

Número Especial - Abril/Junio 2017

**REVISTA**  
**Ciencias de la Documentación**

ISSN 0719-5753

**ciKi**

*VI Congreso Internacional*  
*De Conocimiento e Innovación*

**221 B**

**WEB SCIENCES**

221 B WEB SCIENCES

SANTIAGO — CHILE

**CUERPO DIRECTIVO**

**Directora**

**Carolina Cabezas Cáceres**  
*221 B Web Sciences, Chile*

**Subdirector**

**Eugenio Bustos Ruz**  
*221 B Web Sciences, Chile*

**Editor**

**Juan Guillermo Estay Sepúlveda**  
*221 B Web Sciences, Chile*

**Cuerpo Asistente**

**Traductora: Inglés**

**Pauline Corthorn Escudero**  
*221 B Web Sciences, Chile*

**Traductora: Portugués**

**Elaine Cristina Pereira Menegón**  
*221 B Web Sciences, Chile*

**Portada**

**Felipe Maximiliano Estay Guerrero**  
*221 B Web Sciences, Chile*

Asesoría Ciencia Aplicada y Tecnológica:

**221 B Web Sciences**

Santiago – Chile

Revista Ciencias de la Documentación  
Representante Legal  
Juan Guillermo Estay Sepúlveda Editorial

**COMITÉ EDITORIAL**

**Dra. Kátia Bethânia Melo de Souza**  
Universidade de Brasília – UNB, Brasil

**Dr. Carlos Blaya Perez**  
Universidade Federal de Santa María, Brasil

**Ph. D. France Bouthillier**  
MgGill University, Canadá

**Dr. Juan Escobedo Romero**  
Universidad Autónoma de San Luis de Potosi,  
México

**Dr. Jorge Espino Sánchez**  
Escuela Nacional de Archiveros, Perú

**Dra. Patricia Hernández Salazar**  
Universidad Nacional Autónoma de México, México

**Dra. Trudy Huskamp Peterson**  
Certiefd Archivist Washington D. C., Estados  
Unidos

**Dr. Luis Fernando Jaén García**  
Universidad de Costa Rica, Costa Rica

**Dra. Elmira Luzia Melo Soares Simeão**  
Universidade de Brasília, Brasil

**Lic. Beatriz Montoya Valenzuela**  
Pontificia Universidad Católica del Perú, Perú

**Mg. Liliana Patiño**  
Archiveros Red Social, Argentina

**Dr. André Porto Ancona Lopez**  
Universidade de Brasília, Brasil

**Dra. Glaucia Vieira Ramos Konrad**  
Universidad Federal de Santa María, Brasil

**Dra. Perla Olivia Rodríguez Reséndiz**  
Universidad Nacional Autónoma de México, México

**COMITÉ CIENTÍFICO INTERNACIONAL**

**Dr. Héctor Guillermo Alfaro López**  
Universidad Nacional Autónoma de México, México

**Dr. Eugenio Bustos Ruz**  
Asociación de Archiveros de Chile, Chile

**Ph. D. Juan R. Coca**  
Universidad de Valladolid, España

**Dr. Martino Contu**  
Universitá Degli Studi di Sassari, Italia

**Dr. José Ramón Cruz Mundet**  
Universidad Carlos III, España

**Dr. Carlos Tulio Da Silva Medeiros**  
Instituto Federal Sul-rio-grandense, Brasil

**Dr. Andrés Di Masso Tarditti**  
Universidad de Barcelona, España

**Dra. Luciana Duranti**  
University of British Columbia, Canadá

**Dr. Allen Foster**  
University of Aberystwyth, Reino Unido

**Dra. Manuela Garau**  
Universidad de Cagliari, Italia

**Dra. Marcia H. T. de Figueredo Lima**  
Universidad Federal Fluminense, Brasil

**Dra. Rosana López Carreño**  
Universidad de Murcia, España

**Dr. José López Yepes**  
Universidad Complutense de Madrid, España

**Dr. Miguel Angel Márdero Arellano**  
Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e  
Tecnologia, Brasil

**Lic. María Auxiliadora Martín Gallardo**  
Fundación Cs. de la Documentación, España

**Dra. María del Carmen Mastropiero**  
Archivos Privados Organizados, Argentina

**Dr. Andrea Mutolo**  
Universidad Autónoma de la Ciudad de  
México, México

**Mg. Luis Oporto Ordoñez**  
Director Biblioteca Nacional y Archivo  
Histórico de la Asamblea Legislativa  
Plurinacional de Bolivia, Bolivia  
Universidad San Andrés, Bolivia

**Dr. Alejandro Parada**  
Universidad de Buenos Aires, Argentina

**Dra. Gloria Ponjuán Dante**  
Universidad de La Habana, Cuba

**Dra. Luz Marina Quiroga**  
University of Hawaii, Estados Unidos

**Dr. Miguel Ángel Rendón Rojas**  
Universidad Nacional Autónoma de México, México

**Dra. Fernanda Ribeiro**  
Universidade do Porto, Portugal

**Dr. Carlos Manuel Rodríguez Arrechavaleta**  
Universidad Iberoamericana Ciudad de México, México

**Dra. Vivian Romeu**  
Universidad Iberoamericana Ciudad de México, México

**Mg. Julio Santillán Aldana**  
Universidade de Brasília, Brasil

**Dra. Anna Szlejcher**  
Universidad Nacional de Córdoba, Argentina

**Dra. Ludmila Tikhnova**  
Russian State Library, Federación Rusa



## Indización

Revista Ciencias de la Documentación, se encuentra indizada en:



CATÁLOGO



CENTRO DE INFORMACION TECNOLOGICA



ISSN 0719-5753 - Número Especial / Abril – Junio 2017 pp. 137-151

## CATEGORIAS E DIMENSÕES DO CONHECIMENTO TRADICIONAL GASTRONÔMICO

**Mg. Anita de Gusmão Ronchetti**

Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil  
anita@gmail.com

**Mg. Evelin Priscila Trindade**

Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil  
evelin.trindade@gmail.com

**Dra. Silvana Graundez Müller**

Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil  
silvanag@ufsc.edu.br

**Dr. Francisco Antonio Pereira Fialho**

Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil  
fapfialho@gmail.com

**Fecha de Recepción:** 28 de enero de 2017 – **Fecha de Aceptación:** 15 de marzo de 2017

### Resumo

Os conhecimentos tradicionais são conhecimentos específicos que constroem as identidades culturais e são considerados patrimônios imateriais de uma cultura. Os conhecimentos tradicionais gastronômicos são aqueles que constroem as identidades alimentares, incluindo formas e organização de trabalho. O presente estudo está ancorado na abordagem qualitativa e apresenta as dimensões do conhecimento tradicional gastronômico. Fez-se uma revisão sistemática integrativa a fim de compreender os pontos específicos do tema em questão e definir as categorias deste tipo de conhecimento, que poderão ser critérios para seleção e análise de instrumentos utilizados para registro de Conhecimento Tradicional, quanto sua aplicabilidade em captura, sistematização e disseminação de Conhecimento tradicional gastronômico.

### Palavras-Chaves

Conhecimento – Conhecimento tradicional gastronômico – Categorias

### Abstract

Traditional knowledge is expertise that build cultural identities and are considered intangible heritage of a culture. The gastronomic traditional knowledge are those who build food identities, including forms and work organization. This study is anchored in the qualitative approach and has the dimensions of traditional knowledge gastronomic. It became an integrative systematic review in order to understand the specifics of the theme in question and define the categories of this type of knowledge, which may be criteria for selection and analysis tools used for traditional knowledge registration, as its applicability to capture, systematization and dissemination of gastronomic traditional knowledge.

### Keywords

Knowledge – Traditional culinary knowledge – Categories

## 1.- Introdução

Face à homogeneização dos mercados, o desenvolvimento da sociedade e o aumento da população, estão ocorrendo as transformações das culinárias regionais locais. Está sendo alterada a produção e o preparo dos alimentos tradicionalmente desenvolvidos dentro de valores que constroem as identidades culturais. De acordo com Hall (2006) e, Abreu e Nunes (2012), devido ao hibridismo cultural, é difícil conservar estas identidades culturais intactas. Trata-se de uma regeneração da sociedade, da cultura e dos conhecimentos (MORIN, 1991).

Com a globalização, está ocorrendo uma padronização gastronômica. Assim, quando uma técnica desaparece, perde-se o conjunto de saberes, tradições e formas de organizações de trabalho. Estas técnicas, saberes, fazeres, regras e conceitos de origem são construídos a partir dos conhecimentos tradicionais, que são valores intangíveis de uma cultura.

Stevens (2008) e Netto et al (2013) apontam a especificidade do conhecimento tradicional. Para os autores, ele pode ser transmitido através de contação de histórias e das experiências, o conhecimento de populações tradicionais deve ser gerido de forma diferente, sistemática e sustentável. Os conhecimentos tradicionais gastronômicos possuem categorias singulares, por este motivo, o principal objetivo deste artigo foi identificar as principais categorias do conhecimento tradicional, através de uma revisão sistemática da literatura. A revisão levantou 43 artigos que foram analisados e o resultado está presente neste estudo.

A pesquisa está dividida nas seguintes sessões: conhecimento, que está subdividido em conhecimento na modernidade e tradição, conhecimento tradicional e conhecimento gastronômico; procedimentos metodológicos; análise de resultados e por último, as considerações finais.

## 2.- Conhecimento

Para Platão, filósofo grego “o conhecimento é uma crença verdadeira justificada” (TAKEUCHI e NONAKA, 2008). Quanto aos tipos de conhecimentos, há diferentes classificações propostas pelos estudiosos do conhecimento. Para Polanyi (1967), existem dois tipos de conhecimento: o explícito e o tácito. Takeuchi e Nonaka, afirmam que o explícito pode ser expresso e é rapidamente transmitido. Já o tácito não é facilmente visível e explicável, pois ele é pessoal e difícil de formalizar, o que torna difícil seu compartilhamento. (TAKEUCHI e NONAKA, 2008).

Boisot (1995) classifica os conhecimentos em codificados e não codificados. Os conhecimentos codificados são aqueles que podem ser registrados. Enquanto os conhecimentos não codificados são aqueles que, ao serem registrados, perdem partes significativas da experiência ao qual se refere, assim como os conhecimentos tácitos. Choo (2003) classifica os conhecimentos em: tácito, explícito e cultural. O conhecimento cultural é aquele que é construído e compartilhado em uma organização, em um grupo de pessoas.

Este pode possuir características tanto tácitas, quanto explícitas. A parte prática do conhecimento é a competência. Ela é o mais importante dos ativos intangíveis, que pode

ser transferida de uma pessoa para outra de duas maneiras diferentes: por meio da informação ou da tradição (isto é, pela prática)” (SVEIBY, 2003, p.47).

O conhecimento abordado neste trabalho é o conhecimento tradicional aplicado a gastronomia, que se trata da interseção do conhecimento tradicional com o conhecimento gastronômico que possui características práticas, características do conhecimento tácito.

### **2.1.- O conhecimento na modernidade e tradição**

Segundo Drucker (1993), a sociedade passa por grandes transformações a cada dois séculos e a cada cinquenta anos, costuma reorganizar-se. O Autor afirma que desde o final da 2ª Guerra Mundial, iniciou-se a sociedade do conhecimento.

O desafio na sociedade do conhecimento, quando relacionado ao tipo de conhecimento tratado neste trabalho, é gerir os conhecimentos tradicionais. Segundo Morin (1991) cultura e conhecimento são complementares e diretamente proporcionais, já que todo o conhecimento forma uma cultura e toda a cultura gera conhecimento. Desta forma, os conhecimentos tradicionais vão sendo adaptados neste processo, que ocorre lentamente. Observa-se então, a importância de compartilhá-los, como uma forma sustentável de regeneração dos conhecimentos tradicionais.

### **2.2.- Conhecimento tradicional**

Existem diferentes vertentes de conhecimento tradicional e nomenclaturas para este conhecimento. Netto (2013) aborda que as diferentes e principais nomenclaturas utilizadas para esta classificação de conhecimento são: conhecimento local, conhecimento indígena e conhecimento tradicional. A palavra tradição denota as crenças e práticas transmitidas de uma geração para outra (AZIZ et al, 2014). Assim, ao valorizar e fortalecer a identidade cultural, a tradição se torna um patrimônio referente aos conhecimentos, artesanato, rituais, códigos morais, costumes e práticas, enquanto passado de geração em geração (ALIBABIC et al, 2012).

Conhecimento tradicional, para Moreira (2007) “É a forma mais antiga de produção de teorias, experiências, regras e conceitos”. Poorna et al (2014) afirmam que conhecimento tradicional pode envolver expressões culturais, ecologia, agricultura, medicina, tecnologias de construção, ambiente, patrimônio, entre outros. Müller e Amaral (2012) descrevem o conhecimento tradicional construindo “o artesanato, músicas, referências linguísticas, usos de plantas medicinais, manejos ambientais, bem como a gastronomia”.

### **2.3.- Conhecimento gastronômico**

O conhecimento gastronômico vem sendo construído desde que o homem deixou de ser nômade e passou a utilizar o fogo para o preparo de seus alimentos. Este pode ser considerado o fator responsável por modificar as relações entre os indivíduos perante a alimentação e entre si, pois o fogo permitiu que conhecimentos gastronômicos fossem desenvolvidos, dando início ao ato de cozinhar. O ato de cozinhar passou a interferir no plano social, exigindo um nível de organização dentro de um grupo (PÈRLES, 1979).

O conceito mais antigo e sólido de gastronomia é datado do século XIX. O francês Brillat-Savarin descreve gastronomia como “a área que estuda o conhecimento

fundamentado de tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta” (BRILLAT-SAVARIN, 1995). Logo, Gastronomia é um conceito amplo e interdisciplinar, como sugere Müller. Para a autora, Gastronomia é “uma área de conhecimento interdisciplinar, que abrange indicadores nutricionais, biológicos, econômicos, sensoriais, tecnológicos, históricos, sociais e culturais” (MULLER, 2012). Rocha (2015) e, Toledo e Maciel (2014) também aborda a interdisciplinaridade da gastronomia ao afirmar que o conhecimento gastronômico vai além de técnicas.

### 3.- Procedimentos metodológicos

A pesquisa está ancorada na abordagem qualitativa, pois permite o entendimento de um nível de realidade que não pode ser quantificado e sim interpretado. Logo, esta abordagem “trabalha com o universo dos significados” (MINAYO, 2009, p.21). O conhecimento tradicional gastronômico é difícil de quantificar pois, está relacionado ao indivíduo, a cultura e às experiências. Portanto, outra abordagem não sustentaria esta pesquisa, já que o processo qualitativo “é principalmente indutivo, com o investigador gerando significado a partir dos dados coletados” (CRESWELL, 2010. p.32).

A coleta de dados deu-se por meio de uma revisão sistemática integrativa. Os resultados da revisão foram compilados em uma matriz de síntese que contou com as categorias que compreendem o conhecimento tradicional gastronômico e foi montada utilizando o software Excel. Este trabalho trata-se de uma pesquisa científica, pois está limitada à teoria.

#### 3.1.- Revisão sistemática integrativa

De acordo com Botelho et al (2011), a revisão integrativa compreende seis etapas, apresentadas na figura 1.



Figura 1

Etapas da Revisão Sistemática Integrativa. Adaptado dos autores Botelho et al, 2011.

Fonte: Autores (2016).

Neste estudo, primeiramente, selecionou-se a questão de pesquisa a fim de orientar a revisão. As buscas foram guiadas com base na questão: “Quais são as principais categorias do conhecimento tradicional aplicado a gastronomia? ”.

Para a revisão, foram selecionadas duas bases de dados: Scopus e *Web of Science*. A base Scopus é a maior base de resumos e citações de literatura científica revisada por pares, e é um produto da editora Elsevier. A base possui ferramentas para busca, análise, acompanhamento e visualização da pesquisa. Já a *Web of Science*, atualmente denominada como *Web of Knowledge*, é uma plataforma unificada que busca, analisa e compartilha informações em ciências, ciências sociais, artes e humanidades.

Os descritores para busca foram definidos com base em três tópicos. O primeiro é o termo *knowledge*, O segundo termo está relacionado ao tipo de conhecimento abordado na pesquisa, que é: *tradicional knowledge*. Para tanto, utilizou-se na busca: os termos separados pelo booleano “OR”, permitindo buscar artigos que contenham qualquer um destes descritores. O terceiro descritor está relacionado à gastronomia: food OR culinary OR cuisine OR cook OR gastronom\*. Neste, aplicou-se também truncagem e booleano “OR”.

A pesquisa iniciou nas bases de dados com as estratégias de busca que utilizaram os descritores selecionados. Os artigos encontrados foram salvos na própria base, o que permite filtrar os repetidos. Fez-se a pré-análise destes artigos a partir do título, resumo e palavras-chave em que deveriam conter ou estar relacionados aos descritores e objetivo da pesquisa, para então, serem exportados para o *software* Endnote. Este é um gerenciador de bibliografias que importa referências a partir das bases de dados.

As bases de dados possuem recursos próprios de refinamentos dos trabalhos, então, utilizaram-se aqueles relacionados ao tipo dos documentos, escolhendo apenas os artigos ou revisão. A base de dados web of Science possui um refinamento por domínios de pesquisa, buscou-se os estudos com os domínios *social sciences* e *arts humanities*, por estarem mais relacionadas com o objetivo da pesquisa.

O resultado total da pesquisa na base de dados Scopus foi de 237 artigos. Com o refinamento dos artigos repetidos o resultado ficou em 172 documentos. Estes artigos selecionados foram analisados com base nos títulos e resumos, de acordo com os critérios de exclusão, restando 109 artigos que foram exportados para o gerenciador Endnote.

Na base de dados *Web of Science*, o resultado foi 414 documentos. Com o refinamento de documentos repetidos diminuiu para 306 os registros salvos para análise dos títulos e resumos de acordo com os critérios de exclusão, a fim de filtrar antes de enviar ao Endnote. Após a análise, restaram 132 artigos que foram exportados para o Endnote.

No total, 241 artigos foram pré-analisados e enviados para o Endnote, que identificou 40 artigos repetidos, diminuindo o resultado para 221 artigos. Embora todos os artigos enviados para o gerenciador tivessem alguma relação com os descritores da pesquisa, nem todos possuíam ligação direta com a pergunta referente à busca da pesquisa. Diante disto, fez-se uma etapa de seleção dos artigos, utilizando a categorização.

Nesta etapa, os resultados foram categorizados de acordo com o objetivo da pesquisa, a fim de facilitar a análise e discussão dos resultados. Definiu-se duas categorias, uma é referente ao conhecimento tradicional gastronômico. Outra categoria é referente ao registro, compartilhamento, disseminação e preservação do conhecimento tradicional,

abrange os estudos que apresentam pesquisas baseadas nestes objetivos. Esta categorização refinou os estudos em 43 artigos. Segue o quadro 01 com a lista dos artigos selecionados.

Nº	Referência
1	Alibabic, V., Mujic, I., Rudic, D., Bajramovic, M., Jokiv, S., Sertovic, E. (2012). Traditional diets of Bosnia and the representation of the traditional food in the cuisine field. In G. A. Baskan, F. Ozdamli, S. Kanbul & D. Ozcan (Eds.), <i>4th World Conference on Educational Sciences</i> , Vol. 46, pp. 1673-1678.
2	Aziz, A.; Zakaria, S.H.; Mohammad, Z.; Rafiqi, Z. (2014). Authenticity of Ficus Hippida as a Local Traditional Product in the Lembah Lenggong World Heritage Site. <i>4th International Conference on Tourism Research (4 ICTR)</i> . Volume 12.
3	Benny, H. (2012). When traditions become innovations and innovations become traditions in everyday food pedagogies. <i>Australian Journal of Adult Learning</i> , 52(3), 595-616.
4	Cheung, S. C. H. (2013). From foodways to intangible heritage: a case study of Chinese culinary resource, retail and recipe in Hong Kong. <i>International Journal of Heritage Studies</i> , 19(4), 353-364.
5	Christie, M. E. (2003). Nature and society from the perspective of the traditional Mexican kitchen: generation, adaptation and resistance. <i>Journal of Latin American Geography</i> , 1(1), 17-42.
6	Devi, P.; Suresh Kumar, P. (2012). Traditional, ethnic and fermented foods of different tribes of manipur. <i>Indian Journal of Traditional Knowledge</i> , 11(1), 70-77.
7	Duggan, G. (2011). Commensality and Food prohibition. Mnemotechniques on the island of Savu, eastern Indonesia. <i>Indonesia and the Malay World</i> , 39(113), 103-122.
8	Fonte, M. (2008). Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing. <i>Sociologia Ruralis</i> , 48 (3).
9	Gvion, L. (2009). Narrating Modernity and Tradition: The Case of Palestinian Food in Israel. <i>Identities-Global Studies in Culture and Power</i> , 16(4), 391-413.
10	Gvion, L. (2011). Cooking, Food, and Masculinity: Palestinian Men in Israeli Society. <i>Men and Masculinities</i> , 14(4), 408-429.
11	Haselmair, R.; Pirker, H. Kuhm, E.; Vogl, C.R. (2014). Personal networks: A tool for gaining insight into the transmission of knowledge about food and medicinal plants among Tyrolean (Austrian) migrants in Australia, Brazil and Peru. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> , 10(1).
12	Ismail, N. A.; Karim, M. S.; Othaman, M.; Abd Halim, N. (2013). The values of the traditional culinary practices towards the modernization as perceived by the Malay Chefs in Klang Valley. <i>International Food Research Journal</i> , 20(5), 2857-2864.
13	Kagezi, G. H.; Kaib, M.; Nyeko, P.; Brandl, R. (2010) Termites (Isoptera) as food in the Luhya Community (Western Kenya). <i>Sociobiology</i> , 55(3), 831-845
14	Kaimikaua, C.; Salvatore, L. (2014). Communicating Regional Identity, Empowerment and Preserving Cultural Heritage of Sant'Elia Ciociarian Cuisine Through Slow Food Tourism. <i>Best Practices in Heritage Conservation and Management: From the World to Pompeii</i> (46), 427-434.
15	Matsukawa, K. (2010). Local foodways as intangible heritage in India: the role of chefs and restaurants in preserving Goan culinary ways. <i>2nd International Conference on Heritage and Sustainable Development</i>
16	Mattalia, G.; Quave, C. L.; Pironi, A. (2013). Traditional uses of wild food and medicinal plants among Brigasc, Kyé, and provençal communities on the Western Italian Alps. <i>Genetic Resources and Crop Evolution</i> , 60(2), 587-603.
17	Meléndez Torres, J. M.; Cañez de la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. <i>Estudios sociales (Hermosillo, Son.)</i> , 17(spe), 181-204.
18	Mi-Young, K. (2011). On the border between error and distortion of tradition- With focus on <Eumsikdimibang>' s 'mat-jil Recipe'. <i>Asian Comparative Folklore</i> , 46, 437-469.
19	Muzaddadi, A. U.; Taye, R. K.; Bhattacharjya, B. K. (2013). Traditional knowledge associated with numsing, an ethnic fish product prepared by Mising tribes of Upper Assam, India. <i>Indian Journal of Traditional Knowledge</i> , 12(1), 91-96
20	Neetu, S.; Anand, S. (2012). An insight into traditional foods of North-Western area of Himachal Pradesh. <i>Indian Journal of Traditional Knowledge</i> , 11(1), 58-65.
21	Nor, N. M.; Sharif, M. S. M.; Zahari, M. S. M.; Salleh, H. M.; Isha, N.; Muhammad, R. (2012). <i>The Transmission Modes of Malay Traditional Food Knowledge within Generations. Ace-Bs 2012 Bangkok</i> , 50, 79-88.

22	Noriza, I.; Zahari, M. S. M.; Shazali, M. S.; Rosmaliza, M.; & Hannita, S. (2012). Acculturation, foodways and Malaysian food identity. <i>Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations</i> , 359-363.
23	Perez, E. (2011). Cooking for the gods: sensuous ethnography, sensory knowledge, and the kitchen in Lucumi tradition. <i>Religion</i> , 41(4), 665-683.
24	Pieroni, A.; Giusti, M. E. (2009). Alpine ethnobotany in Italy: traditional knowledge of gastronomic and medicinal plants among the Occitans of the upper Varaita valley, Piedmont. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> , 5.
25	Pieroni, A.; Nebel, S.; Santoro, R. F.; Heinrich, M. (2005). Food for two seasons: Culinary uses of noncultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village. <i>International Journal of Food Sciences and Nutrition</i> , 56(4), 245-272.
26	Pignone, D.; Laghetti, G. (2010). On sweet acorn ( <i>Quercus</i> spp.) cake tradition in Italian cultural and ethnic islands. <i>Genetic Resources and Crop Evolution</i> , 57(8), 1261-1266.
27	Poorna, R.L.; Mymoon, M.; Hariharan, A. (2014). Preservation and protection of traditional knowledge - diverse documentation initiatives across the globe. <i>Current Science</i> , 107(8).
28	Rai, A. K.; Palni, U.; Tamang, J. P. (2009). Traditional knowledge of the ethnic Himalayan people on production of indigenous meat products. <i>Indian Journal of Traditional Knowledge</i> , 8(4), 586-591.
29	Ramli, A. M.; Zahari, M. S. M.; Ishak, N.; Sharif, M. S. M. (2014). Food heritage and nation food identity formation. Hospitality and Tourism: Synergizing Creativity and Innovation in Research. <i>Analys of 1st International Hospitality and Tourism Postgraduate Conference</i> , p. 407-411.
30	Ransom, E.; Wright, W. (2013). Constructing Culinary Knowledge Reading Rural Community Cookbooks. <i>Food Culture &amp; Society</i> , 16(4), 669-689.
31	Roy, B.; Kala, C. P.; Farooquee, N. A.; Majilla, B. S. (2004). Indigenous fermented food and beverages: A potential for economic development of the high altitude societies in Uttaranchal. <i>Journal of Human Ecology</i> , 15(1), 45-49.
32	Savin, P. (2014). Romanian Traditional Food Heritage in the context of urban development. <i>Globalization and Intercultural Dialogue: Multidisciplinary Perspectives - Language and Discourse</i> , 919-922.
33	Sharif, M. S. M.; Zahari, M. S. M.; Ishak, N.; Muhammad, R.; Noor, A. M.; Salleh, H. (2014). M. The adaptations of Malay food knowledge among Malay generations in Kuala Lumpur, Malaysia. <i>1st International Hospitality and Tourism Postgraduate Conference</i>
34	Sharif, M. S. M.; Zahari, M. S. M.; Ishak, N.; Muhammad, R.; Noor, A. M.; Salleh, H. M. (2012). Traditional Food Knowledge (TFK) of Malay festive foods. <i>Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations</i> , 365-369.
35	Sharif, M. S. M.; Zahari, M. S. M.; Ishak, N.; Muhammad, R.; Noor, A. M.; Salleh, H. M. (2013) How Could the Transfer of Food Knowledge be Passed Down? <i>Asia Pacific International Conference on Environment-Behaviour Studies London</i> , 105, 429-437
36	Sharma, J.; Gaur, R. D.; Painuli, R. M. (2010). A local beverage jaad among the tharu tribe of lakhimpur district, Uttar Pradesh. <i>Journal of Economic and Taxonomic Botany</i> , 34(4), 803-807.
37	Siti Hajar, A.A.; Zuraini, Z.Z.; Ziyad, R.M. (2014). Authenticity of <i>Ficus</i> <i>Hispida</i> as a Local Traditional Product in the Lembah Lenggong World Heritage Site. <i>SHS Web of Conferences</i> . Vol. 12.
38	Tamang, J. P.; Chettri, R.; Sharma, R. M. (2009). Indigenous knowledge of Northeast women on production of ethnic fermented soybean foods. <i>Indian Journal of Traditional Knowledge</i> , 8(1), 122-126.
39	Thoms, A. V. (2008). The fire stones carry: Ethnographic records and archaeological expectations for hotrock cookery in western North America. <i>Journal of Anthropological Archaeology</i> , 27(4), 443-460.
40	Tschofen, B. (2000). Food origin as an event - Local food and global knowledge. Notes on the possibility of food research in the Internet age. <i>Osterreichische Zeitschrift Fur Volkskunde</i> , 103(3), 309-324.
41	Tschofen, B. (2007). The taste of the regions. Culinary practices, European politics and spatial culture. A research outline. <i>Zeitschrift Fur Volkskunde</i> , 103(2), 169-195.
42	Yohannes, S. A.; Okalik, L.; Wilcke, M.; Kilabuk, J., Kuhnlein, H. V.; Egeland, G. (2009). Promotion of Traditional Knowledge and foods to youth using elder stories in DVD format. <i>Annals of Nutrition and Metabolism</i> , 55, 94-94.
43	Yonzan, H.; Tamang, J. P. (2009). Traditional processing of selroti-a cereal based ethnic fermented food of the nepalis. <i>Indian Journal of Traditional Knowledge</i> , 8(1), 110-114.

## Quadro 01

## Lista dos 43 artigos selecionados

#### 4.- Análise de resultados

Com os 43 artigos selecionados, construiu-se uma matriz de síntese (no Excel), na qual, fez-se a análise e interpretação dos resultados e foram identificadas as categorias que aparecem nos estudos com maior frequência. Estas foram consideradas como as principais categorias.

<b>Categorias</b>	<b>Autores</b>
Identidade cultural, identidade alimentar	Abd Aziz <i>et al</i> (2014); Haselmair, R., <i>et al</i> (2014); Kaimikaua, C., & Salvatore, L. (2014); Mi-young, K. (2011); Noriza, I., <i>et al</i> (2012); Pignone, D., & Laghetti, G. (2010); Savin, P. (2014); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2012); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2013); Tschofen, B. (2007); Yohannes, S. A., <i>et al</i> (2009); Christie, M. E. (2003); Gvion, L. (2009); Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009); Neetu, S., & Anand, S. (2012); Ramli, A. M., <i>et al</i> (2014); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2014).
Preservação	Abd Aziz <i>et al</i> (2014); Benny, H. (2012); Cheung, S. C. H. (2013); Kaimikaua, C., & Salvatore, L. (2014); Matsukawa, K. (2010); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2012); Savin, P. (2014); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2013); Alibabic, V., <i>et al</i> (2012); Gvion, L. (2009).
Registro	Ismail, N. A., <i>et al</i> (2013); Kagezi, G. H., <i>et al</i> (2010); Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009); Neetu, S., & Anand, S. (2012); Pieroni, A., <i>et al</i> (2005); Ramli, A. M., <i>et al</i> (2014); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2014).
Transmissão/ Compartilhamento/Disseminação	Benny, H. (2012); Fonte, M. (2008); Haselmair, R., <i>et al</i> (2014); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2012); Nor, N. M., <i>et al</i> (2012); Perez, E. (2011); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2013); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2013); Tschofen, B. (2000); Yohannes, S. A., <i>et al</i> (2009); Duggan, G. (2011); Ismail, N. A., <i>et al</i> (2013); Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009); Sharif, M. S. M., <i>et al</i> (2014).

Estas categorias encontradas na revisão da literatura foram utilizadas como critérios de seleção e análise dos instrumentos de captura, sistematização e disseminação em uma dissertação de mestrado. Seguem maiores informações sobre elas. As categorias são importantes para esclarecer o estado da arte do conhecimento tradicional gastronômico. As categorias encontradas foram: Identidade Cultural/ Identidade Alimentar, Preservação, Registro, Compartilhamento/ Transmissão/Disseminação, elas podem ser vistas na figura 2.



Figura 2  
 Categorias que compreendem o conhecimento tradicional gastronômico  
 Fonte: Autores (2016)

#### 4.1.- Identidade cultural/ identidade alimentar

A gastronomia tradicional determina a autenticidade de uma cultura, com base nas técnicas de preparação, conhecimentos envolvidos e nos ingredientes utilizados. Aziz *et al* (2014, p.3) afirmam que a comida tradicional transmite a necessidade e a cultura das diferentes regiões, religiões, raças, níveis de disponibilidade de recursos naturais e os hábitos alimentares de uma determinada comunidade.

Noriza *et al* (2012) colocam que o consumo e a preparação de alimentos (conceituado pelos autores como *foodway*) dão informações valiosas sobre a comunidade que os executa e trazem significados de uma realidade atual e histórica, fazendo conexões com a construção étnica dos indivíduos. Já Sharif *et al* (2013) argumentam que as ferramentas, técnicas, ingredientes e costumes com os quais são preparados os alimentos são uma das melhores maneiras de entender uma cultura e identidade étnica.

A partir destas afirmações, torna-se forte a ligação entre a alimentação e a cultura e sua importância para a construção dos conhecimentos tradicionais gastronômicos.

#### 4.2.- Preservação

Sharif *et al.* (2014), abordam a preocupação das nações com a perda dos conhecimentos gastronômicos tradicionais entre as gerações mais jovens. Para Poorna *et al* (2014) o conhecimento tradicional está em extinção e a preservação é vital. Porém, Yohanne *et al* (2009) concluem que há deficiências nas pesquisas em conhecimento tradicional gastronômico. Os autores apontam déficits na análise das práticas do conhecimento, ou seja, nos instrumentos e métodos utilizados nas pesquisas, bem como

no conhecimento dos pesquisadores e nas mídias utilizadas na disseminação dos resultados. Logo, a preservação está diretamente relacionada com o registro.

### **4.3.- Registro**

O registro é parte importante no processo de preservação e salvaguarda dos conhecimentos tradicionais gastronômicos. Ramli *et al* (2014) afirmam que registrar o patrimônio e a gastronomia tradicional além de preservar, fortalece e significa à identidade cultural. Corroborando, Poorna, *et al* (2014) afirmam que o conhecimento tradicional, quando codificado, está registrado em livros, textos e relatórios. Porém, adicionam que o conhecimento que é transmitido oralmente, muitas vezes, não passa por uma codificação e é difícil que seja registrado, permanecendo com os detentores do conhecimento.

Fonte (2008) acredita que o registro e a valorização da gastronomia tradicional devem ser feitos de forma sistemática. Para Sharif *et al* (2013) registrar os conhecimentos contribui para cada cultura preservar suas práticas alimentares a fim de manter sua identidade cultural.

Além do registro, a transmissão e o compartilhamento são necessários para que ocorra a socialização dos conhecimentos gastronômicos.

### **4.4.- Disseminação, compartilhamento e transmissão do conhecimento**

Para Haseilmeir *et al* (2014) a transmissão dos conhecimentos tradicionais é dependente dos processos intergeracionais, eles propõem três tipos de transmissão dos conhecimentos entre indivíduos: a transmissão vertical, que ocorre entre gerações, de pai para filho; a transmissão horizontal, que ocorre entre indivíduos da mesma geração e a transmissão oblíqua, que ocorre entre gerações, mas sem grau de parentesco. Esta última pode ocorrer de muitos para um (de idosos para jovem) ou de um para muitos (de professor para alunos).

Sharif *et al* (2013) afirmam que alguns conhecimentos gastronômicos tradicionais estão se perdendo devido à falta de transmissão entre as gerações, sejam culturais ou profissionais, e concluem que compreender o processo de partilha e transferência dos conhecimentos alimentares é extremamente importante para garantir a sobrevivência, coesão e preservação das práticas alimentares tradicionais.

## **5.- Considerações finais**

O presente estudo descreveu o conceito de conhecimento tradicional como sendo o conhecimento oriundo da experiência vivida em uma cultura ou sociedade, baseado na história, nos hábitos, crenças e valores das populações tradicionais, bem como no ambiente no qual estão inseridos.

Realizou-se uma revisão sistemática da literatura, que selecionou 43 artigos utilizados para encontrar as principais categorias do conhecimento tradicional quando aplicado à gastronomia. São elas: Identidade Cultural, Preservação, Registro e Disseminação/

Compartilhamento dos Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos. Estes conhecimentos estão ligados à identidade cultural, ou seja, um conhecimento que participa da construção das identidades culturais e alimentares. Estudiosos apontaram também, a importância de sua preservação, bem como registro e disseminação (compartilhamento) como forma de regeneração cultural sustentável.

É importante que os detentores destes conhecimentos e a cultura na qual estão inseridos os conhecimentos gastronômicos tenham a preocupação de preservá-los, caso contrário, se torna difícil a mobilização destes conhecimentos, a fim de capturar, registrar, disseminar, preservar e regenerar as identidades culturais alimentares.

A partir deste cenário, notou-se a importância dos conhecimentos tradicionais gastronômicos na construção das identidades, bem como na organização cultural e regeneração dos conhecimentos. Percebeu-se também, que o registro é imperativo neste processo e anda no caminho ou tem como passo posterior, o compartilhamento.

Então, para registrar, e mesmo compartilhar, é necessário que seja utilizado, segundo os autores, instrumentos adequados e pesquisadores com competência para isto. Para avaliar os instrumentos é necessário conhecer o tema tratado.

O estudo das principais categorias dos conhecimentos tradicionais gastronômicos encontradas aqui, permitiu dar início a discussão dos conceitos, atingindo o objetivo de definir o estado da arte do conhecimento tradicional aplicado à gastronomia para uma dissertação de mestrado. Elas poderão ser utilizadas como critérios de seleção e análise dos instrumentos de captura, sistematização e disseminação da gastronomia.

## Referências

Alibabic, V., Mujic, I., Rudic, D., Bajramovic, M., Jokiv, S., Sertovic, E. (2012). Traditional diets of Bosnia and the representation of the traditional food in the cuisine field. In G. A. Baskan, F. Ozdamli, S. Kanbul & D. Ozcan (Eds.), (vol. 46, pp. 1673-1678). 4th World Conference on Educational Sciences.

Aziz, A.; Zakaria, S.H.; Mohammad, Z.; Rafiqi, Z. (2014). Authenticity of Ficus Hispida as a Local Traditional Product in the Lembah Lenggong World Heritage Site (vol.12). 4th International Conference on Tourism Research (4 ICTR).

Benny, H. (2012). When traditions become innovations and innovations become traditions in everyday food pedagogies (vol. 52, nº3, pp. 595-616). Australian Journal of Adult Learning.

BOISOT, M.H. (1995). Information Space: a framework for learning in organizations, institutions and culture. Londres: Routledge.

BOTELHO, L.L.R; CUNHA, C.C.A.; MACEDO, M. (2011). Método da Revisão Integrativa nos Estudos Organizacionais. Belo Horizonte (vol. 5, nº 11. Maio/agosto). Gestão e Sociedade.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1825). Fisiologia do Gosto. São Paulo (379p.) Companhia das Letras.

Cheung, S. C. H. (2013). From foodways to intangible heritage: a case study of Chinese culinary resource, retail and recipe in Hong Kong. (vol. 19, nº4, pp.353-364). *International Journal of Heritage Studies*.

CHOO, Chun Wei. (2003) A organização do conhecimento: como as organizações usam a informação para criar significado, construir conhecimento e tomar decisões. São Paulo, Senac.

Christie, M. E. (2003). Nature and society from the perspective of the traditional Mexican kitchen: generation, adaptation and resistance (vol. 1, nº1, pp.17-42). *Journal of Latin American Geography*.

CRESWELL, J. W. (2010) Projeto de pesquisa: Métodos qualitativo, quantitativo e misto 3. ed. Porto Alegre, Artmed.

DRUCKER, P. Sociedade pós-capitalista. Rio de Janeiro: Thomsen Pioneira, 1993  
FRANCO, A. De caçador à gourmet. Brasília, Thesaurus. 1995, 238 p.

Duggan, G. (2011). Commensality and Food prohibition. Mnemotechniques on the island of Savu, eastern Indonesia (vol. 39, nº113, pp.103-122). *Indonesia and the Malay World*.

Fonte, M. (2008). Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing (vol. 48, nº 3). *Sociologia Ruralis*.

Gvion, L. (2009). Narrating Modernity and Tradition: The Case of Palestinian Food in Israel (vol. 16, nº4, pp. 391-413) *Identities-Global Studies in Culture and Power*.

Haselmair, R.; Pirker, H. Kuhm, E.; Vogl, C.R. (2014). Personal networks: A tool for gaining insight into the transmission of knowledge about food and medicinal plants among Tyrolean (Austrian) migrants in Australia, Brazil and Peru (vol. 10, nº1) *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*.

Ismail, N. A.; Karim, M. S.; Othaman, M.; Abd Halim, N. (2013). The values of the traditional culinary practices towards the modernization as perceived by the Malay Chefs in Klang Valley (vol. 20, nº5, pp.2857-2864). *International Food Research Journal*.

Kagezi, G. H.; Kaib, M.; Nyeko, P.; Brandl, R. (2010) Termites (Isoptera) as food in the Luhya Community (Western Kenya) (vol. 55, nº3, pp.831-845). *Sociobiology*.

Kaua, C.; Salvatore, L. (2014). Communicating Regional Identity, Empowerment and Preserving Cultural Heritage of Sant'Elia Ciociarian Cuisine Through Slow Food Tourism (vol. 46, pp. 427- 434). *Best Practices in Heritage Conservation and Management: From the World to Pompeii*.

Matsukawa, K. (2010). Local foodways as intangible heritage in India: the role of chefs and restaurants in preserving Goan culinary ways. 2nd International Conference on Heritage and Sustainable Development.

Meléndez Torres, J. M.; Cañez de la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México (vol. 17, pp. 181-204). *Estudios sociales*.

MINAYO, M.C.S.; DESLANDES, S.F.; GOMES, R. (2009). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes.

Mi-Young, K. (2011). On the border between error and distortion of tradition- With focus on <Eumsikdimibang>'s 'mat-jil Recipe' (vol. 46, pp. 437-469). Asian Comparative Folklore.

MOREIRA, E. (2007). Conhecimento Tradicional e a proteção (ano V, nº 11) T&C Amazônia.

MORIN, Edgar (1991). O método 4: as ideias, habitat, vida, costumes, organização (325p). Mem Martins: Europa-América.

MÜLLER, S. G. Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais (2012). 288 f (tese de doutorado). Pós-graduação e Engenharia do Conhecimento. Florianópolis. UFSC.

MÜLLER, S. G; AMARAL, F.M. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. Revista Thema, v.9, n.1, 2012.

Neetu, S.; Anand, S. (2012). An insight into traditional foods of North-Western area of Himachal Pradesh. Indian Journal of Traditional Knowledge, 11(1), 58-65.

NETTO, M.; SILVA, A.W.L.; CUNHA, C.C.A.; SELIG, P.M. (2013). Gestão do conhecimento aplicada ao conhecimento tradicional: o estado da arte. XV Congresso Latinoamericano de Gestão de Tecnologia, Actas On line. Disponível em <[www.altec2013.org/programme\\_pdf/553.pdf](http://www.altec2013.org/programme_pdf/553.pdf)> acessado em 02/9/2014.

Nor, N. M.; Sharif, M. S. M.; Zahari, M. S. M.; Salleh, H. M.; Isha, N.; Muhammad, R. (2012). The Transmission Modes of Malay Traditional Food Knowledge within Generations. Ace-Bs 2012 Bangkok, 50, 79-88.

Noriza, I.; Zahari, M. S. M.; Shazali, M. S.; Rosmaliza, M.; & Hannita, S. (2012). Acculturation, foodways and Malaysian food identity (pp. 359-363). Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations.

Perez, E. (2011). Cooking for the gods: sensuous ethnography, sensory knowledge, and the kitchen in Lucumi tradition (vol. 41, nº4), pp. 665-683. Religion.

Perlés, C (1979). Les origines de la cuisine: l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme (n. 31, pp.4-14). Communications.

Pieroni, A.; Nebel, S.; Santoro, R. F.; Heinrich, M. (2005). Food for two seasons: Culinary uses of noncultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village (vol. 56, nº4, pp. 245-272). International Journal of Food Sciences and Nutrition.

Pignone, D.; Laghetti, G. (2010). On sweet acorn (*Quercus* spp.) cake tradition in Italian cultural and ethnic islands (vol. 57, nº8, pp. 1261-1266) Genetic Resources and Crop Evolution.

Polanyi, M. (1967) The Tacit Dimension. Londres: Routledge e Kegan Paul.

Poorna, R.L.; Mymoon, M.; Hariharan, A. (2014). Preservation and protection of traditional knowledge -diverse documentation initiatives across the globe (vol. 107, nº 8) Current Science.

Ramli, A. M.; Zahari, M. S. M.; Ishak, N.; Sharif, M. S. M. (2014). Food heritage and nation food identity formation. Hospitality and Tourism: Synergizing Creativity and Innovation in Research (pp. 407-411). Anals of 1st International Hospitality and Tourism Postgraduate Conference.

Rocha, F. G (2015). Gastronomia: Ciência e Profissão (vol.1, nº1, mai. /jun.). Arq. bras. Alim. Recife. Disponível em < [www.journals.ufrpe.br](http://www.journals.ufrpe.br)>

Savin, P. (2014). Romanian Traditional Food Heritage in the context of urban development (pp. 919-922). Globalization and Intercultural Dialogue: Multidisciplinary Perspectives - Language and Discourse.

Sharif, M. S. M.; Zahari, M. S. M.; Ishak, N.; Muhammad, R.; Noor, A. M.; Salleh, H. (2014). M. The adaptations of Malay food knowledge among Malay generations in Kuala Lumpur, Malaysia. 1<sup>st</sup> International Hospitality and Tourism Postgraduate Conference.

Sharif, M. S. M.; Zahari, M. S. M.; Ishak, N.; Muhammad, R.; Noor, A. M.; Salleh, H. M. (2012). Traditional Food Knowledge (TFK) of Malay festive foods (pp. 365-369). Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations.

Sharif, M. S. M.; Zahari, M. S. M.; Ishak, N.; Muhammad, R.; Noor, A. M.; Salleh, H. M. (2013) How Could the Transfer of Food Knowledge be Passed Down? (vol. 105, pp.429-437). Asia Pacific International Conference on Environment-Behaviour Studies London.

Sveiby, K. E (2003). A nova riqueza das organizações: gerenciando e avaliando patrimônios de conhecimento. Tradução de Luiz Euclides Trindade Frazão Filho. Rio de Janeiro (7 ed., 260p). Campus.

Takeuchi, H.; Nonaka, I. (2008). Gestão do conhecimento. Porto Alegre (319p). Bookman.

Toledo, R.F.M.; Maciel, M.D. (2014). O currículo de Gastronomia e seu mapa conceitual: a abordagem interdisciplinar da ciência e da tecnologia presentes na formação do Gastrônomo. Anais do Encontro de Produção Discente PUCSP/Cruzeiro do Sul. São Paulo. p. 1-6. Disponível em: <<http://revistapos.cruzeirodosul.edu.br/index.php/epd/article/viewFile/914/774>> com acesso em Julho de 2015.

Tschofen, B. (2000). Food origin as an event - Local food and global knowledge. Notes on the possibility of food research in the Internet age (vol. 103, nº3, pp. 309-324). Osterreichische Zeitschrift Fur Volkskunde.

Tschofen, B. (2007). The taste of the regions. Culinary practices, European politics and spatial culture. A research outline (vol. 103, nº2, pp. 169-195). Zeitschrift Fur Volkskunde.

Yohannes, S. A., Okalik, L.; Wilcke, M.; Kilabuk, J., Kuhnlein, H. V.; Egeland, G. (2009). Promotion of Traditional Knowledge and foods to youth using elder stories in DVD format (vol.55, pp.94-94). Annals of Nutrition and Metabolism.

**Para Citar este Artículo:**

Ronchetti, Anita de Gusmão; Trindade, Evelin Priscila; Müller, Silvana Graundez y Fialho, Franciso Antonio Pereira. Categorías e dimensões do conhecimento tradicional gastronômico. Rev. Cs. Doc. Num. Especial Abril - Junio 2017, ISSN 0719-5753, pp. 137-151.

**221 B**  
**WEB SCIENCES**

**ciKi**

Revista  
**CD**  
Ciencias de la  
Documentación

Las opiniones, análisis y conclusiones del autor son de su responsabilidad y no necesariamente reflejan el pensamiento de la **Revista Ciencias de la Documentación**.

La reproducción parcial y/o total de este artículo debe hacerse con permiso de **Revista Ciencias de la Documentación**.