

**CENTROS GASTRONÔMICOS COMO DISPOSITIVOS
INSTITUCIONAIS DE MEDIAÇÃO CULTURAL: uma proposta analítica
para o estudo do patrimônio alimentar**

*GASTRONOMIC CENTERS AS INSTITUTIONAL DEVICES OF CULTURAL
MEDIATION: an analytical proposal for the study of food heritage*

Reginaldo Gonçalves Rosa Filho

Mestrando em Gestão de Conhecimentos para o Desenvolvimento Socioambiental.

Universidade da Amazônia (UNAMA) – Brasil.

reginaldofilho895@gmail.com

Tatiane Torres de Madeiro

Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente Urbano

Universidade da Amazônia (UNAMA) – Brasil.

tatianemadeiro@gmail.com

RESUMO

Objetivo: propor uma interpretação teórico-metodológica dos centros gastronômicos como dispositivos institucionais de mediação cultural e circulação dos saberes alimentares, articulando essa interpretação a modelos e processos de Gestão do Conhecimento. **Originalidade/Valor:** o estudo articula contribuições da teoria dos dispositivos, da mediação cultural, dos estudos do patrimônio e da Gestão do Conhecimento para compreender centros gastronômicos para além de suas funções comerciais, turísticas ou recreativas. A contribuição reside na análise das condições institucionais que influenciam a organização, o compartilhamento, a construção de significados e a circulação dos conhecimentos associados ao patrimônio alimentar. **Metodologia:** trata-se de pesquisa qualitativa, exploratória e teórico-conceitual, desenvolvida por meio de revisão bibliográfica narrativa e interdisciplinar, complementada por levantamento do estado da arte sobre Gestão do Conhecimento aplicada a patrimônios culturais e gastronômicos. **Resultados:** a análise resultou na proposição de uma matriz estruturada em três dimensões complementares: normativa, discursiva e espacial, articulada a modelos consolidados da Gestão do Conhecimento, como a espiral SECI, o conceito de Ba e as comunidades de prática. **Implicações Práticas:** a matriz pode subsidiar futuras investigações empíricas, políticas culturais e estratégias de gestão voltadas à valorização, representação e circulação dos saberes alimentares. O estudo indica, ainda, comunidades de prática, repositórios digitais, mapas do conhecimento e programas de mentoria como possibilidades de aplicação à gestão desses espaços.

PALAVRAS-CHAVE: Gestão do Conhecimento, Mediação Cultural, Patrimônio Alimentar, Centros Gastronômicos, Dispositivo Institucional.

ABSTRACT

Objective: To propose a theoretical-methodological interpretation of gastronomic centers as institutional devices for cultural mediation and the circulation of food knowledge, articulating this interpretation with Knowledge Management models and processes. **Originality/Value:** The study integrates contributions from the theory of devices, cultural mediation, heritage studies, and Knowledge Management to understand gastronomic centers beyond their commercial, touristic, or recreational functions. Its contribution lies in analyzing the institutional conditions that influence the organization, sharing, meaning-making, and circulation of knowledge associated with food heritage. **Methodology:** This is a qualitative, exploratory, and theoretical-

conceptual study developed through a narrative and interdisciplinary literature review, complemented by a state-of-the-art survey on Knowledge Management applied to cultural and gastronomic heritage. Results: The analysis resulted in the proposal of a matrix structured into three complementary dimensions: normative, discursive, and spatial, articulated with established Knowledge Management models, such as the SECI spiral, the concept of Ba, and communities of practice. Practical Implications: The matrix may support future empirical investigations, cultural policies, and management strategies aimed at valuing, representing, and circulating food knowledge. The study also identifies communities of practice, digital repositories, knowledge maps, and mentoring programs as potential applications to the management of these spaces.

KEYWORDS: Knowledge Management, Cultural Mediation, Food Heritage, Gastronomic Centers, Institutional Device.

1. INTRODUÇÃO

A crescente valorização da gastronomia como patrimônio cultural tem ampliado o interesse acadêmico por espaços dedicados à sua promoção, interpretação e difusão. Nas últimas décadas, mercados revitalizados, centros gastronômicos, equipamentos culturais e iniciativas de requalificação urbana passaram a ocupar posição estratégica nas políticas de desenvolvimento territorial, turismo cultural e preservação patrimonial. Nesse contexto, a gastronomia deixou de ser compreendida apenas como prática alimentar ou atividade econômica, passando a ser reconhecida como importante mecanismo de produção de identidades, preservação de memórias e circulação de conhecimentos socialmente construídos.

Essa transformação está associada ao reconhecimento de que os patrimônios alimentares extrapolam a dimensão material dos alimentos e das preparações culinárias, abrangendo também os saberes, práticas, técnicas e significados que sustentam sua continuidade ao longo do tempo. Conforme destacam autores como Montanari (2013), Poulain (2004) e Cascudo (2011), a alimentação constitui um fenômeno cultural complexo, no qual conhecimentos, valores e experiências são continuamente produzidos, compartilhados e transmitidos entre indivíduos e grupos sociais. Sob essa perspectiva, a gastronomia pode ser compreendida como um campo privilegiado de produção e circulação de conhecimento cultural.

Paralelamente, observa-se a expansão de espaços institucionais voltados à representação e valorização da cultura alimentar. Mercados públicos requalificados, centros gastronômicos e equipamentos culturais passaram a desempenhar funções que ultrapassam a oferta de produtos e serviços, incorporando atividades educativas, ações de mediação cultural, experiências turísticas e estratégias de construção de narrativas sobre os territórios e suas identidades alimentares. Tais espaços atuam como intermediários entre patrimônio, sociedade

e visitantes, selecionando, organizando e comunicando determinadas interpretações sobre a cultura gastronômica.

A compreensão desses espaços pode ser ampliada a partir do conceito de dispositivo. Para Foucault (1979), os dispositivos constituem arranjos heterogêneos formados por discursos, instituições, normas, arquiteturas, práticas e relações de poder que orientam formas de perceber, interpretar e agir sobre a realidade. Mais do que estruturas físicas ou organizações isoladas, os dispositivos operam como sistemas de mediação capazes de produzir sentidos e organizar processos sociais. Aplicada ao campo da gastronomia, essa perspectiva permite compreender centros gastronômicos não apenas como espaços de consumo ou lazer, mas como dispositivos institucionais que participam ativamente da construção e circulação de representações sobre o patrimônio alimentar.

Essa interpretação aproxima-se das discussões desenvolvidas por Davallon (2007) e Chagas (2011) acerca dos processos de mediação cultural. Para esses autores, a mediação não se limita à transmissão de informações, mas envolve a produção de relações entre sujeitos, objetos culturais e sistemas de significação. Assim, os espaços dedicados à gastronomia podem ser compreendidos como ambientes de mediação nos quais conhecimentos, memórias e identidades são selecionados, representados e compartilhados socialmente.

Embora estudos recentes tenham avançado na organização, transmissão e compartilhamento de conhecimentos em contextos patrimoniais (HUANG; XU, 2022; NOVA et al., 2023; GUO; AHN, 2023), permanece pouco explorada a análise das condições institucionais que estruturam a mediação e a circulação desses conhecimentos em equipamentos culturais relacionados à gastronomia. Essa lacuna torna-se particularmente relevante nos centros gastronômicos, cuja atuação articula estruturas de gestão, formas de representação cultural e configurações espaciais capazes de influenciar a organização e a circulação dos saberes alimentares.

Diante dessa lacuna, este artigo tem como objetivo propor uma interpretação teórico-metodológica dos centros gastronômicos como dispositivos institucionais de mediação cultural e circulação dos saberes alimentares, articulando essa interpretação a modelos e processos da Gestão do Conhecimento. Para tanto, desenvolve-se uma revisão bibliográfica narrativa e interdisciplinar, complementada por um levantamento do estado da arte sobre Gestão do Conhecimento aplicada a patrimônios culturais e gastronômicos. Diante disso, coloca-se a seguinte questão de pesquisa: como os centros gastronômicos podem ser compreendidos como

dispositivos institucionais de mediação cultural responsáveis pela organização e circulação dos saberes alimentares?

Como contribuição teórica, propõe-se compreender os centros gastronômicos como dispositivos institucionais estruturados por dimensões normativas, discursivas e espaciais que influenciam os processos de mediação cultural e circulação dos saberes alimentares, constituindo uma chave analítica para futuras investigações empíricas. Ao deslocar o foco da análise dos produtos gastronômicos para os mecanismos institucionais responsáveis por sua representação e compartilhamento, o estudo busca ampliar o diálogo entre Gastronomia, Patrimônio Cultural e Gestão do Conhecimento, oferecendo uma matriz analítica aplicável ao estudo de espaços dedicados à valorização da cultura alimentar. Para tanto, a proposta dialoga diretamente com modelos e processos consolidados da Gestão do Conhecimento, como a espiral de criação do conhecimento (NONAKA; TAKEUCHI, 1997), o conceito de Ba (NONAKA; KONNO, 1998) e as comunidades de prática (WENGER, 1998).

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 DISPOSITIVO: FUNDAMENTOS CONCEITUAIS E INSTITUCIONAIS

O conceito de dispositivo ocupa posição central nas reflexões contemporâneas sobre instituições, cultura e produção de conhecimento. Desenvolvido por Michel Foucault, o termo foi empregado para compreender os arranjos heterogêneos que articulam discursos, normas, práticas, arquiteturas, instituições e formas de poder em torno de determinados objetivos sociais. Para o autor, os dispositivos não constituem elementos isolados, mas redes de relações capazes de orientar comportamentos, produzir significados e organizar formas específicas de percepção da realidade (FOUCAULT, 1979).

Ao discutir a noção de dispositivo, Foucault (1979) destaca que sua constituição envolve elementos discursivos e não discursivos que operam de forma integrada. Leis, regulamentos, instituições, edificações, práticas sociais, mecanismos de controle e sistemas de representação passam a atuar conjuntamente, produzindo determinadas formas de conhecimento e modos de ação social. O dispositivo não corresponde, portanto, a uma estrutura física ou organizacional específica, mas ao conjunto de relações que conecta diferentes elementos em torno de determinada racionalidade.

No campo da cultura, a noção de dispositivo permite deslocar a análise das instituições para os processos que elas produzem. Museus, centros culturais, mercados patrimoniais e outros equipamentos dedicados à representação da memória e da cultura podem ser

compreendidos não apenas como edificações ou organizações administrativas, mas como dispositivos que selecionam narrativas, organizam experiências e estabelecem formas específicas de mediação entre patrimônio e sociedade.

Sob essa perspectiva, a relevância analítica do conceito reside em sua capacidade de evidenciar que os espaços culturais não operam de maneira neutra. Ao selecionar determinados discursos, valorizar práticas específicas e estruturar formas de circulação do conhecimento, essas instituições participam ativamente da construção social dos significados atribuídos ao patrimônio. Dessa forma, compreender um equipamento cultural como dispositivo implica reconhecer sua atuação nos processos de representação, mediação e produção de conhecimento.

A aplicação dessa abordagem aos estudos da gastronomia possibilita interpretar centros gastronômicos para além de suas funções comerciais, turísticas ou recreativas. Esses espaços podem ser compreendidos como dispositivos institucionais que articulam estruturas de gestão, narrativas culturais, práticas sociais e configurações espaciais responsáveis pela representação e circulação dos saberes alimentares. Tal interpretação constitui o ponto de partida para a discussão sobre os processos de mediação cultural desenvolvidos na seção seguinte.

2.2 MEDIAÇÃO CULTURAL E PRODUÇÃO DE SENTIDOS

A compreensão dos centros gastronômicos como dispositivos institucionais exige o reconhecimento de que sua atuação ultrapassa funções relacionadas à comercialização de produtos, à oferta de serviços ou à promoção turística. Esses espaços participam da construção de significados sobre a cultura alimentar ao selecionar narrativas, organizar experiências e promover formas específicas de interação entre sujeitos e patrimônio. Nesse contexto, o conceito de mediação cultural oferece importantes contribuições para compreender os processos pelos quais determinados saberes e referências culturais são socialmente representados e compartilhados.

Para Davallon (2007), a mediação cultural não deve ser compreendida como um simples processo de transmissão de informações entre um objeto cultural e seu público. Trata-se de um conjunto de práticas e dispositivos responsáveis por estabelecer relações de significado entre sujeitos, conhecimentos e bens culturais. A mediação constitui, portanto, um processo de construção social de sentidos, no qual interpretações são produzidas, negociadas e compartilhadas em contextos específicos.

Essa perspectiva afasta a compreensão da cultura como um conteúdo fixo a ser transferido aos indivíduos e enfatiza seu caráter relacional. Os processos de mediação não

apenas comunicam patrimônios previamente constituídos, mas participam ativamente da produção dos significados que lhes são atribuídos. Nesse sentido, os espaços culturais operam como ambientes de interpretação capazes de influenciar as formas pelas quais determinados conhecimentos são percebidos, valorizados e apropriados socialmente.

No campo da museologia social, Chagas (2011) destaca que a mediação constitui elemento central na relação entre patrimônio, memória e sociedade. Para o autor, os processos de preservação cultural somente adquirem sentido quando associados à participação dos sujeitos e à construção coletiva de significados. O patrimônio não existe como realidade autônoma ou neutra, mas como resultado de escolhas, interpretações e disputas que definem quais referências culturais serão reconhecidas, valorizadas e transmitidas.

Aplicadas ao campo da gastronomia, essas contribuições permitem compreender os centros gastronômicos como ambientes de mediação cultural nos quais alimentos, práticas culinárias, memórias e identidades territoriais são continuamente representados e reinterpretados. Mais do que espaços destinados ao consumo, esses equipamentos promovem encontros entre sujeitos e patrimônios alimentares, influenciando as formas pelas quais determinados saberes gastronômicos são comunicados, valorizados e incorporados às experiências sociais.

Sob essa perspectiva, a mediação cultural não ocorre apenas por meio de exposições, atividades educativas ou ações de comunicação institucional. Manifesta-se também nas narrativas construídas sobre os territórios, na seleção dos elementos culturais representados, na organização dos espaços e nas experiências oferecidas aos visitantes. Os centros gastronômicos tornam-se, assim, ambientes nos quais diferentes formas de conhecimento são mobilizadas para produzir interpretações sobre a cultura alimentar.

Compreender a mediação cultural como dimensão constitutiva desses dispositivos institucionais permite reconhecer que os centros gastronômicos participam ativamente dos processos de representação do patrimônio alimentar. Ao organizar experiências, selecionar narrativas e promover interações entre sujeitos e bens culturais, esses espaços influenciam a circulação dos saberes alimentares e a construção social dos significados atribuídos à gastronomia. Essa interpretação aproxima o debate das discussões sobre conhecimento, aprendizagem e compartilhamento de saberes, tema desenvolvido na seção seguinte.

2.3 CIRCULAÇÃO DO CONHECIMENTO EM AMBIENTES CULTURAIS

A compreensão dos centros gastronômicos como dispositivos institucionais de mediação cultural exige considerar também os processos pelos quais conhecimentos são produzidos, organizados, compartilhados e apropriados socialmente. Nesse sentido, os referenciais da Gestão do Conhecimento oferecem contribuições relevantes para a análise de espaços culturais ao possibilitarem compreender como saberes, experiências e significados circulam entre indivíduos, grupos e instituições.

Embora tradicionalmente associada ao contexto organizacional, a Gestão do Conhecimento parte do reconhecimento de que o conhecimento constitui um recurso socialmente construído, cuja produção e circulação dependem de processos de interação, aprendizagem e compartilhamento. Para Davenport e Prusak (1998), o conhecimento resulta da articulação entre experiências, valores, informações contextualizadas e interpretações que orientam a ação humana. Sob essa perspectiva, sua relevância não reside apenas na informação disponível, mas na capacidade de produzir significado e orientar práticas sociais.

Essa compreensão aproxima-se dos espaços culturais, nos quais a circulação do conhecimento ocorre por meio da interação entre sujeitos, patrimônios e sistemas de representação. Conforme argumenta Choo (2003), a construção de significado constitui uma das funções centrais dos processos de conhecimento, uma vez que permite interpretar informações e transformá-las em referências compartilhadas. Em ambientes dedicados à preservação e valorização cultural, essa dinâmica manifesta-se na forma como memórias, narrativas e experiências são organizadas e comunicadas aos públicos.

A dimensão social do conhecimento torna-se particularmente relevante nos contextos patrimoniais a partir da distinção proposta por Polanyi (1966) entre conhecimento explícito e tácito. Enquanto o primeiro pode ser formalizado e registrado, o conhecimento tácito permanece incorporado às experiências, habilidades e práticas dos indivíduos. No patrimônio cultural, essa distinção assume importância diante de saberes associados a tradições, técnicas e modos de fazer cuja continuidade depende de convivência, observação, prática e aprendizagem social.

Nonaka e Takeuchi (1997) aprofundam essa compreensão ao relacionarem a criação do conhecimento à interação entre conhecimentos tácitos e explícitos. O modelo SECI evidencia processos de socialização, externalização, combinação e internalização. Sua incorporação neste estudo não pressupõe uma transposição direta para o patrimônio alimentar, mas oferece suporte para compreender que a circulação dos saberes depende tanto de possibilidades de

formalização quanto de contextos sociais nos quais experiências e práticas possam ser compartilhadas.

Nesse mesmo sentido, Nonaka e Konno (1998) introduzem o conceito de Ba, entendido como um contexto compartilhado, físico, virtual ou mental, que favorece a criação e a conversão do conhecimento, sendo particularmente útil para interpretar a dimensão espacial dos centros gastronômicos. De modo complementar, Wenger (1998) desenvolve o conceito de comunidades de prática, compreendidas como grupos que compartilham um domínio de interesse e aprendem coletivamente por meio do engajamento mútuo. Aplicado aos centros gastronômicos, esse referencial permite compreender cozinheiros, produtores, curadores e mediadores culturais como participantes de processos coletivos de aprendizagem e compartilhamento que sustentam a circulação dos saberes alimentares.

2.4 ESTADO DA ARTE: GESTÃO DO CONHECIMENTO EM PATRIMÔNIOS CULTURAIS E GASTRONÔMICOS

É necessário situar a presente proposta em relação à produção mais recente que articula explicitamente Gestão do Conhecimento, patrimônio cultural e patrimônio alimentar, movimento que tem se intensificado entre 2020 e 2026 tanto na literatura internacional quanto na nacional. No campo internacional, Huang e Xu (2022) discutem a gestão do conhecimento do patrimônio cultural imaterial por meio de dados vinculados (linked data), propondo modelos de organização e recuperação de saberes tradicionais que ultrapassam a simples documentação. Guo e Ahn (2023) investigam o compartilhamento de conhecimento tácito entre artesãos e pesquisadores em ofícios de patrimônio imaterial, evidenciando que a sustentabilidade desses saberes depende de processos de colaboração estruturados, reforçando, na prática, a distinção entre conhecimento tácito e explícito proposta por Polanyi (1966).

No campo da Gestão do Conhecimento propriamente dito, Rogo, Valentim e Damian (2024) analisam a interface entre memória organizacional e cultura, demonstrando como a preservação da memória constitui mecanismo de gestão do conhecimento nas organizações. Na produção sobre patrimônio alimentar brasileiro, Sant'Ana e Müller (2020) inventariam saberes e fazeres associados a doces tradicionais catarinenses, e Ferro, Feliciano e Martins (2025) discutem definições conceituais e práticas institucionais associadas aos patrimônios da alimentação e da gastronomia no país.

Observa-se, contudo, que essa produção recente se concentra predominantemente na documentação, no inventário e na preservação de saberes tácitos específicos, dedicando menor atenção aos mecanismos institucionais normativos, discursivos e espaciais responsáveis pela

mediação e circulação desses conhecimentos em equipamentos culturais como os centros gastronômicos. É exatamente essa lacuna, na interseção entre Gestão do Conhecimento e mediação cultural institucional, que a matriz analítica proposta neste artigo busca endereçar.

2.5 CENTROS GASTRONÔMICOS COMO DISPOSITIVOS INSTITUCIONAIS DE MEDIAÇÃO CULTURAL

A articulação entre teoria dos dispositivos, mediação cultural e Gestão do Conhecimento permite compreender os centros gastronômicos como dispositivos institucionais que articulam estruturas de gestão, narrativas culturais e configurações espaciais capazes de influenciar a representação, o compartilhamento e a circulação dos saberes alimentares. Nesses espaços, técnicas culinárias, práticas produtivas, memórias, narrativas e saberes tradicionais são mediados pelas condições institucionais que estruturam as experiências oferecidas aos públicos.

Com base nessa articulação, propõem-se três dimensões analíticas interdependentes: normativa, relacionada às formas de gestão, regulamentação e institucionalização; discursiva, vinculada às narrativas e representações do patrimônio alimentar; e espacial, associada às configurações físicas e às experiências de interação e compartilhamento. Essas dimensões fundamentam a matriz analítica apresentada na Seção 4.

3. METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa qualitativa, de natureza exploratória e caráter teórico-conceitual, desenvolvida por meio de revisão bibliográfica narrativa de abordagem interdisciplinar. A escolha desse percurso metodológico fundamenta-se na necessidade de articular referenciais provenientes dos estudos do patrimônio cultural, da museologia, da teoria dos dispositivos e da Gestão do Conhecimento, buscando construir uma interpretação dos centros gastronômicos como dispositivos institucionais de mediação cultural e circulação dos saberes alimentares.

A revisão bibliográfica reuniu referenciais fundacionais da teoria dos dispositivos, da mediação cultural, dos estudos patrimoniais e da Gestão do Conhecimento, selecionados por sua pertinência conceitual ao problema investigado, além de estudos publicados entre 2020 e 2026 voltados à aplicação da Gestão do Conhecimento em contextos patrimoniais. A literatura contemporânea foi examinada em diálogo com os referenciais clássicos, permitindo articular

conhecimento tácito e explícito, construção de significado, aprendizagem, compartilhamento, organização e circulação do conhecimento.

A análise do material bibliográfico foi realizada por meio de leitura teórico-interpretativa e comparativa, de orientação dedutiva. As dimensões analíticas foram construídas a partir da convergência entre os referenciais mobilizados: a dimensão normativa relaciona-se às estruturas institucionais, formas de gestão, regulamentação e mecanismos organizacionais; a dimensão discursiva, aos processos de representação, construção de significado, narrativas e formas de comunicação do patrimônio; e a dimensão espacial, às condições físicas e relacionais de interação, experiência e circulação do conhecimento. Paralelamente, foram considerados os processos de Gestão do Conhecimento identificados na literatura, especialmente organização, criação de significado, compartilhamento, aprendizagem, transmissão e circulação do conhecimento.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultado da síntese teórico-interpretativa desenvolvida neste estudo, propõe-se uma matriz analítica estruturada em três dimensões complementares: normativa, discursiva e espacial. Essas dimensões não operam de forma isolada, mas constituem componentes interdependentes de um mesmo dispositivo institucional, permitindo compreender como diferentes mecanismos atuam na mediação cultural e na circulação dos saberes alimentares.

A dimensão normativa refere-se às estruturas institucionais que orientam o funcionamento dos centros gastronômicos, abrangendo formas de gestão, regulamentos, objetivos organizacionais e diretrizes que condicionam sua atuação. A dimensão discursiva contempla as narrativas, representações e estratégias de comunicação por meio das quais determinados patrimônios alimentares são interpretados e apresentados aos públicos. Já a dimensão espacial diz respeito às configurações arquitetônicas, aos percursos, aos usos do espaço e às experiências promovidas nesses ambientes, reconhecendo que a organização material dos equipamentos também participa da produção de significados e da circulação do conhecimento.

As três dimensões propostas foram definidas a partir da convergência dos referenciais teóricos mobilizados. A dimensão normativa decorre da teoria dos dispositivos e da institucionalidade dos arranjos culturais; a dimensão discursiva emerge dos estudos da mediação cultural e dos processos de representação patrimonial; e a dimensão espacial resulta da compreensão do espaço como elemento ativo na produção de experiências e circulação do

conhecimento. Em conjunto, essas dimensões sintetizam os principais mecanismos identificados na literatura para interpretar a atuação dos centros gastronômicos como dispositivos institucionais.

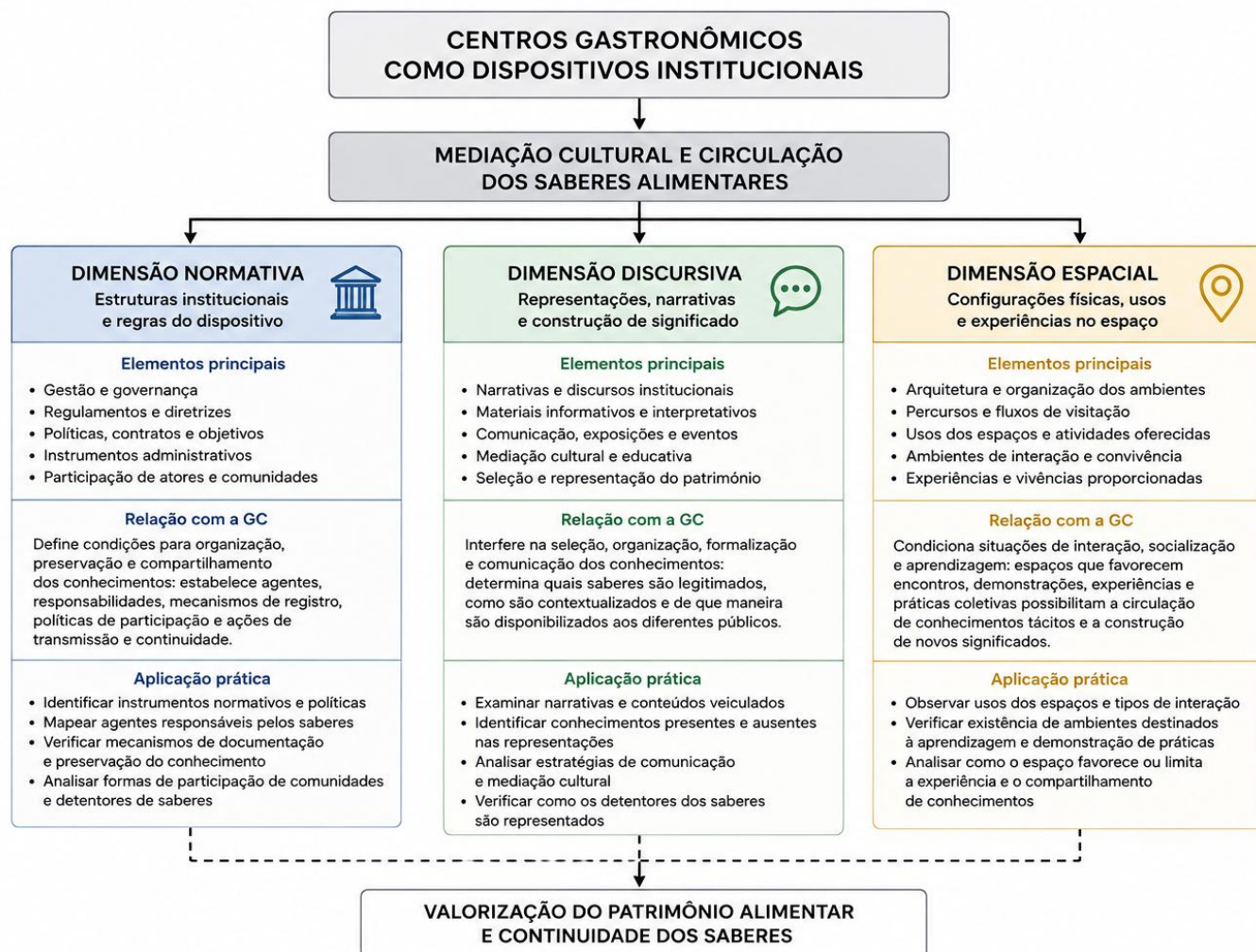


Figura 1 – Matriz Analítica dos Centros Gastronômicos como Dispositivos Institucionais
Fonte: Elaborado pelo autor com base em Foucault (1979), Davallon (2007), Choo (2003), Nonaka e Takeuchi (1997) e Chagas (2011), com contribuições complementares de Nonaka e Konno (1998) e Wenger (1998).

4.1 DIMENSÃO NORMATIVA

A dimensão normativa compreende as estruturas institucionais que orientam o funcionamento dos centros gastronômicos, incluindo formas de gestão, regulamentação, objetivos institucionais e modelos de governança. Sob a perspectiva da teoria dos dispositivos, esses elementos não constituem apenas instrumentos administrativos, mas mecanismos que

orientam práticas, discursos e formas de representação. Conforme Foucault (1979), os dispositivos articulam componentes institucionais capazes de organizar comportamentos e modos de relação com a realidade.

Nos centros gastronômicos, essa dimensão manifesta-se por meio de regimentos, contratos de gestão, diretrizes institucionais, políticas culturais e outros mecanismos de governança que influenciam a seleção dos agentes envolvidos, os usos dos espaços e as formas de representação da cultura alimentar. A institucionalidade participa, assim, das condições pelas quais determinados patrimônios e conhecimentos são reconhecidos, organizados e compartilhados.

Do ponto de vista da Gestão do Conhecimento, essa dimensão pode incorporar comunidades de prática (WENGER, 1998) como arranjos sociais de aprendizagem e compartilhamento capazes de conectar cozinheiros, produtores, curadores, gestores e detentores de saberes tradicionais. Sua atuação pode favorecer a troca sistemática de experiências, a aprendizagem coletiva e a transmissão de conhecimentos, por meio de iniciativas como encontros periódicos, conselhos consultivos e programas de mentoria entre mestres e aprendizes.

Sob essa perspectiva, a dimensão normativa constitui o primeiro eixo da matriz analítica proposta, fornecendo elementos para interpretar como os centros gastronômicos estruturam institucionalmente suas ações de mediação cultural e circulação do conhecimento.

4.2 DIMENSÃO DISCURSIVA

A dimensão discursiva refere-se aos processos de representação, comunicação e produção de sentidos que estruturam a atuação dos centros gastronômicos enquanto dispositivos institucionais de mediação cultural. Essa dimensão compreende as narrativas, interpretações e formas de comunicação por meio das quais determinados saberes, práticas e referências alimentares são selecionados, valorizados e compartilhados socialmente.

A partir da perspectiva dos estudos patrimoniais, compreende-se que o patrimônio não constitui realidade neutra ou naturalmente reconhecida pela sociedade. Conforme destacam Davallon (2007) e Chagas (2011), os processos de patrimonialização envolvem escolhas, interpretações e mecanismos de mediação responsáveis por atribuir significado a determinados bens culturais. Nesse sentido, a representação do patrimônio alimentar resulta de construções discursivas que influenciam as formas pelas quais a cultura gastronômica é percebida, compreendida e valorizada.

Entretanto, os processos de mediação não ocorrem de forma neutra. As escolhas institucionais relacionadas à seleção de narrativas, referências culturais e formas de representação podem privilegiar determinadas interpretações do patrimônio em detrimento de outras, influenciando os significados socialmente atribuídos à cultura alimentar.

Sob essa perspectiva, os centros gastronômicos atuam como ambientes de produção de narrativas sobre a alimentação, os territórios e as identidades culturais. As histórias associadas aos ingredientes, às técnicas culinárias, aos modos de fazer e às tradições alimentares não são apenas comunicadas aos públicos, mas organizadas em discursos que contribuem para a construção de determinadas interpretações sobre o patrimônio gastronômico.

Essa dinâmica manifesta-se por meio de diferentes mecanismos institucionais, como materiais informativos, estratégias de comunicação, exposições, ações educativas, eventos culturais e demais formas de representação da cultura alimentar. Esses elementos participam da mediação entre sujeitos e patrimônios, influenciando os processos de construção de significado e circulação do conhecimento.

Em termos de Gestão do Conhecimento, essa dimensão pode ser analisada à luz dos processos de externalização e combinação descritos por Nonaka e Takeuchi (1997). A explicitação de componentes de saberes tácitos — como técnicas culinárias, memórias e modos de fazer — em narrativas, registros e materiais interpretativos constitui uma possibilidade de codificação e circulação do conhecimento gastronômico, que pode ser ampliada por repositórios digitais e estratégias de storytelling institucional.

A análise da dimensão discursiva permite compreender como os centros gastronômicos selecionam e comunicam determinadas referências culturais, evidenciando os mecanismos pelos quais os saberes alimentares são transformados em patrimônios socialmente reconhecidos. Mais do que transmitir informações, esses espaços produzem interpretações sobre a gastronomia, contribuindo para a valorização de identidades, memórias e conhecimentos associados aos territórios.

Dessa forma, a dimensão discursiva constitui um eixo fundamental da matriz analítica proposta, permitindo investigar como os dispositivos institucionais participam da construção simbólica do patrimônio alimentar e dos processos de mediação cultural que sustentam a circulação dos saberes gastronômicos.

4.3 DIMENSÃO ESPACIAL

A dimensão espacial compreende as configurações físicas e as experiências produzidas pelos centros gastronômicos enquanto dispositivos institucionais de mediação cultural. A arquitetura, a organização dos ambientes, os percursos e as formas de ocupação não constituem elementos neutros, mas participam das condições em que sujeitos, patrimônios e conhecimentos se relacionam. Na perspectiva de Foucault (1979), a materialidade dos espaços integra os dispositivos ao orientar práticas, experiências e formas de interação.

Nos centros gastronômicos, a configuração espacial pode favorecer encontros, experiências coletivas e aproximações entre públicos e referências culturais. Ambientes destinados à alimentação, convivência, demonstração de práticas, atividades educativas e exposições podem contribuir para que o patrimônio alimentar seja não apenas comunicado, mas também experienciado, ampliando as possibilidades de mediação e construção de significado.

Essa compreensão dialoga diretamente com o conceito de Ba (NONAKA; KONNO, 1998), entendido como um contexto compartilhado, físico, virtual ou mental, no qual a criação e a conversão do conhecimento podem ocorrer. Nesse sentido, cozinhas experimentais, espaços de degustação e áreas de convivência podem constituir contextos de Ba quando estruturados para favorecer interação, aprendizagem e criação compartilhada de conhecimento, ampliando as possibilidades de socialização e internalização de saberes por meio da experiência.

Sob a perspectiva da Gestão do Conhecimento, essa dimensão adquire especial relevância diante da natureza tácita e prática de parte dos saberes alimentares. Conforme Polanyi (1966), determinados conhecimentos permanecem incorporados às experiências e habilidades dos sujeitos e não podem ser integralmente formalizados. Assim, condições espaciais que favoreçam observação, interação, participação e experiência podem contribuir para processos de socialização, aprendizagem e compartilhamento de conhecimentos, enquanto configurações predominantemente orientadas ao consumo podem restringir essas possibilidades.

A análise da dimensão espacial possibilita identificar de que forma a configuração física dos centros gastronômicos contribui para a valorização da cultura alimentar e para a construção de experiências associadas aos saberes gastronômicos. Aspectos relacionados à arquitetura, aos percursos, aos usos dos ambientes e às formas de apropriação dos espaços constituem elementos relevantes para compreender como esses dispositivos promovem a mediação cultural e a circulação do conhecimento.

Dessa forma, a dimensão espacial completa a matriz analítica proposta ao evidenciar que os centros gastronômicos operam simultaneamente por meio de estruturas normativas, narrativas discursivas e configurações espaciais. A articulação dessas três dimensões permite compreender esses equipamentos como dispositivos institucionais complexos, capazes de influenciar os processos de representação, compartilhamento e valorização dos patrimônios alimentares.

4.4 APLICAÇÕES PRÁTICAS DA GESTÃO DO CONHECIMENTO EM CENTROS GASTRONÔMICOS

Para além de sua contribuição teórica, a matriz proposta permite derivar possibilidades de aplicação à gestão de centros gastronômicos. Na dimensão normativa, podem ser consideradas práticas como comunidades de prática (WENGER, 1998), encontros periódicos entre agentes, programas de mentoria intergeracional e conselhos consultivos envolvendo cozinheiros, produtores, mestres de saberes tradicionais, curadores e gestores, com potencial para favorecer o compartilhamento de experiências e reduzir riscos de perda de conhecimentos tácitos associados à rotatividade de profissionais.

Na dimensão discursiva, podem ser consideradas estratégias como repositórios digitais de saberes gastronômicos, incluindo bancos de receitas, histórias orais, registros audiovisuais de técnicas culinárias e mapas do conhecimento (knowledge maps), além de ações de storytelling institucional capazes de ampliar a circulação desses saberes para públicos que não frequentam fisicamente os centros gastronômicos. Na dimensão espacial, a matriz permite considerar ambientes voltados à interação, à aprendizagem e à criação compartilhada de conhecimento, como cozinhas experimentais abertas ao público, espaços de degustação orientada e oficinas práticas, que podem constituir contextos de Ba (NONAKA; KONNO, 1998) quando estruturados para favorecer processos de socialização, compartilhamento e aprendizagem pela experiência.

De forma transversal às três dimensões, a matriz permite considerar parcerias com instituições de ensino e pesquisa como possibilidades de sistematização, investigação e difusão dos saberes alimentares. Também podem ser explorados indicadores preliminares de Gestão do Conhecimento, como participação em comunidades de prática, quantidade de saberes documentados e alcance das narrativas institucionais, cuja pertinência deverá ser avaliada em aplicações empíricas futuras. Essas possibilidades demonstram como a articulação entre Gestão

do Conhecimento, mediação cultural e patrimônio alimentar pode subsidiar estratégias de gestão e valorização do patrimônio gastronômico.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS E IMPLICAÇÕES

O presente estudo teve como objetivo propor uma interpretação teórico-metodológica dos centros gastronômicos como dispositivos institucionais de mediação cultural e circulação dos saberes alimentares, articulando essa interpretação aos referenciais da Gestão do Conhecimento. A partir da articulação entre a teoria dos dispositivos, os estudos da mediação cultural e a Gestão do Conhecimento, buscou-se ampliar a compreensão desses espaços para além de suas funções comerciais, turísticas ou recreativas.

5.1 CONTRIBUIÇÃO DO TRABALHO

A análise dos referenciais mobilizados permitiu compreender que os centros gastronômicos podem ser interpretados como arranjos institucionais capazes de articular normas, discursos e configurações espaciais responsáveis pela produção e circulação de significados sobre a cultura alimentar. Sob essa perspectiva, tais equipamentos não apenas promovem experiências relacionadas à gastronomia, mas participam ativamente dos processos de representação, valorização e compartilhamento dos saberes associados ao patrimônio alimentar.

Como principal contribuição teórica, o artigo propõe compreender os centros gastronômicos como dispositivos institucionais de mediação cultural e circulação do conhecimento. Essa interpretação desloca o foco analítico dos produtos e serviços ofertados nesses espaços para os mecanismos institucionais responsáveis pela organização das experiências, pela construção das narrativas patrimoniais e pela circulação dos saberes alimentares.

Em termos metodológicos, a pesquisa apresenta uma matriz analítica estruturada em três dimensões complementares: normativa, discursiva e espacial, concebida para orientar futuras investigações sobre centros gastronômicos e outros equipamentos culturais relacionados ao patrimônio alimentar. A proposta oferece um instrumento interpretativo para analisar os processos pelos quais patrimônios alimentares são representados, comunicados e compartilhados em diferentes contextos institucionais.

5.2 IMPLICAÇÕES TEÓRICAS E PRÁTICAS

As reflexões desenvolvidas também evidenciam o potencial de aproximação entre Gastronomia, Patrimônio Cultural e Gestão do Conhecimento. Ao incorporar conceitos relacionados à circulação do conhecimento, à aprendizagem social e à mediação cultural, amplia-se a compreensão dos processos que sustentam a continuidade e a valorização dos saberes alimentares na contemporaneidade.

Ao articular a matriz proposta com modelos consolidados da Gestão do Conhecimento, como a espiral de conversão do conhecimento (NONAKA; TAKEUCHI, 1997), o conceito de Ba (NONAKA; KONNO, 1998) e as comunidades de prática (WENGER, 1998), o estudo amplia sua contribuição teórica e evidencia possibilidades de aplicação à gestão de centros gastronômicos, sistematizadas na seção 4.4. Essa articulação reforça a matriz como instrumento interpretativo capaz de subsidiar futuras políticas culturais e estratégias de gestão do conhecimento.

5.3 IMPLICAÇÕES GERENCIAIS

No plano gerencial, a matriz proposta pode subsidiar a formulação de estratégias voltadas à preservação, ao compartilhamento e à circulação dos saberes alimentares nos centros gastronômicos. Entre as possibilidades de aplicação destacam-se a constituição de comunidades de prática, programas de mentoria intergeracional, repositórios digitais de saberes, mapas do conhecimento, ações de storytelling institucional e a criação de contextos de Ba voltados à aprendizagem e à troca de experiências. Essas iniciativas podem apoiar processos de gestão, mediação cultural e valorização do patrimônio gastronômico, devendo sua pertinência e efetividade ser avaliadas em aplicações empíricas futuras.

5.4 LIMITAÇÕES DA PESQUISA E ESTUDOS FUTUROS

Por tratar-se de um estudo teórico-conceitual, a pesquisa apresenta limitações relacionadas à ausência de aplicação empírica da matriz analítica proposta. Nesse sentido, recomenda-se que estudos futuros investiguem centros gastronômicos específicos, analisando como as dimensões normativa, discursiva e espacial se manifestam em contextos concretos de preservação, representação e circulação dos patrimônios alimentares, incluindo a avaliação empírica das aplicações práticas de Gestão do Conhecimento sugeridas na seção 4.4.

Conclui-se, portanto, que os centros gastronômicos podem ser compreendidos como dispositivos institucionais que operam simultaneamente na mediação cultural e na circulação dos saberes alimentares, contribuindo para a construção de significados, a valorização das

identidades culturais e a continuidade dos conhecimentos associados ao patrimônio gastronômico. A originalidade da proposta reside na articulação entre teoria dos dispositivos, mediação cultural e Gestão do Conhecimento para interpretar centros gastronômicos como dispositivos institucionais voltados à circulação dos saberes alimentares.

6. REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CHAGAS, Mário de Souza. **Museus, memórias e movimentos sociais**. *Cadernos de Sociomuseologia*, n. 41, p. 5–15, 2011.

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

DAVALLON, Jean. **A mediação: a comunicação em processo?** *Prisma.com*, n. 4, p. 4–37, 2007.

DAVENPORT, Thomas H.; PRUSAK, Laurence. *Conhecimento empresarial: como as organizações gerenciam o seu capital intelectual*. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

FERRO, Rafael Cunha; FELICIANO, Paula de Oliveira; MARTINS, Mayara Roberta. **Patrimônios associados à alimentação e à gastronomia: definições conceituais e práticas institucionais**. *Revista Brasileira de História & Ciências Sociais*, v. 17, n. 34, p. 277-304, 2025. DOI: 10.63595/rbhcs.v17i34.19682.

FOUCAULT, Michel. *Microfísica do poder*. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

GUO, Jingyan; AHN, Byunghak. **Tacit knowledge sharing for enhancing the sustainability of intangible cultural heritage (ICH) crafts: a perspective from artisans and academics under craft–design collaboration**. *Sustainability*, v. 15, n. 20, art. 14955, 2023. DOI: 10.3390/su152014955.

HUANG, Zhaoyan; XU, Tao. **Research on knowledge management of intangible cultural heritage based on linked data**. *Mobile Information Systems*, v. 2022, art. 3384391, p. 1–14, 2022. DOI: 10.1155/2022/3384391.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

NONAKA, Ikujiro; KONNO, Noboru. **The Concept of "Ba": Building a Foundation for Knowledge Creation**. *California Management Review*, v. 40, n. 3, p. 40-54, 1998.

NONAKA, Ikujiro; TAKEUCHI, Hirotaka. *Criação de conhecimento na empresa: como as empresas japonesas geram a dinâmica da inovação*. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

NOVA, Néstor A.; GONZÁLEZ, Rafael A.; BELTRÁN, Lina C.; NIETO, Carlos E. **A knowledge management system for sharing knowledge about cultural heritage projects.** Journal of Cultural Heritage, v. 63, p. 61–70, 2023. DOI: 10.1016/j.culher.2023.07.013.

POLANYI, Michael. *The tacit dimension*. Garden City: Doubleday, 1966.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

ROGO, Gysele Fernandes dos Santos; VALENTIM, Marta Ligia Pomim; DAMIAN, Ieda Pelógia Martins. **Interface da memória organizacional e da cultura no âmbito da gestão do conhecimento.** Perspectivas em Gestão & Conhecimento, v. 14, n. 1, p. 2-16, 2024. DOI: 10.22478/ufpb.2236-417X.2024v14n1.66580.

SANT'ANA, Leticia de Souza; MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio Cultural Gastronômico: Inventário dos saberes e fazeres dos doces tradicionais de São José, Santa Catarina.** Revista Brasileira de Gastronomia, v. 2, n. 2, p. 7-19, 2020.

WENGER, Etienne. **Communities of Practice: Learning, Meaning, and Identity**. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.