

Desafios e oportunidades da pesquisa científica em Gastronomia no Brasil

Challenges and opportunities for scientific research in Gastronomy in Brazil

Retos y oportunidades de la investigación científica en Gastronomía en Brasil

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.62739>

Rafael Cunha Ferro | rafacferro@gmail.com

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

Universidade Anhembi Morumbi (UAM), São Paulo, SP, Brasil.



Recebimento do artigo: 4-abril-2024

Aceite: 14-junho-2024

FERRO, R. C. Desafios e oportunidades da pesquisa científica em Gastronomia no Brasil. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 151-173, jun. 2024.

RESUMO

Esta pesquisa teve como objetivo examinar os desafios e oportunidades para o amadurecimento do campo científico da Gastronomia a partir da sua interface com o campo científico do Turismo & Hospitalidade (T&H) no Brasil. Para tanto, entrevistas foram conduzidas com pesquisadores expoentes dessa interface. Os principais resultados, analisados a partir de uma ótica bourdieusiana, apontaram a presença de forças de pressão antagônicas, denominadas como "forças de dominação" e "forças heréticas", que restringem ou estimulam o amadurecimento da Gastronomia enquanto um campo científico próprio e mais autônomo em relação ao T&H. As principais "forças de dominação" recaíram na constatada dependência das estruturas epistemológicas e formais que o campo científico do T&H oferece e nas deficiências teórico-metodológicas e incoerências conceituais. Entre as principais "forças heréticas" estão a proposição de curso de mestrado em Gastronomia, a criação de revistas científicas especializadas, o crescimento da comunidade científica e a amplitude desse campo. Como principais contribuições, essa pesquisa sugere algumas proposições visando o amadurecimento do campo científico da Gastronomia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Turismo e hospitalidade; Pesquisa científica.

ABSTRACT

The aim of this research was to examine the challenges and opportunities for the maturing of the scientific field of Gastronomy based on its interface with the scientific field of Tourism & Hospitality in Brazil. To this end, interviews were conducted with leading researchers from this interface. The main results, analyzed from a Bourdieusian perspective, pointed to the presence of antagonistic pressure forces, called "forces of domination" and "heretical forces", which restrict or stimulate the maturing of Gastronomy as a scientific field of its own and more autonomous in relation to T&H. The main "forces of domination" were the perceived dependence on the epistemological and formal structures offered by the scientific field of T&H and the theoretical-methodological deficiencies and conceptual inconsistencies. Among the main "heretical forces" are the proposal for a master's degree course in Gastronomy, the creation of specialized scientific journals, the growth of the scientific community and the breadth of this field. As its main contributions, this research suggests some proposals aimed at maturing the scientific field of Gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Tourism and hospitality; Scientific research.

RESUMEN

El objetivo de esta investigación fue examinar los desafíos y oportunidades para la maduración del campo científico de la Gastronomía a partir de su interfaz con el campo científico del Turismo & Hospitalidad en Brasil. Para ello, se realizaron entrevistas con investigadores destacados de esta interfaz. Los principales resultados, analizados desde una perspectiva bourdieusiana, apuntaron a la presencia de fuerzas de presión antagónicas, denominadas "fuerzas de dominación" y "fuerzas heréticas", que restringen o estimulan la maduración de la Gastronomía como campo científico propio y más autónomo en relación con el T&H. Las

principales "fuerzas de dominación" fueron la dependencia percibida de las estructuras epistemológicas y formales ofrecidas por el campo científico de la T&H y las deficiencias teórico-metodológicas e incoherencias conceptuales. Entre las principales "fuerzas heréticas" se encuentran la propuesta de máster en Gastronomía, la creación de revistas científicas especializadas, el crecimiento de la comunidad científica y la amplitud de este campo. Como principales aportaciones, esta investigación sugiere algunas propuestas encaminadas a madurar el campo científico de la Gastronomía.

Palabras claves: Gastronomía; Turismo y hospitalidad; Investigación científica.

INTRODUÇÃO

Propõe-se que nesta pesquisa a Gastronomia seja entendida como um campo, em um sentido bourdieusiano (Bourdieu, 1992). Encará-la sob essa perspectiva contribui para demonstrar a amplitude de um conjunto de fenômenos complexos e difíceis de serem explicados apenas sob uma ótica. Entretanto, a presente pesquisa volta-se à dimensão científica deste campo.

Assumir esse posicionamento pressupõe que o conhecimento produzido sobre a Gastronomia seja resultante da contribuição de diversos campos, haja vista a miríade de possibilidades de pesquisa. Os resultados de Ferro e Rejowski (2018) e Altaş e Acar (2018) comprovam a existência da pesquisa em Gastronomia em dissertações e teses (no Brasil e na Turquia, respectivamente) em inúmeros campos científicos adjacentes como Nutrição e Medicina, Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Ciências Humanas, Ciências da Comunicação, Administração e, em especial, Turismo & Hospitalidade (T&H).

Destaca-se a pesquisa na interface entre a Gastronomia e o T&H, pois essa aproximação reflete um viés cultural que confere à Gastronomia um caráter de atrativo turístico (Kivela; Crofts, 2005), proporciona, por meio da refeição partilhada e das comidas e bebidas, uma oportunidade de criar e estreitar laços sociais (Giacoman, 2016), e é considerado um serviço indispensável ao turista e ao residente. Diversos pesquisadores (Barbosa; Collaço, 2018; De Jong et al., 2018; Ferro, 2021; Gimenes-Minasse, 2020; Okumus et al., 2020; Okumus; Koseoglu; Ma, 2018; Vogel; Barros; Marinho, 2019) se dedicaram a mapear a produção científica por meio de técnicas bibliométricas nessa interface, demonstrando a relevância da Gastronomia e caracterizando seus objetos, métodos e temas pesquisados.

Adicionalmente às contribuições dos campos científicos adjacentes, observa-se esforços de alguns pesquisadores (Hegarty, 2009; Scarpato, 2002a, 2002b; Seyitoğlu, 2019) em delinear a Gastronomia enquanto um campo científico próprio, ainda que em estágio inicial. Para tanto, discussões foram levantadas acerca de: disciplinaridade, coerência conceitual e background teórico, objetos e problemas de pesquisa, ontologia, metodologia, perfil da comunidade científica, oferta de cursos em diversos níveis (graduação, mestrado e doutorado) e reorganização dos seus respectivos currículos.

Ainda assim, pouco esforço foi despendido em pesquisas empíricas sobre esse assunto, como reforça Seyitoğlu (2019). Ademais, não se identificou qualquer pesquisa com uma problematização sobre as forças presentes nas disputas entre agentes na produção científica,

seja pelos discursos ou por elementos objetivos dispostos em um campo científico (Bourdieu, 1975). Dessa forma, esta pesquisa pretende não somente corroborar com os esforços para o delineamento da Gastronomia enquanto um campo científico, mas também de desvelar os *habitus* e as condições objetivas subjacentes à sua produção científica em campos adjacentes.

A partir das contribuições de Bourdieu (2004), entende-se como campos científicos em emergência tendem a requerer poucos requisitos de admissão aos agentes e apresentar tensões inerentes ao processo de disputas pelo capital científico. Essa conjuntura tende a gerar um interesse em agentes de campos diversos a estudarem objetos pouco pesquisados destes sobre os prismas teóricos dos seus respectivos campos de origem, gerando novas temáticas, métodos, referenciais teóricos etc, constituindo novos campos, como é o caso da Gastronomia. Vale frisar que a estrutura dos campos é dada como um jogo contínuo no qual os agentes estabelecem as regras, participam delas e disputam posições e lucros específicos em formato de capitais simbólicos. Esses campos científicos, portanto, costumam estar mais sujeitos a pressões exteriores do que outros campos mais maduros. A maturidade dos campos científicos se dá, segundo Bourdieu (2004), com base em seu grau de autonomia em relação aos demais campos adjacentes, ou seja, pela sua capacidade de autogerenciar as regras da produção e distribuição de capitais científicos.

A partir desse cenário apresentado, definiu-se as seguintes questões de pesquisa: quais forças possuem outros campos científicos mais maduros capazes de delinear a construção do campo científico da Gastronomia? Essas forças, afinal, colaboram ou entram no avanço da Gastronomia em se tornar um campo próprio? Com base nessas perguntas norteadoras, delineou-se como objetivo examinar os desafios e oportunidades para a maturação do campo científico da Gastronomia a partir da sua interface com o campo científico do Turismo & Hospitalidade no Brasil.

Este artigo se organizou inicialmente, com a apresentação do referencial teórico sobre campo científico, segundo a perspectiva de Bourdieu, relacionando este conceito com a Gastronomia e seus campos em interface, em especial o do Turismo & Hospitalidade. Em seguida, apresenta-se o percurso metodológico adotado, os resultados e a discussão diante do referencial teórico. Por fim, a última seção discorre sobre as contribuições, limitações da pesquisa, sugestões para estudos futuros e implicações para a Gastronomia.

O CAMPO CIENTÍFICO E A PRODUÇÃO DE CONHECIMENTO CIENTÍFICO EM UMA PERSPECTIVA BOURDIESIANA

Para Bourdieu (1975, 2004), a produção científica transcorre em um espaço denominado como campo científico, no qual agentes (pesquisadores) disputam a dominação e a hegemonia de capitais simbólicos específicos, como prestígio, reconhecimento, reputação e conhecimento. Nessa perspectiva, o autor indica que a ciência não pode ser neutra em relação às influências dos demais campos adjacentes - podendo ser outros campos científicos ou campos como o social, o econômico e o político-, pois é construída através de lutas simbólicas entre agentes, que por sua vez possuem efeitos objetivos no gerenciamento de recursos das atividades de pesquisa (fomento financeiro público ou privado, criação de departamentos, cargos e associações de pesquisa etc.). Sendo assim, Bourdieu argumenta como não há escolha de referencial teórico, temas, objetos, métodos, espaços de publicação e outras estruturas da

ciência que não sejam estrategicamente pensadas pelos agentes dos campos científicos para resultar em maximização desses capitais simbólicos (Bourdieu, 1975).

Ressalta-se o fato dos capitais científicos serem distribuídos de maneira mais ou menos desigual entre os agentes e as posições ocupadas nessa estrutura, seja como dominantes ou dominados. Como consequência da luta pela dominação da competência científica, tende-se a associar às representações da ciência, estratégias ideológicas disfarçadas em tomadas de posição epistemológicas (Bourdieu, 1975) como justificativa da posição do agente e das regras do campo científico de maneira a beneficiar os agentes dominantes e desacreditar os agentes com posicionamentos diferentes (dominados).

A conclusão partilhada entre alguns estudiosos da ciência, como Becher; Trowler (2001), Bourdieu (1975, 2004), Foucault (1979) e Latour (1996), é a inerência de disputas e conflitos políticos e sociais na produção científica. As disputas tendem a sustentar a formatação de uma hegemonia do conhecimento e do comportamento do pesquisador em um determinado campo científico, também denominado por Bourdieu como *habitus* científico¹.

Então, vale frisar o fato da configuração de um campo científico estar condicionada às diversas forças de pressão emergentes de fora do próprio campo, especialmente advindas de campos adjacentes, sejam eles campos científicos ou não; e por meio das estruturas da ciência como escopos e membros editoriais de revistas científicas, interesses de órgãos públicos e privados com fins educacionais e de pesquisa, cursos de mestrado e doutorado e suas respectivas linhas de pesquisas² e corpo docente, associações, grupos e seminários de pesquisa, órgãos regulamentadores, conselhos e fundações de amparo à pesquisa, pois essas estruturas possuem capacidade de (des)estimular e/ou (des)legitimar posicionamentos de agentes e pesquisas (Bourdieu, 2004).

Sinteticamente, a produção científica sob a ótica do campo científico de Bourdieu está sujeita a um conjunto de esforços, facilidades, processos dinâmicos e complexos, parcialmente consensuais e coercitivos entre os agentes, por meio dos quais o conhecimento científico é criado, compartilhado e utilizado entre os agentes. Em outras palavras, o conceito de campo científico ajuda a refletir sobre: quem produz (grupos e/ou indivíduos), em qual posição (social, ideológica, ontológica e epistemológica) e por quais motivos, onde e como (em relação aos procedimentos metodológicos e as facilidades ou dificuldades de produção e comunicação). Nesse sentido, abrange fenômenos, estruturas e agentes compreendidos entre a fase mais incipiente da pesquisa científica – como a identificação do problema a ser estudado – até o momento no qual o conhecimento produzido é internalizado por outros cientistas, sendo impossível, assim, dissociar a compreensão do conhecimento científico da comunidade

¹ O *habitus* é um [...] “*system of acquired dispositions functioning on the practical level as categories of perception and assessment or as classificatory principles as well as being the organizing principles of action meant constituting the social agent in his true role as the practical operator of the construction of objects.*” (BOURDIEU, 1992, p. 13). Complementarmente, Bourdieu afirma que o *habitus* é um “*system of dispositions to a certain practice, is an objective basis for regular modes of behaviour [...]*” (BOURDIEU, 1992, p. 77). Sinteticamente, um *habitus* científico pode ser definido como diversos comportamentos e disposições intelectuais, em especial relativos à linguagem especializada em termos técnico-científicos de um determinado grupo de pesquisadores, diferenciados das demais pessoas da sociedade científica e não científica (BECHER; TROWLER, 2001).

² No Brasil, programas de mestrado e doutorado precisam ter, no mínimo, uma área de concentração e duas linhas de pesquisa em seus projetos, que, por definição, seriam um núcleo temático que orienta as atividades de pesquisa nesses cursos.

científica que o produziu. Por este motivo, esse conceito de Bourdieu (1975) foi selecionado como a lente teórica auxiliar nesta análise.

A seguir, discute-se como a Gastronomia pode ser encarada como um campo científico próprio e quais dinâmicas são observadas a partir desse campo emergente no Brasil.

GASTRONOMIA COMO UM CAMPO CIENTÍFICO

A Gastronomia pode ser entendida como um campo científico próprio, mas de múltiplas dimensões, no sentido bourdiesiano (Bourdieu, 1992). A Gastronomia seria uma estrutura dinâmica reguladora da forma como os seres humanos compreendem, consomem e se relacionam com os alimentos e as bebidas. Esse campo contém variadas dimensões de caráter prático e/ou teórico, científico ou de senso comum, social, cultural, econômico, entre outros, conectadas entre si e com outros campos, em um processo de influência recíproca entre estes. A presente pesquisa volta-se à dimensão científica desse campo.

Essa perspectiva proporciona um diálogo entre os agentes interessados na Gastronomia, mesmo advindos de campos do conhecimento distintos, para desenvolver pesquisas com abordagens multi e interdisciplinares que esse campo científico parece exigir (Scarpato, 2002a, 2002b). Consequentemente, tem-se a geração de um campo científico aberto à exploração de seus conteúdos por óticas distintas e até mesmo incompreensíveis umas às outras, mas convergentes em um campo único.

Por outro lado, esse movimento de descoberta por diversos campos do conhecimento traz um fator inerente a essa dinâmica: a disputa pela dominação. É válido ressaltar como em campos emergentes, caso da Gastronomia, as tensões e lutas simbólicas pela definição de posicionamentos epistemológicos, metodológicos e teórico-conceituais são frequentes entre seus agentes (Bourdieu, 1975, 2004). Esse cenário de disputas, apesar de gerar benefícios já citados, também provoca problemáticas prejudiciais ao avanço desse campo por interpor e gerenciar regras de obtenção e distribuição de capitais limitadores da compreensão dos fenômenos da Gastronomia, ao passo que algumas dessas regras vão sendo estabelecidas no campo.

No Brasil, esse campo científico começou a ser delineado com maior expressividade na virada do século XX para o século XXI, desde o surgimento dos cursos de graduação, datados de 1999 (Cabral; Anjos; Hostins, 2017; Ferro; Rejowski, 2018; Gimenes-Minasse, 2020), e da difusão da Gastronomia nas mídias (reality shows, colunas de jornais e revistas especializadas) (Previatti, 2021; Rezende; Lavinias, 2017). Esses dois cenários impulsionaram a busca de egressos dos cursos de Gastronomia por qualificação em níveis de mestrado e doutorado, bem como atraíram olhares de pesquisadores de campos do conhecimento adjacentes. Desde então, é possível observar neste campo emergente esforços sistemáticos para conferir mérito à pesquisa científica.

Em uma pesquisa no intuito de observar o panorama da produção científica em Gastronomia no Brasil, Ferro e Rejowski (2018) destacaram o crescimento vertiginoso da produção de dissertações e teses no início dos anos 2000 e a presença da pesquisa em Gastronomia em sete das nove grandes áreas do conhecimento organizadas pela Coordenação

de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes)³. Ainda, 30% desses documentos foram produzidos em mestrados e doutorados da área de Turismo, pertencente à grande área de Ciências Sociais Aplicadas (Ferro; Rejowski, 2018).

Por ser um campo científico emergente, Seyitoğlu (2019) identificou um número inadequado de periódicos especializados em Gastronomia, mesmo em âmbito internacional, e como as pesquisas publicadas costumam apresentar uma qualidade teórico-metodológica insatisfatória. Segundo o autor, isso é consequência de um fraco entrosamento entre os agentes desse campo. Seyitoğlu (2019) ainda elenca a falta de coerência teórica e a inexistência de conceitos aceitos amplamente entre os pares como deficiências para o avanço desse campo científico. Adicionalmente, Hegarty (2009) enfatizou a existência de três obstáculos para a prosperidade da Gastronomia enquanto campo científico: a fragilidade de sua infraestrutura teórica, a ausência ou escassez de cursos de mestrado e doutorado e a incapacidade de separar a prática e a teoria. Adiciona-se a esses três elementos o desafio inerente da interdisciplinaridade, dadas as disputas epistemológicas dos campos científicos, elemento reverberante nas interfaces com a Gastronomia.

Em síntese, esses dados reforçam a perspectiva da consideração da Gastronomia como um campo científico próprio, mesmo ainda em construção, ao menos nessa fase inicial, em interface com outros campos adjacentes com estágios mais avançados de maturação, como é o caso do T&H.

RELAÇÕES ENTRE OS CAMPOS CIENTÍFICOS DA GASTRONOMIA E DO TURISMO E HOSPITALIDADE (T&H)

No Brasil e no mundo, o processo de expansão do campo científico da Gastronomia foi e está sendo corroborado especialmente pelos conhecimentos advindos de outros campos que se encontram em um ponto de cientificação mais avançado. No caso brasileiro, pode-se destacar o campo do T&H em relação aos demais, como Administração, Nutrição, História, Sociologia etc. (Ferro; Rejowski, 2018).

Diversas pesquisas bibliométricas foram desenvolvidas com o objetivo de mapear a produção científica brasileira na interface entre os campos da Gastronomia e do T&H. Entre os principais resultados encontrados estão: há uma quantidade restrita de pesquisadores dedicados à essa interface (que possuem mais de um artigo publicado) (Ferro, 2021; Gimenes-Minasse, 2020); desses pesquisadores, poucos podem ser considerados pesquisadores maduros, ou seja, dedicados à pesquisa ou em posição de orientador em cursos de mestrado e doutorado (Gimenes-Minasse, 2020); os artigos usam como referências livros e artigos de revistas científicas nacionais, com referências, em sua maioria, defasadas, ou seja, com mais de 6 anos da publicação do respectivo artigo (Ferro, 2021; Vogel; Barros; Marinho, 2019); identifica-se entre 16 e 24 revistas de T&H que aceitam pesquisas de Gastronomia (Barbosa; Collaço, 2018; Ferro, 2021; Gimenes-Minasse, 2020; Vogel Barros; Marinho, 2019); há um conjunto de autores e obras referenciais difundidas nessa interface (Ferro, 2021); e o principal discurso teórico utilizado nos projetos de pesquisa é liberal, onde a Gastronomia é observada

³ Capes é um órgão público brasileiro responsável pela regulação, supervisão e fomento de cursos em nível de mestrado e doutorado. Ela divide a produção do conhecimento em nove grandes áreas: Ciências Exatas e da Terra; Ciências Biológicas; Engenharias; Ciências da Saúde; Ciências Agrárias; Ciências Sociais Aplicadas; Ciências Humanas; Linguística, Letras e Artes; Multidisciplinar.

somente sob seu aspecto e potencial econômicos em detrimento de estudos étnicos, culturais e críticos (BARBOSA; COLLAÇO, 2018).

Já em âmbito internacional, 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 outros campos do conhecimento para além da Administração e do Marketing.

Okumus *et al.* (2018) refletem sobre como os cursos de graduação e pós-graduação em T&H concentram-se na gestão dos serviços relacionados ao setor, como acomodação, marketing, gestão de serviços, entre outros, em detrimento à 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. Os autores sugerem aos principais periódicos de T&H a produção de edições especiais voltadas à 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 rejeitados apenas por abordarem questões consideradas de menor importância por aqueles que dominam o campo.

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 da cultura alimentar. Para eles, é necessária uma mudança paradigmática em relação à utilização da Gastronomia unicamente como vetor de desenvolvimento loco-regional e de negócios para efeitos de geração de capital cultural para o turista e consumidores. "*These approaches further reinforce static notions of gastronomy as something to be measured in profits, neglecting its interpretive nature, as well as symbolic and cultural value for consumption.*" (Kesimoğlu, 2015, p. 75).

Esse panorama da interface entre os campos científicos da Gastronomia e do T&H permite perceber 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.

Portanto, por um lado, é possível observar disputas entre agentes para inserção de seus posicionamentos científicos (teorias, métodos, técnicas, objetos de pesquisa etc.) que tendem a corroborar para a maturação do campo da Gastronomia (Seyitoglu, 2019). Por outro lado, faz-se necessário investigar se há chances desses campos científicos mais estruturados, como o T&H, estarem gerando olhares limitados, desconsiderando a amplitude da Gastronomia.

METODOLOGIA

Esta pesquisa foi conduzida a partir de uma abordagem qualitativa baseada em entrevistas semiestruturadas, pois foi delineada com o objetivo de examinar os desafios e oportunidades para a maturação do campo científico da Gastronomia a partir da sua interface com o campo científico do Turismo & Hospitalidade no Brasil.

Por meio de entrevistas e uma abordagem qualitativa de análise, é possível investigar as evidências subjacentes, ou seja, as razões e as explicações, conflitos e contradições por trás de comportamentos e posicionamentos dos indivíduos, pois estes são dotados de singularidades por conta das suas trajetórias pessoais e de idiosincrasias provenientes de seus contextos. Esses tipos de estudos permitem analisar fenômenos complexos e possibilitam delineamentos de novos conceitos e hipóteses a serem testadas posteriormente (Creswell; Creswell, 2017; Veal, 2017).

Participantes e coleta e tratamento dos dados

Foram conduzidas entrevistas semiestruturadas com cinco agentes expoentes selecionados a partir de uma pesquisa preliminar de caráter bibliométrico na qual se mapeou a produtividade, o impacto e a centralidade nas colaborações científicas de todos os pesquisadores de Gastronomia publicados em revistas científicas brasileiras dedicadas ao Turismo e à Hospitalidade. Para selecionar esses pesquisadores, levou-se em consideração também as suas posições profissionais, currículos e trajetórias acadêmicas, dando enfoque àqueles que despontavam novas perspectivas na produção do conhecimento.

Quanto ao perfil dos entrevistados, a maioria está alocada como professor em Programas de Pós-Graduação (cursos de mestrado e doutorado) em Turismo e/ou Hospitalidade ou de cursos de graduação em Turismo ou Gastronomia em universidades públicas ou privadas. Além disso, todos possuem grau de doutorado e atuam como avaliadores e/ou editores de periódicos e/ou líderes de Grupos de Trabalho em eventos científicos dedicados ao campo científico do T&H que abordam a Gastronomia diretamente. O quadro 1 sumariza a formação dos pesquisadores, tempo de experiência como pesquisador e sua posição profissional no momento da entrevista, além de dados demográficos.

Quadro 1. Perfil dos entrevistados

Código	Sexo	Tempo de experiência como pesquisador	Doutorado	Posição profissional
P1	Masculino	23	Turismo e Hotelaria	Professor em curso de mestrado e doutorado
P2	Masculino	16	Geografia	Professor em curso de mestrado e doutorado
P3	Feminino	30	Comunicação Social	Professora em curso de mestrado e doutorado
P4	Feminino	18	Turismo e Hotelaria	Professora em curso de mestrado e doutorado
P5	Feminino	20	Geografia	Professora de graduação em Turismo

Fonte: Dados da pesquisa.

Um roteiro de entrevista foi elaborado com base na revisão da literatura e nos objetivos da pesquisa e foi organizado em quatro partes: 1. histórico acadêmico-profissional; 2. histórico de pesquisa (tempo que se dedica à pesquisa em Gastronomia, motivações para pesquisar Gastronomia, facilidade de publicação, captação de recursos, estímulo de citações, progressão de carreira etc.); 3. discussões inerentes à Gastronomia e suas relações com o turismo e a hospitalidade (compreensão sobre Gastronomia, linhas de pensamento existentes e suas concorrências); 4. prospecção (oportunidades e desafios da pesquisa em Gastronomia). O roteiro não precisou ser adaptado, mas perguntas adicionais, quando oportunas, foram dirigidas aos entrevistados no intuito de aprofundar alguma discussão. Antes de iniciar as

entrevistas, os termos de consentimento foram assinados pelos participantes. Todas as entrevistas foram gravadas para posterior transcrição.

Por conta da pandemia da Covid-19, as entrevistas foram realizadas em ambiente virtual com auxílio do software de videochamadas Zoom. As entrevistas transcorreram entre os meses de março e abril do ano de 2021 e tiveram uma duração média de uma hora.

O tratamento dos dados obtidos por meio das entrevistas foi realizado a partir da análise qualitativa de conteúdo (Drisko; Maschi, 2016) com auxílio do software MaxQDA. As entrevistas foram organizadas a partir de temáticas definidas *a priori*, com base no roteiro de entrevistas aplicado, e posteriormente organizadas em duas grandes categorias antagônicas, que emergiram após a leitura e análise das transcrições.

RESULTADOS

Em um primeiro momento, foram exploradas as categorias “desafios” e “oportunidades” a partir das suas respectivas temáticas emergentes das análises dos dados: “Amplitude e conceitos do campo”, “Revistas científicas e suas condicionantes no campo”, “Comunidade científica e formação superior”, “Mestrados e doutorados em Gastronomia” e “Maturação e constituição enquanto campo”. Várias citações dos entrevistados do quadro 1 foram fornecidas sobre os temas. Em seguida, finalizou-se as discussões com base em uma abordagem visual e teórica denominada “forças de pressão”.

Amplitude do campo e de conceitos

Iniciou-se as análises dos dados com as ponderações dos entrevistados sobre questões concernentes à amplitude e conceitos do campo. Os participantes acreditam na Gastronomia como um campo amplo, por conta da complexidade dos seus fenômenos, e ainda pouco explorado em pesquisas no Brasil. Outros apontamentos são feitos sobre a confusão sobre os conceitos utilizados pelos pesquisadores.

P2 alegou ser preciso reforçar a importância da teoria como uma ótica para se compreender os fenômenos e os objetos de pesquisa e P3 indica a falta de um posicionamento epistemológico claro nas pesquisas em Gastronomia. Há uma concordância entre todos os participantes e os resultados apresentados por Seyitoğlu (2019): faz-se necessário definir os termos “cozinha”, “culinária”, “cultura alimentar” e “Gastronomia” e essas definições precisam ser minimamente compartilhadas entre a comunidade científica, em forma de tesouro, por exemplo, para que seja possível circunscrever os objetos de pesquisa e fortalecer o campo.

“Vemos pelos artigos publicados frequentemente pessoas tentando redefinir termos [...] tentando se achar dono de algum conceito, dando nova semântica, novos sentidos, ‘requeitando’ coisas que, em teoria, teriam sido superadas. A pessoa, às vezes, usa tudo como sinônimo, não sabe o que é técnica, cozinha em si, cultura alimentar, a gastronomia [...] me parece que a gente precisaria ser um pouco mais coerente nessas abordagens. Pensar em alguma coisa um pouco mais estruturada” (P2).

A amplitude do campo também foi mencionada devido a Gastronomia estar imbricada no cotidiano, em todas as classes sociais, e permitir vários níveis de leitura (P3). Para P4, a Gastronomia é dinâmica e está em evidência nos ambientes acadêmicos e não acadêmicos. Segundo P3, as autoridades (órgãos de fomento e gestores públicos) estão voltando seu olhar para as potencialidades da Gastronomia, em vista principalmente das oportunidades de

qualificação de mão de obra oferecida por esse campo. A Gastronomia pode ser uma fonte de renda e geração de empregos para aqueles que detém saberes-fazeres (P4). A pesquisa e a formação profissional crítica em Gastronomia são encaradas como formas de suprir essa necessidade de qualificação no mercado (P2).

Por sua vez, P2 comenta que a amplitude desse campo também está condicionada à riqueza cultural de cada localidade e pode ser caracterizada como "*um mundo gigantesco, porque vai da socioantropologia da alimentação à química*", em menção às múltiplas interfaces da Gastronomia com outros campos científicos (Brillat-Savarin, 2009; Scarpato, 2002a, 2002b; Seyitoğlu, 2019). Adicionalmente, P1 alega, a partir da sua experiência de pesquisa, como ainda há muitas lacunas a serem preenchidas neste campo.

As percepções dos entrevistados P2 e P3 e os resultados de Altaş e Acar (2019) e Ferro e Rejowski (2018) suportam e mapeiam uma parte dessa amplitude do campo da Gastronomia na Turquia e no Brasil. Uma outra parte desse campo, a princípio não presente na interface com o campo científico do T&H, e latente principalmente em âmbito internacional, é representada por algumas revistas científicas que buscam perspectivas na interseção com a Ciência e Tecnologia dos Alimentos, a exemplo do *Journal of Gastronomy and Food Science*, *Journal of Culinary Science & Technology* e *British Food Journal*.

Revistas científicas e suas implicações no campo

As revistas científicas desempenham um papel crucial no desenvolvimento da maturidade de qualquer campo científico. No caso da Gastronomia, identifica-se a partir dos resultados alguns impasses com escopos editoriais das revistas científicas de T&H: uma solução encontrada pelos agentes desse campo foi a criação de novas revistas científicas. Entretanto, a capacidade de fluxo contínuo dessas novas revistas científicas é questionável diante da quantidade de pesquisadores dedicados à Gastronomia no Brasil.

Sobre as revistas científicas de T&H brasileiras, P4 e P5 acreditam que a amplitude do fenômeno da Gastronomia é contemplada total ou quase totalmente nos escopos. Em contraponto, P2 e P3 concordam a respeito destes periódicos possuírem escopos editoriais que não abarcam totalmente a amplitude do campo da Gastronomia, pois algumas pesquisas e discursos ainda possuem dificuldade de serem publicados. Parece não estar claro para a comunidade científica como a Gastronomia deve ser discutida nas pesquisas nessa interface, como exemplificado na fala de P3:

"Por exemplo a 'comida de santo' [comidas inspiradas em religiões de matrizes africanas], [...] Eu precisaria que o templo receba turistas para que a comida de santo seja pesquisada? Não! Esse fenômeno é maior do que isso! E se eu não tenho esse background teórico prévio, eu vou chegar ao turismo de maneira mais superficial." (P3).

Assim como encontrado nos resultados de Seyitoğlu (2019), frente à discordância dos participantes a respeito da quantidade de publicações e periódicos de Gastronomia na Turquia, também são mencionados alguns pontos sobre as revistas científicas e as publicações no Brasil. P1 acredita haver um volume crescente de submissões de pesquisas em Gastronomia em revistas científicas de T&H. Por sua vez, P3 indica alguns esforços no cenário brasileiro para a criação de novas revistas científicas dedicadas à Gastronomia e sua tentativa de abarcar discussões multi e interdisciplinares não encontradas nos periódicos de T&H. Entretanto, P2 também observou um desafio para essas novas revistas científicas de Gastronomia em se estabelecer no campo científico, visto a quantidade restrita de pesquisadores.

"[...] Talvez não tenha espaço para alguns tipos de abordagem [...]. E, talvez, criando um caminho próprio, com *journals* próprios, a Gastronomia possa trazer outros diálogos interdisciplinares [...] Eu não sei se vai ter tanta demanda para gerar números com publicações de qualidade [...] Talvez, tivesse que ter sido mudado o escopo de algum *journal* já existente, que já tenha uma trajetória, ao invés de criar novos. Eu tenho um pouco de receio, porque mesmo os *journals* de turismo têm carência de boas publicações. (P2).

Vale ressaltar o fato dos periódicos atuarem como importantes ferramentas para sustentar princípios de um *habitus* científico, pois são considerados os principais meios de comunicação e de medição do desempenho científico (Hall, 2011). Para Bourdieu (1975, p. 30) são os periódicos que "consagram produções conformes aos princípios da ciência oficial exercendo uma censura de fato sobre as produções heréticas, seja rejeitando-as expressamente ou desencorajando simplesmente a intenção de publicar."

Neste cenário, há uma maior probabilidade de não serem considerados para a publicação alguns discursos heréticos relacionados à Gastronomia, segundo uma ótica bourdiesiana (Bourdieu, 1975), a não ser que sejam utilizados justificativas, métodos e referenciais amplamente aceitos no campo científico do T&H (Ferro, 2021), ou seja, quando há uma aproximação entre os objetos da Gastronomia e as práticas de turismo e hospitalidade, como comentado por P3. Dois motivos podem explicar as causas dessas obras serem preferidas pelos pesquisadores: seja pelo "efeito Mateus", quando o autor é citado por já possuir um status prestigiado, provavelmente por sua posição de dominação no campo; seja por um efeito de canonização dessas obras, em geral reduzindo-as à sua mais simples expressão (Bourdieu, 1975).

Apesar da reconhecida inseparabilidade entre os fenômenos da gastronomia, turismo e hospitalidade (Seyitoğlu, 2019), como apontaram P4 e P5, está evidente a busca dos pesquisadores entrevistados por flexibilidade do escopo editorial, sem necessariamente significar condescendência quanto ao rigor teórico-metodológico, e a efetiva divulgação à comunidade científica dedicada à pesquisa em Gastronomia.

Toda essa problemática, além de restringir o avanço e a inovação da Gastronomia enquanto um campo científico, reforça *habitus* e modos de pensar de um campo mais consolidado. Considera-se seja como uma outra condição pela qual a Gastronomia busca um mínimo de autonomia em relação aos demais campos, não somente do T&H, pois essas condições podem impedir a proposição de abordagens inovadoras que supram os *gaps* encontrados na amplitude do campo da Gastronomia.

Comunidade científica e educação superior

Segundo os resultados, o campo da Gastronomia pode ser considerado novo, se comparado com demais campos adjacentes, no qual se inclui o campo do T&H. Como consequência desse fato, os participantes reconhecem um número limitado de pesquisadores dedicados à Gastronomia no Brasil. Juntamente a esse cenário, é indicada uma problemática relacionada à construção curricular da formação superior em Gastronomia no contexto brasileiro, focada basicamente na prática do setor.

O apontamento sobre a quantidade restrita de pesquisadores é um desafio para o campo e é identificado nas falas de P1, P2 e P5, atrelado à questão do tempo de existência desse campo científico. É possível comparar a história de formação de outros campos científicos, como o T&H, e observar a diferença entre o tempo de existência e sua correspondente

maturidade científica. Para esses participantes, a quantidade de publicações tende a aumentar conforme o tempo, conferindo maior seriedade e fortalecimento ao campo. O P5 acredita, diante da sua trajetória profissional, ser possível assumir que o número de pesquisadores está aumentando. Entretanto, pouco parece ter sido proposto para solucionar os desafios apresentados (P2).

“Eu vejo que é tempo e um grupo de profissionais que se dediquem. [...] quando começamos éramos pouquíssimos que trabalhavam o tema. Vejo que desde 2008 para cá a gente teve uma explosão de pesquisas, de autores e mesmo de interesse. [...] a seriedade vem inerente a esse processo.” (P5).

Esse ponto está diretamente ligado à oferta de cursos de formação de pesquisadores nos mais diversos níveis: graduação (iniciação científica), mestrado e doutorado. Segundo P2, é preciso repensar a lógica de formação em Gastronomia, que costumam ser voltados às práticas (Robinson; Breakey; Craig-Smith, 2010; Santich, 2004), dotando-os de ferramental teórico-conceitual que possibilite expandir o conhecimento sobre os aspectos complexos dos alimentos e bebidas com base em pesquisas científicas. Entretanto, redirecionar a construção curricular nesse sentido torna-se desafiador, assim como mencionado por alguns participantes da pesquisa de Seyitoğlu (2019). No caso brasileiro, como afirma P3, a teoria é relevada por alguns alunos de graduação, demonstrando que esses cursos ainda possuem um estereótipo voltado à prática e ao setor.

Há uma tendência, por parte do senso comum e por alguma parcela da comunidade científica, em encarar a Gastronomia estritamente pelas práticas/técnicas ou pela representação do setor de Alimentos & Bebidas (Seyitoğlu, 2019; Kesimoğlu, 2015), também apontado por P2 e P3. Em resumo: a Gastronomia ainda é encarada quase que estritamente como um equipamento (negócios em serviços de alimentação e bebidas), especialmente no sentido da alta gastronomia, ou um atrativo turístico. A gênese da relação entre os fenômenos desses campos parece indicar um possível caminho para explicar essa causa.

Já no contexto da produção científica, uma hipótese possível refere-se ao fato de as pesquisas em Gastronomia no campo do T&H iniciaram o seu percurso visando entender o comportamento dos consumidores, obviamente por razões liberais, com pouca preocupação em compreender o fenômeno da Gastronomia, com os seus aspectos simbólicos e até mesmo conceituais. Isso decorre da premissa do campo científico da Gastronomia ter seu início a partir da contribuição de outros campos, cujos pesquisadores já desenvolviam pesquisas com variáveis, conceitos e métodos definidos e solidificados em suas respectivas comunidades científicas.

Nesse sentido, o *habitus* determinante dos modos de pensar e de se pesquisar a Gastronomia no campo científico do T&H fica nítido. Essas crenças e posicionamentos epistemológicos são reforçados ao longo de anos por meio de diversos mecanismos, não somente na pesquisa, como já está claro nas contribuições de Kesimoğlu (2015) e Scarpato (2002b), mas em especial no ensino. Desde a criação dos cursos superiores em Gastronomia sabidamente atrelados às escolas de Turismo e Hotelaria, os currículos foram direcionados para suprir necessidades do setor e da qualificação técnica de mão de obra (Airey; Tribe, 2001). Juntamente com a difusão dos programas de televisão, que se iniciaram no Brasil no mesmo período desses cursos, inculcou-se uma perspectiva pragmática em detrimento de uma outra mais crítica.

Mestrados e doutorados em Gastronomia

Estende-se a problemática de formação superior ao nível dos cursos de mestrado e doutorado, tendo em vista a baixa quantidade de pesquisadores dedicados à Gastronomia que possuem PhD e que compõem o corpo docente desses cursos no campo do T&H. Além de desafios para conscientizar sobre a importância da pesquisa e oferecer oportunidades de participação em projetos de pesquisa, os alunos interessados em prosseguir com a formação em nível de pós-graduação também enfrentam dificuldades para encontrar um orientador para seus estudos (P3). Em contraponto, o entrevistado P1 comenta sobre a maior disponibilidade de orientadores em relação à sua trajetória, o que possibilita a expansão da pesquisa em Gastronomia, a princípio, atrelada a esses cursos.

É importante destacar, a partir do suporte das contribuições de Gimenes-Minasse (2020) e do P1, a relevância dos poucos orientadores associados aos cursos de mestrado e doutorado em T&H dedicados à pesquisa em Gastronomia. Esses agentes são responsáveis pela expansão do campo científico da Gastronomia até o ponto em que se encontra hoje no Brasil. Porém, é necessário rememorar a respeito da formação dos orientadores em outros campos, não necessariamente T&H, e de estarem associados a áreas de concentração e linhas de pesquisa dos seus respectivos cursos. Ressalta-se ainda o fato do corpo editorial das revistas científicas, em grande parte, também ser constituído por esse perfil de agente. Assim, essas condições reforçam posicionamentos teórico-metodológicos e *habitus* convenientes do campo científico do T&H.

Nesse mesmo sentido, sabendo da quantidade restrita de cursos de mestrado e doutorado dedicados à Gastronomia no Brasil e no mundo (Hegarty, 2009; Seyitoğlu, 2019), P1 e P2 citam casos de novas oportunidades, como a criação do primeiro (e ainda único) mestrado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará e a possibilidade de incluir a Gastronomia como uma das linhas de pesquisa nos cursos de mestrado e doutorado em T&H já existentes. Porém, ainda preocupa P2 como esses cursos e linhas de pesquisa irão se constituir formalmente perante os órgãos fomentadores e reguladores e como se dará a colaboração deles, visando a interdisciplinaridade e as relações interinstitucionais.

“Acho que talvez o caminho seja esse, consolidar-se um campo próprio na pós-graduação, que seriam os mestrados e doutorados em Gastronomia, mas claro que com olhares interdisciplinares e uma riqueza própria do campo. Acho também necessário esse tipo de formação para que seja possível retroalimentar os cursos de graduação em Gastronomia.” (P2).

Este cenário aponta uma clara dependência do campo científico da Gastronomia com relação aos demais em sua interface. Mesmo com a criação de um curso de mestrado e a criação de novas linhas de pesquisa, ainda não se observa um movimento de expansão em nível de doutorado, o que consequentemente manterá a Gastronomia sob a tutela de outros campos se o pesquisador decidir continuar a sua formação acadêmica.

Apesar desses cursos demonstrarem a formalização do campo científico com um contingente de pesquisadores dedicados a um ponto de se obter o aval da Capes para funcionamento, pouco ainda se sabe sobre como as interlocuções com os demais agentes, seja do próprio campo da Gastronomia, seja de campos vizinhos, irão ocorrer (P2). Também não é sabido se a interdisciplinaridade, que é esperada para a pesquisa em Gastronomia (Scarpato, 2002a, 2002b), realmente será priorizada nos projetos de pesquisa e nas colaborações científicas dos docentes e discentes desses cursos.

Maturação metodológica e constituição como um campo

A formação de mestres e doutores tende a contribuir com a maturidade científica do campo da Gastronomia não só em número, mas grau de qualidade das pesquisas (Gimenes-Minasse, 2020; Hegarty, 2009; Seyitoğlu, 2019). Seyitoğlu (2019) e Ferro e Rejowski (2018) identificaram um aumento na produção de teses de doutorado voltadas à Gastronomia defendidas na Turquia e no Brasil, respectivamente. Entretanto, Seyitoğlu (2019) e todos os participantes identificam falhas recorrentes no rigor metodológico. P4 acredita que o amadurecimento do campo científico da Gastronomia dar-se-á a partir do rigor metodológico, de maneira a reforçar a coleta e o tratamento dos dados de forma imparcial nessas etapas. No caso brasileiro, parece ser comum o fato dos pesquisadores glamourizarem as culturas alimentares e as preparações, pois a Gastronomia se encontra atrelada aos negócios em alimentos e bebidas, em especial da parcela do setor denominado como alta gastronomia (P1). Outros exemplos dados recaem no excessivo envolvimento pessoal com o objeto de pesquisa e a desqualificação de saberes tradicionais (P2).

“Uma das dificuldades que se tem é perder a simplicidade da cultura alimentar. Existe uma tendência forte dos pesquisadores a glamourizarem [...] ou trabalharem de uma forma exagerada [...]. Outro problema é a presunção de sermos melhores do que a cultura que se está visitando [...]” (P1).

“Uma área que a gente, se não tomar cuidado, facilmente a gente recai numa situação de parcialidade. Ainda mais quando eu sou parte daquilo, quando eu vivi aquilo, quando eu cresci naquilo, observando aquele fato/fenômeno, aquele modo de fazer, então o que eu percebo é uma parcialidade grande.” (P4).

Ao abordar a questão da interface entre os campos científicos da Gastronomia e do T&H, P4 foi o único a considerar a Gastronomia como um subtema da pesquisa do campo do T&H, apesar de considerar que ela goza de certa autonomia teórica-metodológica. Os demais apontam a necessidade da Gastronomia constituir-se como um campo científico próprio devido à sua amplitude a partir de volume e densidade de estudos e pesquisas, uma vez que o turismo e a hospitalidade não abarcam suficientemente a complexidade dos fenômenos associados à Gastronomia (P2 e P3). Em alguns casos, essa relação até mesmo fragiliza a pesquisa em Gastronomia:

“[...] me parece que fica sempre arestas do Turismo e da Hospitalidade, e é só mais um dos temas tratados [...]. Nós ainda não temos uma densidade grande [de pesquisadores] no Turismo e a gente tenta dar conta de outras áreas correlatas, como a Gastronomia. [...] como o Turismo também não é tão consolidado, acaba ainda desestruturando um pouco a própria Gastronomia.”. (P2).

A seguir, é apresentada discussões com base em uma abordagem criada para analisar a relação entre os campos científicos da Gastronomia e do T&H denominada como forças de pressão.

DISCUSSÃO

Foi possível desenvolver uma abordagem de síntese denominada como “forças de pressão” que consiste na compreensão dos desafios, nesta pesquisa nomeados como “forças de dominação”, e das oportunidades, ou “forças heréticas”, que o campo científico da Gastronomia encontra na interface com o T&H.

Forças de pressão

As forças de dominação identificadas estão condicionadas à dependência das estruturas formais existentes em campos mais maduros, como no caso da T&H, por exemplo, programas de pós-graduação (mestrado e doutorado), professores-orientadores, periódicos e as fragilidades que essas dependências causam em campos emergentes, como a Gastronomia. Por essa razão, há uma clara dependência do campo científico da Gastronomia em relação a outros programas de mestrado e doutorado, especialmente aqueles ligados à área de Turismo na Capes (Ferro; Rejowski, 2018), e sua oferta ínfima se comparados a outras áreas no Brasil (Rejowski; Ferro; Sogayar, 2022). Mesmo com a criação desse curso de mestrado, ainda não há um movimento de expansão desse programa para o nível de doutorado, o que consequentemente manterá a Gastronomia sob a tutela de outras áreas caso o pesquisador decida continuar sua formação acadêmica (Hegarty, 2009).

Além disso, é importante destacar, a partir do apoio das contribuições de Gimenes-Minasse (2020) e de P1, a relevância dos poucos professores-orientadores, vinculados aos cursos de mestrado e doutorado em Turismo e/ou Hotelaria, dedicados à pesquisa em Gastronomia. Esses agentes são, em grande parte, responsáveis pela expansão do campo científico da Gastronomia até a situação atual, devido às suas posições profissionais privilegiadas dedicadas à pesquisa. Entretanto, é preciso lembrar: os professores-supervisores têm formação em outras áreas do conhecimento e estão associados às áreas de concentração e linhas de pesquisa de seus respectivos cursos. Assim, essas condições possivelmente reforçam posições teóricas e metodológicas e *habitus* convenientes ao funcionamento e à coesão do campo científico de T&H. Vale ressaltar o fato de a maior parte do corpo editorial dos periódicos ser composta por pesquisadores em posições privilegiadas na área, especialmente os professores-supervisores, por sua vez, condicionados aos fatores já mencionados e às suas respectivas formações e atividades profissionais.

Os periódicos atuam como importantes ferramentas para sustentar essas forças de dominação, pois são considerados a principal plataforma de comunicação e medição do desempenho científico (Hall, 2011). Apesar de acreditar na indissociabilidade do fenômeno da Gastronomia no contexto de T&H (conforme P4 e P5) e na observada flexibilidade de temas abordados pelos periódicos de T&H sobre Gastronomia, conforme observado por Okumus *et al.* (2020), concorda-se com P2 e P3, sobre a complexidade da Gastronomia não ser contemplada nos escopos dos periódicos de T&H. Parece importar aos pesquisadores dessa interface em análise a flexibilidade do posicionamento editorial, as possibilidades de leituras e a efetiva divulgação para a comunidade científica dedicada à pesquisa em Gastronomia. E isso não significa, necessariamente, condescendência quanto ao rigor teórico e metodológico (segundo P4).

Com base nas considerações dos entrevistados, acredita-se na maior probabilidade de que alguns discursos heréticos relacionados à Gastronomia, segundo o ponto de vista bourdieusiano, não sejam considerados para publicação, a não ser quando utilizadas justificativas, métodos e referências amplamente aceitas no campo científico da T&H, ou seja, se os objetos da Gastronomia forem aproximados das práticas do Turismo e/ou da Hospitalidade, conforme comentado por P3.

Também são destacadas as fragilidades comprometedoras do desenvolvimento do campo científico da Gastronomia. A primeira delas está relacionada à priorização do sentido pragmático, relativizando a importância da teoria, e a segunda, à fragmentação conceitual.

Há uma propensão, por parte do senso comum e de alguma parcela da comunidade científica, a enxergar a Gastronomia estritamente pelas práticas/técnicas ou pela representação do setor de Alimentos & Bebidas. Essa fragilidade é apontada por P2 e P3 e pelos resultados de Seyitoğlu (2019) e Kesimoğlu (2015). A gênese da relação entre os fenômenos desses campos, juntamente com os desafios de desassociar o pessoal e a glamourização da pesquisa em Gastronomia (de acordo com P1), parecem indicar um possível caminho para explicar a causa dessa fraqueza. Em resumo: a Gastronomia ainda é vista, quase estritamente, como um equipamento (negócio de serviços de alimentos e bebidas), especialmente no sentido da "alta gastronomia", ou uma atração turística.

Como a Gastronomia remonta ao seu surgimento como campo (em sentido amplo) no século XIX, de acordo com Ferguson (1998, 2004), e sua estrutura foi muito dependente da expansão de um estilo de vida boêmio associado a atividades turísticas e hoteleiras na Europa e em outros países ocidentais (Poulain, 2004; Spang, 2003), talvez esse estigma constituído na era moderna ainda persista nos dias de hoje, mesmo na visão de pesquisadores, supostamente qualificados, como profissionais críticos dentro da sociedade e dentro de um campo que pretendem estudar.

Nesse sentido, desvela-se o *habitus* determinante das formas de pensar e pesquisar a Gastronomia no campo científico da T&H. Essas crenças e posições epistemológicas são reforçadas, e poder-se-ia dizer sedimentadas, ao longo dos anos por meio de diversos mecanismos, não apenas na pesquisa, como apresentado nas contribuições de Kesimoğlu (2015) e Scarpato (2002b), mas especialmente no ensino. Desde a criação dos cursos de Gastronomia, sabidamente vinculados às escolas de Turismo e Hotelaria, os currículos foram direcionados para suprir as necessidades do setor e a qualificação técnica da mão de obra (Airey; Tribe, 2001). Esse movimento pode ter apoiado os discursos que favoreceram as perspectivas da Gastronomia no contexto de T&H de forma utilitarista. Wood (2007), assim como Scarpato (2002a) e Santich (2004), critica o modelo educacional da Hospitalidade ao segregar o ensino de Alimentos e Bebidas de outras disciplinas, como acomodações, serviços etc. Para esses pesquisadores, os estudos de Alimentos e Bebidas são inseparáveis e necessários para uma compreensão mais ampla de T&H.

São várias as condições impactantes da fragmentação conceitual da Gastronomia observada nessa interface: uma ontologia míope dos fenômenos; o esvaziamento do pensamento teórico; a diversidade de formações dos pesquisadores; e, por fim, as disputas previstas entre os pesquisadores para determinar uma verdade científica no campo. Diante dessa exposição, as palavras de P2 parecem ser suficientemente sintéticas para explicar as causas dessa fragmentação conceitual: "Eu acho que como o Turismo não está tão consolidado, a gente ainda acaba desestruturando o próprio campo da Gastronomia".

Forças heréticas

Conforme mencionado por Scarpato (2002b) e corroborado pelos depoimentos de P2 e P3, a Gastronomia tende a se tornar um campo científico mais autônomo. Para tanto, algumas forças heréticas precisam ser postas em jogo para formalizar tais avanços rumo à autonomia e permitir o pensamento crítico.

A amplitude do campo científico da Gastronomia ainda é desconhecida, dadas as inúmeras possibilidades de teoria, métodos e técnicas, níveis de análise dos objetos e fenômenos associados. Outra parte, a princípio não contida na interface com o campo científico

de T&H, e latente principalmente em nível internacional, é representada por alguns periódicos que buscam perspectivas na interface com a Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Como mencionado por Seyitoğlu (2019) diante do número inadequado de periódicos dedicados à Gastronomia no cenário turco, percebe-se alguns esforços no cenário brasileiro para a criação de novos periódicos científicos, que, em função de seus escopos, tentam abarcar discussões multi e interdisciplinares não encontradas nos periódicos existentes. Considera-se essa como mais uma condição pela qual a Gastronomia busca um mínimo de autonomia em relação a outros campos, não apenas o de T&H, pois estes podem impedir a proposição de abordagens referentes a posições teóricas e metodológicas oriundas de outros campos do conhecimento que não aqueles com os quais já possuem alguma proximidade. Essa condição não contribui para o desenvolvimento da Gastronomia como um todo. Nesse sentido, concorda-se com P2, ao falar sobre como a interdisciplinaridade "[...] é o caminho para consolidar a ciência, para consolidar novas perspectivas... É o olhar totalmente inter, mas principalmente o olhar transdisciplinar, que é quando uma área consegue interferir na outra, trazendo novidades, trazendo novas perspectivas [...]. Esse é o rumo que a Gastronomia deve tomar."

Além disso, é válido refletir sobre o papel do único curso de mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará nessas forças heréticas. Embora esse curso demonstre a formalização do campo científico com um contingente de pesquisadores dedicados a ponto de obter a aprovação da Capes para seu funcionamento, não se sabe como ocorrerão as interlocuções com outros agentes, seja do próprio campo da Gastronomia ou de campos adjacentes, conforme apontado por P2. Também não se sabe se a interdisciplinaridade, esperada para a pesquisa em Gastronomia, será realmente priorizada nos projetos de pesquisa e nas colaborações científicas dos professores e alunos desses cursos. Uma análise mais aprofundada das dissertações produzidas e das trajetórias dos professores-orientadores desse programa pode indicar mais *insights* sobre o posicionamento deles em relação à formalização do campo científico da Gastronomia.

Além das formalizações que conferem mérito científico e contribuem para o desenvolvimento da maturidade do campo como exposto até aqui, algumas incursões na forma de discursos críticos contra o *habitus* estabelecido parecem necessárias, pois é fácil para os agentes dominantes de campos adjacentes mais maduros transferir as regras do jogo da distribuição de capital para o campo da Gastronomia.

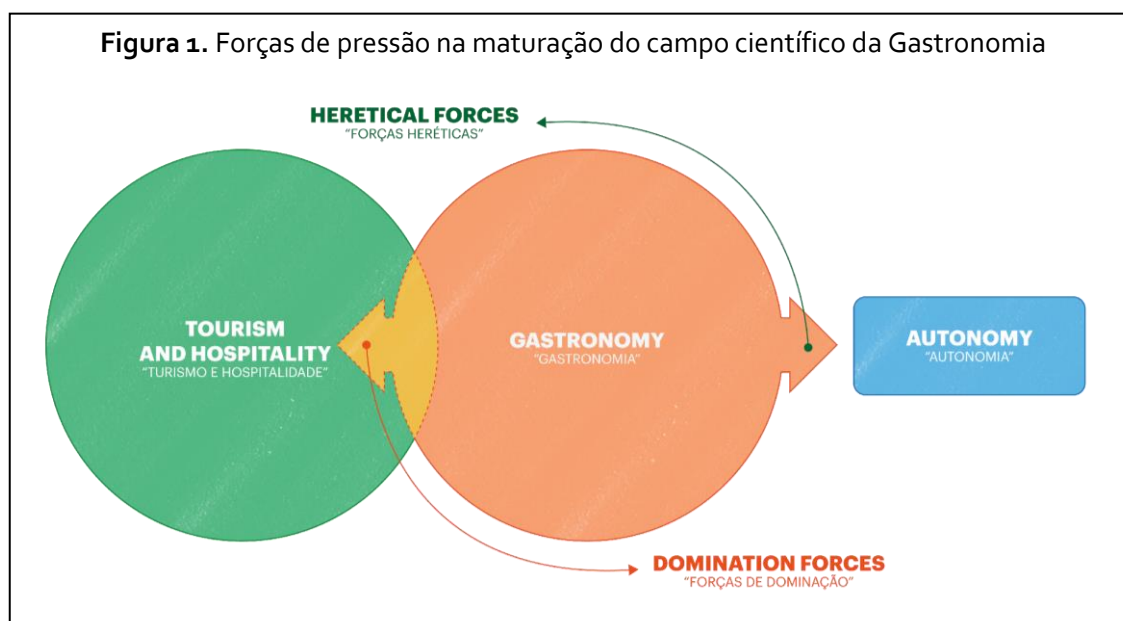
CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo investigou os desafios e oportunidades associados ao processo de amadurecimento do campo científico da Gastronomia, com base em sua interface com o campo científico do Turismo & Hospitalidade no Brasil. Foram entrevistados cinco pesquisadores líderes focados na investigação da Gastronomia no campo científico de T&H. A análise dos dados possibilitou o desenvolvimento de um modelo teórico e visual para explicar as forças de pressão (forças heréticas e de dominação) atualmente em vigor no campo científico da Gastronomia (Figura 1) em sua interseção com o campo científico de T&H.

A presente pesquisa tem implicações diretas para o desenvolvimento do campo teórico e científico da Gastronomia, não apenas no cenário brasileiro, mas provavelmente também em projeções internacionais. Ela corrobora com os esforços para definir a Gastronomia como

campo científico, destaca o *habitus* e as condições objetivas subjacentes à sua produção científica em campos adjacentes e possibilita uma perspectiva crítica sobre as posições assumidas pelos agentes e suas contribuições para a autonomia da Gastronomia como campo científico.

Os resultados e a discussão podem ser visualmente representados e resumidos na Figura 1. A figura apresenta os dois campos em análise, T&H e Gastronomia, apontando forças opostas que geram movimentos de dominação: integrando a Gastronomia cada vez mais ao T&H; ou de autonomia, visando uma certa autonomia por parte do campo da Gastronomia.



Assim, entende-se que o campo da T&H, representado por seus atuais pesquisadores e pelo *habitus* científico predominante, esforça-se para criar e gerenciar mecanismos de dominação sobre o fazer científico, ou seja, de aquisição e distribuição de capital científico quando se propõe a estudar a Gastronomia, consequentemente limitando como um campo científico complexo e abrangente. Essas forças de dominação são entendidas como consequências da própria trajetória de formação, geração e ordenação sistemática de conhecimento do campo científico do T&H, como expuseram Tribe (2006) e Tribe e Liburd (2016), e da dependência, na Gastronomia, de algumas estruturas formais de campos mais maduros.

O campo de T&H, representado por seus pesquisadores ativos e pelo *habitus* científico atual, esforça-se para criar e gerenciar mecanismos de dominação sobre a prática científica, ou seja, de aquisição e distribuição de capital científico (Bourdieu, 1975; 2004), no momento de investigar a Gastronomia, limitando-o como um campo científico interdisciplinar e amplo. Essas forças de dominação são uma consequência da própria trajetória de formação da interface entre esses campos e a dependência ainda presente na Gastronomia de algumas estruturas formais do campo do T&H. Foram identificadas as seguintes forças de dominação: dependência de cursos de mestrado e doutorado e de orientadores cujas linhas de pesquisa não tratam diretamente da Gastronomia; inflexibilidade dos escopos editoriais das revistas; obrigação disfarçada de utilizar determinados referenciais teórico-metodológicos; deficiências conceituais e metodológicas; e visão reducionista e pragmática da Gastronomia.

Por outro lado, há uma tendência à configuração da Gastronomia como um campo científico mais autônomo em relação a outros campos, exigindo dos pesquisadores a ela dedicados se organizem para examinar criticamente o *habitus* estabelecido nos campos científicos adjacentes e se apropriem dos mecanismos de aquisição e distribuição do capital científico, criando e gerenciando suas próprias regras do jogo de fazer ciência.

É preciso repensar toda a lógica educacional e os discursos observados nos diferentes níveis de ensino da Gastronomia, bem como entender a necessidade de fundamentar teoricamente o fenômeno da Gastronomia e repensar sua compreensão ontológica (P2 e P3; Albeniz, 2021), despindo-o de preconceitos formados no senso comum e na gênese de fenômenos capazes de enviesar a forma como a Gastronomia é vista pelos pesquisadores, mesmo após anos de pesquisas realizadas nessa interface. Embora essa discussão não se dê no seio da comunidade científica, ela continua sendo uma força de dominação capaz de reprimir a natureza complexa da Gastronomia.

Como mencionado por Scarpato (2002a; 2002b), e corroborado por P2 e P3, existe essa tendência de tornar a Gastronomia um campo científico mais autônomo, embora não isolado, e isso exige que os pesquisadores se organizem para avaliar criticamente o *habitus* estabelecido nos campos científicos adjacentes e se apropriem dos mecanismos utilizados para adquirir e distribuir o capital científico.

Para tanto, algumas forças heréticas devem ser postas em prática para formalizar tais avanços em direção à autonomia, a saber: reunir um grupo de pesquisadores qualificados e focados na investigação da Gastronomia (ainda em estágio inicial nos programas de mestrado e doutorado de áreas adjacentes); lançar periódicos interdisciplinares, bem como programas de mestrado e doutorado (ou linhas de pesquisa) dedicados à Gastronomia; promover a amplitude e a complexidade dos fenômenos relacionados à Gastronomia. Assim, entender as chamadas estruturas disciplinares (Becher; Trowler, 2001), bem como as regras do jogo de aquisição e distribuição do capital científico (Bourdieu, 1975), permite ter uma perspectiva crítica sobre as posições assumidas pelos agentes e suas contribuições para que a Gastronomia tenha certo grau de autonomia como campo científico.

Outras pesquisas devem ser realizadas para superar algumas das limitações observadas. Esses novos estudos devem entrevistar um número maior de pesquisadores, embora a Gastronomia seja um campo emergente e pouco difundido no Brasil; adotar outras lentes teóricas, como "poder", "arqueologia do saber" ou "verdade" de Foucault (1979) ou "teoria ator-rede" de Latour (1996); ser realizados em outros países ou localidades; focar em um estudo mais aprofundado sobre a trajetória dos pesquisadores pertencentes a essa interface, com ênfase em suas contribuições e posicionamentos em relação a esse campo. Algumas recomendações são apresentadas a seguir para orientar o processo de amadurecimento do campo científico da Gastronomia:

- Adotar e inter-relacionar múltiplas perspectivas teórico-metodológicas nas pesquisas em Gastronomia, ou seja, priorizar pesquisas multi e interdisciplinares, quiçá transdisciplinares.
- Prezar por rigor e coerência conceitual, epistemológica e metodológica nas pesquisas em Gastronomia.
- Reestruturar os componentes curriculares (ou ementas) dos cursos superiores em Gastronomia, incorporando a pesquisa científica e aprimorando a relação teórico-prática.

- Propor e incentivar a criação de linhas de pesquisa ou de cursos de mestrado e doutorado em Gastronomia.
- Criar e apoiar revistas científicas de qualidade especializadas em Gastronomia e oportunizar a edição de dossiês temáticos de Gastronomia em revistas científicas de prestígio de campos científicos adjacentes com maior frequência.
- Divulgar a Gastronomia para além da sua dimensão pragmática e as possibilidades de interface desse campo a outras comunidades científicas.

REFERÊNCIAS

AIREY, D.; TRIBE, J. Education for hospitality. Em: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Eds.). In Search of Hospitality: Theoretical perspectives and debates. Oxford: Elsevier, 2001. p. 276–292.

ALBENIZ, I. M. In praise of complexity: From gastronomy to gastrology. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 25, n. April, p. 1–8, 2021.

ALTAŞ, A.; ACAR, Y. Bibliometric Profile of the Postgraduate Dissertations Written in the Field of Gastronomy. **Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, v. 10, n. 3, p. 1–10, 2018.

BARBOSA, F. A. C.; COLLAÇO, J. H. L. Eating identities and places. **Anthropology of food**, n. 13, 19 jul. 2018.

BECHER, T.; TROWLER, P. R. **Academic Tribes and Territories: Intellectual Enquiry and the Cultures of Disciplines**. 2. ed. Bunkingham, Reino Unido: Open University Press, 2001.

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, 3 dez. 1975.

BOURDIEU, P. **The logic of practice**. California: Stanford University Press, 1992.

BOURDIEU, P. **Science of science and reflexivity**. Chigago: University of Chicago Press, 2004.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **The Physiology of Taste: or Meditations on Transcendental Gastronomy**. London: Everyman's library, 2009.

CABRAL, S. R.; ANJOS, F. A. DOS; HOSTINS, R. C. L. O Cenário da Formação Superior em Gastronomia no Brasil: Uma Reflexão da Oferta. **Revista Hospitalidade**, v. 14, n. 1, p. 1–21, 1 ago. 2017.

CRESWELL, J. W.; CRESWELL, J. D. **Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches**. London: Sage publications, 2017.

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.

DRISKO, J. W.; MASCHI, T. **Content analysis**. Oxford: Oxford University Press, 2016.

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, nov. 1998.

FERGUSON, P. P. **Accounting for taste: the triumph of french cuisine**. Chicago: University of Chicago Press, 2004.

FERRO, R. C. **Pesquisa em gastronomia no campo científico do turismo e hospitalidade no Brasil: configuração, forças de pressão e tendências teóricas**. [s.l.] PhD thesis. Universidade Anhembi Morumbi, 2021.

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.

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

GIACOMAN, C. The dimensions and role of commensality: A theoretical model drawn from the significance of communal eating among adults in Santiago, Chile. **Appetite**, v. 107, p. 460–470, 2016.

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, 14 jan. 2020.

HALL, M. C. Publish and perish? Bibliometric analysis, journal ranking and the assessment of research quality in tourism. **Tourism Management**, v. 32, n. 1, p. 16–27, 2011.

HEGARTY, J. How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? **Journal of Culinary Science and Technology**, v. 7, n. 1, p. 1–18, 2009.

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

KIVELA, J.; CROTTS, J. C. Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 4, n. 2–3, p. 39–55, 23 dez. 2005.

LATOUR, B. On actor-network theory: A few clarifications. **Soziale Welt**, v. 47, n. 4, p. 369–381, 20 out. 1996.

OKUMUS, B. et al. Intellectual connections in food tourism literature: A co-citation approach. **International Journal of Tourism Research**, n. July, p. 1–18, 2020.

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, n. October 2017, p. 64–74, 2018.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

PREVIATTI, D. A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970. **Revista Brasileira de História**, v. 42, n. 87, p. 331–355, ago. 2021.

REJOWSKI, M.; FERRO, R. C.; SOGAYAR, R. L. Pós-graduação em Turismo, Hospitalidade e Lazer no Brasil: da consolidação dos mestrados à emergência dos doutorados. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, 2022.

- REZENDE, R.; LAVINAS, E. L. C. Gastronomia midiática: reality shows e a estetização da comida na TV. *Lumina*, v. 11, n. 3, p. 75–94, 30 dez. 2017.
- ROBINSON, R. N. S.; BREakey, N. M.; CRAIG-SMITH, S. J. Food for thought: Investigating food and beverage curricular in Australian hospitality degree programs. *Journal of Hospitality and Tourism Education*, v. 22, n. 1, p. 32–42, 2010.
- SANTICH, B. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, v. 23, n. 1, p. 15–24, 2004.
- 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. Em: HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. (Eds.). *Tourism and Gastronomy*. 1. ed. London: Routledge, 2002b. p. 51–70.
- SEYITOĞLU, F. Defining the Current Position of the Gastronomy Field in Turkey. *Journal of Culinary Science & Technology*, p. 1–20, 14 nov. 2019.
- SPANG, R. L. **A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- TRIBE, J. The truth about tourism. *Annals of Tourism Research*, v. 33, n. 2, p. 360–381, 2006.
- TRIBE, J.; LIBURD, J. J. The tourism knowledge system. *Annals of Tourism Research*, v. 57, p. 44–61, 2016.
- VEAL, A. J. **Research methods for leisure and tourism**. London: Pearson UK, 2017.
- VOGEL, D. R.; BARROS, B. I. V. DE; MARINHO, K. B. Pesquisa científica em gastronomia: Análise Bibliométrica em Periódicos Brasileiros. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 11, n. 4, p. 922–938, 2019.
- WOOD, R. C. The Future of Food and Beverage Management Research. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, v. 14, n. 1, p. 6–16, abr. 2007.