



XXII Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação – XXII ENANCIB

ISSN 2177-3688

GT-10 – Informação e Memória

TEM COLHER DE QUEM NO TACHO DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA EM MEMÓRIA CULTURAL GASTRONÔMICA? EM BUSCA DA CONTRIBUIÇÃO DA CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO

WHOSE SPOONS ARE IN THE POT OF SCIENTIFIC PRODUCTION IN GASTRONOMIC CULTURAL MEMORY? SEARCHING THE CONTRIBUTION OF INFORMATION SCIENCE

Rosiane Maria. UDESC.

Jorge Moisés Kroll do Prado. UDESC.

Julibio David Ardigo. UDESC.

Modalidade: Resumo Expandido

Resumo: Levantamento bibliográfico e análise da produção científica buscando desvendar a participação da Ciência da Informação na temática da memória cultural gastronômica. Metodologia: pesquisa bibliográfica nas bases de dados Scopus, Scielo, Brapci, Biblioteca Digital de Teses e Dissertações e Web of Science. O corpus documental contemplou 66 trabalhos, os dados foram analisados com posterior tratamento descritivo. Dois trabalhos possuem contribuição direta para temática, sendo dissertações do Programa de Pós-graduação em Ciência da Informação da Universidade Federal da Paraíba. Conclui-se que a Ciência da informação tem uma discreta participação na produção científica sobre memória cultural gastronômica no universo que compôs a pesquisa.

Palavras-Chave: Ciência da informação. Informação e memória. Memória da gastronomia.

Abstract: The present study is a bibliographic survey and analysis of the scientific production seeking to unveil the participation of Information Science in the theme of cultural memory in Gastronomy. It is understood that Information Science is an interdisciplinary field of knowledge, which has been developing through the participation of other fields. The methodology used was bibliographic research in the databases Scopus, Scielo, Brapci, Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD) and Web of Science. The documental corpus included 64 documents and the data were analyzed with a descriptive treatment. Only two documents have a direct contribution to the theme, being the Master thesis from the Postgraduate Program in Information Science of the Federal University of Paraíba. The study concludes that Information Science has a discrete participation in the scientific production on gastronomic cultural memory in the universe that composed the research, but is important to highlight that it is a recent theme in the field.

Keywords: Information Science. Information memory. Cultural in Gastronomy.



1 INTRODUÇÃO

A Ciência Gastronômica é interdisciplinar porque, segundo Tomimatsu (2011, p. 37) “inclui a atividade reflexiva e operacional sobre o ato de comer e beber, a análise de aspectos culturais e históricos, o gerenciamento dos processos de produção, as considerações das questões relacionadas à dieta alimentar e aos aspectos nutricionais e de saúde”.

Por ser uma área que trata de práticas e saberes, a Gastronomia desperta o interesse humano desde o princípio dos tempos, aguçando a curiosidade de pessoas de todas as idades e classes sociais. Devido a esses aspectos ela vem sendo abordada no campo da cultura, especificamente, na memória cultural, pela preocupação por parte de grupos de pessoas em preservar as práticas, saberes e fazeres das comidas.

Quando se fala em memória é comum remeter a algo relacionado ao cérebro com a função de gravar algo, conforme diz Palmeira (2017, p. 38) “em épocas passadas a memória fora concebida somente pelo ato de memorizar, como um exercício que contribuía para a oratória e para a memorização de imagens e palavras”. Halbwachs (2013) afirma que sendo um fenômeno social e coletivo e sua compreensão dependendo da perspectiva sociológica, desvincula-se a memória que até então era compreendida somente no plano psíquico e a atribui também aos acontecimentos sociais.

E como o fenômeno ocorre na Gastronomia? Maróstica (2014) comenta que os livros de receitas, a repetição dos pratos, bem como o fazer frequente, o falar sobre os pratos, os mapas de alimentação e a transmissão oral das cozinheiras são alguns exemplos de como a memória gastronômica é constituída. Silva *et al.* (2010, p. 416) ressaltam que “a alimentação corresponde às relações humanas mediadas pela comida (alimento simbolizado)” desse modo, compreende-se que precisa ser tratada em outra esfera científica, mais humanista, que tenha a cultura como referência. Os autores destacam que “a partir desse solo, os estudos de escopo alimentar e cultural passam a florescer nos anos 1970 e 1980, em ambiente de fortalecimento das pesquisas e das pós-graduações brasileiras.” (SILVA *et al.*, 2010, p. 432).

Atualmente, programas de pós-graduação de diversas áreas têm como linhas de pesquisa a Memória, Cultura e Sociedade e suas produções científicas produzidas podem vir a contribuir para pesquisas vinculadas à gastronomia. Desse modo, a Memória Cultural Gastronômica pede passagem e entra na discussão desse estudo, que é um assunto



interdisciplinar e conseqüentemente tem muita colher mexendo nesse tacho. O problema desta pesquisa trata-se em descobrir qual a contribuição da Ciência da Informação em torno da temática memória cultural gastronômica.

A proposta deste estudo adere-se ao GT 10 "Informação e memória" por abarcar um levantamento bibliográfico que observe as práticas e saberes na gastronomia em relação com as publicações na Ciência da Informação, ou seja, pensar a memória coletiva e as representações sociais em uma correlação entre informação e a cultura, especificamente a gastronômica.

2 METODOLOGIA

Trata-se de uma análise descritiva da produção científica sobre memória cultural gastronômica com o intuito de trazer à luz a produção na Ciência da Informação. Desse modo, fez-se um levantamento bibliográfico em cinco importantes fontes de informação para atender o objetivo principal do estudo: SCOPUS; SciELO; BDTD; BRAPCI e Web of Science. Optou-se por um maior número de fontes em virtude da temática ser tratada em diferentes campos do conhecimento.

Para a escolha dos documentos, em acesso aberto, considerou-se os seguintes critérios de inclusão: a) artigos de periódicos de qualquer área do conhecimento; b) teses e dissertações; c) E-books; d) trabalhos de eventos; e) somente documentos em inglês, português e espanhol. Como critério de exclusão, os documentos que não tiverem explícitos no título, no resumo e no texto expressão relacionada à memória cultural na gastronomia. Para melhor organização, foi elaborado um roteiro com as seguintes etapas: a) Escolha das expressões de busca; b) Escolha das bases; c) Escolha do um gerenciador de referências Zotero; d) Início das pesquisas; e) importação dos resultados para o gerenciador (ris); f) Eliminação dos duplos; g) leitura dos títulos; h) leitura dos resumos; i) leitura superficial dos artigos; j) exportação para planilhas do Excel; k) Análise dos dados. No quadro seguinte constam as expressões de busca utilizadas na pesquisa.



Quadro 1 - Expressões de busca em português, inglês e espanhol

Português	Inglês	Espanhol
“Memória cultural” AND “cultura gastronomia”; “Práticas gastronômicas” AND “preservação”; “Ciência da Informação” AND “memória cultural gastronômica”; “Comunidades rurais” AND “memória cultural na gastronomia”; “Cultura gastronômica” AND “comportamento informacional”; “Preservação cultural” OR “memória cultural” AND “cultura gastronômica” AND “comportamento informacional”.	Cultural memory” AND “Gastronomy culture; “Gastronomic practices” AND “preservation”; “Information Science” AND “gastronomic cultural memory”; “Rural communities” AND “cultural memory in gastronomy”; “Gastronomic culture” AND “informational behavior”; “Cultural preservation” OR “cultural memory” AND “gastronomic culture” AND “informational behavior”.	“Memoria cultural” AND “cultura gastronómica”; “Prácticas gastronómicas” AND “conservación”; “Ciencias de la Información” AND “memoria cultural gastronómica”; “Comunidades rurales” AND “memoria cultural en la gastronomía”; “Cultura gastronómica” AND “comportamiento informativo”; “Preservación cultural” OR “memoria cultural” AND “cultura gastronómica” AND “comportamiento informativo”.

Fonte: elaboração dos autores (2022).

3 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Nos dados brutos, a partir do resultado geral do levantamento bibliográfico exportado para o Zotero, obteve-se 285 documentos, entre artigos, e-books, dissertações e teses e trabalhos de eventos. Destaque para a base de dados SCOPUS que apresentou um resultado de 128 documentos. Após eliminação dos duplos, leitura dos títulos, leitura dos resumos e leitura superficial dos artigos, os dados foram exportados do Zotero para planilhas do Excel para iniciar o tratamento estatístico.

Após a etapa de avaliação dos 213 documentos perante os critérios de exclusão por aderência do título, resumo e conteúdo, restaram 18 artigos e 46 teses e dissertações para comporem a análise descritiva. A base de dados BRAPCI e Web of Science não tiveram nenhum resultado relevante. O quadro 2 apresenta os dados desse percurso inicial.



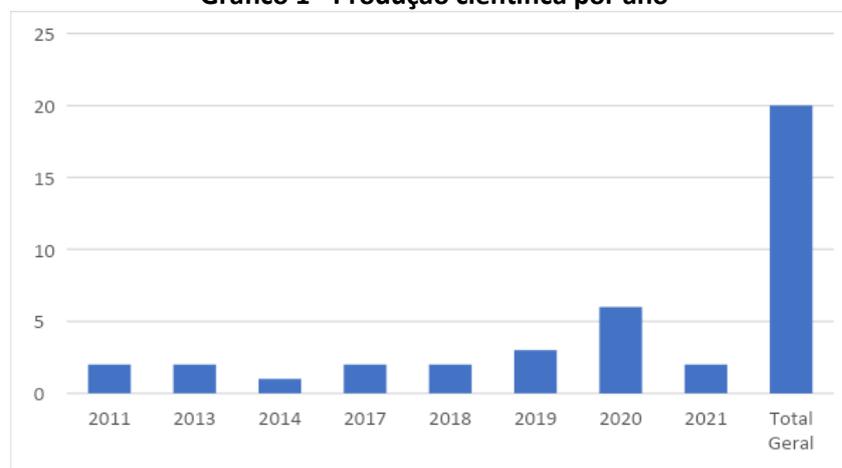
Quadro 2 – Resultados de documentos aderentes por base de dados

Base de dados	Documentos encontrados	Documentos após exclusão
BDTD	128	46
SCIELO	102	10
SCOPUS	21	8
BRAPCI	17	0
WEB OF SCIENCE	17	0
Total	285	64

Fonte: elaboração dos autores (2022).

O gráfico 1 apresenta a evolução cronológica dos artigos de periódicos. Pode-se afirmar um início por volta de 2011, pois não foi utilizado o filtro de data no momento da busca. Os dados também revelam que 2020 foi o auge da produção, fato que pode estar relacionado ao crescimento na oferta de cursos de gastronomia pelas instituições de ensino de nível superior (ANJOS; CABRAL; HOSTINS, 2017).

Gráfico 1 - Produção científica por ano



Fonte: elaboração dos autores (2022).

No quadro 3 expõe-se o número de artigos publicados por periódicos com suas devidas caracterizações relativas às áreas de conhecimentos que pertencem. Observa-se que não há um periódico de destaque, dificultando o estabelecimento de um núcleo de publicação. Percebe-se também que não há nenhum periódico da CI, o que nos traz o primeiro indício de como o tema ainda não é explorado, mesmo sob a perspectiva da memória que é tão importante à área.



Quadro 3 – Número de Artigos por periódico

Periódicos (Área do conhecimento)	Nº de Artigos
Journal of Culinary Science and Technology (Gastronomia)	2
Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade (Turismo)	2
Turismo - Estudos e Práticas (Turismo)	2
Afro-Ásia (Antropologia)	1
Anthropology Southern Africa (Antropologia)	1
Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism (Turismo)	1
Cuad. Fac. Humane. Cienc. Soc., Univ. Nac. Jujuy (Sociologia)	1
Cuadernos de Desarrollo Rural (Antropologia)	1
Environmental Earth Sciences (Ciências Agrárias)	1
Geojournal of Tourism and Geosites (Turismo)	1
International Journal of Circumpolar Health (Ciências Sociais)	1
Journal of Ethnic Foods (Nutrição)	1
Revista Formação Online (Geografia)	1
Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação (Educação)	1
RIVAR-Revista Iberoamericana de Viticultura Agroindustria Y Ruralidad (Ciências Agrárias)	1
Survival and Sustainability: Environmental Concerns in the 21st Century (Ciências Ambientais)	1
1918 - 2018: Limba Si Cultura Romana: Structuri Fundamentale Ale Identitatii Nationale: Evaluari, perspective (Ciências Humanas)	1
Total Geral	20

Fonte: elaboração dos autores (2022).

Como estamos tratando de interdisciplinaridade, consideramos importante a exploração dos currículos dos autores para certificar que entre seus artigos não tenha participação de pesquisadores da CI. Dados do quadro 4 demonstram que turismo e hotelaria são as áreas mais presentes e que nenhum pesquisador da CI foi encontrado.



Quadro 4 – Autores e áreas de formação

Autores	Área de formação
Conforti, M. E.; Mariano, M	Investigaciones Arqueológicas y Paleontológicas y ciencias sociales
Yabeta, Daniela; Gomes, Flávio	História
Koerich, GH; de Sousa, RPL; Cunha, CJCD	Gestão do Conhecimento Comunicação e Semiótica Administração de Empresas
Lima, VCC; Silva, YFE	Turismo e hotelaria
De Sant'ana, RO; De Oliveira, AFB; Ferreira, LVF	Ciências sociais, Nutrição, Turismo, hotelaria, administração e história
Quaranta, G; Salvia, C	Matemática, Ciência da computação e Economia
Alvear, A; Hernandez, P; Montecino, S	Antropologia Social, história y cultura, Ciências sociais
de Oliveira, AN; de Souza, SD	Hospitalidade e turismo
Pop, L; Savin, P; Timoce-Mocanu, C	Sem informação
da Silva, JC; Freitas, MLD	Física e Pedagogia
de Oliveira, MASA; Pena, IAD	Geografia, meio ambiente, Ciências humanas e turismo
Nyamnjoh, H.M.	Ciências sociais
Pena, L.; Soledade, J.A.B.; Menezes, A.C.R.; Viola, D.N.; Cardoso, R.C.V.	Ciências dos alimentos
Liwanag, M.; Alejandro, A.	Turismo e Gastronomia
Privitera, D.; Nedelcu, A.; Nicula, V.	Turismo, Geografia, Administração, Ciências econômicas
Ardekani, E.A.; Askari, H.; Mohagheghzadeh, A.; Mohagheghzadeh, A.	Ciências médicas
Anthony, R.	Filosofia
Ponce, N.L.C.; Martínez, M.E.P.	Agronomia, sociologia

Fonte: elaboração dos autores (2022).

Quanto às teses e dissertações, sem delimitação de área de conhecimento, a pesquisa na BDTD trouxe resultados bem precisos. A produção teve início em 2005 com aumento expressivo no ano seguinte e auge em 2011, 2014 e 2018, porém, sem publicações em 2007 e 2008.



Gráfico 2 – Produção de dissertações e teses por ano



Fonte: elaboração dos autores (2022).

O quadro 5 apresenta os programas de pós-graduação e sua produção. Fica evidente a interdisciplinaridade que envolve a memória cultural gastronômica. Também é nessa representação que temos a ocorrência do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Informação da Universidade Federal da Paraíba, aparecendo com duas produções. Destaque para os programas de Pós-Graduação em História, Turismo, Ciências Sociais e Geografia.

Quadro 5 - Produtividade por programas de pós-graduação

Programas	Nº
Programa de Pós-Graduação em História	8
Programa de Pós-Graduação em Turismo	7
PPGCS - Mestrado em Ciências Sociais	4
Programa de Pós-Graduação em Ciência da Informação	2
Programa de Pós-graduação em Educação	2
Programa de Pós-graduação em Designer	2
Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais	2
Programa de Pós-graduação em Ciências da Saúde	1
Programa de Pós-graduação em Antropologia Social	1
Programa de Pós-Graduação em Nutrição	1
Programa de Pós Graduação em Linguística	1
Programa de Pós-Graduação em Geografia	1
Programa de Pós-graduação em História e Cultura Social	1
Pós-Graduação em Educação Escolar	1
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido	1
Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento	1
Programa de Pós-graduação em Agronegócio (EAEA)	1
Programa de Estudos Pós-Graduados em Comunicação e Semiótica	1



Programa de Pós-Graduação em Antropologia	1
Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural	1
Programa de Pós-Graduação em Geografia e Geociências	1
Programa de Pós-graduação em turismo e hospitalidade	1
Programa de Pós-Graduação em Administração	1
Programa de Pós-graduação Família na Sociedade Contemporânea	1
Programa de Pós-Graduação em Sociologia	1
Programa de Pós-Graduação em Divulgação Científica e Cultural	1
Total	46

Fonte: elaboração dos autores (2022).

4 TEM COLHER DE QUEM NO TACHO DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA EM MEMÓRIA CULTURAL GASTRONÔMICA?

O estudo trouxe à luz que no tacho da produção científica em Memória Cultural Gastronômica tem colheres de diversas áreas do saber, reflexo da sua interdisciplinaridade. Os discursos relacionados à memória cultural gastronômica apontam que quando o olhar humanista se voltou para a gastronomia abriu-se a porta da cozinha e diversas áreas do saber contribuíram com sua colher no tacho da Memória Cultural Gastronômica, conforme demonstrou este estudo.

O Programa de Pós-Graduação em Ciência da Informação da Universidade Federal da Paraíba representou a área com duas pesquisas. A dissertação de Pereira (2011) teve como objetivo analisar os mitos da cultura africana como elementos de informação e preservação na memória da Comunidade Quilombola Alcantareense de Itamatatua. Em seu texto é perceptível encontrar relatos sobre alimentos, alimentação, preparo de comidas e as práticas culturais em torno da gastronomia naquela comunidade.

A segunda dissertação é a de Bezerra (2014), que estudou a construção da memória através da preservação do patrimônio cultural, em especial, o material, tendo como objeto de estudo o mapeamento e a identificação das comunidades que conferem atenção aos seus bens culturais. Bezerra (2014, p. 5) concluiu que, “a história dessas comunidades vem sendo recontada e transmitida através dos mestres dos saberes da tradição oral, que atuam como detentores legítimos da memória e do saber local”.

A análise das duas dissertações que representam a CI no universo desta pesquisa demonstram que quando se trata de assuntos relacionados à preservação da memória cultural



de certa comunidade, as práticas e os fazeres gastronômicos estão quase sempre inseridos, pois são características que contribuem para a identidade das comunidades estudadas.

5 CONCLUSÃO

O presente estudo atendeu o objetivo da pesquisa e trouxe à luz a presença da CI no universo da Memória Cultural Gastronômica. Confirmou-se a interdisciplinaridade do campo gastronômico, mas com discreta participação da Ciência da Informação, mesmo a memória sendo um objeto de estudo significativo para o campo.

No campo da CI, a Memória Cultural Gastronômica é contemplada por meio de linhas de pesquisas relacionadas à memória, cultura e sociedade. A pesquisa demonstrou que existem muitas produções em diversos assuntos em programas de pós-graduação em Ciência da Informação, entretanto foram encontradas somente duas que tratam deste tema.

Cabe lembrar que a temática é recente, assim como os programas de Pós-graduação em CI também o são se comparados a outros campos do conhecimento. Além disso, nem todos os programas oferecem linhas de pesquisa sobre memória.

É importante comentar que o conhecimento adquirido referente a interdisciplinaridade nesse universo de pesquisa contribuiu para enriquecer os estudos nessa área. Espera-se que o trabalho sirva para mapear os programas de pós-graduação que ofertam os cursos e que outros estudos como esses sejam desenvolvidos com a finalidade de manter atualizada a presença da CI no universo da Memória Cultural Gastronômica.

REFERÊNCIAS

ANJOS, F; A.; CABRAL, S. R.; HOSTINS, R. C. L. O Cenário da Formação. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, volume 14, n.01, p. 1-21, agosto de 2017.

BEZERRA, E. P. **Patrimônio cultural, memória e preservação**: identificação e mapeamento dos bens culturais do Vale do Gramame, João Pessoa PB. 2014. 116 f. Dissertação (Mestrado em ciência da Informação) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2014.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. 2. ed. São Paulo: Centauro, 2013.

MARÓSTICA, L. T. **Comida reconfortante**: a tríade de elementos da sua construção - memória, comunicação e cultura. 2014. 89 f. Dissertação (Mestrado em Comunicação) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014.



PALMEIRA, M. S. C. **Memórias gastronômicas de pioneiros da construção da capital do Brasil**. 2017. 103 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) -Programa de Pós-Graduação em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2017.

PEREIRA, C. C. M. **Mitos da cultura africana**: elementos de informação e preservação da memória na Comunidade Quilombola Alcantareense de Itamatatua. 2011. 127 f. Dissertação (Mestrado em ciência da informação) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2011.

SILVA, J. K. *et al.* Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. **Physis - Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 2, p. 413-442, 2010.

TOMIMATSU, C. E. Um cardápio chamado carreira. *In*: FURTADO, S. M.; TOMIMATSU, C. E. (org.). **Formação em gastronomia**: aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. p. 29-48.