

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

**Pensando e Pesquisando Gastronomia:  
das Pesquisas sobre Gastronomia e Turismo apresentadas durante o VI Seminário  
da ANPTUR**

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

**Resumo**

Este artigo tem como objetivo geral analisar os 10 artigos apresentados no Grupo de Trabalho Gastronomia e Restauração durante a edição de 2009 do Seminário da ANPTUR – Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. Tal iniciativa teve como metodologia a bibliometria, sendo realizada também uma análise de conteúdo. Assim, foram analisados aspectos como: o perfil do(s) autor(es); as palavras-chave; a temática abordada, a metodologia utilizada; os conceitos trabalhados ao longo da argumentação e a bibliografia citada nas discussões sobre gastronomia. De forma geral, evidenciou-se a inter e multidisciplinaridade na abordagem do binômio gastronomia e turismo; a necessidade de melhor clareza na apresentação da metodologia que deu base aos artigos apresentados e a necessidade de desenvolvimento de conceitos específicos para esta área de conhecimento em expansão.

**Palavras-chave:** Turismo. Gastronomia. Produção conhecimento. Bibliometria. VI Seminário Anptur.

**Introdução**

Analisando-se de maneira geral o corpo de pesquisa e conseqüentemente a produção científica da área de turismo verifica-se que os mesmos são, se comparados a outras áreas do conhecimento, relativamente recentes no Brasil. Quando o foco recai sobre a discussão do turismo associado à gastronomia, verifica-se que esta perspectiva é ainda mais jovem. Esta distância entre a abordagem acadêmica e o tema gastronomia no contexto turístico pode ter sido, inclusive, estimulada pela tendência em tratar os serviços de alimentação pelos vieses fisiológico e operacional, aspecto que durante muitos anos incentivou uma produção mais técnica voltada à atividade (como livros de receita e descritivos operacionais de estabelecimentos de alimentos e bebidas).

Fato é que, pela importância que muitos atrativos gastronômicos têm alcançado em todo país, sejam complementares ou principais, é necessário que a produção acadêmica associada ao tema seja solidificada. Este trabalho, que tem como objetivo

---

<sup>1</sup> Bacharel em Turismo, Mestre em Sociologia e Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná. Professora do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná. E-mail: mariegimenes@gmail.com

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

geral analisar os artigos sobre turismo e gastronomia apresentados durante a edição de 2009 do Seminário da ANPTUR – Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, visa contribuir neste sentido, buscando não apenas uma visão do quadro geral dos artigos elencados, mas procurando também dar maior visibilidade ao que já foi produzido.

Para tanto foram identificados e analisados os 10 trabalhos apresentados no Grupo de Trabalho com a temática Gastronomia e Restauração. A escolha do Seminário da ANPTUR se deu pela atuação da própria Associação, que tem como missão promover o avanço do conhecimento e a facilitação das relações entre seus membros e instituições de pesquisa e ensino (ANPTUR, 2010) e pela avaliação Qualis/CAPES obtida pelos seus Anais.

Tal análise teve como linha condutora a bibliometria. Segundo Souza, Pimentel Filho e Faria (2007) em outros campos de estudo (como a economia), à medida em que a produção científica evolui, *os próprios pesquisadores dedicam-se a analisar quantitativa e qualitativamente esta produção acadêmica, com a finalidade de descobrir quem, o que e onde se está pesquisando, e com qual relevância.* Segundo estes autores:

Este tipo de análise, conhecida como estudo bibliométrico, é normal e freqüente em todos os países, e busca-se através dele, uma avaliação aprofundada dessa produção, incluindo seu conteúdo, fontes citadas, trajeto de influência de autores, instituições de ensino superior (IES) que estão pesquisando o tema, e publicações que serviram de base à produção acadêmica em um determinado período. (SOUZA, PIMENTEL FILHO e FARIA, 2007, p.2).

A realização e divulgação de estudos bibliométricos, de acordo com Souza, Pimentel Filho e Faria (2007) são importantes no sentido de informar estudantes e pesquisadores sobre quais são os autores e os veículos de publicação mais citados, em que Instituição de Ensino Superior se concentram os estudos de determinado tema, e também para evidenciar limitações e potencialidades de melhoria da produção acadêmica da área, fomentando debates em congressos e encontros científicos. Tais estudos são ainda muito utilizados para o cálculo do fator de impacto da produção acadêmica de professores e alunos de programas de pós-graduação pela CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior), aspecto fundamental para a avaliação de mestrados e doutorados em nosso país.

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

O termo bibliometria foi introduzido por Allan Pritchard, em 1969, no artigo *Statistical Bibliography or Bibliometrics*, sendo usado para designar a área de estudo que usa métodos matemáticos e estatísticos para investigar e quantificar os processos de comunicação escrita. Dentre os parâmetros apontados por este autor constam o estudo de publicações a partir da análise do perfil de autores, palavras-chave, usuários, citações e periódicos de veiculação (PRITCHARD, 1969). Segundo Vanti (2002), a bibliometria pode ser entendida como um conjunto de métodos de pesquisa desenvolvido pela Biblioteconomia e pelas Ciências da Informação usados para mapear a estrutura do conhecimento de um campo científico e analisar o comportamento dos pesquisadores em suas decisões para construção desse conhecimento.

Nesta proposta as técnicas de bibliometria foram usadas para identificar e analisar nos artigos estudados o perfil do(s) autor(es) dos artigos estudados; as palavras-chave; a temática abordada, a metodologia utilizada; os conceitos trabalhados ao longo da argumentação e a bibliografia citada nas discussões sobre gastronomia. Observa-se também que foi realizada uma análise de conteúdo, buscando identificar o quadro conceitual que norteou tais pesquisas.

De acordo com Rejowski (2010), estudos que avaliam a produção científica resultante das investigações, mostrando suas particularidades no contexto do recente campo de investigação conformado pelo turismo, podem oferecer importantes subsídios para a definição de padrões adequados, por intermédio da compreensão do estado da arte do conhecimento deste campo. É justamente nestes termos que se pretende abordar a relação turismo e gastronomia, lançando contribuições para futuros estudos e pesquisas.

## **1. Produção e divulgação de pesquisas científicas sobre turismo**

A preocupação em pensar a atividade turística do ponto de vista acadêmico e científico é relativamente recente em nosso país. O fato de que o primeiro curso superior em Turismo ter tido início em 1971, na então Faculdade de Turismo do Morumbi (atual Universidade Anhembi Morumbi) ilustra este contexto. Nota-se ainda que, por algum tempo, a produção bibliográfica que deu suporte à formação dos

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

profissionais de Turismo no Brasil esteve restrita ao caráter técnico, principalmente nas áreas de gastronomia e hotelaria, sendo que as publicações que se dedicavam a uma discussão mais ampla da área eram basicamente estrangeiras, que aqui chegavam apenas parcialmente.

No final da década de 1990, contudo, este panorama começou a ser alterado. Com o crescimento vertiginoso do número de cursos superiores de Turismo em todo o país, o número de alunos e de professores aumentou também drasticamente. Assim, segundo Panosso Netto (2005), o aumento das publicações em turismo não foi inicialmente motivado pelo aumento da importância do turismo no contexto contemporâneo, mas sim pela identificação por parte dos editores de uma oportunidade no mercado editorial.

Segundo Rejowski (2010), no turismo, assim como qualquer outra área do conhecimento, o processo de investigação está diretamente vinculado com o ensino, tendo em vista que a investigação funciona como o motor técnico-científico, estabelecendo um fluxo contínuo de conhecimento que proporciona a introdução de novos conhecimentos, a partir da refutação ou confirmação e consolidação de ideias preexistentes.

Dessa maneira, a investigação impulsiona o conhecimento e provoca um processo de amadurecimento, uma configuração sistemática e cumulativa que é vital para a formação de recursos humanos e para a tomada de decisões estratégicas das organizações, públicas ou privadas (REJOWSKI, 2010). Obviamente, para que tal processo se desenvolva é preciso que tais pesquisas e seus respectivos resultados sejam divulgados e estejam acessíveis para toda comunidade acadêmica e demais interessados.

Atentos às mudanças no panorama da educação para o Turismo, vários autores como Rejowski (1993, 1996, 1998), Barreto (1996), Rejowski e Solha (2000), Bertuzzo (2004), Panosso Netto (2005, 2007), Gomes e Rejowski (2005) e Fedrizzi e Bastos (2007) têm realizado pesquisas sobre a evolução da produção científica sobre o turismo no Brasil, tendo como fontes livros, teses e dissertações. Mais recentemente, alguns autores passaram a se dedicar ao estudo das publicações divulgadas em periódicos e eventos da área. Bandeira (2007), por exemplo, realizou um estudo exploratório,

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

identificando os periódicos *on line* em turismo publicados no Brasil, relacionando-os com os critérios de qualidade e visibilidade usados para avaliar os periódicos impressos.

Gonçalves e Gomes (2007), por sua vez, dedicaram-se ao estudo da produção e veiculação de conhecimento sobre o lazer nos periódicos de turismo qualificados pelo Sistema Qualis/CAPES no período compreendido entre 2001 e 2005. Hocayen-da-Silva e Gândara (2007) analisaram a produção científica voltada para os temas de marketing, qualidade e sustentabilidade divulgados no Encontro Nacional de Turismo com Base Local nos anos de 2004 e 2005. Deve-se mencionar aqui a inexistência de uma iniciativa semelhante voltada para a relação turismo e gastronomia.

De acordo com Rejowski (1996), a regularidade e a rapidez na divulgação são características básicas dos periódicos de pesquisa ou de caráter técnico-científicos, o que termina por assegurar um fluxo contínuo de informações sobre os resultados de pesquisa, além de dinamizar o processo de divulgação do conhecimento na área. Segundo Bandeira, Ramos e Castro (2006, p. 170), a função das revistas científicas, independente de serem impressas ou *on line*, *é o registro e a difusão do conhecimento científico existente, favorecendo a comunicação entre pesquisadores e as comunidades científicas e, conseqüentemente, contribuindo para o desenvolvimento, atualização e avanços científicos.*

Neste contexto é importante também evidenciar o papel dos eventos técnico-científicos no processo de divulgação, difusão e desenvolvimento do conhecimento. Acontecendo periodicamente (em geral, em uma base anual), tais acontecimentos programados não apenas promovem o encontro físico de pesquisadores, dando-lhes a possibilidade de interação e debate em grupos de trabalho ou sessões específicas, mas também materializam e disponibilizam os resultados destes encontros por meio de compilações denominadas Anais. Tem-se, portanto, um espaço muito profícuo e estimulante para novas pesquisas, novas ideias e novas parcerias, o que termina por dinamizar o processo de produção científica em diversas áreas do conhecimento.

## **2. Das pesquisas sobre gastronomia e turismo apresentadas durante o VI Seminário da ANPTUR**

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

Foram avaliados, portanto, os 10 artigos apresentados durante a VI edição do Seminário da Anptur, ocorrida em São Paulo, entre os dias 10 e 11 de setembro de 2009, tendo como sede as dependências da Universidade Anhembi Morumbi. De acordo com os critérios estipulados para análise, pode-se observar:

a) Perfil dos autores:

Este levantamento foi feito a partir de uma consulta auxiliar à Plataforma Lattes, tendo em vista que, por conta da indicação da própria comissão organizadora, muitos pesquisadores apontaram apenas a instituição de ensino a qual estavam vinculados. Dois dos autores não disponibilizavam seus respectivos currículos *on line* na Plataforma Lattes no período deste levantamento.

Na produção dos 10 artigos estiveram vinculados 20 autores, sendo que 5 artigos tinham apenas 1 autor. Analisando-se o quadro geral, verificou-se a seguinte distribuição por áreas de graduação:

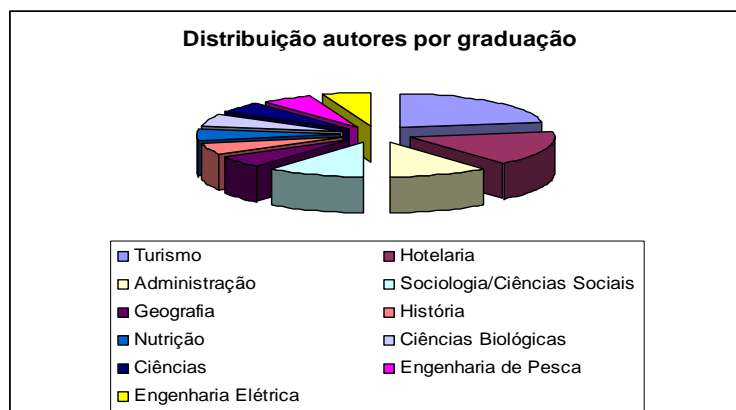


GRÁFICO 1: DISTRIBUIÇÃO AUTORES POR GRADUAÇÃO  
FONTE: O AUTOR (2010)

Verifica-se, portanto, a predominância de autores com graduação em Turismo (4), Hotelaria (3), Administração (2) e Sociologia/Ciências Sociais (2). Dos autores em tela, na época da submissão e apresentação do artigo, 10 eram doutores, 4 eram mestres, 3 eram mestrandos e 1 doutorando. Analisando-se a área de obtenção da maior titulação (inclusive no caso dos autores cursantes), tem-se:

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

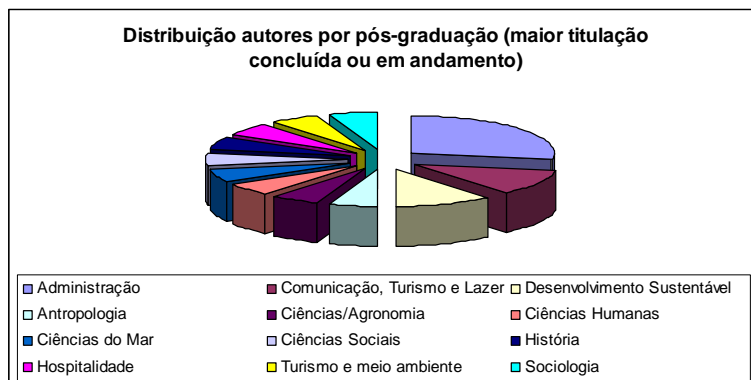


GRÁFICO 2: DISTRIBUIÇÃO AUTORES POR PÓS-GRADUAÇÃO  
FONTE: O AUTOR (2010)

Aqui, tem-se a predominância da área de Administração (5 autores), seguida por Desenvolvimento Sustentável e Comunicação, Turismo e Lazer, ambos com 2 autores. Optou-se por apresentar de forma separada Ciências Humanas e Ciências Sociais (quando são indicados também Antropologia e Sociologia) por conta das informações contidas nos respectivos currículos.

### b) Temática abordada

A identificação da temática abordada foi corroborada pela análise das palavras-chave indicadas, a saber:

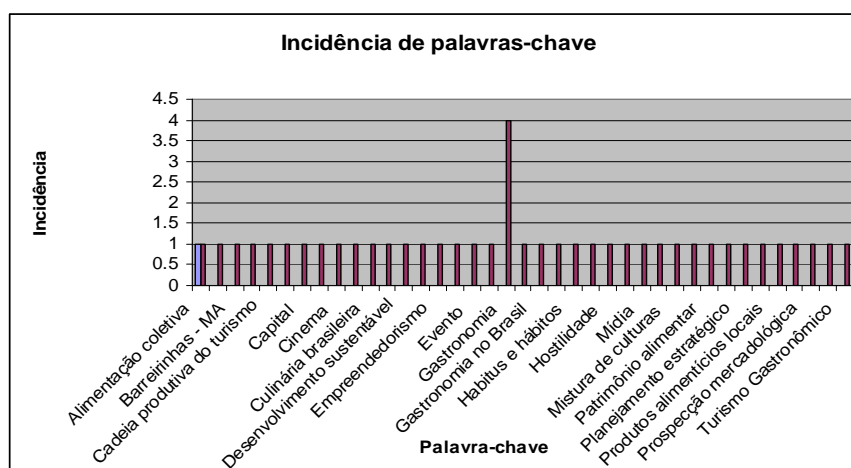


GRÁFICO 3: DISTRIBUIÇÃO AUTORES POR PÓS-GRADUAÇÃO  
FONTE: O AUTOR (2010)

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

Deve-se mencionar que a única palavra-chave que se repete em mais de um artigo é Gastronomia (4 indicações), sendo todas as demais citadas uma única vez.

Depois da leitura e análise de cada um dos artigos, identificou-se as seguintes temáticas: Gastronomia como atrativo/elemento da oferta turística (4 artigos); Leitura sociológica da Gastronomia (2 artigos); Gastronomia e Hospitalidade (1 artigo); Gastronomia e análise mercadológica/empreendedorismo (1 artigo); Gastronomia e mídia (1 artigo); Gastronomia brasileira e mobilidade geográfica (1 artigo). Nota-se que dos artigos que abordam a gastronomia como atrativo/elemento da oferta turística, 2 trabalham a questão do ponto de vista dos acontecimentos programados (eventos) e 2 tratam do aproveitamento turístico de produtos gastronômicos locais (como o pequi).

#### c) Metodologia

A metodologia constituiu-se no item mais difícil de ser analisado, justamente porque muitos autores não enunciam de forma clara e objetiva suas metodologias, tornando-as difíceis de serem categorizadas. Entre os procedimentos utilizados, destacam-se: revisão teórica/bibliográfica (presente nos 10 artigos); análise de fontes documentais (presente em 2 artigos); aplicação de questionários (presente em 1 artigo) e realização de entrevistas semi-estruturadas (1 artigo).

#### d) Conceitos trabalhados vinculados à gastronomia e bibliografia citada pelos autores dos artigos<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Referências constantes nos artigos analisados e aqui comentados: ALGRANTI, M. Pequeno dicionário da gula. Rio de Janeiro: Editora Record, 200,p.162; AZAMBUJA, M. **A gastronomia como produto turístico**. São Paulo: Contexto, 2001. ; BOURDIEU, P. **A Economia das Trocas Simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1982.; CIAFFONE, A. **Turismo e gastronomia: o verdadeiro sabor da descoberta**. In: FUNARI, P. P.; PINSKI, J. (orgs). *Turismo e patrimônio cultural*. São Paulo: Contexto, 2003.; CORNER, D.M.R. A Gastronomia como atrativo no turismo cultural. **IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Caxias do Sul/RS: Julho, 2006.; DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n.7, jul.1987.; DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009; FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca,2005.;FINKELSTEIN, J. Cozinha chique: o impacto da moda na alimentação. In: SLOAN, D.**Gastronomia, restaurante e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005.;FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 3.ed. São Paulo: SENAC, 2004.;GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. T. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: ANSARAH, M. G. R.; PANOSSO NETTO, A. (Org.). **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. 1 ed. São



VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembí Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

O conteúdo dos artigos foi analisado procurando identificar quais foram os conceitos trabalhados. Buscou-se perceber, com isto, qual base conceitual tem dado suporte às pesquisas realizadas. A análise dos autores se deu a partir daqueles que efetivamente foram citados ao longo do texto, já que alguns artigos apresentavam em suas referências obras que não foram indicadas em suas argumentações.

Seis dos dez trabalhos trazem em seu corpo a discussão da gastronomia pautada na visão da alimentação pelo prisma cultural. Os autores usados nesta reflexão são Algranti (2000), Da Matta (1987), Dória (2009), Fagliari (2005), Finkelstein (2005), Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009), Gimenes (2008), Leal (1998), Maranhão (2005), Oliveira (2007), Paula (2002), Schütler (2002), Sloan (2005), Woortmann (1995), Woortmann (2007). Deve-se observar estes autores aparecem exclusivamente em um artigo, não sendo detectados artigos que compartilhassem da mesma base autoral, mesmo que para discussões semelhantes.

---

Paulo: Manole, 2008, v. 1, p. 179-194.; GIMENES, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense**. Programa de Pós-Graduação em História (Doutorado), Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 2008.; INSTITUTO DE CULINÀRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurante**. São Paulo: Roca, 2004.; LEAL, M. L. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.; MARANHÃO, R. **Cozinha Paulista, Patrimônio Mineiro**, in **História Viva**, n.1, out. 2005.; MARICATO, P. **Marketing para bares e restaurantes**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 176 p.; MONTORO, T. **Gastronomia e mídia: nem só de pipoca vive o cinema**. In: COLLAÇO, J. H. L.; MONTEBELLO, N. de P. (org.). **Gastronomia: Cortes e recortes**. Brasília, DF: Editora SENAC Distrito Federal, Vol II, p. 145-153, 2008.; OLIVEIRA, S. **La importância de la gastronomía en el turismo**. In: *Compilación de Gastronomía. Centro de Investigaciones y Estudios en Turismo*. Buenos Aires, 2007. Disponível em: <<http://www.cieturisticos.com.ar/downloads/>>. Acesso em 20 de maio de 2009.; SENAC. DN. **Bares e restaurantes: gestão de pequenos negócios**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2006.; SLOAN, D. **Gastronomia, restaurante e comportamento do consumidor**. São Paulo: Manole, 2005. 245 p.; LANZILLOTTI HS. **Terceirização em serviços de alimentação: ensaio exploratório**. Ver. Nutr.; 1996 v.9, n.1, p.9-35.; MULLER, C. C.; WOODS, R. **An expanded restaurant typology**. New York: Cornell Quaterly-Cornell University, 1994, p.27-36; PAULA, N. M. de. **Introdução aos conceitos de hospitalidade em serviços de alimentação**. In Dias, C. M. De M. (org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. Barueri: Manole, 2002, p. 149-166.; POWERS, T. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo: Atlas, 2004.; SILVA, S. M. C. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. São Paulo: Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2002.; WOLKOFF, D.B. **Gerências e serviço de alimentação**. **Revista Nutrição**. Campinas, PUCAMP, 1989, v.2, n.2, p.202-211.; WOORTMANN, E.F. **A Lógica e a Simbólica dos Sabores Tradicionais**. In: ARAÚJO, W., e TENSER, C. (orgs) – **Gastronomia, Cortes e Recortes**. Brasília, Editora SENAC, 2006.; \_\_\_\_\_. **Comida: Padrões Tradicionais e Modernização**. In MENASCHE (org). **A Agricultura Familiar à Mesa: saberes e práticas da alimentação**. Porto Alegre, Editora UFRGS, 2007. Não foi possível localizar as referências de Proença (1997) e Schütler (2002).

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

As contribuições de Bourdieu (1979, 1982, 1983, 1986, 1989, 1990, 1992, 1999, 2002), entretanto, constituem a principal base teórica de dois artigos, que se utilizam principalmente de seus conceitos de *habitus* e campo. Em um dos artigos as contribuições de Norbert Elias (1997) acerca do conceito de *habitus* também são utilizadas.

A questão do consumo de restaurantes e similares é desenvolvida em três artigos, e para tais discussões são usados os autores Finkelstein (2005), Fonseca (2004), Instituto de Culinária da América (2004), Lanzillotti (1996), Maricato (2005), Muller e Woods (1994), Powers (2004), Silva (2002), Sloan (2005) e Wolkoff (1989), além da publicação SENAC “Bares e restaurantes: gestão de pequenos negócios” de 2006. Deve-se mencionar que apenas Maricato está presente na base conceitual de dois artigos.

A relação entre Turismo e Gastronomia é discutida a partir dos seguintes autores: Azambuja (2000), Ciaffone (2003), Corner (2006), Fagliari (2005), Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009) e Santos e Ansarah (2006). Novamente detectou-se que nenhum artigo compartilhou, neste viés de reflexão, a mesma base autoral.

Alguns textos de revistas não acadêmicas (tais como Revista Veja, Revista Época, Revista Istoé Dinheiro, dentre outras) também foram citadas, ao longo de dois textos, por trazerem reportagens ou depoimentos que foram incorporados à argumentação.

Sabendo que a discussão da gastronomia associada ao turismo carece principalmente de um corpo conceitual mais coerente, buscou-se identificar nos artigos estudados quais conceitos específicos são definidos. O conceito de Gastronomia, fundamental mas pouco discutido, é apresentado em dois artigos, o de Lanzarini (2009) e o de Tchá, Mendonça e Salazar (2009), que o artigo destes três últimos autores se utiliza da definição de Algranti (2000).

O conceito de Turismo Gastronômico, por sua vez, é trabalhado por Gimenes (2009), que se utiliza de um conceito apresentado por Gândara, Mascarenhas e Gimenes (2009); por Coelho, Bahia e Vasconcelos (2009), que se baseiam em um conceito de Ctur (2007) e por Lanzarini (2009). O conceito de prato típico é apresentado por

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

Gimenes (2009), que o trabalha a partir da citação de um trecho de sua tese de doutorado.

Teles e Perussi (2009) trazem a questão da tipologia de restaurantes, lançando contribuições a partir de Fonseca (2004). Nieble conceitua estabelecimentos alimentícios comerciais e industriais/institucionais a partir de Paula (2004) e UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) a partir de Proença (1997).

Dando suporte às respectivas abordagens escolhidas, conceitos relacionados a eventos, hospitalidade, mídia, planejamento estratégico, turismo e turismo cultural também foram trabalhados para discutir a relação gastronomia e turismo nos textos analisados.

### **3. Considerações finais**

A partir da análise realizada, alguns pontos merecem ser destacados. Em primeiro lugar, deve-se comentar o perfil dos pesquisadores envolvidos na produção das pesquisas estudadas, o que ressalta não apenas o turismo como uma atividade inter e multidisciplinar, mas também a própria gastronomia. Este aspecto evidencia ainda os múltiplos enfoques que podem ser desenvolvidos a partir da relação turismo e gastronomia, sejam estes enfoques nutricionais, culturais ou mercadológicos, dentre outros.

Outro aspecto relevante diz respeito às metodologias aplicadas ao estudo da gastronomia associada ao turismo. Aqui, deve-se mencionar a necessidade de maior clareza por parte dos pesquisadores no momento de enunciar e apresentar suas metodologias, visando não apenas viabilizar ao leitor uma melhor compreensão dos resultados apresentados, mas também proporcionar o registro para outros pesquisadores que desejem realizar iniciativas semelhantes, aprimorando-se assim a discussão e o saber fazer teórico metodológico dos estudos da área.

No que tange aos conceitos específicos à gastronomia trabalhados ao longo do texto, percebe-se lacunas que deve ser mais bem exploradas. A própria discussão da ideia de Turismo Gastronômico precisa ser realizada, inclusive pela ausência do termo nos Cadernos de Segmentação do Turismo ou ainda, de maneira específica, na

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

publicação dedicada ao Turismo Cultural (BRASIL, 2008), onde são definidos Turismo Cultural, Turismo Cívico, Turismo Religioso e Turismo Místico e Esotérico e Turismo Étnico. Outro aspecto é o uso alterando dos termos gastronomia e culinária, como sinônimos, em alguns textos.

Ainda no que diz respeito ao escopo conceitual, evidenciou-se a diversidade de autores utilizados, não havendo compartilhamento de base conceitual, a não ser no caso do autor Percival Maricato. Tal aspecto revela não apenas a multiplicidade de leituras que se pode fazer do binômio turismo e gastronomia, mas também a necessidade de uma maior aproximação dos pesquisadores, para que os mesmos possam, a partir da leitura e crítica mútua e de autores que estejam sendo usados por outros pesquisadores, contribuir para o desenvolvimento da produção científica da área. Da mesma forma, a diversidade de palavras-chave indicadas pode vir a dificultar pesquisas futuras, principalmente quando são usados termos diferentes com um mesmo sentido, tendo em vista que tais palavras são utilizadas como marcadores e indicativos para pesquisadores.

Por fim, deve-se mencionar que este artigo constituiu-se em uma primeira iniciativa de pesquisa voltada para a área de produção e divulgação do conhecimento científico, bem como do uso da metodologia bibliométrica. Já estão em andamento as análises dos artigos pertencentes à temática Gastronomia e Turismo apresentados no Seminário da ANPTUR edições 2007 e 2008, mas em virtude dos prazos para a submissão dos trabalhos, não foi possível englobá-los nesta discussão. Espera-se, inclusive, além da análise individual, estabelecer um comparativo entre as produções apresentadas e divulgadas nestas três edições. Contudo, mesmo sendo esta uma análise preliminar, acredita-se que este artigo alcançou seu objetivo, contribuindo, inclusive, para a sistematização e divulgação da produção em tela, o que poderá ser de grande utilidade para os demais pesquisadores e interessados na área.

#### **4. Referencias**

ANPTUR. Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. **Missão**. Disponível em <http://anptur.org.br/>, consultado em 29.06.2010.

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

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.

BANDEIRA, A.; RAMOS, L. M. S. V. C.; CASTRO, R. C. F. Revistas científicas: características, funções e critérios de qualidade. In: **Comunicação & produção científica: contextos, indicadores e avaliação.** São Paulo: Angellara, 2006.

BARRETTO, M. Produção bibliográfica em turismo no Brasil. In: **Revista Turismo em Análise.** São Paulo: v.7, n.2, p.97-102, nov.1996.

BERTUZZO, G. M. P. **Produção científica:** um estudo cienciométrico do periódico Turismo em Análise. Campinas: Pontifícia Universidade Católica de Campinas (Dissertação de Mestrado), 2004.

BRASIL, MINISTÉRIO DO TURISMO. **Turismo Cultural:** Orientações básicas. 2008.

FEDRIZZI, V. L. F.; BASTOS, S. R. Produção científica em hospitalidade (2004-2007). In: ANPTUR, 4, 2007. São Paulo. **Anais....** São Paulo: ANPTUR,2007, 1 CD ROM.

GOMES, C. R.; REJOWSKI, M. Bases documentais e teóricas do lazer turístico no Brasil. In: Seminário da ANPTUR, 2, 2005. Balneário Camboriu. **Anais....**Balneário Camboriu: ANPTUR, 2005, 1 CD ROM.

GONÇALVEZ, M. F.; GOMES, C. L. Produção e veiculação de conhecimento sobre o lazer nos periódicos de turismo qualificados pelo Sistema Qualis/CAPES (2001-2005): um estudo exploratório. In: ANPTUR, 4, 2007. São Paulo. **Anais....** São Paulo: ANPTUR,2007, 1 CD ROM.

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.

LAGE, B.H.G.; MILONE, P. C. (org). **Turismo:** teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000.

BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. **Turismo cultural:** orientações básicas. 2.ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2008.

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

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.

NECHAR, M. C.; NETTO, A. **Epistemologia del turismo** – estudos críticos. Mexico: Trillhas/USP, 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.

\_\_\_\_\_. Análise da produção bibliográfica de turismo do Brasil – 1990 -2007. In: ANPTUR, 4, 2007. São Paulo. **Anais....** São Paulo:ANPTUR,2007, 1 CD ROM.

PRITCHARD, A. **Statistical bibliography or bibliometrics?** Journal of Documentation, [s.1.], v.25, n.4, Dec.1969.

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

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

\_\_\_\_\_. **Turismo e pesquisa científica**. Campinas: Papirus, 1996.

\_\_\_\_\_. **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 doutoramento), 1993.

REJOWSKI, M.; SOLHA, K. T. Pesquisa turística no Brasil da óptica dos pesquisadores. In: LAGE, B.H.G.; MILONE, P. C. (org). **Turismo: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000.

SOUZA, M. J. B.; PIMENTEL FILHO, G.; FARIA, S. Análise bibliométrica da produção científica em turismo publicada nos anais do ENANPAD. In: ANPTUR, 4, 2007. São Paulo. **Anais....**São Paulo:ANPTUR,2007, 1 CD ROM.

TRIGO, L. G. G. et al. **Análises regionais e globais do turismo brasileiro**. São Paulo: Roca, 2005.

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo  
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

VANTI, N. Da bibliometria à webometria: uma exploração conceitual dos mecanismos utilizados para medir o registro da informação e a difusão do conhecimento. In: **Ciência da Informação**. Brasília, v.31, n.2, p.152-162, maio/ago.2002.

## **5. Artigos analisados**

ALMEIDA, S. de L.; DE FRANÇA, I. F.; BLEUL, S. P.; PAIVA JUNIOR, F. G. de. A gastronomia está na mídia: uma discussão sobre o consumo em restaurantes a partir do filme Ratatouille. **Anais....** São Paulo:ANPTUR,2009, 1 CD ROM.

COELHO, D. S.; BAHIA, E. T.; VASCONCELOS, F. C. W. Aproveitamento gastronômico do pequi e outros frutos do cerrado. **Anais....** São Paulo:ANPTUR,2009, 1 CD ROM.

GIMENES, M. H. S. G. Sabores de festa: análise da oferta de eventos gastronômicos do Estado do Paraná em 2009. **Anais....** São Paulo:ANPTUR,2009, 1 CD ROM.

LANZARINI, R. Gastronomia e eventos turísticos: o caso da culinária pernambucana usada como atrativo cultural na Festa da Farinha de Anastácia/MS e suas relações com o local. **Anais....** São Paulo:ANPTUR,2009, 1 CD ROM.

MARANHÃO, R. F. de A. Mobilidade, identidade e gastronomia no Brasil. **Anais....** São Paulo:ANPTUR,2009, 1 CD ROM.

NIEBLE, B. D. Hospitalidade versus hostilidade nas unidades de alimentação e nutrição. **Anais....** São Paulo:ANPTUR,2009, 1 CD ROM.

TASSO, J. P. F.; NASCIMENTO, E. P.; ASSAD, L. T. Produção associada ao Turismo – Lençóis Maranhenses – Barreirinha (BA). **Anais....** São Paulo:ANPTUR,2009, 1 CD ROM.

TCHÁ, E.; MENDONÇA, J. R. C. de; SALAZAR, V. S. O que Bourdier diria aos chefes de cozinha. **Anais....** São Paulo:ANPTUR,2009, 1 CD ROM.

TELES, R. M. de S.; PERUSSI, R. F. Ensaio metodológico para a prospecção mercadológica para empreendimentos gastronômicos. **Anais....** São Paulo:ANPTUR,2009, 1 CD ROM.

WOORTMANN, E. F. Comida e turismo: habitus e hábitos. **Anais....** São Paulo:ANPTUR,2009, 1 CD ROM.