

**Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do  
CNPq – ano de 2010**

**Ana Marta de Brito Borges**

**Martha Pio Autran**

**Rebeca Elster Rubim<sup>1</sup>**

**RESUMO**

O trabalho a seguir propõe analisar 18 grupos de pesquisa cadastrados no diretório do CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) que estudem gastronomia com enfoque nas questões da hospitalidade. Para tal análise foi adotada a metodologia de levantamento de grupos de pesquisa cadastrados no site do Diretório do CNPq utilizando as palavras-chave alimentação, gastronomia, comensalidade, refeição, comida e hábitos alimentares; bem como os filtros específicos disponibilizados nas ferramentas de busca do ambiente virtual do diretório. O levantamento foi realizado no período de 12 a 15 de abril do ano de 2010, organizando-se os dados a fim de visualizar padrões de surgimento destes grupos ao longo dos anos e sua distribuição nos estados brasileiros, bem como a diversidade de suas áreas de conhecimento predominantes, com o objetivo final de estabelecer as características individuais ou coletivas destes grupos.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Hospitalidade. Grupos de pesquisa. Brasil.

**INTRODUÇÃO**

Na área da gastronomia, importa citar que os estudos acadêmicos são matéria de investigação recente no Brasil se comparados com a realidade europeia, por exemplo. Conforme demonstrado por Rodrigues, Neri e Jhun (2009), o ensino formal brasileiro em gastronomia e áreas afins (como hotelaria) data início em 1946 com a criação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC – e seus cursos técnicos, sendo o primeiro título ofertado o de Garçom em 1951. O ensino superior nesta área aparece somente no final

---

<sup>1</sup> Alunas do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi – UAM – São Paulo/SP.

dos anos de 1990, inicialmente na forma de cursos sequenciais: em 1999 na Universidade Anhembi Morumbi (UAM) e em 2000 no Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU), ambas instituições privadas sediadas na cidade de São Paulo. Em 2001, o SENAC São Paulo, atual centro universitário, inicia os primeiros cursos de tecnologia em Gastronomia nos *campi* de Águas de São Pedro e Campos do Jordão, no interior do estado de São Paulo. Nesse cenário, as pesquisas formais sobre gastronomia têm então espaço para se desenvolverem. (RODRIGUES, NERI e JHUN; 2009)

Tendo por preocupação estudar a pesquisa em Gastronomia, buscou-se compreender a proposta dos grupos de pesquisa dessa temática cadastrados no Diretório do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Para tanto, inicialmente aborda-se a gastronomia como conceito e sua relação com a hospitalidade, seguida de um breve relato da formação desse profissional no Brasil. A partir disto, apresenta-se a metodologia de desenvolvimento da pesquisa aqui proposta, exposição e análise dos dados coletados.

Trata-se de uma pesquisa exploratória, tendo como fonte de dados o já citado Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq, que se encontra disponível no “site” desse conselho na Plataforma Carlos Chagas. Tem por objetivo principal, o de identificar os grupos de pesquisa que estudem gastronomia com enfoque nas questões da hospitalidade. Secundariamente, propõe-se a análise desta seleção demonstrando questões relativas a caracterização geral dos grupos, seus eixos disciplinares e temáticos de trabalho, bem como as repercussões apontadas por eles.

Para a seleção dos grupos de gastronomia com enfoque nas questões da hospitalidade foi realizada a partir dos seguintes termos: “alimentação”, “hábitos alimentares”, “gastronomia”, “comida”, “comensalidade” e “refeição”, bem como os filtros específicos disponibilizados nas ferramentas de busca do ambiente virtual do diretório. O levantamento foi realizado no período de 12 a 15 de abril do ano de 2010, e os dados coletados foram organizados fim de visualizar padrões de surgimento destes grupos e sua distribuição nos estados brasileiros, bem como a diversidade de suas áreas de conhecimento predominantes.

### **Gastronomia e hospitalidade**

Na obra *Larousse Gastronomique*, o verbete *gastronomy* é simplesmente definido como a arte de bem comer (LAROUSSE, 2001, p. 547). A palavra *gastronomie*, se origina de

palavras usadas para descrever pessoas que apreciavam comer bem, como por exemplo *gourmand* e *glutton* (ARIES; CHARTIER, 1991, p. 292). Por várias décadas, essas palavras eram usadas de maneira negativa, para caracterizar inclusive o pecado da gula. Porém, com a evolução do Iluminismo, o termo adquiriu um sentido mais nobre, assim como as pessoas a ele relacionadas que ganharam *status* na sociedade como conhecedores da arte de boa comida e bebida.

É interessante notar que nesse conceito, a gastronomia, ou melhor, os gastrônomos (LAROUSSE, 2001, p. 547) não são praticantes das artes culinárias, mas conhecem a fundo as técnicas de preparo e os ingredientes para poder julgar a qualidade de um prato. Pode-se dizer então que a gastronomia é considerada uma forma de arte, com suas técnicas e especificidades, e o profissional que nela atua é um profundo conhecedor dessa arte por ele apreciada e ponderada.

Porém, é justamente no conceito de “arte” e na questão do “julgamento” que reside um ponto crucial a delimitar a gastronomia: o gosto. Existem diversos autores das mais diferentes áreas de formação, como Brillat-Savarin (1995) e Carneiro (2003), que se voltam para a questão do gosto, definindo o que seria a gastronomia e suas peculiaridades. A própria evolução do termo *gourmand* de algo proibido para o permitido se dá a partir da idéia de que comer além da sobrevivência era pecado, que desenvolver o gosto à procura de prazer era errado. Quando se torna socialmente permitida essa busca de prazer na alimentação, quando o homem se permite desenvolver o gosto pelo ato de comer, a gastronomia floresce e se desenvolve (ARIES; CHARTIER, 1991).

No livro “Comida e Sociedade”, Henrique Carneiro discorre sobre a gastronomia e a estética do gosto, e, a partir da história do surgimento do gosto em si, o autor busca estabelecer o momento de nascimento filosófico da gastronomia diretamente ligado ao gosto:

A história do gosto é uma das facetas de uma história que é a do cotidiano, mas também de profundas estruturas sociais e ideologias. O sentido gustativo que serve de generalização para o juízo de valor (o "bom gosto") foi estendido a todos os outros domínios do deleite sensorial e, até mesmo, para a esfera da racionalidade, pois, como já vimos, o termo "saber" deriva do latim *sapere*, "ter gosto" (CARNEIRO, 2003, p. 126).

Ainda nessa obra, é possível encontrar conceitos de gastronomia na história da alimentação, na nutrição e saciedade da fome, na industrialização e economia de mercado, na biologia e psicologia, na filosofia e também na sociedade e cultura das civilizações. Percebe-se, portanto, que a gastronomia não pode ser encarada apenas como um conjunto de técnicas e

estéticas da arte culinária ou da transformação do alimento, como também não é um saber comer e apreciar boa comida com entendimento acerca de suas técnicas.

Compreendendo a importância do gosto como premissa deste desenvolvimento, é preciso considerar os principais aspectos que o influenciam ou o modificam, além das suas peculiaridades a fim de se chegar a um conceito operacional de gastronomia. No livro “*A fisiologia do Gosto*” (BRILLAT-SAVARIN, 1995) é possível entender, a partir de um diálogo entre os atores da culinária da época (cozinheiros, comensais e indivíduos da sociedade), que tão importante quanto comer é poder conversar sobre a comida e suas características, como sabor, aparência etc. Nesse sentido, pode-se citar um conceito recente formulado no diálogo de dois personagens importantes do cenário gastronômico mercadológico e acadêmico no Brasil, Alex Atala<sup>2</sup> e Carlos Alberto Dória<sup>3</sup> respectivamente, ao distinguirem o significado de *culinária* e de *gastronomia*:

Então tenhamos claro: culinária é o conjunto de técnicas, de matérias-primas e de modos de fazer que correspondem às várias adaptações possíveis dos homens ao meio-ambiente em que vivem. Gastronomia é o discurso e a prática que se estabelece em torno deste objeto – a culinária -, com o propósito de potencializar sabores e outros prazeres sensuais que se organizam em torno da mesa (ATALA; DÓRIA, 2008, p. 175).

Partindo dessa compreensão sobre o termo gastronomia e considerando sua relação com a hospitalidade, retoma-se o pensamento de Camargo (2004, p. 16) para quem “a hospitalidade é o ritual básico do vínculo humano”, básico na “remediação” da hostilidade. Tal conceito de hospitalidade comunica-se com a gastronomia de forma transdisciplinar quando Flandrin e Montanari (1998, p. 32 e 35) discorrem sobre a função social das refeições:

Acredita-se, geralmente, que o comportamento alimentar do homem distingue-se do dos animais não apenas pela cozinha – ligada, em maior ou menor grau, a uma dietética e a prescrições religiosas –, mas também pela comensalidade e pela função social das refeições.

Com o risco de cair num antropomorfismo descabido, pode-se perceber, nas refeições das próprias feras, um prazer em comer junto, uma certa cumplicidade atenta a uma clara hierarquia, que comporta precedências, e uma espécie de etiqueta adaptada a sua sociedade [...].

Com base no disposto neste item, vê-se a mesa como espaço de sociabilidade, local para a pacificação das relações, onde o alimento e o ritual são mediadores no processo de amenização dos tratos sociais, e adota-se o seguinte conceito operacional no âmbito deste

---

<sup>2</sup> Chef e proprietário do restaurante D.O.M., eleito em 2010 o 18º Melhor Restaurante do Mundo. (REVISTA *Restaurant*)

<sup>3</sup> Doutor em psicologia, Dória se dedica a ensaios críticos na área de cultura, principalmente, sobre alimentação e gastronomia.

trabalho: *Gastronomia é todo tipo de fenômeno que pode ser observado ou entendido a partir das relações entre o homem e seu alimento, não apenas detalhes técnicos da obtenção do alimento ou conteúdos nutricionais, mas também os costumes, as tradições e as interações entre homens e sociedades de diferentes culturas.*

Com estes conceitos em mente e cenários da formação do profissional e do ensino em gastronomia delineados, a seguir passa-se a caracterizar os grupos de pesquisa identificados nessa área.

## **Grupos de Pesquisa em Gastronomia**

### *Caracterização geral*

Na tabela 1 tem-se as características gerais dos 18 grupos de pesquisa em Gastronomia cadastrados no CNPq, subdivididas em denominação, ano de criação, data da última atualização, recursos humanos, vinculação institucional e distribuição espacial.

Os grupos de pesquisa foram criados entre 1996 e maio de 2010, observando-se, portanto, que surgiram antes da criação dos cursos superiores de gastronomia, do que se depreende que a pesquisa se inicia antes da oferta dos mesmos.

No ano 2000 outro grupo foi identificado ligado à área de Literatura e, então em 2002, são criados os primeiros grupos diretamente ligados à área de gastronomia e hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi. Isto tanto evidencia quanto pode ser explicado pela interdisciplinaridade que o tema alimentação tem como caráter.

Já na caracterização da vinculação institucional destes grupos de pesquisa aqui selecionados serão comentados os dados sobre a instituição a qual pertencem, unidade e estado onde estão inseridos.

Identificou-se também que as áreas de atuação de pesquisa estão distribuídas em sua maioria pela região Sudeste e Sul do país, como demonstrado na tabela abaixo.

# VII SEMINÁRIO 2010 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

**Tabela 1:** Características gerais dos Grupos de Pesquisa em Gastronomia

Nome do grupo	Ano de formação	Data da última atualização	Pesq.	Est.	Téc.	Instituição	Unidade	UF
<b>Alimentação e Gastronomia Brasileira</b>	2009	29/10/2009	11	1	0	Universidade Anhembi Morumbi - UAM	Mestrado em Hospitalidade	SP
<b>Alimentação e Hospitalidade</b>	2008	17/11/2009	2	0	3	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC	Florianópolis	SC
<b>Alimentação, Nutrição e Cultura</b>	2004	23/09/2009	4	3	0	Fundação Oswaldo Cruz - FIOCRUZ/RJ	Diretoria Regional de Brasília	DF
<b>Ciências da Alimentação</b>	2008	4/8/2009	9	6	4	Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR	Campus Toledo - PR	PR
<b>Consciência histórica e práticas culturais: religião, alimentação, saúde e ensino</b>	2010	4/4/2010	4	3	0	Universidade Federal de Goiás - UFG	FH/Goiânia	GO
<b>Cultura, arte e sociedade</b>	2004	5/4/2010	9	7	0	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - IFRN	Em branco	RN
<b>CulTuS - Núcleo de Pesquisa em Cultura, Turismo e Sociedade</b>	2009	18/3/2010	11	7	0	Instituto de Filosofia e Ciências Humanas - UFRGS	Porto Alegre	RS
<b>Memória e Patrimônio Alimentar: tradição e modernidade</b>	2009	16/3/2010	10	13	0	Universidade de Brasília - UNB	Em branco	DF
<b>NEPAC - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura</b>	2006	5/6/2009	6	10	0	Universidade Federal da Bahia - UFBA	Interdepartamental	BA
<b>Núcleo de Estudos da Religião – NER</b>	1996	16/3/2010	6	37	0	Universidade Federal do Rio Grande do Sul - Departamento de Antropologia	Porto Alegre	RS
<b>TERRA &amp; SOCIEDADE - Núcleo de Estudos em Geografia</b>	2007	4/3/2010	12	9	0	Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG	Departamento de Geografia	MG

# VII SEMINÁRIO 2010 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

<b>Agrária, Agricultura Familiar e Cultura Camponesa</b>									
<b>Turismo e Sociedade</b>	2005	6/4/2010	12	7	0	Universidade Federal do Paraná - Departamento de Turismo	Curitiba	PR	
<b>Gestão e Planejamento Sustentável do Turismo</b>	2006	28/4/2009	11	1	0	Universidade do Estado do Rio Grande do Norte - UERN	Departamento de Turismo	RN	
<b>Literatura e outras artes</b>	2000	10/2/2010	13	14	0	Universidade Federal do Paraná - UFPR	Departamento de Letras Estrangeiras Modernas	PR	
<b>Socioantropologia da Hospitalidade</b>	2002	28/1/2010	17	22	1	Universidade Anhembi Morumbi – UAM	Vila Olímpia	SP	
<b>Grupo de Pesquisa em Alimentação e Nutrição Escolar – BA</b>	2007	1/7/2009	5	5	4	Universidade Federal da Bahia - UFBA	Departamento de Ciência da Nutrição	BA	
<b>Núcleo de Pesquisas sobre Culturas Contemporâneas</b>	1996	6/7/2009	5	18	0	Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS	Programa de Pós Graduação Em Antropologia Social	RS	
<b>Comida, Cultura e Sociedade</b>	2007	27/11/2009	1	5	0	Universidade Federal de Uberaba - Departamento de Ciências Sociais	Uberlândia	MG	

Fonte: Elaboração própria com base no Diretório de Grupos de Pesquisa (CNPq, 2010).

*Eixos disciplinares e temáticos*

Os eixos disciplinares e temáticos são analisados com base nas informações das áreas predominantes, linhas de pesquisa e das palavras-chave de cada grupo de pesquisa.

As linhas de pesquisa dos grupos podem ser cadastrados os seguintes dados: nome, objetivo, árvore do conhecimento, palavras-chave (1 a 3), setores (1 a 3) e componentes (pesquisadores, estudantes e técnicos). Verificou-se que nem sempre todos esses campos encontravam-se preenchidos, razão pela qual se optou por analisar apenas as informações da linha 1. Esclarece-se que essas linhas são específicas em gastronomia, portanto pode haver linhas referentes a outras temáticas.

Ao confrontarem-se as áreas do conhecimento dos grupos de pesquisa, percebe-se maior incidência de pesquisas nas áreas de Turismo 3 (16,6%), Antropologia 3(16,6%), Hospitalidade 3 (16,6%) e Nutrição 2 (11,1%), perfazendo um total de 11 grupos. Os demais (xx%) encontram-se espalhados nas áreas de Geografia, Letras e Saúde.

A tabela 2 mostra a grande diversidade das linhas encontradas indicando não haver uma predominância de focos de estudo das pesquisas realizadas pelos grupos.

**Tabela 2:** Linhas de Pesquisa dos Grupos de Pesquisa de Gastronomia

<b>Nome do grupo:</b>	<b>Linha de Pesquisa 1</b>
<b>Alimentação e Gastronomia Brasileira</b>	Alimentação e Culinária Brasileira - Processos e Produtos
<b>Alimentação e Hospitalidade</b>	Tecnologia de alimentos e bebidas
<b>Alimentação, Nutrição e Cultura</b>	Alimentação, Cultura e Sociedade
<b>Ciências da Alimentação</b>	Cultura alimentar
<b>Consciência histórica e práticas culturais: religião, alimentação, saúde e ensino</b>	Educação histórica e práticas culturais
<b>Cultura, arte e sociedade</b>	Festa, alimentação e cultura
<b>CulTuS - Núcleo de Pesquisa em Cultura, Turismo e Sociedade</b>	Turismo e Patrimônio Cultural
<b>Memória e Patrimônio Alimentar: tradição e modernidade</b>	Cultura: produção e alimentação
<b>NEPAC - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura</b>	Corpo, Comida e Comer
<b>Núcleo de Estudos da Religião – NER</b>	Patrimônio Cultural, Alimentação e Turismo
<b>Terra &amp; Sociedade - Núcleo de Estudos em Geografia Agrária, Agricultura Familiar e Cultura Camponesa</b>	Alimentos como patrimônio rural (produtos tradicionais e orgânicos)
<b>Turismo e Sociedade</b>	Alimentação, cultura e turismo
<b>Gestão e Planejamento Sustentável do Turismo</b>	Hospitalidade e Gastronomia

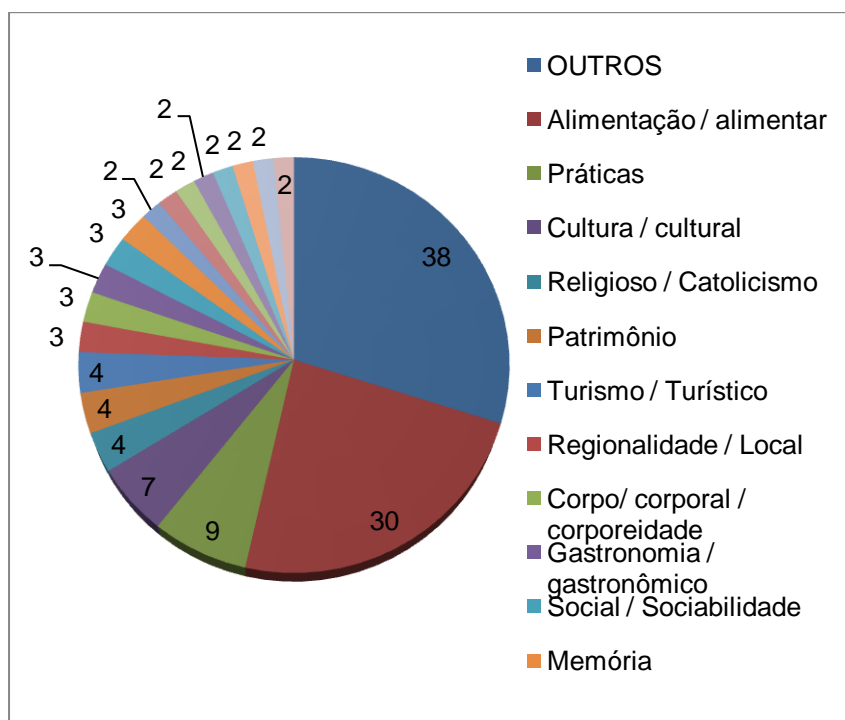


<b>Literatura e outras artes</b>	Literatura e gastronomia
<b>Socioantropologia da Hospitalidade</b>	Hospitalidade como dádiva
<b>Grupo de Pesquisa em Alimentação e Nutrição Escolar – BA</b>	Aspectos sócio-culturais da alimentação
<b>Núcleo de Pesquisas sobre Cultura Contemporânea</b>	Patrimônio Cultural, Alimentação e Turismo
<b>Comida, Cultura e Sociedade</b>	Produção simbólica, cultura e sociabilidade

Fonte: Elaboração própria com base no Diretório de Grupos de Pesquisa (CNPq, 2010).

Não há um padrão claro para as palavras-chave. Elas sofrem diversas variações dependendo do tema do grupo, o que é compreensível. Entretanto, uma maior uniformidade seria importante para a localização e contextualização das linhas de pesquisas. Outro ponto a ressaltar, é a falta de obrigatoriedade da existência ou preenchimento do campo palavra-chave para cada linha de pesquisa, uma vez que vários grupos não as utilizaram.

Apesar desta falta de uniformidade, foi possível analisar os 127 termos encontrados como palavras-chave das 24 linhas de pesquisa dos 18 grupos, e definir similaridades para 89 deles, todos os outros 38 termos apareceram apenas uma vez. No gráfico abaixo, é possível visualizar a distribuição da frequência dos termos repetidos, sendo que todos os sem repetição foram agrupados num único grupo chamado de "outros".



**Gráfico 1:** Palavras-chave mais frequentes nas linhas de pesquisa. Fonte: Elaboração própria com base no Diretório de Grupos de Pesquisa (CNPq, 2010).

### *Repercussões*

Um dos campos de identificação básica de todos os grupos no momento do cadastramento junto ao CNPq é o de "Repercussões dos trabalhos do grupo". Dos 18 grupos aqui selecionados, apenas um deixou o campo em branco. Todos os demais o preencheram, mas faz-se necessário destacar a grande divergência dos conteúdos selecionados como sendo "repercussões".

Infere-se não existir uma delimitação por parte do CNPq sobre os dados que se enquadram como repercussões, por esta razão, existe espaço para que os líderes, responsáveis pelo fornecimento de dados sobre os grupos, façam o preenchimento de acordo com o seu entendimento da questão. Esta afirmação pode ser feita a partir de uma classificação simples adotada, dividindo os tipos de informações apresentadas.

Para iniciar o levantamento de discrepâncias, encontrou-se textos de menos de 350 caracteres (com espaços) e alguns com quase 2000 caracteres (1933).

Em relação aos temas, boa parte dos grupos (11), inclui no texto deste campo algum tipo de menção aos objetivos de trabalho do grupo ou mesmo das linhas de pesquisa, quando não apresentaram apenas os objetivos como sendo repercussões dos trabalhos.

É interessante notar que em mais de um grupo o texto foi escrito no tempo futuro, apresentando as repercussões pretendidas. Acredita-se que a razão para tal possa ser o momento de cadastro do grupo, que poderia estar apenas iniciando suas pesquisas, sem poder apresentar nenhuma repercussão passada.

Além dos objetivos, em cinco casos distintos optou-se por apresentar um texto com justificativas para a existência do grupo e a relevância de suas pesquisas e em outros cinco casos o texto apresentava apenas um resumo generalista contendo informações já descritas em outros campos da identificação básica, como área do conhecimento, instituição etc. Além disso, dois grupos apresentaram entre outras informações, um breve histórico do grupo.

Outro tipo de informação apresentada por alguns grupos está ligada aos relacionamentos entre pesquisadores e instituições. Cinco grupos mencionaram intercâmbios internacionais, como por exemplo, estágios internacionais e recepção de professores visitantes. Um grupo apenas relacionou a listagem das instituições nas quais os pesquisadores

participantes do grupo atuam e, finalmente, um grupo incluiu parcerias com empresas privadas e os projetos advindos dali com um tipo de repercussão.

Já nos quesitos que apontam para questões diretamente ligadas a fatos e meios onde o conhecimento científico gerado pelo grupo pode circular no mundo acadêmico, diversos meios foram apontados, mostrando que ainda não há uma rede de repercussão consolidada para esta área do conhecimento.

Na tabela abaixo observa-se a síntese dos indicadores encontrados nos textos e sua frequência:

**Tabela 3:** Repercussões dos trabalhos da seleção de grupos de pesquisa em gastronomia cadastrados no CNPq.

TIPO DE REPERCUSSÃO		Frequência nos Grupos
Geral	Específica	
Publicações diversas	Apresentação de trabalhos em eventos científicos nacionais e internacionais/ participação em eventos científicos	6
	Publicações (artigos, dossiês em revistas, livros, capítulos, coletâneas)	7
	<b>TOTAL</b>	<b>13</b>
Projetos de pesquisa	Projetos de pesquisa com apoio do governo ou entidades públicas	2
	Projetos de pesquisa diversos	10
	<b>TOTAL</b>	<b>12</b>
Relações com estudantes	Formação de pesquisadores/orientação de teses e dissertações	4
	Atividades na graduação (iniciação científica e monografias)	3
	Temas de dissertações de mestrado	3
	<b>TOTAL</b>	<b>10</b>
Organização e planejamento	Organização de eventos, seminários, congressos científicos	1
	Organização de eventos e encontros temáticos (não científicos)	1
	Organização de grupos de trabalho, mesas redondas	3
	<b>TOTAL</b>	<b>5</b>
Criação de revistas	Criação de revista	3
	Criação de newsletter	1
	<b>TOTAL</b>	<b>4</b>
Prêmios	Prêmios científicos	1
	<b>TOTAL</b>	<b>1</b>

Fonte: Elaboração própria com base no Diretório de Grupos de Pesquisa (CNPq, 2010).

Conforme os dados acima organizados, é possível afirmar que boa parte dos grupos encontra repercussão de seus trabalhos através de publicações e projetos de pesquisa tanto dos pesquisadores, como em projetos desenvolvidos pelos estudantes, sejam eles de graduação ou pós-graduação.

Em menor frequência os grupos tomam frente de projetos mais amplos, como organização e planejamentos de eventos científicos ou não, ou mesmo de encontros com outros grupos. Assim como na criação e publicação de revistas próprias.

Apenas um grupo citou sem detalhes o recebimento de prêmios científicos.

Como dito acima, acredita-se que a razão para tamanha distinção seja a falta de orientação precisa ou mesmo a possibilidade de interpretação livre no preenchimento deste campo, já que as repercussões podem ser distintas dependendo da área de atuação de cada grupo.

Questão semelhante não ocorre, por exemplo, no levantamento de indicadores de produção cultural, tecnológica e artística, que são contabilizados no próprio sistema *Lattes* a partir das informações que cada pesquisador inclui em seu currículo.

Finalmente, ao encerrar-se esta discussão de resultados, importa destacar algumas limitações da presente pesquisa impostas pelo não preenchimento completo ou preenchimento inadequado dos campos do Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq. Algumas das inconsistências encontradas e identificadas como complicadoras na análise e cruzamento dos dados foram:

- A dedução que nem todos os campos são de preenchimento obrigatório, o que traz conseqüentemente inconsistências ou lacunas entre os grupos analisados.
- Infere-se existir limite de caracteres para preenchimento de alguns dados no formulário disponibilizado pelo CNPq aos pesquisadores, fazendo com que muitos dos campos apresentem informações resolutas ou irrelevantes para esta pesquisa.
- Caberia também certa padronização das palavras-chave para que esta informação seja mais consistente na apresentação e, posteriormente, possibilitando análise mais apurada de suas correlações.

Tais limitações impossibilitaram, por exemplo, a verificação da produção de cada um dos grupos selecionados buscando conhecer suas contribuições à academia e abordagens específicas do tema gastronomia, verificação esta que se configurava como uma das principais expectativas no início do desenvolvimento da presente pesquisa.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O ensino formal em gastronomia no Brasil é recente, datando início em meados dos anos 1990. Na mesma época, nota-se o registro de grupos de pesquisa científica no Diretório de do CNPq abrangendo a alimentação dentro do conceito utilizado no presente trabalho surgem em 1996, porém, não necessariamente ligados a áreas do conhecimento como hospitalidade, turismo ou gastronomia. Este fato demonstra a interdisciplinaridade do tema *alimentação* e as inúmeras possibilidades de investigações acerca dele.

O levantamento aqui realizado teve por objetivo conhecer, estabelecer as características individuais ou coletivas dos grupos de pesquisa cadastrados no diretório do CNPq que estudem gastronomia com enfoque nas questões da hospitalidade, utilizando o conceito operacional de gastronomia como “todo tipo de fenômeno que pode ser observado ou entendido a partir das relações entre o homem e seu alimento, não apenas detalhes técnicos da obtenção do alimento ou conteúdos nutricionais, mas também os costumes, tradições, e interações entre os homens e nas sociedades das mais diferentes culturas” para devida triagem do material coletado.

Com base nos resultados aqui apresentados, pode-se observar o aumento da criação de grupos de pesquisa com linhas que tratem do tema da gastronomia no ano de 2009. Além disso, nota-se que as regiões Sul e Sudeste do Brasil são as mais atuantes nas pesquisas desta área se para esta conclusão forem considerados os números de grupos com linhas aderentes ao tema aqui tratado dentre as regiões brasileiras. Tal fato pode ser devido à maior concentração de Instituições do Ensino Superior com oferta de títulos na área de gastronomia e hospitalidade nestas duas áreas.

É relevante destacar ainda as dificuldades encontradas no processo de condução desta investigação, especialmente na fase de análise dos dados coletados. Tal dificuldade fez-se presente em razão do não preenchimento completo dos campos do Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq. Foi possível deduzir que em todos os campos são de preenchimento obrigatório, o que dificultou análise comparativa entre os grupos selecionados pela falta de dados em muitos deles. Além disso, pode-se inferir também que o formulário disponibilizado pelo CNPq aos pesquisadores possui limite de caracteres para preenchimento, o que conseqüentemente faz com que muitos dos campos acabem por ter informações deveras resolutas ou irrelevantes. Não só este aspecto deve ser pontuado, mas também sugere-se a padronização das palavras-chave, de forma que esta informação se apresente de maneira mais coerente, possibilitando uma análise mais apurada desta informação e suas correlações entre cada um dos grupos.

Apesar do surgimento de cursos na área de gastronomia no Brasil ter ocorrido em instituições privadas ou ainda, privadas com caráter público, como no caso do SENAC, a maior concentração de grupos de pesquisa foi encontrada entre instituições públicas - estaduais ou federais - como demonstrado na pesquisa aqui apresentada.

Não só este fato é notável, mas também vale destacar que, ainda que exista uma evolução no número de grupos de pesquisa com linhas voltadas para as questões da gastronomia, em sua maioria estes são ligados à cursos de outras áreas do saber, assim como apontado ao longo da pesquisa pelos dados coletados e aqui expostos. Em outras palavras, a evolução do número de grupos de pesquisas em gastronomia situados em outras áreas do conhecimento é muito superior ao número de abertura de cursos de gastronomia e não acompanha o ritmo desse último.

Dadas estas considerações, colocam-se então algumas sugestões de problemas de pesquisa para evolução da investigação proposta neste trabalho, tais como:

Porque a maior parte dos grupos ainda não é oriunda dos cursos de gastronomia? Quais as razões pelas quais as diretrizes dos cursos de gastronomia, mesmos os de bacharelado, não estão voltadas para a ampliação do conhecimento científico na área, fato que pode ser inferido a partir da reflexão sobre os resultados aqui apresentados? Se houvesse um maior empenho por parte das partes envolvidas na elaboração, gestão, coordenação e ensino nos cursos de gastronomia, haveria um fortalecimento em direção a criação de um núcleo de estudo com considerações futuras para com a gastronomia enquanto ciência da mesma forma que aconteceu com, por exemplo, o Turismo? E ainda, os cursos de gastronomia estarão formando profissionais apenas para a operação em detrimento da pesquisa e da evolução do conhecimento?

Finalmente, sugere-se também um estudo mais detalhado e aprofundado acerca das árvores do conhecimento dos grupos de pesquisa aqui levantados com linhas aderentes aos temas da área de gastronomia e hospitalidade de forma a compreender com maior clareza o cenário em que estes evoluem.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARIES, Philippe (org.); CHARTIER, Roger (org.); FEIST, Hildegard (trad.). **História da Vida Privada - vol. 3 - da Renascença ao Século das Luzes**. São Paulo: Ed. Companhia das Letras, 11ª. Reimpressão 2006. 1ª edição de 1991.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos**. São Paulo: Senac, 2008.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília, DF, 2009.

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CAMARGO, Luiz Octavio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

DENCKER, Ada de F. M.; DA VIÁ, Sarah Chucid. **Pesquisa Empírica em Ciências Humanas** (com ênfase em comunicação). São Paulo: Futura, 2001.

DIRETÓRIO DOS GRUPOS DE PESQUISA – CNPq. Disponível em:  
<http://dgp.cnpq.br/diretorioc/>. Acessado entre 12 e 15 de abril de 2009.

FEDRIZZI, V. L. F. **O conhecimento gerado no programa de mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi - UAM**. 2008. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2008.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

HOTEC. Disponível em <http://www.hotec.com.br>. Último acesso em 24 de maio de 2010.

LAROUSSE. **Larousse gastronomique**. New York: Clarkson Potter, 2001.

LUNA, Sérgio Vasconcelos de. **Planejamento de Pesquisa** – uma introdução. São Paulo: EDUC, 2006.

Ministério da Educação, Conselho Nacional de Educação/Conselho Pleno - RESOLUÇÃO CNE/CP 3, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2002 - **Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia**

Ministério da Educação, Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior - Parecer número: CNE/CES Nº: 277/2006 - **Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação**. Aprovado em: 7/12/2006

SENAC SÃO PAULO. Disponível em <http://www.sp.senac.br>. Último acesso em 24 de maio de 2010.

RODRIGUES, H.; NERI, M.; JHUN, S.. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi. **Seminário Anual da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**, Brasil, jun. 2009.

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **The Professional Chef**. New York: CIA, 2002.