

A GASTRONOMIA E SUAS FRONTEIRAS CONCEITUAIS: REVISÃO E PROPOSTA PARA FUTURAS ABORDAGENS EPISTEMOLÓGICAS

Álvaro Augusto Dealcides Silveira Moutinho Bahls, Rodolfo Wendhausen Krause, Edar da Silva Añaña

Álvaro A. D. S. M. Bahls: Bacharel, Mestre e doutorando em Turismo & Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí. Bolsista integral CAPES. alvarobahls@edu.univali.br Rodolfo W. Krause: Mestre e Doutor em Turismo & Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí. Professor permanente do PPG em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. rodolfo@univali.br Edar da S. Añaña: Doutor em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Professor Adjunto da Universidade Federal de Pelotas. edaranana@gmail.com

Apesar da importância da gastronomia para o turismo, atesta-se que uma variedade de significados, muitas vezes discrepantes, são usados para os conceitos de culinária e gastronomia. Essa discrepância não causa problemas somente etimológicos mas, também, do ponto de vista do ensino e da abordagem mercadológica da gastronomia dentro do turismo. O objetivo é o de iniciar, cientificamente, a delimitação do conceito de gastronomia. Usou-se o materialismo dialético como método de pesquisa, a qual se classifica como exploratória, quali-quantitativa, dividida em três fases. A primeira, uma análise do referencial teórico, resultando em um quadro lexicográfico que ilustra o problema de pesquisa. A segunda, uma pesquisa de campo com um questionário de 21 questões, enviado aos 42 docentes dos cursos de Gastronomia e Turismo & Hotelaria, da UNIVALI. Trinta e um questionários válidos foram obtidos. As perguntas escalares foram tratadas sob a perspectiva da estatística descritiva e a pergunta em aberto sob o método de análise de conteúdo. A terceira fase buscou confrontar a hipótese dos autores (onde gastronomia é a intersecção de três áreas do conhecimento: ciência, arte e cultura sobre o mundo dos alimentos) com os resultados obtidos. Conclui-se que, gastronomia é uma evolução da culinária, sendo composta de 5 dimensões essenciais, sendo elas: (1) Artística-Criativa; (2) Científica-Técnica; (3) Cultural-Social; (4) Hedônica-Experiencial; e (5) Alimentar-Fisiológica. Pode-se abordar essas dimensões através de duas óticas, sob viés (a) acadêmico ou sob o viés (b) mercadológico. O peso das dimensões são: arte, ciência e cultura em um primeiro plano; seguidos do prazer, em segundo lugar; e dos aspectos alimentares, em terceiro.

Palavras-chave: gastronomia; culinária; turismo gastronômico; epistemologia; conceito.

Referências: Ayora-Diaz, S. I. (2010). Regionalism and the Institution of the Yucatecan Gastronomic Field. *Food, Culture & Society*, 13(3), 397-420. ISSN 1552-8014. Baena, R. (2006). Gastro-graphy: Food as Metaphor in Fred Wah's *Diamond Grill* and Austin Clarke's *Pig Tails'n Breadfruit*. *Canadian Ethnic Studies*, 38(1), 105-116. ISSN 0008-3496. Bahls, Á. A. D. S. M., Krause, R. W., & Farias, F. de S. (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. Retrieved from http://www.uces.br/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/3339/pdf_414 Braga, V. (2004). *Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação*. Saúde em Revista. Unimep - Piracicaba, 6(13), 37-44. ISSN 2238-1244. Carneiro, H. (2003). *Comida e Sociedade: uma história da alimentação* (3ª ed.). Rio de Janeiro: Campus. Cascudo, L. C. (2011). *História da Alimentação no Brasil* (4ª. Ed.). São Paulo: Global. Correia, A., Moital, M., Da Costa, C. F. and Peres, R. (2008). The determinants of gastronomic tourists' satisfaction: a second-order factor analysis. *Journal of Foodservice*, 19, 164-176. doi:10.1111/j.1745-4506.2008.00097.x Costa, E. R.; & Santos, M. S. F. (2015). Estratégia gastronômica na terra da luz: desvendando a culinária cearense pelo turismo. *TURyDES Revista Turismo y Desarrollo local sostenible*. 8(18), 1-18. ISSN 1988-5261. Harrington, R. J., Mandabach, K. H., Thibodeaux, W., & Vanleeuwen, D. (2005). The Institutionalization of Culinary Education: An Initial Assessment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4), 31-49. ISSN 15428052. http://dx.doi.org/10.1300/J385v04n04_04 Hegarty, J. A. (2005). Developing "Subject Fields" in Culinary Arts, Science, and Gastronomy. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(1), 5-13. ISSN 1542-8052. Kesimoglu, A. (2015). A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. *Hospitality & Society*, 5(1), 71-91. ISSN 2042-7913. Krause, R. W., & Bahls, Á. A. D. S. M. (2016). A gastronomia como fator de influência na escolha de destinos turísticos - base de estudo balneário Camboriú (SC-Brasil). *PASOS. Revista de Turismo Y Patrimonio Cultural*. , 14(2), 433-445. ISSN: 1695-7121. Lefebvre, H. (2009). *Dialectical Materialism*. Minneapolis: University of Minnesota Press. Mak, A. H. N. Lumbers, M. & Eves, A. (2012). Globalization and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*. 39(1), 171-196. Moore. <http://dx.doi.org/10.1016/j.annals.2011.05.010>. Ngram Viewer. Google Books (2017). *Gastronomy*. Retrieved March 8, 2017, from https://books.google.com/ngrams/graph?content=gastronomy&year_start=1800&year_end=2000&corpus=15&smoothing=3&share=&direct_url=t1%3B%2Cgastronomy%3B%2Cc0 Robaina, R. (2013). *Marx e o núcleo racional da dialética de Hegel*. São Paulo: Alfa-Omega Ltda. Scarpato, R. (2003). *New Global cuisine: the perspective of Postmodern Gastronomy Studies*. Rmit University, Melbourne. Stierand, M., & Lynch, P. (2008). The art of creating culinary innovations. *Tourism & Hospitality Research*, 8(4), 337-350. ISSN 1467-3584. <http://dx.doi.org/10.1057/thr.2008.28> Triviños, A. N. S. (1995). *Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais* (4ª ed.). São Paulo: Atlas. Wada, E. K., & Maranhão, R. F. A. (2014). Pesca, culinária, hospitalidade e turismo na baía de todos os santos. *TURyDES Revista Turismo y Desarrollo local sostenible*. 7(16), 1-10. ISSN 1988-5261. Yurtseven, H. R., & Karakas, N. (2013). Creating a Sustainable Gastronomic Destination: The Case of Cittaslow Gokceada-Turkey. *American International Journal of*

