

## Saudabilidade Gastronômica: análise bibliométrica

Frederico Divino Dias

Armando Sérgio de Aguiar Filho

Universidade FUMEC – Belo Horizonte

Marta Macedo Kerr Pinheiro

Universidade Federal de Minas Gerais

ORIGINAL

### Resumo

**Objetivo.** O presente estudo apresenta uma pesquisa bibliométrica que objetivou levantar o estado da arte da Gastronomia no cenário internacional. Como se trata de uma área nova que apresenta poucas publicações científicas, viu-se a necessidade de buscar dados mais claros acerca das discussões que vem sendo realizadas dentro da academia científica nesta área da ciência.

**Método.** Por meio de uma pesquisa documental exploratória de cunho qualitativo, estudou-se um total de cem artigos científicos de forma estatística simples, sendo que 27 deles foram apreciados a partir da análise de conteúdo. A análise quantitativa trouxe à tona dados gerais ligados às informações tais como: nomes dos autores, filiação, áreas de publicação, nomes dos periódicos e palavras-chave. No que tange às análises qualitativas foram selecionados manuscritos específicos publicados em um periódico que se destacou no cenário da análise.

**Resultados.** Notou-se ao longo do estudo que o maior quantitativo de publicações está baseado em um periódico em específico, sendo que grande parte dos autores são filiados à instituições superiores da Espanha. Neste contexto foi notória a associação da Gastronomia à área da Nutrição em eixos específicos.

**Conclusões.** Conclui-se que a Gastronomia vem sendo deixada em um segundo plano nas discussões científicas próprias da área e evidenciou-se ser de grande valia estimular novos estudos que a envolvam enquanto campo da ciência. O trabalho evidenciou que o campo de estudo realmente possui, nos critérios estipulados, uma baixa de materiais publicados, o que pode comprometer os estudos pertinentes e demandar necessariamente a associação a outras áreas da ciência

### Palavras-chave

*Bibliometria; Estado da Arte; Gastronomia; Resgate de Informação*

## Gastronomic Healthiness: bibliometric analysis

### Abstract

**Objective.** The present study presents a bibliometric research that aimed to raise the state of the art of Gastronomy in the international scenario. As this is a new area that has few scientific publications, there was a need to seek clearer data about the discussions that are being held within the scientific academy in this area of science.

**Method.** Through a qualitative exploratory documentary research, a total of one hundred scientific articles were studied in a simple statistical way, 27 of which were analyzed based on content analysis. The quantitative analysis brought up general data related to information such as: names of authors, affiliation, areas of publication, names of journals and keywords. Regarding qualitative analysis, specific manuscripts published in a journal that stood out in the analysis scenario were selected.

**Results.** It was noted throughout the study that the largest number of publications is based on a specific journal, with most of the authors affiliated with higher institutions in Spain. In this context, the association between Gastronomy and the area of Nutrition in specific areas was notorious.

**Conclusions.** It is concluded that Gastronomy has been left in the background in scientific discussions specific to the area and it has proved to be of great value to stimulate new studies that involve it as a field of science. The work evidenced that the field of study really has, in the stipulated criteria, a low of published materials, which can compromise the relevant studies and necessarily demand the association with other areas of science.

### Keywords

*Bibliometrics; Gastronomy; Information Retrieval; State of art*

## 1 Introdução

Em crescente ascensão, a Gastronomia vem chamando a atenção em diversos contextos observáveis, tais como os mercados, as culturas, as sociedades locais e regionais e até mesmo a academia científica. Na última década, em especial, a Gastronomia tem ganhado seu lugar ao sol a partir de uma visão mais ampla, saudável e até mesmo nostálgica trazida em meio à globalização da humanidade. Com todo o acesso às informações e a disponibilização de recursos tecnológicos para os sujeitos, boa parcela da população tem tentado resgatar princípios básicos das relações humanas que remetam às origens de uma vida simples, saudável e prazerosa (MARTINS, COSTA, BAPTISTA, 2017).

Entendida com um aspecto muito superior ao de apenas nutrir o corpo, Da Matta (1986, p. 56) reforça que a “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”. Presente desde o início da humanidade a alimentação é simbólica uma vez que perpassa cultura, socialização, prazer e identidades sociais (CASTRO, MACIEL, MACIEL, 2016). De caráter interdisciplinar a Gastronomia perpassa, por exemplo, áreas como a cultura, o turismo, a nutrição, a economia, entre outros tantos campos do conhecimento humano.

Visando facilitar os processos de visualização de conhecimento e de informação outra área de grande destaque na atualidade é a Ciência da Informação (CI) que, desde o seu início, trabalha com o ideal do entendimento e da disponibilização das informações aos usuários que de lá necessitam (SARACEVI, 1996). Um dos campos de atuação desta ciência é exatamente o resgate da informação que pode se dar na prática por meio de estudos métricos. Tais estudos aplicados dentro da própria academia científica, oportuniza aos pesquisadores a ampliação da concepção e visualização de campos de estudo, bem como seus padrões comportamentais e tendências (FIGUEIREDO, ALMEIDA, 2017).

A partir de todo o exposto, o presente estudo visa questionar de que forma a gastronomia vem sendo apresentada em periódicos internacionais. Objetiva-se, portanto, desenhar o estado da arte da gastronomia no contexto internacional mensurando, por meio de um estudo bibliométrico, dados acerca das publicações, tais como: área temática, autores, filiação, idioma de publicação, periódicos mais frequentes, metodologias mais utilizadas, além de frequência de palavras-chave.

Considerando-se a crescente da Gastronomia no cenário nacional e internacional, torna-se relevante aprofundar os estudos de forma efetiva acerca da representação do conhecimento e do resgate da informação desta área visando mensurar o patamar das discussões e prováveis tendências de estudos sobre este campo da ciência. É pertinente esta pesquisa tendo em vista os benefícios advindos da mesma ao apresentar para a academia científica o estado da arte da Gastronomia dentro do próprio meio científico; poder enxergar as discussões mais recentes pode proporcionar aos pesquisadores da área maior familiaridade com os temas estudados, bem como oferecer novos campos de pesquisa que ainda não foram explorados e merecem atenção.

## 2 Revisão de literatura

### 2.1 Ciência da Informação: teorias e paradigmas interdisciplinares

A informação, objeto de estudo da Ciência da Informação, ganhou os holofotes no pós Segunda Guerra Mundial, quando do boom informacional. Financiadas pelo governo americano e até mesmo por empresas privadas, as pesquisas que envolviam a informação como foco primordial ganharam destaque no cenário internacional dada a sua importância, seja no nível social, acadêmico ou mercadológico. A preocupação do controle da explosão informacional ganhou corpo uma vez que os aparatos tecnológicos davam o amparo necessário para a criação e propagação de novos dados e informações a todo instante (SARACEVIC, 1996).

Tendo um crescimento célere nas décadas de 50, 60 e 70 do século XX, a informação chamou a atenção de determinadas áreas dentro da academia científica as quais assumiram o processo de entendimento e formulação de teorias a respeito de tal fenômeno. Cientistas como Claude Shannon, Warren Weaver, Nicholas Belkin e Birger Hjørland, por exemplo, trataram da prática do entendimento e elaboração de estudos visando aclarar aspectos teóricos e paradigmáticos acerca da informação (NASCIMENTO, 2006).

A visualização da informação enquanto ciência e área de estudo científico dá-se com o entendimento do fenômeno e a proposição dos paradigmas a ele ligados. Proposto por Shannon e Weaver, a Teoria Matemática da Comunicação, segundo Araújo (2012) apresenta a ciência da informação com um paradigma físico. Nesta primeira vertente observa-se a 'coisificação' da informação, ou seja, ela é interpretada como algo independente dos sujeitos e dos contextos, por meio do entendimento sistemático, Nascimento (2006) concorda que a organização, classificação e transmissão da informação serão fenômenos que se darão naturalmente.

Pensando em outra vertente paradigmática, Capurro (2010) discute um segundo arquétipo para a informação: o cognitivo. Conforme explana Nascimento (2006), entende-se a comunicação como a produção e a troca de significados, porém, aqui a informação é trabalhada com modelos mentais, intelectuais do usuário e do sistema. A última teoria emerge nos anos 1990, conhecido como o paradigma social. Autores como Birger Hjørland e Bernd Frohmann embasaram Capurro (2010), Araújo (2012) e Moreira e Duarte (2016) para assinalarem que o contexto social no qual os sujeitos estão inseridos interfere nos processos comunicacionais e informacionais.

Dado este breve panorama é possível compreender a importância do estudo da dinâmica da informação que avançou muito nas últimas décadas e continua em crescente ascensão. Entender que o processo de conhecimento e de informação pode ser, em dados momentos, transformado em objeto de estudo – paradigma físico, ou o sujeito – paradigma cognitivo, e até mesmo o contexto social – paradigma social, amplia as possibilidades de entendimento das realidades as quais os sujeitos estão expostos atualmente (NASCIMENTO, 2006).

## 2.2 Bibliometria como forma do resgate da informação

Mooers (1951) afirma que a recuperação da informação engloba a descrição de informações e especificidades de determinado objeto informacional para a busca do mesmo objetivando o seu emprego, independentemente do sistema, técnica ou máquina. Saracevic (1996) corrobora este ideal ao afirmar que, nesta vertente, é observável a importância dos estudos do registro da informação utilizando técnicas específicas, uma vez que os mesmos poderão proporcionar ao usuário facilidades no processo de recuperação e até mesmo ricas análises acerca da estruturação do conhecimento.

É observável, sob o prisma do paradigma físico – dada a Teoria Matemática da Comunicação, que o resgate da informação pode ser revelado, por exemplo, por meio da bibliometria. Tal configuração de formalização da geração, registro, resgate e difusão do conhecimento e da informação é evidenciado e discutido por diversos autores como tentativas de expor tanto o paradigma quanto a teoria propostos por Shannon e Weaver na prática (SARACEVIC, 1996; VANTI, 2002).

Entendida por Figueiredo e Almeida (2017) como uma forma de visualizar e avaliar, de forma quantitativa, diversos formatos bibliográficos, Vanti (2002) argumenta que esta área da ciência deriva do termo 'bibliografia estatística' utilizado desde 1922 por Edgar Hulme, anterior às primeiras discussões da CI.

Araújo (2014, p. 66) vem ao encontro dos ideais aqui apresentados e expõe que as análises bibliométricas lançam mão da "aplicação de técnicas estatísticas para a contagem e o estabelecimento de padrões de regularidade em itens informacionais como número de livros, de edições, de autores que publicam em periódicos, entre outros". No mesmo sentido Gómez (2001) explana que este recurso metodológico da academia caracteriza a busca por padrões, regularidades e tendências informacionais. As análises bibliométricas apresentam evidências que correlacionam informações a partir de uma ótica específica, que pode ofertar aos usuários novas opções de estudos e de tendências gerais, além de divulgar o estado da arte de uma área específica, segundo Figueiredo e Almeida (2017).

A bibliometria é vista como uma importante ferramenta da área da CI por meio do mecanismo de resgate de informação objetivando a identificação de características, modelos, lacunas e evoluções da área em análise (GÓMEZ, 2001; ARAÚJO, 2014; FIGUEIREDO, ALMEIDA, 2017).

### 2.2.1 Bibliometria e Gastronomia

Concordante à breve fala acerca do resgate da informação, diversos autores tais como Okumus, Mehmet e Ma (2018), Vasconcelos e Andrade (2020) e Antunes, Morandi e Ferreira (2021) apresentam estudos bibliométricos

da área da gastronomia mundo afora que reiteram sobre a importância deste tipo de estudo para a comunidade científica.

Okumus, Mehmet e Ma (2018) tratam especificamente da mensuração das publicações acadêmicas que correlacionam a área da gastronomia ao turismo e à hospitalidade. Em um estudo altamente complexo os autores fazem um recorte temporal 1976 a 2016, no qual pormenorizam os saltos de produção científica, os autores, áreas, nacionalidades e temas abordados nestes materiais. Neste viés quatro considerações dos autores são pertinentes de receberem luz, sendo: o crescimento constante do número de artigos publicados, a falta de oportunidade de pesquisas científicas para profissionais da área da alimentação, a elevada relação gastronomia e disciplinas da saúde humana, além do tímido crescimento dos estudos de turismo e gastronomia em grandes conferências e workshops.

Vasconcelos e Andrade (2020), por sua vez, apresentam uma análise de estudos que destacam a gastronomia como uma vantagem competitiva para organizações. Aplicando as leis da bibliometria – Lotka, Bradford e Zipf) os pesquisadores ratificam o potencial de crescimento de estudos que trazem a gastronomia como protagonista. Os autores reiteram em diversos momentos que a área tem apresentado um crescimento teórico interessante e em variadas áreas de pesquisa, tais como: Administração, Ciências Sociais e até mesmo Ciência da Computação. É interessante destacar que o manuscrito evidencia a relação simbólica que a gastronomia vem assumindo nos periódicos mundiais.

Para Antunes, Morandi e Ferreira (2021), a área da gastronomia tem crescido de forma contundente principalmente a partir do ano de 2015 no que se refere às pesquisas relativas ao turismo, hospitalidade e serviços como áreas temáticas. De forma ainda tímida a área da gastronomia vem apontando no sentido do crescimento dentro da base de dados Scopus – objeto de estudo do manuscrito. Pode-se notar, a partir desta pesquisa, que a relevância da área de estudos vem crescendo, o que pode impactar sobremaneira de forma positiva em abordagens de estudos futuros.

### 3 Metodologia

Mediante uma pesquisa documental, lançando mão de uma abordagem qualitativa – calçada por dado quantitativos, o presente estudo exploratório seguiu os seguintes passos descritos a seguir: no primeiro momento foram determinadas as bases de dados para a realização do resgate da informação desejada; no segundo momento foram selecionados os fatores de inclusão e exclusão para a seleção do material a ser analisado; no terceiro momento foi realizada a coleta dos dados pertinentes; no quarto momento foram realizadas algumas análises quantitativas (pertinentes à análise bibliométrica) para caracterizar melhor o estudo e por fim as análises qualitativas (realizadas à luz da análise de conteúdo).

No que tange às bases de dados, foram selecionadas três bases internacionais de renome neste cenário, a saber: *Web of Science*, *Scopus* e *EbscoHost*. Os documentos buscados nestas bases foram selecionados a partir dos critérios de inclusão e de exclusão apresentados no quadro 1.

É relevante destacar que o descritor buscado tanto nas palavras-chave quanto nos títulos – *gastronomy* – encontra-se em língua inglesa devido ao fato de que as bases de dados utilizadas nas pesquisas têm este idioma de forma hegemônica. Buscas com os termos ‘gastronomia’ e ‘gastronomía’ não ofertam resgate de informação e dados tão efetivos nestes contextos.

Avaliados os documentos que se enquadravam nos critérios apresentados acima foi realizada a terceira etapa da pesquisa. O quarto momento tratou especificamente da avaliação quanti-qualitativa dos documentos. Tendo como base uma análise estatística simples, foram levantadas: as áreas as quais estes documentos se encaixam, as autorias, os idiomas, os nomes dos periódicos, a filiação dos pesquisadores e as palavras-chave associadas. Posteriormente foi realizada a análise de conteúdo a posteriori, seguindo os protocolos de Bardin (2016), dos resumos de vinte e sete artigos específicos. Foram analisados, por meio do software Atlas.ti®, os resumos de todos os artigos da revista *Nutrición Hospitalaria*; foi determinado este recorte metodológico uma vez que tal periódico apresentou um maior número de publicações relacionadas à temática na avaliação quantitativa.

Quadro 1. Crivos para a seleção dos documentos

Critérios de inclusão	Critérios de exclusão
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de documento: Artigo científico;</li> <li>• Estágio de publicação: publicado;</li> <li>• Período: 2015 a 2019;</li> <li>• Acesso: aberto;</li> <li>• Descritor: presença do termo <i>gastronomy</i> no título ou palavras-chave;</li> <li>• Idioma: qualquer</li> <li>• Autoria: qualquer;</li> <li>• Filiação: qualquer;</li> <li>• Periódico: científico, <i>double blind review</i>;</li> <li>• País: qualquer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de documento: resumos, resenhas, monografias, dissertações, teses, anais de congressos;</li> <li>• Estágio de publicação: em avaliação, pesquisa em andamento;</li> <li>• Período: anterior a 2015 e posterior a 2019;</li> <li>• Acesso: restrito;</li> <li>• Descritor: ausência do termo <i>gastronomy</i> no título ou palavras-chave;</li> <li>• Idioma: sem restrição;</li> <li>• Autoria: sem restrição;</li> <li>• Filiação: sem restrição;</li> <li>• Periódico: acadêmicos, <i>single blind review</i>;</li> <li>• País: sem restrição;</li> <li>• Versões duplicadas nas bases.</li> </ul>

## 4 Resultados

### 4.1 Cenário da pesquisa

Para estabelecer um marco temporal para a seleção de obras a serem analisadas, foram acessadas as três bases buscando pelo termo *gastronomy* contabilizando os últimos dez anos, conforme apresentado na figura 1.

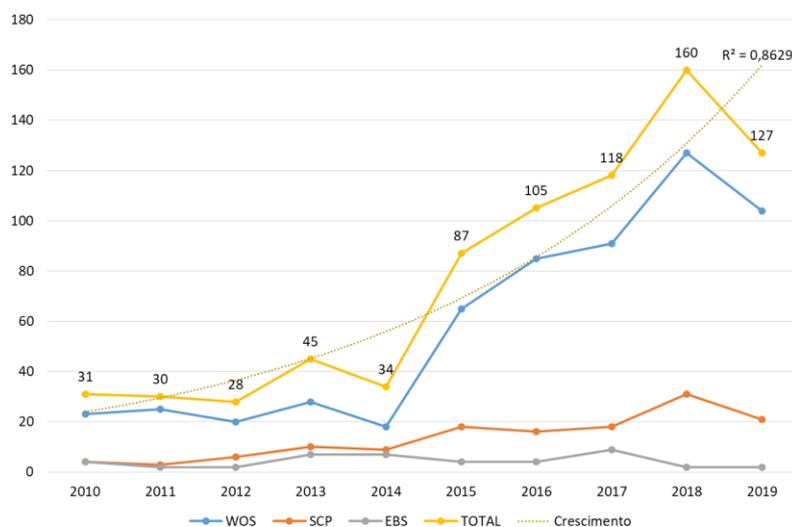


Figura 1. Número de estudos publicados na última década nas três bases pesquisadas

É perceptível que ao longo da década destacada houve um crescimento exponencial no número de publicações e que a partir do ano de 2015, o aumento tornou-se ainda mais perceptível. Como pode ser observado na curva 'crescimento', o  $r^2$  perfaz o percentil de 86,3%, correlacionando o potencial crescimento de manuscritos que versam sobre gastronomia ao longo do tempo. Considerando-se o salto do número de publicações no ano de

2015, optou-se por realizar as análises a partir deste marco temporal. Cabe destacar que esta mesma tendência de crescimento a partir do ano de 2015 foi percebida por Antunes, Morandi e Ferreira (2021) em sua pesquisa.

#### 4.2 Análises quantitativas

O download das obras, realizado no dia 11/10/2019, para o início das análises na próxima fase (quantitativas) constatou que, do total de 765, cem deles estavam de acordo com os crivos. O total de artigos apresentou a seguinte configuração: 2015 – 8 obras; 2016 – 13 obras; 2017 – 9 obras; 2018 – 28 obras e 2019 – 42 obras.

Iniciando a quarta fase os dados foram coletados tendo como base apenas os resumos e as palavras-chave dos estudos selecionados. Os quesitos analisados foram: áreas da ciência a qual tais artigos estão ligados, periódicos mais frequentes, autoria e filiação dos pesquisadores, análise da frequência das palavras-chave, metodologia da pesquisa e idioma das publicações.

No que se refere às áreas da ciência as quais houve maior número de trabalhos publicados e que tiveram a gastronomia associada a elas, foram as ciências factuais naturais e sociais, como pode ser observado no quadro 2.

**Quadro 2.** Frequência das áreas de publicação dos artigos

Área de publicação	Frequência
Nutrição	31
Turismo	24
Gastronomia	16
Sociologia	7
Comunicação Social	6

Fonte: autoral.

É notório que o principal campo exposto nos estudos é a Nutrição (ciência factual natural), com 31% das obras, seguidas das demais áreas que totalizam o restante de 69% dos trabalhos na ciência factual social, conforme elucida Lakatos e Marconi (1995) e CNPq (2019). A Gastronomia, estando inserida no conhecimento social, apresenta grande aderência de áreas ligadas ao seu mesmo campo, porém, é perceptível que a ciência natural, tem assumido um protagonismo no que se refere à produção científica com uma natureza interdisciplinar com a Gastronomia.

Ao observar os periódicos os quais tiveram maior frequência de publicações ligadas à gastronomia, não díspar ao visualizado no item anterior, foi constatada a presença marcante de journals ligados à Nutrição e ao Turismo de forma marcante. O quadro 3 expõe de forma clara os dez periódicos com o maior número de estudos publicados.

É perceptível que o periódico *Nutrición Hospitalaria* possui o mais expressivo numérico de publicações. Tal ocorrência se deve ao fato de que nos anos de 2018 e 2019 foram lançados dois dossiês temáticos associando as duas áreas, sendo: 'Alimentación, Gastronomía y Ciencias Ómicas', vol. 4 de 2018 e 'Nutrición y Gastronomía en las distintas comunidades autónomas', vol. 1 de 2019.

Tratando-se da autoria e da filiação dos pesquisadores dos artigos analisados observou-se um padrão que, novamente, corrobora as informações aqui apresentadas. Os autores que mais produziram (listados alguns no quadro 4) são, na maioria dos casos, pesquisadores da área das ciências factuais naturais

Quadro 3. Journals com maior número de publicações

Nome do periódico	Número de estudos
<i>Nutrición Hospitalaria</i>	27
<i>Sustainability</i>	7
Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade	7
<i>PASSOS – Revista de Turismo y Patrimonio Cultural</i>	4
<i>CONFLUENZE - Rivista di Studi Iberoamericani</i>	3
<i>International Journal of Gastronomy and Food Science</i>	3
<i>Revista Turismo y Sociedad</i>	3
<i>Cahiers balkaniques</i>	2

Fonte: autoral.

Quadro 4. Frequência de autoria dos artigos analisados

Nome do pesquisador	Número de estudos
Ainhoa Aguirregoitia-Martínez	3
Aquilino García Perea	3
Gregorio Varela-Moreiras	3
Javier Aranceta Bartrina	3
Miguel Jesús Medina-Viruel	3
Tomás López-Guzmán	3
Eduard Cristóbal-Fransi	2
Dolores Fernández-Poyatos	2

Fonte: autoral.



Figura 2. Filiação dos pesquisadores analisados



nos manuscritos. Estes dois quadros podem ser ratificados por Okumus, Mehmet e Ma (2018), quando afirmam acerca desta correlação entre o turismo e a gastronomia.

**Quadro 6.** Trigramas das palavras-chave dos artigos da amostra

Primeira palavra	Segunda palavra	Terceira palavra	Frequência
gastronomy	tourism	hospitality	2
gastronomy	tourism	culture	2
gastronomy	food	culture	1
gastronomy	tourism	food	1
gastronomy	culinary	cuisine	1
gastronomy	hospitality	diet	1

Fonte: autoral.

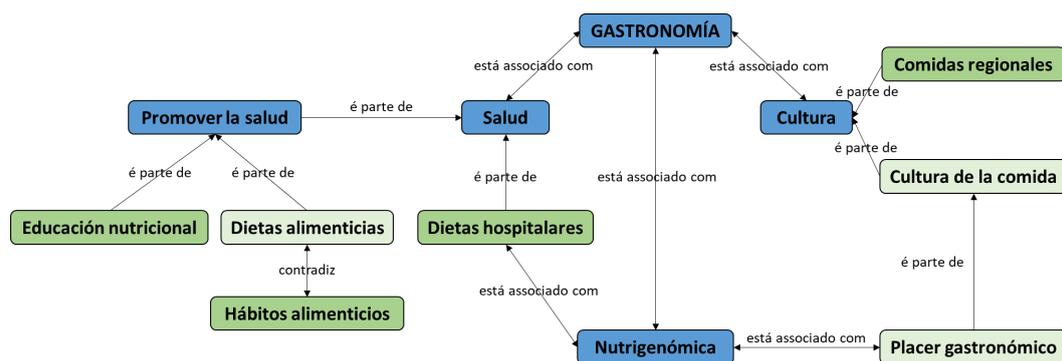
No que se refere à metodologia, entretanto, constatou-se que muitas das obras analisadas não expunham os procedimentos metodológicos adotados ou, quando o faziam, eram de extrema concisão. Do total de obras trabalhadas dezoito delas não faziam qualquer menção à metodologia da pesquisa em seus resumos. Das pesquisas restantes, constatou-se que 36% delas realizaram pesquisa de campo e 34% pesquisas de revisões bibliográficas.

Finalizando as análises quantitativas, constatou-se que 46% das publicações estão redigidas em língua espanhola, 36% em língua inglesa e 12% em língua portuguesa.

Os dados coletados e analisados até este ponto apontam em uma direção bem clara em relação ao objeto de estudo desta pesquisa bibliométrica: a Gastronomia vem tendo seu crescimento de forma expressiva nos últimos anos, sendo que a área que mais se relaciona com a mesma é a Nutrição. Este cenário conduziu o próximo passo da pesquisa; na análise qualitativa das obras optou-se pela realização da análise de conteúdo, proposta por Bardin (2016), dos resumos dos vinte e sete artigos publicados pela revista *Nutrición Hospitalaria*.

### 4.3 Análises qualitativas

Para facilitar o entendimento das análises foi elaborada, por meio do software Atlas.ti®, a rede de relações dos códigos oriundos da análise de conteúdo (figura 4).



**Figura 4.** Rede de relações dos códigos provenientes da análise categorial dos resumos dos artigos avaliados

Nota: os termos evidenciados na rede de relações apresentada na figura acima encontram-se em língua espanhola devido ao fato de pautarem-se nas análises das vinte e sete obras publicadas na revista '*Nutrición Hospitalaria*'; tais manuscritos estão apresentados em espanhol e estes termos se referem às áreas principais das pesquisas publicadas.

No que tange à relação gastronomia-saúde, visualizada no primeiro nó, nota-se que a mesma é a mais densa de todas, possuindo duas categorias intermediárias e quatro iniciais de análise. Além deste fato, tal categoria é a que possui maior número de citações em relação às outras.

Neste viés a gastronomia é tratada a partir de dois prismas diferentes, mas assíncronos: a promoção da saudabilidade e a saúde em si. Quando entendida pelo arquétipo da saudabilidade é notório em diversos resumos de obras que a gastronomia e a nutrição são entendidas como parte das “estratégias de manutenção e promoção da saúde de uma população” (ANTA, ORTEGA, LÓPEZ-SOBALER, 2019, p. 110). Em seu protagonismo de saudabilidade ela é fortemente associada à nutrição quando afirmado que “a harmonia entre cozinheiros, nutricionistas e profissionais de saúde é um desafio emocionante que afeta diretamente os benefícios do paciente” (GARCÍA, LA HERA, 2018, p. 140).

A saudabilidade, contudo, desmembra-se de forma ainda mais clara pelo olhar da educação nutricional e da associação às dietas alimentares. Fica visível esta divisão ao ler que é necessário “melhorar a educação e treinamento do consumidor para que suas escolhas sejam as mais adequadas para sua saúde e controle de peso” (ANTA, ORTEGA, LÓPEZ-SOBALER, 2019, p. 110). É perceptível o entendimento da gastronomia como parte da educação alimentar/nutricional dos sujeitos da sociedade, ele poderia facilitar um perfil alimentar mais saudável e adequado.

Associá-la às dietas alimentares é inteligível ao observar que “a dieta da Galícia é o resultado de uma combinação perfeita entre a qualidade e diversidade dos produtos de suas terras e mares em elaborações simples e saudáveis” (TRABAZO, et al., 2019, p. 7). Neste quesito ela pode tanto promover uma dieta ‘ideal’ como pode impulsionar um perfil inadequado de alimentação; fica visível esta relação de contradição na FIGURA 4 e nos escritos ao argumentarem que “uma porcentagem muito grande da população faz pelo menos uma refeição fora de casa e esse impacto alimentar é mantido por um período prolongado de tempo” (BARTRINA, 2018, p. 3).

Quando observado o viés da saúde em si são apresentadas inferências salientando a importância da gastronomia enquanto “desafios na preparação e conservação de alimentos, qualidade e segurança alimentar, valor nutricional dos alimentos e suas implicações para a saúde das populações” (JIMÉNEZ, 2018, p. 66), ou mesmo como uma conciliadora que visa “uma contribuição nutricional adequada com o valor gastronômico e a manutenção das propriedades sensoriais dos alimentos” (TUÑÓN, GONZÁLEZ, MOREIRAS, 2018, p. 75).

Como parte da ‘saúde’ as dietas hospitalares são elencadas apenas em dois momentos que ressaltam, por exemplo que há “muitos fatores relacionados à ingestão que devem ser levados em consideração ao projetar o desempenho do serviço dietético ou de alimentação: recursos hospitalares, organizacional, geográfica e cultural” (GARCÍA, LA HERA, 2018, p. 140).

Avaliando-se o segundo eixo considera-se a relação gastronomia-neutrogenômica. Neste cenário a gastronomia emerge como uma aliada da saúde, uma vez que em vários trabalhos ela é exemplificada como um componente “da dieta mediterrânea que pode interagir com o genoma, reduzindo o risco de doença nos indivíduos mais suscetíveis” (CORELLA, et al., 2018, p. 19).

O último eixo de análise apresenta a relação gastronomia-cultura que traz consigo mais três categorias, a saber: alimentos regionais, cultura alimentar e prazer gastronômico. A gastronomia enquanto cultura é cunhada como parte integrante dos ritos sociais e hábitos alimentares de um povo. Muñoz et al., (2019, p. 115) exemplifica este ideal ao afirmar que “você só precisa parar na parte inferior das nossas panelas para encontrar o sincretismo das três grandes religiões monoteístas”.

Observando-se a categoria alimentos regionais é evidenciado em oito momentos o viés da valorização dos ingredientes típicos da localidade dentro de sua cultura alimentar e gastronômica. Tal ideal pode ser facilmente corroborado por meio da afirmativa de Esqué (2018, p. 49) ao atestar que “há um interesse crescente em alimentos produzidos localmente”.

A outra categoria de extrema densidade neste eixo relacional é o aspecto da cultura alimentar. A gastronomia é retratada aqui como parte integrante do perfil identitário de um povo, ela é ressaltada como uma variável que perpassa diversas áreas da vida de uma sociedade por meio dos alimentos e pratos regionais.

Findando este último eixo, avalia-se o prazer gastronômico; pouco evidenciado, o prazer é trazido sob dois olhares: a satisfação visando a garantia de bem-estar e socialização e o prazer alimentar visando a garantia da ingestão de determinados alimentos essenciais à dieta humana saudável.

Em suma pode-se avaliar que a gastronomia vem sendo associada à área da nutrição a partir de três vieses principais os quais trazem a nutrição como personagem principal e a gastronomia como assistente. O que é observável, é a presença tímida da gastronomia nos resumos analisados, retratando-a de forma secundária.

## 5 Conclusões

A partir das informações levantadas nesta pesquisa pode-se concluir que o objetivo inicial do estudo foi alcançado e, por meio do recorte metodológico estabelecido, foi possível visualizar de que forma a Gastronomia vem sendo apresentada em discussões na academia científica. As publicações aqui avaliadas permitiram ao autor aclarar os eixos da ciência aos quais a Gastronomia se associa e, em que medida, tais estudos trazem-na como protagonista ou como área secundária de pesquisa.

Foi possível vislumbrar a debilidade que a Gastronomia, enquanto área de conhecimento científico, ainda ocupa neste meio. Com discussões que a representam de forma tímida, a Nutrição rege as argumentações dos últimos anos. Originária do berço das ciências sociais, a Gastronomia não apresenta, discussões em si mesma; poucos são os estudos de debate de ideias deste campo consigo próprio, o que pode gerar uma ampla gama de lacunas para pesquisas futuras. Seguir o modelo posto apenas relegará a Gastronomia a um plano secundário com discussões superficiais e que não a colocarão de forma efetiva e substancial dentro da academia científica como uma área da ciência que ela o é.

Por fim entende-se que esta pesquisa teve como limitação o próprio recorte metodológico estabelecido, uma vez que os critérios de exclusão tiveram de ser bem estabelecidos visando a otimização da análise dos resultados. Mais pesquisas deste tipo são necessárias para aprofundar o conhecimento informacional desta área sob outras perspectivas que aclarem ainda mais a Gastronomia no contexto internacional e nacional.

## Referências

- ANTA, R. M. O.; ORTEGA, A. I. J.; LÓPEZ-SOBALER, A. M. Nutrición y gastronomía en la Comunidad de Madrid. *Nutrición Hospitalaria*, Pamplona, v. 1, n. 36, p.110-114, abr. 2019.
- ANTUNES, A. C. G.; MORANDI, R. L.; FERREIRA, Z. A. C. M. Pesquisa bibliométrica nas áreas de gastronomia, hospitalidade, competitividade, serviços e stakeholders. *Revista Eletrônica Ciências da Administração e Turismo*, Florianópolis, v. 9, n. 2, p. 52-69, dez. 2021.
- ARAÚJO, C. A. A. Fundamentos da ciência da informação: correntes teóricas e o conceito de informação. *Perspectivas em Gestão & Conhecimento*, João Pessoa, v. 4, n. 1, p.57-79, jun. 2014.
- ARAÚJO, C. A. A. Paradigma social nos estudos de usuários da informação: abordagem interacionista. *Inf. & Soc.*, João Pessoa, v. 22, n. 1, p.145-159, abr. 2012.
- BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2016
- BARTRINA, J. A. Papel de la gastronomía y de las nuevas tecnologías en la configuración de una alimentación saludable. *Nutrición Hospitalaria*, Pamplona, v. 35, n. 4, p.3-9, dez. 2018.
- CAPURRO, R. *Epistemología y ciencia de la información*. Acimed, La Habana, v. 21, n. 2, p.248-265, 2010.
- CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 7, p.18-27, 2016.
- CNPQ. *Árvore do Conhecimento*. Disponível em: <http://lattes.cnpq.br/web/dgp/arvore-do-conhecimento>. Acesso em: 10 out. 2019.
- CORELLA, D.; et al. Nutrigenética, nutrigenómica y dieta mediterránea: una nueva visión para la gastronomía. *Nutrición Hospitalaria*, Pamplona, v. 35, n. 4, p.19-27, dez. 2018
- DaMATTA, R. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986

- ESQUÉ, P. C. Cocina-alimentación-futuro. *Nutrición Hospitalaria*, Pamplona, v. 35, n. 4, p.49-51, dez. 2018.
- FIGUEIREDO, F. C.; ALMEIDA, F. G. Ontologias em ciência da informação: um estudo bibliométrico no Brasil. *Ci.inf.*, Brasília, v. 46, n. 1, p.23-33, 2017.
- GARCÍA, M. G.; LA HERA, A. R. L. H. Dietética hospitalaria y gastronomía saludable. *Nutrición Hospitalaria*, Pamplona, v. 35, n. 4, p.140-145, dez. 2018.
- GÓMEZ, M. N. G. Para uma reflexão epistemológica acerca da Ciência da Informação. *Perspect. Cienc. Inf.*, Belo Horizonte, v. 6, n. 1, p.5-18, jun. 2001.
- JIMÉNEZ, P. J. D. Necesidades sentidas del consumidor en relación a la industria alimentaria. *Nutrición Hospitalaria*, Pamplona, v. 35, n. 4, p.66-69, dez. 2018.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia científica. 2, ed. São Paulo: Atlas, 1995.
- MARTINS, U.; COSTA, C.; BAPTISTA, M. M. A valorização da gastronomia tradicional no contexto turístico: o caso da tapioca em Fortaleza. *Turismo: Estudo e Práticas*, Mossoró, v. 6, p.127-146, 2017.
- MOOERS, C. N. Zatocoding applied to mechanical organization of knowledge. *American Documentation*. 2(1), p.20-32, 1951.
- MOREIRA, F. L.; DUARTE, A. B. S. O paradigma social da informação e as teorias sociais: relações e contribuições. *Pesq. Bras. em Ci. da Inf. e Bib.*, João Pessoa, v. 11, n. 1, p. 169-178, 2016.
- MUÑOZ, E. M. V.; et al. Aspectos gastronómicos, alimenticios y nutricionales de Andalucía oriental. *Nutrición Hospitalaria*, Pamplona, v. 1, n. 36, p.115-120, abr. 2019.
- NASCIMENTO, D. M. A abordagem sócio-cultural da informação. *Inf. & Soc.*, João Pessoa, v. 16, n. 2, p.25-35, dez. 2006.
- OKUMUS, B.; KOSEOGLU, M. A.; MA, F. Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal Of Hospitality Management*, v. 73, p. 64-74, jul. 2018.
- SARACEVIC, T. Ciência da informação: origem, evolução e relações. *Perspec. Ci. Inf.*, Belo Horizonte, v. 1, n. 1, p.41-62, 1996.
- TRABAZO, R. L.; et al. Dieta atlántica. *Nutrición y gastronomía en Galicia*. *Nutrición Hospitalaria*, Pamplona, v. 1, n. 36, p.7-13, abr. 2019.
- TUÑÓN, M. A.; GONZÁLEZ, M. P. G.; MOREIRAS, G. V. Criterios de armonía funcional entre gastronomía y salud: una visión desde la comunidad científica. *Nutrición Hospitalaria*, Pamplona, v. 35, n. 4, p.75-84, dez. 2018.
- VANTI, N. A. P. Da bibliometria à webometria: uma exploração conceitual dos mecanismos utilizados para medir o registro da informação e a difusão do conhecimento. *Ci. Inf.*, Brasília, v. 31, n. 2, p.152-162, ago. 2002.
- VASCONCELOS, C. R. M.; ANDRADE, T. B. F. Gastronomia e vantagem Competitiva: um estudo bibliométrico. *Revista Eletrônica de Administração e Turismo*, Pelotas, v. 14, n. 1, p. 75-92, jun. 2020.

## Dados dos autores

### Frederico Divino Dias

Gastrólogo pelo Centro Universitário Estácio de Sá de Belo Horizonte, Mestre em Educação e Desenvolvimento Local pelo Centro Universitário UNA-BH, Doutorando em Sistemas de Informação e Gestão do Conhecimento na Universidade FUMEC. Docente no curso superior de Tecnologia em Gastronomia na Faculdade SENAC-BH, Centro Universitário Estácio de Sá de Belo Horizonte e Centro Universitário Unilavras.

[fredivino@yahoo.com.br](mailto:fredivino@yahoo.com.br)

### Armando Sérgio de Aguiar Filho

Comunicólogo pelo Centro Universitário UNI-BH, Mestre em Administração Pública pela Fundação João Pinheiro, Doutor em Ciência da Informação pela UFMG. Docente e coordenador do Programa de Pós-graduação em Sistemas de Informação e Gestão do Conhecimento na Universidade FUMEC.

[armando.filho@fumec.br](mailto:armando.filho@fumec.br)

## Marta Macedo Kerr Pinheiro

Graduada em Letras pela UFMG, Mestra em Ciências da Informação pela UFMG, Doutora em Sociologia pela Centre d'Études des Mouvements Sociaux, Doutora em Ciência da Informação pela UFRJ. Docente emérita da Escola de Ciência da Informação da UFMG.

[martakerr@gmail.com](mailto:martakerr@gmail.com)

**Received-Recibido-Recibido:** 2021-02-22

**Accepted-Aceptado-Aceitado:** 2022-08-28



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 United States License.



This journal is published by the [University Library System](#) of the [University of Pittsburgh](#) as part of its [D-Scribe Digital Publishing Program](#) and is cosponsored by the [University of Pittsburgh Press](#).