístico, contudo uma arte efêmera (LÓPEZ; LÓPEZ; CASTILLO, 2013).

As belas artes são reduzidas a seis: pintura, escultura, arquitetura, dança, literatura e música, colocando-se outras atividades artísticas como arte menor ou artesanato, em que se enquadram a gastronomia, perfumaria, confecção de roupas entre muitas outras, onde a produto gerado era conhecido como uma arte menor, objeto estético ou arte ornamental e decorativo (LÓPEZ; LÓPEZ; CASTILLO, 2013).

López, López, Castillo (2013) salientam que, para ser arte, o objeto (arte) deve poder ser mantido em uma instituição ou museu e fazer parte de uma coleção e, por isso que não podemos considerar as refeições como obras artísticas devido à sua condição efêmera e, portanto, não adequada ao museu. Mas assim como o acervo de um museu, as preparações culinárias representam o mundo simbolismos da cultura. Desta forma, para López, López, Castillo (2013) a gastronomia pode ser considerada "arte", já que permite uma experiência completa dos sentidos, expressa a visão do artista e permite que o espectador faça uma apreciação e interpretação das obras, acontece nos meios culturais e certamente é uma parte essencial das tradições do povo. Outro autor que sustenta o mesmo argumento é Faria (2015) que defende a gastronomia como uma arte, pois é possível observar na história da arte contemporânea, através da apresentação de alguns exemplos de movimentos e artistas, a contribuição da arte na introdução de elementos da gastronomia no mundo da arte contemporânea.

A gastronomia, pode ser vista como arte e ciência do preparo e consumo de alimentos, que objetiva o prazer físico, emocional e intelectual por meio de

experiências sensoriais (HELGA, 2010). A gastronomia contempla o entendimento do alimento e da sua relação histórica com o ser humano, o comensalismo e mesmo um ritual alimentar que sacie os sentidos: imagens, sons, aromas, sabores e texturas.

Curiosamente, a relação entre arte, gastronomia e ciência é possível de ser observada na apresentação de pratos culinários. Spence et al (2014) argumentam que, o *design* visual de pratos é cada vez mais utilizado por restaurantes, contudo, a exploração dos efeitos dos arranjos das apresentações de alimentos, ainda são pouco pesquisados, contudo, os autores afirmam que, a exploração desses efeitos constitui o próximo passo natural de uma colaboração interdisciplinar cada vez mais frutífera entre chefs, psicólogos, cientistas sensoriais e designers. O empratamento (arranjo da comida no prato) apresenta-se como um dos componentes surpreendentemente importantes para elevar os sabores dos alimentos, a entrega e experiência de uma grande refeição (SPENCE et al, 2014).

A criatividade científica envolve alguns conhecimentos existentes, seja para promover uma teoria ou uma nova ideia ou processo, criação artística pode dar nova representação da vida ou sentimento, que normalmente não desenvolver a partir de representações anteriores. Cientistas altamente criativos ou artistas apresentam grandes diferenças em sua personalidade (PENG; LIN; BAUM, 2013).

Ao discutirmos a relação, para alguns improvável entre ciência e arte, vale citar o estudo de Reis, Guerra e Braga (2006). Como os autores destacam, pode não parecer, mas as relações entres estes dois campos do conhecimento são bem maiores do que se imagina habitualmente. As concepções artísticas e científicas são coerentes, levando a interpretações semelhantes a respeito do funcionamento do universo, o que podemos notar é que suas representações ocorrem com linguagens diferentes (REIS; GUERRA; BRAGA, 2006).

Para mostrar essa relação, os autores apresentam vários exemplos, entre eles destacamos a relação feita entre os desenhos da Lua feitos por Galileu e por Harriot (REIS; GUERRA; BRAGA, 2006, p. 73), vejamos:

Os desenhos que Galileu fez da Lua como havia visto com suas lunetas são emblemáticos. Foi o conhecimento de desenho, do claro-escuro, adquirido por Galileu em Florença que lhe possibilitou compreender a aparência da Lua. A geometrização da projeção das sombras pode ter lhe permitido perceber as irregularidades da superfície lunar. Ele foi capaz, até mesmo, de determinar a altura das montanhas lunares, novamente valendo-se da perspectiva. Assim, a Lua representada por Galileu deixou de ser a imagem da perfeição – associada, no imaginário cristão, à Imaculada Conceição – e passou a ser mais um corpo celeste

com características comuns, como a Terra. Se os compararmos com os desenhos feitos pelo astrônomo inglês Thomas Harriot (1560-1621), que fez observações da Lua com uma luneta no ano de 1609, perceberemos que não ‘viram’ a mesma coisa. Antes de ver os desenhos de Galileu, Harriot representou uma Lua que não é a mesma observada pelo florentino. Ele desenhou manchas que não têm nenhuma relação com a superfície lunar. Essa diferença não pode ser interpretada pela pouca habilidade para o desenho, mas, na realidade, demonstra que Harriot não dispunha de condições para interpretar a geografia da Lua sem o treinamento artístico que teve Galileu. Somente depois de ver os desenhos de Galileu é que Harriot tentou representar as crateras lunares, passando a considerá-las (EDGERTON, 1995).

Como descrito por Reis, Guerra e Braga (2006) fica evidente que, os conhecimentos de Galileu sobre desenho, permitiram-lhe ver a Lua numa perspectiva diferente de Harriot. Cabe destacar que Galileu vinha de uma escola artística que já tinha desenvolvido um trabalho com o claro-escuro, enquanto Harriot descendia de uma formação que não havia incorporado tal perspectiva, assim como não possuía formação artística.

Mas, a gastronomia como arte, também é vista para muitos como uma manifestação da cultura. De fato, se considerarmos, por exemplo, os hábitos alimentares como representações da cultura, por si só, este fato já faria da gastronomia uma manifestação cultural.

A cultura gastronômica derivada dos hábitos alimentares e rituais cotidianos das pessoas (XIAOMIN, 2017). Abordar a gastronomia e a cultura, exige uma atuação interdisciplinar, como um meio necessário para aproximar o entendimento de diversas disciplinas que envolvem a gastronomia. Desta forma, é preciso superar a visão limitada que há sobre os alimentos, superando suas características biológicas e buscando compreender o universo de significados e representações dos alimentos no contexto social. Como destaca Michael Pollan (2008) ainda predomina a perspectiva ideológica do *Nutricionismo*, que de acordo com o autor fundamenta-se em três ideias básicas:

1) o mais importante não é o alimento, mas sim o “nutriente”; 2) por ser este invisível e incompreensível para todo mundo, menos para os cientistas, precisamos da ajuda de especialistas para decidir o que comer; 3) o objetivo da alimentação é promover um conceito estrito de saúde física” (POLLAN, 2008, p. 15-16).

A comida é uma necessidade biológica, mas comer é, em muitos aspectos, a mais fundamental atividade social. Comer combina a necessidade biológica com a cultura. Não é simplesmente uma questão de ingerir calorias, proteínas, vitaminas

e minerais, é um ato de formato cultural investido com significados que superam seus aspectos metabólicos ou nutricionais (HEGARTY, 2004).

A cozinha como parte da cultura reflete muito simbolismo que provocar em nós uma identidade, constituindo-a como um fator de encontro para as pessoas promoverem crenças populares, é então quando o ser humano, como artista, se materializa em um prato uma infinidade de sentimentos que procura traduzir em sabores e aromas, convertendo a comida em uma experiência sensorial, e, além de deliciar os sentidos, cria um muitas emoções e laços sentimentais entre os comensais (LÓPEZ; LÓPEZ; CASTILLO, 2013)

Enfatizando a perspectiva de que comida é cultura, cabe destacar ainda a seguinte aceção de Flandrin e Montanari (2008):

“Comida é cultura quando ‘produzida’, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza, mas ambiciona também criar a própria comida. Comida é cultura quando ‘preparada’, porque, uma vez adquirindo os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando ‘consumida’, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas ‘escolhe’ a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste” (FLANDRIN; MONTANARI, 2008, p. 16).

A gastronomia enquanto cultura, desperta curiosidades nas pessoas e, no campo do turismo, é mediadora para saciar as inúmeras curiosidades do turista. O estudo da gastronomia tem uma posição privilegiada na comunicação das características de uma cultura; não é apenas um meio para aprender sobre os outros, mas também sobre nós mesmos, tanto como indivíduos e como parte de um grupo (SANTICH, 2007). A gastronomia é uma compreensão de vários fatores sociais, culturas, componentes históricos, literatura, filosofia, status econômico, religião e outros, em que a comida é o assunto central (ZAHARI, 2009). É importante dizer que o interesse do visitante pela comida do outro existe e isso é reforçado quando Mintiz (2001, p. 31) diz que:

[...] o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos.

A gastronomia cumpre uma das necessidades primordiais do ser humano que é a de alimentação, entretanto o costume, relacionado com a arte de preparar alimentos, atrela-se a uma ação cultural que une histórias, crenças, religiões, classes, etnias, hábitos culturais, localização geográfica, entre diversas outras expressões que se propagam pela comida.

Arte, cultura, mas como tudo num mundo globalizado e regido pelo capitalismo, a gastronomia transformou-se num grande negócio em todo o mundo, afinal, todos nós precisamos nos alimentar. Porém, a gastronomia é especialmente vinculada como um negócio, quando associada ao turismo.

Nos últimos anos, a gastronomia estabeleceu-se como um dos elementos-chave para o aprimoramento, sustentabilidade e consolidação de destinos turísticos (JIMÉNEZ-BELTRÁN; LÓPEZ-GUZMÁN; GONZÁLEZ, 2016; NELSON, 2016). Numa pesquisa na cidade de Córdoba - Espanha, com viajantes estrangeiros que estavam almoçando ou comendo em vários restaurantes da área histórica, Jiménez-Beltrán, López-Guzmán e González (2016) identificaram que há uma importância dada à gastronomia por turistas como parte da identidade cultural de um lugar e da satisfação alcançada através da gastronomia local.

O turismo gastronômico incorpora os valores tradicionais incorporados no desenvolvimento do turismo moderno, o que inclui o respeito pela cultura, tradição, autenticidade e sustentabilidade (WTO, 2017). Este tipo de turismo representa uma oportunidade de revitalizar e diversificar constantemente o turismo, promover a promoção local desenvolvimento econômico, conseqüentemente, contribuindo para a promoção e identidade de destinos, mantendo e preservando tradições locais e diversidades (WTO, 2017). Para Gomes et al (2015, p. 6) ao tratar da relação entre turismo e gastronomia citam:

Como atividade dos sentidos, a gastronomia é importante para o desenvolvimento do turismo, uma vez que oferece experiências sensoriais e psicológicas e expressa ao consumidor os modos de vida de um povo por meio da comida. Ao recorrer aos estabelecimentos de alimentação, as pessoas almejam a possibilidade de conhecer um pouco mais da cultura de um determinado lugar pela culinária, além, é claro, do prazer obtido pela degustação de um alimento. Partindo do contexto de mudanças ocorridas no mundo, como a globalização, as novas tecnologias, o aumento da concorrência do mercado, o aumento expressivo de algumas atividades socioeconômicas, principalmente, do turismo, nota-se, cada vez mais, uma busca por coisas novas que propiciem experiências significativas ou únicas para o turista.

Nesse cenário, a gastronomia, como atrativo turístico, surge e é apropriada como produto turístico, com base na importância que o papel da alimentação desempenha na sociedade moderna como necessidade fisiológica, práticas prazerosas e de socialização. Gastronomia e turismo são indissociáveis, pois é impossível pensar em turismo sem prever a alimentação para curta ou longa permanência. Em qualquer destino, o viajante precisa alimentar-se e, assim, acaba experimentando a cozinha da localidade (CORNER, 2006).

A gastronomia, como atrativo turístico, surge e é apropriada como produto turístico, com base na importância que o papel da alimentação desempenha na sociedade moderna como necessidade fisiológica, práticas prazerosas e de socialização. A alimentação configura-se como um atrativo para os turistas, inclusive como um souvenir, visto que muitos turistas levam consigo produtos alimentares típicos das regiões que visitam, como uma forma de memória e compartilhamento da experiência vivida (LIMA; HORODYSKI; PASSADOR, 2017). Em qualquer destino, o viajante precisa alimentar-se e, assim, acaba experimentando a cozinha da localidade (CORNER, 2006). Essa associação entre turismo e a busca por prazeres gastronômicos, resulta no segmento de mercado turístico definido como turismo *gourmand*, que segundo Costa (2012) define-se como:

O nicho turístico que agrega o luxo gastronômico mediante a motivação de viajar pelo prazer de degustar a alta gastronomia e se deleitar com bebidas cada vez mais especiais - aqui, a ênfase está na exclusividade: Esta distinção entre qualidade e exclusividade é significativa, pois revela a intenção oculta por trás da viagem com motivação *gourmand*: além de saciar desejos, tem que conferir *status* (p. 329).

Para Hall e Sharples (2003), o turismo gastronômico trata-se do deslocamento cuja principal motivação reside na experimentação relacionada à produção de alimentos e a cultura culinária local (visitação a produtores de alimentos, festivais culinários, restaurantes, etc). Gimenes-Minasse (2010), afirma que existem diversas formas de dar-se a relação entre turismo e gastronomia, destacando-se estabelecimentos especializados, como bares e restaurantes, rotas e roteiros turísticos. Assim, aumentam, no Brasil, vinícolas, cachaçarias, queijarias, abertas ao público, entre outros empreendimentos, e, também, acontecimentos programados, como festivais e eventos gastronômicos, voltados ao mercado turístico. Ao mesmo tempo em que se trabalha a questão da valorização da cultura por meio da valorização de culinárias tradicionais e da criação de novos empregos, também se disponibiliza oferta maior e diferenciada de atrativos turísticos para os

visitantes (FAGLIARI, 2005). Neste cenário destacam-se os festivais, que são procurados por turistas que buscam experimentar diferentes costumes e culturas e encontrar situações novas que não fazem parte do seu ambiente (MORETTI; ZUCCO; POZO, 2016). Festas tradicionais, feiras gastronômicas e representações do modo de vida de uma localidade também possuem uma grande atratividade turística, principalmente quando se trata de turismo em localidades rurais (RÊIS; TEIXEIRA, 2016).

Apesar de a oferta gastronômica no Brasil ser especialmente festejada por sua diversidade, riqueza e sabores, até então se dispõe de poucos estudos e dados sobre o seu efeito na atratividade dos destinos turísticos no País. Uma exceção é o trabalho de Krause (2007), que analisou a influência da gastronomia no caso de Balneário Camboriú (SC) e que levanta indícios a favor do argumento.

Importante destacar-se que recentemente a gastronomia entrou no rol direto de interesse do Ministério do Turismo Brasileiro não apenas como um elemento-chave no segmento de viagens, mas também como atrativo cultural o que já garante que a temática passa a transitar nas agendas públicas nacionais, conferindo-lhe a importância como pilar fundamental para a sustentação da atividade turística (BRASIL, 2013).

2.3. Gastronomia e Ciência

Na literatura são citadas várias formas de acesso ao conhecimento, entretanto, são identificados quatro tipos mais abordados (MARCONI; LAKATOS, 2000): vulgar ou popular, científico, filosófico e religioso, cada um com suas características.

O conhecimento popular ou senso comum ou empírico é adquirido naturalmente, com base na experiência, já o conhecimento filosófico caracteriza-se por questionamentos sobre os problemas humanos, tendo por base apenas as ideias, reflexões e relações emanadas da razão humana e, por fim o conhecimento religioso ou teológico tem como referência as proposições sagradas, reveladas pelo sobrenatural (SIENA, 2007).

O conhecimento científico lida com acontecimentos, diferente dos conhecimentos anteriormente citados, distingue-se dos demais pela forma ou método, pelas técnicas e os instrumentos utilizados.

Para Eco (1998), um estudo é científico quando satisfaz alguns requisitos: preocupação com um objeto reconhecível por quem o define e pelos outros; dizer do objeto algo que ainda não foi dito; ser útil aos outros; e, fornece elementos para

verificação e contestação. De um ponto de vista mais filosófico, a pesquisa pode ser considerada uma:

[...] atividade básica das ciências na sua indagação e descoberta da realidade. É uma atitude e uma prática teórica de constante busca que define um processo intrinsecamente inacabado e permanente. É uma atividade de aproximação sucessiva da realidade que nunca se esgota, fazendo uma combinação particular entre teoria e dados (MINAYO, 1993, p. 23).

Desse modo, pode-se afirmar que: ciência é uma forma de acesso ao conhecimento, utilizando métodos próprios, os métodos científicos, diferentes dos métodos utilizados pelas outras formas; e, que pesquisa é a atividade básica da ciência. As áreas da ciência podem ser classificadas em duas grandes dimensões: puras e aplicadas; ou naturais e sociais (GERHARDT; SILVEIRA, 2009).

Boaventura de Souza Santos (1988), enquadra a natureza da ciência em três momentos: paradigma da modernidade com base no modelo do conhecimento oriundo das ciências naturais, racional, experimental e quantificável; crise do paradigma dominante e; paradigma emergente respaldado no conhecimento científico-natural é científico-social.

As Ciências Sociais têm peculiaridades que as distinguem das ciências naturais, entre elas, destacamos: os fenômenos humanos não ocorrem de forma semelhante à do mundo físico, impossibilitando a previsibilidade; a quantificação dos resultados é falha e limitada; os pesquisadores têm crenças que podem prejudicar os resultados de suas pesquisas e; o método por si só não pode explicar um fenômeno social (TARTUCE, 2006).

O potencial de crescimento da área de gastronomia pode ser ilustrado pelas recentes discussões sobre o fortalecimento dos cursos de graduação, pelo incremento do número de grupos de pesquisas e de publicações na área, pelas discussões acerca dos campos científicos que envolvem o núcleo de saber da gastronomia. Como vimos, a gastronomia já está bem presente em meios como a mídia e podemos afirmar que ela está em crescimento no meio acadêmico, citemos como exemplo o número de dissertações e teses abordando a temática da gastronomia, produzidas nos últimos anos no contexto da pós-graduação nacional. Numa busca simples pelo termo “gastronomia” no Portal de Teses e Dissertações da CAPES³, podemos encontrar 475 trabalhos versando sobre o tema, sendo que

³ Para acessar o Portal: <https://catalogodeteses.capes.gov.br/catalogo-teses/#/>. Acesso em: 05 de jun. 2019.

nos últimos cinco anos, podemos notar um crescimento no número de produções: 37 em 2014, 58 trabalhos no ano de 2015, 35 em 2016, 52 em 2017 e 71 produções no ano de 2018. Contudo, a produção científica ainda se encontra muito dispersa e necessitando de maior rigor nas pesquisas e estruturação como um campo (FERRO; REJOWSKI, 2018).

Destacamos, para esta pesquisa, a gastronomia como fruto de vários conhecimentos, que emergem inicialmente de saberes populares até serem apropriados pela academia para fins de produção do conhecimento científico, que será o foco de nosso estudo. Salientamos a importância de conhecimentos e saberes oriundos do conhecimento popular, tradicional, religioso, entre outros, que estão sempre permeando as questões ligadas ao homem e sua alimentação.

A construção promissora da gastronomia como ciência e profissão no Brasil tem, todavia, um importante caminho a percorrer. Diferente da História, da Geografia, da Sociologia, da Biologia e de tantos outros campos disciplinares que chegaram ao país pelas mãos de pesquisadores e professores estrangeiros, proveniente de lugares onde essas ciências já possuíam um corpo científico estruturado, a gastronomia se inseriu no meio universitário brasileiro praticamente sem uma referência acadêmica externa (ROCHA, 2015). A explicação para isso é simples: a concepção da gastronomia como campo de estudos superiores é exceção e não regra, mesmo em países como a França, onde a tomamos como referência (ROCHA, 2015). Daí se entende o porquê da gastronomia estar relacionada, em geral, aos estudos mais amplos sobre a alimentação em áreas afins como a Antropologia, a História, o Turismo, a Nutrição, a Ciência dos Alimentos e assim por diante.

Embora o reconhecimento da gastronomia como saber prático repouse sobre a forma de seleção e preparo dos alimentos, não há dúvidas de que ela seja mais que isso. Sendo técnica e produtora de conhecimento sobre a alimentação, algo tão familiar à espécie humana, é compreensível, entretanto, sua vulnerabilidade às especulações gerais. Nessa direção, a gastronomia é associada intuitivamente por muitos como o campo restrito das práticas culinárias, da experimentação espontânea ou da mera combinação dos alimentos, um campo sem regras e ambições científicas (ROCHA, 2015). Contudo, para os que entendem a gastronomia para além de um saber estritamente prático, não é difícil perceber que se trata de uma área multi ou até interdisciplinar de estudos sobre a alimentação humana que apresenta, em detrimento dos métodos e técnicas das demais ciências, uma maneira particular de apreendê-la (ROCHA, 2015). Observa-se que a gastronomia é desenvolvida dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados

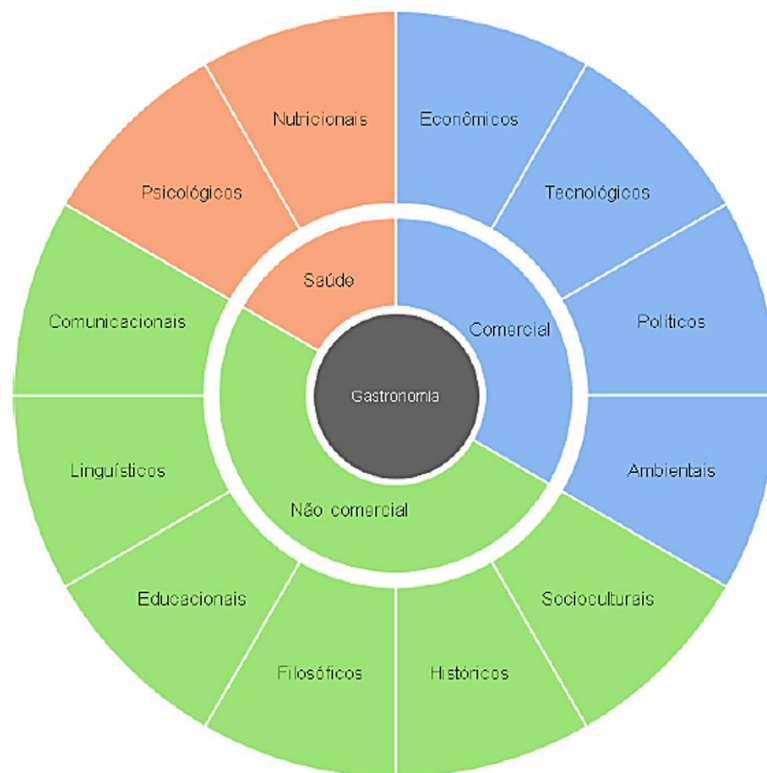
em anos de descobertas e experiência que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo, interagindo ainda com outras áreas do conhecimento como Nutrição, Administração, *Marketing*, Química, Física, Biologia, entre tantas outras (ROCHA, 2015). A ausência de uma sistematização sobre uma teoria e um método da gastronomia faz com que os próprios pesquisadores tenham dificuldade em realizar estudos em seu campo de atuação (ROCHA, 2015).

Sobre a perspectiva metodológica, a gastronomia, como campo de pesquisa multidisciplinar, tem se fundamentado em correntes teóricas de diversas naturezas de acordo com as demandas do objeto investigado. Ao que parece, como não há clareza de qual seja o objeto da gastronomia, se é a alimentação ou as cozinhas, por exemplo, os estudos demandam, em geral, um ou mais arranjos metodológicos.

Silva et al (2010) ao realizarem um mapeamento acerca da constituição da Alimentação e Cultura como um campo científico específico que tem incorporado no *habitus* de seu agente principal, o pesquisador das Ciências da Saúde, observam que a rede de significados tecida nesse lugar de encontro entre distintos saberes encontra-se marcada pela visão hegemônica biomédica, que resente e demanda um domínio mais sólido de conceitos e métodos capazes de enfrentar a complexidade da realidade e dos problemas além das bancadas dos laboratórios, na vida em sociedade, uma pesquisa mais social. Essa concepção da alimentação reduz a comida a seus componentes bioquímicos e dialoga com a ideia de racionalização da dieta, desprovida de valores culturais e funções sociais, endossa o fenômeno da medicalização da alimentação, impulsionado pela ideia de saudabilidade, vinculando um corpo magro à saúde, por exemplo (SILVA et al, 2010).

Ferro e Rejowski (2018) desenvolveram um primeiro esforço na direção de uma sistematização do campo de conhecimento da gastronomia no Brasil (Figura 1), a partir da análise da produção científica sobre gastronomia em nível de pós-graduação, isto é, teses e dissertações.

Figura 1 – Sistematização Preliminar do Campo Científico da Gastronomia no Brasil



Fonte: Ferro e Rejowski (2018).

Ferro e Rejowski (2018) identificaram que, o campo da gastronomia é formado por basicamente três abordagens: comercial, não comercial e de saúde.

“A abordagem comercial se preocupa em discutir os aspectos econômicos, de abastecimento, aquisição, consumo de ingredientes ou serviços de alimentação, de gestão e de configuração espacial, políticos, ambientais e sustentáveis de eventos, e empresas públicas e privadas para fins turísticos ou não. Enquanto na abordagem não comercial são produzidos estudos sobre aspectos humanos e sociais de identidade e história, podendo estes serem explorados pelo turismo por meio de eventos e comunidades étnicas, outros estudos se interessam pela filosofia, ensino, linguagem e comunicação da Gastronomia. Por fim, os estudos que abordam a saúde implicam a manutenção da inocuidade e da psique alimentar, e os estudos sobre a ciência e tecnologia de alimentos em prol da nutrição humana (FERRO; REJOWSKI, 2018, p. 513).”

Long (2002, p. 81) postulou que os estudos de alimentos são aqueles interessados na “natureza da comida (as), um complexo e multifacetado domínio das atividades humanas.” No entanto, para Deutsch e Miller (2007, p. 393) o que é denominado como estudos de alimentos é “um rótulo um pouco enganador, pois

esse campo é preocupado com os aspectos sociais e culturais dos alimentos, da produção ao consumo”. Como notam Neill et al (2017), a multidisciplinaridade da origem dos estudos de alimentos confundiu os limites acadêmicos em sua pressa para reivindicar seu território acadêmico e diferenciar-se da gastronomia.

Estudos sobre alimentos, também englobam as propriedades químicas, biológicas e físicas de alimentos, que têm sido objeto de ciências, tais como ciências agrárias, ciência dos alimentos, comportamento do consumidor, nutrição, os estudos sobre alimentos também se preocupam com e suas relações com a comida, seja na fazenda, na cozinha ou na mesa (DEUTSCH, MILLER, 2007). Partindo-se do princípio que, os estudos sobre alimentos são mais expansivos, contemplando áreas como política alimentar, mudanças de dieta, ética e domínios sociológicos como o folclore, ciências comportamentais, saúde pública, etc., podemos notar que, esses temas se sobrepõem a visão de gastronomia conceituada por Brillat-Savarin (1970) e já citada nesta pesquisa.

Grandes descobertas científicas não são apenas a adição de novos fatos mas a percepção de novas relações entre os fatos disponíveis ou no caso da ciência da culinária, o desenvolvimento de novos conceitos e novas ideias (HEGARTY, 2004).

A crescente colaboração entre *chefs* e cientistas está alimentando novas tendências na culinária e nas ciências. Além disso, a colaboração está se movendo para o campo educacional, tanto em termos de utilização da gastronomia como um meio para ensinar química e física (ROWAT et al., 2014) e em termos de uso do conhecimento científico da química e da física para entender processos na gastronomia (VAN DER LINDEN, 2013; BARHAM, 2013).

Stierand e Lynch (2008) defendem a parceria entre *chefs* e pesquisadores, como forma de melhorar a pesquisa no campo da gastronomia como um todo. Para Stierand e Lynch (2008) é importante que os pesquisadores aumentem seus conhecimentos sobre a sociologia dos *chefs*, sendo essencial reconhecer as diferentes filosofias da culinária e da ciência para construir um diálogo mútuo.

O programa *Cooking and Science*⁴ desenvolvido pela Universidade de Harvard é um bom exemplo do potencial de alinhar culinária com ciência e juntar chefs e cientistas. Aliando a culinária ao aprendizado sobre ciências, *Cooking and Science* trata-se de uma iniciativa interdisciplinar que utiliza os alimentos e o ato de cozinhar de uma maneira única, voltada à maneira de ensinar química, física e biologia (SÖRENSEN; MOURITSEN, 2018). É interessante notar o olhar dado por

⁴ Para mais informações sobre o programa, acesse: <https://www.seas.harvard.edu/cooking>. Acesso em: 05 jun. 2019.

uma das melhores universidades do mundo, sobre um tema, que à princípio poderia para muitos estar distante do mundo acadêmico.

A premissa básica do curso é que as práticas de culinária e seus resultados são fortemente enraizados na ciência. Estes princípios científicos são explorados tanto quando nós mesmos cozinhamos pratos do dia a dia em nossas cozinhas, bem como quando chefs de ponta desenvolver novos pratos incomuns (SÖRENSEN; MOURITSEN, 2018). O curso apresenta casos que aliam à culinária a ciência, com a interação entre cientistas e *chefs* que discutem suas receitas em termos de sua criação, técnicas e ingredientes.

Mas, ao tratar da gastronomia como ciência e da integração entre cientistas e *chefs* em diversas partes do mundo, é possível notar a associação entre *chefs* e cientistas na produção científica. Mas, no contexto brasileiro isso ainda é algo que precisa ser desenvolvido. Trata-se de um grande desafio: integrar disciplinas e práticas que usam linguagens diferentes (HEDEGAARD, 2019).

Carême (KELLY, 2005) há muito tempo atrás, já notava as práticas culinárias como uma forma de ciência. Outro grande nome da gastronomia que tinha uma percepção semelhante era Brillat-Savarin (1970) que correspondentemente procurou posicionar a gastronomia no contexto da ciência, contemplando teoricamente na experiência sensorial (BRILLAT-SAVARIN, 1970).

A colaboração entre gastronomia e ciência em sua forma atual ainda é algo novo, que tem que ser adaptado às respectivas disciplinas e práticas, num quadro interdisciplinar. Enquanto um contexto multidisciplinar requer apenas conhecimento básico de conceitos, abordagens metodológicas e abordagens teóricas/fundamentos de outras disciplinas e práticas acadêmicas, um contexto transdisciplinar pode abrir um campo totalmente novo em que a renegociação de significados e reestruturação de quadros disciplinares representam mudanças nas concepções próximas a uma revolução científica em um sentido kuhniano (KUHN, 1996). Não seria a gastronomia uma ciência transdisciplinar?

Fooladi et al (2019) num estudo com profissionais do setor de alimentos de diferentes países (Finlândia, Noruega, Espanha e EUA) investigou as possibilidades de interação entre *chefs* e cientistas. Os resultados mostraram que, os *chefs*, a maioria dos quais já tem experiência com essa colaboração, são orientadas para o conhecimento, orientada para a inovação e expressamente positiva para a colaboração interdisciplinar entre profissões. Além disso, eles acreditam que tanto os chefs quanto os pesquisadores podem se beneficiar de tal colaboração, e a maioria acredita que eles poderiam contribuir pessoalmente para o trabalho dos pesquisadores. Entre as barreiras apontadas por Fooladi et al (2019) para o

desenvolvimento de colaborações entre *chefs* e cientistas estão: falta de tempo e recursos, além disso, a interrupção em um dia agitado e de ritmo acelerado, e linguagem / discurso técnico.

Uma perspectiva disciplinar (unidisciplinar) reduziria uma questão para algo entendido apenas a partir das perspectivas e conhecimento de uma única disciplina. Para Fooladi et al (2019) é necessário a união entre as fronteiras disciplinares, visto que numa perspectiva unidisciplinar não é possível tratar da gastronomia como ciência.

No Brasil, não há muitos pesquisadores com destaque na produção científica sobre gastronomia. Podemos citar, como exemplo, Maria Henriqueta Sperandio Gimenes-Minasse, doutora em História, mestre em Sociologia e graduada em Turismo, sendo toda sua formação pela Universidade Federal do Paraná. Atualmente professora da Universidade Anhembi Morumbi no Estado de São Paulo, que conforme destaca Casemiro et al (2018) é a autora brasileira mais citada em produções científicas envolvendo gastronomia e turismo.

No âmbito internacional, talvez hoje, Charles Spence⁵, pesquisador da Universidade de Oxford, seja o principal nome na produção sobre gastronomia, conduzindo diversas pesquisas sobre o tema em parceria com uma grande rede de cientistas e chefes de cozinha.

Não é possível falamos em produção científica na gastronomia e deixarmos de lado a comunicação e divulgação científica, que são elementos complementares e necessários para a construção da gastronomia como ciência. Neste contexto, são de extrema relevância a publicação de pesquisas e a participação em eventos, tanto especializados como para o público em geral.

Para Schweitzer e Rodrigues (2013), as publicações em periódicos tratam-se do principal indicador da atividade científica, por conta do processo de troca e desenvolvimento da informação. Os artigos científicos “são destinados a um público especializado, com a finalidade de registrar e divulgar, por meio de revistas científicas, resultados de novos estudos e pesquisas” (SEVERINO, 2007). Os resumos “consistem na apresentação concisa do conteúdo de um trabalho científico” (SEVERINO, 2007, p. 208).

A gastronomia no Brasil, possui um periódico nacional dedicado exclusivamente ao tema: a Revista Brasileira de Gastronomia⁶ (RGB), que foi

⁵ Para mais informações sobre o pesquisador Charles Spence, acesse: <https://www.kitchen-theory.com/about-charles-spence/> e <http://www.ox.ac.uk/news-and-events/find-an-expert/professor-charles-spence>. Acesso em: 14 jan. 2019.

⁶ O periódico pode ser acessado em: <http://rbg.sc.senac.br>. Acesso em: 24 dez. 2018.

lançada no ano de 2018. O periódico é editado pelo SENAC-SC e tem como objetivo o de difundir a produção e o debate científicos de pesquisadores de diferentes regiões do Brasil e do mundo acerca das áreas mencionadas (REVISTA BRASILEIRA DE GASTRONOMIA, 2018).

Podemos notar, pelo escopo da RBG (REVISTA BRASILEIRA DE GASTRONOMIA, 2018) a diversidade temática, onde está inserida a gastronomia, onde o periódico destaca, entre os seus subdomínios: Produtos e inovação gastronômica; Gastronomia e hospitalidade; Educação e gastronomia; Técnicas e tecnologias em gastronomia e alimentação e qualidade de vida; Mercado gastronômico e tendências na alimentação; Empreendedorismo e gestão em A & B; Restauração (alimentos); Gastronomia e turismo; Gastronomia e economia criativa; História da alimentação; Gastronomia e antropologia; Comensalidade; Alimentação e cultura; Gastronomia regional; Patrimônio cultural gastronômico; Identidade gastronômica e Saberes e fazeres.

No contexto internacional, podemos encontrar alguns periódicos dedicados exclusivamente, ao tema da gastronomia, tais como o *Journal of Culinary Science & Technology*⁷, *Journal of Gastronomy and Tourism*⁸ e o *International Journal of Gastronomy and Food Science*⁹.

O *International Journal of Gastronomy and Food Science* explora diversos aspectos relacionados com o crescente campo da interação da gastronomia e ciência alimentar (Quadro 1), em áreas como química alimentar, tecnologia de alimentos e técnicas culinárias, microbiologia de alimentos, genética, ciência sensorial, neurociência, psicologia, conceitos culinários, tendências culinárias e experiência gastronômica - todos os elementos que contribuem para a apreciação e desfrute da refeição (INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, 2018). Como o próprio periódico destaca, todas essas áreas do conhecimento são cruciais para a gastronomia, pois contribuir para uma melhor compreensão deste termo amplo e suas implicações práticas para a ciência e a sociedade (INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, 2018).

⁷ O periódico pode ser acessado em: <https://www.tandfonline.com/loi/wcsc20>. Acesso em: 24 dez. 2018.

⁸ O periódico pode ser acessado em: <https://www.cognizantcommunication.com/journal-titles/journal-of-gastronomy-and-tourism>. Acesso em: 24 dez. 2018.

⁹ O periódico pode ser acessado em: <https://www.journals.elsevier.com/international-journal-of-gastronomy-and-food-science>. Acesso em: 24 dez. 2018.

Quadro 1 – Temáticas e subtemas abordados pelo *International Journal of Gastronomy and Food Science*

TEMÁTICA	SUBTEMÁTICA
Gastronomia em Perspectiva	Técnicas, tecnologias e ferramentas culinárias baseadas em ciência; Sociologia da comida (tendências, demandas, ...); Programas educacionais de instituições culinárias; Criatividade na gastronomia; Sustentabilidade na gastronomia; Estudos bibliográficos sobre livros culinários (receitas, livros de culinária e cardápios), antropologia biocultural de alimentos; Cultura alimentar; Aspectos sociais e culturais na gastronomia; Construção social e histórica de práticas culinárias e tradições; História gastronômica comparativa; Estudos de gênero em sistemas alimentares; Cultura gastronômica visual e auditiva sob uma perspectiva científica.
Ciência e Gastronomia	Química Física, Bioquímica, Física ...; Engenharia de alimentos (mudanças nos alimentos usando diferentes técnicas, novas técnicas ...); Microbiologia e Enzimologia Alimentar; Novos ingredientes, produtos funcionais, colóides alimentares; Tecnologia de alimentos; Desenvolvimento de novos produtos; Genética / Genômica; Ciência sensorial (percepção sensorial, preferências alimentares, formação de hábitos, ...); Neurociência; Psicologia (prazer, ...); Saúde e nutrição; Ciência ambiental.
Inovações em Gastronomia	Conceitos culinários; Técnicas culinárias; Propriedades sensoriais na gastronomia; Ingredientes e tecnologias; Movimentos culinários (estilos ou tendências); Culturas culinárias; Opções culinárias (religião, ética, saúde, dietas, ...); A experiência gastronômica: menus, exercícios de interação, meio ambiente, talheres, elementos de serviço, ...; Desempenho culinário; Sistemas de trabalho (protocolos); Neurociência na cozinha; Culinária e sociologia; Agronomia (aumentando as propriedades sensoriais dos criadores).

Fonte: International Journal of Gastronomy and Food Science (2019).

Não podemos deixar de falar sobre os eventos científicos que são fundamentais para a comunicação científica e interação entre pesquisadores. São nos eventos onde, pesquisadores, estudiosos, independentemente de suas origens acadêmicas, apresentam e discutem temas de suas áreas, promovendo a divulgação e o debate de ideias.

Dentre os eventos mais comuns no meio acadêmico, temos: congressos, conferências, palestras, simpósios, mesas-redondas, painéis, seminários, cursos, comunicações, etc. No Quadro 2, são apresentadas algumas características dos principais tipos de eventos científicos.

Quadro 2 – Descrição dos Principais Tipos de Eventos Acadêmicos

TIPO DE EVENTO	DESCRIÇÃO
Congresso	É uma reunião, um encontro para fins de discussão e debate de ideias, promovido por entidades e associações de especialistas das várias áreas, interessados em acompanhar, disseminar e debater as teses que expressam a evolução do conhecimento dessas áreas.
Encontro	Designa um evento de menor porte que um Congresso e se destina ao debate aberto de temas predeterminados, sob diversas formas de sessão.
Seminário	É uma reunião mais restrita, em que se discute um tema a partir da contribuição de todos os participantes.
Palestra	É uma conferência feita em condições menos solenes, inserida no contexto de um evento maior ou isoladamente.
Simpósio	É uma reunião destinada apenas a especialistas, que se reúnem para discutir tema previamente determinado
Jornada	É um encontro que faz referência a um certo tempo.
Oficinas e Workshops	São reuniões mais restritas em termos de número de expositores e de participantes, destinadas a apresentação de trabalhos, de experiências, de pesquisas, propiciando oportunidade de divulgação e debate

Fonte: Adaptado de Severino (2007, p. 240-242).

Já existem diversos eventos científicos internacionais voltados à gastronomia e a culinária, para exemplificar podemos citar o *Oxford Symposium on Food & Cookery*¹⁰ que é promovido por uma das mais importantes universidades do mundo, a Universidade de Oxford¹¹. No Brasil, os eventos científicos voltados ao tema da gastronomia são recentes. A comunicação da produção científica encontra-se disseminada por eventos de diversas áreas, mas recentemente alguns eventos dedicados especialmente ao tema da gastronomia, surgiram no território nacional, com destaque para o Congresso Brasileiro de Gastronomia e Ciência de Alimentos¹², que teve sua terceira edição realizada no ano de 2018, com mais de 200 trabalhos apresentados, versando sobre temáticas como: alimento como representatividade cultural; gastronomia e ciência; o movimento *slow food*; produtos regionais na gastronomia; valorização e legalização do pequeno produtor; PANC'S – diversidade alimenta e volta a origem; gastronomia, criatividade e aproveitamento; potencialidades das matérias primas regionais na gastronomia nacional; entre

¹⁰ É possível acessar o site do evento por meio do link: <

<https://www.oxfordsymposium.org.uk>>. Acesso em: 30 dez.2018.

¹¹ No ranking das melhores universidades do mundo, desenvolvido pela The University, a Universidade de Oxford é a melhor instituição de ensino superior do planeta. Disponível em: < https://www.timeshighereducation.com/world-university-rankings/2019/world-ranking#!/page/0/length/25/sort_by/rank/sort_order/asc/cols/stats>. Acesso em: 30 dez.2018.

¹² A última edição do evento foi realizado em 2018. Disponível em: <<http://www.cigca2018.com.br/>>. Acesso em: 30 dez.2018.

outros. Este evento, apresenta como seu principal diferencial, a abrangência, visto que é o único realizado à nível nacional no Brasil.

As áreas emergentes com características multidisciplinares, como é o caso da gastronomia, apresentam desafios a mais para seu mapeamento, quando comparadas às áreas disciplinares, pois envolvem pesquisadores com atuação em diferentes áreas, com formações distintas, diversos modos e meios de publicação (SCHWEITZER; RODRIGUES, 2013). Kobashi e Santos (2006, p. 33) afirmam que “o princípio básico das abordagens de mensuração da produção científica é a ideia de que a comunicação dos resultados das pesquisas é o aspecto central da ciência”.

Assim, destacamos a importância da análise da produção científica para todas as áreas do conhecimento, inclusive a gastronomia, pois propicia um mapeamento do saber construído, o que está sendo feito e o que ainda é preciso fazer, assim como determinar, por exemplo, o desenvolvimento das temáticas de pesquisa da área, quais são os autores e instituições mais produtivas, quais os principais meios de divulgação do conhecimento, e determinação das principais características de uma determinada área (MUELLER, 2006; BUFREM, et al. 2007, (SCHWEITZER; RODRIGUES, 2013).

Por fim, temos que relativizar o que é ciência. Como vimos, há vários paradigmas para enquadrar o que é ciência. Não pretendemos “enquadrar” a gastronomia em nenhum paradigma. Ao nosso ver, a gastronomia pode se desenvolver como ciência dentro de uma lógica positivista, contudo, como prática social, a gastronomia vai muito além de elementos quantificáveis e observáveis.

2.3.1 Gastronomia Molecular – a verdadeira ciência da gastronomia?

A nova abordagem da gastronomia, a partir de técnicas da gastronomia molecular refletem a mudança de uma abordagem tradicional na forma de cozinhar para uma adoção de um modelo que abarca técnicas novas e desenvolvidas acompanhando o desenvolvimento tecnológico da sociedade.

A gastronomia molecular articula com as ciências: a física, a química, a biologia e com os princípios científicos para entender os mecanismos que atuam em processos culinários. A aplicação destes princípios na culinária pode levar a pratos inovadores com características sensoriais únicas (WANG; WANG, 2016). Trata-se de uma visão positivista sobre a gastronomia, isto é, que atrela a ciência a algo experimentável, observável, algo que pode ser mensurado e quantificado.

A gastronomia molecular também é conhecida como culinária molecular. O conceito de gastronomia molecular originou-se na década de 1980 por iniciativa dos

cientistas Hervé This e Nicholas Kurti, o primeiro químico e o segundo físico (BARHAM et al, 2010).

A gastronomia molecular é uma soma de conhecimentos científicos, novos métodos de produção e novos equipamentos utilizados para fins culinários (WANG; WANG, 2016). Na gastronomia molecular, vários métodos caracterizados pelas propriedades físicas, químicas e biológicas são empregados para fins culinários, entre eles: sublimação, formação de espuma, emulsificação, gelificação, etc. (WANG; WANG, 2016).

A gastronomia molecular “deve ser considerada como o estudo científico de por que alguns alimentos são terríveis, alguns medíocres, outros bons, e ocasionalmente alguns absolutamente deliciosos ” (BARHAM et al., 2010, p. 2315).

Veja e Ubbink (2008) afirmam que a essência da gastronomia molecular é aproveitar as vantagens do conhecimento científico, as propriedades da física e da química, especialmente para gerar novos produtos culinários. Dentre as vantagens da gastronomia molecular, Wang e Wang (2016) apontam para o surgimento de novos métodos de cozimento trouxeram um novo espaço de desenvolvimento para a gastronomia, com o surgimento de novos meios de cozimento, tais como o cozimento em baixas temperaturas (*sous vide*) produzindo novos efeitos nos alimentos; novas perspectivas de pensamento que trouxeram novas variedades de pratos e; novas técnicas culinárias permitem pratos mais elaborados.

A Espanha foi sem dúvida o país líder na área de gastronomia molecular não apenas por causa do reconhecimento inquestionável recebido nesta categoria por *chefs* espanhóis, mas também porque a Espanha tinha sido reconhecido como o primeiro país em que aditivos como alginato de sódio, goma gelana de monoestearato de glicerol, etc., foram comercializados maciçamente para restaurantes e *gourmets*. (GARCÍA-SEGOVIA et al, 2014). Além disso, a Espanha foi um dos principais produtores de novos aparelhos de cozinha profissionais baseados em laboratórios de pesquisa, como o Gastrovac®, o Rotaval® ou o Roner® e foi um dos poucos países em que muitos dos principais pesquisadores envolvidos nestes tópicos (GARCÍA-SEGOVIA et al, 2014).

A gastronomia molecular, apesar de suas origens em laboratórios e nas mãos dos cientistas Herve This e Nicholas Kurti, ganhou notoriedade em cozinhas e nas mãos de *chefs* de renome mundial, tais como Heston Blumenthal¹³ e Ferran

¹³ Mai informações sobre Heston Blumenthal em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Heston_Blumenthal. Acesso em 20 jan. 2019.

Adrià¹⁴. Podemos notar que, a gastronomia molecular, pelo menos em alguns países, difundiu-se no meio acadêmico e nas relações entre *chefs* e acadêmicos.

Os nomes de Ferran Adrià e Heston Blumenthal, por exemplo, tornou-se sinônimos da abordagem criativa na cozinha. Curiosamente, Ferrán Adriá, ficou conhecido em todo o mundo, por conta do uso de técnicas, classificadas por outros como gastronomia molecular, que foi um termo derivado do nome de um workshop acadêmico na exploração da química alimentar em pratos clássicos em 1992 pelos cientistas Herve This e Nicolas Kurt. Segundo Adrià et al (2006 apud STIERAND; LYNCH, 2008), no entanto, "aquela oficina não influenciou [sua] abordagem e o termo gastronomia molecular" não descreve [sua] culinária, ou mesmo qualquer estilo de culinária". Está é uma declaração que sustenta a tese de que, a academia deve entender os mundos desses *chefs* antes fazer declarações definitivas.

A gastronomia molecular é um termo óbvio e um tanto contestado (BLANCK, 2003; PEDERSEN, 2007; BARHAM et al., 2010). This (2002) afirmou explicitamente que a gastronomia é uma disciplina dentro da ciência dos alimentos. Na esteira dos debates em torno da gastronomia molecular precisamos expandir nossas perspectivas, termos como "neurogastronomia" (SHEPERD, 2012) e "gastrofísica" foram introduzidos, paralelamente. O último coloca-se como um novo emergente científico e molecular baseado nas fronteiras entre física da matéria e química, ciências culinárias e química alimentar (RISBO et al., 2013). A neurogastronomia, inclui perspectivas da ciência sensorial e experimental psicologia, tais como experiências (multi) sensoriais, e correspondências (por exemplo, MØLLER, 2013; SPENCE; BLUMENTHAL, 2017).

Não devemos desconsiderar que, a partir do advento da gastronomia molecular e suas inovações, a gastronomia ganhou uma nova forma de se reinventar, de subverter, desconstruir e recombinar a culinária tradicional. Acreditamos que, para o desenvolvimento da gastronomia molecular no contexto brasileiro, por exemplo, há uma clara necessidade de aproximação entre a academia e os *chefs*.

No caso, por exemplo, do *chef* Heston Blumenthal, do restaurante *Fat Duck*, sabe-se que em 2005 o *chef* cofinanciou um *PhD* em biotecnologia para pesquisas (EDWARDS-STUART, 2012), cenário este que dificilmente ocorreria no Brasil. Cabe destacar que no caso do Brasil, não há um mercado estabelecido para pesquisadores, estes em sua quase totalidade estão vinculados às instituições públicas de pesquisa e outro pequeno percentual à instituições privadas. Heston

¹⁴ Mais informações sobre Ferran Adrià em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Ferran_Adri%C3%A0. Acesso em 20 jan. 2019.

também se envolveu em projetos de pesquisa de algumas universidades da Inglaterra, entre elas a Universidade de Sussex e a Universidade de Reading, onde o chef desenvolveu uma pesquisa no intuito de aproveitar as sementes do tomate, que apesar de ser uma das partes mais saborosas deste legume, é comumente descartado por muitos *chefs* (ORUNA-CONCHA, METHVEN, BLUMENTHAL, YOUNG, MOTTRAM, 2007). A equipe do *Fat Duck* também se envolveu em um estudo com Charles Spence um dos principais pesquisadores da gastronomia à nível mundial e, professor da Universidade de Oxford, uma das mais conceituadas do mundo (CRISINEL et al, 2012).

Notoriamente, no caso brasileiro podemos citar o *chef* Felipe Bronze. Quando o quadro do *chef* Felipe Bronze¹⁵ foi ao ar no programa Fantástico no ano de 2012, uma das principais críticas sofridas foi quando a viabilidade de se reproduzir as criações feitas pelo *chef* em casa. Mas, não devemos desprezar o interesse do público pelo tema. A gastronomia molecular encanta não só o público não especializado, mas os próprios *chefs*.

No contexto nacional, há algumas iniciativas no sentido de utilizar a gastronomia molecular no processo de aprendizagem, por exemplo em aulas de química e física (CHACON et al, 2015).

No meio científico brasileiro, notamos um distanciamento entre a produção científica e a incorporação do conhecimento gerado pelo público em geral. Certamente, há muito conhecimento sendo disponibilizado a todo instante no campo da alimentação no Brasil, mas perguntamos: será que este conhecimento está sendo apropriado?

2.4. Gastronomia – Formação e Ensino no Brasil

No Brasil, observa-se que a primeira escola de formação profissional para cozinheiros foi o Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial), criado em 1964, na Escola Senac “Lauro Cardoso de Almeida”, localizada na capital paulista (MIYAZAKI, 2006). Alguns anos mais tarde, mais especificamente em 1970, o Senac iniciou a oferta do curso de cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro, também localizada no Estado de São Paulo (MIYAZAKI, 2006).

Embora os cursos técnicos e de curta duração para cozinha e salão tenham sido introduzidos no Brasil na década de 1950 pelo Serviço Nacional de

¹⁵ O Mago da Cozinha era o nome do quadro, no programa Fantástico, onde o Chef Felipe Bronze ensinava e demonstrava algumas técnicas utilizadas na gastronomia molecular. Para mais informações, acesse: <http://g1.globo.com/fantastico/quadros/o-mago-da-cozinha/>. Acesso em: 14 jan. 2019.

Aprendizagem Comercial (SENAC), os cursos superiores surgiram apenas em 1999 (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

Dentre os cursos de gastronomia regulamentados, encontram-se os cursos tipificados e caracterizados como tecnológicos presenciais, tecnológicos à distância e bacharelados. Além disso, no Brasil, observa-se que, além dos cursos superiores, uma elevada oferta de diversos cursos de gastronomia de curta duração, de qualificação, aperfeiçoamento e técnicos, que oferecem formação técnica.

Porém, é necessário frisar que, ainda não há no Brasil, efetiva regulamentação para o profissional de gastronomia, destacando-se atualmente dois projetos de lei em tramitação para o alcance de tal perspectiva essencial, a saber: o Projeto de Lei nº 6.049/2005 (BRASIL, 2005) e o Projeto de Lei nº 2.079/2011 (BRASIL, 2011).

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB/96, entende-se que, de maneira geral, os cursos superiores de graduação são todos aqueles que conferem diploma e determinado título acadêmico, e além disso, encontram-se divididos e dimensionados em bacharelado, licenciatura e de tecnologia ou tecnológicos (BRASIL, 1996).

Importante direcionar, inicialmente, que a preocupação com o ensino profissional da gastronomia em si surge, essencial e conjuntamente, com a evolução do conceito de gastronomia e do refino das técnicas, tanto de cozinha, quanto de gestão e de aprendizagem (RUBIM, REJOWSKI, 2013).

O desenvolvimento da gastronomia atraiu no Brasil o interesse do governo e do setor acadêmico pelo tema. No ano de 2005 a Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE criou o primeiro curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar em uma instituição pública no país, pois até aquele momento a maioria dos cursos existentes no Brasil era em nível de Tecnólogo e todos em instituições particulares. Os cursos de gastronomia voltados para a formação de bacharéis ainda são uma realidade recente no cenário brasileiro, sendo que atualmente temos apenas cinco cursos ligados às instituições públicas de ensino superior que ofertam o curso nesta condição (Figura 2), além da UFRPE, a saber: Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, Universidade Federal do Ceará - UFC, Universidade Federal da Paraíba - UFPB e Universidade Federal da Bahia - UFBA (E-MEC, 2018). Cabe destacar que a Universidade Federal de Pelotas - UFPel e a Universidade Federal das Ciências da Saúde de Porto Alegre - UFCSPA são instituições públicas que também ofertam o curso, mas a nível de Tecnólogo. Nestes cursos o foco científico e a formação voltada para a valorização sociocultural

e sustentabilidade ambiental, acrescidas da orientação para com a promoção da saúde, são diferenciais fundamentais da proposta curricular.

Figura 2 – Distribuição dos Cursos de Bacharelado de IES Públicas no Brasil



Fonte: E-MEC (2018).

Como podemos notar, são cursos que estão inseridos em importantes instituições nacionais de ensino e pesquisa. Num relatório recente desenvolvido pela *Clarivate* a UFRJ foi a 4ª instituição brasileira em produção científica (CROSS; THOMSON; SIBCLAIR, 2018). Em 2018 o *THE - World University Rankings* (THE - WORLD-UNIVERSITY-RANKINGS, 2018) classificou a UFRJ como a 12ª melhor universidade da América Latina. O *Ranking* Universitário da Folha de São Paulo de 2018 também a classificou como a 2ª melhor universidade brasileira e como a melhor federal do país (RUF, 2018).

Curiosamente, os cursos de bacharelado em gastronomia, nas IES públicas do Brasil, encontram-se localizados em diferentes centros de ensino: na UFC o curso está no Instituto de Cultura e Arte, na UFPB encontra-se no Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, na UFRPE no Departamento de Tecnologia Rural e, por fim, na UFBA e UFRJ estão concentrados nos centros de ciências da Saúde, juntos aos seus respectivos Institutos de Nutrição. Observa-se que, mesmo encontrando-se em um centro de ensino voltado à saúde, o curso de

Gastronomia da UFRJ apresenta um elevado número de disciplinas voltadas à área de gestão. Desta forma, podemos notar que, os cursos de bacharelado de IES públicas do Brasil foram concebidos em diferentes perspectivas epistemológicas.

Ao tratar da emergência do saber gastronômico na academia, Brandão (2014), a partir da análise do caso do curso de gastronomia da UFC, mostra que, há uma emergência no perfil da formação do docente, assim como ajustes curriculares e posicionamentos metodológicos, os quais podem começar a ser amenizados com a simples admissão de suas limitações, segundo a autora. Como destaca Brandão (2014), o curso de gastronomia no contexto universitário brasileiro trouxe uma nova perspectiva de conhecimento, ampliando o sentido do estudo da alimentação.

Nos cursos de bacharelado em gastronomia, a gastronomia encontrou um “porto” para se “ancorar” na ciência. Como bem mostra Brandão (2018), na sua análise sobre o curso de bacharelado em gastronomia da UFC, a autora destaca como o curso, compondo uma nova versão curricular, antecipa a necessidade de formar um profissional com missão de promover a cultura e a ciência, além do reconhecimento da cultura brasileira como referencial das práticas dentro do curso, afastando a tendência dominante que privilegia o repertório estrangeiro (culinárias europeias, asiáticas, entre outras), apresentando como inovação o investimento em uma formação que inclui a preparação para a docência dentro de seu rol de competências.

Gonçalves (2017) em estudo sobre o perfil dos cursos de gastronomia no Brasil identificou que há um forte crescimento de cursos tecnológicos (196), com destaque nas regiões Sudeste e Nordeste. Além disso, há características extremamente diferentes em termos de tempo de formação e currículo nos cursos analisados. A falta de uma legislação mais específica dos cursos tecnológicos e a ausência de diretrizes aos cursos de bacharelado demonstrou ser um ponto forte à falta de padronização da Gastronomia como ensino superior (GONÇALVES, 2017).

Trazendo o contexto da busca por formação de nível superior para o universo da gastronomia, existem fatos que indicam o interesse do brasileiro por esse tipo de formação. A partir da década de 1990, por exemplo, houve um aumento na quantidade de programas de TV no atual molde competitivo voltados para gastronomia, como por exemplo, o *Master Chef*¹⁶.

¹⁶ Mais detalhes sobre o Programa em: https://pt.wikipedia.org/wiki/MasterChef_Brasil. Acesso em: 23 maio 2019.

Segundo a Lei de Diretrizes e Bases (1996, p.13), as modalidades de cursos de ensino superior no Brasil podem ser divididas em três grandes grupos: bacharelado, licenciatura e tecnologia

De acordo com Mendes e Faleiros (2013, p. 128) “durante o processo de implantação dos cursos superiores de tecnologia, adotado pelas instituições de ensino privadas a partir do ano de 2001”. Já Menino, Peterossi e Fernandez (2010) apontam que houve uma tendência de reducionismo do ensino para um cunho estritamente de educação profissional, acarretando na eliminação ou diminuição da importância do processo científico no ensino tecnológico, alegando-se que “tecnólogo não faz pesquisa”.

Mendes e Faleiros (2013) numa análise do ensino da pesquisa em cursos tecnológicos de gastronomia, identificaram que, o ensino da pesquisa é nulo ou mínimo, não havendo um direcionamento dos Cursos de Tecnologia em Gastronomia para a pesquisa científica e formação de um profissional crítico e reflexivo que possa continuar o seu aprendizado sem o apoio institucional, utilizando-se apenas dos aprendizados obtidos durante o curso. Como bem destacam Mendes e Faleiros (2013) os cursos tecnológicos existem apenas para atender a uma necessidade do mercado de trabalho, os profissionais formados serão meros reprodutores de uma realidade estabelecida por outras pessoas, além de repetirem ações de forma totalmente mecanizadas.

A falta de incentivos à pesquisa é uma ou talvez, a principal barreira para a pesquisa em gastronomia (MENDES, FALEIROS, 2013). Uma possível solução para a situação verificada seria incentivar os docentes a pesquisar, já que são eles os principais responsáveis em transmitir o conhecimento científico. Inicialmente o incentivo poderia ocorrer pelo pagamento de taxas de inscrição em encontros acadêmicos, assim como a liberação do cumprimento da carga horária na época do referido evento. Outra opção parte-se do pressuposto de que todas as disciplinas curriculares de um curso deveriam fornecer subsídios para que o discente caminhe em busca de sua independência intelectual, além das disciplinas relacionadas diretamente ao tema (MENDES, FALEIROS, 2013). Cita-se como exemplo que o desenvolvimento de um prato envolve fundamentos científicos, já que precisam ser pesquisadas as harmonizações e opções de insumos, assim como as opções que afetem diretamente a criatividade e a mistura de culturas (ainda mais crescente com a valorização dos insumos brasileiros) (MENDES, FALEIROS, 2013).

Considerando-se as afirmações de Maia (2008) de que “fazer ciência é importante para todos porque é por meio dela que se descobre e se inventa”, outro mecanismo que poderia surtir efeito, focando-se os discentes, seria a criação de

grupos de pesquisa e estudo de docentes com a participação de discentes, sendo que as atividades contariam como exercícios complementares no seu currículo final.

A formação em gastronomia não requer apenas um processo de aquisição de conhecimentos, técnicas ou informações, mas “a competência para a aquisição e assimilação de novos padrões e formas de perceber, ser, pensar e agir em torno deste fenômeno complexo que é a alimentação” (CABRAL; DOS ANJOS; HOSTINS, 2017, p.9).

Braga (2016) numa pesquisa com *chefs* de cozinha, notou que estes não concordam que a condição de *chef* está atrelada a um diploma, seja de que nível ele for. O *chef*, em síntese, é o condutor de todos os processos da cozinha profissional. Borba (2015) em sua tese de doutorado, traz uma discussão atual e pertinente na área da gastronomia: quem é o *chef*? O fenômeno da glamorização da posição do *chef*, gera algumas contradições que se manifestam no trabalho dentro da cozinha profissional. Conforme os relatos de *chefs* colhidos por Borba (2015) os jovens interessados pela ocupação de *chef* desconhecem o mundo real de trabalho de *chefs* e cozinheiros: o que eles desejam ser um Alex Atala¹⁷, uma Paola Carrossela¹⁸, um Felipe Bronze¹⁹ por exemplo, e não necessariamente viver a vida de *chef* de cozinha. Schawn (2009) identificou 24 competências fundamentais para *chefs* de cozinha em sua dissertação de mestrado e as classificou em 5 categorias: técnica, administrativo, gestão de pessoas, administração contábil-financeira e, atendimento ao cliente.

O surgimento de cursos superiores de gastronomia, não passa de uma estratégia do mercado, um desdobramento da hipervalorização da gastronomia e da glamorização dos *chefs*, que visava atender à demanda de uma classe média escolarizada interessada no que imaginava ser o trabalho de *chef* de cozinha, assim surgem os cursos superiores de gastronomia no Brasil (BORBA, 2015). Como mostra Borba (2015), entre *chefs* e cozinheiros, a formação credencial não é vista como central e não possui legitimidade superior ao treinamento *on the job*, ratificando que o aspecto intelectual do ofício culinário não precisa ser apreendido em Instituições de Ensino Superior. Ou seja, para ser *chef* é preciso estudar, mas este aprendizado não precisa ser mediado por uma Instituição de Ensino Superior.

¹⁷ Sobre Alex Atala, acessar: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/alex.html>. Acesso em: 20 dez. 2018.

¹⁸ Sobre Paola Carrossela, acessar: <http://www.paolacarosella.com.br/about/>. Acesso em: 20 dez. 2018.

¹⁹ Sobre Felipe Bronze, acessar: <http://www.esextante.com.br/autores/felipe-bronze>. Acesso em: 20 dez. 2018.

Corroborando com os achados de Borba (2015), os relatos obtidos por Gimenes-Minasse (2019) mostra que há uma distância e um diálogo fraco entre o *mundo real do trabalho* na cozinha profissional e as instituições de ensino superior que possuem cursos voltados à gastronomia no Brasil. Sobre a aprendizagem em gastronomia, cabe estabelecer que esta é uma perspectiva muito subjetiva e que, além disso, para o alcance da titulação de *chef*, não necessariamente é preciso possuir uma graduação/capacitação/qualificação especializada na área em questão e, assim, tem-se o entendimento estratificado por Barreto (2016):

O fato de que alguns famosos *chefs* de cozinha, conhecidos internacionalmente, não cursaram graduação na área e conseguiram realizar uma carreira de sucesso, pode estar intimamente ligado ao fato de que se trata de uma área do conhecimento muito determinada pelo *modus operandi*, ou seja, o “como fazer” na arte de cozinhar (BARRETO, 2016, p. 45).

Assim, temos um grande paradoxo instalado: as Instituições de Ensino voltadas à área surgiram no bojo da valorização do trabalho de *chef*, mas são incapazes de oferecer aos estudantes essa formação, visto que, a natureza do conhecimento e da *expertise* só pode ser adquirida na prática (BORBA, 2015). Deixemos claro que, o termo *chef* designa, um cargo ocupado por um profissional capacitado e de ampla experiência e não o resultado de uma formação em si.

Para Gimenes-Minasse (2019), a inserção dos formados em gastronomia por instituições de nível superior no mercado de trabalho ocorre de forma positiva, porém a baixa remuneração e a rotina desgastante com atividades operacionais repetitivas tendem a fazer com que muitos profissionais desistam precocemente de suas carreiras.

Os cursos de graduação em gastronomia no Brasil oferecem entre seus diferenciais: os conteúdos relacionados à categoria formação ampla e à categoria formação técnica (GIMENES-MINASSE, 2019). A expansão dos serviços de alimentação fora do lar, associada à valorização midiática do universo da gastronomia, incentivou muitos brasileiros a buscar uma carreira a partir de uma formação especializada (GIMENES-MINASSE, 2019).

Como nos lembra Werdini (2013) o aumento da competitividade e do refinamento do setor tem resultado na substituição dos cozinheiros sem uma formação formal, por aqueles com formação superior, o que tem criado novos hábitos e uma nova linguagem no cotidiano da cozinha comercial brasileira, que se observa pelo número crescente de cursos e de profissionalização do setor.

Atala e Dória (2008), defendem que um *chef* de cozinha é um profissional além de possuir um diploma, deve possuir excelência técnica e saber comandar e gerenciar uma equipe composta por colaboradores com diferentes habilidades, limitações e personalidades.

2.5 A Extensão Universitária como Instrumento de Divulgação Científica

A atividade extensionista é um meio importante para estreitar a relação entre o conhecimento produzido no contexto universitário e propaga-lo na comunidade. Ações extensionistas desempenham papéis diversos. A extensão pode ser vista como uma forma de divulgar o conhecimento científico com a população em geral, uma forma de divulgar as ações que estão sendo desenvolvidas dentro das universidades, etc. Hoje há no Brasil diversos periódicos dedicados à publicação de trabalhos científicos relacionados à extensão, tais como Revista Brasileira de Extensão Universitária, Revista Ciência e Extensão, Revista de Cultura e Extensão, Revista Extensão e Sociedade, entre tantas outras. A publicação em periódicos multidisciplinares dedicados à extensão universitária é bastante expressiva no Brasil, destacando-se em relação a outros países (COELHO, 2014).

Como relatam Rodrigues et al (2018) o papel da Universidade é baseado em um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político, promovendo uma interação transformando não apenas a Universidade, mas também setores sociais com os quais interage. Para Dias (2009), a extensão universitária faz parte do tripé da missão universitária, que composto pelo ensino, pesquisa e extensão como missão da Universidade.

A extensão universitária é uma forma de interação que deve existir entre a universidade e a comunidade na qual ela está inserida, uma espécie de ponte permanente entre a universidade e os diversos setores da sociedade. O Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras define a Extensão Universitária, sob o princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, como um processo interdisciplinar educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre universidade e outros setores da sociedade (FORPROEX, 2010). A política Nacional de Extensão Universitária (FÓRUM, 2012) propõe o desenvolvimento de relação autônoma e crítica-propositiva da extensão com as políticas públicas e aponta as seguintes diretrizes: Interação Dialógica, Interdisciplinaridade e Interprofissionalidade, Indissociabilidade Ensino-Pesquisa-

Extensão, Impacto na Formação do Estudante, e Impacto e Transformação Social (FORPROEX, 2010).

Já existem diversas pesquisas demonstrando a importância das ações extensionistas tanto para a universidade como para a comunidade. Santos et al (2017) relatam a experiência do “Projeto Saúde Filmes”, projeto de extensão desenvolvido no intuito de promover ações de promoção da saúde tendo em vista o estímulo à qualidade de vida. O projeto foi desenvolvido com 247 anos de escolas da rede pública de Belo Horizonte, tendo como método o uso de filmes com temáticas que abordam a saúde e realização de discussões sobre os temas (SANTOS et al, 2017).

As ações de extensão têm a facilidade de poderem incorporar diversos tipos de recursos e métodos. Oliveira et al (2018) utilizaram-se de palestras educativas para promover a população sobre os riscos e efeitos da associação entre álcool e direção veicular. Já Gaze et al (2018) realizaram um curso com carga horária de 24 h sobre o processo de construção do campo da saúde do trabalhador no Brasil, com ênfase na história, seu escopo técnico-legal e sua operacionalidade em vigilância da saúde e, para isso utilizaram-se da metodologia da aprendizagem baseada em problemas. Já o projeto intitulado “Extensão Universitária e Pesquisa Participante”, atuou na estruturação do processo de desenvolvimento rural sustentável dos assentamentos rurais de Ituiutaba/MG, por meio do desenvolvimento de ações de pesquisa participante por via de Diagnóstico Rápido Participativo, ações de imersão na realidade, confronto de ideias, participação social e formação coletiva visando o desenvolvimento rural sustentável por meio de diferentes atividades (cursos, palestras, oficinas, debates), visando o desenvolvimento rural (GONÇALVES, 2018).

Outro projeto, desenvolvido por Monerat et al (2014) resultou em ações extensionistas por meio de visitas técnicas, minicursos e oficinas por meio do projeto “Espaço Ciência & Tecnologia”, no intuito de divulgar e popularizar a ciência entre alunos universitários e de escolas do ensino médio e fundamental. Como destacam Souza e Zeneratti (2018) a extensão universitária é essencial na formação do acadêmico e, as experiências obtidas nesse processo podem ampliar a sua compreensão em relação aos desafios de sua profissão.

Já existem projetos de extensão vinculados ao tema da gastronomia. É possível citar o projeto intitulado “Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes” promovido pela Universidade Feevale/RS, com o objetivo contribuir para a qualificação da gastronomia regional como atrativo turístico-cultural nos municípios de Campo Bom e de Novo Hamburgo, na região do Vale do Rio dos Sinos/RS,

identificar pratos regionais representativos das etnias formadoras dos referidos municípios e sensibilizar os empreendedores quanto à necessidade de maior valorização da gastronomia regional (GARCIA et al, 2015).

Carvalho et al (2018) desenvolveram oficinas sobre o meio ambiente no ‘Projeto Ponto Jovem’, no intuito de discutir a relação do tema com o mundo dos jovens, onde os jovens foram convidados a refletir sobre suas ações e sobre o tema do desenvolvimento sustentável. Os autores, por meio de questionários, notaram que os jovens pouco sabiam sobre o tema sustentabilidade e meio ambiente. Este exemplo, mostra a importância da extensão, como meio de difusão do conhecimento, de popularização da ciência, assim como da importância de ações universitárias junto à comunidade.

O contexto da “extensão universitária traz para a sociedade grande importância e contribuições, pois apresenta o contato dos acadêmicos com o público em geral, onde as teorias aprendidas em sala de aula se concretizam” (RODRIGUES et al, 2013, p. 141). A extensão possui papel essencial, pois proporciona aos acadêmicos colocarem em prática tudo o que aprenderam em sala de aula, quanto na vida das pessoas que usufruem deste aprendizado (RODRIGUES et al, 2013).

3. METODOLOGIA

Abordagem desta pesquisa é qualitativa e quantitativa (CRESWELL, 2007) e de cunho exploratório (VERGARA, 2013).

A pesquisa caracteriza-se como documental (MINAYO, 2001) utilizando como objeto de análise os Currículos Lattes dos docentes de cursos de gastronomia do Brasil. A pesquisa documental trilha os mesmos caminhos da pesquisa bibliográfica, não sendo fácil por vezes distingui-las. A pesquisa bibliográfica utiliza fontes constituídas por material já elaborado, constituído basicamente por livros e artigos científicos localizados em bibliotecas (GERHARDT; SILVEIRA, 2009). A pesquisa documental consiste em toda busca realizada em acervos, documentos, livros e demais mídias; pretende reunir os conceitos que envolvem a pesquisa para subsidiar teoricamente o estudo (SEVERINO, 2007).

Trata-se de uma pesquisa de levantamento. Este tipo de pesquisa é utilizado em estudos exploratórios e descritivos, o levantamento pode ser de dois tipos: levantamento de uma amostra ou levantamento de uma população (FONSECA, 2002). Neste estudo, fizemos uma pesquisa de levantamento da população, visto que, todos os docentes (currículos) dos cursos de bacharelado de IES pública do Brasil foram analisados.

3.1 Coleta de dados

Os instrumentos de pesquisa são artefatos significativos que o pesquisador utiliza no momento em que idealiza o formato de coleta dos dados. Estes “devem ser selecionados de forma apropriada ao objetivo proposto, definindo assim, regras de validade, confiabilidade e precisão aos fenômenos analisados” (SANTOS, 2015, p. 235).

Os dados para análise foram diretamente coletados dos documentos que formaram a população da pesquisa (FLICK, 2009), composta por 68 currículos de docentes dos cursos de bacharelado em gastronomia de IES públicas do Brasil.

Para a execução da pesquisa, foram seguidos alguns passos para a coleta de dados. Inicialmente foi feita a identificação dos cursos de bacharelado em gastronomia oferecidos por Instituições de Ensino Superior públicas por meio da plataforma E-MEC²⁰, que condensa dados dos cursos superiores de graduação e especialização do Brasil. Posteriormente a identificação dos cursos foi feita uma busca pelos docentes permanentes desses cursos, isto é, foram descartados da pesquisa docentes substitutos e mantidos apenas aqueles com vínculo direto com os cursos em análise. Após a identificação dos cursos foi feita uma busca nos sites institucionais para a identificação dos docentes. Para os sites que não disponibilizavam a lista de docente foi feito um pedido através da Lei de Acesso à Informação (LAI)²¹ junto às instituições para a obtenção da relação de docentes. Por fim, os nomes dos docentes foram buscados através do Portal da Transparência²², no intuito de identificar o status do servidor, ou seja, se ele/ela encontrava-se ativo e se realmente estava vinculado às instituições, assim como buscou-se identificar o ano de ingresso na instituição.

Passada esta etapa, foi feita a coleta de currículos. Os currículos foram obtidos através da busca na Plataforma Lattes, que é uma plataforma concebida pelo CNPq no intuito de realizar a integração de bases de currículos acadêmicos de instituições públicas e privadas em uma única plataforma. Vale lembrar que uma das características dessa base é a livre inserção de dados, que fica a cargo dos usuários da plataforma. A Plataforma Lattes, de acordo com o CNPq, já ultrapassou 3,5

²⁰ A Plataforma E-MEC (<http://emec.mec.gov.br>) é um sistema eletrônico criado com a função primordial de fazer a tramitação eletrônica de processos de regulamento da educação superior no Brasil, tanto no que se refere à atuação das IES e à autorização, como ao reconhecimento e à renovação de reconhecimento de cursos.

²¹ O portal e a Lei de Acesso à Informação podem ser acessado em: <http://www.acessoainformacao.gov.br/>. Acesso em: 14 jan. 2019.

²² O portal pode ser acessado através do link: <http://www.portaltransparencia.gov.br/>. Acesso em: 14 jan. 2019.

milhões de currículos, sendo 6,47% de doutores e 10,54% de mestres (CNPQ, 2014).

O Currículo Lattes (CL) tornou-se padrão nacional por ser um repositório que disponibiliza “informação e conhecimento sobre ciência, tecnologia e inovação, além de registrar o histórico das atividades profissionais e acadêmicas, atuais e pregressas, dos pesquisadores cadastrados” (AUTRAN et al, 2015, p. 64). Por sua riqueza de informações e sua crescente confiabilidade e abrangência, se tornou elemento indispensável e compulsório à análise de mérito e competência dos pleitos de financiamentos na área de ciência e tecnologia (CNPQ, 2018).

Após a coleta dos currículos foram avaliados e coletados dados nas seguintes categorias: Formação; Projetos de Pesquisa; Projetos de Extensão; Artigos completos publicados em periódicos; Capítulos de livros publicados; Trabalhos completos publicados em anais de congressos; Resumos expandidos publicados em anais de congressos; Resumos publicados em anais de congressos e; Participação em Eventos.

3.2 Análise dos Dados

Para que as informações possam ser adequadamente analisadas, faz-se necessário organizá-las, o que é feito mediante seu agrupamento em certo número de categorias. Em muitas situações, o estabelecimento de categorias é uma tarefa bastante simples, como no caso das investigações que tiveram os dados obtidos a partir de instrumentos padronizados (GERHARDT; SILVEIRA, 2009). Já a codificação é o processo pelo qual os dados brutos são transformados em símbolos que possam ser tabulados. Isso pode ocorrer antes ou após a coleta (GERHARDT; SILVEIRA, 2009).

Existem várias modalidades de análise de conteúdo, dentre as quais destacamos a análise temática, que será aquela utilizada nesta pesquisa.

A análise temática trabalha com a noção de tema, o qual está ligado a uma afirmação a respeito de determinado assunto; comporta um feixe de relações e pode ser graficamente representada por meio de uma palavra, frase ou resumo. Para Minayo (2007, p. 316), “a análise temática consiste em descobrir os núcleos de sentido que compõem uma comunicação cuja presença ou frequência signifique alguma coisa para o objetivo analítico visado”. Há três etapas para a condução da análise temática: pré-análise: organização do que vai ser analisado; exploração do material e codificação do material; primeiro, por meio de um recorte do texto; e, por último, classificam-se e agregam-se os dados, organizando-os em categorias teóricas ou empíricas; tratamento dos resultados: permitindo destaque para as

informações obtidas, as quais serão interpretadas à luz do quadro (GERHARDT; SILVEIRA, 2009).

Nesta pesquisa desenvolvemos a análise temática sobre os projetos de pesquisa e sobre os projetos de extensão. Os projetos foram extraídos dos currículos dos docentes, organizados num documento no *software* Microsoft Word 2013 e depois analisados com o auxílio do *software Iramuteq* e também com o auxílio do *software* Wordle. A análise descritiva dos dados foi feita com o auxílio do *software* Microsoft Excel 2013.

O *software Iramuteq* (*Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires*) é um *software* gratuito e com fonte aberta, desenvolvido por Pierre Ratinaud (LAHLOU, 2012; RATINAUD; MARCHAND, 2012). O *Iramuteq* trabalha com o conceito de corpus, que é o conjunto texto que se pretende analisar. Um conjunto de textos constitui um corpus de análise (CAMARGO; JUSTO, 2013). Para esta pesquisa utilizaremos dois tipos de análises oferecidas pelo *software Iramuteq*, conforme descritas no Quadro 3.

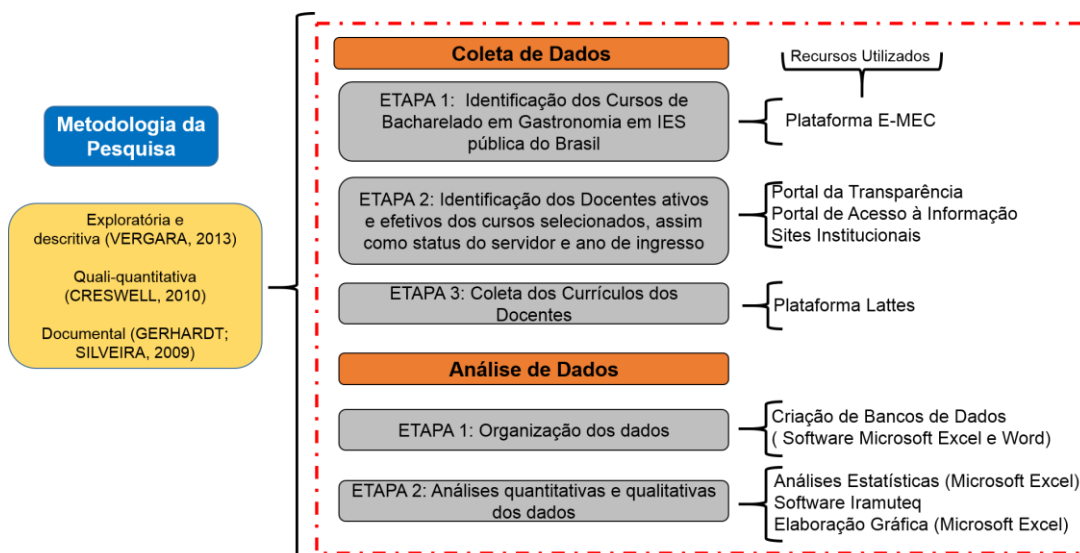
Quadro 3 – Descrição dos Tipos de Análises Oferecidas pelo *Iramuteq* e Utilizadas nesta Pesquisa

TIPO DE ANALISE	DESCRIÇÃO
Método da Classificação Hierárquica Descendente (CHD)	Os segmentos de texto são classificados em função dos seus respectivos vocabulários, e o conjunto deles é repartido em função da frequência das formas reduzidas. A partir de matrizes cruzando segmentos de textos e palavras (em repetidos testes do tipo X2), aplica-se o método de CHD e obtém-se uma classificação estável e definitiva (REINERT,1990). Esta análise visa obter classes de segmentos de texto que, ao mesmo tempo, apresentam vocabulário semelhante entre si, e vocabulário diferente dos segmentos de texto das outras classes (CAMARGO, 2005). A partir dessas análises em matrizes o <i>software</i> organiza a análise dos dados em um dendograma da CHD, que ilustra as relações entre as classes. O programa executa cálculos e fornece resultados que nos permite a descrição de cada uma das classes.
Análise de similitude	Esse tipo de análise baseia-se na teoria dos grafos (MARCHAND; RATINAUD, 2012) e é utilizada frequentemente por pesquisadores das representações sociais (cognição social). Possibilita identificar as coocorrências entre as palavras e seu resultado traz indicações da conexidade entre as palavras, auxiliando na identificação da estrutura da representação.

Fonte: Camargo e Justo (2013, p. 05-06).

Posteriormente à extração de todos os dados, os resultados foram categorizados em: formação, produção, pesquisa e extensão. Na Figura 3 estão sintetizados os procedimentos metodológicos adotados na pesquisa.

Figura 3 – Procedimentos Metodológicos Utilizados na Pesquisa



Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Identificamos ao todo 68 docentes distribuídos entre cinco cursos de graduação em gastronomia ofertados por IES públicas do Brasil, conforme apresentado no Quadro 4. Como podemos notar, com exceção do curso da UFC, todos os outros possuem um perfil feminino no quadro de docentes.

Quadro 4 – Distribuição dos Docentes por Instituição e Gênero

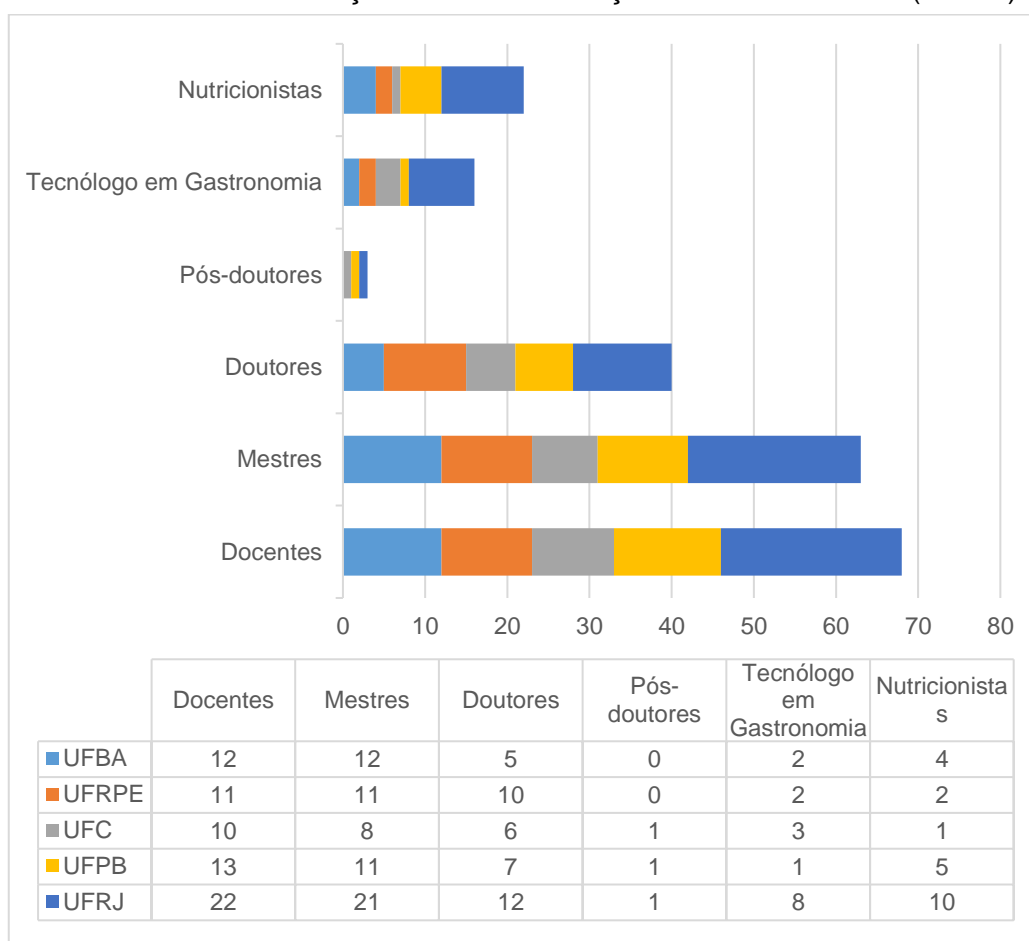
INSTITUIÇÃO	MASCULINO	FEMININO	TOTAIS
UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro	3	19	22
UFC – Universidade Federal do Ceará	7	3	10
UFRPE – Universidade Federal Rural de Pernambuco	3	8	11
UFPB – Universidade Federal da Paraíba	3	10	13
UFBA – Universidade Federal da Bahia	4	8	12

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

4.1 Perfil da Formação

Outro aspecto relevante levantado nesta pesquisa trata-se da formação. Quanto a gastronomia, quem está formando os futuros bacharéis em gastronomia do Brasil? Primeiramente, estamos tratando de um tema multidisciplinar que é a gastronomia. Segundo, como já destacado anteriormente nesta pesquisa, os cursos de bacharelado em gastronomia estão em diferentes centros de ensino. Por fim, cabe lembrar que, quando os cursos iniciaram (pegando como marco o curso da UFRPE que começou em 2005) não haviam bacharéis disponíveis no mercado. No Gráfico 1 é apresentado um panorama geral da formação dos docentes.

Gráfico 1 – Distribuição Geral da Formação entre os Docentes (N = 68)

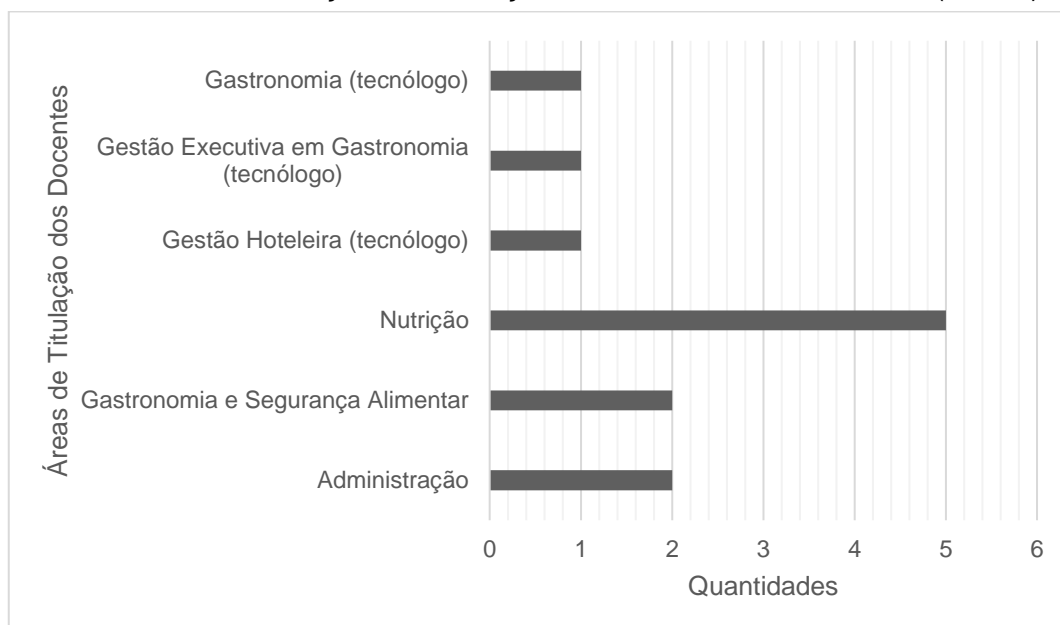


Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Como podemos notar pelos dados do Gráfico 1, a UFRJ é a instituição que possui mais docentes e a maior parte destes são graduados em nutrição, assim como o maior número de docentes com o título de tecnólogo em gastronomia (8 no total), além disso, quase a totalidade de seus docentes são mestres (22) e pouco mais da metade são doutores (12). Foram identificados três docentes na UFRJ,

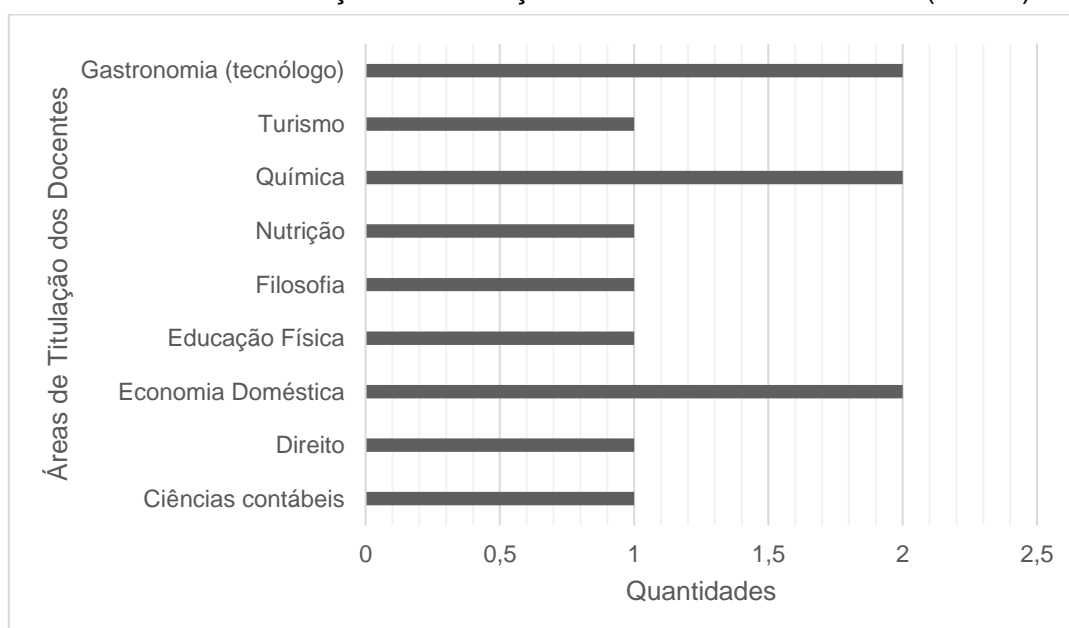
UFPB e UFC, um em cada instituição com pós-doutorado. UFBA e UFRPE possuem todos os seus docentes o título de mestrado. Nos Gráficos (2-6), a seguir, são apresentadas as distribuições de formações à nível de graduação entre os cursos analisados. Vale ressaltar que, em alguns cursos existem docentes com mais de uma formação superior, por exemplo, uma docente da UFRJ é graduada em nutrição e tecnóloga em gastronomia.

Gráfico 2 – Distribuição da Formação entre os Docentes da UFPB (N = 13)

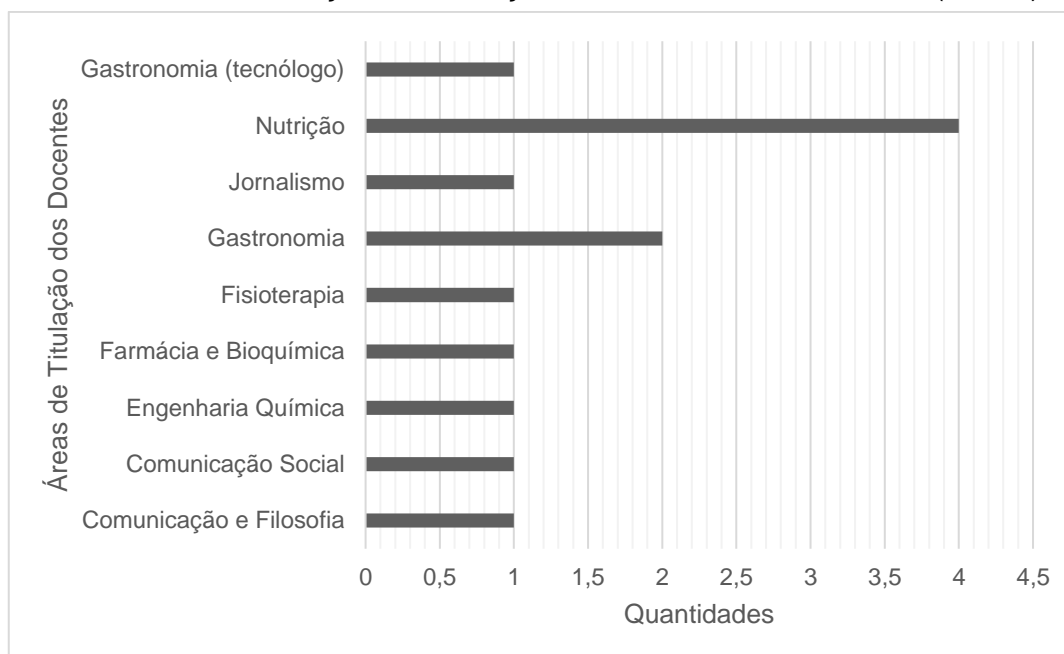


Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

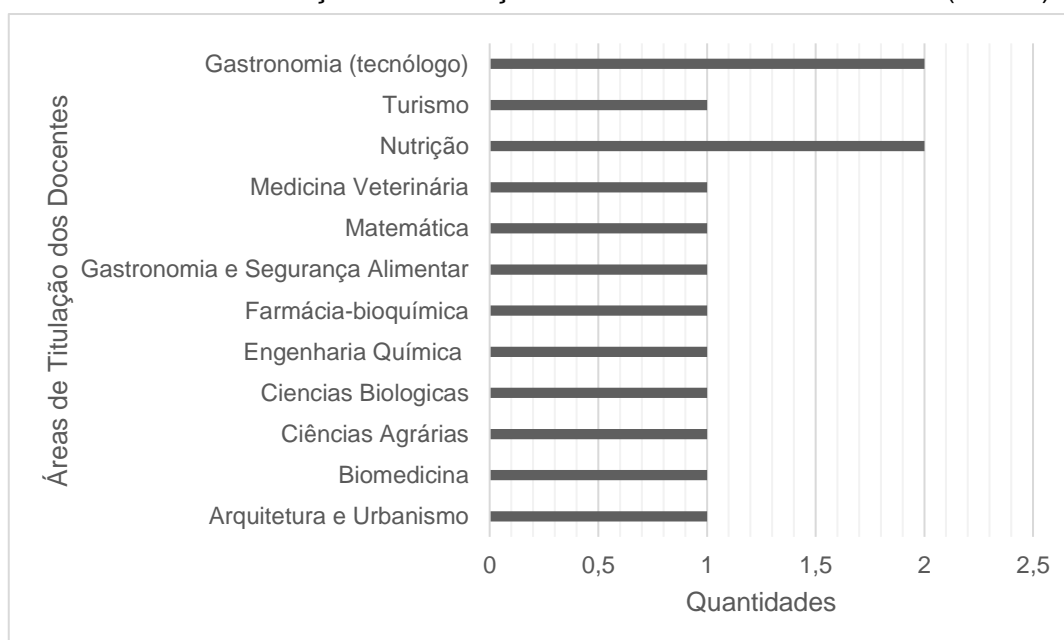
Gráfico 3 – Distribuição da Formação entre os Docentes da UFC (N = 10)



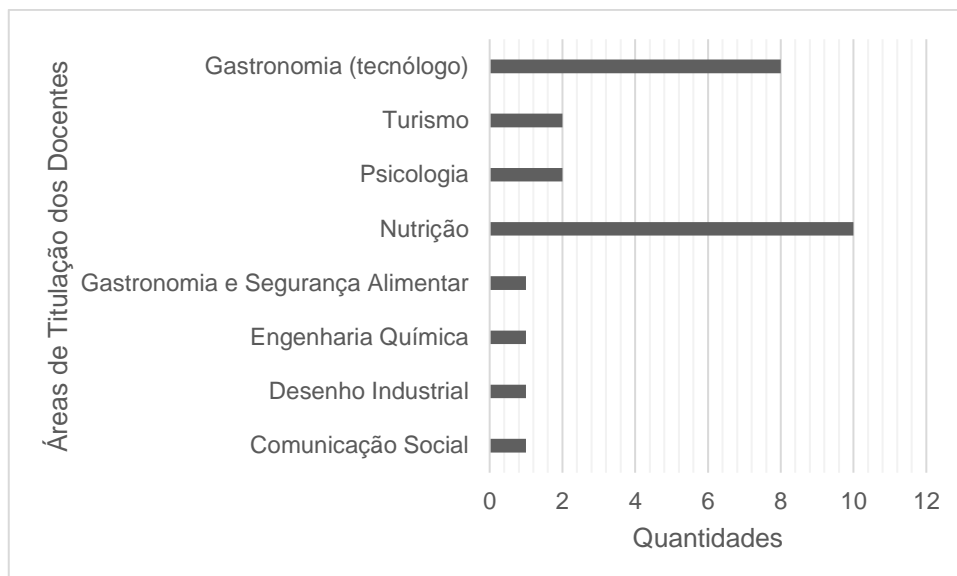
Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Gráfico 4 – Distribuição da Formação entre os Docentes da UFBA (N = 12)

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Gráfico 5 – Distribuição da Formação entre os Docentes da UFRPE (N = 11)

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Gráfico 6 – Distribuição da Formação entre os Docentes da UFRJ (N = 22)

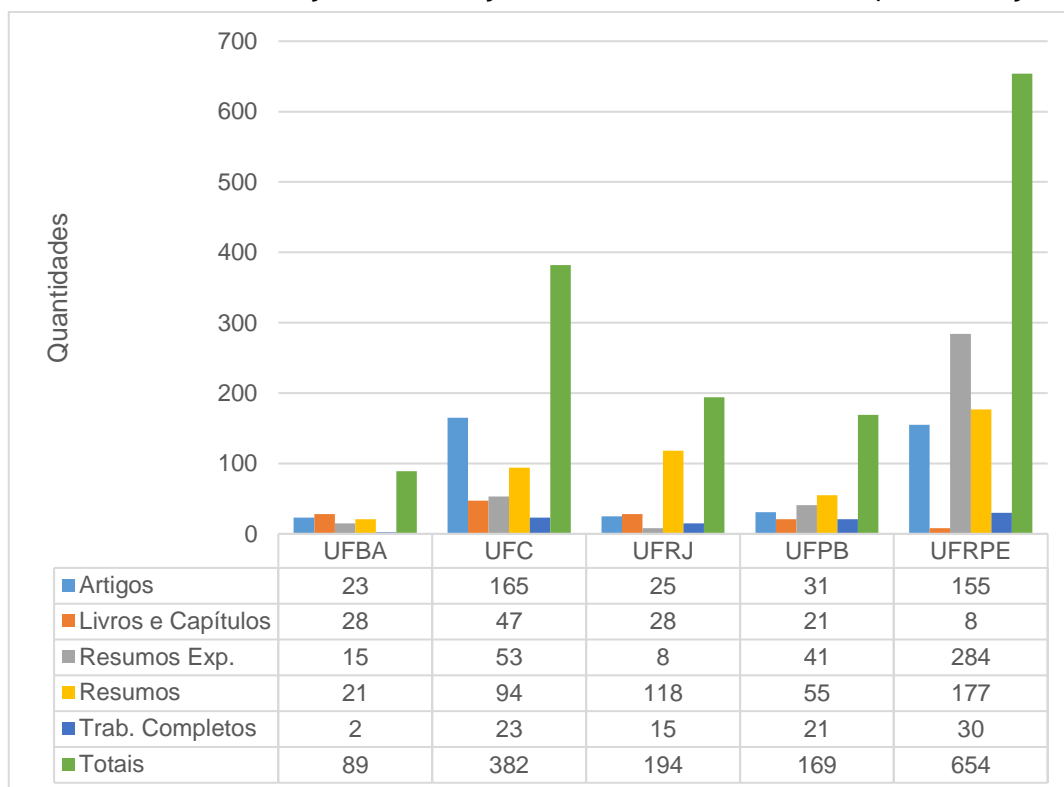
Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Pelos dados, apesar de haver um predomínio de docentes com formação em nutrição e gastronomia, podemos notar variações entre os docentes por instituição, sendo que, a UFRPE e a UFC possuem um corpo docente com uma formação mais diversificada.

4.2 Produção Científica

Analisar a produção científica (Gráfico 7) foi um dos objetivos da pesquisa. Para esta análise foram quantificadas as produções dos docentes tendo em vista o ano de início do curso e o ano de ingresso do docente na instituição (ver Apêndice 1), por exemplo: o curso da UFRPE foi iniciado no ano de 2005, se um docente ingressou no curso no ano de 2011, a produção deste docente foi quantificada a partir deste ano (2011). Não foi possível excluir repetições de produções, por exemplo, docentes que desenvolveram uma mesma pesquisa e publicaram na forma de resumo, esta não foi excluída da quantificação final. Por exemplo, a UFC teve um total de 165 artigos produzidos pelos docentes, mas este valor não representa artigos únicos, podendo haver produções repetidas.

Antes de analisar os resultados sobre a produção, devemos destacar que, durante a coleta de dados ficou claro que existem docentes com maiores produções em todos os cursos, fato este que está relacionado, entre outras coisas, com a participações de docentes em grupos de pesquisa e, principalmente em programas de pós-graduação.

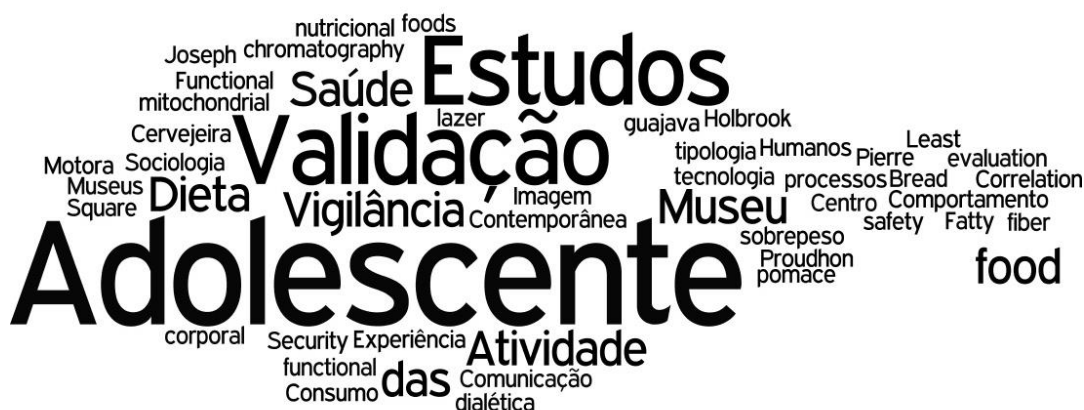
Gráfico 7 – Distribuição da Produção Científica entre Docentes por Instituição

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Podemos notar pelo Gráfico 7, que UFC e UFRPE apresentam os maiores números de produção de artigos científicos. Neste ponto devemos destacar um detalhe: durante a análise observamos que, muitos trabalhos que foram publicados como resumos em congressos, porém os docentes lançaram no currículo como publicação em revistas. Contudo, são alocados nos currículos de muitos docentes como artigos científicos, o que ao nosso ver é um equívoco, visto que, não é o fato de estar numa revista científica que transforma o texto em um artigo, há outros elementos como extensão, estrutura, etc. Este fato foi observado, principalmente nos currículos dos docentes da UFC. Os docentes da UFRPE se destacam pelo número de resumos e resumos expandidos publicados (284 e 177 respectivamente), mas durante a coleta de dados, foi possível notar que, boa parte desta produção é concentrada em poucos docentes, que fazem este número ser tão elevado. A UFPB, apesar de ser o curso mais recente, apresenta bons números referentes a sua produção científica e, como era de se esperar, a UFRPE, como possui o curso mais antigo, também é o que apresenta o maior número de produções (654 no total). Para Mueller, Campello e Dias (1996, p. 1) “a maturidade de uma área do saber assenta num tripé que inclui tanto a produção quanto as condições para a sua produção e difusão, através da formação e de sociedades científicas”.

No intuito de identificar as temáticas das produções, foram coletadas as palavras-chaves dos artigos científicos produzidos pelos docentes. É importante destacar alguns aspectos desta análise. Primeiramente, nem todos os artigos foram possíveis de serem obtidos. A título de exemplificação, podemos citar os artigos produzidos pelos docentes e publicados na Revista Higiene Alimentar. Como o site desta revista não estava em funcionamento durante a etapa de coleta de dados, não foi possível coletar dados dos artigos. Boa parte da produção científica dos docentes em artigos gira em torno de produções publicadas em revistas estrangeiras, por conta disso, os termos apresentados a seguir, estão em boa parte no idioma inglês. Não fizemos a tradução, pois a tradução pode ser diferente do significado dado pelo termo, então optamos por mantê-lo no idioma original. Para cada curso/instituição foi desenvolvida uma nuvem de palavras com o auxílio do *software Wordle*, apresentadas nas Figuras de 4 a 8, a seguir.

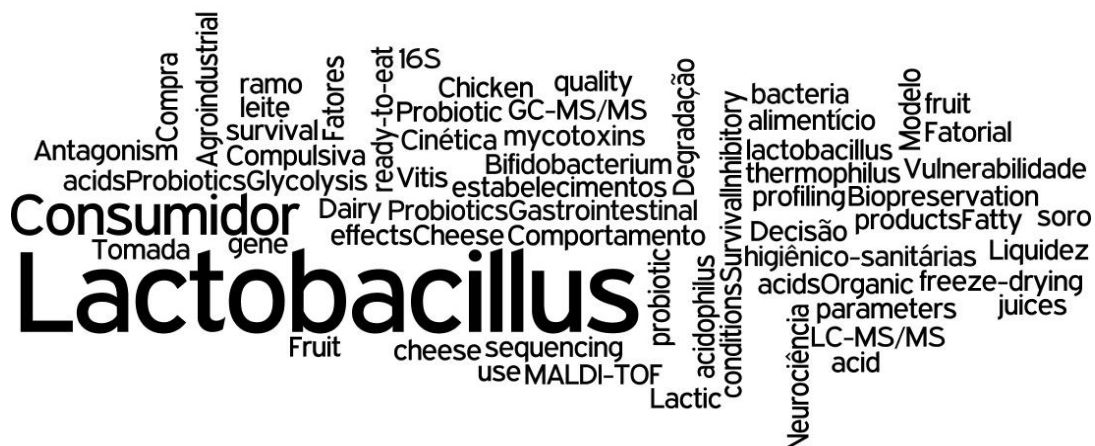
Figura 4 – Nuvem de Palavras dos Artigos Produzidos por Docentes da UFRJ (N = 20)



Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Como é possível notar pela Figura 4, feita a partir das palavras-chave de 20 artigos (de um total de 23 artigos) as principais temáticas de pesquisa dos docentes da UFRJ estão relacionadas ao público adolescente e à vigilância.

Figura 5 – Nuvem de Palavras dos Artigos Produzidos por Docentes da UFPB (N = 31)



Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

A produção científica da UFPB (Figura 5) representada por 12 artigos (de um total de 31 artigos) gira em torno de temas ligados à ciência de alimentos, especialmente à laticínios, que é possível perceber pelos termos *dairy* (laticínios), *cheese* (queijo) *probiotics* (probióticos) e *lactobacillus* (uma bactéria benéfica ao homem).

Figura 6 – Nuvem de Palavras dos Artigos Produzidos por Docentes da UFC (N = 68)



Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

A produção de artigos por docentes da UFC contemplou 165 artigos, dos quais 68 foram utilizados para elaborar a Figura 6. Observamos uma produção que gira em torno a frutas (manga, acerola, carnaúba, uva, caju...) e análises sensoriais.

palavras ausentes. Vejamos: onde estão a gastronomia e a culinária? O turismo? O *Chef*? O restaurante? Mídia? *Reality Shows*?

Como forma de complementar a análise, buscamos identificar os principais periódicos usados pelos docentes para comunicar suas produções. No Quadro 5 estão apresentados os resultados, com destaque para a Revista Higiene Alimentar, que é o periódico mais usado por três instituições: UFBA, UFPB e UFRPE. Devemos ressaltar que, a Revista Higiene Alimentar, trata-se de uma revista de baixa qualidade, com estratificação C na área de nutrição, conforme consta na avaliação Qualis-CAPEs. Já a revista Cadernos de Saúde Pública possui uma boa avaliação, sendo classificada como B1. A Revista Encontros Universitários da UFC não possui avaliação.

Quadro 5 – Periódicos mais Utilizados por Docentes para Comunicar suas Produções

INSTITUIÇÃO	REVISTA	QUANTIDADE
UFBA	Higiene Alimentar	9
UFC	Revista Encontros Universitários da UFC	49
UFRJ	Cadernos de Saúde Pública	5
UFPB	Higiene Alimentar	12
UFRPE	Higiene Alimentar	22

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Moreno e Márdero Arellano (2005) ressaltam a importância da publicação científica dentro do ciclo do conhecimento científico, que compreende a produção, a comunicação e a aplicação do conhecimento gerado. Para Mueller (2006), a comunicação é ato inerente a toda pesquisa científica e se realiza segundo práticas estabelecidas, podendo ser registrada em veículos formais por meio de livros, periódicos ou meios eletrônicos – a literatura científica.

A produção do conhecimento científico é resultado do trabalho de pesquisadores, “que têm como uma das suas principais atividades a publicação dos resultados da pesquisa em periódicos e eventos, da linha estudada na comunidade científica a que pertencem, como meio de desenvolver o conhecimento” (SOUZA, 2013, p. 67).

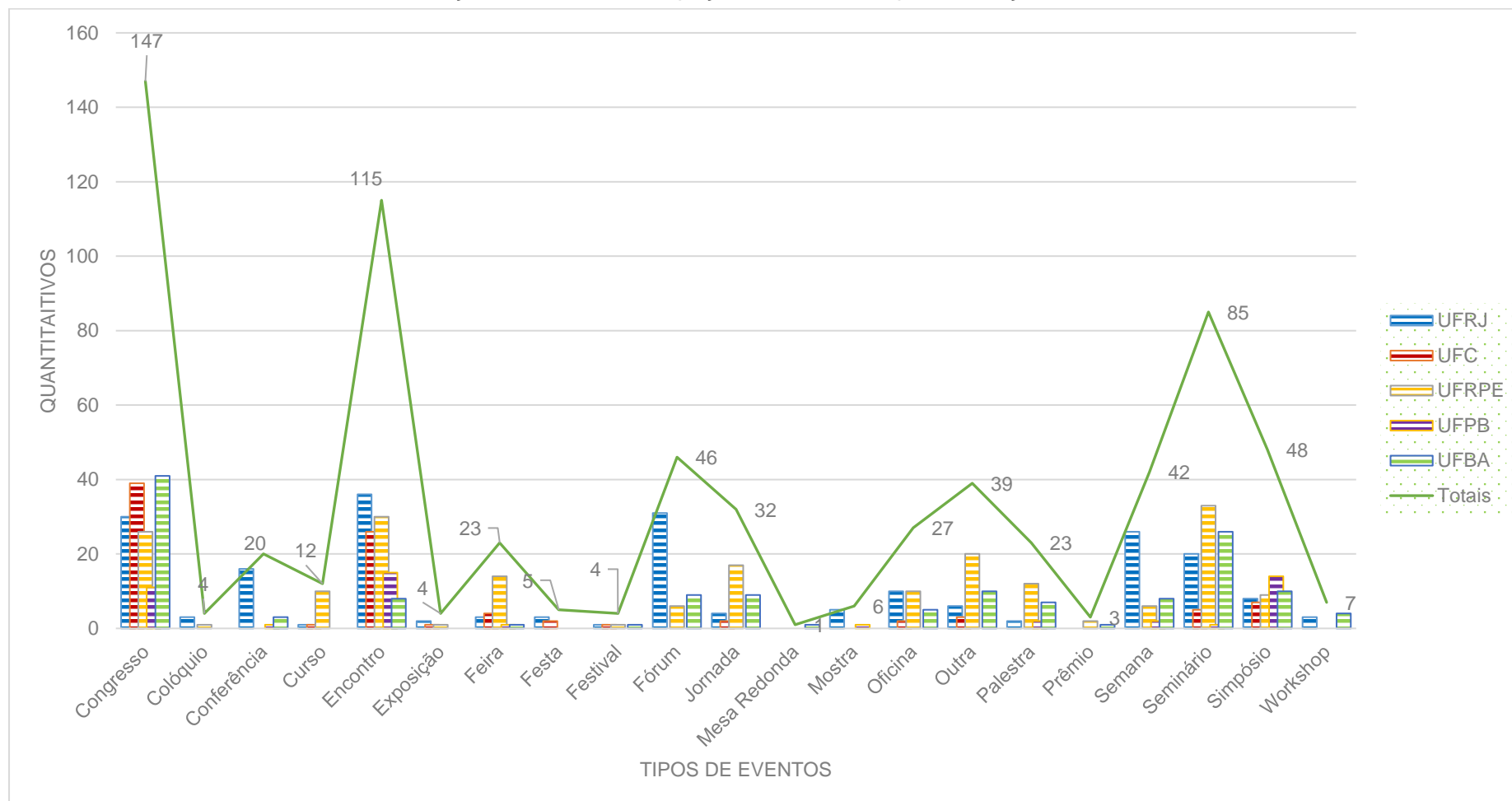
“Por meio da análise da produção científica é possível identificar a construção e a reconstrução de um campo científico” (RODER; SILVA, 2013, p 114). Podemos notar pelos números que, os docentes dos cursos de gastronomia estão produzindo pesquisas, contudo, não é possível caracterizar a produção como

essencialmente vinculada ao conhecimento culinário, mas sim à ciência de alimentos de uma forma ampla. Além disso, os periódicos utilizados pelos docentes para disseminar suas produções são, no geral, de baixa qualidade.

4.3 Participações em Eventos

As participações em eventos são importantes oportunidades para docentes comunicarem e divulgarem suas pesquisas e a gastronomia como ciência, tanto para o público em geral, como para o público especializado. No Gráfico 8 e 9 são apresentadas as distribuições de participações em eventos por instituição, de acordo com o tipo de evento. Mais à frente falaremos sobre as participações de cada instituição.

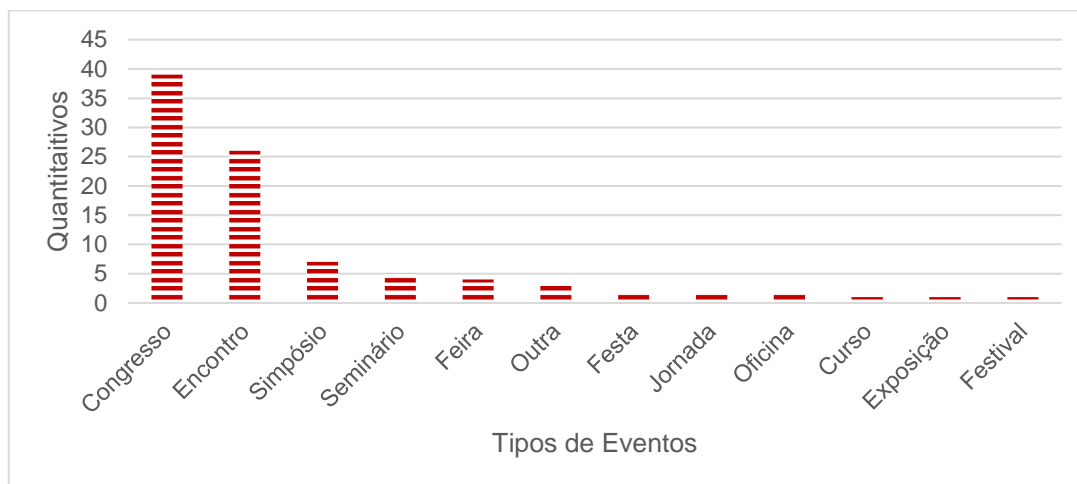
Gráfico 8 – Distribuição Geral das Participações em Eventos por Instituição de Ensino - Consolidado



Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Nos próximos gráficos (09-13) são apresentadas as participações em evento por curso/instituição, como forma de demonstrar os perfis das participações em eventos pelos docentes em cada um dos cursos analisados.

Gráfico 9 – Distribuição de Participação em Eventos - UFC



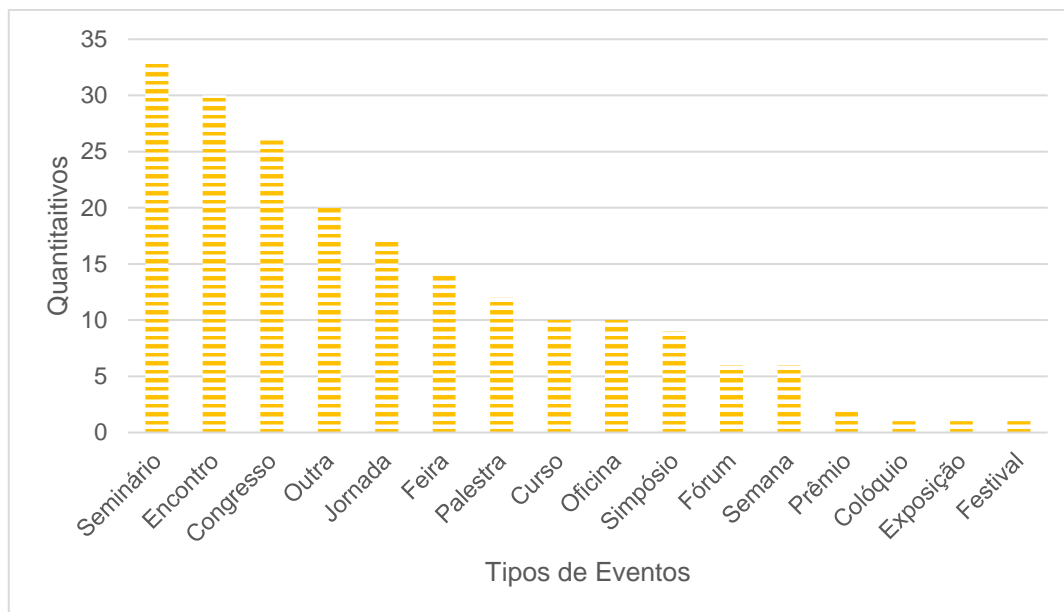
Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

No Gráfico 9, podemos notar que o Congresso é o principal tipo de evento frequentado por docentes da UFC. Há que se ressaltar a forte influência do Congresso Internacional de Gastronomia e Ciências de Alimentos (CIGCA), que por ocorrer no Estado do Ceará, facilita a participação dos docentes desta instituição.

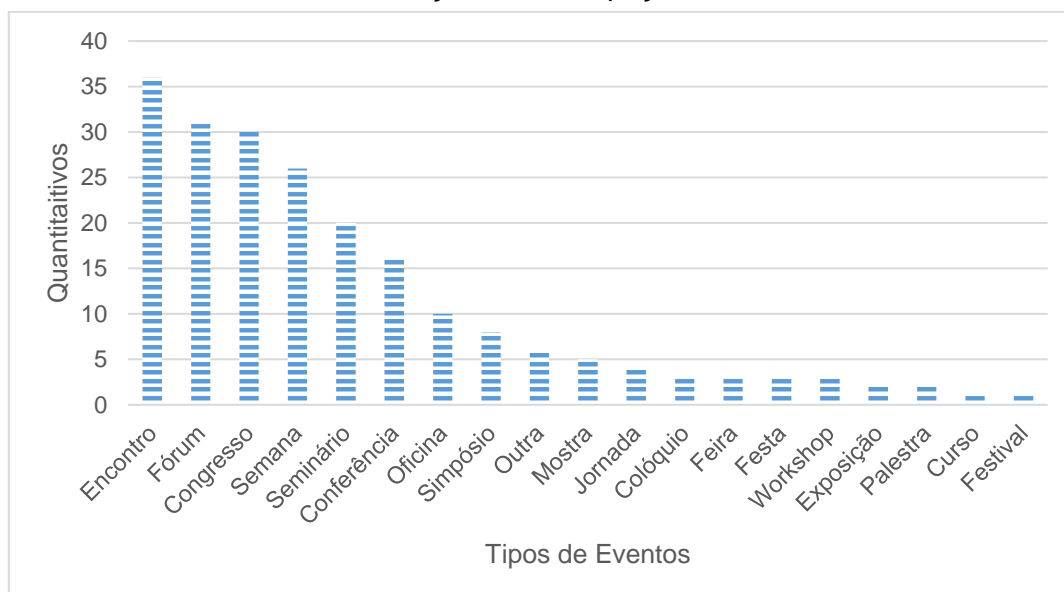
Gráfico 10 – Distribuição de Participação em Eventos - UFBA



Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

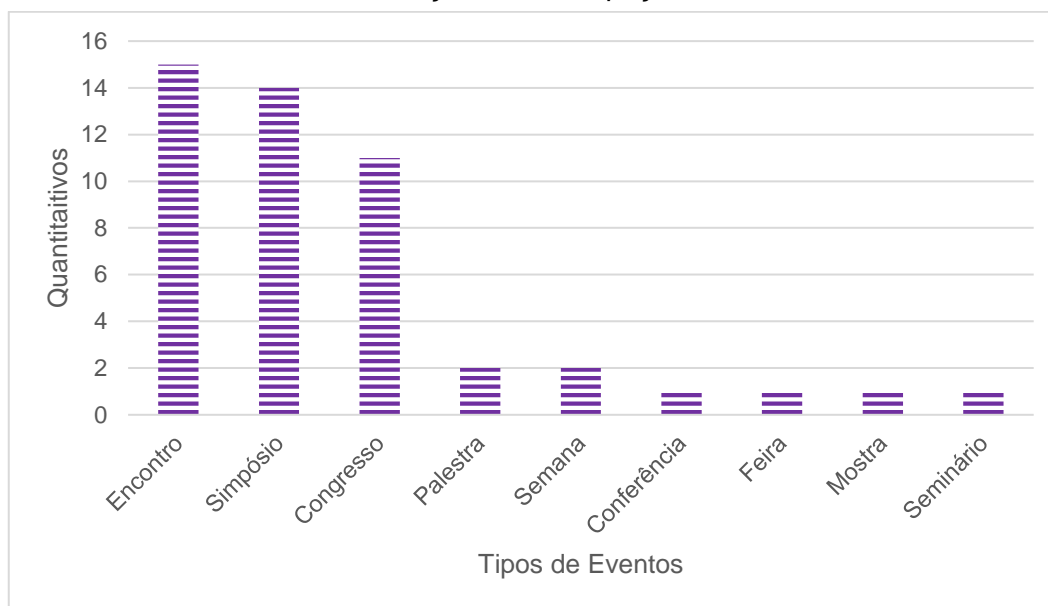
Gráfico 11 – Distribuição de Participação em Eventos - UFRPE

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Gráfico 12 – Distribuição de Participação em Eventos - UFRJ

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

No caso dos docentes da UFRJ, a evento do tipo Fórum foi o segundo mais frequentado pelos docentes. Mas, devemos destacar que este resultado é fortemente influenciado pelo Fórum de Gastronomia, Saúde e Sociedade, que é promovido pela própria instituição anualmente.

Gráfico 13 – Distribuição de Participação em Eventos - UFPB

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

A partir dos resultados foi possível identificar os principais eventos frequentados pelos docentes de cada curso. Os docentes da UFRJ possuem maiores participações em Encontros (36 participações) e em Fóruns (31 participações). Os docentes da UFC possuem maiores participações em congressos (36 participações), seguido por 26 participações em encontros. Já os docentes da UFRPE apresentam maiores participações em seminários (33 participações), seguido de participações em encontros (30 participações). O corpo docente da UFPB possui maiores participações em encontros e simpósios, 15 e 14 participações respectivamente, enquanto que, os docentes da UFBA possuem maiores participações em congresso (41 participações) e seminários (26 participações).

No geral, os congressos são os principais tipos de evento frequentados pelos docentes, seguidos por encontros e seminários. Esses resultados demonstram que, mais que divulgar, os docentes provavelmente comunicam ciência, visto que, os eventos que mais frequentam são aqueles para o público especializado. Os docentes da UFRJ são os que possuem o maior número de participações em eventos no contexto global, com 210 participações, contudo, na média os docentes com mais participações em eventos são os da UFRPE com 18 eventos em média.

Entre os eventos, identificamos que existem aqueles mais frequentados docentes de cada curso. Os docentes da UFRJ, por exemplo, têm no Fórum Gastronomia Saúde e Sociedade, que é um evento promovido pelo próprio curso, o

evento com maior número de participações nas suas mais diversas edições (26 participações). Já na UFC, a UFPB e a UFBA o evento mais frequentado pelos docentes dessas instituições é o Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos, fato que deve estar vinculado com a proximidade geográfica do evento em relação a essas instituições, visto que, o mesmo ocorre tradicionalmente no Estado do Ceará. Por fim os docentes da UFRPE possuem participações iguais em dois eventos: Fispal Nordeste e II Encontro de Gastronomia: uma visão para o futuro.

Por fim, apresentamos no Quadro 6 a distribuição da participação dos docentes por instituição e local do evento, distribuídos entre eventos nacionais e internacionais. Como é possível notar, os docentes da UFRJ são os que possuem maior número de participações em eventos internacionais, enquanto que, os docentes da UFRPE possuem maior número de participações em eventos nacionais.

Quadro 6 – Distribuição das Participações Docentes em Eventos Nacionais e Internacionais

INSTITUIÇÕES	NÚMERO DE PARTICIPAÇÕES EM EVENTOS NACIONAIS	NÚMERO DE PARTICIPAÇÕES EM EVENTOS INTERNACIONAIS
UFRJ	165	45
UFC	59	34
UFRPE	178	20
UFPB	32	16
UFBA	102	42

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

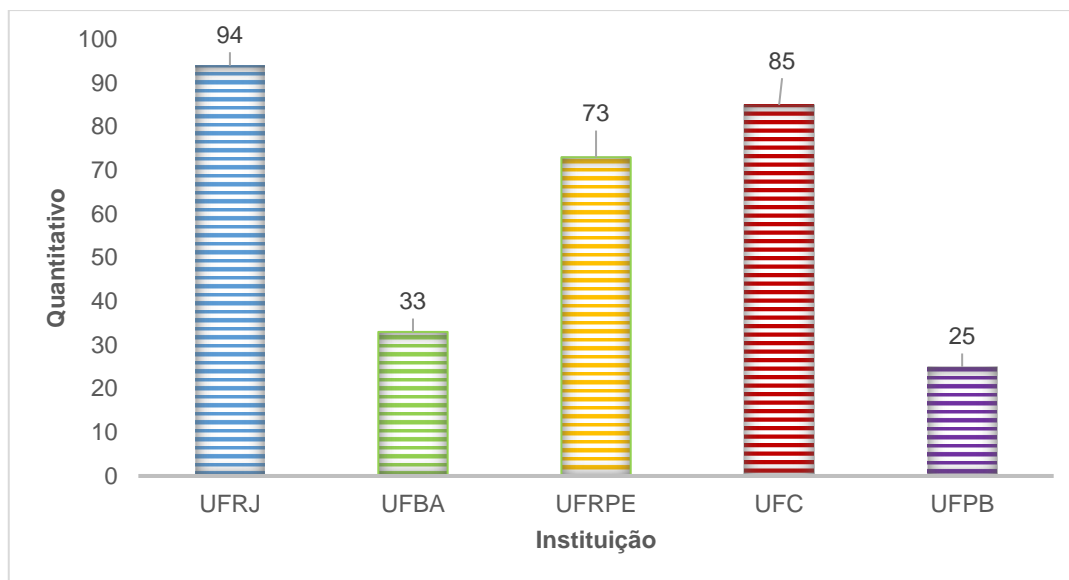
4.4 Popularização da Ciência

A popularização da ciência, certamente é um dos principais aspectos desta pesquisa. Na nossa concepção, o docente de gastronomia, no contexto nacional desempenha um papel relevante na construção e difusão da gastronomia como ciência.

No Gráfico 14 são apresentadas a quantidade total de ações de popularização da ciência por instituição. Ao todo foram identificadas 310 ações, sendo a mais recorrente a Apresentação de Trabalhos (96 ações), sendo esta a principal ação de três instituições: UFRPE (34 ações), UFPB (19 ações) e UFBA (18 ações). Como podemos notar pelo Gráfico 17, a UFRJ (94 ações) é o curso com maior número de ações de Popularização da Ciência, seguido de perto pela UFC (85 ações), no entanto, no caso da UFC, cabe observar que, das 85 ações de popularização da ciência, 51 são Textos em jornais de notícias/revistas de um

mesmo docente, o que denota um viés nesta análise, visto que, por mais que quantitativamente o número seja alto, além de ele estar concentrado em um único tipo de ação (textos em jornais de notícias/revistas), também está concentrado em um único docente.

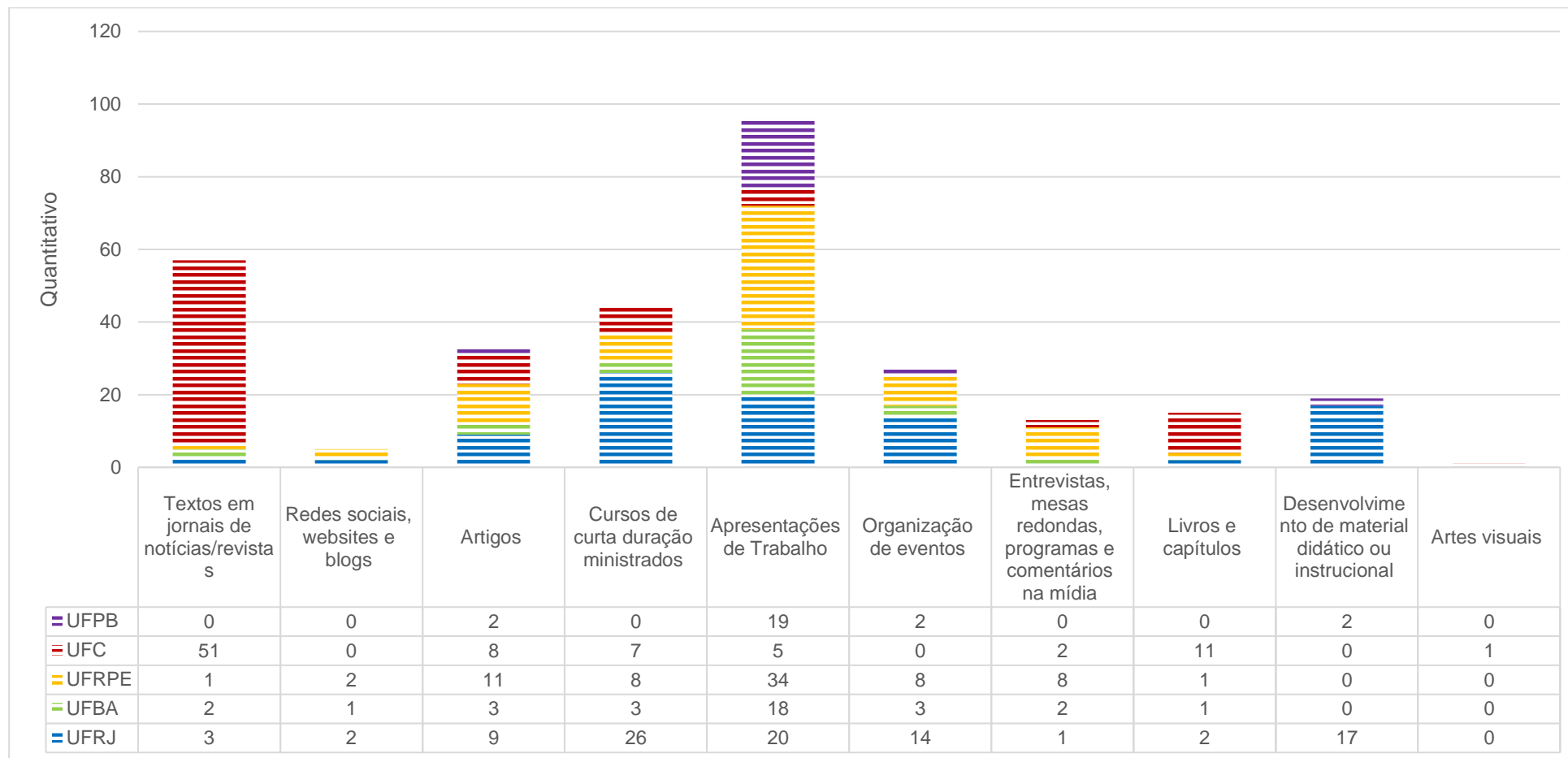
Gráfico 14 – Distribuição Quantitativa de Ações de Popularização da Ciência por Instituição



Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

No Gráfico 15 são apresentadas as ações de popularização da ciência pelos docentes dos cinco cursos analisados, nas seguintes categorias: Textos em jornais de notícias/revistas; Redes sociais, websites e blogs; Artigos; Cursos de curta duração; ministrados; Apresentações de Trabalho; Organização de eventos; Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia; Livros e capítulos; Desenvolvimento de material didático ou instrucional e Artes visuais. É importante destacar que, no currículo lattes, o docente indica numa na categoria Educação e Popularização de C & T estas ações.

Gráfico 15 – Ações de Educação e Popularização da Ciência Praticadas por Docentes de Gastronomia

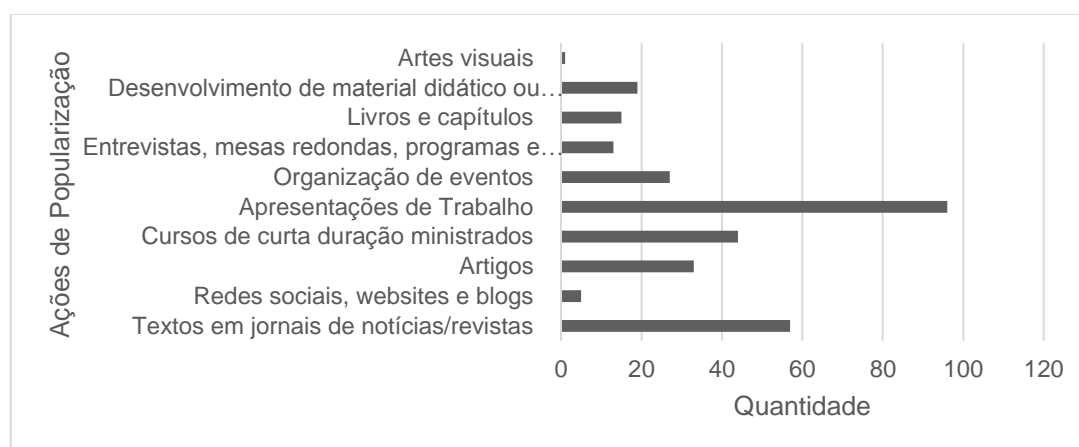


Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Como apresentado no Gráfico 15, há disparidades entre os meios utilizados para popularizar a ciência entre os docentes de acordo com o curso. Pelos resultados encontrados, podemos observar que há diferenças entre as ações desenvolvidas por cada curso. Além das diferenças quantitativas, há diferenças quanto ao tipo de ação. Na UFRJ, por exemplo, a principal ação de popularização entre os docentes são os cursos de curta duração, enquanto que, na UFBA, UFRPE e UFPB a principal ação de popularização trata-se das apresentações de trabalho. Primeiro, dentre as ações indicadas pelos docentes, podemos notar ações que envolvem a divulgação e ações que envolvem a comunicação científica. Um exemplo clássico são os artigos científicos, que foram classificados por docentes de todos os cursos como ações de popularização da ciência, mas que estão muito mais direcionadas à comunicação científica, visto que, são feitas para os pares e em espaços restritos ao público em geral (periódicos científicos). A divulgação científica em si, talvez seja mais clara em ações como textos em jornais de notícias e revistas não científicas, entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia. Como afirma Bueno (2009), a comunicação científica diz respeito a uma transferência de informações científicas para especialistas. Ou seja, o que os docentes estão realizando, distancia-se de ações de divulgação, visto que divulgar ciência implica uma transformação da linguagem científica em algo mais “palatável” (grifo nosso) ao público não especializado (MARANDINO, 2004).

No Gráfico 16 são apresentados os somatórios totais das ações entre todos os cursos.

Gráfico 16 – Tipos de Ações de Popularização da Ciência Praticadas por Docentes de Gastronomia



Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

4.5 Linhas de Pesquisa

No Currículo Lattes há um espaço destinado às linhas de pesquisas desenvolvidas pelos docentes. No intuito de conhecer as linhas de pesquisa foi feito um levantamento das linhas por instituição/curso. Nem todos os docentes indicaram linhas de pesquisa em seus currículos, desta forma, fizemos um levantamento entre o número de docentes que indicam linhas de pesquisas e o quantitativo de linhas. O curso da UFRJ foi o que apresentou o maior número de linhas de pesquisa, contudo há um forte viés neste valor, visto que, um único docente indicou 12 linhas de pesquisa. No Quadro 7 são apresentadas as linhas por instituição/curso e a quantidade de docentes que indicaram linhas de pesquisa. O Quadro 7 apresenta o número consolidado de linhas por curso, assim, a título de exemplo, quatro docentes da UFBA indicaram linhas diversas de pesquisa, que totalizaram oito linhas.

Quadro 7 – Linhas de Pesquisa por Curso

UFBA – 04 docentes	
1	Desenvolvimento de Novos Produtos
2	Controle de Qualidade de Alimentos, valor nutricional dos alimentos
3	Hábitos Alimentares e Comensalidade
4	Corpo, Sexualidade, Saúde e Saberes Terapêuticos
5	Corpo, Comida e Comer
6	Segurança Alimentar no Comércio Informal de Alimentos
7	Gastronomia - desenvolvimento de fornecedores e insumos
8	Apoio às políticas de Alimentação e Nutrição, com ênfase nas atividades de pesquisa no Serviço de Alimentação coletiva da UFBA.
UFC – 05 docentes	
1	Educação, alimentação e gastronomia
2	Ciência de Alimentos
3	Microbiologia de Alimentos
4	Controle higiênico sanitário em alimentos
5	Elaboração e padronização de fichas técnicas de preparação produtos de origem vegetal
6	Métodos contemporâneos de cocção
7	Conservação de Alimentos
8	Avaliação do teor de fluoreto na cidade de Fortaleza
9	Desenvolvimento de procedimentos analíticos para a avaliação dos teores de minerais em frutos tropicais
10	Desidratação de frutas
11	Produção de Bebidas
12	Conservação de Alimentos
13	Pesquisas com plantas medicinais
14	Estudo dos Alimentos Tradicionais Brasileiros
15	Desenvolvimento e Avaliação de Produtos Regionais Nordestinos
16	Fibra Solúvel Quitosana
UFPB – 03 docentes	
1	LP3 Marketing
2	Compostos bioativos

3	Desenvolvimento de alimentos potencialmente probióticos
4	Anomalias dos Mercados de Capitais
5	Finanças Comportamentais
UFRJ – 07 docentes	
1	Consumo, mercado e sociedade
2	Espaços de Alimentação
3	Hospitalidade no Contexto Contemporâneo
4	Realidade da higiene e segurança alimentar da comida de rua da cidade de Niterói.
5	Criatividade e turismo nas favelas cariocas - ação empreendedora em turismo no pós 'guerra' na favela do complexo do alemão
6	Projeto Camélia: Cardio-Metabólico Renal-Familiar em Niterói
7	Avaliação do Estado Nutricional de Crianças e Adolescentes Portadores de Síndrome de Down
8	Validação do questionário da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar: atividade física, consumo e comportamento alimentar
9	Estudo e pesquisa sobre doenças e agravos não transmissíveis
10	Análise Estratégica dos Serviços de Alimentação Permissionários da UFRJ
11	Estudo de reprodutibilidade de um instrumento de avaliação do ambiente alimentar universitário
12	Avaliação da Qualidade de Uma Unidade de Alimentação e Nutrição: Estudo de Caso dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio de Janeiro
13	Gastronomia na Promoção da Saúde: Percepções de Indivíduos com Doença Inflamatória Intestinal
14	Ambiente Alimentar Universitário: Universidade Federal do Rio de Janeiro
15	Intervenção por Pares para Incentivo a Alimentação Saudável, Prática de Atividade Física e Redução do Comportamento Sedentário em Adolescentes.
16	Oficinas Culinárias para Promoção da Saúde de Indivíduos com Doença Inflamatória Intestinal
17	Arquitetura de escolhas e informações nutricionais como alternativas para a promoção da alimentação saudável em restaurantes Comerciais
18	Grupo Colaborativo de Estudos Sobre Ambiente Alimentar Universitário (CALU)
19	Análise Estratégica dos Serviços de Alimentação Permissionários da UFRJ
20	Efeito da cocção sobre a atividade antioxidante e os teores de compostos fenólicos em amostras de leguminosas e cereais
21	Estudo de Reprodutibilidade de Um Instrumento de Avaliação do Ambiente Alimentar Universitário
22	Culinária Brasileira
23	Ciência e Tecnologia de alimentos
24	Produção de Aromas para Indústria de Alimentos
25	Marcadores Moleculares de Qualidade do Café Brasileiro.
26	Segurança dos Alimentos e Qualidade Nutricional
27	Formação em Gastronomia
28	Competências do Chef de Cozinha
29	História da Gastronomia

30	Caracterização da População Participante do Banco de Leite Humano de Bauru - SP
31	Nutrição e Envelhecimento
32	Desenvolvimento de Produtos Alimentares para Fins Especiais
UFRPE – 07 docentes	
1	Aproveitamento de resíduos alimentares Índice glicêmico
2	Alumínio
3	Desenvolvimento e validação de metodologias para análise de resíduos de fungicidas ditiocarbamatos por espectrofotometria na região UV/VIS
4	Determinação de aflatoxinas em amendoins por cromatografia de camada delgada
5	Análise de fungicidas por cromatografia líquida de alta eficiência
6	Desenvolvimento e validação de metodologia para análise de inseticidas organohalogenados e organofosforados, em alimentos e água por cromatografia gasosa
7	Desenvolvimento de metodologia para análise de carbamatos por cromatografia gasosa de alta eficiência e detector de fluorescência
8	Desenvolvimento e validação de fungicidas benzimidazóis por cromatografia gasosa de alta eficiência e detector de absorção molecular
9	Implantação da ISO/IEC 17025
10	Ciência dos Alimentos e Gastronomia
11	Vitamina A
12	Dieta e Exercício físico
13	Obesidade infantil
14	Bioquímica da Nutrição
15	Desenvolvimento de métodos para análise de alimentos por CLAE
16	Segurança Alimentar e Nutricional
17	Ciência de Alimentos
18	Química Analítica
19	Análise Sensorial de Bebidas
20	Ciência e Tecnologia dos Alimentos
21	Enologia
22	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas
23	Química Analítica
24	Alimentação e Religiosidade

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

4.6 Egressos na Pós-Graduação

Uma das indagações desta pesquisa era: os egressos dos cursos de graduação estão dando continuidade aos seus estudos? Isto é, os egressos estão se inserindo em atividades de pesquisa e formação após a conclusão dos estudos de graduação?

Para a identificação dos egressos dos cursos analisados que ingressaram na pós-graduação, foram realizadas duas consultas. Primeiramente identificamos pelos currículos dos docentes, na categoria “Orientações Concluídas”, os egressos que haviam defendido seus trabalhos de conclusão de curso - TCC. Partimos do

pressuposto que, alunos que defenderam o TCC, à princípio, estão em vias de concluir o curso, mas cabe lembrar que, há outras exigências para a conclusão do curso de acordo com as regras de cada instituição, como a conclusão do estágio obrigatório, relatórios de estágio, disciplinas, entre outras exigências estabelecidas por cada curso. Após a consulta no currículo dos docentes, o currículo do aluno egresso foi buscado no banco de currículos da Plataforma Lattes em 23 de dezembro de 2018. Para a busca, foi considerada apenas a última formação dos egressos encontrados, assim, listamos no Quadro 8 apenas a última formação dos alunos, por exemplo, aqueles alunos que já encontravam-se no doutoramento, não consideramos o curso de mestrado concluído. Nesta etapa alguns currículos foram identificados e fizemos a coleta e análise dos currículos, no intuito de identificar se os alunos haviam ingressado numa pós-graduação, após o término do curso. Nos quadros a seguir, serão apresentados os resultados.

Ao todo, foram identificados 55 alunos entre os cursos analisados que haviam ingressado na pós-graduação. Alunos egressos da UFPB não foram identificados nesta etapa, tal fato deve estar relacionado ao tempo de existência do curso, que foi criado em 2013 e, portanto, entre 2017 e 2018 deve ter gerado seus primeiros egressos. Uma característica interessante notada foi a inserção dos egressos em cursos da área de Ciências de Alimentos e o ingresso na pós-graduação nas mesmas instituições, onde realizaram a graduação ou em instituições próximas, isto é, da mesma área geográfica.

Dos sete egressos identificados da UFBA, três deles ingressaram na pós-graduação na própria instituição, como pode ser observado no Quadro 8. Cabe destacar que, a maior uma grande variação entre as áreas escolhidas pelos egressos, como pode ser notado pelo Quadro 8.

QUADRO 8 – Egressos da UFBA que Continuaram os Estudos na Pós-Graduação

Ordem	Modalidade/Curso	Instituição/ SIGLA	Setor	Status
01	Mestrado profissional em Administração	UFBA	Público	Em andamento
02	Mestrado em Administração	UFBA	Público	Em andamento
03	Especialização em Nutrição Funcional em Obesidade e Síndrome Metabólica	UCAM	Privado	Concluído
04	Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde	UFBA	Público	Concluído
05	Especialização em andamento em Docência Superior em Gastronomia	UNYLEYA	Privado	Em andamento

06	Especialização em Vigilância Sanitária e Qualidade de Alimentos	AVM	Privado	Concluído
07	Especialização em Microbiologia Aplicada	UFMG	Público	Em andamento

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Entre os egressos da UFC (Quadro 9), apenas dois foram identificados como ingressantes de cursos de pós-graduação. Cabe destacar que, um destes egressos ingressou em um mestrado na área de gastronomia, na Universidade Nova de Lisboa. Vale lembrar que no Brasil, atualmente, não existem cursos *stricto sensu* na área de gastronomia.

QUADRO 9 – Egressos da UFC que Continuaram os Estudos na Pós-Graduação

Ordem	Modalidade/Curso	Instituição/ SIGLA	Setor	Status
01	Especialização em Ciência de Alimentos	IFCE	Pública	Em andamento
02	Mestrado em Ciências Gastronômicas	UNL	Privada	Concluído

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

A UFRPE (Quadro 10), talvez por ser o primeiro e mais antigo curso de bacharelado em gastronomia do país, foi a instituição (curso) com maior número de egressos que ingressaram na pós-graduação, com 35 egressos no total. Curiosamente, o programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFPB é o mais procurado pelos egressos, visto que do total de 35 egressos, 14 egressos estão no curso de mestrado, e três no curso de doutorado do mesmo programa, sendo que dois doutorandos, são também egressos do mestrado deste programa.

QUADRO 10 – Egressos da UFRPE que Continuaram os Estudos na Pós-Graduação

Ordem	Modalidade/ Curso	Instituição/ SIGLA	Setor	Status
01	Especialização em Docência do Ensino Superior	Estácio	Privada	Concluído
02	Especialização em Docência no Ensino Técnico -	SENAC	Privada	Em andamento
03	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFRPE	Pública	Concluído
04	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Concluído

05	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Concluído
06	Mestrado em Nutrição	UFPE	Pública	Em andamento
07	Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente	UFPB	Pública	Em andamento
08	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Em andamento
09	Especialização em Cozinha Internacional	SENAC	Privada	Concluído
10	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Concluído
11	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Em andamento
12	Mestrado em Alimentos e Nutrição	UFPI	Pública	Em andamento
13	Especialização em Produção e Gerenciamento de Eventos	SENAC	Privada	Concluído
14	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Em andamento
15	Especialização em Gestão da Segurança Alimentar	SENAC	Privada	Concluído
16	Especialização em Docência do ensino superior	FISIG	Privada	Em andamento
17	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Em andamento
18	Mestrado em Antropologia	UFPI	Pública	Concluído
19	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Em andamento
20	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Concluído
21	Mestrado em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social	UFPB	Pública	Em andamento
22	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Concluído
23	Mestrado Profissional em Gestão Empresarial	UNIFBV	Privada	Em andamento
24	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Concluído
25	Mestrado em andamento em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Em andamento
26	Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos	UECE	Pública	Concluído
27	MBA em Gestão Industrial	IEL	Privada	Concluído
28	Mestrado em Alimentos e Nutrição	UFPI	Pública	Concluído
29	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Concluído
30	Especialização em Docência do Ensino Superior	FIJ	Privada	Concluído

31	Mestrado em Alimentos e Nutrição	UFPI	Pública	Concluído
32	Doutorado em História Social	USP	Pública	Em andamento
33	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Concluído
34	Mestrado em Administração e Desenvolvimento Rural	UFPB	Pública	Em andamento
35	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFPB	Pública	Concluído

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

Por fim, identificamos quatro egressos da UFRJ que ingressaram na pós-graduação, conforme apresentado no Quadro 11. Nota-se dois egressos no mestrado e dois na especialização, sendo que nenhum deles deu continuidade aos estudos em cursos oferecidos pela UFRJ.

QUADRO 11 – Egressos da UFRJ que Continuaram os Estudos na Pós-Graduação

Ordem	Modalidade/Curso	Instituição/ SIGLA	Setor	Status
01	Mestrado em Turismo	UFF	Pública	Em andamento
02	Mestrado profissional em Gestão em Alimentos e Bebidas	UAM	Privada	Em andamento
03	Especialização em Gestão da Segurança de Alimentos	SENAC	Privada	Em andamento
04	Especialização em Vigilância Sanitária	FIOCRUZ	Pública	Concluído

Fonte: Dados da Pesquisa (2019).

4.7 Projetos de Pesquisa

Para fins de análise nesta pesquisa, foram analisados os projetos de extensão e de pesquisa que apresentavam uma descrição detalhada das atividades. Ao longo da coleta de dados, foi possível notar que, muitos docentes, apenas indicaram o título do projeto e descrições muito rasas, por isso, adotamos como critério, a análise de projetos com descrições acima de cinco linhas. Para exemplificar o que consideramos como projetos incompletos, no Quadro 12, há alguns exemplos de projetos de pesquisa obtidos nos currículos dos docentes, mas que não foram incluídos na análise por não apresentarem informações mais detalhadas.

Quadro 12 – Exemplos de Projetos de Pesquisa Excluídos da Pesquisa

TÍTULO DO PROJETO	DESCRIÇÃO
Inserção de Técnicas Gastronômicas Adequadas ao Preparo de Refeições do Cardápio do restaurante universitário	Projeto do Programa Permanecer, edital 01/2016, Nº9562 que propõe melhorias para a produção das refeições no restaurante universitário.
Controle de qualidade das refeições produzidas e transportadas destinadas aos universitários da Universidade Federal da Bahia	Projeto Nº 7259 - SIATEX; Sob a coordenação da professora Dra. Maria da Conceição Pereira da Fonseca.
Avaliação da Rotulagem de Produtos Artesanais de Confeitaria	Avaliar a descrição da rotulagem de produtos artesanais frente às legislações vigentes.
Características de qualidade do azeite de dendê (<i>Elaeis guineensis</i>) antes e após fritura de acarajés	Sem descrição, apenas título.
Uma imersão no Tabuleiro da Baiana: O azeite de dendê, o acarajé e seus aspectos nutricionais e socioculturais	Sem descrição, apenas título.
Desenvolvimento e caracterização sensorial de licores de laranja e tangerina	Sem descrição, apenas título.

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

Muitos dos projetos, estão vinculados a pesquisas ligadas a formação à nível de pós-graduação dos professores, por exemplo, as pesquisas de doutoramento, que em muitos casos, não tem ligação direta com a gastronomia

Basicamente, os dados sobre projetos de pesquisa envolvem: título, descrição, situação (em andamento ou concluído), alunos envolvidos e nome dos integrantes, podendo também apresentar o órgão financiador, quando há financiamento envolvido. Para nossa análise, foram considerados apenas o título e a descrição.

Um dos projetos de pesquisa, vinculado à UFPB foi excluído da amostra, por conta de estar descrito no idioma inglês. Por conta dos elementos técnicos presentes na descrição e, com o risco de equívocos decorrentes da tradução, optamos por não considera-lo na análise.

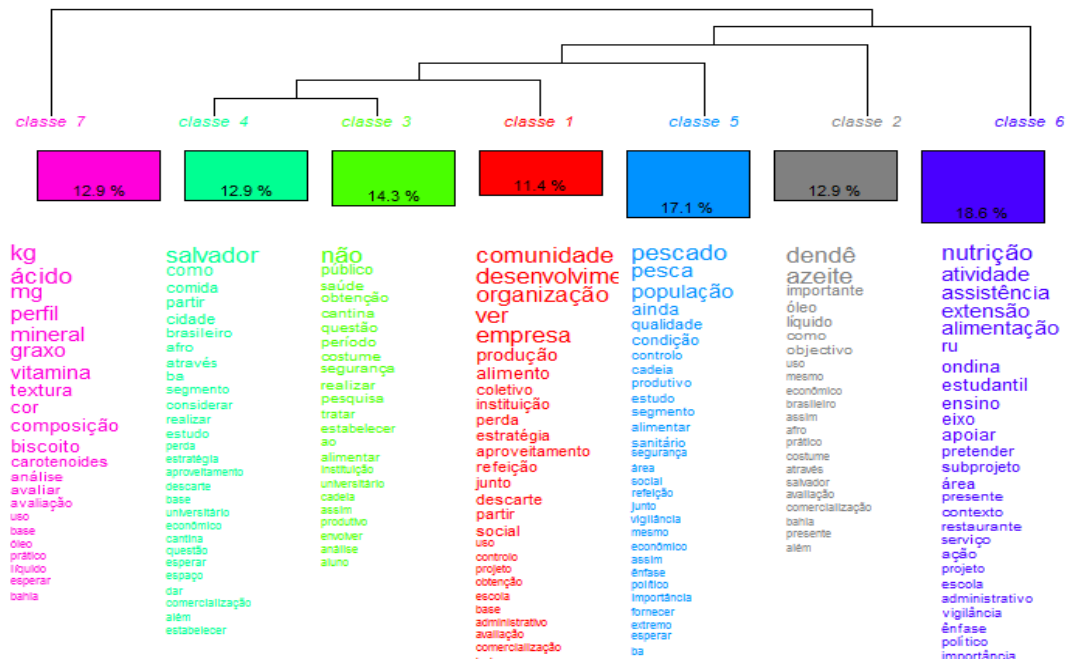
Projetos de pesquisa repetidos, também foram excluídos da análise. Observamos que, alguns projetos são desenvolvidos em conjunto por docentes, por isso, estão relatados em mais de um currículo de docente, por isso, a necessidade de exclusão daqueles repetidos.

Entre os projetos de pesquisa, destacamos o projeto Ciência na Cozinha, desenvolvido na Universidade Federal Rural de Pernambuco, onde o projeto destacar a relação entre os princípios culinários e as ciências, como apresentado em sua descrição, vejamos:

“Descrição: O ensino das ciências no Brasil é fomentado pelos parâmetros curriculares nacionais visando a formação educacional de modo igualitário em todo território nacional. Dentre as nuances do processo de aprendizagem o suporte prático dos conceitos em sala de aula constitui uma realidade de defasagem em meio a notoriedade tecnológica nos dias atuais. Com intuito de prezar a qualidade didática nas séries do Ensino Médio sobre a ótica laboratorial com abordagem dos aspectos químicos, físicos e biológicos envolvidos no conjunto de ações atrelado ao programa anual dos componentes curriculares comum. Assim, este projeto propõem o desenvolvimento de experiências laboratoriais envolvendo produtos alimentícios, a fim de vislumbrar o conteúdo das disciplinas das ciências com elementos do cotidiano do aluno.”

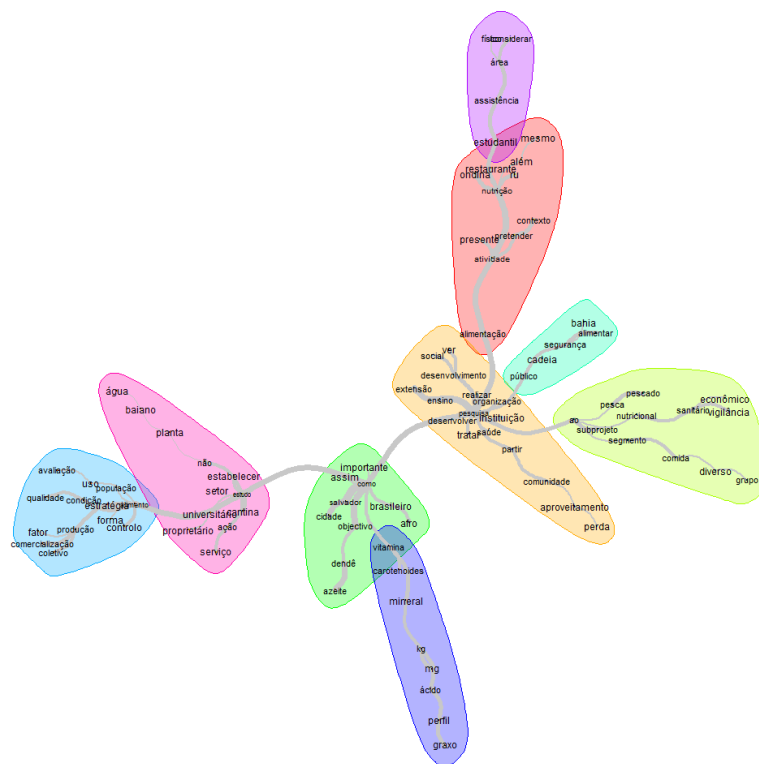
Ao todo foram selecionados 31 projetos desenvolvidos pela UFRPE, 14 da UFBA, 13 da UFC, 3 da UFPB e 32 da UFRJ. Os projetos desenvolvidos pelas UFPB não foram avaliados, tendo em vista o número muito reduzido de projetos encontrados (três projetos). Nas Figuras de 9 a 16, feitas com o auxílio do *software Iramuteq*, estão apresentadas as principais palavras presentes nestes projetos, representados por meio de classes, que agrupam unidades de texto com vocabulário semelhante - Classificação Hierárquica Descendente (CHD). Esta análise foi feita no intuito de identificar aspectos gerais temáticos presentes nestes projetos. Outra análise empreendida foi a análise de similitude, que possibilita identificar as coocorrências entre as palavras e seu resultado traz indicações da conexão entre as palavras, assim é possível notar as conexões de temas principais com outros subtemas.

Figura 9 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos por Docentes da UFBA (N = 14)



Fonte: Elaborado no software Iramuteq pelo autor (2019).

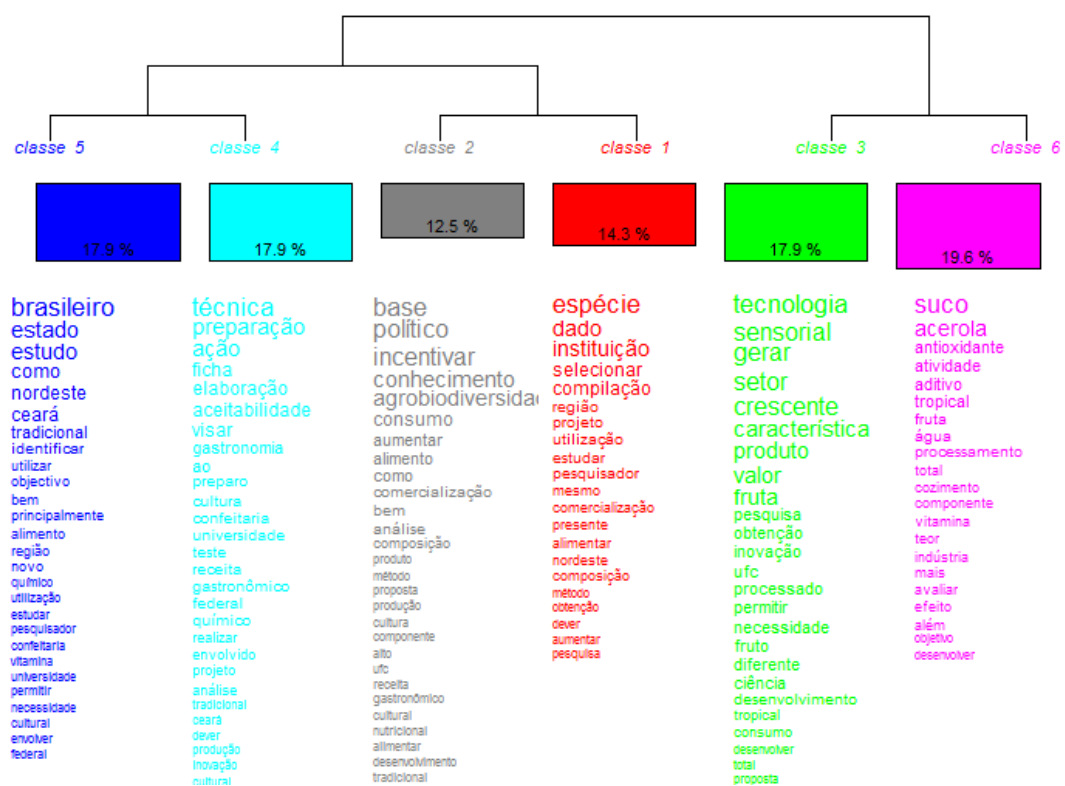
Figura 10 – Análise de Similitude dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos pelos Docentes da UFBA (N = 14)



Fonte: Elaborado no software Iramuteq pelo autor (2019).

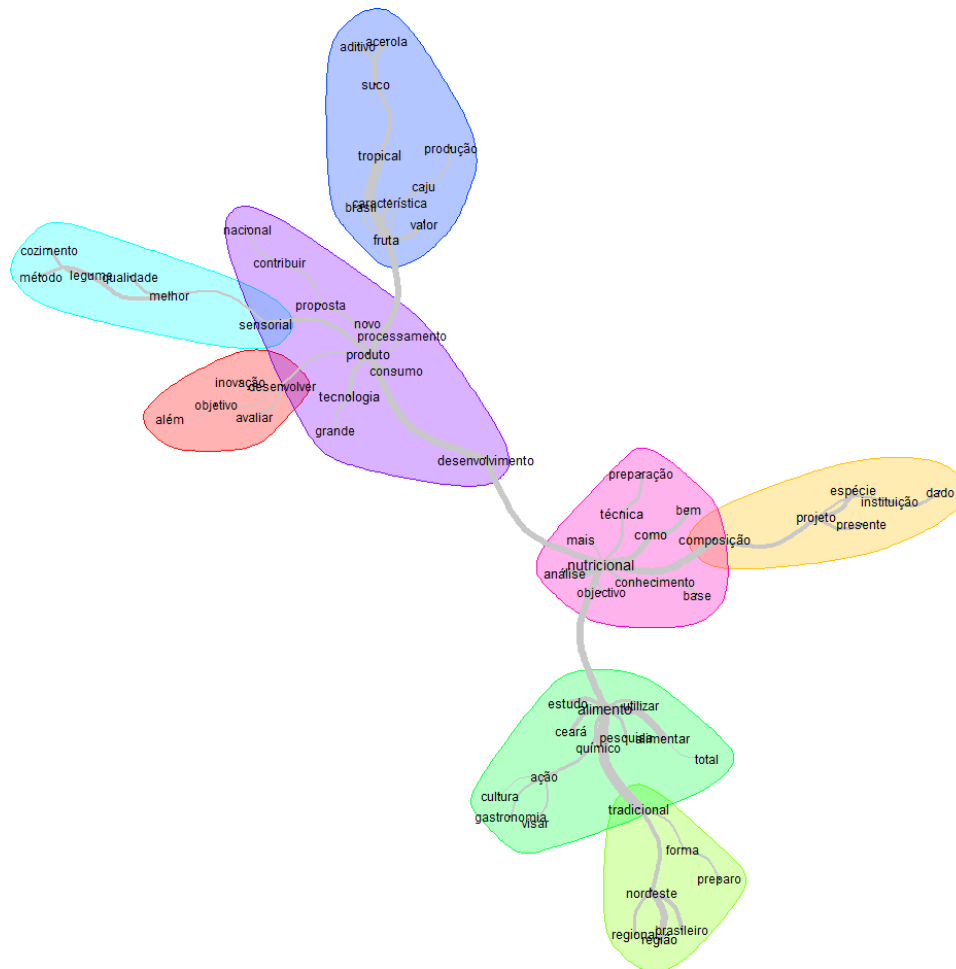
Por meio das Figuras 9 e 10, podemos notar que, destacam-se os termos “pesquisa”, “como”, “alimento”, “estudo” e “alimentação”. Fica claro que, os docentes estão desenvolvendo projetos voltados a elementos regionais, como o pescado, o azeite de dendê, assim como desenvolvendo estudos ligados ao território (Salvador, Ondina...). Por estar localizando junto à Escola de Nutrição da UFBA e por ter docentes com formação na área (ver item 4.1), há também pesquisas na área de ciência de alimentos e nutrição.

Figura 11 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos por Docentes da UFC (N = 13)



Fonte: Elaborado no software *Iramuteq* pelo autor (2019).

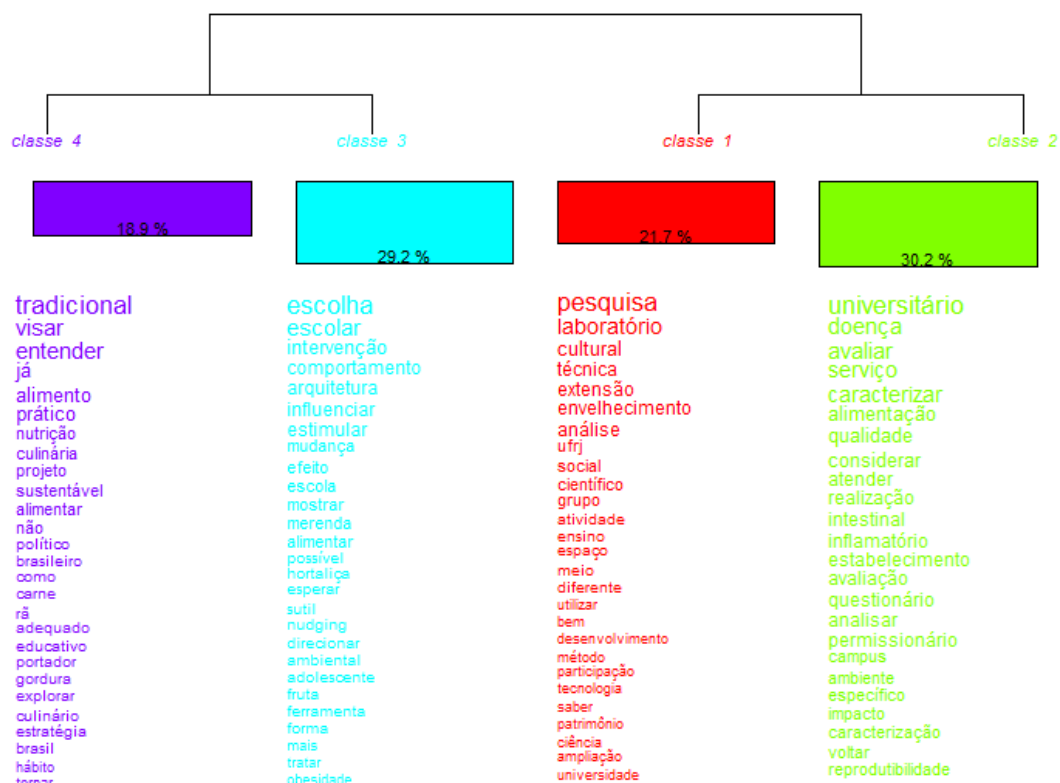
Figura 12 – Análise de Similitude dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos pelos Docentes da UFC (N = 13)



Fonte: Elaborado no *software Iramuteq* pelo autor (2019).

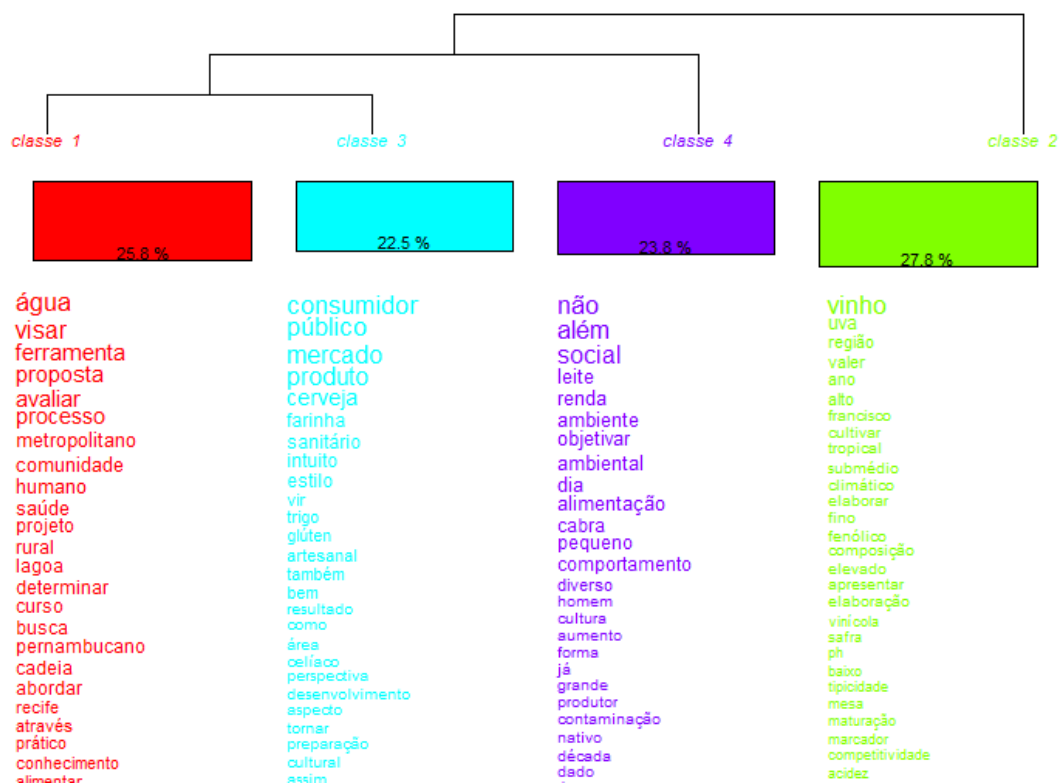
As pesquisas da UFC são concentradas na área de ciências de alimentos. Os estudos envolvendo frutas e sucos estão presentes. Mas o que chama atenção é a linha de projetos dedicados à gastronomia, como é possível notar na Figura 11 na Classe 4. A Figura 12 deixa evidente que, os projetos da UFC giram em torno de temáticas como “fruta”, “desenvolvimento”, “alimento tradicional” e “composição nutricional”.

Figura 13 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos por Docentes da UFRJ (N = 32)



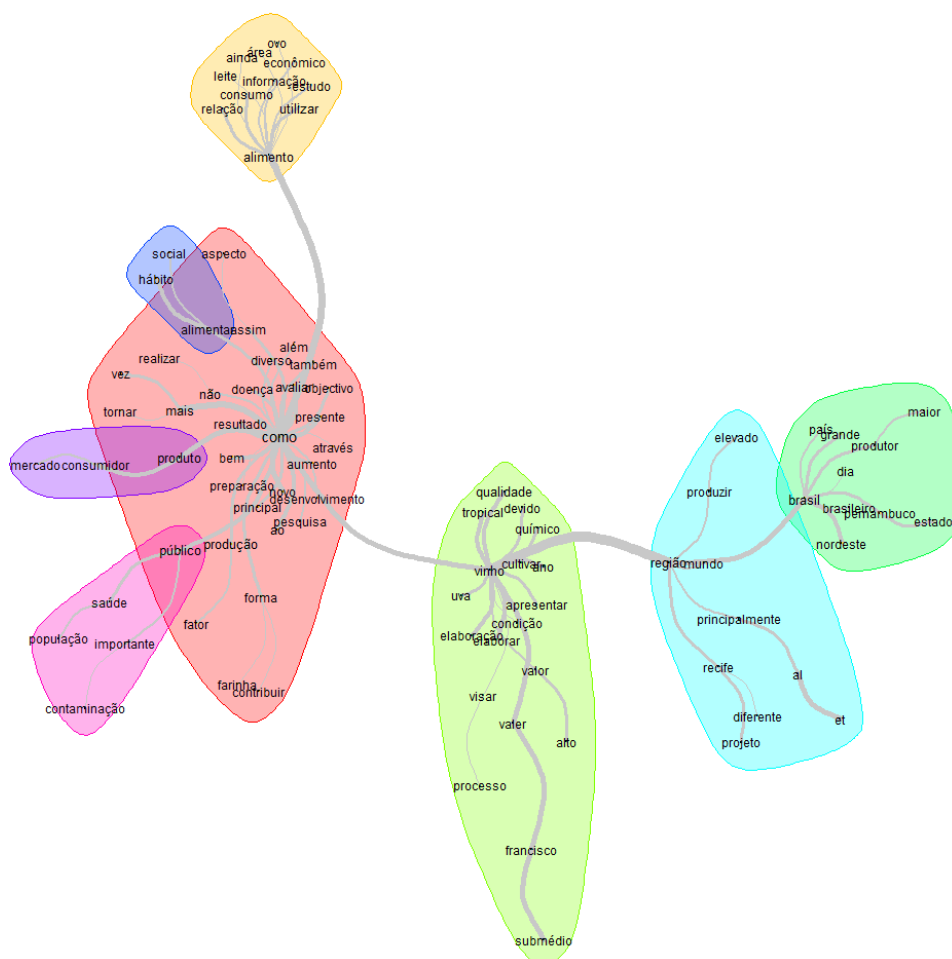
Fonte: Elaborado no *software Iramuteq* pelo autor (2019).

Figura 15 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos por Docentes da UFRPE (N = 31)



Fonte: Elaborado no *software Iramuteq* pelo autor (2019).

Figura 16 – Análise de Similitude dos Projetos de Pesquisa Desenvolvidos pelos Docentes da UFRPE (N = 31)



Fonte: Elaborado no *software Iramuteq* pelo autor (2019).

Como exemplo das análises feitas, podemos citar a UFRPE, que apresenta como principal palavra “vinho”, o que indica que, os projetos desenvolvidos nesta instituição giram em torno desta temática, o que corrobora com os dados apresentados no item 4.2 (Produção Científica), visto que, como visto anteriormente, a produção científica dos docentes deste curso gira em torno de temas como o vinho. No caso da UFBA, podemos notar a presença do termo “Salvador” entre as principais palavras, ou seja, isto sugere que as pesquisas, pelo menos parte delas ocorre ou tem como foco elementos da capital da Bahia.

Como identificado por Fooladi et al (2019), há um grande interesse por parte dos profissionais do setor de alimentos em colaborar com pesquisadores, contudo, alguns destacaram que a colaboração é mais relevante quando os resultados das

pesquisas podem ser vistos dentro de um prazo curto, algo complexo no contexto científico, especialmente quando olhamos para o cenário brasileiro.

A culinária é um campo que parece pronto para uma maior colaboração com pesquisadores, e a interface ciência-gastronomia está claramente amadurecendo e tornando-se cada vez mais diversificada.

Observamos que, há uma necessidade de estabelecimento de redes de cooperação e de uma agenda de pesquisa em gastronomia no Brasil. Azevedo (2017) aponta cinco eixos temáticos da pesquisa sobre alimentação, cultura e sociedade que ainda possuem muitas lacunas de pesquisa, a saber:

- “(1) a discussão que envolve riscos, controvérsias e a ampla abordagem da (in)segurança alimentar e nutricional;
- (2) o alimento como tema frutífero para explorar os múltiplos significados da globalização e da urbanização uma vez que expõe a complexidade desses fenômenos e como os mesmos afetam a seleção dos alimentos;
- (3) o eixo chamado aqui “Comer de outras formas” que abriga discussões sobre alimentação e ética, gênero, sexualidade, literatura, cinema e artes;
- (4) as abordagens sobre a gastronomia, o papel do *chef* e suas implicações culturais e políticas;
- (5) o ativismo alimentar que coloca em evidência diversos movimentos transformados em repertórios de ações coletivas: Agroecologia, Freeganismo, Locavorismo, Agricultura Orgânica, Vegetarianismo, entre outros” (AZEVEDO, 2017, p. 283).

Azevedo (2017) afirma ainda que, analisando os estudos mais recentes, percebe-se que o cientista social interessado em alimentação deve cultivar um ânimo acadêmico para transitar em diferentes disciplinas e áreas de estudo, corroborando com a perspectiva que defendemos em nossos argumentos neste ensaio. A mesma autora (2017), destaca que, os estudos interdisciplinares sobre alimentação tendem a dificultar a elaboração de molduras conceituais ou eixos temáticos, ao mesmo tempo em que, as relações interdisciplinares podem ser vantajosas para fortalecer a área da sociologia da alimentação, mas podem também diluir o tema da comida enquanto subcampo de outras disciplinas e interferir na coesão intelectual da área. Cabe lembrar que, o campo científico caracteriza-se por seu dinamismo e pela possibilidade de transformação e interação entre seus agentes sociais, que materializam-se por meio de grupos de pesquisa, pesquisadores, programas de pós-graduação, sociedades científicas entre outros. Aqui, chamamos a atenção para a necessidade de pesquisas nas mais diversas áreas, que possam colaborar para os estudos sobre a gastronomia e cultura.

4.8 Projetos de Extensão

Inicialmente, os projetos de extensão foram coletados nos currículos e organizados num documento no *software Microsoft Word*. Projeto sem uma descrição clara da proposta ou com poucas informações foram excluídos da análise. Resolvemos realizar esse tipo de exclusão por duas questões: primeiro por conta do uso do *software Iramuteq*, que trabalha com segmentos de textos, assim, textos muito curtos (como uma simples descrição) limitam a análise do *software*; segundo que, observamos que, alguns projetos possuem descrições quase idênticas ao título, ou seja, trazem poucas informações sobre o projeto em si. Além disso, por existirem projetos repetidos, visto que, muitos projetos são desenvolvidos por pequenos grupos de professores, excluímos as repetições, deixando apenas uma única amostra. Muitos projetos foram desconsiderados na análise, visto que, muitos projetos não possuíam descrição. É possível citar o exemplo de duas docentes do curso de gastronomia da UFRPE, uma com 21 e outra com 27 projetos cadastrados no currículo, mas sem descrição em sua maioria, ou quando existente, a descrição era muito rasa, por conta disso, os projetos não foram considerados na análise.

Além disso, foi possível notar que alguns projetos estão desvinculados do conceito de extensão proposto pelo FORPROEX (2012). O projeto intitulado Semana de Integração dos Estudantes de Gastronomia é um exemplo, vejamos:

“Descrição: Introdução: A semana acadêmica é um evento estudantil no qual ocorrem palestras e oficinas para os estudantes como parte da programação acadêmica. A atividade justifica-se pela importância de agregar aos novos estudantes uma visão ampla do curso dentro do contexto da Universidade, bem como a absorção dessa nova profissão no mercado de trabalho. Concede-se ao estudante a oportunidade de compreender os objetivos do curso e o perfil do egresso, além de proporcionar a interação entre os veteranos, calouros, professores e funcionários. Objetivo geral: promover o acolhimento dos novos estudantes. Objetivos específicos: Apresentar a estrutura física da Escola de Nutrição; Apresentar a grade curricular e os projetos de pesquisa e extensão relacionados ao curso; Apresentar os docentes e funcionários; Integrar calouros e veteranos; Discutir temas relacionados a área de Gastronomia no Brasil.”

Projetos voltados ao público interno da instituição, foram desconsiderados, pois a extensão possui como um diretriz, atender a sociedade como um todo, especialmente o público externo à instituição.

É possível notar que, alguns projetos de extensão desenvolvidos pelos docentes de gastronomia tem um caráter de pesquisa e, alguns projetos de pesquisa tem um caráter de extensão. Além disso, alguns projetos de extensão, por exemplo, pela descrição não se enquadrariam como projetos de extensão.

No Quadro 13 são apresentados alguns exemplos de projetos desconsiderados para a análise.

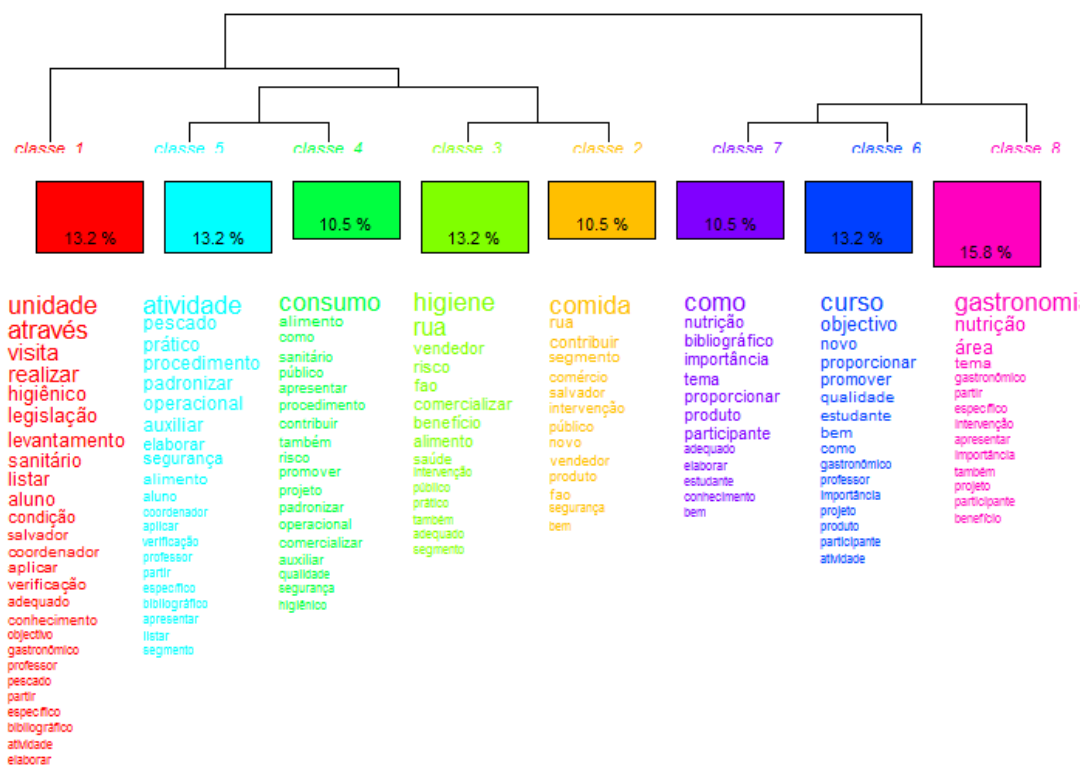
Quadro 13 – Exemplos de Projetos de Extensão Desconsiderados na Pesquisa

TÍTULO DO PROJETO	DESCRIÇÃO
Semana de Integração	Descrição: Semana de integração de estudantes do curso de Bacharelado em Gastronomia envolvendo várias atividades: minicursos, palestras, oficinas culinárias, visitas técnicas e feiras gastronômicas.
Aproveitamento integral do alimento em alimentação escolar: uma alternativa para reduzir o desperdício e agregar valor nutricional	Desenvolvimento de oficinas teóricas e práticas com aproveitamento integral do alimento.
Reeducando o Paladar: desmistificando a gastronomia com receitas criativas na Feira Agroecológica da Ecovárzea na UFPB em João Pessoa.	Reeducando o Paladar: desmistificando a gastronomia com receitas criativas na Feira Agroecológica da Ecovárzea na UFPB em João Pessoa.
Resgate, avaliação e valorização cultural como ações para preservação do patrimônio gastronômico da Paraíba: Análise da forma de preparo da buchada e do sarapatel elaborados a partir de subprodutos de caprinos e/ou ovinos comercializados em feiras-livres	PROEXT aprovado pelo edital Nacional Proext 2015.
Criação e Execução de eventos gastronômicos	Organização e realização do coquetel gastronômico de inauguração do prédio novo da Escola de Nutrição da UFBA
2º Confraternização Natalina dos Servidores da Escola de Nutrição da UFBA	Sem descrição, apenas título.

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

Da Figura 17 a Figura 21 são apresentadas as principais temáticas encontradas nos projetos de extensão desenvolvidos pelos docentes das instituições e cursos analisados. A classificação foi feita com o método da Classificação Hierárquica Descendente – CHD oferecida pelo *software Iramuteq*. Foram analisados 9 projetos da UFBA, 9 projetos da UFC, 16 projetos da UFRJ, 17 projetos da UFPB e 40 da UFRPE. Como veremos, há similaridades, mas também há diferenças nos temas abordados pelos docentes entre os cursos.

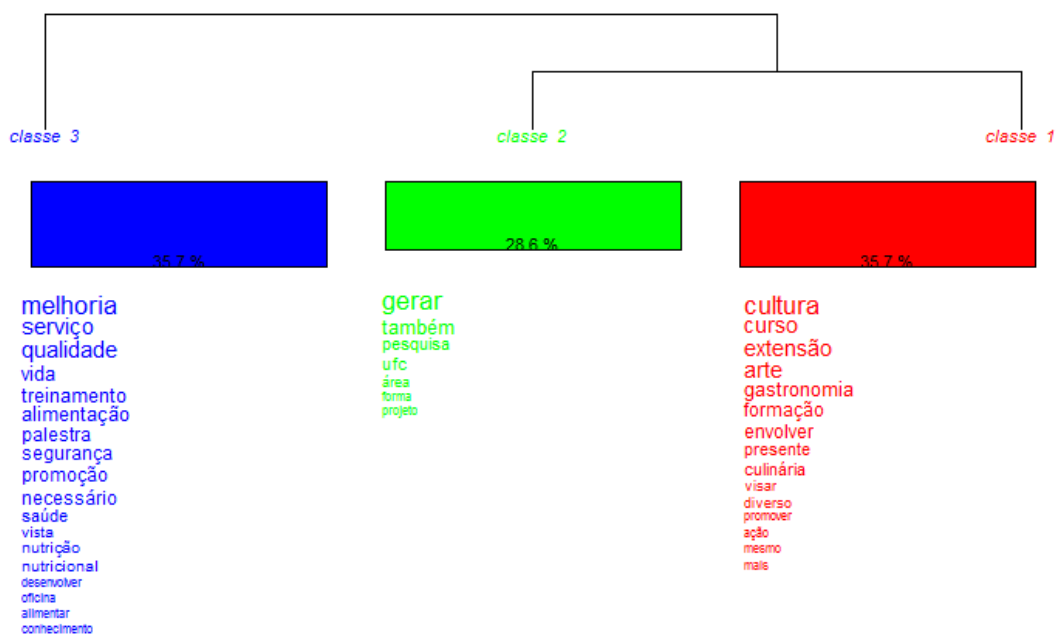
Figura 17 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Extensão Desenvolvidos por Docentes da UFBA (N = 09)



Fonte: Elaborado no *software Iramuteq* pelo autor (2019).

A UFBA (Figura 17) possui uma grande variedade de projetos e com variedades temáticas, abordando temas ligados à higiene, consumo, pescado, comida de rua, nutrição e gastronomia. É importante notar a presença de atividades do tipo “curso” como forma de atender o público externo.

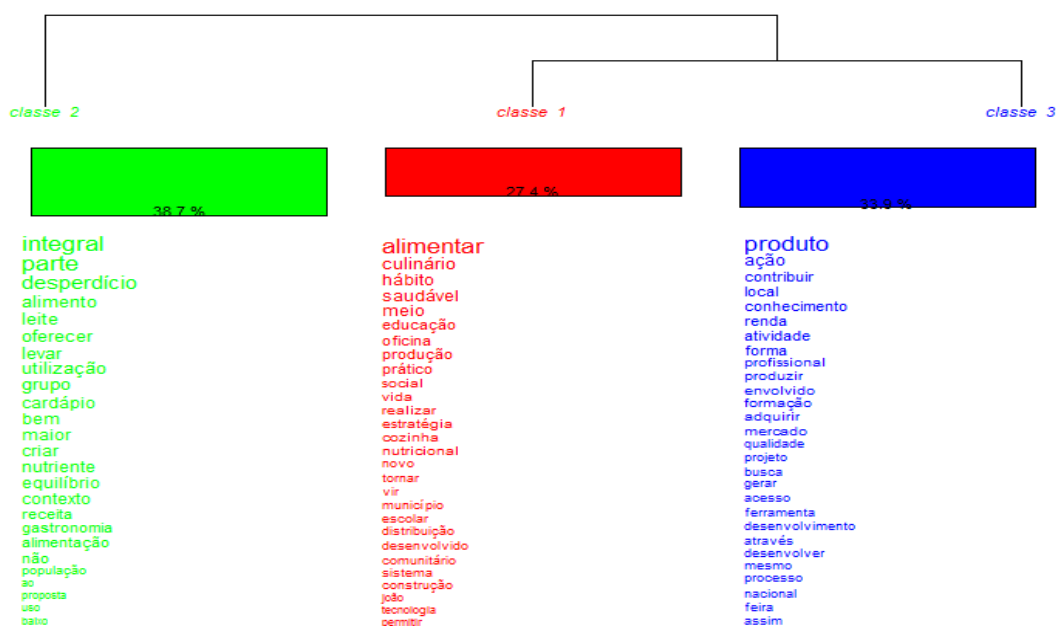
Figura 18 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Extensão Desenvolvidos por Docentes da UFC (N = 09)



Fonte: Elaborado no *software Iramuteq* pelo autor (2019).

Assim como a UFBA, a UFC (Figura 18) também possui no curso, a principal forma de realizar suas atividades de extensão.

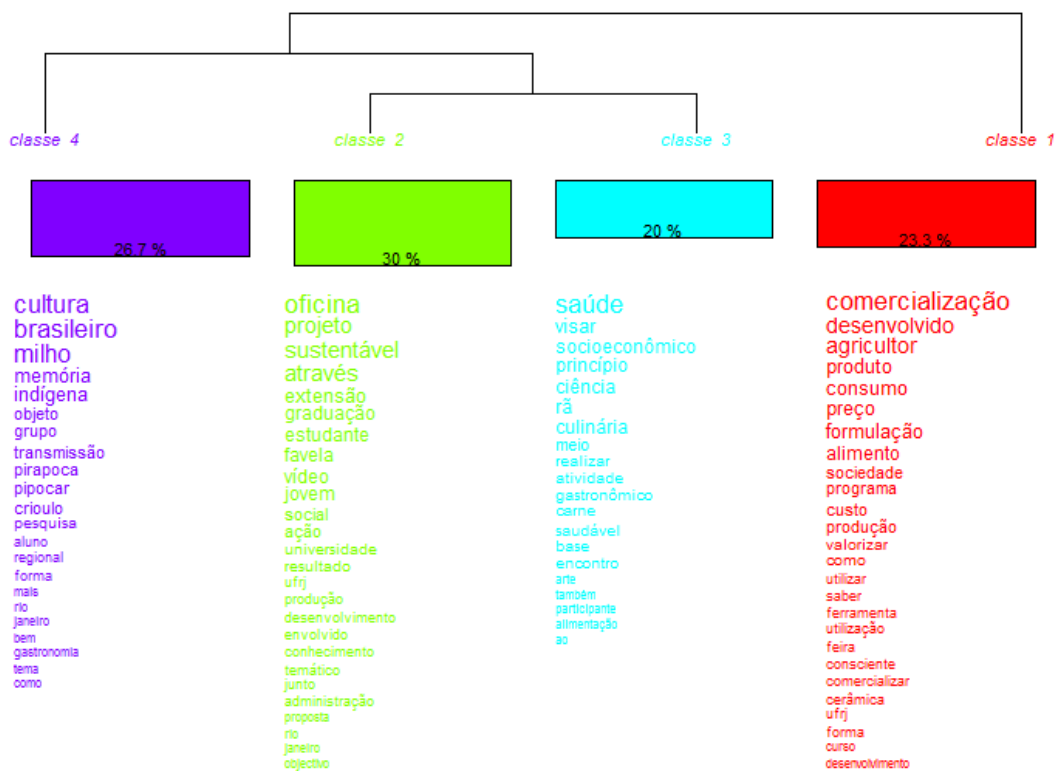
Figura 19 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Extensão Desenvolvidos por Docentes da UFPB (N = 17)



Fonte: Elaborado no *software Iramuteq* pelo autor (2019).

A UFPB possui projetos ligados ao desperdício de alimentos, à educação nutricional e à formação profissional, sendo que, a principal forma de ofertar atividades de extensão é por meio de oficinas.

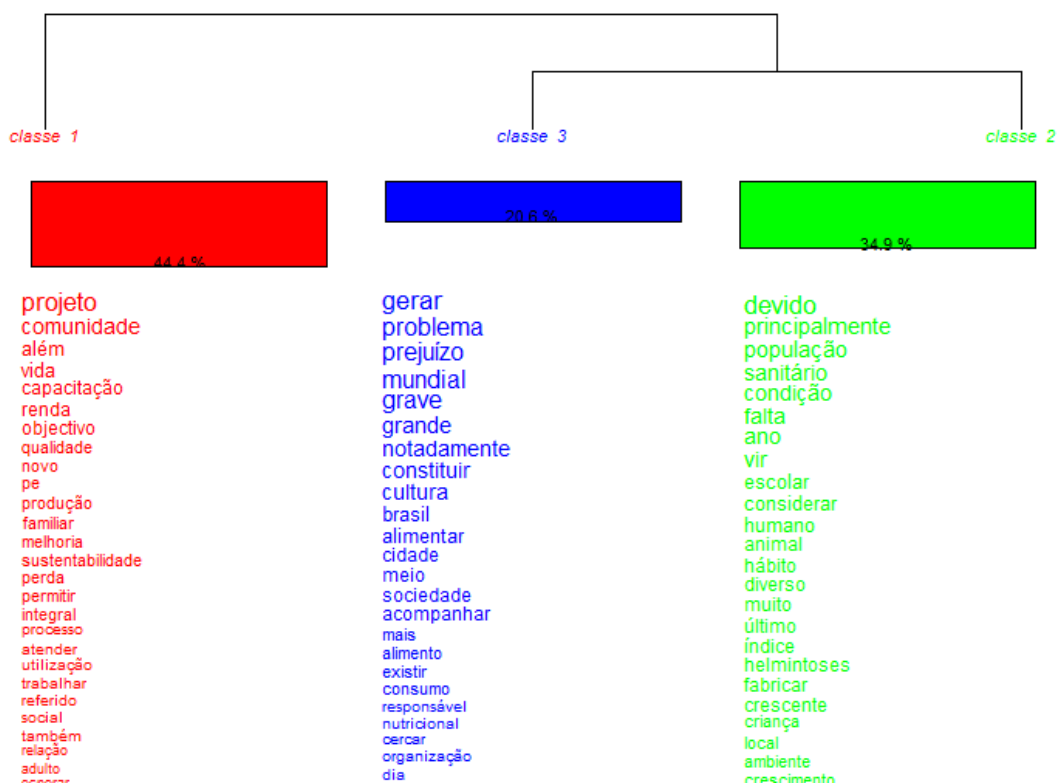
Figura 20 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Extensão Desenvolvidos por Docentes da UFRJ (N = 16)



Fonte: Elaborado no *software Iramuteq* pelo autor (2019).

A UFRJ possui uma linha de projetos dedicados à memória social e à cultura do milho; projetos em comunidades e sobre a comercialização e produção de alimentos.

Figura 21 - Classificação Hierárquica Descendente dos Projetos de Extensão Desenvolvidos por Docentes da UFRPE (N = 40)



Fonte: Elaborado no *software Iramuteq* pelo autor (2019).

No caso da UFRJ, podemos notar o termo “oficina” entre os principais, o que sugere que, o modelo de oficina é a principal atividade de extensão deste curso. Já no caso da UFC, o termo “curso” é o que mais aparece, demonstrado que, ao contrário da UFRJ, neste curso, as ações concentram-se em cursos. Outro aspecto interessante é o público. Na UFRPE podemos notar o termo “criança” o que pode sugerir este público como principal alvo das ações. Também é possível notar alimentos específicos. Na UFRJ o milho possui grande presença, já na UFBA o azeite é o produto alimentar mais frequente.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa foi desenvolvida com o fim de produzir um retrato da gastronomia como ciência no Brasil, a partir de uma perspectiva da produção dos docentes. Como discutido, já há na literatura científica diversos trabalhos científicos sobre a formação docente, a formação profissional, sobre o currículo, entre outros elementos do cenário da gastronomia no Brasil, contudo, esta pesquisa trata-se da primeira que estuda especificamente o perfil docente.

Devemos destacar que, hoje, a gastronomia no contexto universitário brasileiro apresenta um perfil multidisciplinar, o que permite que seus egressos, isto é, dos concluintes de cursos de bacharelado busquem sua qualificação nos mais diversos programas, entretanto, neste cenário, os cursos de pós-graduação em gastronomia no contexto nacional são escassos, geralmente limitados a cursos *lato sensu*.

Há que se fazer uma avaliação acurada sobre o incremento da produção científica, para não correr o risco de valorar exacerbadamente a quantidade em detrimento da qualidade. Neste trabalho, não fizemos uma avaliação qualitativa da produção dos docentes.

Acerca das hipóteses estabelecidas no começo da pesquisa, destacamos que, a hipótese 1 foi refutada, visto que, existe uma produção científica considerável entre os docentes de gastronomia, contudo, não avaliamos a qualidade desta produção. A hipótese 2 foi parcialmente observada, visto que, as temáticas identificadas nos artigos produzidos pelos docentes versão sobre temas ligados à ciência de alimentos, nutrição entre outros, mas poucos temas diretamente relacionados à gastronomia. A terceira hipótese foi confirmada tendo em vista que, os docentes promovem mais ações ligada à comunicação do que a divulgação científica para o público em geral.

O estudo da produção intelectual dos docentes dos cursos de gastronomia, ao mesmo tempo em que propicia um autorreconhecimento do que foi produzido, permite apontar lacunas, avanços, necessidades de investimento e planejamento da produção científica para os anos vindouros. Sugere-se que novos estudos sejam realizados, considerando o pequeno número de estudos atuais, a análise da produção científica e o caminho das publicações no cenário nacional.

Dentro do campo da gastronomia, sistematizado por Ferro e Rejowski (2018), podemos notar que a produção dos docentes, tanto científica, como o perfil dos projetos de pesquisa encontram-se limitados à esfera da saúde e não-comercial, sendo que aspectos comerciais ainda possuem diversas temáticas a serem exploradas. A gastronomia é um campo em aberto, já ocupado por diferentes atores de diferentes áreas. Não há dúvidas do potencial do tema para a pesquisa científica. Podemos comparar a realidade da gastronomia com a realidade de outras áreas que foram sendo construídas no contexto brasileiro, como o turismo.

A gastronomia trata-se de um campo científico emergente no Brasil e a produção neste campo está em consonância com sua própria natureza multi e interdisciplinar. Como citam Neill et al (2017), no caso da gastronomia, é importante diferencia-la dos estudos sobre alimentos como tópico acadêmico. Neste ponto

concordamos com Neil et al (2017), visto que ao tratar da gastronomia há uma grande confusão se estamos tratando da ciência dos alimentos, da nutrição entre outros temas, mas vemos a gastronomia como uma linha de pesquisa a ser desenvolvida dentro do campo da alimentação.

A falta de periódicos especializados no assunto, dificulta a divulgação da informação científica revisada e certificada na área de gastronomia. Considerando que os periódicos científicos representam um dos principais indicadores para institucionalização e avanço da área, este fator contribui para limitar a consolidação da gastronomia como uma ciência.

Considerando todas as publicações relatadas no Currículo *Lattes* pelos docentes, os canais mais utilizados para divulgação dos trabalhos são: a) os anais de eventos com publicação de trabalhos completos e resumos; b) os artigos em periódicos científicos e; c) livros e capítulos de livros, resultados semelhantes aos obtido por Maia et al (2015) que analisaram a produção científica de docentes do curso de nutrição da Universidade Federal do Mato Grosso.

Foi possível notar que, proporcionalmente, a UFRJ possui a maior média de professores doutores entre os cursos analisados, contudo, isso não reflete na produção científica, pois como foi observado, dentre os cursos analisados, aqueles com maior produtividade foram UFRPE e UFC (654 e 382 produções respectivamente).

Os periódicos científicos, que são considerados os canais de disseminação mais importantes, com maior visibilidade e prestígio. Neste aspecto foi possível notar que a Revista Higiene Alimentar é a mais utilizada pelos docentes de forma geral, especialmente dos cursos da UFBA, UFPB e UFRPE. A escassez de periódicos especializados e a dispersão das publicações em áreas do conhecimento distintas contribuem para dificultar a institucionalização de uma área. Notoriamente, observamos que, os docentes com título de doutorado apresentam uma produção maior, quando comparados com o restante dos docentes, este fato deve-se a maior inserção destes últimos em pesquisas.

A partir dos resultados, podemos notar que, a produção científica dos docentes de gastronomia das IES pública do Brasil é considerável, contudo, há limitações na parceria entre cientistas e *chefs*, o que ficou em evidência ao analisar os projetos de pesquisa e notar que nenhum trata da temática *chef*. Relembrando que, como defendem Stierand e Lynch (2008), a conexão entre *chefs* e cientistas é essencial para o avanço da gastronomia como ciência. A gastronomia molecular é outro tema escasso e que também enfrenta um obstáculo comum à ciência: a divulgação científica. Já existem estudos usando a gastronomia molecular como

instrumento de ensino e aprendizagem (CHACON et al, 2015), contudo, os estudos sobre o tema por docentes de gastronomia, surge como uma grande lacuna.

Acreditamos que, no cenário atual da gastronomia no Brasil, há uma emergência de pesquisas conduzidas por profissionais com formação nesta área. Apesar de já existir um certo número de bacharéis em gastronomia no Brasil, notamos que, há um certo número de egressos que continuam seus estudos em nível de pós-graduação *stricto sensu*. Comida, culinária e sabor são assuntos ricos que oferecem oportunidades únicas para comunicando ciência aos estudantes e ao público em geral em uma variedade de configurações. As temáticas de pesquisa também necessitam de uma variedade e inserção de temáticas, tais como a gastronomia e o turismo, os aspectos culturais em torno da gastronomia, a relação entre mídia e gastronomia, entre outros.

No caso da gastronomia, apontamos como elementos que dificultam a construção do conhecimento científico na área, entre outros:

- a) O número de periódicos científicos nacionais e internacionais dedicados prioritariamente ao tema é mínimo;
- b) O número de eventos científicos dedicados ao tema, são poucos;
- c) A dispersão da produção científica é grande, o que torna comum os achados científicos sobre gastronomia em áreas do conhecimento mais consolidadas (nutrição, turismo, administração...);
- d) O modelo de produção científica do Brasil, centrado na figura de pesquisadores pertencentes às instituições de ensino superior, em sua maioria públicas, não é favorável, visto que, no setor privado é o grande responsável por forma a mão de obra para o setor gastronômico;
- e) A baixa oferta de cursos de graduação e, especialmente de pós-graduação, limita as possibilidades de aprofundamento do conhecimento na área.

Quanto aos docentes, vemos a necessidade de maior produção científica e em periódicos que maior relevância científica, assim como a participação em eventos nacionais e internacionais. Algo a ser repensando trata-se da divulgação ou popularização da gastronomia como ciência. Ao nosso ver e pelos resultados apresentados, a divulgação da gastronomia como ciência ainda é um grande gargalo.

Também devemos observar que, pelos resultados das análises dos projetos de pesquisa e de extensão que, as temáticas da gastronomia, culinária entre tantas outras, ainda são pouco exploradas pelos docentes. No caso dos projetos de extensão, também foi possível notar uma limitação quando aos meios utilizados pelos docentes para executados, havendo uma concentração em projetos envolvendo

cursos e oficinas. Concluímos, neste aspecto que há um imenso campo em aberto para o desenvolvimento de projetos voltados à extensão e à pesquisa na gastronomia.

Certamente, entre as recomendações a partir desta pesquisa está na atualização e correção dos currículos entre os docentes. Como observado através dos currículos, há uma certa displicência por parte dos docentes no preenchimento de seus currículos, além de erros, há um grande período de desatualização em alguns casos. É fundamental o preenchimento dos Currículos Lattes pelos docentes, visto que é a partir daquele documento que os mesmos são avaliados e pontuados para diferentes fins.

No contexto brasileiro, ao nosso ver, há uma limitação do conceito de gastronomia que precisa ser ultrapassada: o conceito de Brillat Savarin. Este é um conceito amplamente difundido, mas apresenta diversas limitações, tais como sua subjetividade, visto seu tom poético; sua limitação cultural, visto ser uma definição de origem francesa; uma limitação temporal, pois é um conceito que data do século XVIII. Talvez precisemos avançar no conceito, para que possamos avançar e compreender a gastronomia no Brasil.

Ao tratar da gastronomia na perspectiva da produção científica, não podemos deixar de lembrar que, estamos dentro de um processo recente, ainda em construção e com muito por ser feito. Neste cenário indagamos: Qual o objeto da gastronomia?

Há uma emergência em incluir o tema da gastronomia para além da crítica culinária e da mídia e seus *reality shows*, dando-lhe status científico pelo menos lhe inserindo no rol do conhecimento científico.

Esperamos ter oferecido algo próximo de uma “cartografia”, no sentido de dar uma imagem do perfil da produção dos docentes.

Que esta pesquisa sirva como um guia para docentes, egressos e demais interessados na temática da gastronomia, de forma que estes repensem suas estratégias de publicação, de pesquisa e de escolhas de caminhos que possibilitem o fortalecimento da gastronomia como um saber.

Assim, finalizamos esta pesquisa com a reflexão do professor Dr. Carlos Chagas Filho: "Na universidade se ensina porque se pesquisa...", e na gastronomia?

6. LIMITAÇÕES DO ESTUDO

O Currículo Lattes é atualizado pelos próprios docentes. Nesta pesquisa notamos algumas discrepâncias na atualização dos currículos, o que limita a análise em alguns casos. Enquanto haviam currículos com atualizações recentes, outros já não eram atualizados há muitos meses. Outra grande limitação foi decorrente dos

equivocos no preenchimento das informações nos currículos pelos docentes. As informações disponíveis na Plataforma Lattes são alimentadas pelos próprios usuários e, nesta pesquisa ficou claro que, os docentes apresentam dúvidas sobre o preenchimento das informações no currículo.

Também não podemos deixar de destacar que, este estudo trata-se de um recorte da gastronomia, a partir de um olhar sobre a produção dos docentes de cursos de graduação, não sendo possível fazer generalizações a partir dos achados. Acreditamos que, os resultados aqui apresentados podem servir como norteadores para ações no campo acadêmico, referentes à temática da gastronomia.

7. SUGESTÃO DE FUTURAS PESQUISAS

Como sugestão de pesquisa, indicamos estudos empíricos com os docentes de instituições públicas de ensino superior, no intuito de identificar suas concepções sobre questões relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão na área da gastronomia no Brasil, com o objetivo de identificar como esses docentes percebem os limites, desafios e oportunidades para a construção da gastronomia como ciência no campo científico no Brasil. Identificar como os docentes veem o cenário da construção científica da gastronomia no contexto nacional e, além disso identificar a partir de que perspectivas (ciência, arte, negócio ou cultura) os docentes veem a gastronomia, trariam boas contribuições para a construção do conhecimento sobre a gastronomia no Brasil.

Também há a necessidade de pesquisar a existência de redes de pesquisadores dedicados ao tema da gastronomia. As redes são instrumentos importantes para potencializar a pesquisa sobre o tema, aproveitando os recursos que cada ator possui na rede.

REFERÊNCIAS

AMARAL, R. M. do. **Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro**. 196 f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Pernambuco. Centro de Artes e Comunicação. Comunicação, 2015. Disponível em: <<https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/18756/1/tese.pdf>>. Acesso em: 20 fev. 2019.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS – ABIA. **Indústria de Alimentos Fecha 2018 com Aumento de 2,08% em Faturamento**. 2019. Disponível em: <https://www.abia.org.br/vsn/tmp_2.aspx?id=393>. Acesso em: 20 fev. 2019.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Crescimento da Alimentação Fora do Lar**. 2006. Disponível em:

<<http://www.abrasel.com.br/index.php/atualidade/item/4207/>>. Acesso em: 03 out. 2018.

ATALA, A; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes & cuca**: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac, 2008.

AUTRAN, M. M. M. et al. Perfil de produção acadêmica dos programas brasileiros de pós-graduação em Ciência da Informação 2008-2012. **Perspectivas em Ciência da Informação**, v. 20, n. 4, p. 57-78, 2015. Disponível em: <<http://portaldeperiodicos.eci.ufmg.br/index.php/pci/article/view/2434>>. Acesso em: 03 out. 2018.

AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, v.19, n.44, p.276-307, 2017. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/soc/v19n44/1517-4522-soc-19-44-00276.pdf>>. Acesso em: 24 out. 2018.

BABBIE, E. **Survey Research Methods**. Belmont. California: Wadsworth, 1990.

BAHL, M. **Legados étnicos e oferta turística**. Curitiba: Juruá, 2004.

BARBAR, R.; THIS, Hervé. Molecular gastronomy in Lebanon. **Journal of culinary science & technology**, v. 10, n. 4, p. 277-293, 2012. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/15428052.2012.733174>>. Acesso em: 23 out. 2018.

BARHAM, P. et al. Molecular gastronomy: a new emerging scientific discipline. **Chemical Reviews**, v. 110, n. 4, p. 2313-2365, 2010. Disponível em: <<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/cr900105w>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BARRETO, M. Turismo e legado cultural. São Paulo: Papirus, 2000.

BARRETO, Y. A. **Formação do profissional de gastronomia no Brasil**: análise das estruturas curriculares a partir da espiral do conhecimento de Takeuchi e Nonaka. 2016. Disponível em: <<https://repositorio.bc.ufg.br/xmlui/handle/ri/11315?show=full&locale-attribute=es>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BARTELMEBS, R. C.; SILVA, J. A. da. Rede de Divulgação e Popularização de Ciência, Tecnologia & Inovação (Ct&I) No Extremo Sul Gaúcho. **Extensão em Foco**, n. 12, 2016. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/extensao/article/view/42913>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BEAUGÉ, B. On the idea of novelty in cuisine: a brief historical insight. **International Journal of gastronomy and food science**, v. 1, n. 1, p. 5-14, 2012. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X11000084>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BELCULFINE, M. N. **Tecnologia Em Gastronomia**: Estudo Exploratório Dos Cursos Segundo Seus Atores. Dissertação de Mestrado. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2011. Disponível em: <<https://portal.anhembi.br/dissertacoes/hospitalidade/programa-de-mestrado-em-hospitalidade-dissertacoes-defendidas-2011/>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BELTRÁN, J. J.; LOPEZ-GUZMÁN, T.; SANTA-CRUZ, F. G. Gastronomy and Tourism: Profile and Motivation of International Tourism in the City of Córdoba, Spain. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 14, n. 4, p. 347-362, 2016. Disponível em:

<<https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/15428052.2016.1160017>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BERTERO, C. O.; CALDAS, M. P.; WOOD JR, T. Produção científica em administração de empresas: provocações, insinuações e contribuições para um debate local. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 3, n. 1, p. 147-178, 1999. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rac/v3n1/v3n1a09.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BIANCHETTI, L.; MACHADO, A. M. N. (Des) fetichização do produtivismo acadêmico: desafios para o trabalhador-pesquisador. **RAE-Revista de Administração de Empresas**, v. 51, n. 3, p. 244-254, 2011. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rae/article/viewFile/30970/2978>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BIZZOCCHI, A. **Anatomia da cultura**: uma nova visão sobre ciência, arte, religião, esporte e técnica. São Paulo: Palas Athena, 2003.

BLANCK, J. F. Molecular gastronomy: Overview of a controversial food science discipline. **Journal of Agricultural & Food Information**, v. 8, n. 3, p. 77-85, 2007. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J108v08n03_07>. Acesso em: 03 out. 2018.

BORBA, C. G. C. **Dos Ofícios da Alimentação à moderna Cozinha Profissional**: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha. 2015. Tese (Doutorado) Programa de Pós-Graduação em Sociologia - Universidade Federal de Pernambuco 239 p. Disponível em: <<https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/28120>>. Acesso em: 03 out. 2018.

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

_____. **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983.

BRAGA, A. C. R. F. **O que faz de um chef um chef**: formação e arranjos simbólicos. 2016. Dissertação (Mestrado) Mestrado em Estudos Culturais Contemporâneos - Universidade FUMEC 97 p. Disponível em: <<http://ppg.fumec.br/ecc/wp-content/uploads/2016/08/Disserta%C3%A7%C3%A3o-Ana-Cristina.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BRANDÃO, B. H. P. **Bacharelado como Instância de Legitimação do Saber Gastronômico**: Uma Análise Do Campo A Partir De Experiências Formativas Na Universidade Federal Do Ceará. Tese (doutorado) – Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Educação, Programa de Pós-Graduação em Educação, Fortaleza, 2018 129 f. Disponível em: <<http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/36664>>. Acesso em: 03 out. 2018.

_____. **Emergência do Saber Gastronômico na Academia**: A Experiência do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Ceará, Programa de Pós-Graduação em

Educação Brasileira, Fortaleza, 2014, 120 f. Disponível em:
<<http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/7701>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BRASIL. **Decreto nº 6.096**, de 24 de abril de 2007. Institui o Programa de Apoio a Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – REUNI. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6096.htm>
Acesso em: 15 jun 2018.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Bases da educação Nacional**. Senado Federal, Subsecretaria de Edições Técnicas, 1996. Disponível em:
<<https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/70320/65.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

_____. Ministério do Turismo. **A importância da gastronomia para o turismo brasileiro**. 2016. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/4708-a-importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro.html>>. Acesso em: 03 out. 2018.

_____. **PL 2079/2011**. Regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia. Câmara dos Deputados. Disponível em:
<<http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=516781>>. Acesso em: 03 out. 2018.

_____. **PL 6049/2005**. Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de Cozinheiro. Câmara dos Deputados. Disponível em:
<<http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=303476>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BRASILEIRAS, C. et al. **Programa Nacional Pop Ciência 2022**. Parcerias Estratégicas, v. 16, n. 32, p. 27-32, 2012. Disponível em:
<http://seer.cgee.org.br/index.php/parcerias_estrategicas/article/view/411>. Acesso em: 03 out. 2018.

BRASÍLIA. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei PL 2079/2011**. Regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia. Disponível em:
<<http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=516781>>. Acesso em: 24 jul. 2018.

BRAUNE, R.; FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.

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

BRITO, A. G. D. de; QUONIAM, Luc; MENA-CHALCO, J. P. Exploração da Plataforma Lattes por assunto: proposta de metodologia. **Transformação**, v. 28, n. 1, 2016. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-37862016000100077&script=sci_abstract&lng=pt>. Acesso em: 03 out. 2018.

BUENO, W. da C. B. **Jornalismo científico**: revisitando o conceito. In: VICTOR, C.; CALDAS, G.; BORTOLIERO, S. (Org.). **Jornalismo científico e desenvolvimento sustentável**. São Paulo: All Print, 2009. p.157-78.

BUENO, W. C. Comunicação científica e divulgação científica: aproximações e rupturas conceituais. **Informação & Informação**, v. 15, n. 1esp, p. 1-12, 2010. Disponível em: <<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/informacao/article/view/6585>>. Acesso em: 03 out. 2018.

BUFREM, L. S. et al. Produção científica em ciência da informação: análise temática em artigos de revistas brasileiras. **Perspectivas em Ciência da Informação**, Belo Horizonte, v.12, n.1, p. 38-49, 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielophp?pid=S1413-99362007000100004&script=sci_arttext>. Acesso em: 2 abr. 2018.

CABRAL, S. R.; DOS ANJOS, F. A.; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O Cenário da Formação Superior em Gastronomia no Brasil. **Revista Hospitalidade**, v. 14, n. 1, p. 01-21, 2017. Disponível em: <<https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/download/714/750>>. Acesso em: 03 out. 2018.

CAMARGO, B. V. ALCESTE: um programa informático de análise quantitativa de dados textuais (pp. 511-539). **Perspectivas teórico-metodológicas em representações sociais**. João Pessoa, PB: Editora Universitária UFPB. **Recuperado**, v. 23, p. 04-13, 2005.

CAMARGO, B.V.; JUSTO, A. M.. Tutorial para uso do software de análise textual IRAMUTEQ. **Universidade Federal de Santa Catarina [Internet]**, 2013.

CARDOSO, L. C. et al. **Almanaque cardápio da alimentação**. São Paulo: Columbs, 1993.

CARNEIRO, A. **A formação acadêmico-profissional para inclusão social nos cursos superiores de turismo**: dos aspectos socioeconômicos à discussão curricular. Programa de Pós-Graduação (Doutorado) em Educação. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2008, 201p. Disponível em: <<https://sapientia.pucsp.br/handle/handle/10095>>. Acesso em: 03 out. 2018.

CARVALHO, A. M. A. de et al. Os jovens e o direito à sustentabilidade e ao meio ambiente. **Conecte-se! Revista Interdisciplinar de Extensão**, v. 2, n. 3, p. 74-88, 2018. Disponível em: <periodicos.pucminas.br/index.php/conecte-se/article/download/17824/13289>. Acesso em: 03 out. 2018.

CHACON, E. P. et al. A química na cozinha: possibilidades do tema na formação inicial e continuada de professores. **Revista Brasileira de Ensino de Ciência e Tecnologia**, v. 8, n. 1, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.utfpr.edu.br/rbect/article/viewFile/2099/2075>>. Acesso em: 23 out. 2018.

CNPQ. **Painel Lattes**, 2018. Disponível em: <<http://estatico.cnpq.br/painelLattes/>>. Acesso em: 25 de ago. 2018.

_____. **Sobre a plataforma Lattes**, 2018. Disponível em: <<http://lattes.cnpq.br/>>. Acesso em: 25 de ago. 2018.

COELHO, G. C. Revistas acadêmicas de extensão universitária no Brasil. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**, v. 5, n. 2, p. 69-75, 2014. Disponível em:

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Coelho_2014_Revistas_Brasileiras_de_Extens%C3%A3o_Universit%C3%A1ria.pdf>. Acesso em: 03 out. 2018.

CORNER, D. M. R.; RODRIGUEZ, M. A gastronomia como atrativo no turismo cultural. **Anais... IV SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL**. Caxias do Sul, v. 7, 2006. Disponível em: <www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/posgraduacao/strictusensu/turismo/seminários/seminario4/arquivo4seminario/GT03-6.pdf>. Acesso em: 23 out. 2018.

COSTA, E. R.C. Turismo Gourmand: o luxo e a gastronomia como vetores para o apetite de viajar. **Turismo e Sociedade**, v. 5, n. 1, p. 310-339, 2012. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/turismo/article/view/26584>>. Acesso em: 10 out. 2018.

CRESWELL, J. W.; PLANO CLARK, V. L. **Designing and conducting mixed methods research**. Thousand Oaks, CA, EE. UU.: Sage, 2007.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

CRISINEL, A. et al. A bittersweet symphony: systematically modulating the taste of food by changing the sonic properties of the soundtrack playing in the background. **Food Quality and Preference**, v. 24, n. 1, p. 201-204, 2012. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329311001807>>. Acesso em: 23 out. 2018.

CRISTÓVÃO, A.; TIBÉRIO, L.; ABREU, S. Restauração, Turismo e Valorização de Produtos Agro-alimentares Locais: o Caso do Espaço Transfronteiriço do Douro-Duero. **Revista de Turismo e Patrimônio Cultural**: v. 6, n. 2, p. 281-290, 2008. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88160210>>. Acesso em: 03 out. 2018.

CROSS, D.; THOMSON, S.; SIBCLAIR, A. **Research in Brazil: A report for CAPES by Clarivate Analytics**. Clarivate Analytics, 2018. Disponível em: <<https://www.capes.gov.br/images/stories/download/diversos/17012018-CAPES-InCitesReport-Final.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

DEUTSCH, Jonathan; MILLER, Jeffrey. Food studies: A multidisciplinary guide to the literature. **Choice**, v. 45, n. 3, p. 393-401, 2007. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/269642280_Food_Studies_A_Multidisciplinary_Guide_to_the_Literature>. Acesso em: 03 out. 2018.

DIAS, A. M. I. Discutindo caminhos para a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. **Revista Brasileira de Docência, Ensino e Pesquisa em Educação Física**, v. 1, n. 1, p.3752, ago. 2009. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/perspectiva/article/download/37162/pdfa>>. Acesso em: 03 out. 2018.

DICIONÁRIO DO AURÉLIO, D. A. **Dicionário de Português**. 2008-2016. 2016.

DOMINGUES, J. **Formação em Gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional**. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú. 2008, 160p. Disponível em: <<http://siaibib01.univali.br/pdf/Janaina%20Domingues.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

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

ECO, H. **Como se faz uma tese**. 14 ed. São Paulo: Perspectiva, 1998.

EDWARDS-STUART, R. Molecular Gastronomy in the UK. **Journal of culinary science & technology**, v. 10, n. 2, p. 97-105, 2012. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15428052.2012.677610>>. Acesso em: 23 out. 2018.

E-MEC. **Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos de Educação Superior**. Disponível em <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em 19 nov. 2018.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, p. 14-20, 2005.

FARIA, J. P. M. da C. et al. **Alta cozinha e arte**: da nutrição ao degustar artístico. 2015. Dissertação – Mestrado em Gestão e Estudos da Cultura, Instituto Universitário de Lisboa. Disponível em: <https://repositorio.iscte-iul.pt/.../1/Dissertacao_Joao_Faria_completa_final_FV.pdf>. Acesso em: 03 out. 2018.

FERNÁNDEZ, G.; AGRELO, G. **La Cultura Gastronómica**: um factor clave en El diseño de estrategias de imagen urbana - el caso de La ciudad de Bernal. Buenos Aires: Segundas Jornadas de Patrimonio Gastronômico - lo que revelan lãs cocinas em la mesa gastronomía y turismo cultural, 2003. Disponível em: <http://hm.unq.edu.ar/archivos_hm/GF_GA_polos.pdf>. Acesso em: 03 out. 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. 500-515, 2018. Disponível em: <<https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/13497>>. Acesso em: 17 nov. 2018.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação: dos primórdios à Idade Média**. Tradução de Maria da Graça Pinhão. Lisboa: Terramar, 2008.

FLICK, U. **Métodos de Pesquisa**: introdução à pesquisa qualitativa. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

FOOLADI, E. et al. Chefs and researchers: Culinary practitioners' views on interaction between gastronomy and sciences. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 15, p. 6-14, 2019. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X18301471>>. Acesso em: 03 out. 2018.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS (FORPROEX). **Política nacional de Extensão universitária**. Manaus-AM, 2012. Disponível em: <<http://proex.ufsc.br/files/2016/04/Política-Nacional-de-Extensão-Universitária-e-book.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

FREITAS, M. E. O pesquisador hoje: entre o artesanato intelectual e a produção em série. **Caderno EBAPE.BR**. Rio de Janeiro, v. 9, n. 4, p. 1158-1163, dez, 2011.

Disponível em:

<<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/cadernosebape/article/view/523>>.

Acesso em: 03 out. 2018.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: Senac, 2008.

FURTADO, F. L. A Gastronomia como Produto Turístico. **Revista Turismo**, 2004.

Disponível em:

<<http://revistaturismo.cidadeinternet.com.br/artigos/gastronomia.html>>. Acesso em:

10 out. 2018.

GARCIA, Roslaine Kovalczuk et al. O Projeto de Extensão “Turismo e Gastronomia: Unindo Sabores e Saberes”. **Revista Conhecimento Online**, Novo Hamburgo, a. 7, v. 2, p. 82-93, 2015. Disponível em:

<<https://periodicos.feevale.br/seer/index.php/revistaconhecimentoonline/article/view/315>>. Acesso em: 03 out. 2018.

GARCÍA-SEGOVIA, P. et al. Molecular gastronomy in Spain. **Journal of culinary science & technology**, v. 12, n. 4, p. 279-293, 2014. Disponível em:

<<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15428052.2014.914813>>. Acesso em: 23 out. 2018.

GAZE, R. Saúde do Trabalhador e Biossegurança na UFF - caso real e diálogos possíveis: relato de experiência. **Interfaces - Revista de Extensão da UFMG**, v. 6, n. 2, p. 313-327, 2018. Disponível em:

<<https://www.ufmg.br/proex/revistainterfaces/index.php/IREXT/article/view/254/pdf>>.

Acesso em: 03 out. 2018.

GERHARDT, T. E. SILVEIRA, D. T. **Métodos de Pesquisa: A Pesquisa Científica**. 1ª edição. Rio Grande do Sul: Editora UFRGS, 2009. Disponível em:

<<http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GIMENES-MINASSE, M. H S. G. A Formação Superior em Gastronomia e a Realidade do Mercado de Trabalho no Estado de São Paulo: Percepções de Coordenadores e Empregadores. **Revista Turismo - Visão e Ação**, v. 21, n. 1, p.121-143. 2019. Disponível Em: <<https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva>>.

Acesso em: 03 out. 2018.

_____. Estudos sobre gastronomia no Brasil: um estudo exploratório-descritivo sobre dissertações de mestrado concluídas entre 2007 e 2011. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 4, n. 3, p. 279-299, 2012. Disponível em:

<<http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1696>>. Acesso em: 03 out. 2018.

_____. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 5º Seminário da ANPTUR, 3., 2006. **Anais...**, Caxias do Sul, Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, 2006. Disponível em:

<https://www.uces.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/arquivos_4_seminario/GT03-1.pdf>. Acesso em: 03 out. 2018.

_____. **Sentidos, sabores e cultura:** a gastronomia como experiência sensorial e turística. In: PANOSSO NETTO, Alexandre; GAETA, Cecília. (Org.). Turismo de experiência. São Paulo: SENAC, p. 187-202, 2010.

GOMES, C. M. **Comunicação científica:** alicerces, transformações e tendências. 2013.

GOMES, Debora Sales et al. Diamantina Gourmet: o incremento para o desenvolvimento do turismo em Diamantina-MG. **REVISTA ACADÊMICA OBSERVATÓRIO DE INOVAÇÃO DO TURISMO**, v. 9, n. 2, p. 1-18, 2015.

GONÇALVES, M. F. D. **Representações sociais dos estudantes de gastronomia sobre os saberes necessários para a formação profissional.** 2015. 223 f. Dissertação (mestrado) – Universidade Católica de Santos, Programa de Mestrado em Educação. Disponível em: <<http://biblioteca.unisantos.br:8181/handle/tede/1801>>. Acesso em: 03 out. 2018.

GONÇALVES, S. A formação da Agricultura Familiar nos assentamentos rurais de Ituiutaba - MG e a ação extensionista da Universidade Federal de Uberlândia em parceria com a FAPEMIG. **Interfaces - Revista de Extensão da UFMG**, v. 6, n. 2, p. 52-71, 2018. Disponível em: <<https://www.ufmg.br/proex/revistainterfaces/index.php/IREXT/article/view/341/pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

GONÇALVES, Y A. M. **Perfil do ensino de gastronomia:** um panorama dos cursos no Brasil. 2017, 88f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Bioquímica, Programa de Pós-Graduação em Bioquímica, 2017. Disponível em: <<https://catalogodeteses.capes.gov.br/catalogo-teses/>>. Acesso em: 03 out. 2018.

GOUVÊA, G. **A divulgação científica para crianças:** o caso da Ciência Hoje das crianças. 2000. Tese de Doutorado em Ciências - Instituto de Ciências Biológicas, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2000. Disponível em: <https://www.fe.unicamp.br/cedoc/teses/?r=verItem&id_tese=3660>. Acesso em: 03 out. 2018.

GRBAC, B.; MILOHANOVIĆ, A. **Contribution of Food Products in Creating Cultural identity of Tourist Destination.** Creta: International Conference on Cultural Heritage And Tourism, p. 83-88, julho de 2008. Disponível em: <<http://www.wseas.us/e-library/conferences/2008/crete/cuht/cuht14.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

HADDAD, E. A.; MENA-CHALCO, J. P.; SIDONE, O. Produção científica e redes de colaboração dos docentes vinculados aos programas de pós-graduação em Economia no Brasil. **Estudos Econômicos** (São Paulo), v. 47, n. 4, p. 617-679, 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-41612017000400617>. Acesso em: 03 out. 2018.

HALL et al. **Food tourism around the World:** Development, Management and Markets, Butterworth- Heinemann, Oxford, 2003.

HALL, C. M.; SHARPLES, L. **The consumption of experiences or the Experience of consumption?**: an introduction to the tourism of taste. In: HALL, C. Michael et al. (edits.). Food tourism around the world. Amsterdam: Elsevier, p. 1-24, 2003.

HALL, M., MITCHELL, R.: “**Tourism as a force for gastronomic globalization and localization**”, Tourism and Gastronomy, Hjalager, A. M. Richards, G. (editors). Routledge, pp. 71-90, 2002.

HARRINGTON, R. J.; OTTENBACHER, M. C. Managing the culinary innovation process: The case of new product development. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 11, n. 1, p. 4-18, 2013. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15428052.2012.754724?casa_token=NGQ7s3K7YxoAAAAA:4qzE2a8PkfDPva6JsS9p_5Ls5BV5U0SwLi0x0u6vW3xzAZ5V8eSCwLkoljOZ_AuhZ-vt-RxLf3LIsC4>. Acesso em: 03 out. 2018.

HARRINGTON, R. J.; OTTENBACHER, M. C. Managing the culinary innovation process: The case of new product development. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 11, n. 1, p. 4-18, 2013. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15428052.2012.754724>>. Acesso em: 03 out. 2018.

HEDEGAARD, L. Gastronomy and science: Terminological conundrums. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 15, p. 22-25, 2019. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X1830132X>>. Acesso em: 03 out. 2018.

HEGARTY, J. A. Developing “subject fields” in culinary arts, science, and gastronomy. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 4, n. 1, p. 5-13, 2004. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J385v04n01_02>. Acesso em: 03 out. 2018.

HELGA, C. C. de A. **O café especial como produto turístico e gastronômico: reflexões sobre o café especial e suas interfaces com o turismo**, 2010. Disponível em: <<http://www.sbecotur.org.br/rbecotur/seer/index.php/ecoturismo/article/viewFile/407/312>>. Acesso em: 21 out. 2018.

HERCULANO, R. D; NORBERTO, A. M. Q. Análise da produtividade científica dos docentes da Universidade Estadual Paulista, campus Marília/SP. **Perspectivas em Ciência da Informação**, v.17, n.2, p.57-70, abr./jun. 2012. Disponível em: <<http://portaldeperiodicos.eci.ufmg.br/index.php/pci/article/view/1268>>. Acesso em: 03 out. 2018.

_____. Produtividade científica dos docentes da Universidade Estadual Paulista, Campus de Assis/SP. **Medicina**, p. 239-249, 2011. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/47367>>. Acesso em: 03 out. 2018.

HORNG, J.; LIN, L. The development of a scale for evaluating creative culinary products. **Creativity Research Journal**, v. 21, n. 1, p. 54-63, 2009. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10400410802633491>>. Acesso em: 03 out. 2018.

INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE. **About**. 2018. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/international-journal-of-gastronomy-and-food-science>>. Acesso em: 03 out. 2018.

IVANCHEVA, L. **Scientometrics today: a methodological overview**. In: 4th. International Conference on Webometrics, Informetrics, and Scientometrics. Berlin, 28 jul-1 aug. 2008. Disponível em: <<http://www.collnet.de/Berlin-2008/IvanchevaWIS2008stm.pdf>>. Acesso em: 28 set. 2018.

JIMÉNEZ-BELTRÁN, F. J.; LÓPEZ-GUZMÁN, T.; GONZÁLEZ, F. S. F. Analysis of the relationship between tourism and food culture. **Sustainability**, v. 8, n. 5, p. 01-11, 2016. Disponível em: <<https://www.mdpi.com/2071-1050/8/5/418>>. Acesso em: 24 set. 2018.

JOHANNSEN, E. M.; GASTAL, S. A.; BEBER, A. M. C. Gastronomia e turismo: panificação tradicional em São Gotardo, Caxias do Sul-RS, Brasil. **Geografares**, n. 25, p. 199-217, 2018. Disponível em: <<http://periodicos.ufes.br/geografares/article/view/17418/13698>>. Acesso em: 24 out. 2018.

KARIM, S. A. Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. **Journal of Hospitality Marketing & Management**.v. 19, Issue 6, p. 531-555, 2010. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/19368623.2010.493064>>. Acesso em: 03 out. 2018.

KELLY, Ian. **Carême: cozinheiro dos reis**. Zahar, 2005.

KOBASHI, N; SANTOS, R. N. M. Institucionalização da pesquisa científica no Brasil: cartografia temática e de redes sociais por meio de técnicas bibliométricas. **Transinformação**, Campinas, v. 18, n. 1, 2006. Disponível em: <<http://revistas.puc-campinas.edu.br/transinfo/viewissue.php?id=12#Artigos>>. Acesso em: 10 dez. 2018.

KRAUSE, R. W.; DIAS, C. M. M. Educação Superior em Gastronomia no Brasil: da Necessidade ao Projeto Pedagógico do Curso na Univali. **Turismo-Visão e Ação**, v. 4, n. 8, p. 123, 2001. Disponível em: <<https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/1279>>. Acesso em: 03 out. 2018.

KRAUSE, W. R. **A gastronomia como fator de influência na escolha de destinos turísticos e de sua hotelaria: base do estudo Balneário Camboriú no ano 2006/2007**. Universidade do Vale do Itajaí: tese (doutorado), 2007. Disponível em: <<http://siaibib01.univali.br/pdf/Rodolfo%20Wendhause%20Krause.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

KUHN, T. S. **A Estrutura das Revoluções Científicas**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 1978.

LAHLOU, S. Text mining methods: an answer to Chartier and Meunier. **Papers on Social Representations**, v. 20, n. 38, p. 1-7, 2001.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos da metodologia científica**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LAKATOS, I. Falsification and the methodology of scientific research programmes. **Criticism and the growth of knowledge**, v. 4, p. 91-196, 1970. Disponível em:

<https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-94-010-1863-0_14>. Acesso em: 03 out. 2018.

LAVINAS, E. L. C. **A gastronomia exibida no cotidiano da televisão brasileira: um panorama da representação da comida na tela**. Dissertação (Mestrado em Mídia e Cotidiano) – Universidade Federal Fluminense, Instituto de Arte e Comunicação Social, 2017.169 f. Disponível em: <<https://app.uff.br/riuff/handle/1/3990>>. Acesso em: 03 out. 2018.

LEE, K.; SCOTT, N. Food Tourism Reviewed Using the Paradigm Funnel Approach. **Journal of Culinary Science & Technology**. v.13, n.2, p. 95-115, 2015. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15428052.2014.952480>>. Acesso em: 03 out. 2018.

LEITE, F. C. L.; COSTA, S. M. de S. Gestão do conhecimento científico: proposta de um modelo conceitual com base em processos de comunicação científica. **Ciência da Informação**, Brasília, DF, v. 36, n. 1, p. 92-107, jan./abr. 2007. Disponível em: <<http://revista.ibict.br/index.php/ciinf/article/viewArticle/838>>. Acesso em: 20 dez. 2018.

LIMA, T. **Formação profissional em Gastronomia**: um estudo com os chefes de cozinha na cidade de João Pessoa (PB). Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2010, 111p. Disponível em: <<https://portal.anhembi.br/dissertacoes/hospitalidade/programa-de-mestrado-em-hospitalidade-dissertacoes-defendidas-2011/>>. Acesso em: 03 out. 2018.

LOPES, J. R. A Produção Científica Dos Programas De Pós-Graduação Em Ciência Da Informação Na Região Sudeste Do Brasil. **Revista Iluminart**, v. 1, n. 11, 2014. Disponível em: <<http://revistailuminart.ti.srt.ifsp.edu.br/index.php/iluminart/article/view/168>>. Acesso em: 03 out. 2018.

LÓPEZ, L. S. M.; LÓPEZ, R. H.; CASTILLO, S. E. M. Cocina y arte. **CULINARIA - Revista virtual especializada en Gastronomía**, n. 06, p. 07 – 22. 2013. Disponível em: <http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf>. Acesso em: 03 out. 2018.

MACIAS-CHAPULA, C. A. O papel da informetria e da cienciometria e sua perspectiva nacional e internacional. **Ci. Inf.**, Brasília, v. 27, n.2, p. 134-140, maio/ago,1998. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s0100-19651998000200005&script=sci_abstract&tlng=pt>. Acesso em: 03 out. 2018.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n.16, p.145-156, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008>. Acesso em: 03 out. 2018.

MAIA, T. de M. et al. Análise da produção científica do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 2, p. 231-246, 2015.

MANASCHE, R. **Agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no vale do Taquari**. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

MARANDINO, M. et al. **A educação não formal e a divulgação científica: o que pensa quem faz**. Atas do IV Encontro Nacional de Pesquisa em Ensino de Ciências, 2004. Disponível em: <<http://www.fep.if.usp.br/~profis/arquivos/ivenpec/Arquivos/Orais/ORAL009.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MARCHAND, P.; RATINAUD, P.. L'analyse de similitude appliquée aux corpus textuels: les primaires socialistes pour l'élection présidentielle française (septembre-octobre 2011). **Actes des 11eme Journées internationales d'Analyse statistique des Données Textuelles. JADT**, v. 2012, p. 687-699, 2012.

MASSARANI, L. **A Divulgação Científica no Rio de Janeiro: algumas reflexões sobre a década de 20**. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Escola de Comunicação da UFRJ, 1998. Disponível em: <http://casadaciencia.ufrj.br/Publicacoes/Dissertacoes/Massarani_tese.PDF>. Acesso em: 03 out. 2018.

MASSARANI, L.; MOREIRA, I. de C.; BRITO, F. **Ciência e público: caminhos da divulgação científica no Brasil**. Rio de Janeiro: Casa da Ciência, 2002. Disponível em: <<http://www.redpop.org/wp-content/uploads/2015/06/Ci%C3%Aancia-e-P%C3%BAblico-caminhos-da-divulga%C3%A7%C3%A3o-cient%C3%ADfica-no-Brasil.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MCGEE, H. **On food and cooking: The science and lore of the kitchen**. Londres: Harper Collins Publishers, 1992.

MENDES, B. C.; FALEIROS, P. B. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Revista Hospitalidade**, n. 1, 2013. Disponível em: <<https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/509>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MENINO, S. E.; PETEROSSO, H. G.; FERNANDEZ, S. A. F. Reflexões sobre pesquisa nos cursos superiores de tecnologia. **Anais...** In: Disponível em: <<http://www.portal.cps.sp.gov.br/pos-graduacao/workshop-de-pos-graduacao-e-pesquisa/anais/2010/trabalhos/gestao-e-desenvolvimento-da-formacao-tecnologica/trabalhos-completos/menino-sergio-eugenio.pdf>> . Acesso em: 03 out. 2018.

MICHEL, C. et al. A taste of Kandinsky: assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. **Flavour**, v. 3, n. 1, p. 7, 2014. Disponível em: <<https://flavourjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/2044-7248-3-7>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MICHEL, C. et al. Studying the impact of plating on ratings of the food served in a naturalistic dining context. **Appetite**, v. 90, p. 45-50, 2015. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S019566631500077X>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MINAYO, M. C. de S. **O desafio do conhecimento**. 10. ed. São Paulo: HUCITEC, 2007.

_____. (org.). **Pesquisa Social**. Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MIYAZAKI, M. H. **Ensinando e Aprendendo Gastronomia**: Percursos de Formação de Professores. Mestrado em Educação. Piracicaba/SP, Universidade Metodista de Piracicaba, 2006. Disponível em: <<https://www.unimep.br/phpg/bibdigi/pdfs/2006/IUAOWFOVEOIC.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MØLLER, P. Gastrophysics in the brain and body. **Flavour**, v. 2, n. 1, p. 8, 2013. Disponível em: <<https://flavourjournal.biomedcentral.com/track/pdf/10.1186/2044-7248-2-8>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MONERAT, G. A. et al. Relato de uma experiência em divulgação e popularização de ciência. **Em Extensão**, v. 13, n. 2, p. 79-86, 2014. Disponível em: <<http://www.seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/26685>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MORA, A. M. S. **A divulgação da ciência como literatura**. Tradução: Silvia Perez Amato. Rio de Janeiro: Casa da Ciência, UFRJ, 2003.

MOREIRA, I.C. “A Divulgação Científica no Brasil”. **Revista da FAPEMIG**. n.18, março a maio de 2004. Disponível em: <<http://saulouseiffert-ciencia-tic-educacao.blogspot.com/2011/11/divulgacao-cientifica-no-brasil.html>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MORENO, F.; MÁRDERO ARELLANO, M. A. Publicação científica em arquivos de acesso aberto. **Arquivística**. net, v. 1, n. 1, 2005. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/periodicos/docs-e-formularios/sobrelinks/publicacao-cientifica-em-arquivos-de-acesso-aberto>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MORETTI, S. L. do A.; ZUCCO, F. D.; POZO, H. Motivações para visitar a Oktoberfest de Blumenau (BR) e Munique (RFA): uma análise comparativa utilizando a técnica Partial Least Squares. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 10, n. 2, p. 374-393, 2016. Disponível em: <<https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/1044>>. Acesso em: 21 out. 2018.

MUELLER, S. P. M.; CAMPELLO, B. S.; DIAS, E. J. W. Disseminação da pesquisa em Ciência da Informação e Biblioteconomia no Brasil. **Ciência da Informação**, v. 25, n. 3, 1996. Disponível em: <<http://revista.ibict.br/ciinf/article/view/632>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MUELLER, S. P. M. A Comunicação científica e o movimento de livre acesso ao conhecimento. **Ciência da Informação**, Brasília, DF, v. 35, n. 2, 2006. Disponível em <<http://revista.ibict.br/index.php/ciinf/article/viewArticle/826>>. Acesso em: 2 jan. 2018.

_____. O crescimento da ciência, o comportamento científico e a comunicação científica: algumas reflexões. **Revista da Escola de Biblioteconomia da UFMG**, Belo Horizonte, v. 24, n. 1, p. 63-84, 1995. Disponível em: <<http://www.brapci.inf.br/index.php/article/view/0000002743/bee655f29fc17e43c539074d871b3097>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MUGNAINI, R.; JANNUZZI, P.; QUONIAM, L. Indicadores bibliométricos da produção científica brasileira: uma análise a partir da base Pascal. **Ci. Inf.**, Brasília,

v.33, n. 2, p. 128-131, maio/ago. 2004. Disponível em:

<<http://www.scielo.br/pdf/ci/v33n2/a13v33n2.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

MÜLLER, S. G.; AMARAL, F. M. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, v. 9, n. 1, p. 01-14, 2012. Disponível em:

<<http://revistathema.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/92>>. Acesso em: 24 set. 2018.

NASCIMENTO, L. F. **Modelo Capes de avaliação**: Quais as Consequências para o Triênio 2010-2012. *Administração: Ensino e Pesquisa*. Rio de Janeiro, v. 11, n. 4, p. 579-600, out./dez. 2010. Disponível em:

<<https://raep.emnuvens.com.br/raep/article/view/130>>. Acesso em: 03 out. 2018.

NEILL, L. et al. Gastronomy or Food Studies: A Case of Academic Distinction.

Journal of Hospitality & Tourism Education, v. 29, n. 2, p. 91-99, 2017.

Disponível em:

<<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10963758.2017.1297717>>. Acesso em: 03 out. 2018.

NELSON, V. Peru's image as a culinary destination. **Journal of Cultural**

Geography, v. 33, n. 2, p. 208-228, 2016. Disponível em:

<<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/08873631.2016.1153269>>. Acesso em: 24 out. 2018.

OLIVEIRA, A. I. P. de et al. Conscientização da população acerca dos riscos de ingerir bebida alcoólica e dirigir: relato de experiência. **Interfaces - Revista de**

Extensão da UFMG, v. 6, n. 2, p. 357-364, 2018. Disponível em:

<<https://www.ufmg.br/proex/revistainterfaces/index.php/IREXT/article/view/226/pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

OLIVEIRA, C. C. de. **A Gourmetização como Fenômeno Mediático**: Uma Análise dos Processos de Estetização do Cotidiano por meio de Práticas Comunicacionais e de Consumo com a Gastronomia. Tese (Doutorado) - Universidade Tuiuti do Paraná, Curitiba, 2018, 380 f. Disponível em:

<<http://tede.utp.br:8080/jspui/handle/tede/1224>>. Acesso em: 03 out. 2018.

OLIVEIRA, S. La importancia de La gastronomía em el turismo: um ejemplo de Mealhada — Portugal. **Estúdios y Perspectivas em Turismo**, Buenos Aires, v.16, n.º 3, p. 261-282, jul/set. 2007. Disponível em:

<<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180713893001>>. Acesso em: 03 out. 2018.

OTTENBACHER, M. C.; HARRINGTON, R. J. Institutional, cultural and contextual factors: Potential drivers of the culinary innovation process. **Tourism and Hospitality Research**, v. 9, n. 3, p. 235-249, 2009a. Disponível em:

<https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1057/thr.2009.8?casa_token=8KtCRO6REicAAAAA%3AebG-FKU67YN-tu9SZQQ51n4YheviwnIA6E5oqGTmWfycFUMau0Yjj-fKGTTB0Pdqh97oLzhR6hnfOMg>. Acesso em: 03 out. 2018.

_____. The product innovation process of quick-service restaurant chains.

International Journal of Contemporary Hospitality Management, v. 21, n. 5, p. 523-541, 2009b. Disponível em:

<<https://www.emeraldinsight.com/doi/abs/10.1108/09596110910967782>>. Acesso em: 03 out. 2018.

_____. The culinary innovation process: A study of Michelin-starred chefs. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 5, n. 4, p. 9-35, 2008. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J385v05n04_02?casa_token=uA3wF2LRB_QAAAAA:JsmnsLWzqlJn1XIDuaJOn_-syOQm6nZp0LgHgae8-CPnogiGvnVKYQMCKuYWaleZuLIagwT_PctCeDQ>. Acesso em: 03 out. 2018.

OTTENBACHER, M.; HARRINGTON, R. J. The innovation development process of Michelin-starred chefs. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v. 19, n. 6, p. 444-460, 2007. Disponível em: <<https://www.emeraldinsight.com/doi/abs/10.1108/09596110710775110>>. Acesso em: 03 out. 2018.

PEDERSEN, T. **A science in the making?**. EMBO reports, v. 8, n. 1, p. 22-22, 2007. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1038/sj.embor.7400879>>. Acesso em: 03 out. 2018.

PENG, K.; LIN, M.; BAUM, T. The constructing model of culinary creativity: an approach of mixed methods. **Quality & Quantity**, v. 47, n. 5, p. 2687-2707, 2013. Disponível em: <<https://ir.nctu.edu.tw/bitstream/11536/22162/1/000320756600019.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

PERLÈS, C. Les origines de la cuisine. **Communications**, v. 31, n. 1, p. 4-14, 1979. Disponível em: <https://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1465>. Acesso em: 03 out. 2018.

POLLAN, M. **Em defesa da comida**. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. — Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POPPER, K. R. **Objective knowledge**. Oxford: Oxford University Press, 1972. Disponível em: <<https://philpapers.org/rec/POPOKA>>. Acesso em: 03 out. 2018.

QUAN, S.; WANG, N. Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism, **Tourism Management**, v. 25, p. 297-305, 2004. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517703001304>>. Acesso em: 03 out. 2018.

RAMOS, M. O. **A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné, RS**. 2007. 175 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/11918>>. Acesso em: 03 out. 2018.

RAMPIM, B. de C. P. **Entre panelas, livros e tradições: as trajetórias de formação do professor de gastronomia**. 2010. Disponível em: <<http://bibliotecatede.uninove.br/handle/tede/447>>. Acesso em: 03 out. 2018.

RAND, G. D.; HEATH, E.; ALBERTS, N. The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing: a South African situation analysis. **Journal of Travel &**

Tourism Marketing: v. 14, n. 3 e 4, p. 97-112, nov, 2003. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J073v14n03_06>. Acesso em: 03 out. 2018.

RATINAUD, P.; MARCHAND, P. Application de la méthode ALCESTE à de “gros” corpus et stabilité des “mondes lexicaux” : analyse du “CableGate” avec IraMuTeQ. Em: Actes des 11eme Journées internationales d’Analyse statistique des Données Textuelles (835–844). Presented at the 11eme Journées internationales d’Analyse statistique des Données Textuelles. JADT 2012, Liège. 2012.

REINERT, M. Alceste une méthodologie d'analyse des données textuelles et une application: Aurelia De Gerard De Nerval. **Bulletin of Sociological Methodology/Bulletin de Méthodologie Sociologique**, v. 26, n. 1, p. 24-54, 1990.

RÊIS, J. M. dos; TEIXEIRA, J. Festas Tradicionais no Entorno da Estrada Boiadeira no Paraná: um potencial para o turismo rural. **Revista Turismo em Análise**, v. 27, n. 2, p. 364-387, 2016. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/rta/article/view/99964>>. Acesso em: 21 out. 2018.

REIS, J. C.; GUERRA, A.; BRAGA, M. Ciência e arte: relações improváveis?. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 13, 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-59702006000500005&script=sci_abstract&tlng=es>. Acesso em: 03 out. 2018.

REIS J. Ponto de vista: José Reis (entrevista). In: MASSARANI, L.; MOREIRA, I. C.; BRITO, F. (Orgs.) **Ciência e Público: caminhos da divulgação científica no Brasil**. Rio de Janeiro: Casa da Ciência, UFRJ, 2002.

REVISTA BRASILEIRA DE GASTRONOMIA. **Escopo e Política Editorial**, 2018. Disponível em: <<http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/escopo>>. Acesso em: 03 out. 2018.

RICCI, R. A Peculiar Produção Intelectual do Brasil Recente. **Revista Espaço Acadêmico**, ano IX, n. 100, p. 16-22, 2009. Disponível em: <<http://periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/802>>. Acesso em: 03 out. 2018.

RICHARDS, G. Gastronomy: **An essential ingredient in tourism production and consumption**. In: HJALAGER, A.; RICHARDS, G. (Eds.). *Tourism and gastronomy*. Londres, Routledge, p. 1-20, 2002.

RIO DE JANEIRO. **Lei Nº 7180 de 28 de Dezembro 2015**. Estabelece, no Âmbito do Estado do Rio de Janeiro, O Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e dá Outras Providências. Rio de Janeiro, RJ, dez 2015. Disponível em: <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/contlei.nsf/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/06033f24c3697dab83257f31005b1d36?OpenDocument&Highlight=0,gastronomia>>. Acesso em: 12 jan. 2019.

RISCHBIETER, I. L. K.; DREHER, M. T. **O Papel da Cultura Local no Desenvolvimento do Turismo em Blumenau - SC**. 2007. Disponível em: <http://www.uces.br/ucs/tpIPadrao/tpISemMenus/posgraduacao/strictosensu/teste/turismo/seminarios/seminario_4/gt04/arquivos_4_seminario/GT04-6.pdf>. Acesso em: 06 set. 2018.

ROCHA, F. G. Gastronomia: Ciência e Profissão. **Arq. Bras. Alim.**, Recife v.1 (1):3-20, mai./jun., 2015. Disponível em: <<http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417>>. Acesso em: 03 out. 2018.

ROCHA, M. B. Textos de divulgação científica na sala de aula: a visão do professor de ciências. **Revista Augustus**, v. 14, n. 29, p. 24-34, 2010. Disponível em: <http://apl.unisuam.edu.br/augustus/pdf/ed29/rev_augustus_ed29_02.pdf>. Acesso em: 03 out. 2018.

RODER, E. dos S.F.; SILVA, E. L. da. Agricultura familiar e as teses de doutorado no Brasil. **TransInformação**, Campinas, v. 25, n. 2, p. 111-126, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-37862013000200002&script=sci_abstract&lng=pt>. Acesso em: 03 out. 2018.

RODRIGUES, A. L. L. et al. Contribuições da extensão universitária na sociedade. **Caderno de Graduação-Ciências Humanas e Sociais-UNIT**, v. 1, n. 2, p. 141-148, 2013. Disponível em: <<https://periodicos.set.edu.br/index.php/cadernohumanas/article/viewFile/494/254>>. Acesso em: 03 out. 2018.

RODRIGUES, G. dos P. et al. Impacto de um projeto de extensão sobre a formação discente para atuação em ambiente hospitalar. **Extensio: Revista Eletrônica de Extensão**, v. 15, n. 31, p. 67-78, 2018. Disponível em: <<https://www.periodicos.ufsc.br/index.php/extensio/article/view/1807-0221.2018v15n31p67>>. Acesso em: 03 out. 2018.

ROQUE, J. et al. Plating influences diner perception of culinary creativity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v. 11, p. 55-62, 2018. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X17300677>>. Acesso em: 03 out. 2018.

ROSS, A.; BECKER, E. L. S. A gastronomia alemã como fonte de atração turística e de desenvolvimento local no município de Agudo-RS. **Disciplinarum Scientia Ciências Humanas**, v. 12, n. 1, p. 33-45, 2011. Disponível em: <<https://www.periodicos.unifra.br/index.php/disciplinarumCH/article/viewFile/1716/1620>>. Acesso em: 24 out. 2018.

ROSSONI, L. **Dinâmica de relações no campo da pesquisa em organizações e estratégia no Brasil**: Uma análise institucional. 2006. 296 f. Dissertação (Mestrado em Administração). UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Curitiba. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/8842/Disserta%E7%E3o%20Luciano%20Rossoni.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 03 out. 2018.

ROWAT, Amy C. et al. The kitchen as a physics classroom. **Physics Education**, v. 49, n. 5, p. 512, 2014. Disponível em: <<https://escholarship.org/uc/item/4b75h1h1>>. Acesso em: 24 out. 2018.

RUBIM, R. El.; REJOWSKI, M. O Ensino Superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil Geral De Formação (2010-2012). **Revista Turismo Visão e Ação – Eletrônica**, vol. 15, nº 2, p. 166–184, mai/ago 2013. Disponível em: <www.univali.br/revistaturismo>. Acesso em: 03 out. 2018.

RUF. **Ranking Universitário da Folha**. 2018. Disponível em: <<http://ruf.folha.uol.com.br/2018/>>. Acesso em: 23 out. 2018.

SAES, S.G. **Estudo bibliométrico das publicações em economia da saúde, no Brasil 1989-1998**. Dissertação (Mestrado de Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Administração, Serviços de Saúde, Faculdade de Saúde Pública Universidade de São Paulo. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/6/6135/tde-01032002-132854/pt-br.php>>. Acesso em: 03 out. 2018.

SANTICH, B.. The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. **International Journal of the Humanities**, v. 5, n. 6, 2007. Disponível em: <<https://core.ac.uk/display/12764620>>. Acesso em: 03 out. 2018.

SANTOS, B. de S. Um discurso sobre as ciências na transição para uma ciência pós-moderna. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 2, n. 2, p. 46-71, 1988. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40141988000200007>. Acesso em: 03 out. 2018.

SANTOS, I. E. dos. **Manual de métodos e técnicas de pesquisa científica**. 11. ed. rev. atual. Niterói: Impetus, 2015.

SANTOS, João Henrique de Sousa; PASSAGLIO, Kátia Tomagnini, Bianca Ferreira ROCHA; MEIRELES Brenda Carolina Rodrigues de. Projeto Saúde Filmes: relato de extensão em promoção de saúde. **Interfaces - Revista de Extensão da UFMG**, v. 5, n. 2, p.181-187, 2017. Disponível em: <<https://www.ufmg.br/proex/revistainterfaces/index.php/IREXT/article/view/211>>. Acesso em: 03 out. 2018.

SANTOS, N. R. Z.; CERETTA, C. C.; ZIEMANN, D. R. Cafés coloniais como referência cultural e atrativo turístico no município de Agudo-RS/Brasil. **Geografia Ensino & Pesquisa**, v. 19, n. 1, p. 39-48, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.ufsm.br/geografia/article/view/15752>>. Acesso em: 24 out. 2018.

SANTOS, R. N. M. dos; KOBASHI, N. Y. Aspectos metodológicos da produção de indicadores em ciência e tecnologia. In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO (CINFORM): INFORMAÇÃO, CONHECIMENTO ESOCIEDADE DIGITAL, n. 6., 2005. **Anais...** Salvador: Universidade Federal da Bahia (UFBA), 2004. Disponível em: <http://www.cinform-antiores.ufba.br/vi_anais/docs/RaimundoNonatoSantos.pdf>. Acesso em: 03 out. 2018.

SANTOS, R. N. M. dos; KOBASHI, N. Y. Bibliometria, cientometria, infometria: conceitos e aplicações. **Revista Tendências da Pesquisa Brasileira em Ciência da Informação**, Vol. 2, n. 1, p. 155 - 172, jan./dez. 2009. Disponível em:<<http://inseer.ibict.br/ancib/index.php/tpbci/article/viewArticle/21>>. Acesso em: 06 set. 2018.

SANTOS, S. M.; NORONHA, D. P. Periódicos brasileiros de Ciências Sociais e Humanidades indexados na base SciELO: características formais. **Perspectivas em Ciência da Informação**, v. 18, n. 2, p. 2-16, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-99362013000200002&script=sci_abstract&tlng=pt>. Acesso em: 03 out. 2018.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003 (Col. ABC do Turismo).

SCHULTZ, T. W. **O capital humano**: investimentos em educação e pesquisa. Zahar Editores, 1973.

SCHWAN, T. **As competências do chef de cozinha**. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo. 2009. 97p. Disponível em: <<https://portal.anhembi.br/dissertacoes/hospitalidade/programa-de-mestrado-em-hospitalidade-dissertacoes-defendidas-2009/>>. Acesso em: 03 out. 2018.

SCHWARTZMAN, S. **Um espaço para a ciência**: a formação da comunidade científica no Brasil. Brasília: Ministério de Ciência e Tecnologia, 2001.

SCHWEITZER, F.; RODRIGUES, R. Produção científica em áreas multidisciplinares: educação a distância no Brasil. **Revista da Faculdade de Biblioteconomia e Comunicação da UFRGS Porto Alegre**, v. 19, n.1, p. 156-172, jan./jun. 2013. Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/EmQuestao/article/view/30924>>. Acesso em: 03 out. 2018.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23ª ed. 5ª reimp. São Paulo: Cortez, 2007.

SHEPHERD, G. M. **Neurogastronomy**: how the brain creates flavor and why it matters. Columbia University Press, 2011. Disponível em: <<https://flavourjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/2044-7248-1-21>>. Acesso em: 03 out. 2018.

SIENA, O. **Metodologia da pesquisa científica**: elementos para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos. Porto Velho: [s.n.], 2007.

SILVA, J. K. et al. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. Physis: **Revista de Saúde Coletiva**, v. 20, p. 413-442, 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-73312010000200005&script=sci_abstract&lng=pt>. Acesso em: 03 out. 2018.

SÖRENSEN, P. M.; MOURITSEN, O. G. Science education and public understanding of science via food, cooking, and flavour. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, 2018. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X18301483>>. Acesso em: 03 out. 2018.

SOUZA, C. C. de; ZENERATTI, F. L. As contribuições dos projetos de extensão universitária na formação de professores de Educação do Campo: o caso da UFFS campus Laranjeiras do Sul/PR. **Interfaces - Revista de Extensão da UFMG**, v. 6, n. 2, p. 170-189, 2018. Disponível em: <<https://www.ufmg.br/proex/revistainterfaces/index.php/IREXT/article/view/292>>. Acesso em: 03 out. 2018.

SOUZA, F. C. de; MURCIA, F. D.; BORBA, J. A. Perfil e Produtividade Científica dos Docentes de Finanças Vinculados a Doutorados em Administração. **Revista de**

Administração FACES Journal, v. 10, n. 2, 2011. Disponível em: <<http://www.fumec.br/revistas/facesp/article/view/622>>. Acesso em: 03 out. 2018.

SOUZA, M. T. S. de et al. **Estudo bibliométrico de teses e dissertações de programas stricto sensu em administração sobre responsabilidade social empresarial**. Administração: Ensino e Pesquisa, v. 14, n. 1, p. 63-98, 2013. Disponível em: <<https://raep.emnuvens.com.br/raep/article/view/73>>. Acesso em: 03 out. 2018.

SPENCE, C. et al. Plating manifesto (II): the art and science of plating. **Flavour**, v. 3, n. 1, p. 4, 2014. Disponível em: <<https://flavourjournal.biomedcentral.com/track/pdf/10.1186/2044-7248-3-4>>. Acesso em: 03 out. 2018.

SPENCE, C. **Gastrophysics: the new science of eating**. Penguin UK, 2017. Disponível em: <<https://www.theguardian.com/books/2017/mar/23/gastrophysics-new-science-eating-charles-spence-review>>. Acesso em: 03 out. 2018.

STIERAND, M. B.; DÖRFLER, V. Reflecting on a phenomenological study of creativity and innovation in haute cuisine. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v. 24, n. 6, p. 946-957, 2012. Disponível em: <<https://www.emeraldinsight.com/doi/abs/10.1108/09596111211247254>>. Acesso em: 03 out. 2018.

STIERAND, M.; LYNCH, P. The art of creating culinary innovations. **Tourism and Hospitality Research**, v. 8, n. 4, p. 337-350, 2008. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/23745456?seq=1#page_scan_tab_contents>. Acesso em: 03 out. 2018.

SUGANO, T. M. M. **A abordagem da gastronomia e culinária na televisão Brasileira**. 2015 Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Comunicação da Universidade Paulista, São Paulo, 2015. 89f. Disponível em: <https://www.unip.br/presencial/ensino/pos_graduacao/strictosensu/comunicacao/download/comunic_thiagominoromedeirossugano.pdf>. Acesso em: 03 out. 2018.

SWARBROOKE, J. **Turismo sustentável: turismo cultural, ecoturismo e ética**. vol. 5. São Paulo: Aleph, 2000.

TARTUCE, T. J. A. **Métodos de pesquisa**. Fortaleza: UNICE – Ensino Superior, 2006. Apostila.

THE WORLD-UNIVERSITY-RANKINGS. **Latin America University Ranking**. 2018. Disponível em: <<https://www.timeshighereducation.com/world-university-rankings/federal-university-rio-de-janeiro>>. Acesso em: 23 out. 2018.

THIS, H. **Molecular gastronomy: Exploring the science of flavor**. Columbia: Columbia University Press, 2008.

_____. **Um Cientista na Cozinha**. Ática, 1999.

TOLEDO, R. F. M. **De Cozinheiro a Gastrônomo: um olhar para formação do professor de Gastronomia**. Dissertação de Mestrado em Educação. São Paulo: Universidade Cidade de São Paulo, 2010. Disponível em:

<https://www.pucsp.br/gepi/downloads/RESUMO_DISSERTACOES_GEPI/rosana.pdf

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em Ciências Sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

VALVERDE, J.; BURKE, R.; TRAYNOR, M. P. Molecular gastronomy in Ireland. **Journal of culinary science & technology**, v. 9, n. 4, p. 205-211, 2011. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15428052.2011.629154>>. Acesso em: 23 out. 2018.

VAN DER LINDEN, Erik. Integration of gastronomy and physics for innovation. **Flavour**, v. 2, n. 1, p. 11, 2013. Disponível em: <<https://flavourjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/2044-7248-2-11>>. Acesso em: 23 out. 2018.

VERGARA, S. C. **Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração**. 14. ed. São Paulo: Atlas, 2013.

WANG, H.; WANG, J. An Analysis on the Influence of the Molecular Gastronomy on the Chinese Cooking Development. **Journal of culinary science & technology**, v. 14, n. 3, p. 191-197, 2016. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15428052.2015.1102784>>. Acesso em: 23 out. 2018.

WARKEN, G. L. B et al. A formação acadêmica e a produção do conhecimento científico do fisioterapeuta pesquisador amazônida. **Revista Brasileira de Pós-Graduação**, v. 12, n. 29, 2016. Disponível em: <<http://ojs.rbpg.capes.gov.br/index.php/rbpg/article/view/867>>. Acesso em: 03 out. 2018.

WERDINI, M. **Formação superior em Gastronomia na cidade de São Paulo: expectativa e satisfação de alunos de uma instituição privada**. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. Universidade Anhembi-Morumbi, São Paulo. 2013, 113p. Disponível em: <<https://portal.anhembi.br/dissertacoes/hospitalidade/programa-de-mestrado-em-hospitalidade-dissertacoes-defendidas-2013/>>. Acesso em: 03 out. 2018.

WORLD TOURISM ORGANIZATION. Affiliate Members Report, Volume sixteen – **Second Global Report on Gastronomy Tourism**, UNWTO, Madrid, 2017. Disponível em: <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2018.

XIAOMIN, C. City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network: From International Criteria to Local Practice, **Social Systems Studies**, 55-67. 2017. Disponível em: <<http://www.ritsumeai.ac.jp/acd/re/ssrc/result/memoirs/tokusyuugou201707/tokusyuugou201707-08.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

ZAHARI, M. S. M. et al. Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators. **International Education Studies**, v. 2, n. 2, p. 66-71, 2009. Disponível em: <<https://files.eric.ed.gov/fulltext/EJ1065685.pdf>>. Acesso em: 03 out. 2018.

Apêndice 1

Quadro 14 - Docentes Selecionados para a Pesquisa

Item	Instituição/SIGLA	Início das Atividades do Curso (E-MEC)	Última Atualização do Lattes	Data de Ingresso	Docente	Link do Currículo Lattes
01	UFRJ	2011	11/04/2018	13/02/2014	Camila Pinheiro Coura	http://lattes.cnpq.br/4976368986371869
02	UFRJ	2011	09/03/2018	13/02/2014	Ceci Figueiredo de Moura Santiago	http://lattes.cnpq.br/3116523492789280
03	UFRJ	2011	03/06/2018	13/02/2014	Cláudia Mesquita Pinto Soares	http://lattes.cnpq.br/7241929604535692
04	UFRJ	2011	18/05/2016	04/08/2014	Denise Pimentel Diniz Santos	http://lattes.cnpq.br/7755393479558717
05	UFRJ	2011	20/05/2018	13/02/2014	Daniela Alves Minuzzo	http://lattes.cnpq.br/3564938576064246
06	UFRJ	2011	15/05/2018	19/11/2014	Ivan Bursztyn	http://lattes.cnpq.br/3238703803894747
07	UFRJ	2011	08/12/2015	19/05/2014	Joyce Tarsia Garcia Cafiero	http://lattes.cnpq.br/3254260787067416
08	UFRJ	2011	21/05/2018	03/12/2013	Mara Lima De Cnop	http://lattes.cnpq.br/9655019401028084
09	UFRJ	2011	30/11/2017	29/06/2011	Marcia Pimentel Magalhaes	http://lattes.cnpq.br/9171009147134418
10	UFRJ	2011	15/04/2016	27/02/2013	Marcio Marques Silva	http://lattes.cnpq.br/9603431579988040
11	UFRJ	2011	09/04/2018	03/02/2014	Letícia Ferreira Tavares	http://lattes.cnpq.br/4133520080043933
12	UFRJ	2011	26/05/2018	04/08/2014	Laura Kiyoko Ide	http://lattes.cnpq.br/7048789914255469
13	UFRJ	2011	19/12/2017	06/06/2012	Karla Andréa Dulce Tonini	http://lattes.cnpq.br/3870545246101231
14	UFRJ	2011	16/03/2018	13/02/2014	Marcella Sulis	http://lattes.cnpq.br/7647765459609344
15	UFRJ	2011	04/08/2017	24/03/2014	Verônica de Andrade Mattoso	http://lattes.cnpq.br/4173866167633313
16	UFRJ	2011	29/08/2017	04/11/2013	Renata da Silva Monteiro	http://lattes.cnpq.br/6638981209297752
17	UFRJ	2011	07/06/2018	03/02/2014	Maria Eliza Assis dos Passos	http://lattes.cnpq.br/9302205199991988
17	UFRJ	2011	31/01/2018	22/06/2016	Moacir Ribeiro Barreto Sobral	http://lattes.cnpq.br/4995370018622387
17	UFRJ	2011	12/01/2018	03/12/2013	Myriam Elisa Melchior Pimentel	http://lattes.cnpq.br/9716926538121123
20	UFRJ	2011	30/08/2017	03/12/2013	Valéria Maria Caselato	http://lattes.cnpq.br/8370919808050587
21	UFRJ	2011	25/05/2018	29/06/2011	Thaina Schwan Karls	http://lattes.cnpq.br/2956076429894708
22	UFRJ	2011	02/05/2018	03/12/2013	Tânia Muzy da Silva	http://lattes.cnpq.br/4711095243531739

23	UFRPE	2005	10/05/2018	23/10/2008	Amanda de Moraes Oliveira Siqueira	http://lattes.cnpq.br/0925121801904264
24	UFRPE	2005	19/02/2018	08/02/2010	Bruno Celso Vilela Correia	http://lattes.cnpq.br/2359425137602779
25	UFRPE	2005	12/04/2018	20/10/2009	Emmanuela Prado de Paiva Azevedo	http://lattes.cnpq.br/4257860689808014
26	UFRPE	2005	03/03/2016	28/07/2008	Ericka Maria de Melo Rocha Calabria	http://lattes.cnpq.br/3564220946174205
27	UFRPE	2005	18/05/2018	02/03/2007	Edenilze Teles Romeiro	http://lattes.cnpq.br/1160900303161454
28	UFRPE	2005	30/04/2018	14/07/2015	Caio Monteiro Veríssimo	http://lattes.cnpq.br/6964505312874925
29	UFRPE	2005	20/03/2018	20/10/2009	Leonardo Pereira de Siqueira	http://lattes.cnpq.br/9772792357816313
30	UFRPE	2005	06/05/2018	19/03/1979	Maria do Rosário de Fátima Padilha	http://lattes.cnpq.br/9689966677422344
31	UFRPE	2005	06/06/2018	06/06/2008	Luciana Leite de Andrade Lima	http://lattes.cnpq.br/6140791519234633
32	UFRPE	2005	12/04/2018	26/08/2014	Monica Helena Panetta	http://lattes.cnpq.br/0760135351368402
33	UFRPE	2005	13/06/2018	09/11/2005	Neide Kazue Sakugawa Shinohara	http://lattes.cnpq.br/7105928729564845
34	UFPB	2013	01/02/2017	14/07/2010	Ana Emília da Costa Vieira	http://lattes.cnpq.br/0715371188669279
35	UFPB	2013	14/05/2018	15/07/2004	Maria dos Remédios Antunes Magalhães	http://lattes.cnpq.br/2510700784075770
36	UFPB	2013	17/06/2018	28/07/2011	Estefania Fernandes Garcia	http://lattes.cnpq.br/0341487952240465
37	UFPB	2013	27/05/2018	13/05/2016	Karlla Karinne Gomes de Oliveira	http://lattes.cnpq.br/8597879978987111
38	UFPB	2013	19/01/2017	12/06/2012	Juliano Sebastiao Goncalves Pereira	http://lattes.cnpq.br/3543752150332906
39	UFPB	2013	19/03/2018	21/12/2015	Cristiane Bezerra Libório Correia	http://lattes.cnpq.br/3915413995128385
40	UFPB	2013	05/06/2017	27/02/2013	Rogério Paodjuenas	http://lattes.cnpq.br/9843760363888898
41	UFPB	2013	23/05/2018	24/10/2013	Noádia Priscila Araújo Rodrigues	http://lattes.cnpq.br/1591639664676555
42	UFPB	2013	13/04/2018	24/10/2013	Samara de Macêdo Moraes	http://lattes.cnpq.br/1750266165000056

43	UFPB	2013	30/04/2018	21/08/2006	Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira	http://lattes.cnpq.br/2648614880716920
44	UFPB	2013	21/09/2017	23/05/2016	Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva	http://lattes.cnpq.br/4687152344037752
45	UFPB	2013	16/04/2018	21/08/2009	Selma dos Passos Braga	http://lattes.cnpq.br/1900415683913970
46	UFPB	2013	24/11/2017	04/10/2013	Vitor Hugo Rocha de Vasconcelos	http://lattes.cnpq.br/1579641636143161
47	UFC	2009	09/03/2018	19/01/2005	Eveline de Alencar Costa	http://lattes.cnpq.br/8096214145275541
48	UFC	2009	14/06/2018	19/11/2009	Adriana Camurça Pontes Siqueira	http://lattes.cnpq.br/3517937068506891
49	UFC	2009	06/06/2018	25/02/2013	Matusaila Aragão Macêdo	http://lattes.cnpq.br/7022442760433635
50	UFC	2009	03/10/2016	04/02/2011	Hermano José Maia Campos Filho	http://lattes.cnpq.br/5549646701227729
51	UFC	2009	05/06/2018	23/02/2010	Leopoldo Gondim Neto	http://lattes.cnpq.br/5018410672397881
52	UFC	2009	12/06/2017	04/02/2011	Rodrigo Viriato Araujo	http://lattes.cnpq.br/0549880350498757
53	UFC	2009	13/03/2018	23/02/2010	Paulo Henrique Machado de Sousa	http://lattes.cnpq.br/0755288210417310
54	UFC	2009	30/05/2018	29/07/2010	Robson Nascimento da Mota	http://lattes.cnpq.br/4760173844891677
55	UFC	2009	27/03/2015	24/07/1996	Sandro Thomaz Gouveia	http://lattes.cnpq.br/6837933492683438
56	UFC	2009	02/05/2018	24/07/1996	Rafael Queiroz Gurgel do Amaral	http://lattes.cnpq.br/7246616525196815
57	UFBA	2009	06/06/2018	17/12/1993	Dalva Maria da Nóbrega Furtunato	http://lattes.cnpq.br/5286208810310514
58	UFBA	2009	12/03/2018	18/11/2009	Euzélia Lima Souza	http://lattes.cnpq.br/2042626340058855
59	UFBA	2009	16/12/2015	16/12/2015	Mariana Melo Costa	http://lattes.cnpq.br/3455739671453033
60	UFBA	2009	29/04/2018	24/05/2017	Livia Curi Fernandes Bartel	http://lattes.cnpq.br/5558648989628531
61	UFBA	2009	22/05/2018	21/12/2015	Márcia Filgueiras Rebelo de Matos	http://lattes.cnpq.br/4117219058146333
62	UFBA	2009	22/05/2018	03/06/2016	Márcio Vasconcelos Luckesi	http://lattes.cnpq.br/5644598345287697
63	UFBA	2009	21/03/2018	13/11/2009	Tereza Cristina Braga Ferreira	http://lattes.cnpq.br/5206833294774756

64	UFBA	2009	29/05/2017	17/09/2010	Odilon Braga Castro	http://lattes.cnpq.br/5483229511940818
65	UFBA	2009	02/01/2017	04/11/2014	Nilda Stella de Macedo Barbosa	http://lattes.cnpq.br/1245895471578138
66	UFBA	2009	17/05/2018	19/11/2009	Walison Fábio Rogério	http://lattes.cnpq.br/2116344717609892
67	UFBA	2009	15/01/2018	27/01/2009	Vilson Caetano de Sousa Junior	http://lattes.cnpq.br/8764702427465208
68	UFBA	2009	27/01/2018	03/06/2011	Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira	http://lattes.cnpq.br/9749707728797698

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).