TPBCI Tendências da Pesquisa Brasileira em Ciência da Informação

PALAVRAS QUE ALIMENTAM: TERMINOLOGIAS GASTRONÔMICAS NA REVISTA MANGÚT[1]

WORDS THAT NOURISH: GASTRONOMIC TERMINOLOGIES IN MANGÚT MAGAZINE

Antonio Agaildes Sampaio Ferreira[2]
Virgínia Bentes Pinto[3]

Resumo: A gastronomia, integrada a áreas como Nutrição, História, Antropologia, Economia e Ciência da Informação, é essencial para a organização e disseminação do conhecimento, promovendo interdisciplinaridades. Apresenta os resultados da pesquisa que tem como objetivo analisar a literatura gastronômica publicada na Revista Mangút, entre 2021 e 2024, com dados coletados em janeiro de 2025, focando na terminologia, distribuição regional e gênero dos/as autores/as. Metodologia: estudo, de natureza qualiquantitativa e exploratória, pautado na pesquisa bibliográfica e documental, analisando Títulos, Resumos e Palavras-chave das obras. Os resultados mostram predominância feminina nas autorias (71%), com maior concentração de publicações nas regiões Nordeste e Sudeste do Brasil. A terminologia mais recorrente reflete a centralidade da gastronomia como tema principal. Para mulheres, destacam-se termos como “Gastronomia” (33 vezes em Títulos, 91 em Palavras-chave e 112 em Resumos), “Brasil”, “Cozinha” e “Pesquisa”. Para homens, predominam termos como “Gastronomia” (20 em Títulos, 51 em Palavras-chave e 80 em Resumos), “Análise” e “Educação”. Conclui-se que a área possui terminologia diversificada, evidenciando a gastronomia como tema central, com abordagens distintas entre gêneros, mas convergindo na importância da pesquisa e formação, reforçando a interdisciplinaridade e a necessidade de ampliar o conhecimento científico.

Palavras-chave: Terminologia gastronômica; Interdisciplinaridade; Ciência da Informação; Revista Mangút; Ciência Gastronômica.

Abstract: *Gastronomy, integrated with areas such as Nutrition, History, Anthropology, Economics and Information Science, is essential for the organization and dissemination of knowledge, promoting interdisciplinarity. It presents the results of the research that aims to*

[1] Texto original foi submetido, avaliado, aprovado, apresentado e premiado no XXIV ENANCIB (Vitória – ES).

[2] Mestrando em Ciência da Informação pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB). E-mail: agaildes_junior@hotmail.com. ORCID: https://orcid.org/0009-0003-3423-7778.

[3] Doutorado em Sciences de lInformation et de la Communication - Institut des Communications et des Média (ICM) - Université Stendhal-Grenoble-3-França. Professora Titular da Universidade Federal do Ceará (UFC). E-mail: vbentes@ufc.br. ORCID: https://orcid.org/0000-0003-1283-8292.

analyze the gastronomic literature published in Mangút Magazine, between 2021 and 2024, with data collected in January 2025, focusing on terminology, regional distribution and gender of the authors. Methodology: study of a qualitative and exploratory nature, based on bibliographic and documentary research, analyzing Titles, Abstracts and Keywords. The results show a predominance of female authors (71%), with a greater concentration of publications in the Northeast and Southeast regions of Brazil. The most frequently used terminology reflects the centrality of gastronomy as the main theme. For women, terms such as "Gastronomy" (33 times in Titles, 91 in Keywords and 112 in Summaries), "Brazil", "Kitchen" and "Research" stand out. For men, terms such as "Gastronomy" (20 in Titles, 51 in Keywords and 80 in Summaries), "Analysis" and "Education" predominate. It is concluded that the area has diverse terminology, highlighting gastronomy as a central theme, with different approaches between genres, but converging in the importance of research and training, reinforcing interdisciplinarity and the need to expand scientific knowledge.

Keywords: *Gastronomic terminology; Interdisciplinarity; Information Science; Magazine Mangút; Gastronomic Science.*

1 INTRODUÇÃO

Desde os *Homo habilis*, considerados como os primeiros seres humanos, já comíamos! O modo como nos alimentamos nos distingue dos demais animais. As relações em torno da mesa e das cozinhas transformaram o fazer e o pensar, elevando a Gastronomia a um papel crucial na construção social e suas interdisciplinaridades (Carneiro, 2003).

O termo "Gastronomia" origina-se do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei), sugerindo o sentido de "lei do estômago" como uma metáfora para a preservação da saúde alimentar. Collaço (2013, p. 205) diz que 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.

Tanto do ponto de vista pragmático como científico, a Gastronomia está inserida na conjuntura mundial evidenciando um diálogo interdisciplinar com diversas culturas. No Brasil, não é diferente, pois, convivemos com o

multiculturalismo de norte a sul, refletindo a diversidade étnica e cultural do país. Também, se conecta a diversas áreas científicas (Freitas; Araújo; Aquino, 2023), como Nutrição, História, Antropologia, Tecnologia de Alimentos e, naturalmente, com a Ciência da Informação (CI).

A 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 seu acesso e uso. Assim, atenta-se "com o corpo de conhecimentos relacionados à origem, coleção, organização, armazenamento, recuperação, interpretação, transmissão, transformação" (Borko, 1968, p. 1). Concernente ao campo da Gastronomia, pesquisam-se a evolução de pratos e comunidades tradicionais usando fontes documentais antigas e recursos digitais para analisar mudanças nas preferências alimentares ao longo do tempo (Leite; Costa, 2007; Rocha, 2015). E nós acrescentamos a Terminologia, pois todos esses aspectos contemplam uma terminologia muito particular, tanto relacionada aos nomes dos pratos, como também, seus ingredientes e fazeres.

Observando essa realidade, por ser graduado em Gastronomia e estar cursando o mestrado em Ciência da Informação no Programa de Pós-graduação em Ciência da Informação, nos motivamos a empreender esta pesquisa buscando respostas à seguinte questão: Como a literatura, publicada na "Revista Mangút: conexões gastronômicas", espelha a terminologia, as regiões brasileiras que mais publicam e o gênero das autorias dos trabalhos que podem influenciar na compreensão nesse campo de estudo e no seu avanço do conhecimento?. "Mangút" é uma palavra da língua Krenak/Tupi-Guarani, aplicável tanto ao ato de comer quanto à comida (Mangút, 2024), refletindo os interesses gastronômicos. O termo abrange os saberes relacionados à alimentação, incluindo aspectos socioculturais, econômicos, políticos, religiosos, filosóficos e históricos.

Apoiando-nos nessa questão, propomos como objetivo: analisar a

terminologia 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, esse campo de estudo e sua interdisciplinaridade. Especificamente, objetiva-se: (1) mapear termos da literatura científica na Revista em todas as suas edições, (2) identificar termos mais evidentes na área científica da gastronomia, (3) averiguar a expressão dos termos gastronômicos nos títulos, resumos e palavras-chave, (4) apontar a representação social dos/as autores/as, (5) identificar as regiões de autorias que mais publicam, e (6) avaliar a influência da terminologia na compreensão da Ciência Gastronômica (CG).

Acredita-se que esta pesquisa ampliará a CG e despertará interesses interdisciplinares e mútuos com a CI, afinal o levantamento terminológico e suas perspectivas em ambientes informacionais são produtos da Representação e da Organização do Conhecimento e da Informação.

2 MARCO TEÓRICO

O conceito de gastronomia, como tantos outros, é polissêmico e demanda uma atenção bem especial, pois, conforme Flandrin (1993, p. 178, tradução própria[4]) 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; Cabral; Hostins, 2017). No Brasil, a CG ainda é jovem. Os primeiros cursos surgiram há 26 anos (Brasil, 2025). Tal fato pode ser responsável pela incipiente produção cientifica. Dos 493 cursos de gastronomia registrados no Cadastro e-MEC, 108 foram extintos, 57 nem iniciaram as atividades, 38 estão em extinção e

[4] "*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).

os demais em atividade. Dos 17 bacharelados ativos, 6 estão nas seguintes universidades federais: Rural de Pernambuco (UFRPE), desde 2005, da Bahia (UFBA), desde 2009, do Ceará (UFC), desde 2009, do Rio de Janeiro (UFRJ), desde 2011, da Paraíba (UFPB), desde 2013 e de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), desde 2024. Existem, também, 659 especializações, sendo 184 desativadas e 475 ativas, distribuídas entre ensino à distância e presencial, em instituições privadas (com e sem fins lucrativos) e públicas (federais e municipal) (Brasil, 2025).

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, inclusive, 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".

A Gastronomia abrange mais que a culinária, incluindo pesquisa e disseminação de informações sobre alimentos e técnicas de preparos (Müller, 2012). Dentre os estudos do campo da CI, evidencia-a a representação, organização e disseminação da informação e do conhecimento, facilitando a compreensão e comunicação entre pesquisadores/as, profissionais e estudantes. Nessa perspectiva, Barité *et al*. (2015, p. 120), defende que o "objeto de estudo da Organização do Conhecimento é o conhecimento socializado ou registrado" e a Gastronomia transcende as paredes da academia e de cozinhas, afinal perpassa pelos ambientes familiares cotidianos que necessitam de sua Representação e Organização do Conhecimento (ORC) fundamentada, reconhecida e disseminada, em meios domésticos e científicos.

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, em algumas vezes, similares a outras unidades de comunicação, dentro de um sistema global de representação da realidade [...]". Assim, é essencial pesquisas nesse campo para evitar a perda de conhecimentos gastronômicos e desenvolver a Ciência, inclusive, com a estrutura de sua terminologia, 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".

Frente o exposto, a Terminologia gastronômica pautada nas metodologias da CI e da Terminologia, tem a perspectiva de buscar uma sistematização deste saber e de refletir sua aplicação em contextos científicos, acadêmicos e técnicos, corroborando com a ascensão, expansão e desenvolvimento da CG e contribuindo para sua consolidação enquanto Ciência.

3 PERCURSO METODOLÓGICO

Esta pesquisa, de abordagem qualiquantitativa e natureza básica, tem objetivos exploratórios e descritivos, utilizando procedimentos bibliográficos e documentais (Gerhardt; Silveira, 2009). A empiria foi feita analisando-se todas as publicações da "Revista Mangút: conexões gastronômicas", periódico eletrônico do Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da UFRJ, focado na produção científica interdisciplinar que abranja a CG.

Avaliaram-se: Artigos Originais; Dossiês Temáticos (Educação Superior em Gastronomia; Gastronomia e Circum-navegações); Ensaios Teóricos; Narrativas, Relatos e Estudos de Casos; e Relatos de Experiências. Considerou-se os seguintes critérios de inclusão: presença de Título, Palavras-chave e Resumos.

Excluíram-se: Editoriais, Entrevistas e Resenhas Críticas pela ausência desses mesmos critérios. Os resultados foram organizados no *Software Microsoft Excel®* para a representação, elaboração de gráficos e figuras, e aplicação dos critérios observados.

As edições da Revista Mangút (2021-2024), sem a aplicação dos critérios de exclusão totalizam 119 tipos de trabalhos que estão distribuídos em: Artigos Originais; Dossiês Temáticos (Educação Superior em Gastronomia; Gastronomia e Circum-navegações); Editoriais; Ensaios Teóricos; Entrevistas; Narrativas, Relatos e Estudos de Casos; Relatos de Experiências; e Resenhas Críticas. Foram analisadas 101 destas obras através da aplicação dos critérios de inclusão. Posteriormente, os dados foram importados para a plataforma virtual Wordclouds.com, visando a construção de nuvens de palavras, distribuídas em Títulos, Palavras-chave e Resumos presentes nas análises. Consideraram-se as palavras repetidas mais de quinze vezes nos Resumos e mais de três nos Títulos e Palavras-chave, facilitando a leitura visual. Foram desconsiderados artigos, pronomes, advérbios, conjunções, preposições, numerais e interjeições. As nuvens foram agrupadas contendo maior repetitividade no centro da imagem para a menor repetição nas áreas mais periféricas.

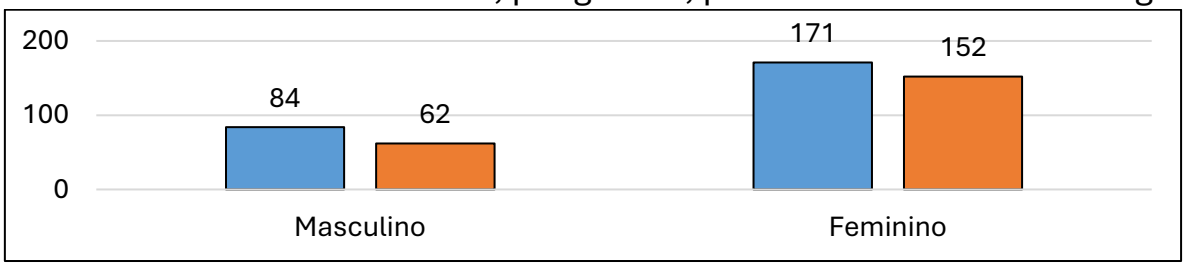
4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

De posse dos achados da pesquisa empírica, estruturamos os resultados pautados em nossos Objetivos Específicos (OE) conforme seguir: os OE (1) mapear termos da literatura científica na Revista em todas as suas edições, (2) identificar termos mais evidentes na área científica da gastronomia e (3) averiguar a expressão dos termos gastronômicos nos títulos, resumos e palavras-chave, estão apresentados nas figuras 3 a 11; o OE (4) apontar a representação social dos/as autores/as está representado através do gráfico 1 e das figuras (4 e 5, 7 e 8, 10 e 11); o OE (5) identificar as regiões de autorias que mais publicam é

concebido por meio das figuras 1 e 2; e o OE (6) avaliar a influência da terminologia na compreensão da Ciência Gastronômica está exposto por meio das discussões.

O gráfico 1 mostra as autorias por gênero, com base na nomenclatura e análise fotográfica do Lattes. Quando comparada a quantidade de pessoas que publicaram na Revista (colunas de cor azul do gráfico, situadas à esquerda do texto) ao número de autorias assistidas neste estudo (colunas de cor terracota do gráfico, situadas à direita do texto), evidencia-se uma redução dessas pessoas por conta dos critérios de aplicados na coleta de dados e, respectivamente, suas análises.

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



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Conforme pode ser observado no Gráfico 1, as mulheres estão em maior número na Revista (independentemente do critério utilizado/assistido), diferentemente dos cargos de liderança no mercado de trabalho gastronômico, onde apenas ¼ delas são chefes de restaurantes (Chef's Pencil, 2023). Tal afirmativa se confirma pela análise de "2.286 restaurantes com estrelas Michelin em 16 países, bem como os 100 melhores restaurantes do mundo classificados pela Associação The World's 50 Best Restaurants" (Chef's Pencil, 2023, tradução própria[5]) que apontou que 6,04% destes restaurantes, possuíam mulheres na chefia.

[5] "*2,286 Michelin-starred restaurants in 16 countries, as well as the top 100 restaurants in the world ranked by The World's 50 Best Restaurants association*" (Chefs Pencil, 2023, online).

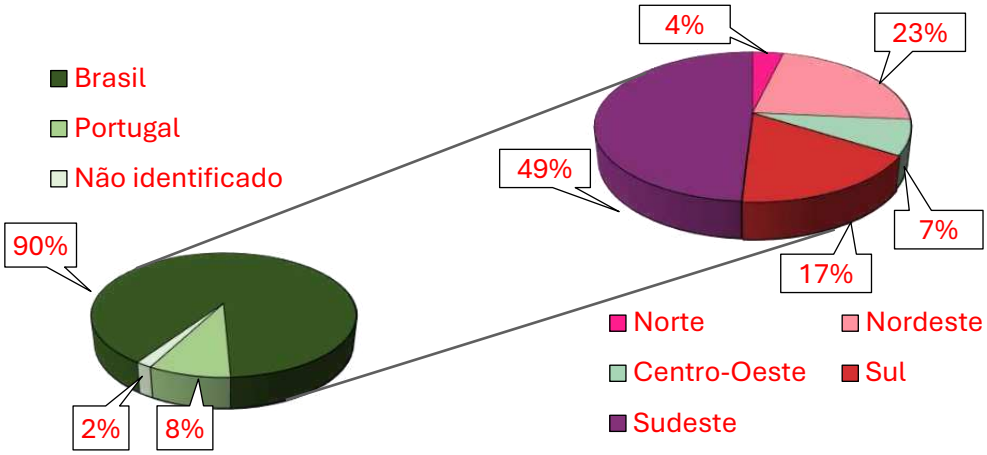
O Brasil é visto com a participação de 7% de chefs femininas pelo Chef's Pencil (2023). No país, mulheres representam 54% da força de trabalho na alimentação fora do lar, evidenciando mais de 1,6 milhão de trabalhadoras/es no setor, mas que, ainda assim, elas ocupam apenas, cerca de, 25% dos cargos de chefias da área (ABRASEL, 2023). Isto sugere que existe algum tipo de barreira para a ascensão profissional das mulheres no ramo. Daí, questiona-se: já que são tantas, por que estão ocultadas entre as bancadas e o que as impede de ascender profissionalmente? Para isso, a "Teoria do Teto de Vidro" (Loden, 1988) explica algumas das muitas barreiras enfrentadas, refletidas também no filme "Fome de Sucesso", disponível no *streaming* Netflix.

O alto número da representatividade feminina na Revista Mangút sugere que elas estão buscando mais pesquisa e aperfeiçoamento, notável como um possível modo de enfrentamento das paredes transparentes da sociedade patriarcal. Essa evidência vai de encontro ao pensamento da autora Kergoat (2009) que afirma 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. Os/as autores/as foram distribuídos/as em diversos tipos de trabalhos analisados e sistematizados com critérios de inclusão, exclusão e validade metodológica.

Dentre o total dos tipos de trabalhos, evidencia que o gênero masculino (GM) têm participação na publicação de Artigo Original (27), Dossiês Temáticos (Educação Superior em Gastronomia (3) e Gastronomias e Circum-navegações (7)), Editorial (8), Ensaio Teórico (6), Entrevista (2), Narrativa, Relato e Estudo de Caso (1), Relato de Experiência (5) e Resenha Crítica (2). Enquanto que o Gênero Feminino (GF) têm participação na publicação de Artigo Original (54), Dossiês Temáticos (Educação Superior em Gastronomia (4) e Gastronomias e Circum-navegações (8)), Editorial (8), Ensaio Teórico (8), Entrevista (0), Narrativa, Relato e Estudo de Caso (3), Relato de Experiência (10) e Resenha Crítica (1).

Entre os trabalhos analisados, notou-se a presença de uma autora sem vínculo institucional, denominada pela própria Revista como Pesquisadora Independente (PI). Além desta, houve uma singela participação de nove autorias, sendo 7 do GF e 2 do GM, vinculadas a cinco IES portuguesas. O gráfico 2 mostra essas Instituições juntamente com as 53 IES brasileiras e a PI.

Gráfico 2 – Distribuição das Instituições de Ensino por País e por Região brasileira em que o/a Autor/a estava vinculado/a na publicação analisada



Fonte: dados da pesquisa, 2025.

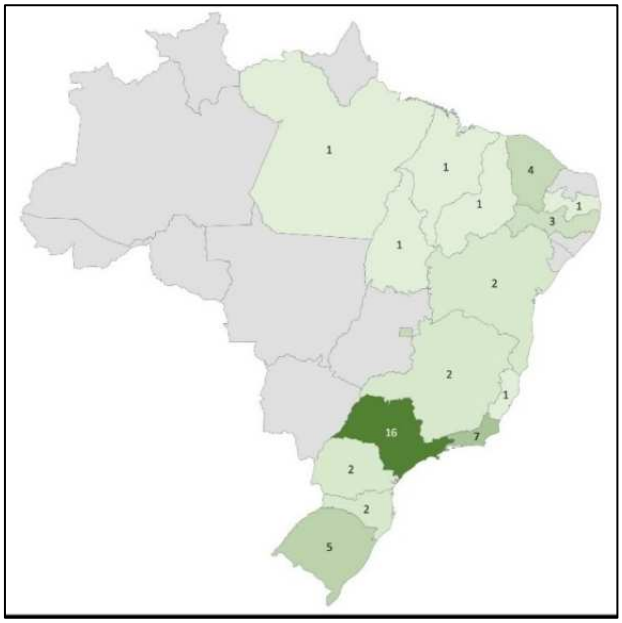
A produção científica da Revista Mangút está centrada principalmente nas regiões NE e SE do Brasil, onde estão localizados cinco dos seis bacharelados federais. Observando-se os dados do Cadastro e-MEC (Brasil, 2025), existem 26 cursos de gastronomia em grau tecnológico e bacharelado, ofertados pelas esferas estadual e federal, na modalidade presencial em atividade no país. Eles estão distribuídos no Norte (3), Nordeste (10), Sul (6), Sudeste (4) e Centro-Oeste (3).

Existem, também, 9 cursos de especialização em Gastronomia ofertados pelas esferas públicas municipal e federais, são elas: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI) (início em 2013), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) (início em 2019), Universidade de Brasília

(UnB) (início em 2021), Universidade Municipal de São Caetano do Sul (USCS) (início em 2021), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) (início em 2021 (educação presencial) e 2024 (educação à distância)), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFarroupilha) (início em 2022), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) (início em 2024) e Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) (início em 2024) (Brasil, 2025).

Apesar das especializações públicas estarem localizadas majoritariamente na região Sul brasileiras, ao soma-las aos cursos de grau tecnológico e de bacharelado é notável o empate dos cursos de gastronomia entre as regiões Nordeste e Sul (11) e Centro-Oeste e Sudeste (5), sem alteração na região Norte (3). Apesar desse quantitativo, esta representatividade não corresponde ao número de publicações, ao menos, nesta Revista analisada. A Figura 1 mostra a distribuição de todas as IES pelo país em que as respectivas autorias estavam associadas na Mangút.

Figura 1 - Distribuição das Universidades por Estados brasileiros em que o/a Autor/a estava vinculado/a na publicação analisada



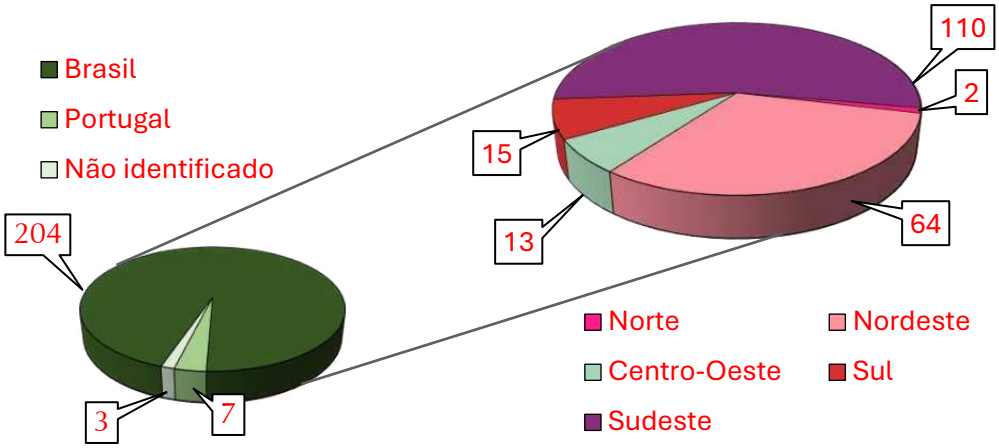
Fonte: dados da pesquisa, 2025.

A figura 1 apresenta as 53 IES distribuídas pelo Brasil que publicaram no periódico. Como visto no gráfico 2, o Nordeste (NE) apresenta 23% das IES e o Sudeste (SE) detém 49% das IES. Verifica-se que, 5 das 6 Universidades Públicas Federais (UF's) que possuem o curso de bacharelado em Gastronomia no Brasil publicaram na Revista.

Por outro lado, outras IES que possuem especializações na área de gastronomia foram identificadas entre as publicações analisadas. Destas 9 IES, 6 foram identificadas como Universidade a qual as autorias estavam vinculadas, tais como (I) IFFarroupilha[6], (II) IFPI, (III) IFSC, (IV) UFRGS e (V) UnB, que se debruçam sobre áreas como (I e II) Ciências Sociais (CS) (com Objeto Informacional (OI) focado nas questões de gênero), (III) Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTA) (com OI voltado para fruta e molusco brasileiros e de desenvolvimento de cardápio escolar contendo frutas, hortaliças e sementes da biodiversidade brasileira, respectivamente), (IV) Comunicação e Informação (tendo OI enfocado em uso de mídias sociais, e ética e estética alimentar, simultaneamente) e (I e V) CS e Educação (possuindo o OI focado nas questões de gênero e decolonialidade). O gráfico 3 apresenta a distribuição de autores/as (214 pesquisadores/as) por países e por regiões brasileiras, incluindo a PI, com destaque para a predominância das regiões NE e SE.

[6] Os autores identificaram essa IES com a sigla IFFAR nas publicações analisadas, embora o Ministério da Educação (MEC) reconhece a sigla como IFFarroupilha.

Gráfico 3 - Autores/as por País e Região brasileira em relação à Universidade em que estavam vinculado/a na publicação analisada



Fonte: dados da pesquisa, 2025.

Assim como a quantidade de IES centrarem-se nas regiões NE e SE, vista através do gráfico 2 e da figura 1, as autorias também são notadas predominantemente nestas regiões brasileiras. Principais destaques são para os estados do Rio de Janeiro (RJ) pela UFRJ (38 autores/as), Ceará (CE) por meio da UFC (27 autores/as), Rio Grande do Sul (RS) através da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) (15 autores/as), da Bahia (BA) pela UFBA (13 autores/as) e de Pernambuco (PE) por meio da UFRPE (9 autores/as) por possuírem as maiores quantidades de pesquisadores/as entre os/as analisados/as, notável através da figura 2 abaixo.

Figura 2 - Distribuição dos/as Autores/as por Estados brasileiros em relação à Universidade em que estavam vinculado/a na publicação analisada



Fonte: dados da pesquisa, 2025.

A figura 2 mostra a distribuição de autores/as por regiões brasileiras (204 pesquisadores/as). Entre estes, notou-se a presença de especializações ativas em IES públicas federais e municipais na área de gastronomia, com destaque para o IFPI no Nordeste, sendo a especialização em gastronomia em IES pública mais antiga (Brasil, 2025). Todas essas autorias juntas, tiveram suas publicações analisadas e as respectivas nuvens de palavras, a seguir, representam suas terminologias mais frequentes.

Figura 3 – Nuvem de palavras dos Títulos dos Trabalhos analisados (3 repetições)



Fonte: dados da pesquisa, 2025.

Ambos os gêneros apropriam-se do uso terminológico “Gastronomia” certamente pelo *corpus* do periódico e pela área de estudo. A figura 3 apresenta o total de 61 palavras que possuem 3 ou mais repetições entre os Títulos das obras analisadas. Destrinchando e repetindo a análise por gênero é notório que o GM limita-se a 22 palavras, enquanto que o GF a 51, quer seja pela quantidade analisada de homens ser 2,5 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 GF, demonstrando, de certo modo, sua diversidade vocabular aplicada aos títulos dos trabalhos

analisados. Afundo, quando a nuvem da figura 3 é dividida por gênero, nota-se usos terminológicos diferentes, visto através das Figuras 4 e 5.

Figuras 4 (à esquerda do texto) e 5 (à direita do texto) – Nuvens de palavras dos Títulos dos Trabalhos analisados por Gênero Feminino (à esquerda do texto) e Masculino (à direita do texto)



Fonte: dados da pesquisa, 2025.

Os termos vistos acima apresentam uma formação terminológica comum à alimentação e aos saberes gastronômicos que anunciam, por meio dos títulos dos trabalhos analisados, desde logo as problemáticas mais relevantes que (re)apresentam os caminhos que a gastronomia tem tomado enquanto CS e CG.

A figura 4 (à esquerda do texto) agrupa os termos, a partir das Títulos do GF. Os destaques do GF são: “Gastronomia” (33 repetições); “Brasil” e “Cozinha” (10); “Análise” (9); “Alimentar” e “Alimentação” (8); “Ensino” e “Experiência” (7); “Culinária”, “Formação”, “Gênero”, “Pesquisa” e “Relato” (6). Enquanto a figura 5 (à direita do texto) apresenta os termos dos Títulos do GM. São destaques do GM: “Gastronomia” (20 repetições); “Análise” e “Brasil” (6); “Formação” (5); “Consumo”, “Desafios” e “Extensão” (4).

Ainda na figura 4 (à esquerda do texto), termos como "Gastronomia", "Cozinha", "Alimentação" e "Formação" destacam a importância de uma terminologia clara e consistente para a Representação do Conhecimento nesses campos, enquanto na figura 5 (à direita do texto), os termos "Gastronomia",

"Análise" e "Formação" reforçam a necessidade de uma linguagem padronizada à comunicação científica e profissional. Essa organização e padronização são fundamentais para a construção de linguagens documentárias que facilitem a organização e recuperação de informações (Cabré, 2000; Santos; Pinto, 2020).

Ao se observar os limites e traçados da CI, enfatizando sua interdisciplinaridade e foco na gestão, organização e disseminação da informação (Pinheiro; Loureiro, 1997), termos como "Ensino", "Pesquisa" e "Análise", dispostos na figura 4, e "Análise" e "Extensão", elencados na figura 5, são notáveis o quanto são fundamentais para a CI, especialmente no contexto da gastronomia. A organização do conhecimento sobre práticas alimentares e culturais é crucial, ao mesmo tempo que refletem a aplicação da CI na gestão e dispersão dos saberes, fortalecendo a CG enquanto campo em ascensão.

Figura 6 – Nuvem de palavras das Palavras-chave dos Trabalhos analisados (3 repetições)



Fonte: dados da pesquisa, 2025.

Novamente é notável o emprego terminológico de “Gastronomia” como epicentro, sendo agora nas Palavras-chave (110 repetições) deste periódico. A figura 6 apresenta as 39 palavras que se repetiram 3 ou mais vezes dentre as Palavras-chave analisadas. O *ranking* é seguido de “Alimentação” (18), “Educação” (16), “Alimentar” (15), “Culinária” (13), “Ensino” (12) e “Cultura” (10).

Ao repetir as análises por gênero verifica-se que o GF tem 37 palavras com 3 ou mais repetições, enquanto que o GM possui 17 palavras. Indo afundo, quando a nuvem da figura 6 é dividida pelo marcador, nota-se usos terminológicos diferentes entre gêneros, visível através das Figuras 7 e 8.

Figuras 7 (à esquerda do texto) e 8 (à direita do texto) – Nuvens de palavras das Palavras-chave dos Trabalhos analisados por Gênero Feminino (à esquerda do texto) e Masculino (à direita do texto)



Fonte: dados da pesquisa, 2025.

As figuras 7 e 8 evidenciam uma diferenciação na terminologia empregada por gêneros com predominância para o termo "Gastronomia" em ambos os grupos.

A figura 7 (à esquerda do texto) agrupa os termos de maior repetitividade das Palavras-chave do GF. São: “Gastronomia” (91 repetições); “Alimentação” (17); “Alimentar” (15); “Culinária” (12); “Educação” (11); e “Ensino” (10). A figura 8 (à direita do texto) apresenta o agrupamento de termos das Palavras-chave do GM. São: “Gastronomia” (51); “Educação” (10); “Ensino”, “Hospitalidade” e “Superior” (7); “Alimentação” e “Cultura” (6); e “Alimentar” (5). O uso terminológico do GM leva a compreender estudos com tendências à pesquisas na área do desenvolvimento educacional em gastronomia e de hospitalidade.

Enquanto que o GF aplica mais as terminologias voltadas aos estudos das práticas educacionais e alimentares diversas.

Na Revista Mangút, a comunicação científica gastronômica é influenciada por sua variação terminológica, impactando a construção e disseminação do conhecimento e apresentando a interdisciplinaridade da CG (Targino, 2000). Essa diversidade terminológica é vista, sobretudo, na figura 9. Nela verificam-se os termos dos Resumos, considerando-se as palavras que apresentaram 15 ou mais repetições.

Figura 9 – Nuvem de palavras dos Resumos dos Trabalhos analisados (15 repetições)



Fonte: dados da pesquisa, 2025.

A figura 9 apresenta 58 palavras com uso por ambos os gêneros. Assim como nas nuvens anteriores, o termo de maior repetitividade foi “Gastronomia” (139 repetições). Nesse sentido, a diferença na frequência de termos entre os gêneros reflete aspectos da divisão sexual do trabalho (Kergoat, 2009) o que pode influenciar na diferenciação terminológica, indicando papéis sociais e terminologias distintas no campo gastronômico. Essa distinção impacta a comunicação científica gastronômica (Targino, 2000) e a formação acadêmica e

profissional na área (Anjos; Cabral; Hostins, 2017), bem como as práticas alimentares e culturais (Collaço, 2013).

Frente o exposto, é visto que a Organização e Representação do Conhecimento (Barité *et al.*, 2015) são fundamentais para estruturar Terminologias que promovam a inclusão. Assim, a CG pode se beneficiar de estudos terminológicos que ampliem a compreensão dos discursos e das práticas profissionais, contribuindo para uma representação mais equitativa no campo da Gastronomia.

A partir dos resumos analisados, dentre os termos apresentados, destaca-se: “Gastronomia” (139 repetições); “Pesquisa” (83); “Objetivo” (54); “Partir” (48); “Alimentos” (47); “Alimentação” (44); “Alimentar” (43); “Brasil” e “Campo” (37); “Estudo” (36); “Análise”, “Cultura” e “Curso” (33). Separando as obras por gênero e repetindo a análise, verifica-se que o GF apresenta, na figura 10 (à esquerda do texto) abaixo, 42 termos com 15 ou mais repetições, enquanto que o GM comparece, na figura 11 (à direita do texto), a seguir, com 19 termos sob as mesmas circunstâncias.

Figuras 10 (à esquerda do texto) e 11 (à direita do texto) – Nuvens de palavras dos Resumos dos Trabalhos analisados por Gênero Feminino (à esquerda do texto) e Masculino (à direita do texto)



Fonte: dados da pesquisa, 2025.

A partir das figuras 10 e 11 dispostas acima, é possível identificar tendências temáticas e enfoques conceituais diferenciados. A figura 10 (à esquerda do texto), refere-se ao GF e contém como termos mais recorrentes "Gastronomia" (112 repetições), "Pesquisa" (72), "Objetivo" (47), "Alimentos" (44), "Partir" (41), “Brasil” (35), “Alimentar” (34) e "Cultura" (32). Essas expressões sugerem uma ênfase em aspectos socioculturais da alimentação, além de foco metodológico evidenciado pela forte presença de "Pesquisa" e "Objetivo". A repetição da palavra "Cultura" indica uma abordagem que relaciona a gastronomia com práticas sociais, identitárias e históricas no Brasil. Outro ponto relevante é o destaque para "Mulheres" (27), sugerindo que há um viés de gênero presente nas discussões dentro dessa produção.

Por outro lado, na figura 11 (à direita do texto), concernente ao GM, os termos mais frequentes são: "Gastronomia" (80), "Pesquisa" (40), "Alimentação" e “Objetivo” (26), “Alimentos” (25), "Campo" (24), “Brasil” (21), “Alimentar” (20) e "Análise" (18). Estes indicam uma abordagem possivelmente mais técnica ou analítica. O destaque para "Campo" sugere um interesse em áreas de atuação profissional e/ou práticas gastronômicas aplicadas. Além disso, termos como "Cursos" (19) podem evidenciar um viés voltado para formação e ensino, enquanto "Análise" sugere um foco crítico e investigativo na produção científica desse grupo.

Ao comparar as figuras 11 e 12, percebe-se que, embora a Gastronomia e a Pesquisa sejam eixos comuns em ambos os gêneros, a forma como esses elementos são explorados pode variar. No GF, a alimentação é frequentemente relacionada à cultura e ao contexto social, enquanto no GM há uma inclinação para a abordagem acadêmico-profissional e técnica, evidenciada pela ênfase em "Campo" e "Análise". Essas diferenças podem refletir tanto as preferências temáticas dos/as pesquisadores/as de cada grupo quanto possíveis influências estruturais da área da Gastronomia como um campo multidisciplinar. A presença

marcante de termos como "Mulheres" nos resumos femininos e a ausência desse termo na nuvem masculina também sugerem que questões de gênero podem ser mais frequentemente abordadas por pesquisadoras do que por pesquisadores.

5 CONCLUSÕES

A pergunta de pesquisa foi respondida ao se 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 se levantar a terminologia gastronômica publicada, assim como os objetivos específicos 1, 2 e 3, por meio das nuvens de palavras (figuras 3 a 11), o objetivo 4 foi alcançado através do gráfico 1 e figuras (4 e 5, 7 e 8, 10 e 11), o objetivo 5 pode ser notado nas figuras 1 e 2, e o objetivo 6 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 CG, ainda jovem, avança lentamente.

O *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 as terminologias levantadas ao longo deste estudo. Recordando a aplicação terminológica, notou-se o uso da palavra indígena “Mangút” para a cena 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 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, proporcionando um entendimento inicial de como as palavras usadas influenciam a compreensão e formação da Ciência Gastronômica.

As análises dos Títulos e dos Resumos por gênero oferecem uma visão abrangente dos temas relevantes para a gastronomia, desde a formação profissional até as práticas culturais e científicas. A integração de Terminologia, CI, questões de Gênero, Comunicação Científica e Organização do Conhecimento e da Informação é essencial para o desenvolvimento e a valorização da gastronomia como campo de estudo e prática profissional. Os termos destacados a complexidade e a interdisciplinaridade da gastronomia, destacando a necessidade de abordagens integradas para o seu estudo e prática. Os termos destacados nas imagens refletem a complexidade e a interdisciplinaridade da gastronomia, destacando a necessidade de abordagens integradas para o seu estudo e prática. Em síntese, a análise dos termos mais recorrentes nas nuvens de palavras indica nuances relevantes na produção acadêmica de acordo com o gênero, revelando diferentes perspectivas e prioridades temáticas no estudo da Gastronomia. Isso reforça a importância de investigações que considerem a interseccionalidade entre gênero, alimentação e cultura no meio acadêmico. Também leva a compreender que, enquanto as pesquisas das mulheres estão voltadas às práticas alimentares nos espaços de cozinhas, sejam elas doméstica e/ou profissional, os homens focam em estudos voltados ao campo científico da gastronomia, como no desenvolvimento de artigos e pesquisas de/o campo.

A partir deste estudo, surgem alguns questionamentos futuros para além da análise 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**. Notícias, publicado em: 08 mar. 2023. Disponível em: https://abrasel.com.br/noticias/noticias/estudo-inedito-demonstra-a-forca-das-mulheres-no-setor-de-bares-e-restaurantes/. Acesso em: 11 fev. 2025.

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://revhosp.org/hospitalidade/article/view/714/750. Acesso em: 04 fev. 2025.

BARITÉ, Mario; COLOMBO, Stephanie; BLANCO, Amanda Duarte; SIMÓN, Lucía; CASTROMÁN, Gabriela Cabrera; ODELLA, María Luisa; VERGARA, Mario. **Diccionario de organización del conocimiento:** Clasificación, Indización, Terminología. 6. ed. corregida y aumentada. Montevideo: CSIC, 2015.

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: 03 fev. 2025

BRASIL. Ministério da Educação (MEC), Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior. **Cadastro e-MEC**, 2025. Disponível em: https://emec.mec.gov.br/. Acesso em: 04 fev. 2025.

CABRÉ, Maria Teresa. Sur la représentation mentale dês concepts: bases pour une tentative de modélisation. *In*: BÉJOINT, Henri; THOIRON, Philippe (org.). **Le sens en Terminologie**. Presses Universitaires de Lyon, 2000. p. 20-39.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. 7ª reimpressão. Rio de Janeiro – RJ: Elsevier, 2003.

CHEF'S PENCIL. **About a Quarter of Chefs are Women**: But Only 6% Reach the Very Top. Home, Food Industry News. Publicado em: 28 mar. 2023. Disponível em: https://www.chefspencil.com/female-chefs-6-percent-reach-the-top/. Acesso em: 06 fev. 2025.

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: 02 fev. 2025.

FLANDRIN, Jean-Louis. Diététique et gastronomie, XIVe-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*: CONGRESSO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 9., 2023, Campina Grande. **Anais** [...] Campina Grande/PB: Realize Editora, 2023. Disponível em: https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/98322. Acesso em: 01 fev. 2025.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo (org.). **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. Disponível em: https://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf. Acesso em: 06 fev. 2025.

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.

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

LEITE, Fernando César Lima; COSTA, Sely Maria de Souza. Gestão do conhecimento científico: proposta de um modelo conceitual com base em processos de comunicação científica. **Ciência da Informação,** v. 36, n. 1, p. 92-107. Brasília – DF, 2007. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ci/a/3dHC9m593WJFcVWSRhNjnCJ/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 01 fev. 2025.

LODEN, Marilyn. **Liderança feminina:** como ter sucesso nos negócios sendo você mesma. São Bernardo do Campo: Bandeirante, 1988.

MANGÚT. Mangút: conexões gastronômicas. **Sobre a revista,** 2024. Disponível em: https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/about. Acesso em: 06 fev. 2025.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico:** identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. 2012. 288f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/96414/302019.pdf?sequence=1. Acesso em: 09 fev. 2025.

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: 05 fev. 2025.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos Brasileiros De Alimentação:** saúde, cultura e sociedade, v. 1, n. 1, p. 3–20, 2015. Disponível em: https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/417/pdf_1. Acesso em: 02 fev. 2025.

SANTOS, Indalécia Andrade; PINTO, Virgínia Bentes. Terminologia da política de preservação digital: um exercício de construção de um glossário. **ÁGORA:** Arquivologia em Debate, Florianópolis, v. 30, n. 61, p. 627-648, jul./dez. 2020. Disponível em: https://agora.emnuvens.com.br/ra/article/view/929/pdf. Acesso em: 13 fev. 2025.

TARGINO, Maria das Graças. Comunicação científica: uma revisão de seus elementos básicos. **Informação & Sociedade:** estudos, v. 10, n. 2, p. 1-27, 2000. Disponível em: https://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/ies/article/view/326/248. Acesso em: 03 fev. 2025.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos à Agência de Fomento “Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)” pelo financiamento desta pesquisa.

Copyright: Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional.

tpbci@ancib.org @anciboficial