

## Editorial

<http://dx.doi.org/10.34181/rgb.2019.v2n2.p5-6.67>

### **Gastronomia: formação, comunicação, direito e cultura**

*Gastronomy: professional qualification, communication, law and culture*

Chegamos a terceira edição da Revista Brasileira de Gastronomia, apresentando pesquisas realizadas sobre cultura, qualificação, desperdício, empreendedorismo e comunicação em diferentes mídias envolvendo a gastronomia enquanto tema.

Abrimos a edição com o texto “Patrimônio Cultural Gastronômico: inventário dos saberes e fazeres dos doces tradicionais de São José, Santa Catarina”, de Letícia de Souza Sant’Ana e Silvana Graudenz Müller, as autoras aplicam a metodologia desenvolvida por Müller (2012) – Inventário de Referência Gastronômica Cultural -, para identificação de doces tradicionais do município de São José, SC; o registro de saberes e fazeres para preservação de uma área modificada fortemente com a urbanização.

Já os autores Silmara Queiroz Carletti, Valquiria Miyazawa, Rafael Cunha Ferro, Claudia Maria de Moraes e Ana Enedi Prince, em “Tematização de restaurantes típicos caipira na região do Vale do Paraíba, Brasil”, pesquisam elementos da cultura caipira em restaurantes do Vale do Paraíba, tanto no cardápio quanto na decoração dos ambientes e refletem sobre o resguardo dessa cultura apesar da finalidade comercial da tematização. Este artigo apresenta aos leitores da RBG os dados abertos da pesquisa, disponível para leitura e outros fins. A divulgação de dados abertos de pesquisa contribui para o conceito de acesso livre à informação, além de trazer transparência sobre a metodologia empregada e uma verificação confiável dos dados levantados, oferecer a oportunidade de colaboração à pesquisa e eficiência, é, também, um recurso para o avanço da ciência, possibilitando pesquisas transversais sobre dados já existentes (SAYÃO; SALES, 2014).

Para tratar das competências empreendedoras na gastronomia, William Roslindo Paranhos analisa em “A importância do desenvolvimento de competências individuais para o profissional de gastronomia: subsídios para empreender”, através de revisão sistemática da literatura, pesquisas que abordaram os conceitos de empreendedorismo, competências e gastronomia. O autor considera que, por ser a gastronomia uma área interdisciplinar, é necessário relacioná-la com outras áreas do saber, a fim de ampliar a oferta e diversidade de produções científicas sobre a área.

O texto “Qualificação profissional na gastronomia: o perfil dos trabalhadores em negócios de alimentação nos municípios de Joinville e Balneário Camboriú, Santa Catarina, Brasil”, de Gabriel Furlan Coletti, analisa o perfil dos colaboradores de 85 empresas nessas duas cidades, somando um total de 703 respondentes. O autor observa que há – ainda – predominância de mão de obra pouco qualificada e com baixos salários atuando no setor, mas nota um aumento de profissionais que estão cursando ou já completaram o ensino superior em Gastronomia.

Fernando Goulart Rocha e Edson do Amaral Lucas da Rosa tratam do desperdício de alimentos em estabelecimentos através do viés do direito do consumidor ao discutirem a aplicação de taxa de desperdício pelos gestores. O texto, “Admissibilidade da cobrança de taxa de desperdício por restaurantes”, traz exemplos de ações de reparação civil e de defesa de direitos coletivos movidas a partir da cobrança de tais taxas, sem deixar de refletir sobre a questão do desperdício de alimentos que estavam em boas condições de consumo.

A gastronomia está inserida na mídia – impressa e digital. Tal fato é discutido nos dois textos que finalizam esta edição. O primeiro, “O uso do termo Gastronomia no Twitter: uma análise exploratória em Português, Espanhol, Inglês e Francês”, de Breno de Paula Andrade Cruz, Renato Augusto da Silva Monteiro e Laura Kiyoko Ide, analisa a plataforma digital Twitter, em um recorte temporal de um mês, para compreender as associações ao termo gastronomia, a geolocalização dos usuários e a influência destes no uso do termo. Enquanto que o texto, “O espetáculo da comida: análise de informações veiculadas em diferentes mídias e seus possíveis impactos no preparo e consumo de alimentos”, de Déborah de Oliveira Ramiro, Lucas Soares Moreira e Rita de Cássia Ribeiro, analisa a partir da produção de revistas impressas, programas de televisão e vídeos na plataforma YouTube sobre a temática, a qualidade das informações veiculadas nestas diferentes mídias com o conhecimento científico e o impacto nas escolhas alimentares.

A nuvem de palavras que compõe a imagem da capa foi elaborada a partir dos resumos dos textos ora apresentados, numa composição incompleta de elementos utilizados sobretudo nas refeições ocidentais – um garfo e uma faca.

Agradecemos aos avaliadores e aos autores que escolheram a Revista Brasileira de Gastronomia para divulgar suas pesquisas. Persistimos no desejo que este periódico contribua para a transversalidade da gastronomia e sua construção científica, disseminando conhecimento e fortalecendo nossa sociedade. Boa leitura!

Florianópolis, 30 de janeiro de 2020.

Nathália Bernardinetti  
Editora-Gerente  
Revista Brasileira de Gastronomia

#### Referência

MÜLLER, S. G. MÜLLER, S. G. **Patrimônio cultural gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**. 2012. 288 f. Tese (Doutorado) - Curso de Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: <http://btd.egc.ufsc.br/wp-content/uploads/2012/05/Silvana-Graudenz-Müller.pdf>.

SAYÃO, L. F.; SALES, L. F. Dados abertos de pesquisa: ampliando o conceito de acesso livre. **Revista Eletrônica de Comunicação, Informação & Inovação em Saúde**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 8, p.76-92, jun. 2014. Disponível em: <https://www.reciis.icict.fiocruz.br/index.php/receis/article/view/611/1252>. Acesso em: 28 jan. 2020.