

**Turismo, gastronomia & pesquisa científica:
uma análise descritiva dos Grupos de Pesquisa CNPq**

DOI: 10.2436/20.8070.01.234

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse

Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná, Brasil
Professora no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade na
Universidade Anhembi Morumbi, Brasil.

E-mail para contato: mariegimenes@gmail.com

Mariana da Silva Lopes

Mestre em Gestão de Alimentos e Bebidas pela Universidade Anhembi Morumbi, Brasil
Doutoranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi, Brasil

E-mail para contato: mssl.marislopes@gmail.com

Pércia Helena Sabbag

Mestre em Comunicação pela Universidade Paulista UNIP, Brasil
Doutoranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi, Brasil
Professora no Instituto Federal de Ciência e Tecnologia – Avaré, Brasil

E-mail para contato: perciahelenasabbag@gmail.com

Cinthia Shinagava de Carvalho

Mestranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi, Brasil
Bacharel em Turismo pela Universidade São Marcos, UNIMARCO, Brasil

E-mail para contato: cinthiashinagava@hotmail.com

Resumo

A pesquisa científica sobre Turismo e Gastronomia no Brasil tem crescido nas últimas décadas e vem despertando a atenção de diferentes pesquisadores, interessados em melhor compreender seu desenvolvimento. Este artigo objetiva apresentar as análises preliminares de um estudo descritivo dos Grupos de Pesquisa registrados no CNPq na área de Turismo que possuem o termo Gastronomia dentre seus descritores chave, procurando registrar suas características gerais, temáticas pesquisadas no momento, abordagens metodológicas, métodos e técnicas de coleta e análise de dados mais utilizados, dificuldades em manter um Grupo ativo e produtivo, desafios da pesquisa sobre Turismo e Gastronomia no Brasil, questões que merecem ser melhor

desenvolvidas no contexto da pesquisa sobre Turismo e Gastronomia no Brasil, dentre outras informações. A coleta de dados foi realizada em duas etapas. A primeira consistiu em uma consulta ao Diretório, o que permitiu obter informações gerais sobre os 26 Grupos cadastrados; a segunda foi realizada a partir de um questionário eletrônico, composto por 16 perguntas abertas e fechadas, elaborado na plataforma Survey Monkey e enviado aos líderes dos Grupos. Foram obtidos 17 questionários respondidos. Dentre os principais resultados, destacam-se: os grupos concentram-se principalmente nas regiões Nordeste e Sudeste; a grande maioria dos Grupos foi criada a partir de 2010 e privilegiam a perspectiva cultural. Utilizam, em sua maioria, pesquisas de abordagem mista, estratégias de coleta de dados de caráter qualitativo, e análise estatística descritiva, análise de conteúdo e de discurso. Os métodos mais utilizados são estudo de caso, etnografia e análise bibliométrica. As principais dificuldades mencionadas para manter um Grupo de Pesquisa produtivo referem-se à composição e dinâmica da equipe e à escassez de fomentos. Os principais desafios para realizar pesquisas sobre Turismo e Gastronomia no Brasil apontados foram dificuldades de caráter teórico e metodológico, obtenção de recursos e dificuldade na formação de novos pesquisadores.

Palavras-chave: Turismo. Gastronomia. Pesquisa Científica. Produção Científica. Grupos de Pesquisa

1 INTRODUÇÃO

Para um pesquisador que deseja iniciar o estudo em um determinada área ou tema, conhecer o que já foi produzido é fundamental para familiarizar-se com as abordagens teóricas e metodológicas mais utilizadas e as descobertas já realizadas. Da mesma forma, para os pesquisadores que já possuem uma área ou tema de pesquisa definidos, acompanhar o desenvolvimento dos demais estudos é igualmente importante, permitindo conhecer os avanços realizados por outros pesquisadores e identificar tendências e lacunas que merecem atenção.

A pesquisa científica sobre Turismo e Gastronomia no Brasil tem crescido nas últimas décadas e vem despertando a atenção de diferentes pesquisadores, interessados em melhor compreender seu desenvolvimento. Seja concentrando suas análises nas publicações de artigos em periódicos, como as contribuições de Barbosa & Collaço (2018), Ribeiro-Martins & Silveira-Martins (2018), Vogel, Barros & Marinho (2019) e Gimenes-Minasse (2020); ou em trabalhos de pós-graduação *stricto sensu*, como as contribuições de Gimenes-Minasse (2012), Ferro (2018) e Ferro & Rejowski (2020), estes estudos não apenas atestam o aumento das iniciativas de pesquisa, mas também investigam diferentes detalhes desta produção.

Este trabalho, parte integrante de um projeto de pesquisa em realização desde 2018, dá continuidade aos esforços para melhor compreender o desenvolvimento da pesquisa científica sobre Turismo e Gastronomia no Brasil, abordando esta realidade a partir da perspectiva dos Grupos de Pesquisa. Uma única iniciativa semelhante, um estudo descritivo sobre os Grupos de Pesquisa que trabalhavam Gastronomia com enfoque em Hospitalidade, foi realizada por Borges, Autran e Rubim (2010).

De forma específica, este artigo tem como objetivo apresentar as análises preliminares de um estudo descritivo dos Grupos de Pesquisa registrados junto ao CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) na área de Turismo

(uma subárea da área de Ciências Sociais Aplicadas) que possuem o termo Gastronomia dentre seus descritores chave), procurando registrar suas características gerais (título, líderes, instituição, linhas de pesquisa e composição de pesquisadores), temáticas pesquisadas no momento, abordagens metodológicas, métodos e técnicas de coleta e análise de dados mais utilizados, dificuldades em manter um Grupo ativo e produtivo, desafios da pesquisa sobre Turismo e Gastronomia no Brasil, questões que merecem ser melhor desenvolvidas no contexto da pesquisa sobre Turismo e Gastronomia no Brasil, dentre outras informações.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 Revisão de literatura

Os estudos turísticos relacionados à Gastronomia no Brasil são recentes e ainda são subdesenvolvidos se comparados com aqueles realizados na Inglaterra, França, Itália, Espanha e Portugal (Barbosa & Collaço, 2018). Exemplificando esta realidade pode-se mencionar que o primeiro artigo científico tratando da relação entre Gastronomia e Turismo no Brasil foi publicado no Brasil em 2005, um artigo sobre enoturismo de autoria de Locks e Tonini (2005) publicado na Revista Turismo em Análise (um periódico que está em operação desde 1990) (Gimenes-Minasse, 2020).

Contudo, autores como Hjalager & Richards (2002), Scarpato (2002) e Kesimoglu (2015) também já registraram que, mesmo no contexto internacional, no início do século XIX as relações entre Turismo e Gastronomia, apesar de se darem na prática há muitos anos, eram um objeto de pesquisa recente. Estes autores, porém, atestam em seus trabalhos o crescimento de pesquisas unindo estes dois campos do conhecimento, perspectiva que também parece ocorrer no contexto brasileiro, de acordo com Barbosa & Collaço (2018), Ferro (2018), Ferro & Rejowski (2020) e Gimenes-Minasse (2020).

Para Hjalager & Richards (2002) o Turismo e a Gastronomia são dois campos complexos, que envolvem diferentes recursos e atores e trabalham com diferentes escalas de produção (da artesanal até a de massa), bem como são associados a questões de autenticidade. À análise destes autores pode-se acrescentar o fato das relações entre o Turismo e a Gastronomia ocorrerem a partir de atrativos de diferentes características (Gimenes-Minasse, 2020), se darem por diferentes motivações e níveis de interesse mesmo se tratando do Turismo Gastronômico (Mitchell & Hall, 2003), envolverem diretamente questões patrimoniais e relacionadas à identidade cultural (Timothy, 2016) e também questões de sustentabilidade ambiental, social e cultural (Scarpato, 2002a).

Por consequência, como observam Hjalager & Richards (2002) e Scarpato (2002b), é preciso que as pesquisas sobre Turismo e Gastronomia desenvolvam abordagens multidisciplinares e evitem, como observa Kesimoglu (2015), abordagens fragmentadas da realidade estudada. Observa-se, porém, que desenvolver tais abordagens muitas vezes constitui um desafio, tendo em vista eventuais limitações paradigmáticas, teóricas e até mesmo metodológicas que muitas vezes são inerentes à formação de um pesquisador. Neste sentido, a formação de Grupos de Pesquisa é fundamental para o desenvolvimento de qualquer área, diante da possibilidade de reunir diferentes pesquisadores, com diferentes formações e orientações paradigmáticas e metodológicas ou, no caso de uniformidade em alguns destes aspectos, ao menos diferentes pontos de vista.

Considerando o escopo da discussão que se pretende realizar, foram selecionados como artigos de referência para esta análise aqueles que se debruçaram sobre a realidade brasileira recentemente.

Barbosa e Collaço (2018) realizaram uma análise sistemática de 78 artigos publicados sobre Gastronomia por autores vinculados a instituições de ensino brasileira em 24 periódicos da área de Turismo no período entre 2007 e 2016. Os autores consideraram a distribuição por ano e por periódico; o número de artigos publicado por cada autor identificado; a área de formação destes autores; o tipo de pesquisa realizado e a principal abordagem teórica utilizada (possuindo aderência com esta pesquisa o tipo de pesquisa e a principal abordagem teórica utilizada).

Vogel, Barros e Marinho (2019) realizaram uma análise bibliométrica de artigos sobre Gastronomia publicados em dois periódicos da área de Turismo: a Revista Turismo em Análise e a Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade, abrangendo 34 artigos publicados entre os anos 2000 e 2016. Os autores consideraram a incidência, a origem e os tipos de referências utilizadas na produção científica em Gastronomia no Brasil, além dos temas desenvolvidos (tendo apenas este último item aderência a esta pesquisa).

Gimenes-Minasse (2020) realizou uma análise da produção científica publicada em periódicos brasileiros dedicados ao turismo e à hospitalidade sobre Turismo Gastronômico com avaliação Qualis CAPES igual ou superior à B5, abrangendo 89 artigos publicados entre 2005 e 2017. A autora considerou: os periódicos; a distribuição dos artigos por estrato Qualis, por periódico, por ano e por temáticas/subtemáticas; os procedimentos metodológicos; o perfil dos autores que se dedicam ao tema com assiduidade (possuem aderência a esta pesquisa as temáticas e subtemáticas trabalhadas e os procedimentos metodológicos).

Ferro e Rejowski (2020) realizaram uma análise descritiva dos procedimentos metodológicos adotados em 61 dissertações de mestrado sobre Gastronomia realizadas no campo científico do Turismo, entre 2001 e 2016. Os autores consideraram nesta análise o ano do documento; a instituição de origem; a estratégia de pesquisa; o nível de profundidade; a abordagem ou delineamento da pesquisa; as técnicas de coleta de dados; técnicas de análise de dados e objeto de estudo (possuem aderência com esta pesquisa a estratégia de pesquisa, a abordagem ou delineamento da pesquisa, as técnicas de coleta de dados, as técnicas de análise de dados e o objeto de estudo).

2.2. Procedimentos metodológicos

O universo desta pesquisa é composto pelos Grupos de Pesquisa registrados no Diretório de Grupos de Pesquisa no Brasil do CNPq na grande área Ciências Sociais Aplicadas e na subárea de Turismo que tenham o termo Gastronomia mencionados dentre os seus descritores-chave (no nome do Grupo, no nome da linha de pesquisa, nas palavras-chave ou nas linhas de pesquisa) e que estejam com o *status* “atualizado”. A consulta foi realizada na primeira quinzena de abril de 2021 e revelou 26 resultados. Foram desconsiderados: uma duplicidade, um Grupo excluído pela Instituição, um Grupo desatualizado há mais de 12 meses (embora tenha-se usado o filtro de “atualizado”) e um Grupo que não apresentava nenhuma menção ao Turismo e à Gastronomia em seu descritivo, totalizando um universo de 22 Grupos de Pesquisa considerados válidos.

A consulta ao Diretório permitiu obter informações como os nomes dos Grupos, as instituições de vinculação, o ano de criação, os nomes dos líderes e vice-líderes e

seus e-mails para contato, os recursos humanos envolvidos, as linhas de pesquisa e as principais repercussões (embora poucos Grupos apresentem este tipo de registro). Para complementar estas informações foi elaborado um questionário eletrônico na plataforma Survey Monkey que foi enviado por e-mail aos líderes dos Grupos. Este questionário foi estruturado com 16 perguntas, abertas e fechadas, que abordaram a filiação ou não a um Programa de Pós-Graduação; a composição atual da equipe (que poderia ser diferente da indicada no Diretório); as abordagens metodológicas e as estratégias de coleta e análise de dados mais utilizadas; as principais dificuldades em manter um Grupo ativo e operante; os principais desafios para realizar pesquisas sobre Turismo e Gastronomia no Brasil e as questões relativas ao Turismo e à Gastronomia que, na opinião dos respondentes, merecem ser melhor trabalhadas.

Encerrado o período destinado à coleta de dados, foram obtidos 17 questionários respondidos que constituíram a amostra desta pesquisa. Observa-se que 2 líderes de Grupos de Pesquisa responderam ao e-mail alegando que seus respectivos Grupos não estavam realizando nenhuma pesquisa relacionada à Gastronomia no momento e, portanto, não iriam responder ao questionário eletrônico.

Foi garantido o anonimato aos respondentes e, nesta apresentação preliminar dos resultados, as perguntas fechadas tiveram seus dados analisados mediante porcentagem descritiva enquanto as perguntas abertas foram analisadas a partir da técnica de Análise de Conteúdo seguindo as premissas de Bardin (2011), utilizando categorias analíticas construídas *a posteriori*. Todos resultados foram transpostos para uma planilha de Excel para a realização da análise e serão exibidos aqui a partir de gráficos e quadros síntese.

2.3. Apresentação e discussão dos resultados

Primeiramente será apresentada uma análise geral dos Grupos que integram o universo desta pesquisa e, na sequência, serão apresentados resultados obtidos a partir da amostra dos respondentes

2.3.1. Análise do quadro geral

O quadro 1 apresenta o nome dos Grupos, as instituições de ensino a qual pertencem apresentados em ordem do ano de criação:

Quadro 1 – Universo da Pesquisa – Grupos de Pesquisa sobre Turismo e Gastronomia

	GRUPO	INSTITUIÇÃO	CRIAÇÃO
1	TerroirTUR - Turismo, Enoturismo, Gastronomia, Patrimônio do Vinho e Desenvolvimento	Universidade Federal do Paraná	2003
2	Hospitalidade na competitividade em serviços	Universidade Anhembi Morumbi	2008
3	CHT - Centro de Estudos em Hospitalidade, Turismo e Gastronomia	Universidade Federal de Pernambuco	2010
4	Turismo e Geografi-Cidades	Universidade Federal do	2010

		Estado do Rio de Janeiro	
5	Turismo e hospitalidade	Instituto Federal Farroupilha	2010
6	Identidades Culturais da Gastronomia Maranhense	Universidade Federal do Maranhão	2012
7	Grupo Unificado de Estudos Turísticos e de Hospitalidade	Instituto Federal do Ceará – Reitoria	2012
8	Grupo de Pesquisas TRECHOS - Turismo Responsável, Economia Criativa, Cerveja Artesanal e Hospitalidade	Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro	2012
9	Grupo de Pesquisa em Patrimônio, Gastronomia e Cultura (PGC)	Instituto Federal de Santa Catarina	2012
10	Turismo, Hospitalidade e Gastronomia	Universidade do Vale do Itajaí	2013
11	Hospitalidade e Lazer (Gphostur)	Instituto Federal do Ceará - Reitoria	2013
12	Turismo, Cultura e Meio Ambiente (TUCUM)	Universidade do Estado de Mato Grosso	2014
13	Hospitalitas: oportunidades e desafios	Instituto Federal de São Paulo	2017
14	Gastronomia e (m) Desenvolvimento	Universidade de Brasília	2018
15	GETUC - Grupo de Pesquisas e Estudos Interdisciplinares em Turismo Criativo	Universidade Federal de Sergipe	2018
16	Processos de Gestão, Sustentabilidade e Turismo	Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro	2018
17	Núcleo de Estudos Multidisciplinares de Areia (NEMA)	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - IFPB	2019
18	Dimensões e Contextos da Hospitalidade	Instituto Federal de Pernambuco	2020
19	Foodies - Grupo de Pesquisa em Inovação, Educação Empreendedora e Sustentabilidade Aplicadas à Gastronomia e ao Turismo	Instituto Federal de Brasília	2020
20	GHOSTO - Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Hospitalidade e Turismo	Universidade de São Paulo	2020
21	Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência dos Alimentos (GPGCA)	Instituto Federal do Paraná	2020
22	Centro de Estudos Interdisciplinares em Alimentação	Instituto Federal Fluminense	2021

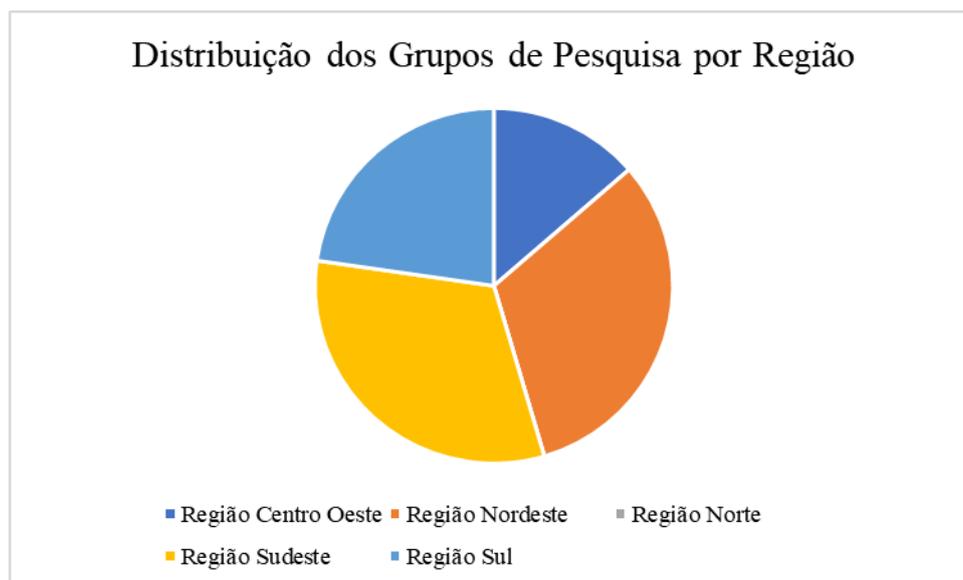
Fonte: Minasse, Lopes, Sabbag e Carvalho (2021) a partir de CNPq (2021)

Em relação às Instituições de Ensino Superior (IES) que abrigam estes Grupos, verifica-se a predominância de Institutos Federais de Educação (10 ou 45,45%) seguidos pelos Grupos em Universidades Federais (9 ou 40,9%) e em Universidades Estaduais (1 ou 4,54%), Comunitárias (1 ou 4,54%) e Privadas (1 ou 4,54%). Observa-se que a predominância de Institutos Federais é de certa forma surpreendente, na medida em que, apesar de possuírem tradição na formação em Turismo e Gastronomia a partir

de cursos técnicos e superiores (graduação nas modalidades de cursos tecnológicos, bacharelados e licenciaturas), são reconhecidos muitas vezes por oferecerem uma formação mais voltada ao mercado de trabalho e não por possuírem uma trajetória sólida em pesquisa.

A distribuição dos Grupos de Pesquisa por região brasileira também merece destaque, como pode ser observado no Gráfico 1:

Gráfico 1: Distribuição dos Grupos de Pesquisa por região brasileira



Fonte: Minasse, Lopes, Sabbag e Carvalho (2021) a partir de CNPq (2021)

Considerando a distribuição de Grupos por região, verifica-se uma predominância do Sudeste e do Nordeste (ambos com 7 Grupos, correspondendo cada um a 31,81% do total), seguidos pelo Sul (com 5 Grupos ou 22,72% do total) e pela Região Centro-Oeste (com 3 Grupos ou 13,63% do total), não sendo identificado nenhum Grupo de Pesquisa pertencente a uma IES da região Norte. Observa-se a importância de se ter Grupos em funcionamento em diferentes regiões do país, o que potencializa a realização de estudos que tratem das realidades regionais distintas e que contribuam para o desenvolvimento turístico de suas respectivas zonas de atuação.

Outro dado que ajuda na compreensão da realidade geral destes Grupos é o ano de formação de cada um. O Grupo de Pesquisa mais antigo foi fundado em 2003 e o mais novo em 2021. Observa-se que no intervalo entre 2004 e 2007 nenhum criado, o que voltou a ocorrer em 2009, em 2011, 2015 e 2016. A partir de 2017 em todos os anos foi registrada a criação de um novo Grupo. Este dado reforça a argumentação de Barbosa e Collaço (2018) e de Gimenes-Minasse (2020) de que os estudos sobre Gastronomia no campo do Turismo são recentes.

Um outro conjunto de dados importante para compreender esta realidade é a análise das Linhas de Pesquisa, apresentadas no Quadro 2 (em negrito, destacadas pelas autoras, constam as linhas diretamente relacionadas à Gastronomia:

Quadro 2: Linhas de Pesquisa dos Grupos de Pesquisa

Nome do Grupo	Linhas de Pesquisa indicadas na Plataforma
---------------	--

	CNPq
Centro de Estudos Interdisciplinares em Alimentação	Educação, Ensino e Formação Profissional; Sociedade, História, Cultura e Sustentabilidade; Tecnologia e inovação, desenvolvimento regional e inovação; Desenvolvimento Regional, Planejamento e Gestão
CHT - Centro de Estudos em Hospitalidade, Turismo e Gastronomia	Cultura Alimentar, Gastronomia Regional e Consumo; Gestão de Empreendimentos em Hospitalidade, Turismo e Gastronomia; Negócios em Hospitalidade
Dimensões e Contextos da Hospitalidade	Cultura, Patrimônio e Acolhimento; Gestão Pública e sua interface com a Hospitalidade; Novas Práticas em Turismo e Hospitalidade; Práticas Discursivas em Hospitalidade e Lazer; Qualidade de Vida e Bem-estar; Segurança Alimentar e Nutricional; Sustentabilidade e Hospitalidade; Tecnologia de Alimentos
Foodies - Grupo de Pesquisa em Inovação, Educação Empreendedora e Sustentabilidade Aplicadas à Gastronomia e ao Turismo	Gastronomia, Gênero e Cultura Alimentar; Gastronomia, Nutrição e Mindfull Eating; Gastronomia, Turismo e Sustentabilidade
Gastronomia e (m) Desenvolvimento	Gastronomia e desenvolvimento
GETUC - Grupo de Pesquisas e Estudos Interdisciplinares em Turismo Criativo	Complexidade no sistema turístico e suas dimensões de análise; Experiências de turismo criativo e autenticidade nas bases comunitárias; Gestão participativa no turismo criativo e turismo de base comunitária; Interdisciplinaridade em Turismo, Cultura e Políticas Públicas; Tecnologias sustentáveis e sociais no turismo; Territorialidades e o turismo de base comunitária; Territórios e Sustentabilidade no Turismo; Turismo Científico, Criativo e Comunitário; Turismo criativo, Economia Criativa e Slow Tourism; Turismo, cidades e litoral
GHOSTO - Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Hospitalidade e Turismo	Cultura e Sociedade; Gastronomia, Hospitalidade e Turismo; Gestão em Gastronomia, Hospitalidade e Turismo
Grupo de Estudos de Hospitalidade e Lazer (GEHLA)	Aspectos jurídicos em hospitalidade e lazer; Gastronomia e hospitalidade; Ludicidade nos diferentes tempos e espaços da hospitalidade; Políticas públicas de hospitalidade e lazer
Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência dos Alimentos (GPGCA)	Cultura alimentar, Gastronomia; Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, matérias primas e ingredientes
Grupo de Pesquisa em Patrimônio, Gastronomia e Cultura (PGC)	Alimentação e cultura; Identidade alimentar nas cozinhas locais; Patrimônio Cultural Imaterial; Patrimônios Culturais Gastronômicos; Registro

	audiovisual de produtos e processos da gastronomia regional brasileira
Grupo de Pesquisas TRECHOS - Turismo Responsável, Economia Criativa, Cerveja Artesanal e Hospitalidade	Certificação turística e de meios de hospedagem; cerveja artesanal e gastronomia ; economia criativa; hospitalidade; turismo responsável
Grupo Unificado de Estudos Turísticos e de Hospitalidade	Alimentos, Bebidas e serviços gastronômicos; docência em gastronomia ; ensino técnico e tecnológico; higiene e manipulação de alimentos ; hospitalidade e sustentabilidade; Línguas Estrangeiras (Inglês, Italiano, Francês e Espanhol): o saber científico e o ensino de línguas estrangeiras modernas; segurança e soberania alimentar
Hospitalidade e Lazer (Gphostur)	Inovação e empreendedorismo; Cultura e práticas discursivas ligadas ao turismo e hotelaria; ensino e pesquisa em Turismo e Hospitalidade; Estudos do espaço turístico; redes de turismo; Resgate histórico da cultura alimentar local ; turismo de base comunitária; turismo em espaço rural; Turismo, hotelaria e cultura; Turismo, hotelaria e gastronomia ; Turismo, hotelaria e meio ambiente
Hospitalidade na competitividade em serviços	Hospitalidade e competitividade; Hospitalidade e Globalização; Hospitalidade e Recursos Humanos; Hospitalidade e Serviços
Hospitalitas: oportunidades e desafios	Cultura, identidade e patrimônio; Eventos, gastronomia e restauração ; Formação, atuação profissional e desenvolvimento do turismo e hospitalidade; Indicadores sociambientais e ambientais em Turismo e Hospitalidade; Planejamento e marketing de empreendimentos e destinos turísticos; Políticas públicas para o Turismo; Turismo sustentável e desenvolvimento regional
Identidades Culturais da Gastronomia Maranhense	Sociocultural; Socioecológica; Sócioeconômica
Núcleo de Estudos em Gastronomia	Análise de produtos e processos; Desenvolvimento de material didático para gastronomia; Desenvolvimento e inovação gastronômica com produtos locais de Santa Catarina; Gastronomia Contemporânea e Sustentabilidade
Núcleo de Estudos Multidisciplinares de Areia (NEMA)	Gestão do Conhecimento, Empreendedorismo e Inovação em Administração; Ciências e Tecnologias de Alimentos ; Educação, ciência e tecnologia; Engenharia e tecnologia da informação; Literatura brasileira

Processos de Gestão, Sustentabilidade e Turismo	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios com foco em Inovação e/ou Sustentabilidade; Gestão da Produção de Refeições e suas inter-relações com Hospitalidade, Turismo e Gastronomia; Gestão da Sustentabilidade Turística; Gestão de Bebidas e suas inter-relações com Hospitalidade, Turismo e Gastronomia; Gestão Hoteleira e Excelência Organizacional; Turismo, Cultura e Meio Ambiente
TerroirTUR - Turismo, Enoturismo, Gastronomia, Patrimônio do Vinho e Desenvolvimento	Práticas do enoturismo, enogastronomia, cultura alimentar e mercado do vinho; Regiões Vinícolas, Enoturismo, Transformações em Territórios Rurais; Turismo, Paisagens Culturais e Patrimonialização das Práticas e Tradições Vinícolas
Turismo e Geografi-Cidades	Cultura, eventos e gastronomia; Inovação em Turismo; Produção do Espaço e o Turismo na cidade do Rio de Janeiro; Turismo Científico; Turismo e as Novas Tecnologias da Informação e Comunicação - NTICS; Turismo e Pandemia; Turismo, Geografia, Literatura e Artes
Turismo e hospitalidade	Educação tecnológica; gastronomia; gestão do turismo; hospitalidade
Turismo, Cultura e Meio Ambiente (TUCUM)	Gastronomia e Hospitalidade; Planejamento e gestão de destinos turísticos; Turismo Rural e Desenvolvimento Territorial
Turismo, Hospitalidade e Gastronomia	Gastronomia e cultura; Hospitalidade do Espaço Físico; Hospitalidade e Bem-estar; Hospitalidade, Patrimônio e Cultura

Fonte: Minasse, Lopes, Sabbag e Carvalho (2021) a partir de CNPq (2021)

As linhas de pesquisa remetem, em sua maioria, a uma abordagem cultural (com 11 associações), havendo também abordagens relacionadas à gestão (com 6 associações), à hospitalidade (com 5 associações), à sustentabilidade (com 3 associações), à inovação (com 3 associações) e à tecnologia e ciência dos alimentos (com 3 associações), evidenciando o que é observado na literatura sobre as múltiplas abordagens possíveis e a necessidade de estudos multidisciplinares (Hjalager & Richards, 2002; Scarpato, 2002b).

Em relação aos subsegmentos do Turismo Gastronômico verifica-se que há um Grupo de Pesquisa dedicado especificamente ao Enoturismo (o TerroirTur, da UFPR) e uma linha de pesquisa dedicada à cerveja artesanal no contexto do Turismo (do Grupo TRECHOS, da UFRRJ).

1.1. Análise dos respondentes

Dos 17 Grupos respondentes, 4 estão vinculados a Programas de Pós-Graduação Stricto Sensu (PPG). Este número parece pequeno, considerando, inclusive, que atualmente há 11 PPGs associados à ANPTUR (Associação Nacional de Pesquisa e Pós-

Graduação em Turismo). Como observado por Gimenes-Minasse (2020, p. 109) “[...] dissertações e teses são pesquisas de maior fôlego, que tendem a exigir uma discussão teórica e um conjunto de procedimentos metodológicos mais robusto”. Por consequência, ao ter a oportunidade de reunir mestrandos e doutorandos que estejam pesquisando Turismo e Gastronomia em PPGs associados, o potencial de contribuição de um Grupo de pesquisa para o desenvolvimento destas áreas é ampliado.

Considerando o conjunto total dos respondentes, tem-se que tais Grupos congregam atualmente 213 pesquisadores, sendo 174 professores (81,69%), 13 alunos de doutorado (6,1%), 12 alunos de mestrado (5,63%) e 14 alunos de graduação (6,57%), totalizando 39 alunos (ou 18,3%). A baixa aderência de alunos é um dado que pode ser explorado em pesquisas futuras.

As temáticas atualmente pesquisadas pelos Grupos respondentes relacionadas diretamente à Turismo e Gastronomia são bastante variadas. O Quadro 3 sintetiza as respostas:

Quadro 3 - Temáticas atualmente pesquisadas pelos Grupos respondentes

	Temáticas atualmente pesquisadas pelos Grupos respondentes (categorias identificadas)	Número de menções
1	Uso turístico da cultura alimentar	12
2	Relações entre Turismo e Gastronomia	09
3	Gestão e operacionalização de estabelecimentos de Alimentos e Bebidas	05
4	Hospitalidade	03
5	Sustentabilidade	03
6	Inovação	03
7	Gastronomia e gênero	01
8	Impactos do COVID-19	01
9	<i>Mindful eating</i>	01
10	Paisagens vitícolas – <i>winescape</i>	01

Fonte: Minasse, Lopes, Sabbag e Carvalho (2021)

Em consonância com as Linhas de Pesquisa apresentadas no Quadro 2, há predominância de discussões relacionadas à cultura alimentar: há duas menções específicas ao termo à cultura alimentar, duas menções à cozinha tradicional, duas menções à gastronomia étnica (uma delas é específica à culinária quilombola), uma menção à gastronomia de comunidades locais, uma menção a cozinhas populares, uma menção a saberes fazeres, uma menção aos alimentos e pratos regionais, uma menção a produtos e temperos típicos; uma menção às relações entre cultura, eventos e gastronomia. Ainda na perspectiva sociocultural, mas pertencente a outra categoria, identificou-se uma menção à relação Gastronomia e gênero.

Há também pesquisas em andamento sobre as relações entre Turismo e Gastronomia (com duas menções às especificidades desta relação), sobre Turismo Gastronômico (também com três menções, sendo uma delas Turismo de experiência gastronômica rural) e subsegmentos específicos, como Enoturismo, Olivoturismo, Turismo e Café e Turismo Cacaueiro e Chocolateiro (cada um deles com uma única menção).

No escopo das pesquisas sobre gestão e operacionalização de estabelecimentos de Alimentos e Bebidas identificou-se uma menção à gestão de negócios em Alimentos e Bebidas, uma menção à estética de restaurantes em destinos turísticos, uma menção a cardápios digitais, uma menção a serviços de alimentação em meios de hospedagem e uma menção ao serviço e à degustação de bebidas (alcoólicas ou não), bem como as rotinas e equipes envolvidas neste processo.

Há três menções indicando a Hospitalidade como temática trabalhada, sendo que uma delas estabelece uma conexão direta com comensalidade. No contexto da sustentabilidade, foram identificadas uma menção à sustentabilidade, uma menção à biodiversidade e uma menção relacionada à segurança alimentar e nutricional, todas mencionadas pelo mesmo Grupo. Verificou-se também três menções à temática inovação (duas delas associando inovação e tecnologia).

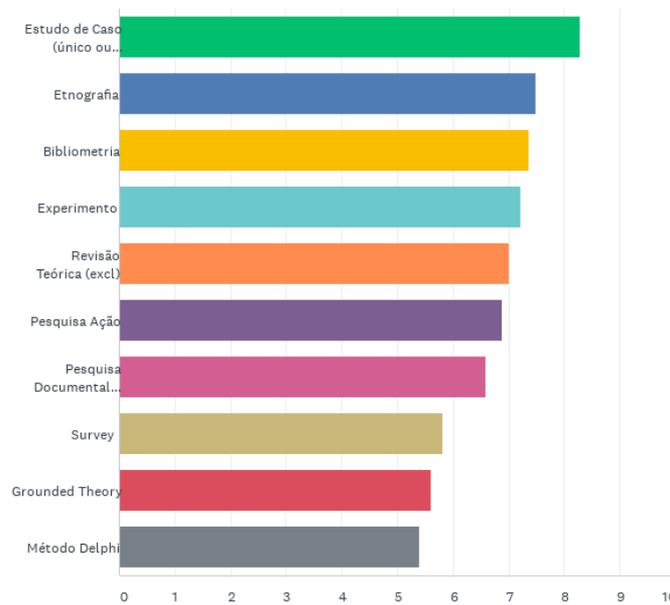
Também receberam uma menção as relações entre Gastronomia e Nutrição; Mindful Eating; e paisagens vitícolas – *winescape* (que se relacionam com o enoturismo mas foram indicadas de forma separada, de forma a indicar um interesse específico de pesquisa). E apenas um Grupo está realizando no momento pesquisas relacionadas aos impactos do Covid-19 no campo da Gastronomia.

Em relação às abordagens metodológicas mais utilizadas nestas pesquisas, 52,94% das respostas (9 respondentes) afirmaram usar abordagens mistas (unindo técnicas qualitativas e quantitativas) enquanto 47,06% (8) dos respondentes indicaram usar com maior frequência abordagens qualitativas. Este é um dado que merece atenção, tendo em vista que os achados de Barbosa & Collaço (2018), Gimenes-Minasse (2020) e Ferro & Rejowski (2020) indicam a predominância de abordagens qualitativas nas pesquisas sobre Turismo e Gastronomia. Em Gimenes-Minasse (2020), por exemplo, apenas 3,37% dos artigos analisados foram desenvolvidos a partir de abordagens mistas. Ferro & Rejowski (2020, p. 480) inclusive, argumentam a partir das dissertações analisadas que “[...] a Gastronomia no campo científico do Turismo ainda não alcançou um patamar de maturidade metodológica, visto que ainda existe uma lacuna quanto à produção de pesquisas de abordagem quantitativa”. Neste sentido, o desenvolvimento de abordagens mistas é de grande importância para o desenvolvimento do referencial teórico e metodológico destas áreas, na medida em que permitem leituras mais abrangentes e aprofundadas de uma realidade ao articular diferentes técnicas de coleta e de análise de dados.

O Gráfico 2 indica quais os métodos mais utilizados nestas pesquisas (a pergunta foi construída de forma com que o respondente estabelecesse uma hierarquia entre os métodos havendo a possibilidade de marcar “não se aplica”):

Gráfico 2 – Métodos de pesquisa mais utilizados

P8 Quais são os métodos mais utilizados nestas pesquisas?



Fonte: Minasse, Lopes, Sabbag e Carvalho (2021)

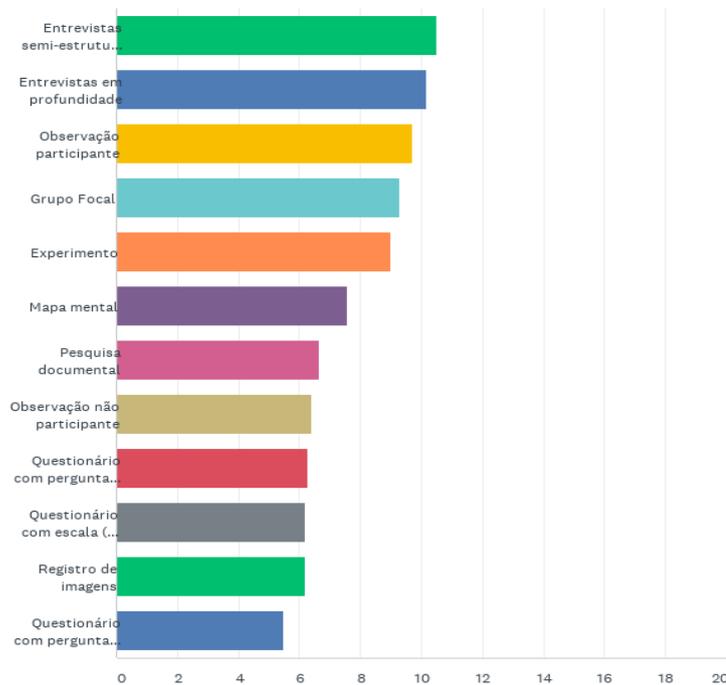
Os três métodos mais usados são, respectivamente, Estudo de caso, Etnografia e Bibliometria. Verifica-se que o Estudo de Caso também se destacou nos levantamentos de Ferro & Rejowski (2020) (onde foi o método mais utilizado) e no de Gimenes-Minasse (2020) (onde foi o segundo método mais utilizado). Observa-se, contudo, que a predominância deste método pode gerar abordagens fragmentadas de uma realidade, opondo-se ao que Kesimoglu (2015) defende. Os três métodos menos usados, são, respectivamente, Método Delphi, Grounded Theory e Survey. A baixa incidência de indicações para Survey, um método muito difundido em abordagens quantitativas, surpreendeu, tendo em vista que a indicação majoritária de uso de abordagens mistas pelos Grupos respondentes.

Não constavam no questionário, mas foram mencionados os seguintes métodos: Pesquisa Participante, Análise do Discurso e de Conteúdo; Método Indiciário de Carlo Ginzburg, História Oral e Netnografia. Um Grupo em específico mencionou ainda Semiótica, Teoria da montagem (Walter Benjamin), Dialética sócioespacial (Henri Lefebvre) e Teoria de Sistemas.

Na sequência procurou-se saber quais são as estratégias de coleta de dados mais utilizadas nestas pesquisas, para além da revisão bibliográfica (a pergunta foi construída de forma com que o respondente estabelecesse uma hierarquia entre os métodos, havendo a possibilidade de marcar “não se aplica”). O Gráfico 3 apresenta os resultados:

Gráfico 3 - Estratégias de coleta de dados mais utilizadas

P10 Além da revisão de bibliografia, quais são as estratégias de coleta de dados mais utilizadas ?



Fonte: Minasse, Lopes, Sabbag e Carvalho (2021)

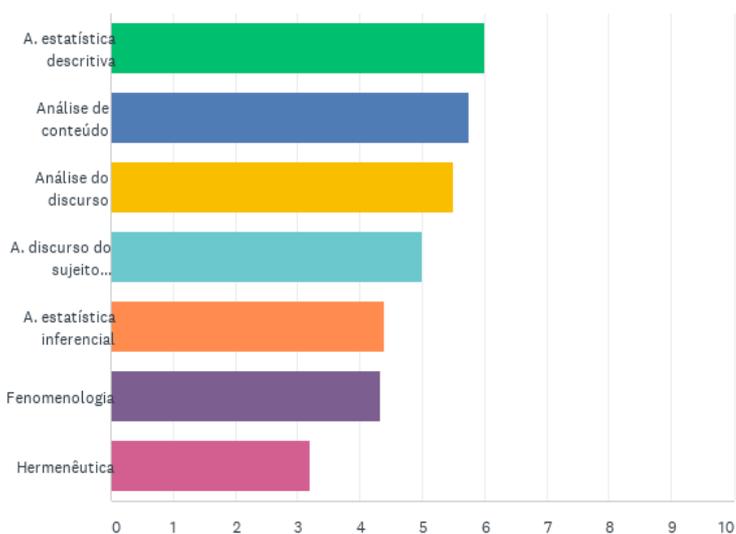
Verifica-se que a estratégia mais utilizada é a de entrevistas (entrevistas semiestruturadas em primeiro lugar e entrevistas em profundidade em segundo) seguido pela observação participante. Nos levantamentos de Ferro e Rejowski (2020) as entrevistas também são as estratégias de coleta de dados mais utilizadas, mas as observações foram pouco mencionadas, apesar de, como argumentam os autores, o uso de observações poder proporcionar proximidade com o objeto e a observação de um fenômeno sem intermediários poder oferecer dados relevantes para estas pesquisas. As estratégias mais utilizadas são compatíveis com abordagens mistas e qualitativas, bem como possuem grande aderência às discussões de caráter cultural.

Questionários com perguntas exclusivamente fechadas, registro de imagens e questionários com escala do tipo Likert são, na ordem apresentada, as três estratégias de coleta de dados menos utilizadas. A baixa incidência de técnicas tradicionalmente relacionadas às pesquisas quantitativas – considerando a proporção de Grupos que indicaram utilizar abordagens mistas em suas pesquisas – novamente ganha destaque. A realização de check-lists (listas de verificação) e Grupo Focal Virtual (uma adaptação em decorrência das limitações impostas pela Pandemia COVID 19) não constavam no questionário e foram mencionadas por dois grupos distintos.

O Gráfico 4 apresenta as principais estratégias de análise utilizadas pelos Grupos (a pergunta foi construída de forma com que o respondente estabelecesse uma hierarquia entre os métodos, havendo a possibilidade de marcar “não se aplica”):

Gráfico 4 - Estratégias de análise de dados mais utilizadas

P12 Quais as principais estratégias de análise de dados utilizadas nestas pesquisas?



Fonte: Minasse, Lopes, Sabbag e Carvalho (2021)

As estratégias de análise mais citadas foram Análise Estatística Descritiva, seguida de Análise de Conteúdo e Análise do Discurso. Tendo em vista a predominância do uso de entrevistas como estratégias de coleta de dados esperava-se que as estratégias de Análise de Conteúdo e/ou Análise de Discurso tivessem um maior destaque nas indicações, assim como ocorreu em Ferro & Rejowski (2020), que identificaram a predominância de análise de conteúdo, seguida por análises estatísticas, análise do discurso do sujeito coletivo e análise do discurso. As estratégias menos mencionadas pelos respondentes foram Análise Estatística Inferencial, Fenomenologia e Hermenêutica. Não constavam no questionário inicial, mas foram mencionados análise de dados comparativa e, por um único Grupo: Materialismo histórico, Semiótica, Dialética socioespacial, Teoria da Montagem e Análise temática.

Procurando compreender o contexto de funcionamento dos Grupos de Pesquisa, perguntou-se quais eram as maiores dificuldades para manter um Grupo ativo e produtivo. O quadro 4 apresenta a síntese das respostas obtidas:

Quadro 4 - Dificuldades apontadas para manter um Grupo de Pesquisa ativo e produtivo

	Dificuldades apontadas para manter um Grupo de Pesquisa ativo e produtivo (categorias identificadas)	Número de menções
1	Composição e dinâmica da equipe	11
2	Escassez de fomento para pesquisas	08
3	Dinâmica institucional	04
4	Contexto da Pandemia COVID-19	03
5	Extravasamento de produção	02

6	Grupo muito novo	01
---	------------------	----

Fonte: Minasse, Lopes, Sabbag e Carvalho (2021)

A maior parte das dificuldades mencionadas dizem respeito à composição e dinâmica da própria equipe do Grupo de Pesquisa com cinco indicações relacionadas ao compromisso e ao engajamento dos pesquisadores, que muitas vezes é prejudicado, segundo os respondentes, pelo “excesso de carga horária em sala de aula”, pelas “diversas demandas e sobrecarga de todos” e pela “baixa carga horária docente liberada para pesquisa” – lembrando aqui que os Grupos respondentes são formados de forma majoritária por professores. Também foram mencionados nesta categoria a dificuldade de manter um ritmo de reuniões apesar da agenda de todos, de manter o ritmo das publicações todos os semestres e também dificuldades de “engajamento dos membros em relação aos projetos coletivos existentes” e “compromisso da equipe com os temas centrais do Grupo”. A rotatividade de pesquisadores – tanto docentes quanto discentes – também foi mencionada.

Em relação à escassez de fomento para pesquisas, os comentários incluem: “há escassez de fomento para pesquisas mais ‘robustas’”, ausência de “financiamento institucional para bolsas de pesquisa, tradução de artigos e apoio financeiro para participação em eventos” e até mesmo “a maioria dos pesquisadores realizam pesquisas por paixão a pesquisa, pois editais e verbas nessa área as desconheço”. A dificuldade de obtenção de recursos – junto às próprias instituições ou às agências de fomento não apenas dificultam a realização de projetos, mas também a própria divulgação dos resultados obtidos.

Em relação às dificuldades associadas às dinâmicas das IES em que estes Grupos se inserem foram mencionadas “dificuldade no entendimento coletivo junto ao Departamento” e também “burocracia institucional”. O fato de algumas das IES não possuírem um Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo foi mencionado por dois líderes – sendo os respondentes a existência de um PPG vinculado estabeleceria a pesquisa como prioridade e a valorizaria.

As restrições geradas pela Pandemia COVID-19 foram mencionadas por 3 líderes como elementos dificultadores por conta das limitações às possibilidades de pesquisa de campo. Foram identificadas duas menções relacionadas ao extravasamento da produção: um líder se referiu à dificuldade de publicar e participar de eventos e outro, de forma específica, observou: “uma dificuldade grande é conseguir publicar artigos em periódicos liderados por turismólogos, visto que muitas revistas do Turismo rejeitam meus artigos pois dizem que trabalhados do segmento da Gastronomia, Alimentos e Bebidas em meios de hospedagem estão fora de seus escopos”. Um líder indicou como principal dificuldade o fato de seu Grupo ser muito recente, criado de forma simultânea a um curso de graduação em Gastronomia, e ainda estar em fase de consolidação.

Para além das dificuldades de manter os Grupos funcionando, também foi solicitado aos líderes que identificassem os principais desafios para realizar pesquisas sobre Turismo e Gastronomia no Brasil. O Quadro 5 apresenta a síntese das respostas obtidas:

Quadro 5 – Principais desafios para realizar pesquisas sobre Turismo e Gastronomia no Brasil

	Principais desafios para realizar pesquisas sobre Turismo e Gastronomia no Brasil (categorias identificadas)	Número de menções
1	Dificuldades de caráter teórico e metodológico	8
2	Dificuldades na obtenção de recursos	4
3	Dificuldades na formação de pesquisadores	3
4	Distância entre o mercado e a academia	2
5	Dificuldade de aproximação entre as áreas de Turismo e Gastronomia	2
6	Dificuldades relacionadas ao próprio tratamento dado ao Turismo Gastronômico no país	2
7	Falta de reconhecimento da Gastronomia como área de conhecimento	1
8	Dificuldade na divulgação das pesquisas realizadas	1
9	Dificuldades de conseguir autorização das empresas/organizações para a realização de pesquisas	1

Fonte: Minasse, Lopes, Sabbag e Carvalho (2021)

As dificuldades de caráter teórico-metodológico indicadas ser referem ao fato de que as pesquisas sobre Turismo e Gastronomia serem recentes e ainda não contarem com um contexto conceitual e metodológico desenvolvido e coeso. Um líder argumentou que há “incipiente desenvolvimento teórico-conceitual do campo; muitos trabalhos disponíveis *online* que não avançam cientificamente; preconceito de pesquisadores de outras áreas ou temas; poucos cursos ao nível de pós-graduação que avançam neste campo da gastronomia” enquanto outro observou que “possivelmente pelo fato de não ter se constituído como "campo" de pesquisa ainda, a gastronomia tem mais dispersão do que outras áreas. Os estudos envolvem nutrição e saúde até a antropologia”. Argumenta-se aqui que esta dispersão apontada pode e deve ser convertida como um benefício para estas pesquisas, a partir do desenvolvimento de abordagens multidisciplinares, como recomendam Hjalager & Richards (2002) e Scarpato (2002b). Um dos líderes registrou a seguinte resposta, refletindo sobre as pesquisas sobre Gastronomia no campo do Turismo evidenciando a importância do desenvolvimento de um olhar próprio da área de Gastronomia:

A gastronomia é um campo de conhecimento novo e em consolidação no Brasil. Aqui, as pesquisas sobre Gastronomia surgiram no âmbito dos cursos *stricto sensu* em Turismo e, de modo geral, os cursos de graduação em Gastronomia são tecnólogos, o que limitou a produção de conhecimento na área ou gerou abordagens onde a Gastronomia figurou como serviço a ser oferecido aos viajantes por muitos anos. Posteriormente, o destaque dado à gastronomia em diferentes frentes midiáticas ampliou o interesse de áreas como a sociologia, a história, a geografia, a antropologia e a nutrição, que já trabalhavam com a perspectiva mais ampla da alimentação. Um avanço observado foi a criação do Mestrado Acadêmico em Gastronomia (UFC) iniciado em 2021, o primeiro do gênero. Estes movimentos indicam a possibilidade de avançar na construção de um recorte para o estudo da Gastronomia sob novas abordagens multi e interdisciplinares.

A complexidade dos campos do Turismo e da Gastronomia, como já apontado a partir de Hjalager & Richards (2002), e a necessidade de abordagens multi e

interdisciplinares resulta em importantes desafios metodológicos. Duas manifestações foram específicas sobre esta questão, uma indicando “a necessidade de compatibilização de pesquisas qualitativas e quantitativas” e outra observando a “necessidade de desenvolver mais pesquisas quantitativas, *grounded theory* e com métodos mistos”. A literatura disponível sobre Turismo e Gastronomia foi alvo de duas críticas, sendo que uma delas destacando “a escassa literatura sobre a cultura alimentar e cozinhas brasileiras” o que acaba impactando no pouco entendimento e comunicação sobre a gastronomia inclusive sob a perspectiva do Turismo Gastronômico. A falta de dados estatísticos sobre Gastronomia e Turismo no Brasil recebeu duas menções.

A dificuldade na obtenção de recursos também ganhou destaque nesta questão, com 4 menções. Dentre as argumentações constam as dificuldades para custear as pesquisas de campo e a ausência de remuneração/bolsa para os pesquisadores. Um respondente salientou ainda que a própria área de Turismo Gastronômico recebe poucos investimentos no país, o que dificulta a realização de pesquisas sobre este segmento. A falta de reconhecimento da Gastronomia com área de conhecimento por órgãos competentes, como o CNPq, recebeu uma menção e, apesar de ter sido considerada como uma categoria isolada, também contribui diretamente para a questão da carência de recursos, na medida em que interfere na criação de editais específicos para financiamentos.

A dificuldade de formação de pesquisadores aptos a conduzir pesquisas sobre as relações entre Turismo e Gastronomia recebeu três menções, sendo uma delas: “há necessidade de profissionais habilitados na compreensão do tema, não só na abordagem histórica e cultural, mas na abordagem técnica da área de gastronomia”. A distância entre a academia e o mercado recebeu duas menções, também relacionadas, de certa forma, ao perfil dos pesquisadores: segundo um respondente há excesso de academicidade, gerando pesquisas sem retorno de resultados para a sociedade, outro, pontuou: “falta de inserção de "acadêmicos" no mercado; as pesquisas empíricas ficam limitadas a "amostras de conveniência" que, em boa parte dos casos, são contatos pessoais do(s) pesquisador(es)”.

A dificuldade de aproximação entre as áreas de Turismo e Gastronomia recebeu duas menções, uma destacando o “entendimento coletivo do papel da gastronomia para o turismo e vice versa” e outra a “falta de consolidação da gastronomia enquanto produto turístico e reconhecimento da sua contribuição para o desenvolvimento da potencialidade de destinos turísticos”. Dificuldades relacionadas ao próprio tratamento dado ao Turismo Gastronômico no país também foram mencionadas por dois respondentes, sendo que um deles observou: “a falta de interesse governamental nesse assunto também se torna um desafio, pois os responsáveis por essas pastas seguem o status quo da gastronomia brasileira e seguem mostrando em eventos internacionais apenas brigadeiro, feijoada, pão de queijo e cachaça”.

A dificuldade na divulgação das pesquisas foi mencionada por um respondente, que observou também a falta de articulação entre os pesquisadores “[...] as pesquisas existentes são pouco divulgadas e os grupos trabalham isolados. Tem muita coisa sendo feita, mas muitas vezes não temos acesso”. Ainda, houve uma menção para a dificuldade de conseguir autorização de empresas/organizações, registrada pelo Líder de um Grupo que realiza pesquisas em meios de hospedagem.

Finalizando a coleta de dados, foi perguntado aos líderes quais questões ainda precisam ser melhor exploradas nas pesquisas sobre Turismo e Gastronomia no Brasil buscando perceber, a partir do olhar destes especialistas, tendências e potenciais de pesquisa. O Quadro 6 apresenta os principais resultados obtidos:

Quadro 6 – Questões que precisam ser melhor exploradas em pesquisas sobre Turismo e Gastronomia no Brasil

	Categorias	Menção dos respondentes
1	Uso turístico da cultura alimentar	<ul style="list-style-type: none"> - Identificação da pluralidade das gastronomias brasileiras (ingredientes, biomas, técnicas, modelos de comer e servir) - Bebidas regionais e o turismo; - “Redescoberta” dos <i>terroirs</i> e dos biomas brasileiros - Indicações Geográficas - Percentual de espaços/locais turísticos que conhecem/reconhecem sua identidade gastronômica e incluem nas narrativas do diálogo com o turista e oferecem em seus cardápios - Valorização das comunidades locais no contexto do Turismo e da Gastronomia* - A exploração da gastronomia regional versus o desenvolvimento da atividade turística sustentável* - Uso do patrimônio alimentar pelo turismo ou a turistificação do patrimônio alimentar*
2	Relações entre Turismo e Gastronomia (para além do Turismo Gastronômico)	<ul style="list-style-type: none"> - Turismo de massa e a gastronomia - Gastronomia e Turismo Rural - Turismo rodoviário e a gastronomia (beira de estrada, turismo popular e de massa) - Perfil de turista em relação aos tipos de gastronomia oferecidas - Gastronomia e serviços turísticos/meios de hospedagem
3	Gestão e operacionalização de estabelecimentos de Alimentos e Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação dos pratos - Desenvolvimento do país x desenvolvimento dos serviços de alimentação - Inserção da identidade gastronômica em pratos
4	Discussões teóricas	<ul style="list-style-type: none"> - Integração entre Turismo e Gastronomia - Geografia dos sabores x geografia do turismo
5	Gastronomia e saúde pública	<ul style="list-style-type: none"> - Gastronomia e saúde pública
6	Hospitalidade e comensalidade	<ul style="list-style-type: none"> - Paradigmas brasileiros de hospitalidade e comensalidade
7	Gastronomia e mídia	<ul style="list-style-type: none"> - Gastronomia a partir dos meios de comunicação

Fonte: Minasse, Lopes, Sabbag e Carvalho (2021)

Neste quadro optou-se por já descrever as indicações dos respondentes de forma a apresentar a diversidade de temas abordados e evidenciar o potencial de pesquisa do binômio Turismo-Gastronomia. Procurou-se organizar as informações por categorias, mas claramente há sobreposições (como as menções que possuem asterisco, que poderiam compor uma categoria à parte, a de sustentabilidade, apesar de estarem diretamente relacionadas à cultura alimentar) que não apenas exemplificam a

complexidade destas relações como também acenam para a necessidade de pesquisas inter e multidisciplinares. De forma surpreendente não foram mencionadas questões relacionadas aos impactos da Pandemia COVID-19 nos setores gastronômico e turístico.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta análise preliminar permitiu conhecer um pouco da realidade dos Grupos de Pesquisa da área de Turismo que possuem o termo Gastronomia dentre seus descritores chave. Concentrados principalmente nas regiões Nordeste e Sudeste, a grande maioria dos Grupos foi criada a partir de 2010 e trabalha com linhas de pesquisa que privilegiam a perspectiva cultural.

Tratando especificamente dos 17 Grupos respondentes, apenas 4 estão vinculados a PPGs e têm suas equipes compostas de forma majoritária por professores. Estes Grupos estão trabalhando atualmente com pesquisas sobre uso turístico da cultura alimentar, relações entre Turismo e Gastronomia e Gestão e operacionalização de estabelecimentos de Alimentos e Bebidas. Embora a maior dos respondentes tenha declarado realizar pesquisas de abordagem mista (qualitativa e quantitativa) as estratégias de coleta de dados mais utilizadas são de caráter qualitativo (entrevistas e observações), enquanto as técnicas de análise mais utilizadas são análise estatística descritiva, análise de conteúdo e de discurso. Os métodos mais utilizados são estudo de caso, etnografia e análise bibliométrica.

As principais dificuldades mencionadas para manter um Grupo de Pesquisa ativo e produtivo foram referentes à composição e dinâmica da equipe (com destaque para a sobrecarga dos mesmos e a dificuldade de manter o compromisso dos integrantes) e a escassez de fomentos para pesquisa. Em relação aos desafios para realizar pesquisas sobre Turismo e Gastronomia no Brasil foram apontadas dificuldades de caráter teórico e metodológico, novamente a obtenção de recursos e a dificuldade na formação de novos pesquisadores. Em relação aos temas e questões que merecem maior atenção por parte dos pesquisadores brasileiros se sobressaíram questões relacionadas à cultura alimentar, às relações do Turismo com a Gastronomia (para além da perspectiva do Turismo Gastronômico) e também aspectos relacionados à gestão e operacionalização de estabelecimentos de Alimentos & Bebidas.

Evidencia-se que as pesquisas sobre Turismo e Gastronomia ocorrem na interseção de dois campos complexos, impondo alguns desafios de caráter teórico e metodológico que ainda não foram superados. De forma destacada, os estudos no Brasil sobre este binômio – assim como a criação dos Grupos de Pesquisa específicos – ainda são recentes e ocorrem em um contexto que parece ser ainda mais dificultado pela falta de recursos. Contudo, como pode ser percebido a partir das questões/temáticas levantadas, há vasto potencial para os pesquisadores que desejam se dedicar à pesquisa de Turismo e Gastronomia, principalmente para aqueles que abraçarem o desafio de desenvolver pesquisas de caráter inter e multidisciplinar a partir de abordagens mistas.

Este artigo apresenta resultados preliminares e, portanto, apresenta limitações relacionadas principalmente à profundidade das análises até então realizadas. Pretende-se, como próximos passos, incorporar referencial teórico internacional que aborde pesquisas sobre gastronomia e turismo na análise, bem como explorar melhor – descrevendo – os métodos, estratégias de coleta e análise de dados mencionados, de forma a conseguir desenhar um quadro mais consistente da atuação dos Grupos de Pesquisa estudados.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Filipe.; COLLAÇO, Janine. Eating identities and places. **Antropology of food**, vol.13, n.1, p.1-15, 2018. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/aof/8468>> Acesso: 10.mai.2021.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Almedina, 2011.

BORGES, Ana Marta; AUTRAN, Martha. Pio.; RUBIM, Rubia. E. Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010. **Anais do VII Seminário ANPTUR**, São Paulo, 2010.

FERRO, Rafael. Pesquisa em Gastronomia no Brasil: configuração do campo e interfaces com a Hospitalidade (1999-2016). Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade (Mestrado), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, Brasil, 2018.

FERRO, Rafael.; REJOWSKI, Mirian. Metodologia da pesquisa em Gastronomia no campo científico do turismo, **Revista Rosa dos Ventos**, vol. 12, n. 3, p.463-483, 2020. Disponível em: < <https://www.redalyc.org/journal/4735/473564441001/> > Acesso em: 01.mai.2021.

LOCKS, Eliza; TONINI, Hernanda. Enoturismo: o vinho como produto turístico. **Revista Turismo em Análise**, vol. 16, n.2, p.157-173, 2005. Disponível em: < <https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/63734> > Acesso em: 01.mai.2021.

MINASSE, Maria Henriqueta Gimenes. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, vol. 14, n.1, p.92-111, 2020. Disponível em: < <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/1669> > Acesso em: 01.mai.2021.

GIMENES, Maria Henriqueta. Estudos sobre gastronomia no Brasil: um estudo exploratório descritivo sobre dissertações de mestrado concluídas entre 2007 e 2011. **Revista Rosa dos Ventos**, vol. 4, n.3, p. 279 - 299, jul- set., 2012. Disponível em: < <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1696> > Acesso em: 29.abr.2021.

HJALAGER, Anne-Mette.; RICHARDS, Greg. Still undigested: research issues in tourism and gastronomy. HJALAGER, Anne-Mette. & Richards, Greg.(org). **Tourism and gastronomy**. New York: Routledge, p.224-234, 2002.

KESIMOGLU, Ayşegül. A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. **Hospitality & Society**, vol. 5, n.1, p.71-92, 2015. Disponível em: <<https://www.ingentaconnect.com/content/intellect/hosp/2015/00000005/00000001/art0005>> Acesso em: 29.abr.2021.

MITCHELL, Richard.; HALL, C. Michael Consuming tourists: Food Tourism, consumer behavior. In: HALL, C. Michael. *et al.* (org.). **Food Tourism around the world**. Elsevier: Burlington, p.60- 80, 2003.

RIBEIRO-MARTINS, Clarissa.; SILVEIRA-MARTINS, Elvis. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Revista Turismo –Visão e Ação**, vol. 20, n.1, jan-abr, p. 184-208, 2018. Disponível em: < <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/12162> > Acesso em: 30.abr.2021.

SCARPATO, Rosario. Sustainable gastronomy as a tourist product. HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G.(org). **Tourism and gastronomy**. New York: Routledge, p.132-152, 2002a.

SCARPATO, Rosario. Gastronomy studies in search of hospitality. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, vol. 9, n.2, jun., p.1-12, 2002b. Disponível em: < https://www.academia.edu/2496737/Gastronomy_studies_in_search_of_hospitality > Acesso em: 30.abr.2021.

TIMOTHY, Dallen. Introduction: heritage cuisines, foodways and culinary traditions. In: TIMOTHY, Dallen. (ed). **Heritage cuisines – traditions, identities and tourism**: New York: Routledge, p. 1-24, 2016.

VOGEL, Douglas; DE BARROS, Beatriz; MARINHO, Katarzyna. Pesquisa científica em Gastronomia: análise bibliométrica em periódicos brasileiros. **Revista Rosa dos Ventos**, vol. 11, n.4, p.922-938, 2019. Disponível em: < <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/6717> > Acesso em: 01.mai.2021.

Tourism, gastronomy & scientific research: a descriptive analysis of CNPq Research Groups

Abstract

Scientific research on Tourism and Gastronomy in Brazil has grown in recent decades and has attracted the attention of different researchers, interested in better understanding its development. This article presents the preliminary analyzes of a descriptive study of Research Groups registered with the CNPq in the area of Tourism that have the term Gastronomy among their key descriptors. This article seeks to register their general characteristics, topics researched at the time, methodological approaches, methods and techniques of collection and analysis of the most used data, difficulties in keeping an active and productive Group, research challenges on Tourism and Gastronomy in Brazil, issues that deserve to be better developed in the context of research on Tourism and Gastronomy in Brazil, among other information. Data collection was carried out in two stages. The first consisted of a consultation of the Directory, which allowed obtaining general information about the 26 registered groups; the second was carried out using an electronic questionnaire, consisting of 16 open and closed questions, prepared on the Survey Monkey platform and sent to the leaders of the Groups. 17 completed questionnaires were obtained. Among the main results, the following stand out: the groups are concentrated mainly in the Northeast and Southeast regions; the vast majority of Groups were created in 2010 and favor a cultural perspective. They use, for the most part, mixed approach research, qualitative data collection strategies, and descriptive statistical analysis, content and discourse

analysis. The most used methods are case study, ethnography and bibliometric analysis. The main difficulties mentioned to maintain a productive Research Group refer to the composition and dynamics of the team and the lack of funding. The main challenges for conducting research on Tourism and Gastronomy in Brazil were identified as theoretical and methodological difficulties, obtaining resources and difficulty in training new researchers.

Keywords: *Tourism. Gastronomy. Scientific Research. Scientific Production. Research Groups.*

Artigo submetido em 15/11/2021. Aceito para publicação em 12/04/2022.