



2019 – V.11, N.4

Pesquisa Científica em Gastronomia: Análise

Bibliométrica em Periódicos Brasileiros

Scientific Research in Gastronomy: Bibliometric Analysis of Brazilian Journals

**DOUGLAS RICARDO VOGEL¹, BEATRIZ INGRYD VASCONCELLOS DE BARROS², KATARZYNA
BORTNOWSKA MARINHO³**

DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v11i4p922>

RESUMO⁴

Esta pesquisa consistiu-se na análise bibliométrica de artigos sobre Gastronomia, publicados em dois periódicos de Turismo, classificados no Qualis Capes. Foram observados: a incidência, a origem e os tipos de referências utilizadas na produção científica em Gastronomia no Brasil. A busca resultou em 34 artigos, publicados entre os anos 2000 e 2016, dentro do tema, sendo 2013 o ano mais produtivo. O periódico que mais contribuiu com artigos gastronômicos foi a Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade. A maioria dos trabalhos foi desenvolvido por duplas, distribuídas em 48 instituições de ensino e compostas predominantemente por doutores, sendo a Univali a Universidade que mais contribuiu com autores publicando na temática. Os temas mais frequentes referem-se à tipologia de cozinhas, festejos, formação em Gastronomia e às tipologias do turismo. As fontes que fundamentavam os artigos são, na sua maioria, nacionais, nas quais predominavam livros e artigos de periódicos com mais de cinco anos.

PALAVRAS-CHAVE

Gastronomia. Turismo. Periódicos Brasileiros. Bibliometria.

¹ **Douglas Ricardo Vogel** – Mestrando, P4rograma de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, Santa Catarina, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/9918591073522221>. E-mail: vogel_tdb@hotmail.com

² **Beatriz Ingrid Vasconcellos de Barros** – Mestranda, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/4610850898978597>. E-mail: beatrizvsbarros@gmail.com

³ **Katarzyna Bortnowska Marinho** – Mestra. Professor na Unisul e na Faculdade Estácio, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/6601091697544750>. E-mail: bortnowska@yahoo.com

⁴ **Processo Editorial** – Recebido: 26 SET 18. Avaliado: ABR-AGO 19. Aceito: 29 SET 19.

ABSTRACT

This research consisted of the bibliometric analysis of Gastronomy articles published in two Tourism journals classified in Qualis Capes. The incidence, the origin and the types of references used in the scientific production in Gastronomy in Brazil were observed. The search resulted in 34 articles within the theme, published between the years 2000 and 2016. 2013 was the most productive year. The journal that contributed most was Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade. Most of the works were developed by doubles, distributed in more than 48 educational institutions and composed predominantly by Ph.D. The most contribution comes from Univali University authors. The most frequent themes refer to the typology, celebrations and training in gastronomy, and to tourism typologies. The sources that founded the articles were Brazilian books and journals older than five years.

KEYWORDS

Gastronomy. Tourism. Brazilian Journals. Bibliometrics.

INTRODUÇÃO

Gastronomia ainda se encontra em consolidação como campo do conhecimento (Toledo & Maciel, 2014), sendo a investigação acadêmica brasileira na área menor, se comparada com o que está em produção na Europa (Borges; Autran & Rubim, 2010). Assim, analisar a produção dos periódicos nacionais de Turismo a respeito da Gastronomia, utilizando-se a técnica bibliométrica, se mostra de importância para esta área em desenvolvimento. A técnica bibliométrica permite medir a disseminação do conhecimento por meio de indicadores, através dos quais o pesquisador observa e avalia o grau de maturidade do conhecimento científico produzido (Lopes; Costa; Fernández-Llimós; Amante & Lopes, 2012).

De acordo com Rocha (2015), o caráter multidisciplinar é indispensável para uma área do conhecimento, porém, é necessária a criação de uma identidade que seja própria a Gastronomia. A falta de individualidade e consenso nos conceitos gastronômicos impedem a sistematização de uma teoria e isto afeta diretamente a qualidade das pesquisas, aumentando a dificuldade de pesquisadores realizarem seu trabalho. Isto também fica claro nos trabalhos de pós-graduação *stricto sensu* e nos artigos científicos da área (Minasse, 2015; Gimenes, Manosso & Gindri, 2012). A análise bibliométrica pode auxiliar, nestes termos.

Considerando-se o colocado, o objetivo da pesquisa é o de analisar dois periódicos de Turismo classificados no Qualis Capes e identificar a incidência e origem dos tipos de referências utilizadas na produção científica em Gastronomia no Brasil.

PESQUISA CIENTÍFICA EM GASTRONOMIA

A pesquisa em Gastronomia, semelhante ao que acontece em outras áreas do conhecimento, necessita de educação formal para se desenvolver. A área se inseriu há pouco menos de duas décadas no ensino superior, portanto, se comparada a outras áreas do conhecimento, pode-se dizer que esta se encontra em fase de amadurecimento (Rubim & Rejowski, 2013). Para Rocha

(2015), apesar de caber aos cursos superiores e às universidades o ensino da pesquisa, os cursos superiores de Gastronomia não são voltados à produção científica, o que resulta em um egresso sem preparo para pesquisa. Para o mesmo autor, a realidade dos cursos de Gastronomia é a de uma formação com domínio técnico em detrimento da produção de conhecimento, sendo esse um dos desafios atuais da pesquisa científica na área. Da mesma forma, Mendes e Faleiros (2013) analisaram trinta cursos tecnológicos de Gastronomia em São Paulo, concluindo que a maioria sequer leva o discente a um conhecimento introdutório de metodologia científica.

Em oposição, no exterior a pesquisa científica parece ter destaque. Nos Estados Unidos, o Bacharelado em Ciências Gastronômicas do The Culinary Institute of America [CIA's Culinary Science Bachelor's Degree], é um programa que prioriza o desenvolvimento do pensamento crítico e alfabetização científica, além de aulas práticas em cozinhas [laboratórios de Gastronomia]. No programa, os pesquisadores aprendem as bases científicas e a pesquisa é apresentada inclusive como uma oportunidade de carreira (CIA, 2017).

No Brasil, o resultado do trabalho bibliométrico de Woitowicz (2016) aponta como crescente o tema 'Gastronomia' em pesquisas de áreas como História, Administração, Ciências Sociais, Antropologia, Turismo e Hotelaria, inclusive um crescimento evidente na área da Comunicação. Desta forma, a pesquisa em Gastronomia parece ser impulsionada, principalmente, por pesquisadores vindos de outras áreas do conhecimento e não somente de áreas propriamente gastronômicas. Ainda assim, Rocha (2015) mostra que as pesquisas em Gastronomia enfrentam as dificuldades epistemológicas da sua própria área. A falta de conceitos específicos e a sua multidisciplinaridade acabam muitas vezes repercutindo negativamente nas fontes de pesquisa e referências bibliográficas. Logo, a construção dos conceitos e de uma epistemologia da Gastronomia como ciência, apesar de seu caráter multidisciplinar, é um dos desafios atuais da pesquisa na área.

Analisando o perfil dos pesquisadores que publicaram dissertações *stricto sensu* com a temática 'Formação Superior em Gastronomia', Minasse (2015) pôde identificar de quais as áreas que se originavam os trabalhos: 50% dos pesquisadores eram tecnólogos em Gastronomia, enquanto 40% eram bacharéis ou tecnólogos de áreas próximas [Turismo; Turismo e Hotelaria; Hotelaria] e os 10% restantes vinham da área de Administração de Empresas. Estes são em maioria mestres, doutores e doutorandos (Gimenes et al., 2012). Entretanto, ao se analisar os pesquisadores que publicaram artigos de Gastronomia no VI Seminário da Anptur, verifica-se que a maioria são doutores, seguidos por mestres e mestrandos. Com auxílio da Plataforma Lattes, Gimenes (2010) observou que os autores dos artigos com o tema Gastronomia eram, predominantemente, graduados em Turismo, Hotelaria, Administração e Sociologia ou Ciências Sociais.

Analisando as palavras-chave empregadas nas mesmas dissertações gastronômicas, Minasse (2015) percebe que é evidente a preocupação com o futuro dos gastrônomos egressos nas dissertações, isto apoiado na escolha de termos como, 'chef de cozinha' e 'mercado de trabalho'. Por outro lado, questões relacionadas à aprendizagem são percebidas através de diferentes enfoques, como 'competência' e 'matrizes pedagógicas', por exemplo. Entretanto, após a leitura e análise das dissertações, a autora observou que os termos escolhidos pouco retratavam os

conteúdos apresentados nas dissertações. O mesmo é observado em outra pesquisa, onde as palavras mais utilizadas foram ‘gastronomia’, seguida de ‘turismo’, ‘restaurantes’ e ‘hospitalidade’. A respeito da escolha de tais palavras, as autoras afirmam que “em muitos dos artigos analisados, a escolha das palavras-chave, aparentemente, se deu de forma aleatória, visto que constam junto ao resumo, mas são conceitos não trabalhados dentro da pesquisa teórica do estudo” (Gimenes et al., 2012, p. 10).

Analisando a metodologia empregada nas pesquisas em Gastronomia, Minasse (2015) considera que, apesar de se tratarem de dissertações de Mestrado, nem todos os trabalhos de Gastronomia apresentam consistência no respectivo descritivo metodológico. Todos os pesquisadores realizam pesquisas bibliográficas com caráter qualitativo, e se exigido um tratamento quantitativo, este não foi minucioso o suficiente. Da mesma forma, na investigação de Gimenes et al. (2012), a pesquisa bibliográfica é a mais utilizada, às vezes combinada com outras técnicas, como por exemplo, a entrevista, que é a segunda técnica mais utilizada. Assim como nas dissertações, percebe-se a falta de menção ou o devido aprofundamento da metodologia nos artigos, o que pode, segundo as autoras, gerar descrédito nas publicações sobre Gastronomia. Para Rocha (2015), decorrente da falta de clareza quanto ao objeto de estudo de Gastronomia, os pesquisadores se deparam com a necessidade de melhores arranjos metodológicos para realizarem pesquisas em Gastronomia.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada no presente estudo consiste no levantamento e análise de artigos publicados em dois periódicos científicos e possui duas abordagens, a quantitativa, traduzindo em números os dados para analisá-los (Prodanov & Freitas, 2013) e uma abordagem qualitativa, uma vez que dificilmente uma pesquisa será quantitativa por inteiro (Appolinário, 2009). Do ponto de vista dos procedimentos técnicos este estudo é uma pesquisa bibliográfica, uma vez que foi elaborada a partir de material já publicado (Richardson, 2008).

Com a finalidade de quantificar e analisar a produção científica, a bibliometria é uma ferramenta qualitativa e quantitativa, utilizada para medir os diversos tipos de publicações científicas. Mostra-se um método quantitativo quando mensura a produção científica e ao utilizar-se de indicadores, passa a adquirir aspectos qualitativos (Soares; Carneiro; Calmon & Castro, 2016). Para auxiliar o percurso metodológico deste tipo de pesquisa, utiliza-se o enunciado de três leis clássicas, também chamadas fundadoras, ou de base, no campo da bibliometria: a lei de produtividade de autores de Lotka, a lei de dispersão de periódicos de Bradford e a lei de frequência de palavras de Zipf (Oliveira & Grácio, 2013).

Por não existir no Brasil um periódico científico que se dedique exclusivamente a temas gastronômicos, foram selecionadas duas publicações científicas de Turismo classificadas no CAPES para o levantamento dos artigos. A busca pelos artigos foi realizada de forma individual no site de cada periódico. Na página do periódico, através do campo de busca, pesquisou-se pelo termo “gastronomia”. Para delimitar e selecionar os artigos encontrados foram considerados apenas os trabalhos que apresentavam o termo de busca no título, no resumo ou

nas palavras-chave. Esta classificação primária reduziu o número de amostras para 34 trabalhos aptos para análise, encontrados nos dois periódicos. Foi realizado o download de cada artigo, para então registrá-los e organizá-los em planilhas do Microsoft Excel.

As planilhas foram alimentadas com as características de cada trabalho selecionado. A partir disso, estas características passaram a assumir a forma de construtos e indicadores que guiaram todo o processo de refinamento dos dados. Desta forma, para a construção da base de dados, cada artigo foi examinado individualmente, onde foram observados: (1) Quantidade [artigos por ano em cada revista e total de artigos], que deu suporte para a avaliação da produção através dos anos dos periódicos, ou seja, o número de artigos de Gastronomia que a revista expõe e como isto se apresenta anualmente; (2) Autoria [afiliação, nº de autores por artigo, nº total de autores e a titulação dos autores], onde foi verificado quem desenvolve os trabalhos, isto é, a quais instituições estão afiliados os autores, quantos são e qual a sua titulação – ainda cabe ressaltar que, quando a titulação não era informada no trabalho, esta era verificada através da Plataforma Lattes; (3) Temas de pesquisa [títulos, palavras-chave e resumos], que tratava do conteúdo dos estudos, os indicadores respectivos apontam qual a temática específica abordada pelos autores; e (4) Referências [origem nacional ou estrangeira], tipo de obra [livro, artigos, teses e dissertações, congressos, outros], quantidade, atualidade [ano da obra utilizada como referência]. Sobre o último construto, de referências, para dar suporte ao indicador de “atualidade”, foi elaborada a Tabela 1. As informações específicas aos periódicos correspondiam ao ano, ao número e ao volume respectivo da publicação e também foram registradas.

Tabela 1 - Agrupamento dos anos para auxiliar na atualidade das referências.

Ano do Artigo	Tempo entre o ano do artigo e da referência utilizada						
	No ano	1 ano	2 anos	3 anos	4 anos	5 anos	6 anos ou mais
2016	2016	2015	2014	2013	2012	2011	Anterior a 2011
2015	2015	2014	2013	2012	2011	2010	Anterior a 2010
2014	2014	2013	2012	2011	2010	2009	Anterior a 2009
2013	2013	2012	2011	2010	2009	2008	Anterior a 2008
2012	2012	2011	2010	2009	2008	2007	Anterior a 2007
2011	2011	2010	2009	2008	2007	2006	Anterior a 2006
2010	2010	2009	2008	2007	2006	2005	Anterior a 2005
2009	2009	2008	2007	2006	2005	2004	Anterior a 2004
2008	2008	2007	2006	2005	2004	2003	Anterior a 2003
2005	2005	2004	2003	2002	2001	2000	Anterior a 2000
2000	2000	1999	1998	1997	1996	1995	Anterior a 1995

Fonte: Autores, 2018.

O primeiro agrupamento ‘até 5 anos’, corresponde aos cinco anos anteriores a publicação do artigo, em ordem decrescente, incluindo o ano da publicação. O segundo, ‘6 anos ou mais’, compreende um número maior do que cinco anos e enquadra referências mais antigas que cinco

anos. Assim, com base no quadro em questão, pôde-se medir se as referências utilizadas pelos autores dos artigos eram atuais ou não. Também é importante explicar que os anos considerados para esta análise foram os anos informados pelos autores, isto é, quando a referência se tratava de livros, o ano considerado não foi o equivalente a primeira edição da obra.

A tabulação dos resultados foi desenvolvida com o apoio do Microsoft Excel. Através do programa, os dados foram cruzados para que se pudesse obter as médias aritméticas das informações, porcentagens e todo o tipo de contagem, sendo frequentemente complementado pelo Microsoft Word para criação das tabelas. Para a apresentação dos temas de pesquisa (palavras-chave), se utilizou o software Wordle, que gera uma nuvem de palavras com as informações em escala, ou seja, as repetições mais frequentes se apresentam em tamanho maior.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade [RRV-TH] - Desde a primeira edição do periódico Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade (ISSN 2178-9061) no ano de 2009, são publicados na revista artigos, ensaios e *cases*, resenhas críticas e opiniões com foco em Turismo. A revista trimestral, de fluxo contínuo, que trata de temas transversais como Gestão, Cultura, Educação, Meio Ambiente e Epistemologia, foi classificada no Qualis – Classificação de Periódicos de 2016, com o extrato B2 para as áreas de Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo.

Tabela 1 – Afiliação acadêmica dos autores da Revista Rosa dos Ventos

Instituição	Autores	Instituição	Autores	Instituição	Autores
UNIVALI	9(15,52%)	UNICENTRO	2(3,44%)	IFMA	2(3,44%)
ANHEMBI MORUMBI	2(3,44%)	FMU	1(1,72%)	UFSM	1(1,72%)
UFPR	4(6,90%)	CESCAGE	1(1,72%)	UFPE	2(3,44%)
SENAC	4(6,90%)	PUC	1(1,72%)	UFSCAR	1(1,72%)
USP	1(1,72%)	UFSC	1(1,72%)	UNIESP	3(5,17%)
UEPG	2(3,44%)	FUMEC	1(1,72%)	UFPEL	4(6,90%)
UCS	4(6,90%)	FEEVALE	2(3,44%)	UFRGS	1(1,72%)
INSTITUIÇÕES ESTRANGEIRAS	8(13,79%)				

Fonte: Autores, 2018.

Verifica-se que o periódico publicou vinte e quatro artigos dentro do tema entre anos de 2012 e 2016. Os anos mais produtivos para a temática da Gastronomia na Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade foram os de 2012 e 2013, com nove artigos em cada. Desta forma, em média o periódico publica 2,18 artigos gastronômicos por ano. É importante ressaltar que o periódico em questão publicou a edição especial 'Dossiê de Gastronomia e Turismo' nos anos

Tabela 2 - Número e origem das referências por Ano e Artigo – Revista Rosa dos Ventos

Ano	2012	2013	2014	2015	2016	Total
Nº Art	9	9	1	4	1	24(100%)
Total Ref.	258	290	24	83	26	681(100%)
Ref. Nac.	95	188	10	55	22	370(100%)
Ref. Est.	163	102	14	28	4	311(100%)
Ref. Art. (Média)	28,67	32,22	24	20,75	26	28,40(100%)
Tipo de Referência	2012/N(%)	2013/N(%)	2014/N(%)	2015/N(%)	2016/N(%)	Total
LNac	19 (7,36%)	58(20%)	5(20,83%)	10(12,05%)	15(57,69%)	107(15,71%)
Lint	62 (24,03%)	20(6,90%)	3(12,50%)	5(6,02%)	1(3,85%)	91(13,36%)
LintT	11(4,26%)	30(10,34%)	2(8,33%)	11(13,25%)	2(7,69%)	56(8,22%)
CLNac	8(3,10%)	9(3,10%)	2(8,33%)	2(2,41%)	3(11,54%)	24(3,52%)
CLInt	17(6,59%)	4(1,38%)	2(8,33%)	1(1,20%)	0	24(3,52%)
CLIntT	0	0	0	0	1(3,85%)	1(0,15%)
APNac	20(7,75%)	37(12,76%)	0	14(16,87%)	1(3,85%)	72(10,57%)
APInt	38(14,73%)	24(8,28%)	7(29,17%)	5(6,02%)	0	74(10,87%)
ACNac	12(4,65%)	25(8,62%)	1(4,17%)	4(4,82%)	0	42(6,17%)
ACInt	6(2,33%)	3(1,03%)	0	0	0	9(1,32%)
TeseD	3(1,16%)	2(0,69%)	1(4,17%)	3(3,61%)	0	9(1,32%)
TeseDInt	2(0,78%)	0	0	0	0	2(0,29%)
DissM	14(5,43%)	6(2,07%)	1(4,17%)	6(7,23%)	0	27(3,96%)
DissMInt	1(0,39%)	3(1,03%)	0	0	0	4(0,59%)
MonEspInt	3(1,16%)	0	0	0	0	3(0,44%)
MonEsp	1(0,39%)	2(0,69%)	0	0	0	3(0,44%)
TCC	0	0	0	0	0	0
OutrNac	18(6,98%)	49(16,90%)	0	16(19,28%)	3(11,54%)	86(12,63%)
OutrInt	23(8,91%)	18(6,21%)	0	6(7,23%)	0	47(6,90%)

Fonte: Autores, 2018.

Ainda com base na análise da Tabela 2, os autores utilizaram cerca de 28,4 referências, em média, por trabalho, para corroborar com a fundamentação. Assim o ano de 2016 foi o ano em que menos referências foram utilizadas. Na Tabela 3, é visível que o artigo publicado mais recentemente (2016) pela revista Rosa dos Ventos utilizou referências anteriores a 2011. Desta forma, das 681 referências empregadas nos artigos, 64,17% eram do grupo “6 anos ou mais”.

Tabela 3 – Número e o percentual de referências com relação à atualidade destas (RRV-TH)

Ano	Nº art.	Número e % de referências do período indicado (Defasagem em anos)							Total
		Do ano	De 1 ano	De 2 anos	De 3 anos	De 4 anos	De 5 anos	6 anos>	
2016	1	0	1(1,2%)	0	0	2(7,69%)	0	23(88,46%)	26(100%)
2015	4	1(1,2%)	2(2,42%)	5(6,02%)	7(8,43%)	6(7,23%)	8(9,64%)	54(65,06%)	83(100%)
2014	1	0	0	0	0	0	0	0	24(100%)
2013	9	0	40(13,79%)	13(4,48%)	22(7,59%)	16(5,52%)	22(7,59%)	177(61,03%)	290(100%)
2012	9	17(6,59%)	11(4,26%)	11(4,26%)	11(4,26%)	9(3,49%)	15(5,81%)	183(70,93%)	258(100%)
Total	24	18(2,64%)	54(7,93%)	29(4,26%)	40(5,87%)	33(4,85%)	45(6,61%)	437(64,17%)	681(100%)

Fonte: Autores, 2018.

Assim, o ano de 2013 parece ser o ano em que as referências mais atuais foram utilizadas. No ano de 2012 uma das referências de um dos artigos (0,15%) não foi informada, apesar de ter sido resultado na busca pelo termo, se trata de um estudo de caso não referenciado.

Revista Turismo em Análise [RTA]- A revista Turismo em Análise (ISSN 1984-4867), desde 1990 tem como objetivo difundir pesquisas, estudos e experiências científicas, nas áreas de Turismo, Lazer e Hospitalidade. Esta revista quadrimestral, de fluxo contínuo e de livre acesso para leitores e autores, foi classificada no Qualis – Classificação de Periódicos de 2016, com o extrato B1 para as áreas de Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo.

Tabela 4 – Afiliação acadêmica dos autores da Revista Turismo em Análise

Instituição	Autores	Instituição	Autores	Instituição	Autores
ANHEMBI MORUMBI	2(8%)	FBV	1(4%)	IFSP	1(4%)
UFPR	3(12%)	UNOESC	1(4%)	ESTÁCIO	2(8%)
SENAC	2(8%)	UFPE	1(4%)	UNIVERSO	1(4%)
USP	2(8%)	UFBA	1(4%)	UESC	2(8%)
UFPE	1(4%)	UNISUL	1(4%)	UNOCHAPECO	1(4%)
UNICAMP	1(4%)	INSTITUIÇÕES ESTRANGEIRAS	2(8%)		

Fonte: Autores, 2018.

Os anos em que o tema Gastronomia mais se destacou foram os de 2010 e 2015, com dois artigos a respeito da temática; ao todo o periódico publicou dez artigos gastronômicos, desde sua primeira edição. Com um total de 18 autores, a parceria entre os autores para desenvolver os artigos é em média de 1,80 autores por artigo, ou seja, percebe-se que alguns dos autores da

Tabela 5 - Número e origem das referências por Ano e Artigo – Revista Turismo em Análise.

Ano	2000	2009	2010	2011	2012	2013	2015	2016	Total
Nº Art	1	1	2	1	1	1	2	1	10(100%)
Total Ref.	8	19	31	28	20	57	85	45	293(100%)
Ref. Nac	1	14	16	9	20	29	75	42	206(70,31%)
Ref. Int	7	5	15	19	0	28	10	3	87(29,69%)
Ref. Art. (Média)	8	19	15,5	28	20	57	42,5	45	29,3(N/A)
Tipo de Referência	2000/N(%)	2009/N(%)	2010/N(%)	2011/N(%)	2012/N(%)	2013/N(%)	2015/N(%)	2016/N(%)	Total
LNac	0	9(47,4%)	9(29,03%)	2(7,14%)	9(45%)	0	15(17,65%)	11(24,44%)	55(18,77%)
Lint	2(25%)	0	3(9,68%)	2(7,14%)	0	1(1,75%)	3(3,53%)	0	11(3,75%)
LintT	0	5(26,3%)	7(22,58%)	2(7,14%)	0	0	2(2,35%)	2(4,44%)	18(6,14%)
CLNac	0	0	1(3,23%)	0	0	0	4(4,71%)	8(17,78%)	13(4,44%)
CLInt	0	0	0	1(3,57%)	0	0	0	0	1(0,34%)
CLIntT	0	0	1(3,23%)	1(3,57%)	0	0	0	1(2,22%)	3(1,02%)
APNac	1(12,5%)	1(5,3%)	1(3,23%)	5(17,86%)	3(15%)	23(40,35%)	27(31,76%)	9(20%)	70(23,89%)
APInt	3(37,5%)	0	3(9,68%)	4(14,29%)	0	26(45,61%)	2(2,35%)	0	38 (12,97%)
ACNac	0	0	1(3,23%)	1(3,57%)	2(10%)	0	13(15,29%)	2(4,44%)	19(6,48%)
ACInt	0	0	1(3,23%)	3(10,71%)	0	0	1(1,18%)	0	5(1,71%)
TeseD	0	0	0	1(3,57%)	0	0	2(2,35%)	2(4,44%)	5(1,71%)
TeseDInt	0	0	0	3(10,71%)	0	0	0	0	3(1,02%)
DissM	0	0	0	0	0	4(7,02%)	2(2,35%)	3(6,67%)	9(3,07%)
DissMInt	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MonEsp	0	0	0	0	0	0	3(3,53%)	0	3(1,02%)
TCC	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OutrNac	0	4(21,1%)	4(12,90%)	0	6(30%)	2(3,51%)	9(10,59%)	7(15,56%)	32(10,92%)
OutrInt	2(25%)	0	0	3(10,71%)	0	1(1,75%)	2(2,35%)	0	8(2,73%)

Fonte: Acadêmicos, 2018.

Aproximadamente 37% das fontes utilizadas são artigos de periódicos científicos, nacionais e internacionais. De acordo com a Tabela 9, ao total 54, 95% das referências tinham mais de cinco anos, sendo as mais atuais utilizadas no ano de 2013.

Tabela 6 – Número e o percentual de referências com relação a sua atualidade RTA

Ano	Nº art.	Número e % de referências do período indicado (Defasagem em anos)							Total
		Do ano	De 1 ano	De 2 anos	De 3 anos	De 4 anos	De 5 anos	6 anos>	
2016	1	0	1(2,22%)	0	6(13,33%)	5(11,11%)	5(11,11%)	28(62,22%)	45(100%)
2015	2	0	12(14,12%)	11(12,94%)	9(10,59%)	2(2,35%)	4(4,71%)	47(55,29%)	85(100%)
2013	1	0	2(3,51%)	5(8,77%)	16 (28,07%)	7(12,28%)	7(12,28%)	20(35,09%)	57(100%)
2012	1	0	3(15,00%)	1(5,00%)	1(5,00%)	1(5,00%)	1(5,00%)	13(65,00%)	20(100%)
2011	1	0	4(14,29%)	1(3,57%)	3(10,71%)	3(10,71%)	2(7,14%)	15(53,57%)	28(100%)
2010	2	0	0	3(9,68%)	0	4(12,90%)	1(3,23%)	23(74,19%)	31(100%)
2009	1	0	0	3(15,79%)	4(21,05%)	3(15,79%)	2(10,53%)	7(36,84%)	19(100%)
2000	1	0	0	0	0	0	0	8(100%)	8(100%)
Total	10	0	22(7,51%)	24(8,19%)	39(13,31%)	25(8,53%)	22(7,51%)	161(54,95%)	293(100%)

Fonte: Acadêmicos, 2018.

Percebe-se que o trabalho publicado no ano 2000 é o que continha mais referências no grupo '6 anos ou mais'.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O termo Gastronomia é multidisciplinar e não está condicionado apenas à produção de alimentos propriamente dita, mas relaciona-se com variados aspectos do conhecimento. Verificou-se a sua proximidade com as Ciências Sociais Aplicadas, como subárea do Turismo, englobando o ensino de áreas já consolidadas, como por exemplo, as Ciências Exatas, a Antropologia e a Administração.

Com relação à dispersão do tema Gastronomia nos periódicos, conclui-se que o periódico mais relevante para a Gastronomia é a revista Rosa dos Ventos, com núcleo de qualidade superior no tema. Os artigos sobre o assunto são publicados nos periódicos desde o ano 2000, ou seja, em média, quatro artigos de Gastronomia são publicados por ano e os anos mais produtivos foram os de 2013, 2012 e 2015.

Sobre a produtividade dos autores, verificou-se um pequeno núcleo que produz muitos artigos, enquanto a maioria dos autores só produziu um artigo. De um modo geral os trabalhos são produzidos por dois autores, na maioria dos casos doutores e mestres de diversas áreas, ou ainda pelos que estão nos programas respectivos de pós-graduação *stricto sensu*. Os 73 autores estão divididos em 48 Instituições de Ensino Superior, sendo que um dos três maiores resultados é correspondente às instituições estrangeiras.

As temáticas dos trabalhos, observada através da lei de frequência de palavras, é relacionada à Gastronomia, ao Turismo e a Hospitalidade. De forma mais específica, os temas abarcam

diversas tipologias de cozinhas [típicas ou regionais], temas de turismo relacionados à hospitalidade [festejos, festas temáticas ou típicas] e, em menor proporção, a formação em Gastronomia e a Sustentabilidade. A palavra Gastronomia foi a mais utilizada por indicar o assunto dos estudos, do contrário, a temática se dispersaria num periódico de Turismo, como conclui a lei de Zipf.

Para fundamentar as temáticas abordadas nos trabalhos, os autores utilizaram com maior frequência livros nacionais e artigos de periódicos nacionais. Os livros internacionais traduzidos e os artigos de periódicos internacionais foram as referências estrangeiras mais utilizadas. Porém, com o grande número do uso de “outras referências” nacionais e estrangeiras, percebe-se a fragilidade e a escassez de referências em Gastronomia. Ainda nesse sentido, a atualidade das referências foi percebida como defasada, uma vez que a maioria se encaixava no agrupamento com “6 anos ou mais” da data de publicação do artigo analisado.

Reforça-se a importância de incentivar novas pesquisas com qualidade metodológica na área da Gastronomia. Epistemologicamente, a Gastronomia apresenta falhas no que diz respeito ao ensino da pesquisa científica. Ainda que seja inerente o valor social e teórico dos resultados de pesquisas na área, a pesquisa científica na Gastronomia não é fundamentada pelas Universidades na mesma proporção que o é em outras áreas do conhecimento. O que se observa são cursos de cunho profissionalizante (práticos), sem alinhamento de conceitos e com poucas disciplinas voltadas a pesquisa. Assim, espera-se que a presente pesquisa possa contribuir com o desenvolvimento da área e sirva de iniciativa para estudos que deem continuidade na medição e difusão dos estudos gastronômicos.

REFERÊNCIAS

- Appolinário, F. (2009). **Metodologia da Ciência**: filosofia e prática da pesquisa. São Paulo: Cengage Learning.
- Borges, A. M. B.; Autran, M. P. & Rubim, R. E. (2010). Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010. **Anais... VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**. [Link](#)
- CIA - The Culinary Institute of America (2017). **Culinary Science Bachelor's Degree**. New York. [Link](#)
- Gimenes, M. H. S. G.; Manosso, F. C. & Gindri, C. B. (2012). A relação turismo/gastronomia na produção acadêmica brasileira: estudo exploratório do seminário da Anptur 2005-2011 **Anais... 5º Congresso Latino-Americano de Investigação Turística**. [Link](#)
- Gimenes, M. H. S. G. (2010). Pensando e Pesquisando Gastronomia: das Pesquisas sobre Gastronomia e Turismo apresentadas durante o VI Seminário da ANPTUR. **Anais... VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**. [Link](#)

Vogel, D.R.; De Barros, B.I.V. & Marinho, K. B. (2019). Pesquisa científica em Gastronomia: análise bibliométrica em periódicos nacionais. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, 11(4), p. 922-938, out-dez, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v11i4p922>

Gonçalves, M. F. (2015). **Representações sociais dos estudantes de Gastronomia sobre os saberes necessários para a formação profissional**. Dissertação, Mestrado em Educação, Universidade Católica de Santos, Santos-SP. [Link](#)

Lopes, S.; Costa, M. T.; Fernández-Llimós, F. A.; Amante, M. J. & Lopes, P. F. (2012). A Bibliometria e a Avaliação da Produção Científica: indicadores e ferramentas. **Actas do Congresso Nacional de Bibliotecários, Arquivistas e Documentalistas**, 11, 1-7. [Link](#)

Mendes, B. C. & Faleiros, P. B. (2013). O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Revista Hospitalidade**, 10(1), 121-146. [Link](#)

Minasse, M. H. S. G. G. (2015). Formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, 9(1), 156-173. [Link](#)

Oliveira, E. F. T. & Grácio, M. C. C. (2013). A produção científica em organização e representação do conhecimento no Brasil: uma análise bibliométrica do GT-2 da ANCIB. **Anais... Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da informação**, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa. [Link](#)

Prodanov, C. C. & Freitas, E. C. (2013). **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. Novo Hamburgo: Feevale.

Richardson, R. J. (Org.) (2008). **Pesquisa Social: métodos e técnicas**. São Paulo: Atlas.

Rocha, F. G. (2015). Gastronomia: Ciência e Profissão. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, 1(1), 3-20. [Link](#)

Rubim, R. E. & Rejowski, M. (2013). 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**, 15(2), 166–184. [Link](#)

Soares, P. B.; Carneiro, T. C. J.; Calmon, J. L. & Castro, L. O. C. O. (2016). Análise bibliométrica da produção científica brasileira sobre Tecnologia de Construção e Edificações na base de dados Web of Science. **Ambiente Construído**, 16(1), 175-185. [Link](#)

Toledo, R. F. M. & Maciel, M. D. (2014). O Currículo de Gastronomia e seu mapa conceitual: a abordagem interdisciplinar da ciência e da tecnologia presentes na formação do gastrônomo. **Encontro de Produção Docente PUCSP/Cruzeiro do Sul**, 2(1), 1-6. [Link](#)

Woitowicz, K. J. (2016). Culinária e processos comunicacionais: Retrato dos estudos de folkcomunicação gastronômica no contexto brasileiro. **Razón y Palabra**, 20(94), 808-823. [Link](#)

Vogel, D.R.; De Barros, B.I.V. & Marinho, K. B. (2019). Pesquisa científica em Gastronomia: análise bibliométrica em periódicos nacionais. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, 11(4), p. 922-938, out-dez, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v11i4p922>

ARTIGOS QUE EMBASARAM A BIBLIOMETRIA

- Abreu, L. M. & Rolfsen, M. R. S. (2015) O ensino superior tecnológico em gastronomia em são paulo: um estudo sobre formação, perfil do egresso e áreas de atuação. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 7(1), 4-19. [Link](#)
- Ascanio, A. (2000) Turismo: vieja y nueva gastronomía Iberoamericana y del Caribe. **Revista Turismo em Análise**, 11(1), 55-59. [Link](#)
- Ashton, M. S. G. & Muller, A. C. (2013) A presença da gastronomia alemã na Hotelaria de Novo Hamburgo, RS. **Revista Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 5(2), 319-332. [Link](#)
- Bahls, Á. A.; Krause, R. W. & Souza, F. F. (2015) Planejamento gastronômico em destinos turísticos: uma comparação entre o panorama nacional e o estrangeiro. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 7(2), 223-241. [Link](#)
- Barbosa, M. L. A. & Farias, S. A. (2012) Em busca de uma experiência extraordinária em serviços de restaurante. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 4(3), 440-454. [Link](#)
- Bizinelli, C.; Manosso, F. C.; Gândara, J. M. G. & Valduga, V. (2013) Experiências de turismo cervejeiro em Curitiba, PR. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 5(2), 349-375. [Link](#)
- Bortnowska, K.; Alberton, A. & Marinho, S. V. (2012) Cultura e alimentação: análise das festas gastronômicas na Serra Gaúcha-RS. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 4(3), 369-383. [Link](#)
- Cardozo, P. F. & Demczuk, P. (2015) Turismo em Foz do Iguaçu, PR: o patrimônio cultural libanês. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 7(3), 411-422. [Link](#)
- Ceretta, C. C. (2012) Eventos de marca: Evidências de valor turístico na gastronomia regional do Rio Grande do Sul/Brasil. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 4(1), 89-99 . [Link](#)
- Cerqueira, C. A. & Freire, C. R. F. (2010) Fatores determinantes da oferta turística do município de Ilhéus (Bahia) na alta estação do ano de 2007. **Revista Turismo em Análise**, 21(1).
- Chiattonne, M. V. & Chiattonne, P. V. (2013) Enoturismo: atrativo e ferramenta para o desenvolvimento sustentável de regiões. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 5(4), 616-634. [Link](#)
- Contreras, A. T. R.; Vela, H. A. G.; Santos, E. O. & Téllez, M. H. (2012) Patrimonio gastronómico y turismo como estrategias de desarrollo local en la Cuenca Alta Del Rio Lerma, Toluca – México. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 4(3), 397-415. [Link](#)

Vogel, D.R.; De Barros, B.I.V. & Marinho, K. B. (2019). Pesquisa científica em Gastronomia: análise bibliométrica em periódicos nacionais. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, 11(4), p. 922-938, out-dez, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v11i4p922>

- Ferreira, M. R.; Valduga, V. & Bahl, M. (2016) Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. **Revista Turismo em Análise**, 27(1), 207-228. [Link](#)
- Gonzales, F. C. V.; Garcia, V. D. B. & Ortega, A. J. A. J. (2012). La recolección, venta y consumo de insectos em Toluca, México y sus alrededores. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 4(2), 208-221. [Link](#)
- Jarocki, I. M. C. (2009) Circuito Delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto Turístico. **Revista Turismo em Análise**, 20(2), 321-344. [Link](#)
- Lamonato, C. & Presser, N. H. (2015) Competências profissionais e classe de comportamentos requeridos no mercado de trabalho nos meios de hospedagem. **Revista Turismo em Análise**, 26(4), 774-794. [Link](#)
- Maranhão, R. (2012) O palmito pupunha, a gastronomia e o meio ambiente. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 4(3), 352-368. [Link](#)
- Maranhão, R. F. A. & Bueno, M. S. (2012) Gastronomia, sustentabilidade e turismo na Praia de Caçandoca, Ubatuba (São Paulo-Brasil). **Revista Turismo em Análise**, 23(3), 623-642. [Link](#)
- Martins, U. Amorim E. & Schluter, R. (2012). A promoção da gastronomia brasileira em brochuras turísticas – uma análise do caso da Bolsa de Turismo de Lisboa (BTL 2012). **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 4(3), 335-351. [Link](#)
- Mascarenhas, R. G. T.; Mainardes, I. & Carneiro, D. C. (2016) Eventos em hotelaria hospitalar: aspectos da gastronomia no fornecimento de cardápio para dietas restritivas. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 8(1), 1-12. [Link](#)
- Mendes, M. C.; Pires, P. S. & Krause, R. W. (2014) Relevância da gastronomia em restaurantes temáticos: um estudo de caso em Balneário Camboriú, SC. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 6(1), 66-75. [Link](#)
- Minasse, M. H. S. G. G. (2012). Estudos sobre Gastronomia no Brasil: um estudo exploratório-descriptivo sobre dissertações de mestrado concluídas entre 2007 e 2011. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 4(3), 279-299. [Link](#)
- Nery, C. H. C.; Contos S. M.; Zaro, M.; Pistorello, J. & Pereira, G. S. (2013) Geração de resíduos sólidos em eventos gastronômicos: o Festiqueijo de Carlos Barbosa, RS. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 5(2), 264-279. [Link](#)
- Neto, E. C. & Urias, L. (2011) Personalidade gastronômica e destinos turísticos: avaliação dos canais de comunicação na projeção dos atrativos gastronômicos no Nordeste brasileiro. **Revista Turismo em Análise**, 22(2), 322-340. [Link](#)

Vogel, D.R.; De Barros, B.I.V. & Marinho, K. B. (2019). Pesquisa científica em Gastronomia: análise bibliométrica em periódicos nacionais. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, 11(4), p. 922-938, out-dez, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v11i4p922>

Peccini, R. (2013) A Gastronomia e o Turismo. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 5(2), 206-217. [Link](#)

Pellerano, J. (2013) Gastronomia molecular: desconstruindo vinte anos de uma tendência. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 5(2), 293-300. [Link](#)

Perussi, R. F. & Teles, R. M. S. (2010) Ensaio metodológico para a prospecção mercadológica para empreendimentos gastronômicos. **Revista Turismo em Análise**, 21(2), 341-356. [Link](#)

Puntel, L. & Marinho, K. B. (2015) Gastronomia e sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet. **Revista Turismo em Análise**, 26(3), 668-694. [Link](#)

Rubim, R. E. (2013) A Ecogastronomia nos cursos superiores de Gastronomia do Estado de São Paulo: conceitos, aplicações e o cenário observado. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 5(2), 280-292. [Link](#)

Santos, G. E. O. (2013) O que determina a satisfação dos turistas internacionais no Brasil. **Revista Turismo em Análise**, 24(3), 521-543. [Link](#)

Suzuki, G. S.; Burkowski, R. & Mesquita, J. M. C. (2015) Eventos gastronômicos e estratégias de marketing: o Festival Comida Di Buteco, em Belo Horizonte, MG. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 7(2), 242-256. [Link](#)

Tonini, H. (2013) Vinhos, Turismo e pluriatividade na agricultura. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 5(2), 218-227. [Link](#)

Yasoshima, J. R. (2012) Gastronomia na tela: as representações da comida no cinema. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 4(3), 300-316. [Link](#)

Zago, A. P.; Salles, G. A. F. & Oliveira, P. F. (2013) Eventos culturais e stakeholders: a gastronomia como fator promocional do turismo no Festival Revelando São Paulo, SP. **Rosa dos Ventos– Turismo e Hospitalidade**, 5(2), 333-348, [Link](#)