

Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo científico

*Gastronomy and elective (dis)connections: notes on the dynamics
of a scientific field*

*Gastronomía y (des)conexiones electivas: notas sobre la dinámica
de un campo científico*

Rafael Cunha Ferro | rafaelferro@univap.br

<http://orcid.org/0000-0002-9063-8395>

Universidade do Vale do Paraíba (UnivAP), São José dos Campos, SP, Brasil

Recebimento do artigo: 11-fevereiro-2021

Aceite: 27-abril-2021



FERRO, R. C. Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo científico. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 166-177, jun. 2021.

RESUMO

O presente ensaio tece uma reflexão sobre as configurações da Gastronomia como um campo – em um sentido bourdieusiano – e sobre suas relações com outros campos e suas interfaces. Embora seja um campo abrangente e complexo, este texto se volta especificamente para a Gastronomia como campo científico. A partir das contribuições do conceito de campo, propôs-se a expressão “(des)conexões eletivas” para elucidar as dinâmicas que ocorrem quando campos científicos em estágio inicial, como é o caso da Gastronomia, interagem com campos científicos já consolidados. Através de uma revisão da literatura, algumas dessas (des)conexões foram exemplificadas, considerando-se principalmente as pesquisas bibliométricas sobre a interface entre Gastronomia e o campo científico do Turismo e Hospitalidade. Por fim, são propostas algumas considerações referentes às (des)conexões e à evolução da Gastronomia, no sentido de auxiliar em sua consolidação como campo científico.

Palavras-chaves: Gastronomia; Campo científico; Turismo e Hospitalidade.

ABSTRACT

This essay reflects on the Gastronomy configuration as a field – in a Bourdieusian sense – considering its relations with other fields and their interfaces. Although it is a large and complex field, this text focuses specifically on Gastronomy as a scientific field. From the field concept, the expression “elective (dis)connections” was proposed to elucidate the dynamics that occur when a new scientific field, such as Gastronomy, emerges, interacting with already consolidated scientific fields. Through a literature review, some of these (dis)connections were exemplified, considering mainly bibliometric research on the interface between Gastronomy and the scientific field of Tourism and Hospitality. Finally, some preliminary considerations are proposed, regarding these (dis)connections and the evolution of Gastronomy, to assist in its consolidation as a scientific field.

Keywords: Gastronomy; Scientific field; Tourism and Hospitality.

RESUMEN

Este ensayo reflexiona sobre las configuraciones de la Gastronomía como campo, en sentido bourdieusiano, y sobre sus relaciones con otros campos y sus interfaces. Aunque se trata de un campo amplio y complejo, este texto se centra específicamente en la Gastronomía como campo científico. A partir de los aportes del concepto de campo, se propuso la expresión “(des)conexiones electivas” para dilucidar las dinámicas que ocurren cuando campos científicos en una etapa inicial, como la Gastronomía, interactúan con campos científicos ya consolidados. A través de una revisión de la literatura, se ejemplificaron algunas de estas (des)conexiones, considerando principalmente la investigación bibliométrica sobre la interfaz entre la Gastronomía y el campo científico del Turismo y la Hostelería. Finalmente, se proponen algunas consideraciones sobre las (des)conexiones y la evolución de la Gastronomía, con el fin de ayudar a su consolidación como campo científico.

Palabras claves: Gastronomía; Campo científico; Turismo y Hospitalidad.

INTRODUÇÃO

Várias são as abordagens possíveis para se entender a Gastronomia. Por parte do senso comum, e algumas vezes até mesmo no meio acadêmico, sua essência é dominada pelas práticas culinárias. Porém, em âmbito nacional, conforme se afluam os esforços para que a Gastronomia seja reconhecida como um campo mais vasto – como no caso da evolução da oferta de cursos superiores e de suas reestruturações curriculares; e de um olhar cada vez mais direcionado para a pesquisa científica, através da criação e consolidação de revistas, eventos, programas de pós-graduação etc. – parece que suas dimensões para além das finalidades práticas estão sendo consideradas.

Encarar a Gastronomia enquanto um campo – a concepção por detrás deste ensaio – permite demonstrar a amplitude de um fenômeno complexo e difícil de ser explicado apenas sob uma ótica. Por outro lado, a escolha desse posicionamento torna-se um desafio, visto que não é possível abordar todas as dimensões desse vasto campo e explicar todas suas formas de interação. Assim, este trabalho volta-se especificamente para a dimensão científica da Gastronomia.

Por seu caráter amplo e em estágio inicial, a pesquisa em Gastronomia permite que os pesquisadores, graduados ou não em Gastronomia, explorem seus temas e objetos propiciando um maior desenvolvimento desse campo ainda em formação. Entretanto, como será discutido, essa dinâmica acarreta algumas disputas causadas pela influência de múltiplos olhares provenientes de campos mais estruturados.

Nesse sentido, este ensaio tem como objetivo refletir sobre a configuração da Gastronomia em interface com campos científicos já consolidados, observando suas conexões e desconexões perante sua totalidade e complexidade nas pesquisas científicas. Aqui, novo recorte é necessário, visto que não é possível abordar com maior profundidade todas as áreas da ciência que se relacionam, direta ou indiretamente, com a Gastronomia. Assim, elegeu-se o campo científico do Turismo e Hospitalidade, uma vez que o autor possui experiência de pesquisa nessa interface. Essa discussão visa auxiliar na compreensão sobre o estado da arte e o desenvolvimento de alguns aspectos críticos sobre essa produção científica.

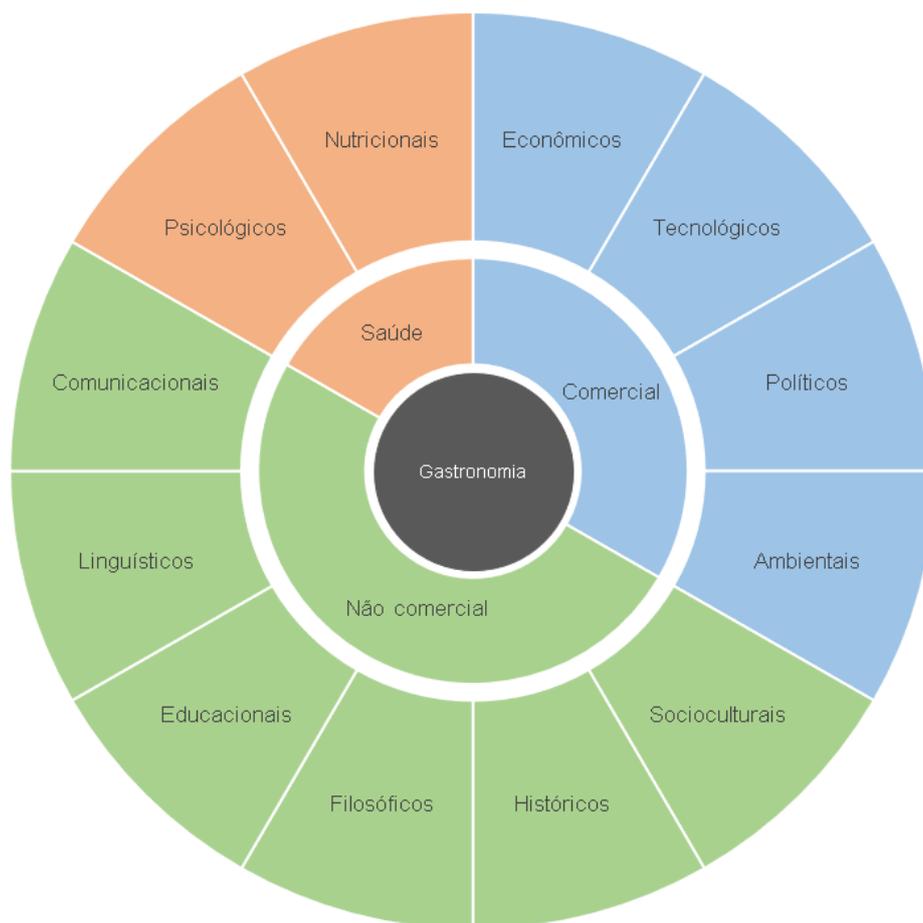
Este trabalho está estruturado da seguinte forma. Inicialmente, será considerada a dimensão científica do campo da Gastronomia, propondo-se a ideia de (des)conexões eletivas. Em seguida, algumas dessas (des)conexões entre Gastronomia e outros campos científicos serão exemplificadas com base na interface com o Turismo e a Hospitalidade. Ao final, serão desenvolvidas algumas considerações no sentido de auxiliar a evolução da Gastronomia enquanto um campo científico diante dos desafios dessas (des)conexões eletivas.

A GASTRONOMIA ENQUANTO CAMPO

Neste estudo, a Gastronomia deve ser compreendida em um sentido bourdieusiano (BOURDIEU, 1976) como um campo de múltiplas dimensões, que estruturam a forma como compreendemos, consumimos e nos relacionamos com os alimentos e com as bebidas. Essas dimensões podem apresentar caráter prático e/ou teórico, científico ou de senso comum, social, econômico etc., podendo influenciar-se reciprocamente. Essa complexidade proporciona à Gastronomia inúmeras conexões com demais campos, muitas vezes devido à proximidade entre as suas atividades e finalidades econômicas.

Como consequência, essas interfaces geram resultados diretos em pesquisas científicas sobre a Gastronomia. Vários exemplos de abordagens e aspectos sobre a Gastronomia foram elencados a partir dos resultados da pesquisa de Ferro e Rejowski (2018) (Figura 1). Nesse sentido, alguns campos científicos que apresentaram pesquisas em Gastronomia foram identificados, sendo os mais recorrentes: Turismo e Hospitalidade, Administração, Comunicação, Educação etc.

Figura 1. Abordagens e aspectos das pesquisas em Gastronomia no Brasil



Fonte: Ferro e Rejowski (2018, p. 14).

As conexões entre a Gastronomia e outros campos científicos geram benefícios mútuos, auxiliando na compreensão dos fenômenos relacionados à Gastronomia e dos campos a ela relacionados. Por outro lado, esse movimento de descoberta – ou talvez redescoberta, já que seu surgimento data de meados do século XIX (FERGUSON, 1998) – por diversas áreas do conhecimento traz um fator inerente a essa dinâmica: a disputa pela dominação.

Para Bourdieu (1976), campos são espaços de lutas simbólicas, que possuem capitais próprios. No caso da ciência, o capital é representado por fatores como prestígio, reconhecimento, reputação, conhecimento etc. Na disputa pela dominação, saem vitoriosos aqueles agentes, no caso pesquisadores, que melhor gerenciam os investimentos de seus recursos, maximizando o lucro relativo a esses capitais.

Para tanto, é preciso assumir o fato de que a ciência também está sujeita às dinâmicas e intervenções impostas pelo campo que a produz. Em outras palavras, todas as escolhas de referenciais teóricos, temas, objetos de estudo, metodologias, técnicas, lugares de publicação e outras estruturas científicas são estrategicamente pensadas para gerar maior lucro de capitais. O acúmulo desses capitais confere ao agente a capacidade de criar e reconfigurar as regras de funcionamento do campo ao seu favor, “exercendo uma censura de fato sobre as produções heréticas, seja rejeitando-as expressamente ou desencorajando simplesmente [...]” sua pesquisa através de determinadas óticas e métodos (BOURDIEU, 1976, p. 17).

Campos científicos em formação, como é o caso da Gastronomia¹, podem atrair o interesse de agentes dominados de outros campos já estruturados. Alguns desses agentes, uma vez que não são os detentores de capital em seu campo científico de origem, optam por pesquisar objeto(s) e tema(s) inusitados utilizando prismas teórico-metodológico de seus respectivos campos científicos. Por um lado, esses estudos são importantes porque geram novas temáticas, métodos e referenciais para os campos científicos em formação, criando oportunidades de pesquisas nesses campos emergentes. Por outro lado, são responsáveis por gerar problemáticas que prejudicam o avanço em alguns aspectos, pois esses agentes dominados tendem a se tornar dominadores, ao passo em que têm a oportunidade de configurar as regras do campo de acordo com seus próprios padrões.

Como consequência dessa dinâmica de capitais inerentes ao funcionamento dos campos e a fase atual da Gastronomia enquanto um campo científico em formação (não autônomo), surgem o que propõe denominar neste texto de “(des)conexões eletivas”. O uso dessa expressão justifica-se, uma vez que algumas propostas de pesquisa em Gastronomia parecem possuir seus espaços já consagrados (conexões) nas interfaces com outros campos, em detrimento de outras que acabam por ser reprimidas (desconexões), simplesmente por não despertarem o interesse dos agentes dominadores. Segundo a ótica desses agentes, a abordagem dessas interfaces seria percebida como um movimento de subversão, daí a palavra “eletiva”, em referência àquilo que é escolhido.

A partir desse cenário, será demonstrado a seguir como essas (des)conexões eletivas estão presentes entre o campo científico da Gastronomia e os demais campos que fazem interface com ele. Para isso, será utilizado como exemplo o campo científico do Turismo e Hospitalidade, visto que o autor apresenta experiência de pesquisa nessa interface, o que facilita a compreensão sobre o estado da arte e o desenvolvimento de alguns aspectos críticos sobre essa produção científica. Por fim, antes de prosseguir, é necessário fazer uma ressalva: os exemplos utilizados com relação ao campo do Turismo e Hospitalidade não necessariamente se aplicam (total ou parcialmente) aos demais campos que fazem interface com a Gastronomia.

GASTRONOMIA, TURISMO E HOSPITALIDADE: EXEMPLOS DE (DES)CONEXÕES ELETIVAS

Uma vez que a Gastronomia apresenta laços estreitos com diversos aspectos relacionados ao Turismo e à Hospitalidade, assume-se que as pesquisas científicas sobre a

¹ Atualmente, é possível considerar que a Gastronomia enquanto campo científico subiu mais um degrau em relação ao seu estágio maturação com o parecer favorável da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) quanto ao primeiro Mestrado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará (UFC) (UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, 2020).

Gastronomia também podem reverberar na interface entre esses campos científicos. Visto que pesquisas bibliométricas possuem como objetivo comum auxiliar no mapeamento da evolução e estruturação de campos científicos, algumas delas foram selecionadas para demonstrar, ainda que de forma sintética, a configuração da interface entre esses campos. Somados às pesquisas bibliométrica selecionadas, outros artigos científicos relevantes para o tema também são explorados neste tópico.

Segundo Ferro e Rejowski (2018), entre 1999 e 2016, cerca de 30% de todas as dissertações e teses (67 de 223 documentos) em Gastronomia no Brasil foram defendidas em Programas de Pós-Graduação (PPGs) classificados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) na área de conhecimento do Turismo, que inclui a Hospitalidade. Entre esses documentos, mais da metade voltavam-se aos estudos de gestão de negócios de alimentação e bebidas e atratividade turística da Gastronomia.

Barbosa e Collaço (2018) argumentam, a partir de seus resultados, que o principal discurso teórico utilizado nas pesquisas levantadas foi o liberal, segundo o qual a Gastronomia é observada somente sob seu aspecto e seu potencial econômico. Por outro lado, estudos étnicos, culturais e críticos foram menos identificados. A esse respeito, os autores argumentam que a classificação do Turismo na área de conhecimento da "Administração Pública e de empresas, Turismo e Contabilidade" pela Capes possivelmente impacta nas decisões e resultados pragmáticos das pesquisas.

Já Gimenes-Minasse (2020) forneceu uma categorização temática dos estudos analisados, onde todas as temáticas apresentam finalidades econômicas, o que também se aplicaria à Gastronomia enquanto um atrativo turístico. Entretanto, a autora também conclui que esse campo pode ser considerado "uma área de estudo das relações entre a cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, além dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana" (GIMENES-MINASSE, 2020, p. 94).

Um estudo realizado por Bastos e Rejowski (2015) mostrou que a interface entre Gastronomia e Hospitalidade foi a quarta categoria mais recorrente nas dissertações defendidas no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi (UAM), representando 25 dos 227 documentos analisados. Dentre essas pesquisas, 21 foram classificadas no domínio comercial da Hospitalidade, confirmando a tendência de que os estudos científicos sobre Gastronomia se dirigem principalmente para seu aspecto econômico.

Em âmbito internacional é possível destacar os estudos de De Jong e colaboradores (2018), Okumus, Koseoglu e Ma (2018), Wood (2007), Kesimoğlu (2015) e Scarpato (2002a, 2002b).

As conclusões do trabalho de De Jong et al. (2018) são pautadas na dimensão prática apresentada na literatura sobre gastronomia e turismo. Segundo os autores, é necessário ultrapassar o enfoque empírico, de gestão e negócios, para que esse campo estabeleça seu mérito científico e crítico. Uma das possíveis soluções propostas pelos autores para esse problema consiste na adoção de perspectivas teóricas de outras áreas do conhecimento para além da Administração e do *Marketing*.

Okumus, Koseoglu e Ma (2018) refletem sobre como os cursos de graduação e pós-graduação em Turismo e Hospitalidade se concentram, sobretudo, na gestão dos serviços relacionados ao setor, como acomodação, *marketing*, gestão de serviços etc., em detrimento

da abordagem de temas como a cadeia de produção de alimentos, culinária, cultura alimentar, gastronomia e segurança alimentar, também essenciais à formação do futuro profissional da área. Geralmente, esses conteúdos são ensinados apenas em cursos superiores de *Culinary Arts*. Ainda assim, os egressos desses cursos têm poucas oportunidades de pesquisa, uma vez que o currículo está voltado principalmente para a parte prática do setor. Com base nessa questão, os autores sugerem que os principais periódicos sobre Turismo e Hospitalidade passem a produzir edições especiais voltadas ao tema da Gastronomia, o que melhoraria a qualidade e quantidade dessas pesquisas, além de reduzir significativamente a rejeição de trabalhos que, embora de elevada qualidade científica, tendem a ser excluídos apenas por abordarem questões consideradas de menor importância por aqueles que dominam a área.

Wood (2007) classifica os estudos sobre Alimentos e Bebidas nas seguintes categorias: a) manuais para desenvolvimento de habilidades e competências profissionais sobre produção e serviços de alimentos e bebidas; b) textos quantitativos e qualitativos sobre análise e controle (boas práticas de gestão); c) manuais e textos que sistematizam práticas de gestão operacional de serviços de alimentos e bebidas; d) *surveys* de subsetores de alimentos e bebidas; e) comentários e ensaios sobre Gastronomia e sua inserção na indústria da hospitalidade e; f) textos de história, filosofia e sociologia da alimentação e refeição. Percebe-se que essas duas últimas categorias são exemplos de como a interface entre Gastronomia e Hospitalidade vem sendo trabalhada cientificamente no exterior.

Os trabalhos de Scarpato (2002a, 2002b) e Kesimoğlu (2015) trazem uma análise crítica da relação entre a Gastronomia, Turismo e Hospitalidade. Ao criticar as condições impositivas de tornar a Gastronomia de um determinado destino um atrativo turístico ou uma ferramenta de vantagem competitiva em negócios, os autores alertam sobre as possíveis consequências de comodificação e cristalização da cultura alimentar. Para eles, é necessário que haja uma mudança paradigmática em relação à utilização da Gastronomia unicamente como vetor propulsor de desenvolvimento local e regional e de negócios por meio de estratégias de *marketing* e gestão turística para efeitos de geração de capital cultural para o turista e consumidores em geral. “Essas abordagens reforçam ainda mais as noções estáticas da gastronomia como algo a ser medido em lucros, negligenciando sua natureza interpretativa, bem como o valor simbólico e cultural para o consumo.” (KESIMOĞLU, 2015, p. 75, tradução nossa).

Scarpato (2002b) sugere que os objetivos dos estudos da Gastronomia, em relação ao Turismo e Hospitalidade, sejam respostas às necessidades de melhorias na vida das comunidades. O autor ainda destaca que “esta é certamente uma abordagem não convencional, porque até agora a gastronomia era vista como um tópico de pesquisa em turismo e não vice-versa” (SCARPATO, 2002b, p. 51), mas reforça que esta é uma “oportunidade para pesquisas de turismo e estudos da Gastronomia trabalharem mais próximos e permitir que a Gastronomia se envolva ativamente no processo de planejamento de comunidades e empresas” (SCARPATO, 2002b, p. 65-66).

Por fim, o autor discute que a alimentação é um ato sociocultural e contextual, e que toda a cadeia de produção até o consumo de refeições é foco central de investigação para os estudos da Gastronomia, independente da perspectiva teórica adotada, seja com base no *Food Studies* (Estudos da alimentação), que abarca abordagens qualitativas provenientes das ciências humanas e sociais, na perspectiva gerencial/liberal (*Food and Beverage Management*), ou até mesmo através de uma perspectiva híbrida, considerando que negócios de alimentação são “provedores de artefatos culturais” (SCARPATO, 2002a, p. 11).

Esse panorama da interface entre os campos científicos da Gastronomia e do Turismo e Hospitalidade permite perceber que há uma clara objetificação da alimentação, seja como atrativo turístico ou como negócio (independentemente se para turistas ou residentes). Essas conexões estreitas entre as práticas desses campos acabam por se refletir também na configuração do campo científico.

A Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade parece estar voltada, segundo resultados das pesquisas apresentadas, a estudos liberais/gerenciais com foco em serviços de alimentação e *marketing* de destinos, produzidos normalmente com apoio de fundamentos provenientes da Administração e outras Ciências Sociais Aplicadas; e alguns poucos estudos culturais e humanos relacionados à alimentação, produzidos normalmente com apoio de fundamentos provenientes do *Food Studies* ou perspectivas híbridas.

Isso gera uma desconexão frente às pesquisas humanas e sociais, o que possivelmente se justifica pelo fato do próprio campo científico do Turismo e Hospitalidade apresentar esse tipo de posicionamento na maior parte de suas pesquisas (MEIRA; MEIRA, 2007; SILVA et al., 2018) ou estar inserida na área de conhecimento da "Administração Pública e de empresas, Turismo e Contabilidade" pela Capes como apontaram Barbosa e Collaço (2018). Estudos com esse caráter crítico contribuem para uma melhor compreensão dos fenômenos, pois oferecem pesquisas densas em dados e reflexões subjetivas, permitindo a exploração das dimensões das variáveis, que posteriormente poderão servir para se desenvolver modelos de causalidade (MASSUKADO, 2008; ALVES, 2011; COSTA et al., 2018).

A seguir, são apresentados alguns apontamentos e considerações no sentido de auxiliar a evolução da Gastronomia enquanto um campo científico diante dessas (des)conexões eletivas sofridas devido às interfaces com outros campos científicos mais estruturados.

A EVOLUÇÃO DA GASTRONOMIA ENQUANTO CAMPO CIENTÍFICO: QUAIS CAMINHOS ADOTAR?

Esse ensaio apresentou uma revisão da literatura selecionada por convivência com o intuito de exemplificar e demonstrar de que forma a Gastronomia está configurada quando em interface com campos científicos mais estruturados, mostrando suas conexões e desconexões perante a sua totalidade e complexidade. Algumas considerações finais podem ser endereçadas a pesquisas futuras ou mesmo para reflexões aos colegas que se interessam pela pesquisa em Gastronomia.

Uma das limitações da presente pesquisa, no entanto, consiste no fato de ter sido feito um recorte, selecionando-se apenas um campo científico como exemplo para análise. Embora esse recorte tenha sido necessário para garantir um maior aprofundamento das questões abordadas, deve-se levar em conta que tais considerações aplicam-se à essa interface campo científico do Turismo e Hospitalidade, podendo se aplicar ou não a outros campos em interface com a Gastronomia. Feita essa ressalva, acredita-se que essas reflexões são necessárias diante do cenário apresentado, segundo o qual a Gastronomia ainda está se desenvolvendo de forma dependente de outros campos.

Uma possível hipótese para os dados observados é que as pesquisas em Gastronomia iniciaram o seu percurso visando entender o comportamento dos consumidores, obviamente por razões liberais, com pouca preocupação em compreender o que há por detrás do fenômeno

da Gastronomia em si, com seus aspectos simbólicos e até mesmo conceituais. Isso decorre da premissa segundo a qual o campo científico da Gastronomia teve início – e ainda segue nessa linha – a partir da contribuição de outros campos, cujos pesquisadores já desenvolviam pesquisas com variáveis, conceitos e metodologias definidos e solidificados em suas comunidades científicas.

Esse tipo de percurso não tem contribuído para o desenvolvimento da Gastronomia enquanto um campo científico, pois a condiciona a mero objeto, tema ou, no máximo, subcampo de pesquisa. Para reverter esse quadro, é essencial que os pesquisadores de outros campos científicos que se interessam por Gastronomia – provavelmente a maior parte da comunidade – acolham a ideia proposta por Scarpato (2002a; 2002b), que sugere que a Gastronomia deve ser encarada como um campo científico, ainda que em estágio inicial. Somente assim ela poderá se estabelecer e se consolidar com mérito científico e crítico, conforme propuseram De Jong et al. (2018).

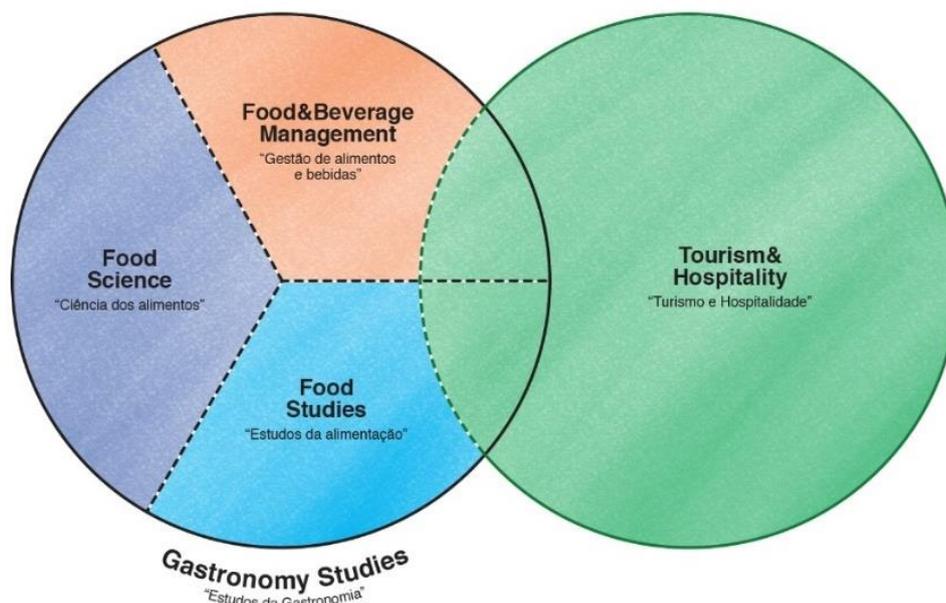
Assumir a Gastronomia como campo facilitaria a apreensão de seu caráter complexo, para além da noção atrelada aos negócios, visão essa que tem gerado um reducionismo do campo à sua dimensão técnica/prática, amplamente propagada pelo senso comum e por parte da comunidade acadêmica (ver SOARES et al., 2020). Essa perspectiva mais complexa poderá proporcionar um diálogo entre os agentes que possuem interesse na Gastronomia, mesmo que advindos de áreas do conhecimento distintas, para desenvolver pesquisas que envolvam as abordagens inter e transdisciplinares exigidas por esse campo científico.

Com finalidade de exemplo, toma-se a seguinte premissa: nenhum outro campo científico, além do próprio campo científico da Gastronomia, tem a capacidade de abarcar todo seu escopo de pesquisa enquanto um fenômeno complexo, seja pela configuração teórica, metodológica ou pelas dinâmicas do conhecimento nos respectivos campos que fazem interface com ela. Em outras palavras, futuramente, quando já estiver mais estruturado e populado por pesquisadores especializados, somente o campo científico da Gastronomia – e não as suas interfaces – terá condições de produzir conhecimento sem (des)conexões eletivas. Pelo menos é o que se espera...

A Figura 2 traz uma representação da Gastronomia como um campo científico em relação ao campo científico do Turismo e Hospitalidade, dado o exemplo explorado neste texto, sendo que esse modelo poderá ser testado em relação a outros campos. Essa ótica auxilia na assimilação e até mesmo oferece uma compreensão mais ampla sobre como se dá a produção científica em Gastronomia, uma vez que esta não é parte de outros campos científicos, mas sim um campo que vem sendo construído, ao menos nessa fase inicial, em interface com os demais. Algumas temáticas de pesquisa, métodos e teorias não estão presentes no campo científico do Turismo e Hospitalidade, este é o caso do *Food Science* (Ciência e Tecnologia de Alimentos), que não se enquadra no Turismo e Hospitalidade, por exemplo.

Como menciona Scarpato (2002b, p. 51), “esta é certamente uma abordagem não convencional” – talvez sob a ótica de boa parte dos campos científicos mais estruturados. Não se pretende aqui demonstrar de que maneira a Gastronomia está configurada enquanto campo científico, tampouco discutir se ela de fato se interessaria em total autonomia em relação às interfaces, mas analisar e expor as formas como ela é encarada por agentes que, eletivamente, se aproveitam do seu atual estado de desenvolvimento para se estabelecer e modelar as regras

Figura 2. Estudos da Gastronomia em interface com o campo científico do Turismo e Hospitalidade



Fonte: elaborado pelo autor.

desse campo a seu favor, desconectando-a e suprimindo-a de sua totalidade, complexidade e interdisciplinaridade (até mesmo transdisciplinaridade), de modo a selecionar e favorecer conexões que lhes convém.

Em conclusão, este ensaio não busca desencorajar ou repreender qualquer colega interessado em pesquisar Gastronomia. Visa apenas elucidar uma dinâmica comum, pela qual sabidamente inúmeros campos do conhecimento passaram e passam, mas que deve ser objeto de atenção por parte dos pesquisadores. Ciente dos mecanismos e funcionamento dessa dinâmica, a comunidade científica poderá atuar de maneira crítica, aberta e atenta às necessidades da Gastronomia enquanto campo científico, tornando-se capaz de organizar as contribuições, as exigências e os posicionamentos esperados das pesquisas e dos seus pesquisadores.

Até que se alcance esse futuro almejado, alguns apontamentos preliminares podem ser elencados para direcionar o desenvolvimento da Gastronomia enquanto campo científico:

- Adotar e interrelacionar múltiplas perspectivas teórico-metodológicas nas pesquisas em Gastronomia;
- Reestruturar os componentes curriculares (ou as suas ementas) dos cursos superiores em Gastronomia, incorporando a pesquisa científica e aprimorando relação teórico-prática com estudos sobre história, filosofia e sociologia da alimentação e da refeição;
- Incentivar a pesquisa científica em cursos de graduação para estimular o ingresso de graduados em Gastronomia nos Programas de Pós-Graduação (PPGs) *stricto sensu* e até mesmo propor a criação de PPGs em Gastronomia, como foi feito na Universidade Federal do Ceará;
- Criar revistas científicas de qualidade especializadas em Gastronomia e oportunizar a edição de dossiês temáticos em Gastronomia em revistas de campos científicos vizinhos;

- Divulgar a Gastronomia para além da sua dimensão técnica/prática e as possibilidades de interfaces desse campo a outras comunidades científicas, visando maior colaboração entre pesquisadores e para cativar possíveis professores-orientadores de PPGs a acolher pesquisas em Gastronomia.

Por fim, para estudos futuros sugere-se que os pesquisadores em Gastronomia reflitam sobre o percurso traçado neste ensaio (estado da arte, resultados de pesquisas bibliométricas ou outras pesquisas relevantes) para tentar compreender de que forma ela está sendo tratada em seus respectivos campos científicos de formação. Tal reflexão poderá contribuir para o desenvolvimento mais consciente da pesquisa científica em Gastronomia.

REFERÊNCIAS

ALVES, M. L. B. Reflexões sobre a pesquisa qualitativa aplicada ao turismo. **Revista Turismo em Análise**, v. 22, n. 3, p. 599-613, 2011.

BARBOSA, F. A. C.; COLLAÇO, J. H. L. Eating identities and places. **Anthropology of food**, n. 13, 2018.

BASTOS, S.; REJOWSKI, M. Pesquisa científica em hospitalidade: desafios em busca de uma configuração teórica. **Revista Hospitalidade**, v. XII, n. Número Especial, p. 132-159, 2015.

BOURDIEU, P. The specificity of the scientific field and the social conditions of the progress of reason. **Social Science Information**, v. 14, n. 6, p. 19-47, 1976.

COSTA, W. F.; et al. Uso de instrumentos de coleta de dados em pesquisa qualitativa: um estudo em produções científicas de turismo. **Turismo-Visão e Ação**, v. 20, n. 1, p. 2, 2018.

DE JONG, A. et al. Gastronomy tourism: an interdisciplinary literature review of research areas, disciplines, and dynamics. **Journal of Gastronomy and Tourism**, v. 3, n. 2, p. 131-146, 2018.

FERGUSON, P. P. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. **American Journal of Sociology**, v. 104, n. 3, p. 597-641, 1998.

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo-Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500, 2018.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 92-111, 2020.

KESIMOĞLU, A. A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. **Hospitality & Society**, v. 5, n. 1, p. 71-91, 2015.

MASSUKADO, M. S. Análise comparativa de estratégias qualitativas de investigação: possibilidades para a pesquisa em turismo. **Turismo e Sociedade**, v. 1, n. 1, p. 9-27, 2008.

MEIRA, F. B.; MEIRA, M. B. V. Considerações sobre um campo científico em formação: Bourdieu e a "nova ciência" do turismo. **Cadernos EBAPE.BR**, v. 5, n. 4, p. 01-18, 2007.

OKUMUS, B.; KOSEOGLU, M. A.; MA, F. Food and gastronomy research in tourism and hospitality: a bibliometric analysis. **International Journal of Hospitality Management**, v. 73, p. 64-74, 2018.

SCARPATO, R. Gastronomy studies in search of hospitality. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, v. 9, n. 2, p. 1-12, 2002a.

SCARPATO, R. Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. In: HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. (orgs.). **Tourism and Gastronomy**. 1. ed. Londres: Routledge, 2002b. p. 256.

SILVA, R. C. et al. Apontamentos científicos em um campo multidisciplinar: Turismo, Ciência Moderna e Complexidade. **Turismo: Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 447-459, 2018.

SOARES, C. M. P. et al. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 146-161, 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. **UFC terá 1º mestrado acadêmico em Gastronomia do País; aprovado doutorado na área de Ciências e Matemática**. 6 de julho de 2020. Disponível em: <<http://www.ufc.br/noticias/14781-ufc-tera-1-mestrado-academico-em-gastronomia-do-pais-aprovado-doutorado-na-area-de-ciencias-e-matematica>>. Acesso em: 07 de fevereiro de 2021.

WOOD, R. C. The future of food and beverage management research. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, v. 14, n. 1, p. 6-16, 2007.