



XXIV ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO – XXIV ENANCIB

ISSN 2177-3688

GT 2 – ORGANIZAÇÃO E REPRESENTAÇÃO DO CONHECIMENTO

TERMINOLOGIA GASTRONÔMICA DA LITERATURA PUBLICADA NA REVISTA MANGÚT<sup>1</sup>

*GASTRONOMIC TERMINOLOGY IN THE LITERATURE PUBLISHED IN MANGÚT MAGAZINE*

Antonio Agaildes Sampaio Ferreira – Universidade Federal da Paraíba (UFPB)

Virginia Bentes Pinto – Universidade Federal do Ceará (UFC)

**Modalidade: Resumo Expandido**

**Resumo:** Pesquisa cujo objetivo básico é analisar a literatura gastronômica publicada na Revista Mangút, levando-se em consideração: a terminologia, regiões brasileiras que mais publicam e gênero das autorias dos trabalhos. Estudo exploratório pautada na pesquisa bibliográfica e documental na Revista Mangút, analisaram-se a terminologia dos trabalhos, desde o primeiro número, observando títulos, resumos e palavras-chave. Resultados: as publicações concentram-se no Nordeste e Sudeste brasileiro. Concernente ao gênero, destaca-se o feminino e os termos mais evidenciados: Gastronomia, Alimentação, Alimentar, Educação e Ensino. Conclusão: a gastronomia possui uma terminologia bem diversificada evidenciando a interdisciplinaridade e necessidade de ampliar o conhecimento científico na área.

**Palavras-chave:** gastronomia; terminologia; alimentação; revista Mangút.

**Abstract:** This research aims to analyze the gastronomic literature published in Mangút magazine, taking into account terminology, the Brazilian regions that publish the most and the gender of the authors. This is an exploratory study based on bibliographic and documentary research in the Mangút magazine, analyzing the terminology of the works from the first issue, looking at titles, abstracts and keywords. Results: publications are concentrated in the Northeast and Southeast of Brazil. With regard to gender, the most common terms used were: Gastronomy, Food, Eating, Education and Teaching. Conclusion: gastronomy has a wide range of terminology, highlighting its interdisciplinary nature and the need to expand scientific knowledge in this area.

**Keywords:** gastronomy; terminology; food; Mangút magazine.

---

<sup>1</sup> Agradeço ao CNPq, pelo auxílio da bolsa.

## 1 INTRODUÇÃO

Tanto do ponto de vista pragmático como científico, a gastronomia está inserida na conjuntura mundial e evidencia um diálogo interdisciplinar. No Brasil, não é diferente, pois, sempre se conviveu com o multiculturalismo, seja relacionada às inúmeras etnias do próprio Estado, como também daquelas oriundas das galáxias terrestres ocidental e oriental.

O termo Gastronomia origina-se do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei), sugerindo a "lei do estômago", como uma metáfora para a preservação da saúde alimentar. Na compreensão de Collaço (2013, p. 205) a gastronomia se constitui como “[...] um conjunto de cozinhas em que estarão presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado, tradicional, típico etc.)” e ainda contemplará aspectos de conhecimento e consumo. Ademais, os estudos gastronômicos investigam a alimentação e comunidades, conectando-se às diversas áreas científicas (Freitas *et al.*, 2023), como Nutrição, Antropologia e Ciência da Informação (CI). A disciplina CI, “investiga as propriedades e o comportamento informacional, as forças que governam os fluxos de informação, e os significados do processamento da informação” (Borko, 1968, p. 1), visando o acesso e uso da informação. Assim, atenta-se “com o corpo de conhecimentos relacionados à origem, coleção, organização, armazenamento, recuperação, interpretação, transmissão, transformação” (Borko, 1968, p. 1).

Nesta pesquisa, buscou-se responder a seguinte questão: Como a literatura gastronômica, publicada na Revista Mangút: conexões gastronômicas, está representada levando-se em consideração, a terminologia, as regiões brasileiras que mais publicam e o gênero das autorias dos trabalhos que podem influenciar na compreensão do campo da gastronomia e no avanço do conhecimento da área? O objetivo geral foi analisar a literatura gastronômica publicada na Revista Mangút: conexões gastronômicas, levando-se em consideração, a terminologia, as regiões brasileiras que mais publicam e o e gênero das autorias dos trabalhos. Especificamente, objetiva-se: (1) mapear termos da literatura científica em todo o período da revista, (2) identificar termos mais evidentes na área científica da gastronomia, (3) apontar a representação social dos autores/as, e (4) avaliar a influência da terminologia na compreensão da ciência gastronômica.

Acredita-se que esta pesquisa ampliará a ciência gastronômica e despertará interesses mútuos com a CI, afinal o levantamento terminológico e suas perspectivas em ambientes informacionais são produtos da representação e da organização do conhecimento.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

O conceito gastronomia, como tantos outros, é polissêmico e demanda uma atenção bem especial, pois, conforme Flandrin (1993, p. 178, tradução própria<sup>2</sup>) pode “designar tanto o gosto dos comedores, a escolha que fazem de sua comida, dias, horas, horário da refeição em que [sic] os consomem, e o preparo da culinária que eles estão sujeitos”.

A primeira escola de gastronomia surgiu em Paris (*Le Cordon Bleu*), em 1895 (Anjos *et al.*, 2017). No Brasil, a ciência gastronômica ainda é jovem, com os primeiros cursos surgindo há 25 anos (Brasil, 2024). A produção científica é incipiente, com poucas revistas na área. Concernente aos 456 cursos de gastronomia registrados no Cadastro e-MEC, 96 foram extintos, 48 não iniciaram, 30 estão em extinção e os demais em atividade. Dos 13 bacharelados ativos, 5 estão em Universidades Federais (Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)). Existem, também, 622 especializações, sendo 152 desativadas e 470 ativas, distribuídas entre ensino a distância e presencial, em instituições privadas e públicas (Brasil, 2024). Essas 12 instituições públicas que oferecem bacharelados e especializações têm uma contribuição modesta para a produção científica gastronômica, refletida no pequeno número de revistas na área.

Análises evidenciam que, como qualquer campo do conhecimento, a gastronomia, também é produtora e consumidora de informações que precisam ser representadas e organizadas de modo a favorecer o acesso, uso e, também a preservação da memória gastronômica, não somente cultural, porém, também, do léxico relativo à área. Tais aspectos vêm ao encontro da CI que, conforme Pinheiro e Loureiro (1997, p. 43), propicia “o surgimento de discussões que vão desde o estatuto e autonomia científicos, passando por objeto de estudo, problemas terminológicos até as conexões interdisciplinares”. Concernente à terminologia, Krieger e Finatto (2017, p. 75) afirmam que ela se constitui em um “campo de saber com identidade própria”, composta de três objetos: “termo, fraseologia e definição”. Ainda nesse contexto, Cabré (2000, p. 20) defende os “termos como unidades singulares e,

---

<sup>2</sup> “*désigner à la fois le goût des mangeurs, le choix qu’ils font de leurs aliments, les jours, heures, moment du repas dans lesquelles [sic] ils les consomment, et la préparation culinaire qu’ils leur font subir*” (Flandrin, 1993, p. 178).

em algumas vezes, similares a outras unidades de comunicação, dentro de um sistema global de representação da realidade [...]”.

É essencial abordar pesquisas nesse campo para evitar a perda de conhecimentos gastronômicos e desenvolver a ciência, inclusive os empregos terminológicos, pois conforme afirma Benveniste (1989, p.252), “uma ciência só começa a existir ou consegue se impor na medida em que faz existir e em que impõe seus conceitos, através de sua denominação. Ela não tem outro meio de estabelecer sua legitimidade senão por especificar seu objeto denominando-o [...] isto é, criar um conceito”. Considera-se a preservação do patrimônio culinário outra contribuição importante da CI, digitalizando livros, cadernos de receitas e preservando a identidade gastronômica de culturas (Bandeira; Almeida, 2021; Mattes *et al.*, 2022). A integração entre gastronomia e CI é crucial ao desenvolvimento e valorização da ciência gastronômica, facilitando a compreensão e o fortalecimento da interdisciplinaridade.

### 3 PERCURSO METODOLÓGICO

Esta pesquisa, é de abordagem quali-quantitativa de natureza exploratória e descritiva, utilizando procedimentos bibliográficos e documentais. Para tanto, analisa todas as publicações (2021-2024) da revista Mangút: conexões gastronômicas, com o propósito de fomentar a produção científica na Gastronomia e promover o diálogo com outras áreas do conhecimento. Tal é um periódico eletrônico do Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da UFRJ, focado na produção científica interdisciplinar.

Ao analisar as publicações, é importante entender que "Mangút" é uma palavra da língua Krenak/Tupi-Guarani, aplicável tanto à comida quanto ao ato de comer, refletindo os interesses gastronômicos. O termo abrange os saberes relacionados à alimentação, incluindo aspectos socioculturais, socioeconômicos, políticos, religiosos, filosóficos e históricos. Concernente ao gênero de autoria, observamos a escrita de seus nomes e a análise fotográfica no Lattes, os tipos de trabalhos publicados e a universidade associada. Foram avaliados: Artigos Originais; Dossiês Temáticos; Ensaio Teóricos; Narrativas, Relatos e Estudos de Casos; e Relatos de Experiências, analisando-se os termos da gastronomia nos títulos, palavras-chave e resumos. Excluem-se: Editoriais, Entrevistas e Resenhas Críticas pela ausência desses critérios. Os resultados foram organizados no *Microsoft Excel* para leitura, gráficos e figuras, e aplicação dos critérios observados. Posteriormente, os dados foram transferidos para a plataforma virtual “Wordclouds.com” para a apresentação organizada em nuvens de palavras

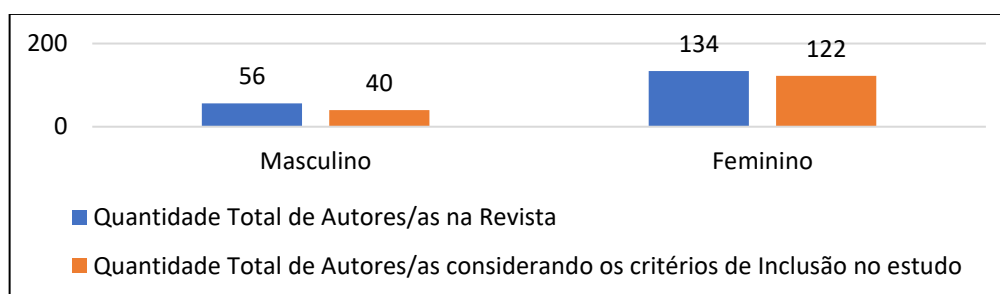
presentes nas análises. Consideraram-se palavras repetidas mais de 9 vezes nos Resumos, mais de 3 vezes nos Títulos e mais de 2 nas Palavras-chave, facilitando a leitura visual. Foram desconsiderados artigos, pronomes, advérbios, conjunções, preposições, numerais e interjeições.

#### 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Em junho de 2024, os dados foram coletados - gratuitamente junto ao *site* da revista - e tratados, excluindo-se os trabalhos previamente citados e lendo-se os restantes. A partir disso, as nuvens de palavras foram desenvolvidas e os resultados são discutidos a seguir.

O gráfico -1 mostra o total de autores por gênero, com base na nomenclatura e análise fotográfica do Lattes. Quando comparada a quantidade de pessoas que publicaram na Revista (lado direito do gráfico) ao número de autorias assistidas neste estudo (lado esquerdo do gráfico), evidencia-se uma redução dessas pessoas por conta dos critérios de inclusão da coleta de dados e, respectivamente, suas análises.

**Gráfico 1 — Total de Autores/as, por gênero, publicados/as na Revista Mangút**

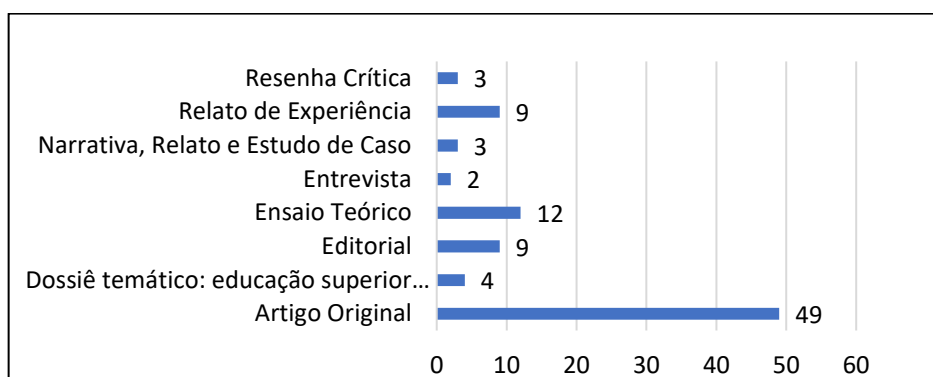


Fonte: dados da pesquisa, 2024.

Conforme pode ser observado, as mulheres estão em maior número na revista, diferentemente dos cargos de liderança na gastronomia, onde apenas  $\frac{1}{4}$  das chefes de restaurantes são mulheres (Chef's Pencil, 2023). O Brasil é visto com a participação de 7% de chefs femininas pelo Chef's Pencil (2023). Elas representam 54% da força de trabalho brasileiro na alimentação fora do lar, evidenciando mais de 1,6 milhão de trabalhadoras no setor (Abrasel, 2023). Daí, questiona-se: **Já que são tantas, por que estão ocultadas entre as bancadas e o que as impede de ascender profissionalmente?** Esse alto número feminino na revista Mangút sugere que elas estão buscando mais pesquisa e aperfeiçoamento, como evidencia a autora Kergoat (2009) afirmando que as mulheres nas carreiras de nível superior, em especial nas áreas fora das humanidades, tendem a se aperfeiçoar academicamente ao invés de se inserirem em suas áreas específicas de atuação profissional. Tal reflexão vem ao

encontro de Abrasel (2023) ao reiterar que, embora as mulheres sejam 54% do total de trabalhadores/as no setor de gastronomia, ainda assim elas ocupam apenas, cerca de, 25% dos cargos de chefias da área. Isto sugere que existe algum tipo de barreira para a ascensão profissional das mulheres no ramo da gastronomia. Os/as autores/as foram distribuídos/as em diversos tipos de trabalhos analisados e sistematizados com critérios de inclusão, exclusão e validade metodológica, visualizado no gráfico 2.

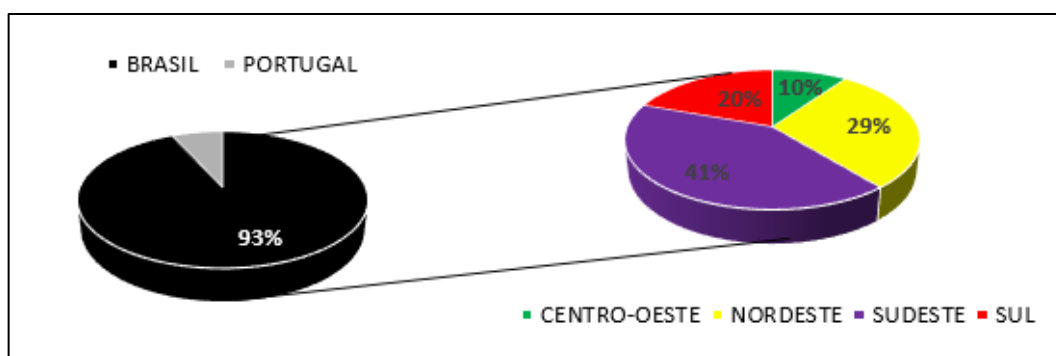
**Gráfico 2 — Total dos Tipos de Trabalhos publicados na Revista Mangút**



Fonte: dados da pesquisa, 2024.

Dentre o total dos tipos de trabalhos, o Gênero Masculino (GM) publicou Artigo Original (19), Dossiê Temático (3), Editorial (5), Ensaio Teórico (6), Entrevista (2), Narrativa, Relato e Estudo de Caso (1), Relato de Experiência (4) e Resenha Crítica (2). O Gênero Feminino (GF) publicou Artigo Original (30), Dossiê Temático (1), Editorial (4), Ensaio Teórico (6), Entrevista (0), Narrativa, Relato e Estudo de Caso (2), Relato de Experiência (5) e Resenha Crítica (1). Para tanto, recorda-se que os números se repetem entre os textos analisados. Houve uma pequena participação de quatro autoras vinculadas a três Instituições de Ensino Superior (IES) portuguesas. A figura 1 mostra essas instituições junto com as 42 IES brasileiras.

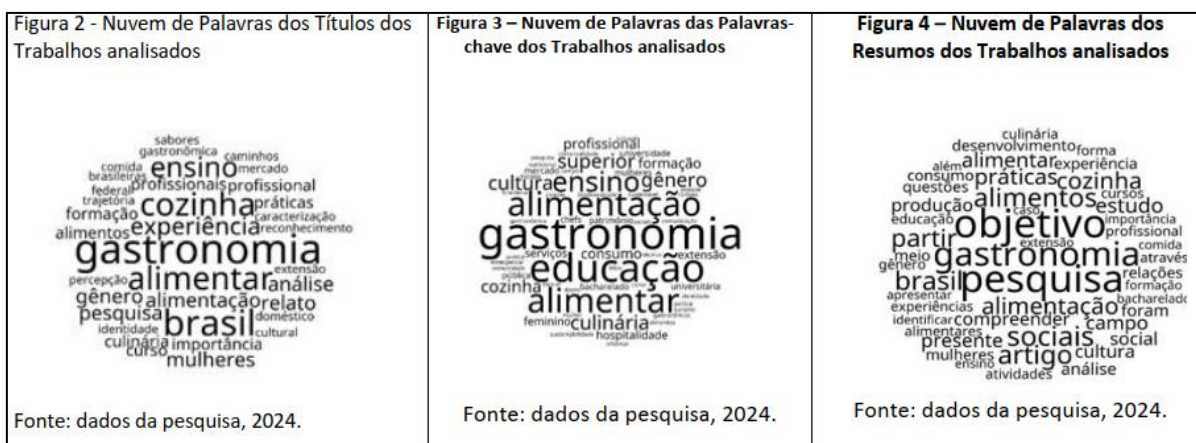
**Figura 1 — Distribuição da Universidade por País e Região brasileira em que o/a Autor/a estava vinculado/a na publicação analisada**



Fonte: dados da pesquisa, 2024.

A produção científica da revista está centrada nas regiões Nordeste (NE) e Sudeste (SE) do Brasil, onde estão situados os cinco bacharelados federais. Observando-se os dados do Cadastro e-MEC, existem 25 cursos de gastronomia em grau tecnológico e bacharelado, estaduais e federais, em atividade no país. Eles estão distribuídos no Norte (3), Nordeste (10), Sul (5), Sudeste (4) e Centro-Oeste (3) (Brasil, 2024). O NE novamente encontra-se a frente das demais regiões brasileiras em relação a quantidade de cursos e de IES. Entretanto, esse alto quantitativo não corresponde ao número de publicações, ao menos, nesta revista analisada. A presença de especializações ativas em IES públicas federais e municipal na área de gastronomia também foi notada, com destaque para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), no Nordeste, onde encontra-se em atividade a especialização em gastronomia em IES pública mais antiga do país (Brasil, 2024). A distribuição dessas especializações se dá em: Nordeste (1), Sul (3), Sudeste (1) e Centro-Oeste (2). Como visto na figura 1, o Nordeste (NE) apresenta 29% das IES, representadas por 12 instituições, enquanto o Sudeste (SE) detém 41% das IES, distribuídas em 18 instituições. Verifica-se que, as 5 Universidades Públicas Federais (UF's) que possuem o curso de bacharelado em gastronomia (UFRPE, UFBA, UFC, UFRJ e UFPB, da mais antiga para a mais recente, respectivamente) têm publicações na revista. Por outro lado, outras IES que possuem especializações na área de gastronomia foram identificadas entre as publicações analisadas, tais como (I) IFPI, (II) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC), (III) Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e (IV) Universidade de Brasília (UNB), que se debruçam sobre áreas como (I) Ciências Sociais (CS) (com Objeto Informacional (OI) focado nas questões de gênero), (II) Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTA) (com OI voltado para fruta e molusco brasileiros, respectivamente), (III) Comunicação e Informação (tendo OI focado em uso de mídias sociais, e ética e estética alimentar, simultaneamente) e (IV) CS e Educação (possuindo o OI focado nas questões de gênero e decolonialidade).

A distribuição de autores/as por regiões brasileiras (158 pesquisadores/as) tem destaque para a predominância do NE e SE. Especialmente para os estados de Rio de Janeiro (RJ) pela UFRJ (36 autores/as), Ceará (CE) por meio da UFC (13 autores/as), Rio Grande do Sul (RS) através da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) (12 autores/as), e Pernambuco (PE) pela UFRPE (9 autores/as) que possuem as maiores quantidades de pesquisadores/as entre os/as analisados/as. Juntos/as, tiveram suas publicações analisadas e as nuvens de palavras abaixo (Figuras 2, 3 e 4) representam suas terminologias mais frequentes.



Ambos os gêneros se apropriam do uso terminológico “Gastronomia”, certamente pelo *corpus* do periódico e pela área de estudo. A figura 2 representa a nuvem total de Títulos analisados e nela o GM. Quando aplicado o filtro de 3 repetições, limita-se a 10 palavras, enquanto o GF a 36, quer seja pela quantidade analisada de homens ser três vezes menor em relação ao quantitativo de mulheres, quer seja pelas diferentes óticas de pesquisas tendo em vista que a diferenciação múltipla entre as palavras utilizadas pelo gênero feminino. Tal fato, demonstra, de certo modo, sua diversidade vocabular aplicada aos títulos dos trabalhos analisados. Quando vistas as Palavras-chave totais evidenciadas na figura 3, pode-se verificar outra formação terminológica. Nota-se que o emprego terminológico pelo GM nas Palavras-chave debruça-se principalmente sobre “Gastronomia” (36 repetições), “Educação” (8), “Ensino”, “Superior” (5) e “Formação” (4) quer seja superior ou profissional. Tais achados nos levam a compreender que os estudos desenvolvidos pelos homens evidenciam tendências à pesquisa na área do desenvolvimento educacional em gastronomia. Contrariamente, O GF aplica mais as terminologias voltadas à “Gastronomia” (69), quer seja a brasileira, bacharelado ou ensino em tal, molecular ou a palavra isoladamente, “Alimentar” (12), “Alimentação” e “Educação” (10), “Ensino” (9) e “Culinária” (7), levando a entender que, assim como os homens, os estudos das mulheres voltam-se às práticas educacionais e alimentares diversas. Essa diversidade terminológica é vista, sobretudo, na figura 4 quando se analisa a nuvem total de palavras dos resumos, levando-se em consideração as palavras que apresentaram mais de 9 repetições adiante. Nesta análise, "Gastronomia" foi a palavra mais destacada, aparecendo 88 vezes nos resumos, seguida por "Pesquisa" (48), "Brasil" (42), "Objetivo" (39), "Cozinha" (29), "Alimentos" e "Artigo" (27), "Partir" (23) e "Alimentação" (22). Analisando-se tais evidências, nota-se que as Mulheres (GF) utilizaram uma variedade maior de termos, incluindo "Gastronomia" (57), "Pesquisa" (36), "Objetivo" (29), "Brasil" (34), "Cozinha" (28) e

"Alimentos" (21). Os Homens (GM) focaram em poucas palavras como "Gastronomia" (31), "Brasil", "Campo" e "Pesquisa" (12), "Artigo" (11) e "Objetivo" (10) indicando diferentes ênfases entre os gêneros na pesquisa gastronômica. Isso leva a compreender que enquanto as pesquisas delas (GF) estão voltadas às práticas alimentares nos espaços de cozinhas, os homens (GM) têm estudos voltados ao campo científico da gastronomia, como no desenvolvimento de artigos e pesquisas de campo.

## 5 CONCLUSÕES

Pode-se afirmar que a pergunta de pesquisa foi respondida ao identificar os principais termos usados em todas as edições da revista "Mangút: conexões gastronômicas", elucidando a formação e influência da gastronomia como ciência em desenvolvimento. O objetivo geral do estudo foi alcançado ao levantar a terminologia gastronômica publicada, assim como os objetivos específicos, demonstrado nas nuvens de palavras e por meio das discussões.

Compreende-se que a área nunca se preocupou somente em comer ou fazer comida! Contrariamente, é sobre o quê, quanto, como, onde, quando e com quem se come, e são esses aspectos que devem cercear os corredores das academias e da ciência gastronômica, afinal antes de sermos humanos já comíamos e o que se deve ser notável são as práticas alimentares por trás da ingestão! Partindo desse pressuposto, conclui-se que a gastronomia, enquanto ciência juvenil, no *corpus* da revista analisada apresenta-se com arcabouço de pesquisas voltadas às práticas do ensino em gastronomia, ao invés de somente voltada ao preparo do alimento, em si. Essa visão pode ser notada mediante terminologias levantadas ao longo deste estudo. Recordando a aplicação terminológica, notou-se o uso da palavra indígena "Mangút" para a capa titular da revista, mas há insipiência do conhecimento ameríndio neste *corpus*, evidenciando apenas o uso da palavra em si para demarcar uma atenção, sem que haja destaque para essa comunidade tão importante à nação e à gastronomia brasileira.

A ciência gastronômica, ainda jovem, avança lentamente. A baixa quantidade de periódicos científicos Qualis e o papel das IES públicas como disseminadoras desse conhecimento evidenciam a necessidade de conhecer os termos da área para ampliar e organizar a informação. Este estudo apresentou as representações sociais e terminológicas dos trabalhos na revista Mangút, medindo um entendimento inicial de como as palavras usadas influenciam a compreensão e formação da ciência gastronômica.

A partir deste estudo, surgem alguns questionamentos futuros para além da análise aqui realizada, também com uma abordagem étnico-racial: (1) Se o NE é o precursor no ensino superior em gastronomia, por que essas IES possuem poucas publicações neste importante periódico? (2) O que diferencia a UFRJ das demais IES para que ela possua um periódico próprio, diferentemente das demais UF's?; e (3) Por que a UFPB não vem executando as publicações no periódico proposto por esta IES, em 2018, com a perspectiva de publicação semestral?. A partir disso, sugere-se aprofundar essa análise para entender a formação gastronômica no contexto social e terminológico além da heteroidentificação por binarismo de gênero, como aqui analisado.

## REFERÊNCIAS

- ABRASEL – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Estudo inédito demonstra a força das mulheres no setor de bares e restaurantes. **Abrasel**, Belo Horizonte, 08 mar. 2023. Notícias. Disponível em: <https://abrase.com.br/noticias/noticias/estudo-inedito-demonstra-a-forca-das-mulheres-no-setor-de-bares-e-restaurantes/>. Acesso em: 03 jul. 2024.
- ANJOS, Francisco Antônio dos; CABRAL, Sílvia Regina; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 14, n.1, p. 1-21, ago. 2017. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/714/750>. Acesso em: 03 jun. 2024.
- BANDEIRA, Giuseppe; ALMEIDA, Natália. **Agricultura do encantamento: receitas e histórias da comida como identidade: olhares das juventudes sobre seus territórios**. Rio de Janeiro: AS-PTA Agricultura Familiar e Agroecologia, 2021. Disponível em: [https://agroecologia.org.br/wp-content/uploads/2021/09/agricultura-do-encantamento\\_versao-digital.pdf](https://agroecologia.org.br/wp-content/uploads/2021/09/agricultura-do-encantamento_versao-digital.pdf). Acesso em: 09 jun. 2024.
- BENVENISTE, Émile. **Problemas de Lingüística Geral II**. Campinas: Pontes, 1989.
- BORKO, Harold. Information Science: what is It?. **Journal of the Association for Information Science and Technology: American Documentation**, Melbourne, v. 19, n. 1, p. 3-5, jan. 1968. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/asi.5090190103>. Acesso em: 09 jun. 2024.
- BRASIL. Ministério da Educação (MEC), Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior. **Cadastro e-MEC**, 2024. Disponível em: <https://emec.mec.gov.br/>. Acesso em: 01 jun. 2024.
- CABRÉ, Maria Teresa. Sur la représentation mentale dês concepts: bases pour une tentative de modélisation. In: BÉJOINT, Henri; THOIRON, Philippe (org.). **Le sens em Terminologie**. Presses Universitaires de Lyon, 2000. p. 20-39.

**XXIV Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação – XXIV ENANCIB**  
**Vitória-ES – 04 a 08 de novembro de 2024**

CHEF'S PENCIL. About a Quarter of Chefs are Women: But Only 6% Reach the Very Top. **Chef's Pencil Staff**, New York, 28 mar. 2023. Food Industry News. Disponível em: <https://www.chefspencil.com/female-chefs-6-percent-reach-the-top/>. Acesso em: 11 jun. 2024.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul.-dez. 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>. Acesso em 29 jun. 2024.

FLANDRIN, Jean-Louis. Diététique et gastronomie, XVe-XVIIIe siècles. In: JANSEN-SIEBEN, Ria; DAELEMANS, Frank (org.). **Voeding en Geneeskunde, Alimentation et médecine: Actes du colloque de Bruxelles**. Bruxelles: Archives et bibliothèques de Belgique, n° spécial 41, p. 177-92, 1993.

FREITAS, Alexsandro da Silva; ARAÚJO, Andréa de Sousa; AQUINO, Francisco José Alves de. A ciência gastronômica: diálogos intrínsecos com a interdisciplinaridade. In: **[Anais] IX Congresso Nacional de Educação**. Campina Grande - PB: Realize Editora, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/98322>. Acesso em: 30 jun. 2024.

KERGOAT, Danièle. Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo. In: HIRATA, Helena; LABORIE, Françoise; DOARÉ, Hélène Le; SENOTIER, Danièle (org.). **Dicionário Crítico do Feminismo**. São Paulo: Unesp, 2009. p. 67-75. Disponível em: <https://edisciplinas.usp.br/KERGOAT.pdf>. Acesso em: 09 set. 2024.

KRIEGER, Maria da Graça; FINATTO, Maria José Bocorny. **Introdução à Terminologia: teoria e prática**. São Paulo: Contexto, 2017.

PINHEIRO, Lena Vania Ribeiro; LOUREIRO, José Mauro Matheus. Traçados e limites da Ciência da Informação. **Advances y Problems, [S.l.]**, v. 10, n. 3, 1997. Disponível em: <https://revista.ibict.br/ciinf/article/view/609/611>. Acesso em: 27 jun. 2024.

MANGÚT. Sobre a revista, **Mangút: conexões gastronômicas**, Rio de Janeiro, 2024. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/about>. Acesso em: 31 maio 2024

MATTES, Anita; DUPRAT, Mariana Falcão Leal Brotero; GUSSO, Luana. Patrimônio gastronômico: o reconhecimento da alimentação como um patrimônio cultural imaterial. **Revista Confluências Culturais**, Joinville, v. 11, n. 2, p. 45-57, 2022. Disponível em: <https://periodicos.univille.br/RCC/article/1523/3900>. Acesso em: 21 jun. 2024.