

A Gastronomia no Fórum Internacional de Turismo do Iguassu: uma Bibliometria do Percurso dos GT's da Área

Frederico Divino Dias ¹

Natália de Carvalho Teixeira ²

Armando Sérgio de Aguiar Filho ³

Resumo: O Festival Internacional de Turismo do Iguassu se posiciona na atualidade como um dos poucos eventos que abarca em suas discussões a área da Gastronomia. Devido a este fato este estudo vem explicitar quais são as discussões que estão sendo feitas atualmente dentro deste evento que envolvam a Gastronomia. Tendo por procedimento metodológico uma análise bibliométrica quantitativa e qualitativa, os pesquisadores buscaram nos anais do evento dados que os permitissem traçar ao final da pesquisa o estado da arte da área em análise no referido festival. Constatou-se ao fim que, dentre outras vertentes, a Gastronomia vem sendo apresentada como parte integrante do Turismo local, visto suas contribuições específicas para este viés; é retratada, ainda, como parte de um todo mais amplo que envolve os aspectos sociais, culturais, regionais, locais e gerenciais de dados cenários.

Palavras-chave: Gastronomia; Fórum de Turismo; Bibliometria; Resgate da Informação.

Abstract: The International Tourism Festival of Iguassu is currently positioned as one of the few events that includes in its discussions the area of Gastronomy. Due to this fact this study comes to explain what are the discussions that are currently being made within this event that involve Gastronomy. Using a quantitative and qualitative bibliometric analysis as methodological procedure, the researchers searched the annals of the event for data that would allow them to trace the state of the art in the area under analysis at the end of the research. It was found at the end that, among other aspects, Gastronomy has been presented as an integral part of local tourism, given its specific contributions to this bias; it is also portrayed as part of a broader whole that involves the social, cultural, regional, local and managerial aspects of scenario data.

Keywords: Gastronomy; Tourism Forum; Bibliometry; Information Retrieval.

1 INTRODUÇÃO

Em crescente ascensão desde os anos de 1970 e 1980, Bueno (2016) afirma que a Gastronomia vem ganhando espaço nas mídias, nos restaurantes e,

¹ Doutorando em Sistemas de Informação e Gestão do Conhecimento na Universidade FUMEC, Mestre em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local. Professor nas Faculdades Kennedy e Promove de Belo Horizonte, endereço eletrônico: fredivino@yahoo.com.br

² Doutora e Mestra em Ciência de Alimentos. Professora nas Faculdades Kennedy e Promove de Belo Horizonte, endereço eletrônico: nacartei@yahoo.com.br

³ Doutor em Ciência da Informação, Mestre em Administração Pública. Professor no programa de pós-graduação em Sistemas de Informação e Gestão do Conhecimento na Universidade FUMEC, endereço eletrônico: armando.filho@fumec.br

também, dentro da academia científica. Entendida por Da Matta (1986) como algo muito além de nutrição para o corpo, a Gastronomia pode ser entendida como um aspecto cultural e social de uma população, gerando prazer, saúde e identidade social/cultural (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016).

Em meio à visibilidade a qual tem ganhado no cenário internacional e nacional, por exemplo, diversos encontros científicos têm aberto seus escopos para acolher a gastronomia e discuti-la em concordância com suas diversas áreas. Neste sentido é observável que anualmente ocorre na cidade de Foz do Iguaçu (Paraná – Brasil) o Fórum Internacional de Turismo do Iguassu (FITI). Tal evento científico enquadra-se no explicitado acima uma vez que desde o ano de 2013 iniciou as discussões da área do Turismo associada à Gastronomia. Tendo uma forte influência em seu campo de estudos, tal evento é considerado o principal evento técnico-científico de Turismo da América Latina reunindo mais de 1,7 mil inscritos e 41 Instituições de Ensino. Realizado concomitantemente ao Festival das Cataratas (em sua 15ª edição em 2020), o Fórum é uma parceria entre o Instituto para o Desenvolvimento do Turismo, Cultura, Esporte e Meio Ambiente (IDESTUR) em parceria com o Programa de Mestrado e Doutorado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), com apoio da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) (CATARATAS, 2020).

Visto o espaço que é destinado à Gastronomia neste evento, perpassando 7 anos de discussões, torna-se relevante entender de que forma a área da Gastronomia vem sendo representada e debatida por estudiosos desta área. Valendo-se do renome deste Fórum é interessante explicitar a visibilidade que vem sendo dada a esta área tão recente no meio acadêmico/científico.

Considerando-se, portanto, tal questão como norteadora desta pesquisa, Saracevi (1996) apresenta a Ciência da Informação como uma alternativa para a disponibilização da informação aos usuários que dela necessitam. Uníssono a este pensamento, Figueiredo e Almeida (2017) se aprofundam neste ideal e argumentam que os estudos métricos apresentam a possibilidade do resgate da

informação e podem oportunizar a pesquisadores melhores visualizações de campos de estudos.

Teve-se, portanto, como objetivo para este estudo desenhar o estado da arte da Gastronomia no contexto do FITI, por meio de um estudo bibliométrico. Entende-se que é possível encontrar a relevância deste estudo especificamente no horizonte do entendimento das discussões acerca das duas áreas, podendo-se observar suas relações e conexões em vistas de problematizar ainda mais a Gastronomia como uma área da ciência.

O presente trabalho divide-se em cinco seções que apresentam os aspectos introdutórios, uma breve base teórica sobre a ciência da informação, os processos metodológicos, a coleta dos dados e suas análises, bem como a apresentação das considerações finais acerca dos achados.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Bibliometria e o resgate da informação

Definida como uma técnica estatística e quantitativa que objetiva apresentar índices acerca do conhecimento e da produção científica (SILVA, 2016), a bibliometria é um ramo da Ciência da Informação (CI) que trabalha diretamente com a informação e o conhecimento sob o prisma da Teoria Matemática da Comunicação (ARAÚJO, 2012). A partir deste paradigma entende-se a informação com um conceito físico, ou seja, sempre haverá um emissor e um receptor da informação que passa a ser 'coisificada'. Nascimento (2006) concorda com este ideal reforçando que a organização, classificação e transmissão das informações se darão naturalmente sob a ótica deste paradigma físico.

Dentro deste contexto da recuperação da informação, Silva *et al.* (2016) apresentam três grandes Leis universais para a bibliometria, a saber: lei de Lotka, lei de Bradford e lei de Zipf. Em cada uma delas, os pesquisadores desenvolveram dada metodologia para avaliar a frequência de autores x número

de trabalhos, a dispersão de artigos por periódicos e a frequência de palavras x temática da pesquisa, respectivamente. Tais leis poderiam facilitar a análise dos dados estatísticos que visam facilitar o desenho do ‘estado da arte’ de determinado contexto de análise. Parra, Coutinho e Pessano (2019) reforçam que um cenário bem caracterizado poderia propiciar aos pesquisadores e estudiosos orientações no que tange às futuras contribuições que tais sujeitos poderiam dar à ciência.

No mesmo sentido, Figueiredo e Almeida (2017) corroboram a importância da bibliometria para a ciência valendo-se da construção de cenários para facilitar o entendimento da área em análise para os demais pesquisadores. Por meio de indicadores e métricas estabelecidos previamente serão quantificadas e apresentadas as principais informações sobre determinada área acadêmica. Price (1976, p. 39 *apud* FIGUEIREDO; ALMEIDA, 2017) destaca ainda que “deixando de lado os julgamentos de valor, parece clara a importância de se dispor de uma distribuição que nos informe sobre o número de autores, trabalhos, países ou revistas que existem em cada categoria”.

A bibliometria, portanto, sendo entendida como um recurso da CI, é trazida neste contexto visando propiciar aos demais pesquisadores, os entendimentos básicos acerca das leis aplicáveis em dado contexto visando, muito além de provisionar cenários, garantir novas fontes de pesquisa e um panorama atual das discussões. Estes estudos métricos, no geral, demandam um elevado grau de aprofundamento da análise dos dados coletados para que os estudos resultantes tenham realmente a capacidade de apresentar o potencial da área, bem como os pesquisadores mais produtivos, bem como periódicos e áreas temáticas de discussão (SILVA *et al.*, 2016; FIGUEIREDO; ALMEIDA, 2017).

2.2 Fórum Internacional de Turismo do Iguassu (FITI)

O FITI é um dos eventos complementares do Festival das Cataratas, que completa neste ano sua 15ª edição. No primeiro ano de realização, (2006) o evento chamava-se ‘Festival de Turismo no Mercosul – Turismo sem Fronteiras’.

No ano de 2007, já com a nomenclatura atual, o Festival recebeu o 1º Fórum Internacional de Turismo de Iguassu, no qual foram recebidos 22 artigos (CATARATAS, 2020). A iniciativa foi uma parceria com Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste) – Campus Foz do Iguaçu. A partir do ano de 2013, o evento científico foi assumido pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade Do Vale Do Itajaí (UNIVALI) (IGUASSU, 2018).

Em 2020 será realizada a 14ª edição do FITI, tendo por temática “Governança, Inovação e Tecnologia em Turismo”. Vale lembra que o festival é considerado o maior evento técnico científico do turismo da América do Sul. Apenas no último ano foram 1,7 mil inscritos de 41 instituições de ensino (CATARATAS, 2020).

2.2.1 Percurso da Gastronomia dentro do FITI

Londoño (2015) destaca que o turismo gastronômico pode ser definido como a atividade na qual comidas e bebidas de qualidade podem ser apreciadas em viagens. De maneira mais geral, pode-se citar o turismo alimentar, que envolve culinária (visitas e restaurantes e aulas de cozinha) e vinho. Devido a este fato é visível a aproximação das duas áreas tanto na prática social, quanto no meio acadêmico.

Ponderando sobre nesta fusão na perspectiva do FITI, até o ano de 2013 não havia menção a um grupo de trabalho (GT) do Festival voltado para a Gastronomia, embora a divisão em eixos exista desde 2011. Ainda sim, no ano de 2010, foram publicados dois trabalhos de pós-graduação com a referida temática e um trabalho em 2011 no eixo intitulado ‘Eixo Estruturante Sustentabilidade Social no Turismo e Lazer’. No ano de 2013 a gastronomia passa então a figurar como o GT ‘Eixo Estruturante Turismo e Gastronomia’ sendo convertida para apenas ‘Gastronomia’ em 2019.

Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2018) analisando a produção científica nacional e internacional sobre turismo gastronômico, observaram uma falta de

continuidade nas publicações na área, ainda que ele tenha sua importância reconhecida sob o aspecto econômico, social e cultura. Neste sentido, pode-se observar a importância da apresentação das discussões da área da Gastronomia no contexto do FITI.

3 METODOLOGIA

Tal estudo foi realizado tendo por base uma pesquisa exploratória e documental. Quanto à abordagem desta pesquisa, definiu-se que seria pertinente uma análise quanti-qualitativa. Os caminhos seguidos para a realização do presente estudo, constaram nos seguintes passos: determinação dos fatores de busca de materiais (fatores de inclusão e exclusão); coleta dos dados; realização das análises quantitativas (relativas à bibliometria) e, por fim, as análises qualitativas.

No que tange à primeira fase foram determinados como fatores de inclusão dos trabalhos os seguintes critérios: ter participado de alguma edição do FITI; presença nos Anais dos eventos; estar vinculado ao GT que tenha como temática a Gastronomia; ter sido apresentado entre os anos de 2013 a 2019 e, por fim, possuir um resumo no material disponibilizado nos Anais. Determinou-se ainda que: artigos presentes nos Anais, porém, não apresentado em algum GT que envolva a Gastronomia, não entrariam na análise.

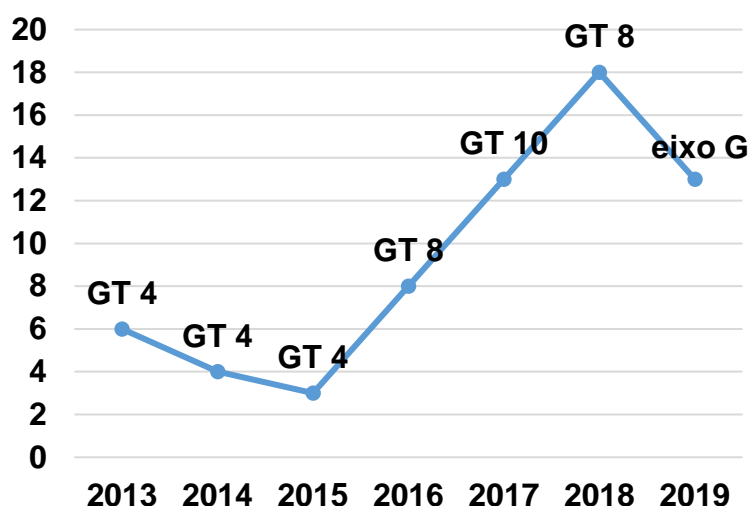
Definidos os critérios de inclusão e exclusão passou-se para a próxima fase a qual tratou de realizar as análises quantitativas do material coletado de forma estatística simples. Buscou-se, neste momento, levantar: a autoria dos artigos, a filiação dos pesquisadores, as palavras-chaves principais, as temáticas de discussão, bem como as referências utilizadas em maior frequência. No próximo momento, de análises qualitativas, optou-se por realizar a Análise de Conteúdo *a posteriori*, proposta por Bardin (2016), por meio do *software* Atlas.ti®. Tais análises foram realizadas em 23 resumos das obras que apresentaram autores com maior frequência de publicação e conseqüente participação no evento em estudo.

4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS DADOS

4.1 Cenário da pesquisa

Estabelecido o marco das últimas 7 edições do evento é perceptível, conforme pode ser encontrado nos Anais do evento, que a área se iniciou de forma tímida nos anos 2013 e ganhou robustez ao longo do tempo, conforme pode ser observado no Gráfico 1.

Gráfico 1 – Número de estudos publicados nas últimas sete edições do Fórum Internacional de Turismo do Iguassu que se enquadram no GT de Gastronomia



Fonte: autoral

É perceptível, ao analisar o gráfico acima, três fatores de grande importância que merecem atenção da pesquisa. Primeiramente é notório que não há um padrão pré-fixado para os Grupos de Trabalho (GT) da área da Gastronomia; ao longo do tempo o seu GT foi o de número 4, 8, 10 e, por fim, leva o nome de eixo temático 'Gastronomia'. Posteriormente são notórios dois fatos no que tange ao número de publicações: inicialmente há um crescimento exponencial entre os anos de 2015 e 2018 (maior número de obras) e posteriormente duas faixas de baixa de produção, sendo entre os anos de 2013 a 2015 (menor número de estudos) e o ano de 2019.

4.3 Análise quantitativa dos trabalhos

As análises dos documentos deram-se a partir do momento que foi realizado o *download* das obras no site do evento, ocorrido no dia 15/02/2020. Coletou-se, neste momento 66 artigos publicados, divididos conforme o gráfico 1. É necessário ressaltar que este número se refere aos crivos estabelecidos na metodologia da pesquisa.

Inicialmente foi possível levantar quais foram os autores que mais publicaram no evento. Notou-se que ainda há um número muito baixo de autores que publicam com frequência no evento. Do total de pesquisadores, apenas 15 possuem pelo menos duas publicações ao longo das sete edições do evento. O Quadro 1 dá o panorama da situação atual de publicação

Quadro 1 – Nomes dos autores que publicaram pelo menos dois artigos nos Anais do evento ao longo dos últimos 7 anos.

AUTOR	ARTIGOS
Elga Batista da Silva	4
Flavio Henrique Gomes Borges	3
Leila de Assis Cobuci	3
Paola Stefanutti	3
Patrícia Lisboa	3
Daiane Xavier Veloso	2
Eduardo Hack Neto	2
Gislaine Silveira Simões	2
Luciano Alves Nascimento	2
Lucimari Acosta Pereira	2
Marcela Sobreira Sepúlveda Almendra	2
Maria Lucia Almeida Martins	2
Nelson de Castro Neto	2
Sabrina Alves da Silva	2
Vera Cristina de Araújo	2

Fonte: autoral

Dentro deste contexto torna-se relevante destacar que alguns dos autores publicaram obras em coautoria. O quadro 2 apresenta este fato ao destacar os nomes dos autores que publicaram em conjunto ao longo das quatro últimas

edições do evento. Tal dado foi obtido após o cruzamento dos autores que mais publicaram (quadro 1) com os artigos em coautoria que estes publicaram.

Quadro 2 – Artigos publicados nos Anais do evento em coautoria dos pesquisadores com maior número de publicações

ANO	ARTIGO	AUTORES
2019	Eventos Gastronômicos: Uma Análise Sobre O Perfil Dos Turistas Do Festival Gastronomia E Cultura De Tiradentes-MG	Leila de Assis Cobuci
		Luciano Alves Nascimento
		Reginaldo Macedo Silva
		Maria Eduarda Tito de Melo
	Gastronomia, Agronegócio, <i>Slow Food</i> , Hotelaria E Empreendedorismo: Possibilidades Para O Desenvolvimento Sustentável Na Região De Barbacena/MG.	Luciano Alves Nascimento
		Sergimara Gava do Carmo Batista
Isabel Cristina Ferreira Kelmer		
2018	Propostas Para Minimizar Riscos Ocupacionais Em Departamento De Alimentos E Bebidas Observados Em Hotéis Do Rio De Janeiro	Leila de Assis Cobuci
		Sabrina Alves da Silva
	Riscos Ocupacionais Em Departamentos De Alimentos E Bebidas (A&B)	Elga Batista da Silva
		Jennifer da Silva Pires
		Sabrina Alves da Silva
2017	A Inserção De Ingredientes Brasileiros Em Restaurantes Com Estrelas <i>Michelin</i> Na Cidade De São Paulo	Elga Batista da Silva
		Gislaine Silveira Simões
		Nelson de Castro Neto
	Estudo Da Logística Do <i>Room Service</i> Em Hotéis De Grande Porte Na Região Metropolitana Do Rio De Janeiro	Paola Stefanutti
		Lidiane Oliveira Geraldês
		Flavio Henrique Gomes Borges
2016	A Origem Gastronômica Do Oeste Paranaense E Sua Representação Territorial E Cultural	Maria Lucia Almeida Martins
		Marcela Sobreira Sepúlveda Almendra
		Raphael Miranda Medeiros Cruz
		Paola Stefanutti
		Thiago Henrique Lopes

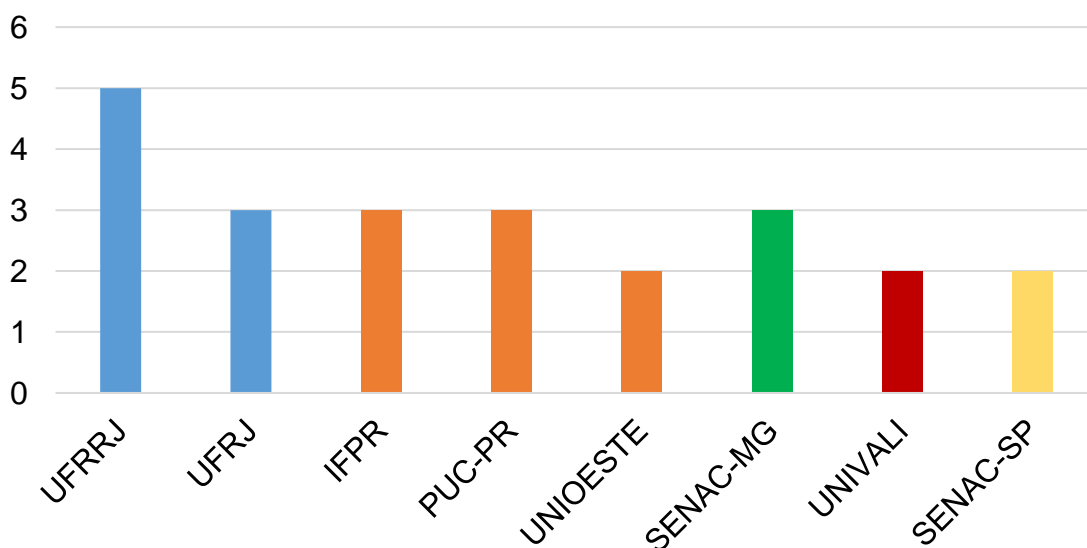
Cozinha Bossa Nova E Outras Manifestações Culinárias - Um Olhar Turístico-Cultural Sobre A Gastronomia Carioca	Elga Batista da Silva
	Andrea dos Anjos Silva
Reflexões Além Da Gastronomia - Ogms, Biodiversidade, Patrimônio Imaterial	Flavio Henrique Gomes Borges
	Marcela Sobreira Sepúlveda Almendra
	Paola Stefanutti
	Gislaine Silveira Simões
	Nelson de Castro Neto

Fonte: autoral

Observados estes dados é notória a prevalência de publicação de trabalhos que envolvam algum tipo de orientação de conclusão de curso, seja ela graduação ou pós-graduação. Os trabalhos escritos em coautoria envolvem, quase em sua maioria, pós-graduandos como autores e mestres ou doutores como coautores.

Quanto à filiação destes pesquisadores, foi percebido que 60% deles são filiados a IES de iniciativa pública, 26,6% IES de iniciativa privada e 13,4% sem filiação a nenhuma IES. O gráfico 2 apresenta justamente a associação do número de publicações presentes nos Anais do evento, no recorte estabelecido, com a filiação dos pesquisadores e o estado aos quais os mesmos estão alocados.

Gráfico 2 – Número de publicações nos Anais do evento por IES e estados da federação



Fonte: autoral

Nota: As barras destacadas em azul se referem a IES do estado do Rio de Janeiro; as barras destacadas em alaranjado se referem a IES do estado do Paraná; a barra verde se refere a uma IES do estado de Minas Gerais; a barra vermelha se refere a uma IES do estado de Santa Catarina; a barra amarela se refere a uma IES do estado de São Paulo.

Cabe destacar que o total de trabalhos apresentados neste gráfico é de 23 estudos, maior do que o total apresentado no quadro 2, uma vez que existem pesquisas que foram apresentados em coautoria, como já relatado acima. É relevante, ainda, ressaltar que as regiões que se fazem mais presentes no evento são a região Sudeste e Sul da federação, sendo a Sudeste com o maior quantitativo de trabalhos submetidos neste cenário (13 obras).

Aprofundando as análises no corpo dos trabalhos coletados, foi possível criar uma nuvem de palavras a partir dos descritores principais apresentados junto aos resumos das obras analisadas. Presentes em todos os artigos, as palavras-chave dão um panorama geral da temática na qual os estudos versam suas falas e pesquisas. Tal nuvem pode ser observada na Figura 1, a qual expõe de forma objetiva as palavras apresentadas com maior frequência neste cenário.

Figura 1 – Nuvem de palavras elaborada a partir das palavras-chave dos trabalhos presentes nos Anais do evento



Fonte: autoral

Como era expectável, os descritores apontam na associação da Gastronomia ao Turismo (eixo principal das temáticas observadas). Esta nuvem direciona a análise, segundo a Lei de Zipf, para o entendimento de que os temas mais

discutidos deverão relacionar tais eixos em estudos que versem sobre a importância da Gastronomia para o Turismo, a questão do Turismo Gastronômico, o envolvimento da cultura Gastronômica e seu impacto no Turismo, a hospitalidade em determinadas regiões do país a partir da cultura gastronômica, além de outras problemáticas que caminham na direção de serem a Gastronomia e o Turismo uma complementaridade.

Para ratificar o exposto na Figura 1, dada a leitura dos títulos e dos resumos das 23 obras dos autores que mais publicaram, é notório que as temáticas principais dos estudos versam na linha de Turismo e Cultura Gastronômica (54,2%) e Gastronomia e Hospitalidade (29,2%), por exemplo.

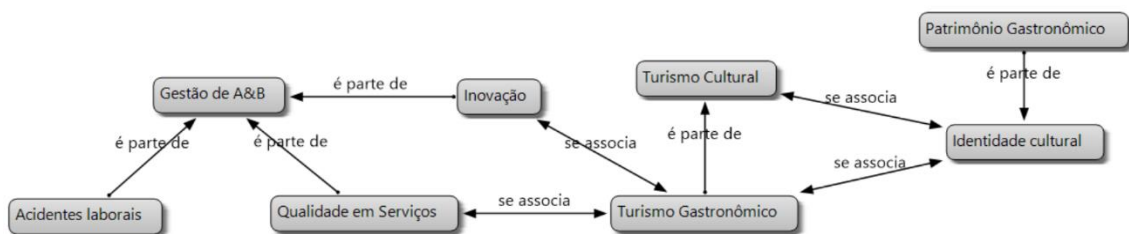
Encerrando esta seção de análises foi realizado o cruzamento das referências utilizadas nas 23 obras para avaliar a utilização de autores em comum nas pesquisas apresentadas. Este cruzamento deu-se a partir da necessidade de levantar as bases teóricas dos pesquisadores e observar se há alguma similaridade e/ou padrão de referências nacionais ou internacionais. Observou-se então haver um baixo grau de intercessão de bases teóricas, sendo que os principais autores comuns às obras são da área de pesquisa (Antônio Carlos Gil e Maria Cecília S. Minayo) e Turismo e Gastronomia, sendo a professora Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes e o jornalista Carlo Petrini os dois representantes das áreas citadas respectivamente. Neste cenário observa-se a prevalência de três pesquisadores nacionais e um autor italiano.

Entende-se, portanto, que há uma dispersão no que tange aos autores referenciados nacionais e internacionais. São escassas as referências nacionais para a área de Gastronomia, despontando a pesquisadora Maria H. S. G. Gimenes que é citada em 6 obras distintas e o jornalista Carlo Petrini (citado em 4 momentos), no cenário internacional. Os destaques nacionais Antônio C. Gil e Maria C. S. Minayo despontam-se no que se refere às discussões metodológicas dos trabalhos apresentados.

4.4 Análise qualitativa dos trabalhos

No que se refere às análises qualitativas dos trabalhos, assim como explicitado na metodologia do estudo, foi realizada a Análise de Conteúdo segundo Bardin (2016) utilizando como aporte instrumental o software Atlas.ti®. Dada a categorização dos códigos encontrados nos resumos optou-se por estruturar uma rede de relações entre os códigos (Figura 2) para facilitar o entendimento das análises que seguirão à frente.

Figura 2 – Rede de relações dos códigos provenientes da Análise de Conteúdo dos resumos dos artigos analisados



Fonte: autoral elaborado a partir do *software* Atlas.ti®.

Fundamentado nas análises propostas, emergiu tal rede que tem uma estrutura praticamente linear e que versa primordialmente por associações, porém, é notório nos discursos interpretados que há dois polos principais, sendo: a identidade cultural e a Gestão de Alimentos e Bebidas (A&B). Estes dois nós principais trazem para os leitores a dimensão da correlação entre as áreas Turismo e Gastronomia de forma clara ao apresentar essa interpenetração dos dois conceitos centrais sendo realizada pelo turismo gastronômico.

Quando se observa o primeiro nó, ligado à identidade cultural, é possível perceber que o patrimônio gastronômico de um povo, é membro constituinte desta identidade que se associa diretamente ao turismo cultural (nas mais variadas esferas) e, também, ao turismo gastronômico (mais especificamente). Por outro lado, a gestão de A&B se associa a vários outros ramos diretamente relacionados à Gastronomia ou às práticas de gerenciamento da mesma, tais como: acidentes laborais, a qualidade dos serviços prestados e a importância da

inovação, sendo que os dois últimos códigos são exatamente o elo de ligação ao nó da identidade cultural por intermédio do turismo gastronômico.

Entendida a estrutura da rede, vê-se a necessidade de aprofundar nos conteúdos estudados para entender a lógica das argumentações apresentadas e suas ligações. No que tange ao primeiro nó é perceptível o destaque da 'Identidade Cultural' neste momento como um elemento territorial e social de um povo no qual a gastronomia está inserida e é ao mesmo tempo moldada por este fenômeno social e cultural e, também, influenciadora desta estrutura. Almendra *et al.* (2016a, p. 1) sugerem que a identidade cultural pode ser vista "como os saberes que envolvem a alimentação e congregam a memória cultural e identitária de um povo" concordando com a ideia de Sosa, Annahas e Hack Neto (2013, p. 1) ao afirmarem que "as tradições religiosas, a classe social, as restrições e proibições alimentícias são elementos característicos de cada cultura". Tais pensamentos complementam-se ao apresentar a importância dos bens sociais e específicos de cada comunidade para tal localidade, sendo que tais bens intangíveis se manifestam das mais variadas formas, dando-se a mais explícita deles, nestes trabalhos, por meio da gastronomia. Almendra *et al.* (2016b), por exemplo, apresenta as festividades municipais como uma manifestação desta identidade cultural, bem como a cultura doceira da cidade de Pelotas, como expõe Berselli, Pereira e Krause (2018).

Dentro deste prisma, ainda, é notório que a gastronomia é uma alternativa para a representação de tal identidade tal como afirmam Borges, Almeida e Onofre (2019) ao reforçar em seu estudo que dois de três hotéis pesquisados, incentivam e apresentam a cultura e gastronomia regional brasileira para seus clientes, bem como Simões, Castro Neto e Stefanutti (2017) que apresentam a inserção de insumos tipicamente brasileiros em 54% dos cardápios de restaurantes estrelados em São Paulo no ano de 2016.

Parte integrante do cenário da identidade de um povo, o patrimônio gastronômico ganha força nas falas de Silva *et al.* (2019, p. 1) ao reforçarem que "a 'gastronomia bodística' oferta desde pratos típicos elaborados com a carne de

bode até opções de comidas e bebidas criadas para a festa incorporadas à programação da cidade”, assim como em Nascimento *et al.* (2019, p. 1) ao garantirem que “o patrimônio gastronômico local seria terreno fértil para frutificação de várias iniciativas no âmbito da economia criativa”, grande oportunidade para a cidade de Barbacena/MG no viés do turismo criativo.

Fechando o nó da identidade entra-se na última associação da rede ao apresentar o Turismo Gastronômico como parte do Turismo Cultural e os dois códigos como associação à tal identidade local. O turismo cultural é entendido como um momento de troca de experiências e emoções Carrión *et al.* (2017, p. 1), como as “chances de valorização do patrimônio cultural local” (COBUCI *et al.*, 2019, p. 1) e como uma forma de movimentação da economia local por meio do conhecimento da cultura, da história e da gastronomia locais (SILVA *et al.*, 2019). Visualiza-se, aqui, o turismo cultural por meio de um viés amplo que engloba também a gastronomia, mas enquadram-se aqui, outros campos da identidade de um território local.

O olhar para o turismo gastronômico centra-se, de uma forma prioritária, às características locais e sociais de um território que promovem o turismo dada as especificidades da gastronomia. Kosinski e Lisboa (2017, p. 1) retratam este entendimento ao afirmar que o turismo gastronômico “proporciona uma experiência do gosto, apresentado e saboreado em condições e locais especiais”. Também Borges, Almeida e Onofre (2019, p. 1) reafirmam este sentido ao garantir que a gastronomia “incentiva as viagens realizadas com o intuito de conhecer a culinária local, e conseqüentemente, valorizando a cultura local”. Vários dos estudos analisados apresentaram o objetivo de verificar as influências da gastronomia em territórios específicos a partir deste panorama. Pesquisou-se, por exemplo: a gastronomia Paraguaia (SOSA; ANNAHAS; HACK NETO, 2013), o Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes/MG (COBUCI, *et al.*, 2019) e as cervejarias artesanais em Curitiba/PR (NADALINI; TESTA; LISBOA, 2013).

Partindo para o segundo nó, a Gestão de A&B, alguns dos artigos publicados nos Anais do evento versaram sobre os acidentes laborais apresentando-os como riscos ocupacionais aos quais os trabalhadores da área da alimentação podem estar expostos tais como perigos químicos e físicos (PIRES; SILVA; SILVA, 2018; SILVA; SILVA, 2018). Ainda neste nó destacam-se outros dois códigos, a saber: 'qualidade em serviços' e 'inovação', os quais estão associados com o turismo gastronômico fazendo a ponte entre os dois nós da rede.

Quando versado sobre a 'qualidade em serviços' três obras assumem a linha de discussão, sendo Ludwig e Hack Neto (2017) ressaltando a importância das práticas de higiene e manipulação para gerar maior interesse e lealdade do consumidor; Geraldes, Borges e Martins (2017) reforçando a importância da padronização como uma ferramenta de qualidade e, por fim, Berselli, Pereira e Krause (2018) destacando pontos específicos de seu estudo que implicam no aumento do valor agregado, imagem e qualidade do alimento e serviço percebido pelo cliente.

A inovação, último código da análise, desponta-se como uma forma de habilidade empreendedora do povo em dado contexto (LUDWIG; HACK NETO, 2017) e como uma promotora do turismo gastronômico no caso das cervejarias artesanais curitibanas que teve seu consumo aumentado nos últimos dez anos (NADALIN; TESTA; LISBOA, 2013).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Visto todo o exposto, entende-se que a Gastronomia vem ganhando força no Festival em análise e, com a presença marcante de alguns poucos pesquisadores, o eixo da Gastronomia no FITI tem se despontado com o viés do Turismo Gastronômico e, de forma mais modesta, com discussões acerca de questões gerenciais.

Cabe ressaltar que, no cenário analisado, os principais pesquisadores são oriundos das regiões Sudeste e Sul do país. Tal constatação pode ser dada pelo

fato da proximidade para a participação no evento, ou mesmo pela falta de incentivos acadêmicos-científicos das demais regiões no país, considerando-se o baixo número de programas de pós-graduação na área. Os cinco pesquisadores que contribuíram de forma mais efetiva com as discussões gastronômicas no evento apresentaram contribuições valiosas no que tange o Turismo Gastronômico e a Gastronomia como parte integrante de uma cultura local, de um regionalismo forte e marcante.

Por meio desta bibliometria, foi possível analisar que a Gastronomia vem se apresentando, de uma forma expectável, com uma grande ligação ao Turismo. Legalmente estando dentro do guarda-chuva do Turismo e Hospitalidade, a Gastronomia tem marcado presença e trazido discussões pertinentes no que tange à associação dos dois campos. Merece destaque, neste contexto, as pesquisas que, díspar ao expectável, trouxeram discussões que evidenciavam a Gastronomia em seu papel gerencial e apresentaram também este papel de contribuição nos processos culturais e sociais.

Esta pesquisa alcançou seus objetivos ao explicitar, de forma bibliométrica, o estado da arte Gastronomia no Festival Internacional de Turismo do Iguassu. Apresentando seus principais autores, as principais obras e filiações, bem como as temáticas mais evidenciadas, ficou notório que os principais debates versam sobre a associação das áreas especificamente no campo do patrimônio cultural. A intercessão das duas áreas, sob a ótica dos pesquisadores avaliados, é – quase em sua totalidade, o perfil social e cultural da Gastronomia enquanto promotora do turismo nos diversos contextos explicitados.

Como limitações desta obra, pode-se explicar acerca da impossibilidade da leitura pormenorizada das obras avaliadas, visando uma maior interpretação dos estudos. Como sugestões de obras futuras deixam-se aqui ideais de discussões que se mostraram como lacunas nesta bibliometria, tais com: a Gastronomia enquanto perfil gerencial aplicado ao turismo e aos regionalismos; a Gastronomia enquanto promotora do desenvolvimento social e regional, a

Gastronomia enquanto processo educativo e contexto capacitante visando melhorias nos processos turísticos e outras situações levantadas anteriormente.

Referências

ALMENDRA, M. S. S.; et al. Reflexões além da Gastronomia: OGMs, Biodiversidade, Patrimônio Imaterial. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 10., 2016, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2016a. p. 1 - 18.

ALMENDRA, M. S. S.; et al. A origem gastronômica do Oeste Paranaense e sua representação territorial e cultural. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 10., 2016, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2016b. p. 1 - 20.

ARAUJO, C. A. A. Paradigma social nos estudos de usuários da informação: abordagem interacionista. **Inf. & Soc.**, João Pessoa, v. 22, n. 1, p.145-159, abr. 2012.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016

BERSELLI, C.; PEREIRA, L. A.; KRAUSE, R. W. A percepção da imagem dos doces de Pelotas/RS - Brasil por meio da qualidade percebida. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 12., 2018, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2018. p. 1 - 20.

BORGES, F. H. G.; ALMEIDA, M. L. M.; ONOFRE, T. O. M. A oferta da gastronomia regional brasileira nos cardápios dos restaurantes de hotéis 5 estrelas em Copacabana - RJ - Brasil. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 13., 2019, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2019. p. 1 - 44.

BUENO, M. L. Da Gastronomia francesa à Gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**, v. 29, n. 78, 443-462, 2016.

CARRIÓN, A. M. et al. Gastronomia e Turismo de Experiência: As Emoções Nas Experiências Gastronômicas Regionais Com Base Nos Comentários Do Site TripAdvisor Do Restaurante Mangaba SESC Cuiabá MT- Brasil. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 11., 2017, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2017. p. 1 - 20.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 7, p.18-27, 2016.

CATARATAS, Festival das. **14º Fórum Internacional de Turismo do Iguassu**. 2020. Disponível em: <<http://festivaldascataratas.com/forum-de-turismo/14o-forum-internacional-de-turismo-do-iguassu/>>. Acesso em: 14 Não é um mês valido! 2020.

COBUCI, L. A. et al. Eventos gastronômicos: uma análise sobre o perfil dos turistas do festival Gastronomia e Cultural de Tiradentes/MG. In: FÓ, 13., 2019, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2019. p. 1 - 21.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

GERALDES, L. O.; BORGES, F. H. G.; MARTINS, M. L. A. Estudo Da Logística Do Room Service Em Hotéis De Grande Porte Na Região Metropolitana Do Rio De Janeiro. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 11., 2017, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2017. p. 1 - 18.

FIGUEIREDO, F. C.; ALMEIDA, F. G. Ontologias em ciência da informação: um estudo bibliométrico no Brasil. **Ci.inf.**, Brasília, v. 46, n. 1, p.23-33, 2017.

IGUASSU, Fórum Internacional de Turismo do. **Anais Fórum Turismo Iguassu**. 2018. Disponível em: <https://www.anaisforumturismoiguassu.com.br/>. Acesso em: 15 mar. 2020.

KOSINSKI, A. C. P.; LISBOA, P. A Aprendizagem de Gastronomia pela Experiência: O Evento Gastronomix. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 11., 2017, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2017. p. 1 - 15.

LONDOÑO, M. L. Promoting gastronomic tourism to foster local development: the stakeholder's perspective. **AlmaTourism**, n. 11, p. 54-74, 2015.

LUDWIG, E. L.; HACK NETO, E. Segurança Alimentar em Comida de Rua: um estudo sobre a percepção e motivação do consumo no Mamute Food Truck em Foz do Iguaçu – PR. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 11., 2017, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2017. p. 1 - 17.

NASCIMENTO, D. M. A abordagem sócio-cultural da informação. **Inf. & Soc.**, João Pessoa, v. 16, n. 2, p.25-35, dez. 2006.

NASCIMENTO, L. A. et al. Gastronomia, Agronegócio, Slow Food, Hotelaria e Empreendedorismo: possibilidades para um desenvolvimento sustentável na região de Barbacena/MG. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 13., 2019, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2019. p. 1 - 24.

PARRA, Maurício Rodrigues; COUTINHO, Renato Xavier; PESSANO, Edward Frederico Castro. UM BREVE OLHAR SOBRE A CIENCIOMETRIA: Origem,

Evolução, Tendências e sua Contribuição para o Ensino de Ciências. **Contexto & Educação**, Ijuí, n. 107, p.126-141, 2019.

PIRES, J. S.; SILVA, S. A.; SILVA, E. B. Riscos Ocupacionais em Departamentos de Alimentos e Bebidas (A&B). In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 12., 2018, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2018. p. 1 - 19.

RIBEIRO-MARTINS, Clarissa de Souza; SILVEIRA-MARTINS, Elvis. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em base de dados nacionais e internacionais. **Revista Turismo - Visão e Ação - Eletrônica**, Balneário Camboriú, v. 20, n. 1, p.184-208, abr. 2018.

SARACEVIC, T. Ciência da informação: origem, evolução e relações. **Perspec. Ci. Inf.**, Belo Horizonte, v. 1, n. 1, p.41-62, 1996.

SILVA, Filipe Quevedo et al. Estudo bibliométrico: orientações sobre sua aplicação. **Revista Brasileira de Marketing**, São Paulo, v. 15, n. 2, p.246-262, abr. 2016.

SILVA, S. A.; SILVA, E. B. Propostas para minimizar os riscos ocupacionais em departamento de alimentos e bebidas observados em hotéis do Rio de Janeiro. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 12., 2018, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2018. p. 1 - 20.

SILVA, L. D. P. et al. Festa do bode rei de Cabaceiras: análise dos atrativos turísticos, culturais e gastronômicos. In: FÓ, 13., 2019, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2019. p. 1 - 8.

SIMÕES, G. S.; CASTRO NETO, N.; STEFANUTTI, P. A inserção de ingredientes brasileiros em restaurantes com estrelas Michelin na cidade de São Paulo. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 11., 2017, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2017. p. 1 - 14.

SOSA, A. I. L.; ANNAHAS, D. A. L.; HACK NETO, E. Gastronomia típica paraguaia: estudo das percepções e interesse de consumo dos turistas do destino Foz do Iguaçu-PR. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 8., 2013, Foz do Iguaçu. **Anais...** . Foz do Iguaçu. 2013. p. 1 - 28.