

10, 11 e 12 de novembro de 2025

POLITÉCNICO DO PORTO / ISCAP
PORTO - PORTUGAL

SABERES, SABORES E TERMOS: CONVERGÊNCIA TERMINOLÓGICA NOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO DO BACHARELADO EM GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (BRASIL)

Antonio Agaílde Sampaio Ferreira, Universidade Federal da Paraíba (UFPB),
<https://orcid.org/0009-0003-3423-7778>, Brasil, agaildes_junior@hotmail.com

Virgínia Bentes Pinto, Universidade Federal do Ceará (UFC), <https://orcid.org/0000-0003-1283-8292>, Brasil, vbentes@ufc.br

1 Introdução

A Gastronomia, como outras áreas, é caracterizada por questões que inquietam pesquisadores/as, e, naturalmente, a comunidade em geral, particularmente com relação a certas frutas e legumes que muitas vezes não sabemos exatamente onde classificá-las. Citamos como exemplo, tomate.

Tomate é fruta ou legume? Essa é uma dúvida comum. À luz da botânica, é um fruto, pois se origina do ovário fecundado da tomateira e contém sementes (Sosef *et al.*, 2020). Pelo olhar gastronômico é tratada como um vegetal, que carrega consigo ambiguidades, uma vez que, apesar de ser fruta, tanto é consumida em entradas e em pratos principais, seja como elemento principal das preparações ou coadjuvante, além de seu sabor umami que traz percepções sensoriais doces, salgadas e ácidas, e raramente é consumida sozinha, como ocorre com outras frutas.

Nos âmbitos das especialidades, os termos necessitam de um certo controle vocabular para evitar/amenizar/minimizar ambiguidades. Na Gastronomia, não poderia ser diferente, e exige esse controle vocabular para tentar evitar inconsistências nos processos de comunicação, pois ela integra saberes populares, técnicos e científicos.

Na gastronomia, assim como em outras áreas, o uso de jargões e/ou expressões técnicas facilita a intra comunicação. Na escrita científica, por exemplo, é comum empregar

Palavras-chave que resumem os temas abordados, como uma expressão técnica. Esses termos padronizados, tornam-se essenciais à transmissão de conhecimentos, contribuindo à construção de linguagens documentárias, organizando o saber (Maimone & Tálamo, 2011; Santos & Bentes Pinto, 2020).

O entendimento científico é crucial à produção da Ciência, mas essa produção não ocorre isolada do contexto social, evitando que ela se torne estéril e inútil (Targino, 2000). No caso da Ciência Gastronômica (CG), é essencial evitar distorções causadas por variações linguísticas. Este estudo justifica-se pela necessidade de contribuir ao estabelecimento terminológico da CG, garantindo conceitos claros e consistentes. A Terminologia normaliza e estrutura termos, definindo contextos específicos, enquanto a Representação da Informação organiza saberes de forma lógica, compreensível e acessível, fortalecendo a CG e sua informação científica.

Isto posto, **questiona-se**: As palavras-chaves adotadas nos Trabalhos de Conclusão do Curso (TCC's) do Curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) expressam, efetivamente, o conhecimento e a informação da área Gastronômica? Para tanto,

Objetiva-se: mapear as terminologias gastronômicas evidenciadas nas Palavras-chave dos TCC's do bacharelado em Gastronomia da UFPB, no período de 2017 a 2024.

2 Referencial Teórico

A alimentação é essencial à vida, mas, por muito tempo, os alimentos não foram vistos como objetos de pesquisa. Essa perspectiva mudou com o surgimento dos cursos de gastronomia no mundo. No Brasil, a gastronomia como ciência é recente (primeiro curso data em 1999) e abrange técnicas culinárias, seleção de ingredientes, normas de consumo e dimensões culturais, sociais e históricas, dialogando com diversas áreas do conhecimento (Ferreira & Bentes Pinto, 2024).

A Terminologia é essencial para padronizar a comunicação, especialmente em áreas técnicas e científicas, garantindo clareza e consistência na transmissão dos saberes. Ela envolve o uso de termos especializados próprios de grupos sociais específicos, que compilam conceitos e definições (Vargas & Lann, 2011). Seu propósito é atender às necessidades informacionais da pessoa usuária (Santos & Bentes Pinto, 2020), alinhando-se aos objetivos da Ciência da Informação (CI).

Para uma melhor compreensão dos termos gastronômicos e o estabelecimento de uma comunicação eficiente, a divulgação científica auxilia na democratização da informação (Targino, 2000). Ela possibilita o acesso do público não especializado ao conhecimento científico, viabilizado pela CI, por meio da Representação da Informação e do Conhecimento, contribuindo para o desenvolvimento da CG, em ascensão.

Visando a popularização da CG, nos pautamos em Guimarães e Dodebei (2015) que argumentam ser essencial registrar, organizar, representar, reconhecer e disseminar os saberes acadêmico e popular. Afinal, o "objeto de estudo da Organização do Conhecimento é o conhecimento socializado ou registrado" (Barité *et al.*, 2015, p. 120). A Gastronomia transcende a academia e as cozinhas, exigindo que seja reconhecida e disseminada para alcançar seu pleno potencial.

Dito isto, a sistematização, transmissão e proliferação da CG, por meio da afixação da terminologia gastronômica, ocorre mediante processos estruturados que organizam

conceitos, definem seus significados e estabelecem relações contextuais. Assim, a Terminologia é essencial para padronizar a comunicação, bem como garantir clareza e consistência na transmissão do saber à medida que se ampara-se na CI. As Palavras-chave permitem e facilitam

a identificação do conteúdo de um trabalho científico [...] evidenciando a preocupação em intermediar e apoiar aos que necessitam apropriar-se de um determinado recurso informacional. A busca por trabalhos científicos, realizada por meio de palavras-chave, oportunizam a localização de textos pertinentes às necessidades informacionais dos pesquisadores (Lage, Almeida & Lunardelli, 2021, p. 3).

Elas desempenham uma função indexical, sendo compreendidas pelos Sistemas de Recuperação da Informação e atuando como representações documentárias que transmitem informações de forma eficiente (Lara, 2002). São fundamentais na Representação da Informação, facilitando a sua representação e organização. Neste estudo, as Palavras-chave representam os temas abordados nos TCC's, sintetizando, de maneira concisa, os assuntos investigados.

As Representações se entrelaçam à medida que se constroem, permitindo a recuperação e o acesso às informações em diversos ambientes informacionais, sejam analógicos/impressos ou digitais/eletrônicos, tanto na Organização da Informação quanto do Conhecimento (Sales, Albuquerque, & Bentes Pinto, 2018). Assim, uma CG organizada reflete informações precisas e acessíveis, fortalecendo a construção e transmissão do conhecimento.

Na CI, Terminologia e Representação da Informação integram-se para sistematizar saberes e demonstrar aplicações práticas, fortalecendo o desenvolvimento da CG como campo científico consolidado.

3 Procedimentos Metodológicos

Esta é uma pesquisa de abordagem qual-quantitativa, natureza básica, com objetivos

exploratórios e procedimentos bibliográficos, documentais e de levantamento (Gerhardt & Silveira, 2009).

O universo de pesquisa abrange dados do Repositório Institucional (RI) da UFPB, focando nos TCC's vinculados ao Departamento de Gastronomia (DG), no período 2017-2024. A coleta ocorreu em março de 2025, com documentos armazenados em nuvem. Para análise, os dados foram extraídos e tratados no Microsoft Excel®, visando organizar, categorizar, quantificar, padronizar e agrupar (por similaridade e repetição) as Palavras-chave, identificando padrões e tendências.

Ao acessar o RI da UFPB identificaram-se 108 TCC's. Após a análise documental, desconsiderou-se trabalhos que estivessem associados ao DG, mas que não se enquadravam como trabalho de Gastronomia devido falhas técnicas, humanas e/ou de sistema. Logo, excluíram-se: um trabalho do Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA), uma dissertação do Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGG), um trabalho do o Departamento de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira (DTS) e um trabalho do DG, mas que não possuía Palavras-chave.

4 Resultados e Discussões

Foram analisados 104 TCC's, com 399 Palavras-chave identificadas. Após padronização e agrupamento por similaridade e repetição, resultaram 273 termos, organizados e separados por “;”. Essa estruturação facilitou a identificação de padrões e tendências terminológicas, conforme ilustrado abaixo.

Quadro 1 – Palavras-chave dos TCC do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB publicados no RI (2017-2024) e suas recorrências

Palavras-chave	Repetições
Gastronomia.	29
Empreendedorismo.	13
Plano de negócio; Plano de negócios.	10
Confeitaria.	7
Panificação.	5
Aceitação; Cerveja artesanal; Cultura; João Pessoa; Qualidade; <i>Sourdough</i> .	4
Bactérias ácido láticas; Desperdício de alimentos; Fermentação; Pães; Segurança alimentar.	3

Alimentação; Alimentação escolar; Alimentos funcionais; Análise físico-química; Análises; Arroz Vermelho; Biscoito; Combate à fome; Crianças; Culinária; Cultura alimentar; Cultura gastronômica; Espiarias; Fermentação natural; Gastronomia brasileira; Gastronomia paraibana; Gênero; Impacto ambiental; Leveduras; Memória; Mulher; Paraíba: Patrimônio gastronômico; Patrimônio imaterial; Personal Chef; Probióticos; Receitas; Resíduos: Restaurante: <i>Sorbet</i> ; <i>Terminalia catappa</i> Linn.	2
--	---

Palavras-chave com 1 repetição

Aceitabilidade; Acidez; Ácido acético; Adjunto; Adjunto Cervejeiro; África; Algaroba; Alimentação saudável; Alimento; Alimentos fermentados; <i>American Barbecue</i> ; Análise microbiológica; Análise Sensorial; <i>Apis mellifera</i> ; Aplicativos <i>Mobile</i> ; Aproveitamento de alimentos; Aproveitamento Integral de Alimentos; Aproveitamento integral dos alimentos; Bactérias ácido láticas/acéticas; Bactérias láticas; Bebida alcoólica fermentada; Bebida fermentada; Bebida não alcoólica fermentada; Bebida natural; Bebidas vegetais; Benefícios; Bistrô; Boas Práticas; Boas Práticas de Fabricação; Brasil; <i>Brazilian Beer</i> ; Brigadaria; Cadernos de culinária; Cadernos de receita; Cafeteria; Cafeteria <i>Gourmet</i> ; Canabinóides; <i>Cannabis</i> ; CANVAS; Capacitação; Caprinos; Carne caprina; Carne de sol; Carnes salgadas; Casa de bolo; Castanholha; Cerveja; Chá preto; <i>Cloud Kitchen</i> ; <i>Comfort food</i> ; Comida de milho; Comida de Santo; Composição nutricional; Condimentos; Consumo; Contaminação microbiológica; Controle financeiro; COVID-19; <i>Coworking</i> ; Cozinha compartilhada; Cozinha de memória; Creperia; Culinária <i>cannabica</i> ; Culinária Italiana; Culinária japonesa; Culinária regional; Culto aos Orixás; Cultura de Paz; Cultura regional; Cupuaçu; <i>Dark Kitchen</i> ; Defumados; Demonstração do Fluxo de Caixa (DFC); Derivados; Desenvolvimento de produto; Desenvolvimento local; Desidratação; Desidratação osmótica; Diáspora africana; Dieta de substituição; Digestibilidade; Direito humano à alimentação adequada; Doçaria mineira; Doce de batata-doce; Doceria; Doceria sertaneja; Doces nordestinos; <i>Drive-thru</i> ; Ecogastronomia; Educação empreendedora; Egressos; Emoções; Empreendedorismo Feminino; Espaço de recordação; <i>Estafilococos</i> ; Estórias; Estudos para a Paz; Estufa; Etnia; Extrato; Farinha; <i>Fast Food</i> ; Feijoada; Feira central; Fermento; Fermento natural; Fermento natural liofilizado; Festas religiosas; Fluxo de caixa (FC); Fogo; <i>Food Park</i> ; Formação Profissional; Frutas; Frutas cristalizadas; Gastrobar; Gastronomia afro-brasileira; Gastronomia familiar; Gastronomia mineira; Geleia; <i>Ghost Kitchen</i> ; Goiabada cascão; Gosto; Guanambi; Guiné Bissau; Identidade; Identidade gastronômica; Inclusão social; Inovação e conservação de alimentos; Indicadores de sustentabilidade; Intenção de compra; Kombucha

alcoólica; *Lactobacillus*; Lactose; Laranja; Lei 14.016/2020; Leite; Leite caprino; *Levain*; Liofilização; Livro de receitas; *Low carb*; Lúdico; Maciez; Manipulação de alimentos; Manipulador de alimentos; Manipuladores; Manteiga mista; Marmitaria; Maturação; Mel; Memória coletiva; Memória cultural; Memória do alimento; Memória familiar; Memória gustativa; Memória individual; Memorial; Menu degustação; Mercado Público; Micro e pequenas empresas; Microbiota; Microcervejaria; Modelo de negócios; Nordeste; Norte de Minas; Nutrição escolar; Oferenda; Óleos essenciais; Organização social; Oxidação; Padaria artesanal; Palatabilidade; Palma miúda; PANC; Pandemia da COVID-19; Panificadora; Patriarcalismo; Pegada ecológica; Pequenas Empresas; Pesca artesanal; Pescadores; Pesquisa; Planilha Financeira; Plantas silvestres; *Plant-based*; Política de alimentação; Polpa do coco verde; Potencial tecnológico; Preparações doce; Produção acadêmica; Produção científica; Produção simplificada; Produto artesanal; Produtos caprinos; Programa de Alimentação Escolar; Projetos sociais; Quebra-queixo; Queijo caprino; Queijo tipo *cottage*; Queijos caprinos; Quitanda; Reaproveitamento agroalimentar; Resíduos alimentares; Resíduos sólidos; Restaurantes; Revisão sistemática; Saber fazer; *Salmonella*; *Sashimi*; SCODY; Segurança alimentar e nutricional; Sentimentos; Serviços gastronômicos; *Slowfood*; Sobremesas empratadas; Sustentabilidade; Tartelete; Tecnologia de alimentos; Textura; Treinamento; UFPB; Um defeito de cor; Umami; Umbanda.

Fonte: dados da pesquisa, 2025.

Considerando o período analisado (2017-2024) os 104 TCC's revisados e os métodos utilizados, identificaram-se como termos mais recorrentes as Palavras-chave: Gastronomia, Empreendedorismo, Plano de Negócio, Plano de Negócios, Confeitaria e Panificação.

Gastronomia: etimologicamente, do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei, conhecimento). Na realidade, é um campo de atuação diversamente amplo, tanto que os próprios dicionários não conseguem delimitá-lo, definindo-a como “arte de comer bem” (Silveira Bueno, 2000, p. 383), “arte de cozinhar” (Dicionário Michaelis, 2000, p. 285), “arte de cozinhar de modo que se dê o maior prazer a quem come” (Ferreira, 2001, p. 343) e/ou “a alegria de todas as situações e de todas as idades” (Larousse Gastronomique, tradução própria¹, 1997, p. 512). Gastronomia, também, pode ser compreendida como “1. Reunião de conhecimentos relativos à arte culinária, bem como à preparação de refeições [...]; 2. Arte da

culinária, gosto por apreciar refeições finas e requintadas [...]; 3. Comida tradicional de uma determinada região” (“Gastronomia”, 2025).

A Gastronomia, embora amplamente difundida socialmente, carece de estudos conceituais aprofundados (Soares *et al.*, 2020). Seu significado é complexo, englobando desde hábitos cotidianos até tradições culturais específicas. Collaço (2013, p. 204) a define como um “conjunto de pratos com alimentos limitados, técnicas de preparo, princípios de tempero e regras de produção e consumo”. Trata-se de um campo interdisciplinar que dialoga com outras ciências (Soares *et al.*, 2020) e abrange o conhecimento fundamentado sobre a alimentação humana (Brillat-Savarin, 1989). Essa multidimensionalidade exige uma delimitação clara dos termos para evitar ambiguidades na Representação da Informação e compreender sua base epistemológica (Gómez, 1993). Assim, é preciso organizá-la como Informação, Ciência e Saberes, integrando comida, cultura e aspectos sociais.

Nesse contexto, embora o termo “Gastronomia” tenha alta repetição sua recorrência é desnecessária, pois todos os trabalhos publicados pertencem à área e abordam temáticas intrinsecamente relacionadas à questões gastronômicas, caracterizando uma tautologia terminológica. Assim, a polissemia do termo exige que seu significado seja ajustado ao contexto, demandando uma sistematização terminológica que considere suas dimensões técnica, cultural e científica (Cabré, 2005). Além disso, é essencial integrá-la a sistemas organizacionais que representem seus conhecimentos como uma ponte de unificação entre diferentes áreas, permitindo uma representação coerente e estruturada da área (Barité *et al.*, 2015; Café & Sales, 2010).

O termo **Empreendedorismo**, assim como empreendedor/a e empreender, “vêm da palavra francesa *Entrepreneur*, tem origem no latim”, e significam: “1. Aquele[a] que empreende, que organiza; 2. Pessoa que promete capitais e utiliza mão-de-obra assalariada para uma produção determinada;

3. Pessoa que fornece a um[a] terceiro[a], e notadamente a coletividade pública ou o Estado, um produto determinado, um serviço [...]” (Boava & Macedo, 2009, p. 1). Embora seja um termo comum no campo da Administração, ele é bastante expressivo nos TCC’s analisados. Isso se deve à composição da grade curricular do bacharelado, definida pelo Projeto Político Pedagógico (PPP) e seus eixos de ensino, bem como ao objetivo do curso, que visa formar profissionais aptos/as a “gerenciar processos e pessoas em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados, interligados com ações gastronômicas e alimentares” (UFPB, 2020, p. 4).

O curso de Gastronomia [da UFPB] deverá promover o desenvolvimento das competências gerais no Bacharel em Gastronomia, focando na formação de profissionais criativos[as] e empreendedores[as], podendo atuar nos setores público e privado, no gerenciamento de custos, de pessoas, de preparo de alimentos e bebidas, nas diferentes modalidades de serviços em gastronomia, respeitando as características socioculturais e a preservação ambiental, tendo como base a promoção dos princípios científicos de diversas áreas do conhecimento (UFPB, 2020, p. 4).

Nota-se que este bacharelado se fundamenta na interseção entre valores socioculturais e econômicos do empreendedorismo gastronômico. Mais do que uma prática comercial, o Empreendedorismo representa um processo de valor que incorpora inovação, resiliência e potencial de desenvolvimento sociocultural nos negócios.

Sendo assim, a associação terminológica de “Gastronomia” e de “Empreendedorismo” leva à compreensão do compartilhamento de uma relação dinâmica em que o primeiro termo reflete um patrimônio cultural alimentar e o segundo atua como um meio voltado para inovar e sustentar esse patrimônio. Logo, uma Terminologia organizada e interconectada desses conceitos colabora com sua aplicação

em políticas de preservação digital e sistemas de informação (Santos & Bentes Pinto, 2020).

Os termos **Plano de Negócio** e **Plano de Negócios**, oriundos do inglês “*Business Plan*”, são comuns na Administração e Contabilidade. Eles estão alinhados à linha de pesquisa de Gestão em Gastronomia (UFPB, 2023, art. 36, III) e referem-se a “um documento que descreve por escrito os objetivos de um negócio e quais passos devem ser dados para que esses objetivos sejam alcançados, diminuindo os riscos e as incertezas, e [...] identificar e restringir seus erros no papel, ao invés de cometê-los no mercado” (Rosa, 2013, p. 13). Tendo em vista a utilização de termos específicos em áreas técnico-científicas correlatas pressupõe-se o conhecimento da configuração desse espaço conceitual e seu papel dentro do sistema estruturado do conhecimento (Cabré, 2005). Neste caso, nota-se a ausência de uma padronização na utilização terminológica pelos/as autores/as e orientadores/as, o que evidencia a necessidade do cuidado e do estabelecimento de um padrão terminológico.

A despadronização presente nesses termos é evidente tanto no documento orientador dos TCC’s de Gastronomia da UFPB (UFPB, 2023) quanto na obra de Rosa (2013), onde ambos os jargões são utilizados de forma intercambiável, sem um padrão terminológico definido. No léxico, o uso do termo singular trata-se de um documento único, estruturado e específico, que descreve os objetivos e estratégias de um empreendimento, conforme observado entre os TCC’s analisados. Logo, é o termo correto a ser utilizado. Já, o uso deste termo no plural é gramaticalmente inadequado pois não se trata de múltiplos documentos planejados, o que gera ambiguidades e compromete a precisão terminológica. Essa repetição errônea pode dificultar a compreensão e a elaboração de um documento coeso, reforçando a necessidade da padronização para garantir clareza e consistência na comunicação e prática empreendedora.

O termo **Confeitaria** tem origens variadas. Pode derivar do latim, *Confectum*, significando aquilo que é feito, fabricado e/ou

confeccionado com especialidade, ou do italiano, *Confitto*, significando docinho ou doce pequeno (Perrella & Perrella, 1999). Assim como “Gastronomia”, a definição de “Confeitoria” não é precisa nos dicionários, sendo descrita como “casa onde se fabricam ou vendem confeitos e outros doces” (Silveira Bueno, 2000, p. 186), “loja de doces” (Dicionário Michaelis, 2000, p. 98) e/ou “casa onde se fabricam e/ou vendem bolos, doces, etc” (Ferreira, 2001, p. 173). Além disso, “o termo se aplica não apenas a doces, confeitos e balas, excluindo produtos de chocolate, que são um ramo especial da confeitoria [...], mas também à confeitoria e a todas as técnicas artesanais ou industriais de trabalho do açúcar” (Larousse Gastronomique, tradução própria², 1997, p. 309). Denotativamente, a expressão refere-se a “1. Arte de fazer doces; 2. Estabelecimento que vende doces e congêneres” (“Confeitoria”, 2025). Em resumo, é uma área gastronômica especializada em doces, quer seja sua preparação, decoração e/ou apresentação, podendo ser confundida com “Sobremesas”. Entretanto, este termo deve ser tratado em separado e não cabe na limitação deste estudo, pois, além de distintos, compreendem a fazeres, saberes e preparações diferentes.

Ao analisar a associação do emprego do termo “Confeitoria”, observa-se que 83,3% dos casos estão interligados a “Plano de Negócio” ou “Plano de Negócios”, e 50% à terminologia “Empreendedorismo”. Isso indica que os TCC’s estão direcionados à pesquisa de gestão de negócios, ao invés de focar na prática alimentar confeiteira – que aparece apenas em um trabalho. Isso sugere que os estudos na área da Confeitoria, como parte integrante da Gastronomia, abordam desafios e oportunidades que são explorados por meio do Empreendedorismo, apoiados por um Plano de Negócio bem estruturado. Assim, o Empreendedorismo surge como uma ferramenta essencial para identificar oportunidades e criar negócios inovadores, utilizando o Plano de Negócio como estratégia/ferramenta para organizar ideias, definir objetivos e antecipar desafios. Logo, os empreendimentos confeiteiros demandam a

aplicação do Empreendedorismo para explorar nichos de mercado e promover inovações, uma tendência claramente observada nos documentos analisados.

Panificação é um termo que acompanha as expressões “Gastronomia” e “Confeitoria” na dificuldade de definição, o que desvirtua o entendimento à uma conceituação quimérica, uma vez que é definida como “fabricação de pão” (Silveira Bueno, 2000, p. 569; Ferreira, 2001, p. 512), “padaria” (Ferreira, 2001, p. 512; “Panificação”, 2025), “estabelecimento onde se fabricam e se vendem pães; padaria” (“Panificação”, 2025). Salienta-se que, na tradução da língua francesa à portuguesa pode, a Panificação, ser confundida com Padaria, uma vez que ambas são escritas como *Boulangerie* e se referem ao “local onde o pão é feito e vendido” (Larousse Gastronomique, tradução própria³, 1997, p. 151).

Dentre os quatro TCC’s que abordaram a Panificação, três focaram no desenvolvimento de fermentos panificáveis, enquanto um na avaliação de produtos desenvolvidos com cepas específicas. Desse modo, a Panificação, vista como um dos ramos mais antigos e fundamentais da gastronomia, transcende a simples/básica produção de pães, abrangendo uma vasta gama de produtos, processos e técnicas que refletem a evolução cultural e as demandas do mercado contemporâneo, como pode ser notável nos TCC’s avaliados. Isso mostra que a panificação não é tratada apenas como uma técnica culinária, mas, também, como um campo de inovação, estudo científico e expressão cultural que contribui para o desenvolvimento econômico, alimentício, social e, principalmente, científico.

Vale destacar que as demais Palavras-chave identificadas, embora não exploradas, são igualmente relevantes para múltiplas abordagens representativas, pois refletem as temáticas desenvolvidas no campo gastronômico e atendem às demandas crescentes da CG. Isso evidencia a necessidade de um entendimento claro e conciso sobre a definição dos termos que envolvem a Gastronomia e suas expressões. A natureza interdisciplinar da área possibilita inovações

relevantes e entendimentos diversificados, especialmente no âmbito científico, marcado pelo uso de jargões – ou, neste contexto, Palavras-chave.

Visto isso, as palavras-chave comprovam-se essenciais entre as formas de Representação da Informação, pois condensam e sintetizam o conteúdo de modo eficiente. Facilitam a comunicação científica, identificam o tema central da pesquisa e auxiliam na decisão do leitor (Targino, 2000), direcionando-o ao texto completo. Representam o título, resumo e essência do trabalho — seja em TCCs ou outros textos acadêmicos.

5 Conclusões

A gastronomia, de caráter interdisciplinar, depende da juventude científica para consolidar-se como campo de pesquisa e avançar enquanto Ciência. Jovens pesquisadores/as são essenciais na produção e sistematização do conhecimento gastronômico, organizando saberes, construindo terminologias e desenvolvendo metodologias que fortaleçam sua legitimidade acadêmica. Logo, esse processo requer a Organização da Informação a fim de garantir seu reconhecimento como Ciência e ampliando seu impacto na sociedade.

A Terminologia é um mecanismo fundamental para sistematizar e transmitir conhecimento. Ao organizar conceitos e eliminar ambiguidades, ela viabiliza aplicações práticas e acadêmicas, documentando e padronizando termos. Esse controle não só preserva o saber, como também assegura sua acessibilidade e relevância em diversos contextos ao longo do tempo.

Terminologia e Representação da Informação atuam em conjunto, como no caso do termo "Gastronomia", pois enquanto uma define conceitos, a outra viabiliza sua disseminação. Essa relação interdisciplinar assegura um conhecimento claro, sistematizado e aplicável, resolvendo ambiguidades para abranger as dimensões técnica, sociocultural e científica, assegurando que o conhecimento seja acessível, organizado e relevante.

Os termos "Plano de Negócio" e "Plano de Negócios" citados em 19 TCC, sendo 6 ligados a "Gastronomia" e 11 a "Empreendedorismo", refletem a integração entre inovação, tradição e planejamento. Assim, é essencial padronizar termos, eliminando o plural ("Plano de Negócios"), pois refere-se a um documento único. Essa padronização evita ambiguidades, garantindo precisão terminológica e clareza conceitual.

A conexão entre os termos "Gastronomia", "Empreendedorismo", "Plano de Negócio(s)", "Confeitoria" e "Panificação" destaca a importância do planejamento estratégico para o sucesso de negócios gastronômicos. Na UFPB, o estudo do Plano de Negócio forma profissionais que unem inovação, valorização cultural e viabilidade econômica, fortalecendo a CG e promovendo o desenvolvimento sustentável dos negócios.

A ligação entre "Gastronomia" e "Panificação" reforça a relação entre tradição, inovação e cultura alimentar. O estudo da panificação na gastronomia pode transformar realidades, formar profissionais capacitados/as e inovadores/as, valorizar a identidade local e contribuir para o desenvolvimento econômico e social. Assim, a panificação torna-se uma área estratégica para consolidar a CG e promover empreendimentos sustentáveis e culturalmente significativos.

É notável que a interdisciplinaridade do curso analisado impulsiona avanços profissionais e científicos, fortalecendo a CG e sua aplicação no mercado. A convergência entre Terminologia e Representação da Informação organiza e dissemina o conhecimento gastronômico, permitindo que conceitos, práticas e valores sejam compreendidos, estruturados e transmitidos de forma eficiente, tanto no âmbito acadêmico quanto profissional.

A convergência entre CI, Terminologia e Representação da Informação enriquece a organização e a disseminação do conhecimento gastronômico, promovendo sua interdisciplinaridade. Isso assegura que o conhecimento da CG seja acessível,

compreensível e aplicável, reforçando a Gastronomia como Ciência que preserva tradições, promove inovações e contribui para o desenvolvimento econômico e cultural.

Por meio dessas interseções, a CG consolida-se como campo de estudo e prática com impacto profundo nos contextos acadêmico, profissional e social, perpetuando seu conhecimento. Este trabalho abordou teorias e metodologias que contribuem para seu desenvolvimento, utilizando ferramentas para organizar, democratizar e analisar a informação, por meio da Terminologia e Representação da Informação.

Dessa forma, confirma-se que a questão de pesquisa proposta foi plenamente respondida. As palavras-chave dos TCCs analisados refletem efetivamente o conhecimento gastronômico, embora revelem heterogeneidade e necessidade de padronização terminológica. Logo, evidenciam: (a) representação efetiva do conhecimento gastronômico, (b) diversidade terminológica carecendo de padronização, e (c) potencial para consolidar a Gastronomia como Ciência através de maior sistematização conceitual.

Em síntese, Para a CG: (1) a Terminologia estrutura termos e define significados em contextos gastronômicos; (2) a Representação da Informação organiza esses termos em sistemas hierárquicos e relacionais, conectando saberes amplos e específicos; e (3) a CI cria linguagens documentárias eficientes, facilitando a recuperação e disseminação da informação gastronômica para públicos diversificados.

Ao futuro, sugere-se: (1) Avaliar como a padronização terminológica em currículos impulsiona a inovação e competitividade gastronômica; (2) Desenvolver uma plataforma para mapear e preservar técnicas culinárias tradicionais e inovadoras; e (3) Criar um sistema conceitual que integre Gastronomia e Tecnologia, gerando soluções disruptivas.

6 Referências

Barité, M., Colombo, S., Blanco, A. D., Simón, L., Castromán, G. C., Odella, M. L., & Vergara, M.

(2015). *Diccionario de organización del conocimiento: Clasificación, indización, terminología* (6ª ed. corregida y aumentada). CSIC.

Boava, D. L. T., & Macedo, F. M. F. (2009, 19-23 de setembro). Sentido axiológico do empreendedorismo. In *Anais do 33º Encontro da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração*. Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração, São Paulo, SP. https://arquivo.anpad.org.br/abrir_pdf.php?e=MTMzNzQ=

Brillat-Savarin, J.-A. (1989). *A fisiologia do gosto*. Companhia das Letras.

Cabré, M. T. (2005). Terminología y documentación. In M. T. Cabré, *La terminología: Representación y comunicación: Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos* (pp. 231-247). Documenta Universitaria.

Café, L. M. A., & Sales, R. de. (2010). Organização da informação: Conceitos básicos e breve fundamentação teórica. In J. Robredo & M. Bräsch (Orgs.), *Passeios no bosque da informação: Estudos sobre representação e organização da informação e do conhecimento* (pp. 115-129). IBICT. <https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/189812/eroic.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Collaço, J. H. L. (2013). Gastronomia: A trajetória de uma construção recente. *Habitus*, 11(2), 203-222. <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>

Confeitaria. (2025). In *Dicio, Dicionário Online de Português*. 7Graus. <https://www.dicio.com.br/confeitaria/>

Ferreira, A. A. S. & Bentes Pinto, V. (2024, 4-8 de novembro). Terminología gastronómica publicada na Revista Mangút. In: 24º Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação. Associação Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação, Vitória, ES. https://enancib.ancib.org/index.php/enancib_xxivenancib/paper/viewFile/2648/1577.

Ferreira, A. B. de H. (2001). *Miniaurélio Século XXI Escolar: O minidicionário da língua portuguesa* (4ª ed., rev. e amp.). Nova Fronteira.

- Gastronomia. (2025). In *Dicio, Dicionário Online de Português*. 7Graus. <https://www.dicio.com.br/gastronomia/>
- Gerhardt, T. E., & Silveira, D. T. (2009). *Métodos de pesquisa*. Editora da UFRGS. <http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf>
- Gómez, M. N. G. de. (1993). A representação do conhecimento e o conhecimento da representação: Algumas questões epistemológicas. *Ciência da Informação*, 22(3), 217-222. <https://revista.ibict.br/ciinf/article/view/479/479>
- Guimarães, J. A. C., & Dodebe, V. (2015). *Organização do conhecimento e diversidade cultural*. ISKO-Brasil; FUNDEPE. <https://isko.org.br/wp-content/uploads/2021/05/Proceedings-ISKO-Brasil-2015.pdf>
- Lage, S. R. M., Almeida, P. O. P. de, & Lunardelli, R. S. A. (2021). A representação temática da informação na Saúde Coletiva no contexto das palavras-chave. *Revista Digital de Biblioteconomia e Ciência da Informação*, 19, e0210014, 1-23. <https://www.scielo.br/j/rdbcj/a/9BXvBTrrDzgPMTCwrfnSkTd/?format=pdf&lang=pt>
- Lara, M. L. G. de. (2002). O processo de construção da informação documentária e o processo de conhecimento. *Perspectivas em Ciência da Informação*, 7(2), 127-139. <https://www.scielo.br/j/tinf/a/ynNdYr6m6fnK3n6xR5vKbDk/?format=pdf&lang=pt>
- Larousse Gastronomique. (1997). *Larousse gastronomique*. AMDS (Atelier Martine et Daniel Sassier).
- Maimone, G. D., & Táalamo, M. de F. G. M. (2011). Linguística e terminologia: Contribuições para a elaboração de tesouros em ciência da informação. *DataGramZero - Revista de Ciência da Informação*, 12(2), 203-211. <https://brapci.inf.br/index.php/res/download/45654>
- Michaelis. (2000). *Michaelis: Moderno dicionário inglês-português, português-inglês*. Companhia Melhoramentos.
- Panificação. (2025). In *Dicio, Dicionário Online de Português*. 7Graus. <https://www.dicio.com.br/panificacao/>
- Perrella, Â. S., & Perrella, M. C. (1999). *História da confeitoraria no mundo*. Livro Pleno.
- Rosa, C. A. (2013). *Como elaborar um plano de negócios*. SEBRAE. https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/COMO%20ELABORAR%20UM%20PLANO_baixa.pdf
- Sales, O. M. M., Albuquerque, M. E. B. C. de, & Bentes Pinto, V. (2018). O conceito de representação no contexto da Ciência da Informação: Uma revisão sistemática da literatura. *Revista de Saúde Digital e Tecnologias Educacionais*, 3(n. esp.), 70-81. https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/37864/1/2018_art_ommssales.pdf
- Santos, I. A., & Bentes Pinto, V. (2020). Terminologia da política de preservação digital: Um exercício de construção de um glossário. *Ágora: Arquivologia em Debate*, 30(61), 627-648. <https://agora.emnuvens.com.br/ra/article/view/929/pdf>
- Silveira Bueno. (2000). *Silveira Bueno: Minidicionário da língua portuguesa* (Ed. rev. e atual.). FTD.
- Sosef, M. S. M., Degreef, J., Engledow, H., & Meerets, P. (2020). *Classificação e nomenclatura botânica: Uma introdução*. Meise Botanic Garden. <https://pdfs.semanticscholar.org/98ac/5368b2d8101a534e3a5a5973262b2ebe3997.pdf>
- Soares, C. M. P., Ferro, R. C., Brandão, B. H. P., Sugizaki, B. C., Silva, G. B. de L., Mourão, T. J. F., Oliveira, T. M. de, & Santos, F. P. dos. (2020). Conceitos de Gastronomia: Um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. *Revista Confluências Culturais*, 9(2), 147-161. <https://periodicos.univille.br/RCC/article/view/98/81>
- Targino, M. das G. (2000). Comunicação científica: Uma revisão de seus elementos básicos. *Informação & Sociedade: Estudos*, 10(2), 1-27. <https://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/ies/article/view/326/248>
- Universidade Federal da Paraíba. Colegiado do Curso de Bacharelado em Gastronomia. (2023). *Resolução COCG nº 02/2023: Altera a Resolução COCG nº 01/2019, estabelecendo novas normas para o Trabalho de Conclusão do Curso de Bacharelado em Gastronomia da*

- Universidade Federal da Paraíba. https://sig-arg.ufpb.br/arquivos/2023142207b71c5185263f32016c1c591/Resolução_COOG_02.2023_-TCC.pdf*
- Universidade Federal da Paraíba. Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão. (2020). *Resolução nº 23/2020: Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia do CTDR, Campus I da UFPB, desta Universidade.* https://sig-arg.ufpb.br/arquivos/2023142207b71c5185263f32016c1c591/Resolução_COOG_02.2023_-TCC.pdf*
- arg.ufpb.br/arquivos/20211341027009313999922d23f1f2bf9/Resp23.20.pdf*
- Vargas, D. F., & Lann, R. H. V. der. (2011). A contribuição da terminologia na construção de linguagens documentárias como os tesauros. *BIBLOS: Revista do Instituto de Ciências Humanas e da Informação*, 25(1), 21-34.
<https://periodicos.furg.br/biblos/article/view/1988/1224>

NOTAS

- 1 “[...] la joie de toutes les situations et de tous les âges”. (Larousse Gastronomique, 1997, p. 512).
- 2 “[...] Le ternie s’applique non seulement aux sucreries, aux friandises et aux bonbons, à l’exclusion des produits en chocolat, qui sont une

branche particulière de la confiserie [...], mais aussi au magasin du confiseur et à l’ensemble des techniques artisanales ou industrielles du travail du sucre”. (Larousse Gastronomique, 1997, p. 309).

3 “Lieu où se fabrique et se vend le pain” (Larousse Gastronomique, 1997, p. 151).