

## **Estudos sobre Gastronomia no Brasil: Um Estudo Exploratório- Descritivo sobre Dissertações de Mestrado Concluídas entre 2007 E 2011**

Revista Rosa dos Ventos  
Dossiê Turismo e Gastronomia  
4(III) 279-299, jul-set, 2012  
© O(s) Autor(es) 2012  
ISSN: 2178-9061

Associada ao:  
Programa de Mestrado em Turismo  
Hospedada em:  
<http://ucs.br/revistarosadosventos>



*Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse<sup>1</sup>*

### **RESUMO**

Este artigo analisa as dissertações dos Programas de Mestrado em Turismo e Hotelaria (Univali), em Turismo (UCS) e em Hospitalidade (UAM), produzidas entre 2007 e 2011, com o objetivo de identificar: (1) volume de produção, (2) objetos e abordagens, (3) localidades estudadas e (4) perfil dos respectivos pesquisadores. Esta pesquisa, de caráter exploratório-descritivo, evidenciou, dentre outras informações, a diversidade de objetos, abordagens e formação de seus autores.

**Palavras-chave:** Gastronomia.  
Pesquisa Científica. Mestrado.  
Brasil

### **ABSTRACT**

**Studies on gastronomy in Brazil: A exploratory-descriptive study on master dissertations concluded between 2007 and 2011** - This article analyzes dissertations of Master's Program in Tourism and Hospitality (from Univali), Tourism (from UCS) and Hospitality (from UAM) that addresses gastronomy, concluded between 2007 and 2011, aiming at identifying: (1) the number of dissertations, (2) the object thereof and approaches used therein, (3) locations studied therein and (4) respective researchers' profile. This exploratory-descriptive study points out, among other information, the diversity of objects, approaches and researchers' background.

**Keywords:** Gastronomy.  
Academic Production. Master  
Degree. Brazil

<sup>1</sup> Bacharel em Turismo, Mestre em Sociologia e Doutora em História pela UFPR. É professora do Curso de Turismo da Universidade Federal de São Carlos – UFSCAR. Email: [mariegimenes@gmail.com](mailto:mariegimenes@gmail.com)

## INTRODUÇÃO

A alimentação humana é um ato social e cultural, que evidencia um conjunto de fatores ecológicos, históricos, culturais e econômicos ligados a uma rede de representações, simbolismos e rituais (ALVAREZ, 2002). Por materializar uma série de conteúdos, o estudo da alimentação permite identificar períodos históricos, crenças religiosas, sentimentos de pertencimento e uma infinidade de informações a respeito de grupos sociais (CARNEIRO, 2005; MONTANARI, 2006). Consequentemente, a alimentação tornou-se objeto de diferentes áreas de conhecimento, tais como a antropologia, a sociologia, a história, a nutrição e a economia.

No âmbito do turismo, esta relação também vem se estreitando. Aos poucos, do ponto de vista mercadológico, o enfoque deslocou-se da perspectiva de serviço indispensável (associado ao viés fisiológico) e transferiu-se para a perspectiva de atrativo turístico (associado ao viés cultural), dando origem, inclusive, ao termo Turismo Gastronômico<sup>2</sup>. A alimentação, no contexto do turismo, torna-se fonte de prazer sensorial, experiência cultural e turística – o que justifica a opção por utilizar o termo *gastronomia*<sup>3</sup> aqui.

Para muitos autores, a gastronomia e os serviços a ela relacionados não apenas constituem importantes atrativos turísticos, como também se estabelecem como elementos fundamentais para a diferenciação de destinos. Richards (2002) defende que, na medida em que a competitividade entre destinos aumenta, os recursos culturais se tornam mais importantes como elementos de diferenciação, dentre eles a alimentação: “not only because food is central to the tourist experience, but also because gastronomy has become a significant source of identity formation in postmodern societies” (RICHARDS, 2002, p.3). Hall e Sharples (2003, p.6) escrevem: “the very fact that food is expressive of a region and its culture has meant that it can be used as a means of differentiation for a destination in an increasingly competitive global marketplace”. Fields (2002, p.43), por sua vez, argumenta que a gastronomia regional ou nacional é fundamental para uma destinação construir uma identidade forte: “in an increasingly look-alike world, food with a strong national or regional identity can become one of the vehicles for achieving this”.

Este fortalecimento do binômio turismo-gastronomia no campo mercadológico repercutiu também no universo acadêmico. No Brasil, embora existam poucos livros publicados sobre a temática, verificam-se na última década consistentes publicações em periódicos e em anais de eventos, com destaque para o Seminário ANPTUR, da Associação nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, e o SEMINTUR (Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul), organizado pela Universidade de Caxias do Sul, que tradicionalmente incluem grupos de trabalho voltados para a

---

<sup>2</sup> De forma sintética pode-se considerar o Turismo Gastronômico como uma modalidade do Turismo Cultural cuja principal motivação é conhecer o patrimônio gastronômico de uma localidade em suas mais diferentes manifestações.

<sup>3</sup> Apesar de alguns autores utilizarem *gastronomia* como sinônimo de alimentação, esta é uma imprecisão. De maneira geral, tem-se a associação da gastronomia com requinte. Por exemplo, para Pitte (1993) a gastronomia é o uso requintado e delicado dos alimentos; para Gomensoro (1999, p.195) é “a arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição”. Acredita-se, contudo, que o termo gastronomia transcenda a esta perspectiva. Para Villegas Becerril (2008), a alimentação é uma atividade básica, de relação direta com a perspectiva biológica no sentido de absorver nutrientes necessários para sobrevivência, enquanto: “a través de la Gastronomía, relacionamos el sencillo acto alimentario con otras capacidades y conocimientos más complejos, a través de los cuales expresamos quiénes somos, qué queremos y cuál es nuestro pensamiento, afectividad, emotividad, situación socio-cultural, etc...” (Villegas Becerril, 2008, p.14). De maneira específica, acredita-se que a gastronomia ‘pode entendida como o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, do preparo, da combinação e da degustação de alimentos e bebidas, e ainda dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana (GIMENES, 2010a).

gastronomia e a restauração. Neste mesmo período, também se verificou o aumento do número de trabalhos de pós-graduação, principalmente de mestrado, dedicados ao estudo da gastronomia no âmbito do Turismo.

Considerando que uma dissertação de mestrado consiste em um trabalho de pesquisa de maior fôlego, que realiza não apenas uma discussão teórica mais aprofundada, mas que, também, desenvolve uma análise de uma realidade, optou-se neste artigo por analisar a produção voltada para a gastronomia no contexto do turismo realizada entre 2007 e 2011 em três programas de pós-graduação *stricto sensu* (mestrado acadêmico) em funcionamento no Brasil: Mestrado em Turismo e Hotelaria (Univali), Mestrado em Turismo (UCS) e Mestrado em Hospitalidade (UAM)<sup>4</sup>, todos membros efetivos da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. Esta pesquisa, de caráter exploratório-descritivo, baseada em uma análise documental orientada pelos preceitos da análise de conteúdo (BARDIN, 2011), foi realizada a partir da análise dos títulos, resumos e palavras-chave das dissertações disponíveis nos bancos de dados *on line* do programas selecionados, além dos currículos dos respectivos autores disponíveis na Plataforma Lattes/CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico). Deve-se mencionar que este levantamento de dados foi realizado entre os dias 10 e 20 de setembro de 2012, e reflete os dados que estavam disponíveis nessa ocasião.

Procurou-se, então, identificar e analisar: a proporção entre o número total de dissertações produzidas e o número de dissertações voltadas para a temática gastronomia; a distribuição das dissertações pelo período estudado; as palavras-chave mais utilizadas; os objetos e as abordagens mais desenvolvidas; as localidades pesquisadas e o perfil dos autores. Inicialmente havia a intenção de analisar também os procedimentos metodológicos utilizados, mas como muitos dos resumos estudados não apresentam estas informações, optou-se por não explorar este viés de análise.

Como a temática gastronomia é por si só muito ampla, o primeiro passo foi estabelecer os critérios de inclusão da dissertação neste estudo. Assim, foram incluídos os trabalhos que possuissem 'gastronomia' no título ou nas palavras-chave, que trouxessem conceitos correlatos à gastronomia (alimentação, comensalidade, refeição) ou enfocassem manifestações do turismo gastronômico (como o enoturismo e evento gastronômico). Foram identificadas 31 dissertações, cuja análise é aqui apresentada.

## APONTAMENTOS INICIAIS: PANORAMA DA PESQUISA SOBRE TURISMO NO BRASIL

Antes de iniciar a discussão dos dados obtidos, é relevante recuperar algumas informações e estudos anteriores que não apenas contextualizam este trabalho, como também foram fundamentais para sua execução. A abertura do primeiro Curso de Turismo em 1971, na então Faculdade de Turismo do Morumbi (atual Universidade Anhembí Morumbi) inaugurou os esforços para desenvolver uma formação acadêmica e profissional mais consistente para a área. Segundo Dencker (2006), a expansão verificada na década de 1970 se deu principalmente no âmbito da iniciativa privada. Após um período de estagnação, em 1990 foi verificada uma expressiva expansão na oferta – novamente no sistema particular de ensino - motivada em parte, segundo Ruschmann (2002), pelo Programa de Municipalização do Turismo (PNMT), realizado entre 1994 e 2001.

<sup>4</sup> Os programas Mestrado em Cultura e Turismo da UESC (Ilhéus/Bahia) e Mestrado em Turismo e Meio Ambiente da UNA (Belo Horizonte/Minas Gerais) não foram incluídos por terem sido descredenciados pela CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior). O mestrado em Turismo da UFRN, em atividade, iniciou em 2008 mas não foi incluído por não possuir, no seu rol de dissertações defendidas, trabalhos que se encaixassem com o tema deste levantamento.

O crescimento do número de cursos ampliou contingente acadêmico e incentivou a carreira docente voltada para a área. Assim, também proliferaram cursos de pós-graduação *lato sensu* – especializações – voltadas para os profissionais que buscavam qualificação para atuar na docência. Por essa razão, segundo Panosso Netto (2005), a ampliação das publicações em turismo não ocorreu somente devido ao progresso da atividade turística no contexto contemporâneo, mas sim pelos editores enxergarem nesse avanço uma oportunidade relevante para o mercado editorial.

Neste período, contudo, a oferta de cursos de pós-graduação *stricto sensu* que se dedicavam à temática do turismo se restringiam à linha de pesquisa Turismo e Lazer do Programa de Mestrado e Doutorado em Ciências da Comunicação da Universidade de São Paulo (USP-SP) e ao Programa de Mestrado em Turismo e Hotelaria, criado em 1997 na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI-SC). A expansão se deu no início dos anos 2000: em 2001 entraram em funcionamento o Mestrado em Turismo da Universidade de Caxias do Sul (UCS-RS) e o Mestrado em Cultura e Turismo da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC-BA); em 2002 o Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi (UAM-SP); em 2004 o Mestrado em Turismo e Meio Ambiente do Centro Universitário UNA (UMA-MG); em 2007 os Mestrados em Lazer da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG –MG) e em Turismo da Universidade de Brasília (UnB-DF), este último um mestrado profissionalizante. Em 2008 entrou em funcionamento o Mestrado em Turismo da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN); em 2010 o Mestrado Interinstitucional da Univali com o Centro Universitário do Norte (Uninorte – AM); e em 2011 o Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos da Universidade Estadual do Ceará (UECE – CE), também um mestrado profissionalizante. Em 2011 foram descredenciados pela CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) o Mestrado em Cultura e Turismo da UESC e o Mestrado em Turismo e Meio Ambiente da UNA. A segunda metade de 2000 também foi marcada pela expansão da oferta de cursos de Turismo no sistema público de ensino (com destaque para os estados do Rio de Janeiro e São Paulo) e pelo decréscimo dos cursos de turismo nas instituições de ensino privadas (LIMA E REJOWSKI, 2011).

Na medida em que os esforços acadêmicos foram crescendo, surgiram estudos preocupados em mapear e analisar esta produção. Rejowski (2010) afirma que os estudos que analisam a produção científica oriunda das investigações relacionadas a atividade turística e que englobam as particularidades da mesma, são relevantes para a obtenção de subsídios utilizados para definir que padrões são adequados, principalmente devido ao entendimento do estado da arte do conhecimento e das pesquisas no campo do turismo.

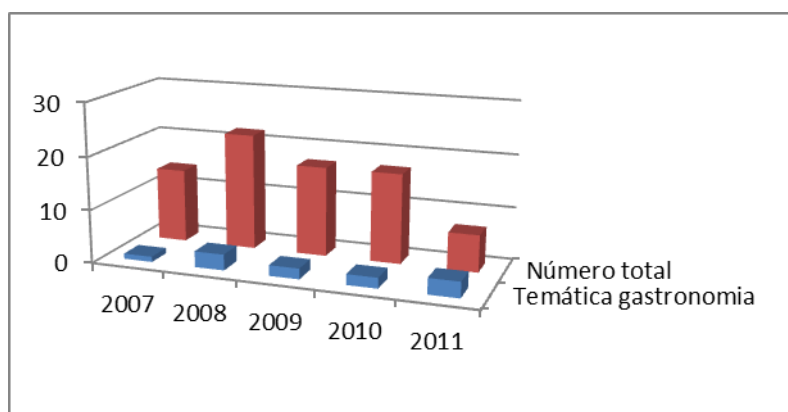
Em relação aos trabalhos realizados no Brasil, é preciso destacar os esforços pioneiros de Miriam Rejowski, que realizou diversos estudos individuais (REJOWSKI, 1993, 1996, 1997) e em parceria (REJOWSKI E OLIVEIRA, 2008; LIMA E REJOWSKI, 2011; REJOWSKI E SOLHA, 2000), focados na produção científica desenvolvida no país sobre Turismo, principalmente dissertações e teses. Outras contribuições importantes são as de Sakata (2002), que realizou um estudo sobre as tendências metodológicas encontradas em dissertações sobre Turismo produzidas nos programas da USP, da Univali e do Centro Universitário Ibero-Americano; de Pinto e Babinski (2006), que estudaram as dissertações produzidas pelo Mestrado em Turismo da UCS (2002 a 2004 e 2004 a 2005); de Bastos e Fedrizzi (2007), que estudaram a produção científica do mestrado em Hospitalidade da UAM entre 2002 e 2007; de Bastos (2008), que retomou a produção do mestrado em Hospitalidade da UAM como objeto, desta vez ampliando o período analisado para 2002 a 2008; e de Lima (2011) que se dedicou à análise da produção acadêmica de dissertações e teses sobre turismo no Brasil no período entre 2000 e 2009<sup>5</sup>.

<sup>5</sup> É preciso também indicar outros autores que desenvolveram trabalhos sobre a produção científica sobre o turismo no Brasil, enfocando livros (PANOSSO NETTO, 2005; BARRETTO, 1996) e artigos publicados em anais de eventos

## AS DISSERTAÇÕES DE MESTRADO PRODUZIDAS SOBRE GASTRONOMIA NO BRASIL NO PERÍODO DE 2007 A 2011

**As dissertações do Programa de Mestrado em Turismo e Hotelaria – Universidade do Vale do Itajaí (SC):** O Mestrado acadêmico em Turismo e Hotelaria, da Universidade do Vale do Itajaí (Univali) entrou em funcionamento em 1997, no campus da instituição em Balneário Camboriú (SC). O curso tem como área de concentração 'Planejamento e Gestão do Turismo e da Hotelaria', e como linhas de pesquisa 'Planejamento do Destino Turístico' e 'Gestão das Empresas em Turismo'. Os grupos de pesquisa são: 'Planejamento do Destino Turístico (PLAGET)' e 'Turismo, Espaço e Sociedade (TES)', e 'Hotelaria, Gastronomia e Serviços Turísticos (HOGAST)', sendo que este último possui como áreas de atuação 'marketing e estratégia', 'serviços e operações' e 'tecnologia e mídias'. Foram encontradas 10 dissertações que abordam a gastronomia, defendidas entre 2007-2011. O gráfico abaixo demonstra a proporção entre o número total de dissertações defendidas e o número de dissertações com a temática estudada:

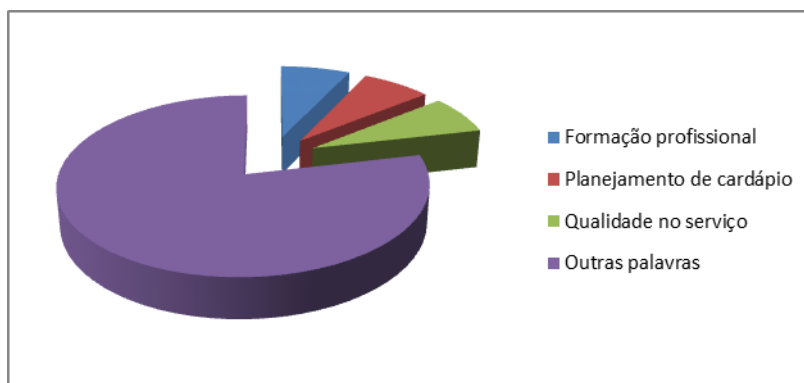
**GRÁFICO 1 – DISSERTAÇÕES/DISSERTAÇÕES COM A TEMÁTICA GASTRONOMIA – UNIVALI**



**FONTE:** A autora, 2012.

Os anos de maior produção foram 2008 e 2011 ambos com três dissertações. Na análise das palavras-chave, foram identificadas 33 palavras, sendo que apenas 3 foram citadas mais de uma vez, cada uma com duas citações.

GRÁFICO 2 – INCIDÊNCIA DE PALAVRAS CHAVE – DISSERTAÇÕES UNIVALI



FONTE: A autora, 2012.

A partir da associação de palavras-chave com sentido próximo, foi possível estabelecer dois grupamentos principais (na terceira coluna, o número que aparece entre parênteses diz respeito ao número de indicações de cada palavra):

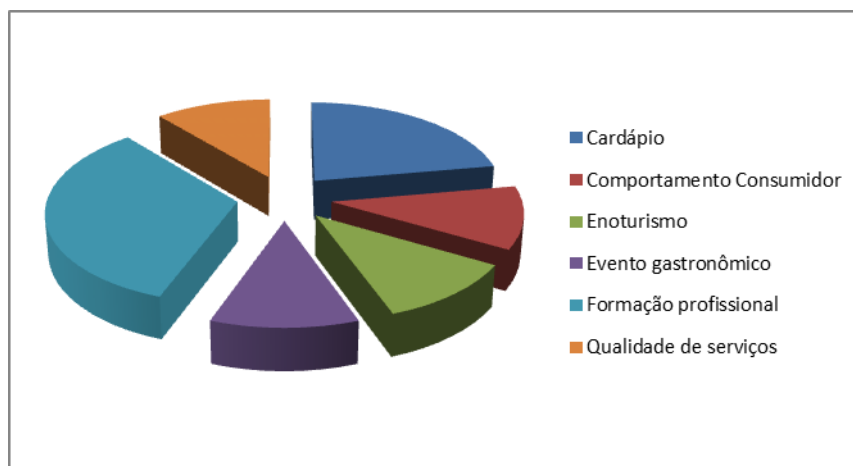
QUADRO 1 – AGRUPAMENTOS PALAVRAS-CHAVE – DISSERTAÇÕES UNIVALI

| Agrupamento              | Número total de citações | Número de citações por palavras                                                                                                    |
|--------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Formação Profissional    | 6                        | Formação profissional (2), Ensino (1), Técnicas e habilidades práticas (1), Competências (1), Formação baseada em competências (1) |
| Planejamento de cardápio | 5                        | Planejamento de cardápio (2), Cardápio (1), Engenharia de cardápios (1), Metodologia de produção e venda (1)                       |

FONTE: A autora, 2012.

A partir da análise dos títulos, dos conteúdos dos resumos e das palavras-chave, foi possível identificar quais os objetos de pesquisa mais estudados no período.

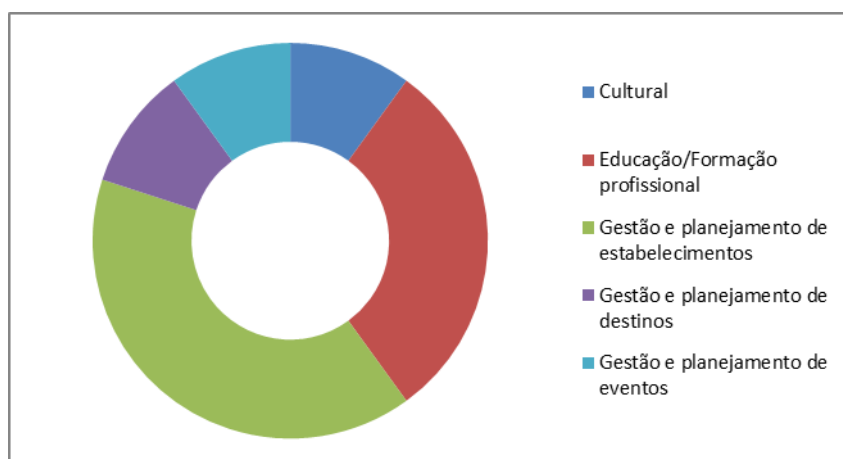
GRÁFICO 3 – OBJETOS DE ESTUDO – DISSERTAÇÕES UNIVALI



Fonte: A autora, 2012.

O objeto mais estudado é a questão da formação profissional, em 3 dissertações, seguido pelo cardápio, abordado sob o prisma do planejamento em 2 dissertações. Em relação às abordagens utilizadas para desenvolver estes objetos, verificou-se:

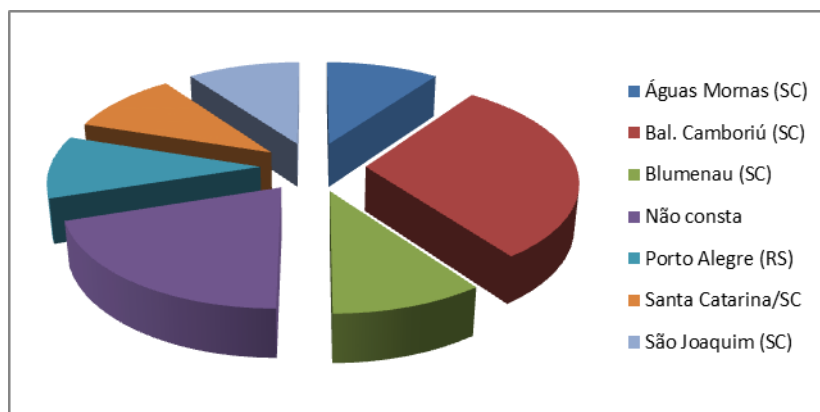
**GRÁFICO 4 – ABORDAGENS MAIS DESENVOLVIDAS – DISSERTAÇÕES UNIVALI**



**FONTE:** A autora

Verifica-se a predominância da abordagem gestão e planejamento de estabelecimentos, com 4 dissertações que possuem como objetos associados o planejamento de cardápios e a análise da qualidade de serviços; e da abordagem educacional, com 3 dissertações, voltada para a formação profissional de profissionais da cozinha. As demais abordagens foram observadas em apenas uma dissertação cada. A análise realizada também permitiu identificar as localidades mais estudadas, como demonstra o gráfico abaixo:

**GRÁFICO 5 – LOCALIDADES PESQUISADAS – DISSERTAÇÕES UNIVALI**



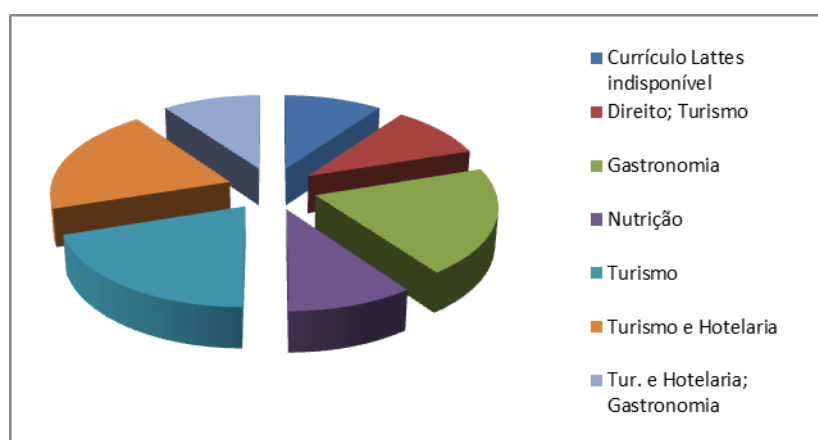
**Fonte:** A autora, 2012.



Com exceção de uma pesquisa realizada em Porto Alegre (RS), todos as demais tem como cenário o estado de Santa Catarina, com destaque para a cidade de Balneário Camboriú, onde se localiza o curso. 'Não consta' se refere aos trabalhos onde não há indicativo de localidade no título, no corpo do resumo nem nas palavras-chave.

Buscando compreender mais o escopo desta produção, procurou-se identificar – a partir do currículo Lattes dos autores – sua formação de base. Em relação às graduações, pode-se observar:

**GRÁFICO 6 – FORMAÇÃO (GRADUAÇÃO) DOS AUTORES – DISSERTAÇÕES UNIVALI**



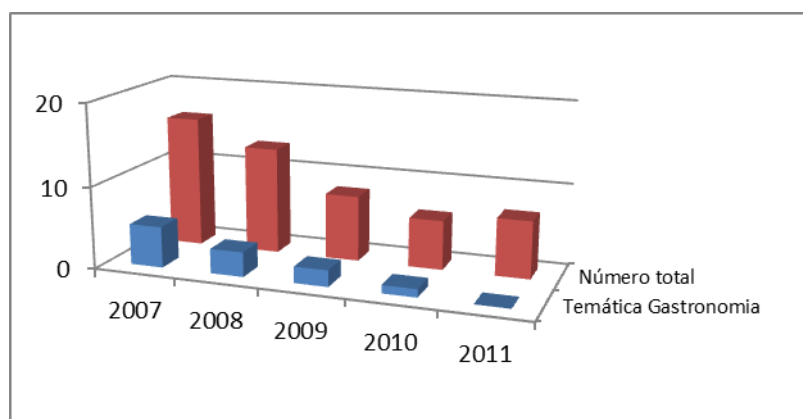
**FONTE:** A autora, 2012.

As graduações em Gastronomia, Turismo, Turismo e Hotelaria são as preponderantes, com duas incidências cada. Há ainda autores com duas titulações, como Direito e Turismo, e Turismo e Hotelaria (um único curso) e Gastronomia.

**Análise das dissertações do Programa de Mestrado em Turismo – Universidade de Caxias do Sul – Caxias do Sul (RS):** O Mestrado Acadêmico em Turismo, da Universidade de Caxias do Sul (UCS) entrou em funcionamento em 2001, no campus da instituição em Caxias do Sul (RS). O curso tem como área de concentração 'Desenvolvimento Regional do Turismo', e como linhas de pesquisa 'Turismo: organizações e sustentabilidade' e 'Turismo, cultura e educação'. O programa possui um Núcleo de Pesquisa 'Turismo: Desenvolvimento humano e social, linguagem e processos educacionais (SOCIOEDUC)', que atua nas seguintes linhas 'Turismo, construções epistemológicas e pedagógicas'; 'Turismo: linguagem e desenvolvimento humano e social' e 'Turismo: educação e desenvolvimento de competências humanas e profissionais'. Foram encontradas 11 dissertações que abordam a gastronomia, defendidas no período estudado. O gráfico abaixo demonstra a proporção entre o número total de dissertações defendidas e o número de dissertações com a temática estudada:



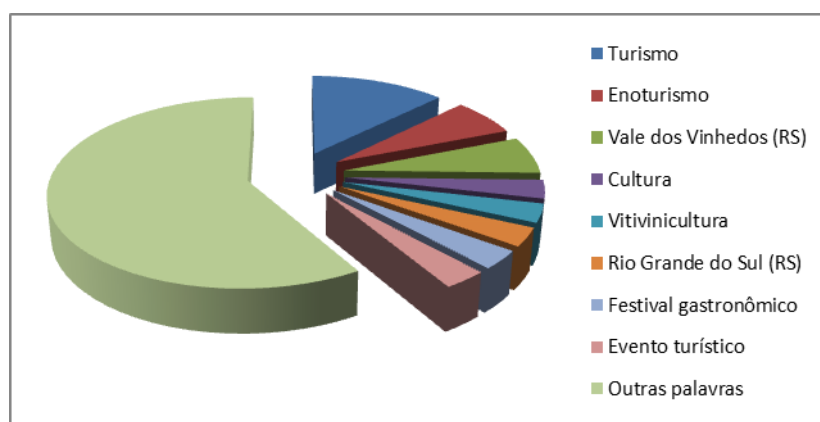
GRÁFICO 7 – DISSERTAÇÕES/DISSERTAÇÕES COM A TEMÁTICA GASTRONOMIA – UCS



FONTE: A autora, 2012.

O ano com o maior número de dissertações com a temática gastronomia foi 2007 com 4 trabalhos, seguido por 2008 com 3 trabalhos. Em 2011, não foram identificados trabalhos com a perspectiva gastronômica. Na análise das palavras-chave, foram identificadas 45 palavras, sendo que apenas 8 foram citadas mais de uma vez:

GRÁFICO 8 – INCIDÊNCIA DE PALAVRAS CHAVE – DISSERTAÇÕES UCS



FONTE: A autora, 2012.

Nota-se que a palavra com maior incidência é turismo (com 8 indicações), mas que o número de palavras-chave associadas ao enoturismo revela a importância do segmento nos estudos realizados, aspecto que fica evidente na análise dos três grupamentos principais que foram identificados (na terceira coluna, o número que aparece entre parênteses diz respeito ao número de indicações de cada palavra):

QUADRO 2 – AGRUPAMENTOS PALAVRAS-CHAVE – DISSERTAÇÕES UCS

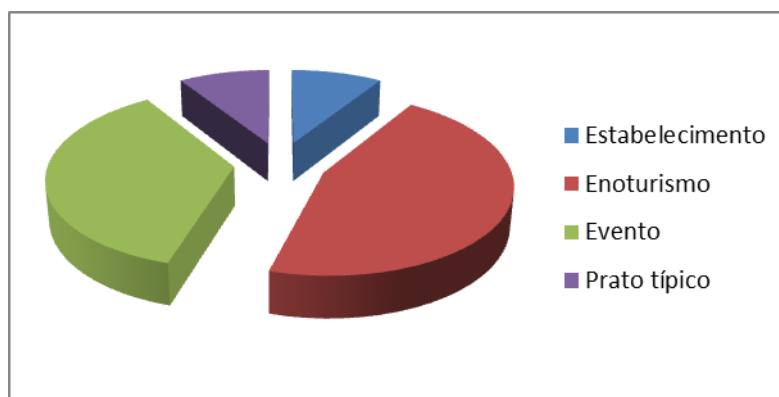
| Agrupamento | Número total de citações | Número de citações por palavras                                                                                        |
|-------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enoturismo  | 13                       | Enoturismo (4); Vale dos Vinhedos (RS) (4), Vitivinicultura (2), Vinho e Rota dos Vinhedos (1), Rota enoturística (1), |

|                       |   |                                                                                                                                                            |
|-----------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |   | Vale do São Francisco (1)                                                                                                                                  |
| Festival gastronômico | 9 | Festival gastronômico (2), Evento turístico (2), Festa (1), Festa Popular (1), Festa Nacional da Uva (RS) (1), Festqueijo (1), Festa Nacional do Peixe (1) |
| Cultura               | 5 | Cultura (2), História (1), Patrimônio (1), Referências imateriais (1)                                                                                      |

FONTE: A autora, 2012.

A partir da análise dos títulos, do resumo e das palavras-chave, foi possível identificar quais os objetos de pesquisa mais estudados no período. Aqui, é preciso somente salientar um aspecto: o tema turismo, foco do curso de pós-graduação, é um tema presente em todos os trabalhos analisados e por isso não foi incluído no gráfico abaixo:

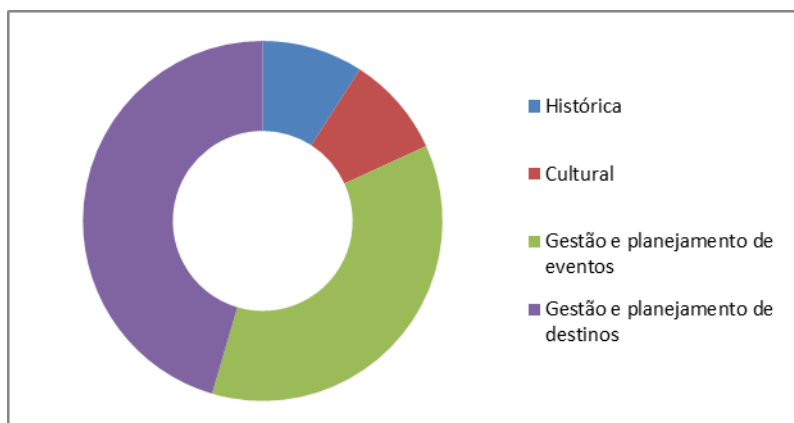
GRÁFICO 9 – OBJETOS DE ESTUDO – DISSERTAÇÕES UCS



Fonte: A autora, 2012.

O enoturismo é o objeto mais abordado, com 5 trabalhos, seguido por 4 trabalhos dedicados a eventos gastronômicos. Em relação às abordagens mais desenvolvidas, tem-se:

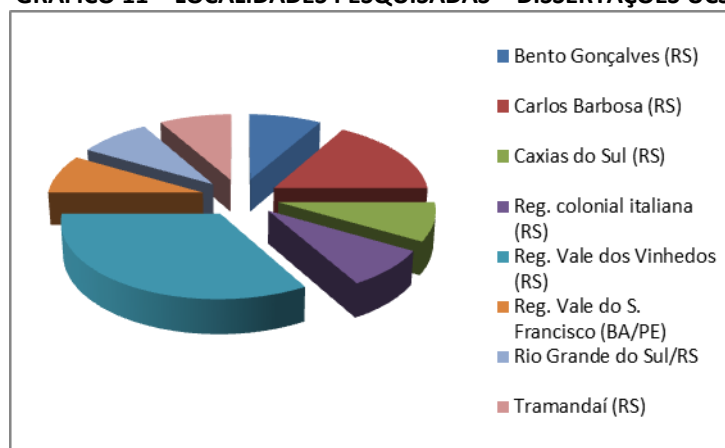
GRÁFICO 10 – ABORDAGENS MAIS DESENVOLVIDAS – DISSERTAÇÕES UCS



FONTE: A autora, 2012.

Observa-se que a abordagem histórica foi dedicada ao estudo da trajetória de um estabelecimento (restaurante), a cultural às práticas relacionadas a um prato típico, a de gestão e planejamento de eventos privilegiou a questão ambiental (dois dos quatro trabalhos seguiram este viés) em eventos gastronômicos e os trabalhos dedicados à gestão e planejamento turístico foram dedicados, em sua totalidade, a localidades onde se desenvolve o enoturismo. A análise realizada também permitiu identificar as localidades mais estudadas, como demonstra o gráfico abaixo:

**GRÁFICO 11 – LOCALIDADES PESQUISADAS – DISSERTAÇÕES UCS**

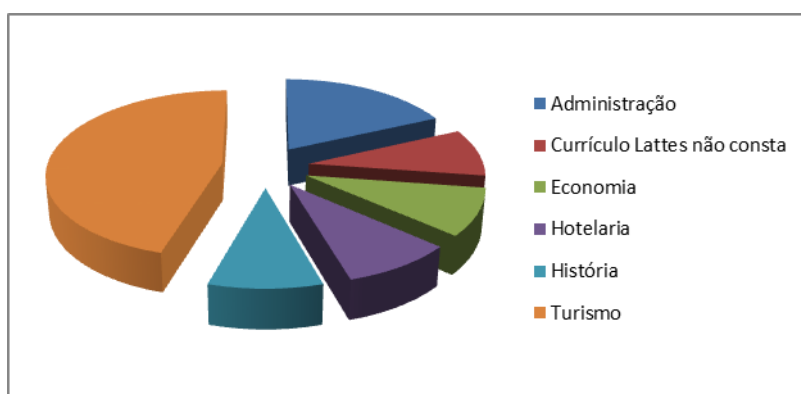


Fonte: A autora, 2012.

Com exceção de um trabalho realizado no Vale do Rio São Francisco (uma comparação entre a realidade enoturística daquela região com a do Vale dos Vinhedos), todos os demais trabalhos foram desenvolvidos no Rio Grande do Sul, com destaque para a região Vale dos Vinhedos (com 4 trabalhos voltados ao enoturismo) e Carlos Barbosa (com dois trabalhos abordando o evento Festiqueijo).

Buscando compreender mais o escopo desta produção, procurou-se identificar – a partir do currículo Lattes dos autores – sua formação de base. Em relação às graduações, pode-se observar:

**GRÁFICO 12 – FORMAÇÃO (GRADUAÇÃO) DOS AUTORES – DISSERTAÇÕES UCS**

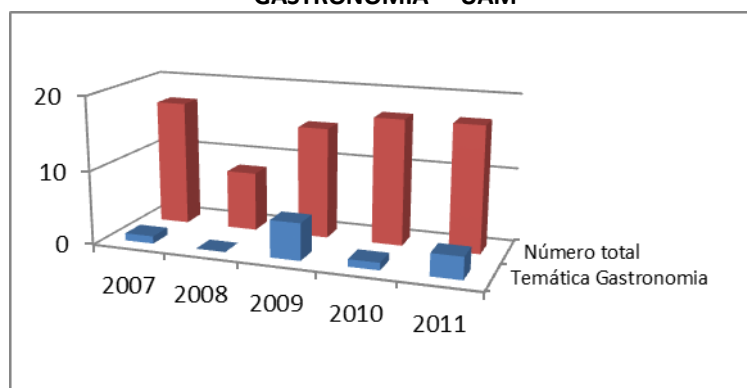


FONTE: A autora, 2012.

A formação base mais recorrente é a graduação em Turismo (5 autores), seguida pela graduação em Administração (2 autores).

**Dissertações do Programa de Mestrado em Hospitalidade – Universidade Anhembi Morumbi – São Paulo (SP):** O Mestrado acadêmico em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi (UAM) entrou em funcionamento em 2002, na cidade de São Paulo (SP). O curso tem como área de concentração 'Hospitalidade', e como linhas de pesquisa 'Dimensões conceituais da hospitalidade e do turismo' e 'Hospitalidade e serviços em organizações'. O programa possui quatro grupos de pesquisa, sendo eles 'Inovação e qualificação em hospitalidade e turismo'; 'Gestão de negócios em hospitalidade', 'Alimentação e gastronomia brasileira' e 'Socioantropologia da hospitalidade'. Foram encontradas 10 dissertações que abordam a gastronomia, defendidas no período estudado. O gráfico abaixo demonstra a proporção entre o número total de dissertações defendidas e o número de dissertações com a temática estudada:

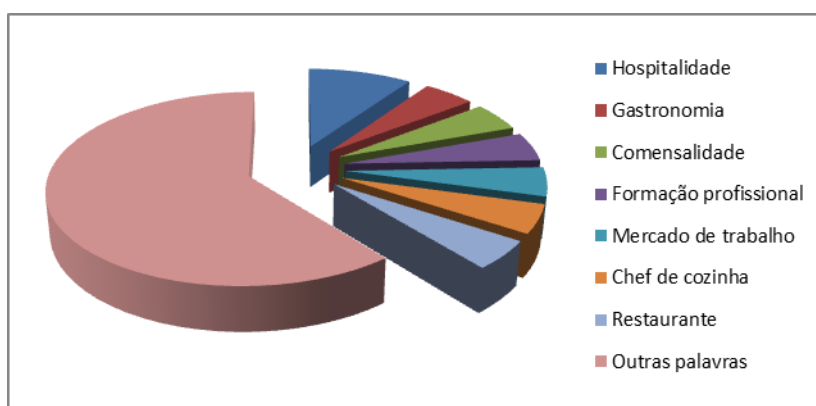
**GRÁFICO 13 – RELAÇÃO NÚMERO TOTAL DE DISSERTAÇÕES/DISSERTAÇÕES COM A TEMÁTICA GASTRONOMIA – UAM**



**FONTE:** A autora, 2012.

O ano com o maior número de produções foi 2009 (com 5 dissertações) e 2011 (com 3 dissertações), sendo que em 2008 não foi identificado nenhum trabalho com esta temática. Na análise das palavras-chave, foram identificadas 32 palavras, sendo que apenas 7 foram citadas mais de uma vez (hospitalidade é a mais indicada, com 4 incidências).

**GRÁFICO 14 – INCIDÊNCIA DE PALAVRAS CHAVE – DISSERTAÇÕES UAM**



**FONTE:** A autora, 2012.

Considerando que muitas das palavras citadas possuem sentido muito próximo, é possível, ainda, estabelecer dois grupamentos principais (na terceira coluna, o número que aparece entre parênteses diz respeito ao número de indicações de cada palavra):

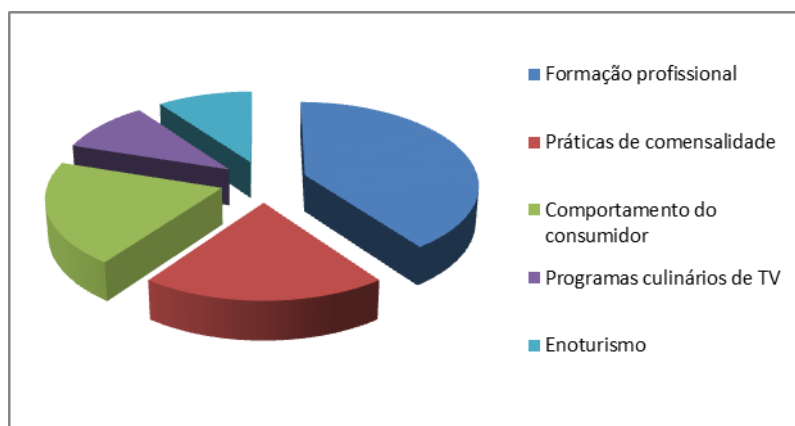
**QUADRO 3 – AGRUPAMENTOS PALAVRAS-CHAVE – DISSERTAÇÕES UAM**

| Agrupamento           | Número total de citações | Número de citações por palavras                                                                                                                                         |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Formação profissional | 11                       | Formação profissional (2), mercado de trabalho (2), chef de cozinha (2), graduação (1), tecnologia (1), sentido do trabalho (1), recursos humanos (1), competências (1) |
| Hospitalidade         | 9                        | Hospitalidade (4), comensalidade (2), sociabilidade (1), dádiva (1), acolhimento (1)                                                                                    |

**FONTE:** A autora, 2012.

A partir da análise dos títulos, do resumo e das palavras-chave, também foi possível identificar quais os objetos de pesquisa mais estudados no período. Aqui, é preciso somente salientar um aspecto: o tema hospitalidade, foco do curso de pós-graduação, é um tema presente em todos os trabalhos analisados e, portanto, foi excluído do gráfico abaixo:

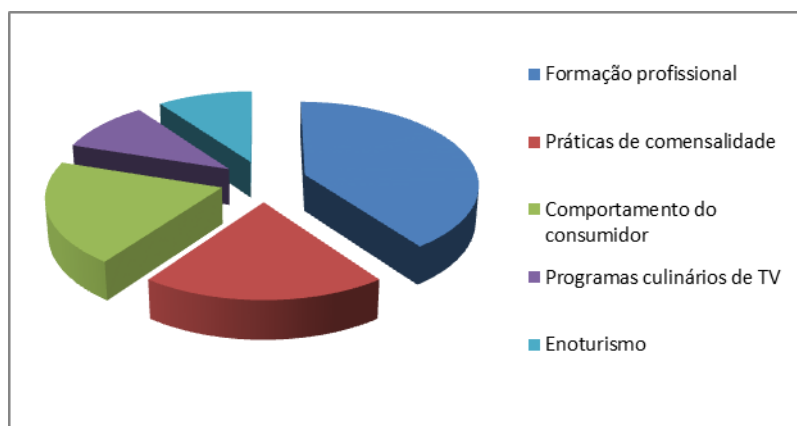
**GRÁFICO 15 – OBJETOS DE ESTUDO – DISSERTAÇÕES UAM**



**Fonte:** A autora, 2012.

A formação profissional em gastronomia foi o principal objeto de estudo (com 4 dissertações), seguidas por práticas de comensalidade (com 2 dissertações) e comportamento do consumidor (com 2 dissertações). O enoturismo também aparece na produção da UAM, mas com 1 dissertação no período estudado. Em relação às abordagens mais desenvolvidas, tem-se:

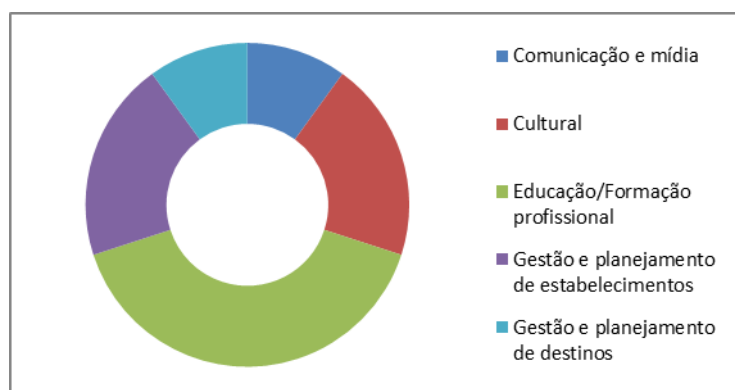
GRÁFICO 16 – ABORDAGENS MAIS DESENVOLVIDAS – DISSERTAÇÕES UAM



Fonte: A autora, 2012.

A formação profissional em gastronomia foi o principal objeto de estudo (com 4 dissertações), seguidas por práticas de comensalidade (com 2 dissertações) e comportamento do consumidor (com 2 dissertações). O enoturismo também aparece na produção da UAM, mas com 1 dissertação no período estudado. Em relação às abordagens mais desenvolvidas, tem-se:

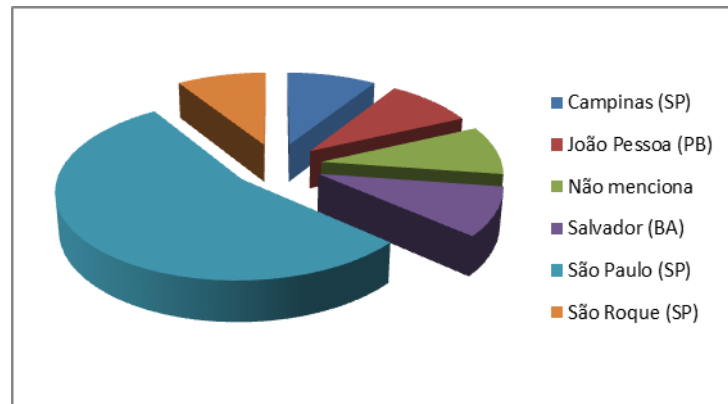
GRÁFICO 16 – ABORDAGENS MAIS DESENVOLVIDAS – DISSERTAÇÕES UAM



FONTE: A autora, 2012

A abordagem preponderante é a educacional/formação profissional, com 4 dissertações (3 voltadas para a formação de chef de cozinha, 1 incluindo também a equipe de salão de restaurantes), seguida pela abordagem cultural (2 dissertações voltadas para as práticas da comensalidade) e pela abordagem de gestão e planejamento de estabelecimentos (2 dissertações orientadas pelo viés do comportamento do consumidor). A análise realizada também permitiu identificar as localidades mais estudadas, como demonstra o gráfico a seguir:

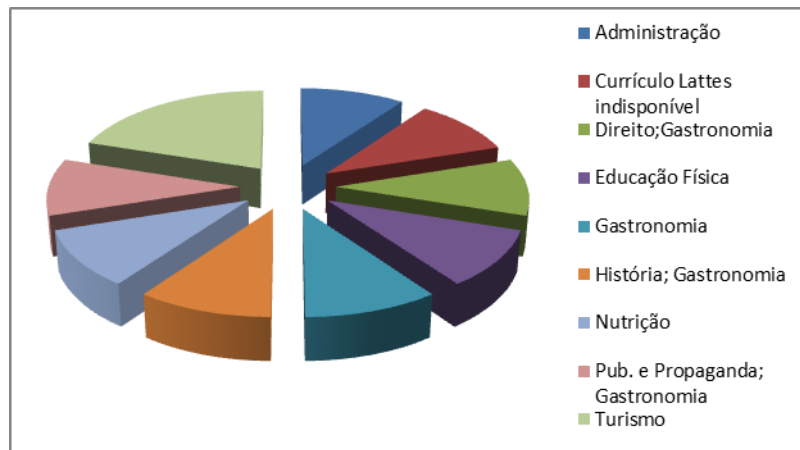
GRÁFICO 17 – LOCALIDADES PESQUISADAS – DISSERTAÇÕES UAM



Fonte: A autora, 2012.

Mesmo havendo a predominância de estudos realizados no estado de São Paulo (em especial na cidade de São Paulo), observam-se dois estudos cujo contexto de pesquisa se deu em cidades da região nordeste do país. Buscando compreender mais o escopo desta produção, procurou-se identificar – a partir do currículo Lattes dos autores – sua formação de base. Em relação às graduações, pode-se observar:

GRÁFICO 18 – FORMAÇÃO (GRADUAÇÃO) DOS AUTORES – DISSERTAÇÕES UAM



FONTE: A autora, 2012.

A formação base dos autores das dissertações é bastante diversificada, sendo que a graduação mais recorrente é a Gastronomia (sendo que, em dois casos, trata-se da segunda formação do autor), seguida pela graduação em Turismo.



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O levantamento aqui realizado permite analisar o quadro geral da produção sobre gastronomia em três programas de mestrado ligados à área de Turismo, no período de 2007 a 2011. Pensando o conjunto das informações coletadas, é possível identificar algumas características e tendências dessa produção. O volume de dissertações produzido pelos Programas estudados foi muito parecido: os Mestrados da Univali e da Anhembi Morumbi produziram 10 dissertações cada, enquanto o da Universidade de Caxias do Sul produziu 11 dissertações. O ano mais produtivo foi o de 2008, com 6 dissertações defendidas (3 na Univali e 3 na Universidade de Caxias do Sul), seguido pelo ano de 2005, com 5 dissertações defendidas, todas na Universidade Anhembi Morumbi.

Os objetos de pesquisa desenvolvidos nas dissertações evidenciam as múltiplas leituras da gastronomia no contexto do turismo. Na produção da Univali se destacam o planejamento e gestão de cardápios e a questão da formação profissional; na Universidade Caxias do Sul o grande destaque é o enoturismo, que responde como objeto da metade das dissertações apresentadas (deve-se mencionar que o enoturismo é o único objeto presente na produção das três instituições). Na produção da Anhembi Morumbi novamente a formação profissional se destaca, seguida de práticas de comensalidade.

Em relação às abordagens desenvolvidas, a perspectiva educacional, de formação profissional, ganha destaque tanto na produção da Univali quanto da Anhembi Morumbi. A gestão e planejamento também é uma abordagem bastante desenvolvida, sendo que na Univali e na Anhembi Morumbi este enfoque foi mais voltado para estabelecimentos, enquanto na Universidade de Caxias do Sul o enfoque concentrou-se nos destinos turísticos (notadamente por conta do estudo do enoturismo).

Em relação às localidades pesquisadas, a expectativa em relação à concentração regional foi confirmada: das dissertações da Univali apenas uma não teve a pesquisa desenvolvida no estado de Santa Catarina; das dissertações da UCS apenas uma não se concentrou apenas no estado do Rio Grande do Sul (o trabalho consistia na comparação de duas regiões enoturísticas, uma delas no nordeste brasileiro); e das dissertações da UAM apenas dois trabalhos não se concentraram no estado de São Paulo. Verifica-se a predominância de estudos sobre a cidade ou região onde é feito o curso de mestrado – muito provavelmente por conta das dificuldades de se realizar pesquisas de campo em locais mais distantes.

A formação dos pesquisadores também reflete a inter e multidisciplinaridade dos estudos gastronômicos. As formações predominantes foram Turismo e Gastronomia (inclusive como segunda graduação), com destaque também para Turismo e hotelaria e Administração. Dentre outras formações, cita-se: Direito, Economia Educação física, Hotelaria, Nutrição e Publicidade e Propaganda.

A partir deste quadro geral desenhado, surgem inúmeras outras possibilidades de aprofundamento do tema, tais como a ampliação do escopo temporal estudado ou uma leitura analítica dos métodos e técnicas de pesquisa que vem sendo utilizados para estudar a gastronomia no contexto do turismo no Brasil. Acredita-se ainda que, na medida em que as iniciativas voltadas para o turismo gastronômico sejam desenvolvidas, novas temáticas e perspectivas de pesquisa também surjam. O próprio crescimento dos cursos superiores em gastronomia tende a incrementar a busca por qualificação em termos de pós-graduação. Mas é preciso enfatizar também o papel da academia neste processo de construção do turismo: não apenas analisando criticamente o que já foi executado, mas também propondo novas soluções e perspectivas para o desenvolvimento da atividade.

## REFERÊNCIAS

- ALVAREZ, M. La cocina como patrimônio (in) tangible. In: MARONESE, I. (org). *Primeras jornadas de patrimonio gastronômico*. CPPHC-CABA: Buenos Aires, 2002.
- BANDEIRA, M. B. Comunicação científica eletrônica em Turismo – periódicos “on line” editados no Brasil. In: ANPTUR, 4, 2007. São Paulo. *Anais....* São Paulo: ANPTUR, 2007, 1 CD ROM.
- BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BARRETTO, M. Produção bibliográfica em turismo no Brasil. In: *Revista Turismo em Análise*. São Paulo: v.7, n.2, p.97-102, nov.1996.
- BASTOS, S. A produção científica do mestrado em hospitalidade (2002-2008). *Revista Hospitalidade*. São Paulo, ano V, n. 2, 2008, p.120-132, jul-dez. 2008.
- BASTOS, S.; FEDRIZZI V. F. A produção científica do mestrado em hospitalidade (2002-2007). *Revista Hospitalidade*. São Paulo, ano IV, n. 1, 2007, p.90-100, jan-jun.2007.
- BERTUZZO, G. M. P. *Produção científica: um estudo cienciométrico do periódico Turismo em Análise*. Campinas: Pontifícia Universidade Católica de Campinas (Dissertação de Mestrado), 2004.
- CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma História da Alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- DENCKER, A. de F. M. Estado de educação no Brasil: O caso do ensino em turismo. *Anais do XXIX Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação*. Brasília: Intercom, 2006.
- FIELDS, K. Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. HJALAGER; A-M; RICHARDS, G. *Tourism and gastronomy*. New York: Routledge, 2002.
- GIMENES, M.H.S.G. Sentidos, sabores e cultura: a Gastronomia como experiência sensorial e turística. In: GAETA, C.; PANOSSO NETTO, A. *Turismo de experiência*. São Paulo: SENAC, 2010a.
- GIMENES, M.H.S.G. Pensando e Pesquisando Gastronomia: das Pesquisas sobre Gastronomia e Turismo apresentadas durante o VI Seminário da ANPTUR. In: ANPTUR, 7, 2010. São Paulo. *Anais...* São Paulo, ANPTUR, 2010b, 1 CD ROM.
- GOMENSORO, M. L. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- HALL, M.; SHARPLES, L. (2003) The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. HALL et alli (org). *Food tourism around the world*. Burlington : Elsevier.
- HOCAYEN-DA-SILVA, A. J. GANDARA, J. M. Marketing, qualidade e sustentabilidade: análise da produção científica do Encontro Nacional de Turismo em Base Local – ENTBL nos anos de 2004 e 2005. In: ANPTUR, 4, 2007. São Paulo. *Anais....* São Paulo: ANPTUR,2007, 1 CD ROM.
- LIMA, J.R. de. *Ensino superior em turismo no Brasil: estudo da produção acadêmica (2000-2009)*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), São Paulo: UAM, 2011.

LIMA, J.R.; REJOWSKI, M. Ensino superior em Turismo no Brasil: a produção acadêmica de dissertações e teses (2000-2009). In: *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*. v.5, n.3, p.406-432, dez. 2011.

MONTANARI, M. *Food as culture*. New York: Columbia University, 2004.

MINOZZO, C. C.; REJOWSKI, M. Periódicos científicos em turismo – panorama evolutivo e caracterização da Revista Turismo em Análise. Disponível em <http://reposcom.portcom.intercom.org.br/bitstream/1904/18332/1/R1987-2.pdf>, acessado em 02.mar.2010.

PANOSSO NETTO, A. Publicações em turismo no Brasil. In: TRIGO, L. G. G. et al. *Análises regionais e globais do turismo brasileiro*. São Paulo: Roca, 2005, p. 257-273.

PINTO, D.; BABINSKI, L.R. Produção acadêmica do mestrado em turismo da Universidade de Caxias do Sul: estudo comparativo de dissertações (2002 a 2004, 2004-2005). In: *Anais...Conferência ANFLRTH para América Latina*, 2006. São Paulo: SENAC, 2006.

PITTE, J-R. *Gastronomia francesa – história e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: LP&M, 1993.

REJOWSKI, M. Enseñanza e investigación en turismo: revelación inicial de estudios sobre la producción científica do Brasil. In: NECHAR, M. C.; NETTO, A. *Epistemologia del turismo – estudios críticos*. México: Trillhas/USP, 2010.

REJOWSKI, M. Realidade versus necessidades da pesquisa turística no Brasil. In: *Revista Turismo em Análise*. São Paulo: v.9, n.1, p.82-91, maio 1998.

REJOWSKI, M. *Realidade turística nas pesquisas científicas*. Visão de pesquisadores e profissionais. Escola de Comunicações e Artes. Universidade de São Paulo (Tese de Livre-Docência). São Paulo, 1997.

REJOWSKI, M. *Turismo e pesquisa científica*. Campinas: Papirus, 1996.

REJOWSKI, M. *Pesquisa acadêmica em turismo no Brasil (1975-1992)*. Configuração e sistematização documental. São Paulo: Escola de Comunicação e Artes. Universidade de São Paulo (Tese de doutorado), 1993.

REJOWSKI, M.; OLIVEIRA, J. C. de. Teses em turismo no Brasil. Categoria temática “desenvolvimento do turismo”. *Anais do XXXI Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação*. Natal: INTERCOM, 2008.

RICHARDS, G. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. In: HJALAGER, A-M; RICHARDS, G. (org) *Tourism and gastronomy*. New York: Routledge, 2002.

RUSCHMANN, D. *Turismo no Brasil: análises e tendências*. São Paulo: Manole, 2002.

SAKATA, M. C. G. *Tendências metodológicas da pesquisa acadêmica em turismo*, 2002. Dissertação (Mestrado em Ciências da Comunicação: Turismo e Lazer) – Escola de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2002.

SOLHA, K. T.; REJOWSKI, M. Pesquisa turística no Brasil da óptica dos pesquisadores. In: Lage, B.; Milone, P.. (Org.). *Turismo: teoria e prática*. 1 ed. São Paulo: Atlas, 2000, v., p. 281-297.

VILLEGAS BECERRIL, A. *Saber del sabor* – manual de cultura gastronómica. Madrid: Almuzara, 2008.

### DISSERTAÇÕES ANALISADAS

ALMEIDA, E. B. *O comportamento alimentar do turista e sua segurança no consumo de milho verde e churros à beira-mar*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2008.

BACCON, M. *Festiqueijo: cultura, lazer e turismo*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2009.

BARBOSA, F. *O processo logístico de eventos: um estudo de caso da Oktoberfest de Blumenau (SC)*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2010.

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

BELCULFINE, M. N. *Tecnologia em gastronomia: estudo de caso exploratório dos cursos segundo seus atores*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

BERNARDES, L. W. *O mercado da restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú (SC): relação entre o desempenho profissional e as bases da culinária clássica trabalhadas no Curso de Cozinheiro Chef Internacional e Pâtissier da Univali*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2011.

DOMINGUES, J. *Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2008.

FIGUEIREDO, F. B. *Patrimônio imaterial e turismo: a cultura gastronômica do agnolini*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2009.

FURTADO, S. M. *A hospitalidade nos meios de comunicação: um estudo da gastronomia nos programas de TV*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2009.

LAVANDOSKI, J. *A paisagem na Rota Enoturística Vale dos Vinhedos (RS) na perspectiva do visitante*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2008.

LIMA, T. P. A. *Formação profissional em gastronomia: um estudo com os chefes de cozinha na cidade de João Pessoa (PB)*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2010.

LINASSI, R. *Engenharia de cardápios e custeio baseado em atividades: uma aplicação em um restaurante oriental*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2009.

LOSSO, F. B. *A produção de vinhos finos de altitude na região vitivinícola de São Joaquim (SC): uma alternativa para o Turismo?* Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2010.

MARQUES, C. B. *Economia do turismo no Vale dos Vinhedos* – Bento Gonçalves – RS – 1990 a 2005. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007.

NERY, C. H. C. *A geração de resíduos sólidos no festival gastronômico de Carlos Barbosa: o Festiqueijo*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2008.

ORTIZ, L. C. *Enoturismo, acolhimento, vitivinicultura: estudo de caso da cidade de São Roque*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

PECCINI, R. *História e cultura da alimentação: a Galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950-1970)*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2009.

PELAEZ, N. *Processo de planejamento de cardápio: um estudo de caso num restaurante de Balneário Camboriú*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2008.

PEREIRA, G. S. *A variável ambiental no planejamento de eventos turísticos: estudo de caso da Festa Nacional de Uva – RS*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007.

PUGEN, B. *Gestão de evento turístico: um estudo organizacional sobre a Festa Nacional do Peixe*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2008.

QUADRO, L. *Análise do modelo de formação baseado em competências proposto pelo Instituto de Hospitalidade para o consultor do Programa Qualidade na Mesa*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2007.

RODRIGUES, H. A. F. *Comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

RUGAI, R. F. *Avaliação da aplicação de visual merchandising como elemento de hospitalidade de uma padaria boutique de Campinas: um estudo de caso*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2009.

SANTANA, U. M. S. *A festa e o candomblé: o sagrado vai à mesa*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2009.

SCHWAN, T. P. *As competências de um chef de cozinha*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2009.

THEODORO, J. A. *Sentido do trabalho para funcionários de organizações de luxo: estudo de caso em um restaurante de São Paulo*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2007.

TONINI, H. *Estado e turismo: políticas públicas e enoturismo no Vale dos Vinhedos*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007.

VALDUGA, V. *O processo de desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007.

VON DENTZ, B.G. Z. *Identidade gastronômica alemã em Águas Mornas (SC): um estudo para o fortalecimento do turismo de base local*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2011.

VON REISSWITZ, K. *A qualidade dos serviços oferecidos pelos restaurantes de carne na cidade de Porto Alegre, RS, Brasil*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2011.

ZANINI, T.V. *Enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA)*. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007.