

Trajetória do Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil – ENPEGASTRO*Trajectory of the Brazilian Gastronomy Research Meeting – ENPEGASTRO**Trayectoria del Encuentro Brasileño de Investigación científica en Gastronomía
– ENPEGASTRO***Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro**

Universidade Federal do Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – Brasil

<https://orcid.org/0009-0004-0261-6738>**Cláudia Mesquita Pinto Soares**

Universidade Federal do Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – Brasil

<https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>**Rafael Cunha Ferro**

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – Seropédica – Rio de Janeiro – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-9063-8395>**Paulo Henrique Machado Sousa**

Universidade Federal do Ceará – Fortaleza – Ceará – Brasil

<https://orcid.org/0000-0001-7005-6227>

Resumo: Este artigo discute a criação e o desenvolvimento do Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (ENPEGASTRO), um espaço voltado à divulgação científica e ao fortalecimento do campo acadêmico-científico da Gastronomia. Criado em 2020 como resposta aos desafios impostos pela pandemia de Covid-19 e à carência de espaços específicos para pesquisa na área, o evento tem como objetivo reunir pesquisadores, grupos de pesquisa, docentes e discentes, promovendo o avanço do campo enquanto ciência. Ao longo dos últimos cinco anos, o ENPEGASTRO tem fomentado diálogos interdisciplinares e colaboração, conectando profissionais e acadêmicos dentro e fora da Gastronomia. Este texto apresenta

um histórico-temporal das edições realizadas, o perfil dos participantes e as múltiplas conexões estabelecidas, destacando a relevância desse espaço na consolidação das Ciências Gastronômicas no contexto brasileiro, marcado por suas particularidades territoriais. O ENPEGASTRO emerge, assim, como um espaço efetivo para a troca de conhecimentos, fortalecimento teórico e formação de redes interinstitucionais, contribuindo para a superação dos desafios do campo e para seu delineamento como área científica.

Palavras-chave: Gastronomia; Evento Científico; Extensão Universitária; Ensino Superior; Divulgação Científica.

Abstract: This article discusses the creation and development of the Brazilian Gastronomy Research Meeting (ENPEGASTRO), a space dedicated to scientific dissemination and the strengthening of the academic-scientific field of Gastronomy. Established in 2020 in response to the challenges posed by the Covid-19 pandemic and the lack of specific spaces for research in the area, the event aims to bring together researchers, research groups, professors, and students, promoting the advancement of the field as a science. Over the past five years, ENPEGASTRO has fostered interdisciplinary dialogues and collaboration, connecting professionals and academics both within and outside Gastronomy. This text presents a historical overview of the editions held, the profile of participants, and the multiple connections established, highlighting the relevance of this space in consolidating Gastronomic Sciences within the Brazilian context, marked by its territorial particularities. Thus, ENPEGASTRO emerges as an effective platform for knowledge exchange, theoretical strengthening, and the formation of interinstitutional networks, contributing to overcoming the field's challenges and shaping it as a scientific domain.

Key Words: Gastronomy; Scientific Event; University Outreach; Higher Education; Scientific Dissemination.

Resumen: Este artículo analiza la creación y el desarrollo del Encuentro de Investigación en Gastronomía de Brasil (ENPEGASTRO), un espacio dedicado a la divulgación científica y al fortalecimiento del campo académico-científico de la Gastronomía. Creado en 2020 como respuesta a los desafíos impuestos por la pandemia de Covid-19 y la falta de espacios específicos para la investigación en el área, el evento tiene como objetivo reunir a investigadores, grupos de investigación, docentes y estudiantes, promoviendo el avance del campo como ciencia. A lo largo de los últimos cinco años, el ENPEGASTRO ha fomentado diálogos interdisciplinarios y colaboración, conectando a profesionales y académicos dentro y fuera de la Gastronomía. Este texto presenta un recorrido histórico-temporal de las ediciones realizadas, el perfil de los participantes y las múltiples conexiones establecidas, destacando la relevancia de este espacio en la consolidación de las Ciencias Gastronómicas en el contexto brasileño, marcado por sus particularidades territoriales. Así, el ENPEGASTRO emerge como

un espacio efectivo para el intercambio de conocimientos, el fortalecimiento teórico y la formación de redes interinstitucionales, contribuyendo a superar los desafíos del campo y a delinearlo como un área científica.

Palabras-clave: Gastronomía; Evento Científico; Extensión Universitaria; Educación Superior; Divulgación Científica.

Introdução

O presente artigo objetiva descrever e discutir a criação de um espaço dedicado à divulgação científica e fortalecimento do campo acadêmico-científico da Gastronomia, o Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (ENPEGASTRO). Ao longo do texto, demonstrando o esforço e ampliação deste evento extensionista, caminharemos pelas estradas sinuosas percorridas ao longo dos últimos cinco anos desde a idealização e primeira edição do evento, e apresentaremos um histórico-temporal das edições e de perfil dos sujeitos-pesquisadores que transitam neste espaço.

Sobretudo, evidenciaremos como marco de um espaço feito por professores (as), pesquisadores (as) e estudantes de Gastronomia, para tecer diálogos em rede, dentro e fora do campo da Gastronomia, afinal, compreendemos que justamente a partir dessas múltiplas conexões que conseguiremos avançar com o próprio delineamento das Ciências Gastronômicas, sobretudo a partir das particularidades e subjetividades do território nacional.

O cenário desafiador nas esferas de ensino e pesquisa em Gastronomia no Brasil atinge novos e inesperados patamares com o advento da pandemia de Covid-19, que, embora já fosse considerada um problema de saúde pública em várias nações do mundo desde o ano anterior, teve seu primeiro caso confirmado no Brasil em fevereiro de 2020. Assim como em outros campos, o universo da Gastronomia está amplamente associado à prática, ao contato físico e sensorial com os pares e os alimentos. Em suma, a Gastronomia tem o contato humano e o binômio humano-natureza como uma de suas características centrais. Nesse contexto, o caos social gerado por uma pandemia, como o ocorrido, reverbera de incontáveis maneiras nas diferentes esferas desse campo, seja nas práticas de ensino, pesquisa e extensão, seja no mercado de trabalho.

Neste sentido, se, em um contexto social entendido como “normal”, sem as restrições do distanciamento social, a Gastronomia já enfrentava desafios para se consolidar e ser reconhecida em movimentos e espaços científicos, como seria possível articulá-la em um contexto de “novo normal”, no qual as dinâmicas de ensino, pesquisa e extensão, bem como as articulações e conexões já existentes no campo, se viam ainda mais limitadas?

Foi como resposta a esse cenário de caos social, somado aos demais desafios inerentes à Gastronomia, como a carência de espaços específicos para a pesquisa na área, que surgiu,

em 2020, o Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (ENPEGASTRO). O evento é uma iniciativa que visa reunir pesquisadores, grupos de pesquisa, docentes e discentes, promovendo o avanço da Gastronomia como campo científico, fortalecendo suas bases teóricas e estimulando a troca de conhecimento entre profissionais e acadêmicos da área. Nesse contexto, o ENPEGASTRO se estabelece como um espaço de encontro efetivo, fomentando o diálogo e a colaboração, e proporcionando um ambiente propício para a discussão de temas relevantes para a área, além de estimular a formação de redes interinstitucionais.

A realização do ENPEGASTRO é guiada por um compromisso com a integração entre ensino, pesquisa e extensão universitária, acreditando que a construção do campo da Gastronomia se dá, principalmente, por meio da interação prática e teórica desses pilares. Ao longo de suas edições, o evento tem procurado abranger a multiplicidade de abordagens que caracterizam a Gastronomia, oferecendo um espaço para a apresentação de pesquisas que, embora distintas em seus focos e metodologias, compartilham um compromisso com o aprofundamento do saber gastronômico.

Caminhos percorridos: um breve histórico das edições do ENPEGASTRO

A **primeira edição** foi realizada em 13 de novembro de 2020, em formato virtual, em parceria com o IV Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). A edição foi inteiramente desenvolvida sem fomento, executada por um corpo composto por uma docente do curso de Gastronomia da UFRJ, egressos-pesquisadores do mesmo curso e graduandos, incluindo de outros campos, como história da arte. Essa edição contou com diversas sessões temáticas de apresentação de pesquisas, incluindo: i) ensino, pesquisa e extensão; ii) pensando a gastronomia; iii) culturas e tradições gastronômicas; iv) gastronomia e suas aplicações; e v) mídia e pandemia.

A edição também contou com uma mesa de encerramento intitulada “Pesquisa e Divulgação Científica na Gastronomia”, incorporando docentes-pesquisadores e a apresentação de iniciativas em curso sobre essa temática, como a criação do 1º Mestrado Acadêmico em Gastronomia, vinculado a Universidade Federal do Ceará - UFC; O lançamento do novo periódico dedicado à pesquisas em Gastronomia, a Revista Mangut: Conexões Gastronômicas, abrindo sua chamada para submissões no evento; e a apresentação das coletâneas “Gastronomia: ensino, pesquisa e extensão” e “Gastronomia, Gestão e Sustentabilidade”.

A **segunda edição** ocorreu no ano seguinte, de 16 a 18 de novembro, em parceria com o 1º Simpósio de Gastronomia, Ciência e Educação da Universidade de Brasília (UnB). Essa edição apresentou alterações em dois aspectos principais em relação à anterior: i) o acréscimo de mais dias de evento; e ii) a mudança na nomenclatura, antes “Encontro de Pesquisadores”,

agora “Encontro de Pesquisa”. Ambas as alterações foram realizadas a partir de uma dinâmica dialógica entre pares, baseada em escuta e reflexão.

O aumento na duração do evento foi uma resposta ao sucesso da primeira edição, que superou as expectativas da organização. A primeira edição, devido ao volume e à qualidade das pesquisas apresentadas, teve uma carga horária extensa, ocorrendo das 8h30 às 21h. Para acomodar melhor as pesquisas e privilegiá-las com tempo adequado para apresentação e discussão, decidiu-se ampliar o evento, incorporando mais dois dias à programação, totalizando três dias na segunda edição. Além disso, essa ampliação permitiu a inclusão de atividades adicionais além da apresentação de pesquisas.

A mudança na nomenclatura do evento, por sua vez, visou torná-lo mais inclusivo e representativo. O nome “Encontro de Pesquisa” foi adotado para abarcar de forma ampla e igualitária os diferentes movimentos de representação e representatividade. Termos como “pesquisadores”, “pesquisadoras” ou “pesquisadorx” são todos contemplados no conceito de “Pesquisa”, evidenciando um espaço que acolhe todos os sujeitos que a desenvolvem.

O compromisso com a diversidade e representatividade tornou-se um dos pilares centrais do ENPEGASTRO. Esse princípio reflete a própria essência da Gastronomia, que se constrói e resiste a partir do encontro e da interação entre múltiplas culturas, saberes, técnicas e sujeitos. Nesse sentido, não é possível abordar a Gastronomia sem considerar a perspectiva da diversidade. Isso inclui a revisão do próprio termo, que passou a ser utilizado no plural pela organização do evento: “Gastronomias”.

[...] o termo Gastronomias é tencionado no plural não por mero exercício semântico. A ideia paira sobre a existência de múltiplas GastronomiaS, e é dada, sobretudo, a partir do que esse Encontro apresentou, e do que tem se apresentado pelo movimento do campo. Ou seja, de que é possível observar uma confluência de singularidades, uma multidão, no sentido que Giorgio Agamben e Michel Hardt trazem para nós. É então, uma reunião de multiplicidades, que se diversifica e se define pelas e nas alteridades. (ENPEGASTRO, 2021, p. 6).

A **terceira edição** foi realizada entre os dias 9 e 11 de novembro de 2022, sendo a primeira a ocorrer no modelo híbrido. Nesse período, devido à eficácia das vacinas, a pandemia de COVID-19 estava mais controlada, e a sociedade retornava gradualmente à normalidade. Essa edição também foi marcada por um feito significativo: foi a primeira a receber fomento da CAPES, por meio do edital PAEP – Programa de Apoio a Eventos no País, tornando o ENPEGASTRO um dos primeiros eventos com a Gastronomia como temática central a ser contemplado com financiamento público.

Outra novidade, em relação às edições anteriores, foi a introdução de um tema orientador para o evento, direcionando os diálogos, sem, contudo, restringi-los. O tema da edição foi: ***“Os múltiplos olhares sobre as Gastronomias e as conexões contemporâneas.”***

Além disso, foi instituído um conselho científico com o objetivo de aprofundar e enriquecer as dinâmicas acadêmicas do evento. O conselho contou com nove doutores, provenientes das cinco regiões do país, cujas pesquisas têm a Gastronomia como eixo central.

Apesar da adoção do modelo híbrido, as apresentações de pesquisas científicas foram mantidas exclusivamente no formato online, garantindo que o evento permanecesse acessível a participantes de todas as regiões, como reforçado no próprio conceito de "encontro" presente no nome do evento. A migração das apresentações para o formato presencial poderia inviabilizar a participação de muitas pessoas devido aos custos logísticos. As edições anteriores já haviam sido agraciadas com pesquisas oriundas de praticamente todos os estados brasileiros, e manter o formato virtual para apresentações foi estratégico para preservar essa diversidade.

Os dois primeiros dias do evento foram dedicados a atividades exclusivamente virtuais, enquanto o terceiro dia contou com atividades presenciais, transmitidas ao vivo pelo canal oficial do evento na plataforma *YouTube*. Entre as atividades exclusivamente virtuais, destacamos a presença do Ministério do Turismo, através de representantes, apresentando o novo Programa Nacional de Turismo Gastronômico - Gosto Pelo Brasil. A Roda de diálogos intitulada "Os múltiplos olhares sobre as Gastronômias Contemporâneas" e a conferência "Gastronomia e Fome".

Para as atividades presenciais, foi estabelecida uma parceria com a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) e com o Laboratório de Eventos em Turismo (LABETUR). Essa parceria foi possível a partir do apoio da Professora Dra. em Turismo, Joice Lavandoski, docente do curso de Turismo da UNIRIO. O LABETUR, além de ceder o espaço físico para o evento, idealizou uma atividade pedagógica extensionista que envolveu seus docentes e discentes. Essa iniciativa integrou os alunos às atividades de organização prévia e durante o evento, promovendo aprendizado prático sobre a elaboração de eventos acadêmicos.

No dia presencial, também contamos com a Roda de Diálogo "Gastronomia, Agroecologia e Território", a apresentação do "Observatório das Gastronômias" e as palestras "Experiências do 1º Mestrado em Gastronomia do Brasil" e "Desafios da Pesquisa em Gastronomia". Todas essas atividades foram realizadas no auditório, com transmissão ao vivo via *Youtube*. Também promovemos, inteiramente presencial, as oficinas culinárias "Eu, você e o Chocolate", "A Banana e Seus Usos Culinários" e a exposição do "Projeto Origem UFRJ e Certificação do Selo SOU".

Imagem 1: Registros da Oficina "A Banana e seus Usos Culinários"



Fonte: Acervo ENPEGASTRO (2022)

A edição também contou com um banquete de café da tarde, idealizado pelos Gastrônomos-Pesquisadores da Coordenação Executiva do evento, executado em parceria com discentes extensionistas do curso de Gastronomia da UFRJ. As preparações foram realizadas no laboratório dietético-culinário da UFRJ e finalizadas no laboratório dietético-culinário da Nutrição e Turismo da UNIRIO no próprio dia do evento.

Por fim, uma mesa de encerramento promoveu um resumo geral das atividades do evento e reflexões das coordenações geral, científica e executiva, bem como encaminhamentos para a próxima edição.

Imagem 2: Registros do Diálogo de Encerramento III ENPEGASTRO



Fonte: Acervo ENPEGASTRO (2022)

A **quarta edição** do ENPEGASTRO ocorreu este ano, em 2024, de 23 a 26 de abril, também em modelo híbrido. Nesta edição, foi realizada uma parceria com o curso de graduação e o mestrado acadêmico em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC), que sediou as atividades presenciais do evento. O tema escolhido foi: **“Decolonialidades, Biomas Brasileiros e Povos Originários: Novos (necessários) olhares para as Gastronômias.”** pois:

A interseção entre **decolonialidades, biomas brasileiros e povos originários** lança uma luz vital sobre as múltiplas Gastronômias do Brasil. [...] No entanto, muitas vezes, as narrativas hegemônicas têm marginalizado e às vezes até invisibilizado essas contribuições, perpetuando uma certa colonização cultural e alimentar. Esta quarta edição do **ENPEGASTRO** representa uma oportunidade de questionarmos esses paradigmas e imergimos em debates que se lastram nos saberes ancestrais, ingredientes autóctones e técnicas tradicionais. (Soares, et al., 2024).

Contando novamente com o fomento da CAPES, e desta vez incrementada com recursos também do CNPq e da Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP) durante os quatro dias de evento ocorreram atividades online e presenciais.

Imagem 3: Registros da Coordenação Geral, Local, Científica e Executiva do ENPEGASTRO.



Fonte: Acervo ENPEGASTRO (2024)

Os dois primeiros dias foram marcados pelos Grupos de Trabalho (GTs) de apresentação de trabalhos e por visitas técnicas e culturais a pontos relevantes do universo gastronômico

de Fortaleza, como a *Escola de Gastronomia Social Dias Ivens Branco* e o *Mercado São Sebastião de Fortaleza*.

Os dois dias seguintes foram dedicados a atividades presenciais diversas, realizadas no Instituto de Cultura e Arte (ICA), em Fortaleza, com transmissão gratuita pelo canal oficial do evento no YouTube. Entre as atividades presenciais, destacaram-se: i) Feira de produtores; ii) Conversa-oficina: *Técnicas e utensílios culinários autóctones*; iii) Apresentação de pôsteres científicos; iv) Rodas de conversa: *Perspectiva histórico-crítica sobre a alimentação e a Gastronomia no Brasil*; *Redescobrimto a partir da história não contada do Brasil*; e *Tesouros Nacionais: sustentabilidade da cadeia produtiva dos alimentos tradicionais*; v) *A Sala de Análise Sensorial de preparações dos pesquisadores do Mestrado e Escola de Gastronomia Social*; e vi) a Primeira Mostra Artística do ENPEGASTRO.

Imagem 4: Registros da Roda de Conversa: Perspectiva histórico-crítica sobre a alimentação e a Gastronomia no Brasil.



Fonte: Acervo ENPEGASTRO (2024)

Vale destacar que essa edição do ENPEGASTRO foi marcada com apresentação, palestras e oficinas dedicadas a cultura alimentar cearense, e até mesmo durante os intervalos, com a degustação de comidas cearenses nas *merendas* e a presença do vendedor e tocador de triângulo de *chagadinhos*.

Imagem 5: Registros da Conversa-Oficina Técnicas e Utensílios Culinários Autóctones



Fonte: Acervo ENPEGASTRO (2024)

A Primeira Mostra Artística merece destaque como um passo inicial na aproximação entre as dimensões artísticas e científicas das Gastronômias. Para Ribeiro (2024), coordenador da atividade:

[...] os saberes ditos populares, artísticos e culturais e os saberes acadêmicos não existem em realidades paralelas. Eles coexistem sistematicamente, interagem e, somando-se, desenvolvem-se e propiciam transformações múltiplas. Afinal, há ciência na cozinha e cozinha na ciência; há arte na ciência e ciência na arte. Todas juntas em um caldeirão, as Gastronômias, as Artes e as Ciências são ingredientes igualmente vitais para a criação da complexa e deliciosa receita que é viver. (Ribeiro, p.6, 2024).

Esse enlace foi realizado a partir da exibição e apresentação de diferentes modalidades de arte que articulavam as Gastronômias, tendo como referência o tema da edição. Ao todo, oito cientistas-artistas participaram da ação, expressando sua arte por meio de exposição fotográfica, artesanato, pintura, documentários e performance de dança.

Imagem 6: Registros de Parte do Espaço Físico dedicado à Mostra Artística

Fonte: Acervo ENPEGASTRO (2024)

Como destacado, a trajetória do ENPEGASTRO se assemelha, em muitos aspectos, à das Gastronômias no campo científico: um percurso constante de revisitação e reconstrução a partir da dialogicidade. Cada edição diferencia-se da anterior não apenas nas temáticas abordadas, mas também em sua estrutura organizacional, nas modalidades e nas propostas de atividades.

ENPEGASTRO EM DADOS: Caracterização de perfis em movimento

Se as Gastronômias são complexas e heterogêneas, o caminho do ENPEGASTRO também o é. Esse é, inclusive, o motivo da decisão de configurá-lo como um evento itinerante, sem fixação em um único espaço geográfico-cultural, refletindo o caráter transfronteiriço das Gastronômias, que transcendem barreiras culturais e territoriais.

Esse transitar e (re)transitar pelas Gastronômias tem possibilitado um crescimento considerável para o ENPEGASTRO em diferentes frentes. Buscaremos então, ao longo desta seção, evidenciar e discutir dados diversos sobre o evento, como número de inscritos, submissões, trabalhos apresentados, entre outros, bem como dados que possibilitam caracterizar o perfil dos participantes. Tais dados se originam da plataforma utilizada para gestão do evento, o *even-3*, que recebe, armazena e organiza as informações preenchidas no ato da inscrição.

O quadro a seguir destaca dados acerca do perfil científico do evento:

Quadro 1 - Número de inscrições, submissões, autorias, grupos de apresentação de trabalhos e avaliadores por edição do ENPEGASTRO

EDIÇÃO	Nº INSCRITOS	Nº SUBMISSÕES	Nº TRABALHOS APRESENTADOS	Nº AUTORES	Nº GT's	Nº AVALIADORES
1º	368	70	45	91	5	28
2º	976	80	38	135	5	42
3º	900*	82	50	160	8	72
4º	931*	211	188	398	25	124

Fonte: Autoria própria (2024)

Os dados apresentados ratificam a trajetória de crescimento do ENPEGASTRO a cada edição, como evidenciado nas submissões, autorias, Grupos de Trabalho (GTs) e no corpo de avaliadores.

Observou-se notáveis avanços na qualidade dos trabalhos submetidos ao longo das edições. Isso é refletido comparando o quantitativo de submissões com o de trabalhos apresentados. Em geral, as pesquisas demonstraram melhorias em todos os aspectos: articulação teórica e metodológica, redação científica e clareza de contribuições para o campo. A qualidade das pesquisas científicas em Gastronomia é considerada um dos maiores desafios para seu avanço enquanto campo científico (Ferro, Rejowski, 2020), por conseguinte, tais experiências, vividas ao longo das edições do ENPEGASTRO, ressaltam um processo de amadurecimento científico em curso na Gastronomia.

O número de GTs não só aumentaram para dar escopo ao aumento no quantitativo de trabalhos apresentados, mas se diversificaram conforme as temáticas centrais propostas em cada edição do evento e pela demanda do campo, ou seja, alguns temas que antes estavam reprimidos e/ou diluídos em outros GTs nas edições anteriores ganharam corpo e mereciam espaços próprios para discussões pertinentes.

O aumento no número de inscritos, de forma expressiva, é perceptível desde a primeira edição para as subsequentes, todas com mais de 900 participantes inscritos. Isso evidencia que, logo após o surgimento do evento e sua divulgação entre os pares, a procura nas edições seguintes foi significativamente superior.

Vale destacar que, na terceira e quarta edições, devido ao modelo híbrido, houve participação de pessoas não cadastradas formalmente durante o evento, como coletivos indígenas, artistas, produtores rurais, entre outros. Assim, os números indicados correspondem apenas às inscrições formais realizadas.

Quadro 2 - Caracterização dos participantes inscritos por formação

EDIÇÃO	ENSINO MÉDIO	GRADUAÇÃO	ESPECIALIZAÇÃO	TÉCNICO	MESTRADO E DOUTORADO	NA
1°	4%	43%	8%	2%	43%	0%
2°	6,5%	52%	11%	4%	25,5%	1%
3°	6%	48%	8%	2,5%	32%	3,5%
4°	8%	49%	9%	3,5%	29,5%	1%

Fonte: Autoria própria (2024)

Enquanto evento de pesquisa, o ENPEGASTRO aspira não somente ser um espaço de diálogo entre os que já pesquisam, mas também um espaço inspirador que desperte o interesse pela pesquisa naqueles que, porventura, ainda não iniciaram essa jornada. Nesse sentido, ter um perfil de público abrangente em relação às suas etapas formativas é de grande relevância para nós.

Nossos dois principais grupos de inscritos são os graduandos/graduados e os mestrandos(as) e doutorandos(as), ou seja, estabelecemos um diálogo direto tanto com aqueles que ainda estão se formando ou já concluíram a graduação quanto com aqueles que já ingressaram no campo da pesquisa. No âmbito da graduação, acreditamos que um evento do porte do ENPEGASTRO, rico em perspectivas, conexões e atividades, pode motivar discentes de Gastronomia (ou de outras áreas) a se tornarem atores sociais e pesquisadores ativos na construção e defesa do campo científico.

Para os pesquisadores já consolidados — mestres e doutores —, o evento oferece um espaço no qual a Gastronomia é protagonista, tornando-se mais convidativo e acolhedor para dialogar sobre suas pesquisas entre os pares. Esse ambiente se diferencia de outros eventos em que a Gastronomia é tratada de forma periférica ou, por vezes, nem sequer abordada.

Dialogamos também com outros grupos relevantes, como técnicos, especialistas e estudantes do ensino médio (EM). Destacamos, sobretudo, os estudantes do ensino médio, pois participar de um evento acadêmico pode ser um pilar inspirador para que se inicie ou se reforce o desejo de ingressar no ensino superior. Em um contexto social no qual crescem movimentos que buscam desacreditar o ensino — especialmente o superior — e a ciência,

é urgente criar pontos de diálogo e experiências significativas com esses estudantes. Isso possibilita que eles vejam e percebam, na prática e com base em experiências reais, a relevância da universidade na sociedade.

Além disso, acreditamos que a presença desses estudantes no evento pode inspirá-los a se tornarem futuros discentes do ensino superior em Gastronomia, já ingressando no curso com uma percepção ampliada da área. Essa visão vai além do que o mercado e a mídia buscam vender, alinhando-se a um dos objetivos do ENPEGASTRO: desmistificar, tensionar e ampliar o entendimento da Gastronomia. Nesse sentido, o diálogo com esses jovens estudantes é essencial para enfrentarmos essas questões e promovermos novas perspectivas.

Quanto ao perfil do público, os dados apresentados a seguir foram coletados da plataforma de inscrições utilizada pelo evento, na qual cada participante informa seu perfil, incluindo idade, raça, gênero, estado de origem, titulação, entre outros. Esse levantamento passou a ser realizado a partir da 2ª edição.

Quadro 3 - Caracterização por gênero dos participantes inscritos por edição

EDIÇÃO	FEMININO	MASCULINO	OUTRAS IDENTIDADES DE GÊNERO
2°	67,8%	31%	1%
3°	65%	33,5%	1,5%
4°	65,5%	33,5%	1%

Fonte: Autoria própria (2024)

O que pode ser percebido a partir dos dados é uma intensa participação feminina. Cabe ressaltar que, culturalmente, enquanto a alimentação no ambiente doméstico tem sido tradicionalmente associada a um papel de gênero feminino, o campo profissional da Gastronomia se desenvolveu fortemente vinculado, sobretudo, ao gênero masculino. Esses cenários vêm sendo problematizados, evidenciando as relações do trabalho em cozinha como um ambiente reprodutor do patriarcado e os desafios impostos para deslegitimar a presença feminina nesses espaços (Minuzzo, 2023). Todavia, no âmbito da pesquisa em Gastronomia, os dados de inscritos do ENPEGASTRO parecem apontar para uma possível centralidade feminina no desenvolvimento desse campo acadêmico-científico.

Reforça-se também, ainda que em quantidade expressivamente menor, a participação de pessoas representantes de outras identidades de gênero. Desde sua criação, o ENPEGASTRO tem buscado configurar-se como um espaço inclusivo, aberto a todas as pessoas interessadas na pesquisa em Gastronomia, independentemente de quaisquer características. De fato, como referenciado, o mercado da Gastronomia tem como um de seus principais desafios a superação de preconceitos relacionados a gênero, impostos pelo racionalismo

ocidental-patriarcal. Todavia, parece-nos que o campo acadêmico-científico pode oferecer um espaço mais favorável à inclusão efetiva, para além das discussões teóricas.

Em relação aos aspectos raciais, como demonstrado na tabela abaixo, ainda que em proporções distintas, o evento tem recebido públicos provenientes de diversos grupos. Os mais representativos numericamente são pessoas brancas, pardas e pretas, seguidas por amarelas e indígenas.

Quadro 4 - Caracterização racial dos participantes inscritos por edição

EDIÇÃO	BRANCA	PRETA	PARDA	AMARELA	INDÍGENA	NA
2°	52,5%	13%	29%	3,5%	0,5%	1,5%
3°	54%	11%	28%	1%	0,5%	5,5%
4°	54,5%	13,5%	28,5%	2%	0,5%	1%

Fonte: Autoria própria (2024)

Assim como os pontos levantados acerca da igualdade de gênero, os aspectos raciais também representam desafios contemporâneos não apenas para a Gastronomia, mas para o campo acadêmico-científico como um todo. No Brasil, esse campo sempre foi, e ainda é, historicamente dominado por pessoas brancas. Nosso modelo universitário está profundamente influenciado por uma matriz eurocêntrica, que reproduz colonialidades até os dias atuais. Essa realidade evidencia relações de poder instituídas no campo educacional nacional, que se enraízam e se desdobram em todas as esferas educacionais, do ciclo básico ao ensino superior.

Esse modelo político-educacional já vem sendo problematizado e enfrentado de diversas formas, como por meio do movimento pela descolonização do ensino, incluindo o universitário. Esse processo envolve desde a revisão dos referenciais teóricos até a representatividade nos corpos docente e discente. Contudo, acreditamos que ainda há um longo caminho a ser percorrido para a promoção de uma educação de qualidade, verdadeiramente inclusiva e acessível a todos.

Destacamos, portanto, a relevância do ENPEGASTRO como um espaço para fomentar essas discussões a partir do recorte da Gastronomia. Esse tema tem, inclusive, inspirado decisões importantes, como a escolha de "Decolonialidades" como o eixo temático central da 4ª edição do evento.

Enquanto um evento de modalidade nacional, acreditamos ser de igual relevância socializar o perfil dos inscritos por regiões, destacados no quadro abaixo:

Quadro 5 - Caracterização regional dos participantes inscritos por edição

EDIÇÃO	SUDESTE	NORDESTE	SUL	NORTE	CENTRO OESTE	OUTROS PAÍSES*	NA
2°	38,5%	37%	13,5%	3%	6%	-	2%
3°	50%	31,5%	7%	4,5%	2,5%	-	4,5%
4°	30,5%	46%	12,5%	4,5%	4,5%	1%	1%

Fonte: Autoria própria (2024)

Desde sua primeira edição (embora não conste no quadro), o ENPEGASTRO demonstrou um engajamento maior advindo de duas regiões: o Sudeste e o Nordeste. Atribuímos isso ao fato de o evento ter surgido na região Sudeste, especificamente a partir de uma ação extensionista vinculada ao curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e, desde sua primeira edição, em colaboração com o curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC), incluindo a divulgação do primeiro Mestrado Acadêmico (stricto sensu) em Gastronomia no país, vinculado à UFC e divulgado pela primeira vez na 1ª edição do ENPEGASTRO.

Percebe-se, desse modo, que as regiões Sudeste, Nordeste e Sul são as majoritariamente presentes em percentual de público. Somados aos aspectos já citados, destaca-se que a maioria dos cursos de educação técnica e superior em Gastronomia vigentes no país está distribuída entre essas regiões, o que acreditamos ser um dos principais fatores explicativos da diferenciação percentual das regiões Centro-Oeste e Norte em relação às demais.

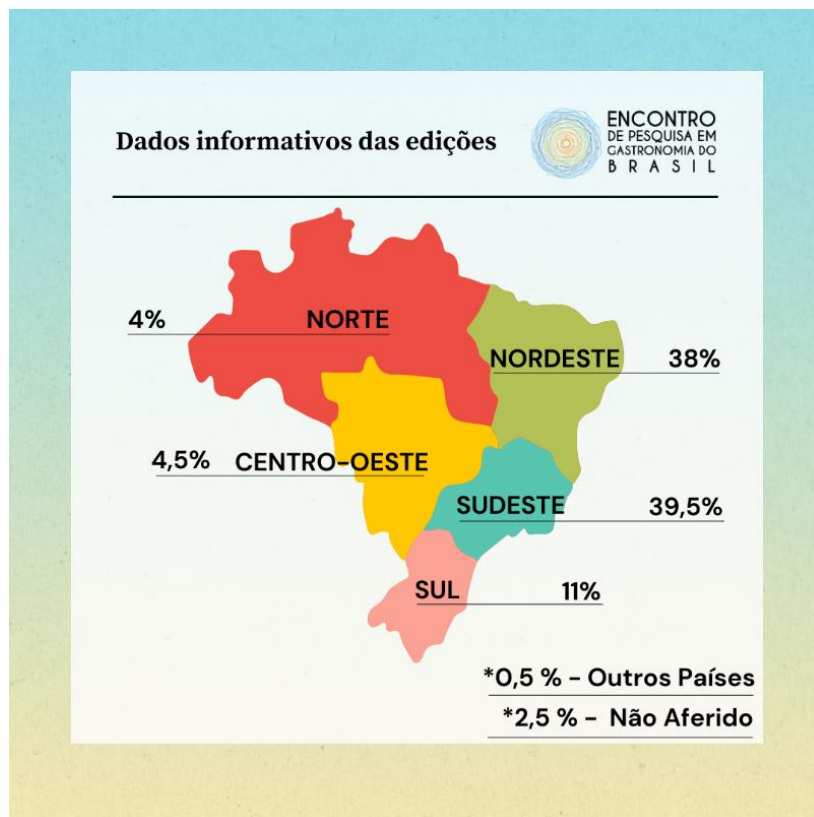
Destacando em números, os cinco estados com maior quantidade de inscritos na 2ª e 3ª edições são integrantes das regiões Sudeste e Nordeste, sendo, respectivamente: Rio de Janeiro, São Paulo, Ceará, Pernambuco e Bahia na 2ª edição; e Rio de Janeiro, Ceará, São Paulo, Bahia e Pernambuco na 3ª edição. Já na 4ª edição, a região Sul soma-se às demais na composição, com Rio de Janeiro, Ceará, Bahia, Pernambuco e Paraná.

Igualmente, salientamos que os quatro estados que estiveram entre os que registraram o maior número de inscrições em todas as edições — Rio de Janeiro, Ceará, Bahia e Pernambuco — compõem o grupo de quatro dos cinco estados que possuem um curso de Bacharelado em Gastronomia vinculado a universidades federais no país. Esse dado ressalta a relevância do papel das universidades públicas no fomento às ações de ensino, pesquisa e extensão e na socialização de seu corpo social nesses espaços, fator de central importância para os avanços na construção do campo científico-acadêmico da Gastronomia.

Em aspectos gerais, caracterizamos, no quadro 5, o percentual de inscritos quanto a sua região de origem por edição, exceto a 1ª, quando tais dados ainda não eram aferidos. Na

imagem abaixo, apresentamos a média percentual geral de participantes, por região, considerando a somatória de inscritos das edições do ENPEGASTRO (exceto a 1^o):

Imagem 7 - Média Percentual dos Inscritos do ENPEGASTRO por Região



Fonte: Autoria própria (2024)

Os dados gerais somando as edições destacam que, se, por um lado, o quantitativo de inscritos da região Sudeste e Nordeste encontram-se equiparados como as regiões mais presentes, por outro, as regiões Norte e Centro-Oeste equiparam-se como as menos presentes. Compreendendo esse cenário, desde a segunda edição (2^a), temos feito movimentos para estabelecer diálogos e conexões mais diretas com instituições de ensino provenientes do Centro-Oeste e do Norte, para possibilitar uma maior participação de atores sociais-pesquisadores dessas regiões. A 2^a edição foi realizada em parceria com o Instituto Federal de Brasília (IFB) e apresentou um número mais expressivo de participantes advindos da região Centro-Oeste. Já na 4^a edição, estreitamos ainda mais os laços com pesquisadores e instituições de ensino da região Norte, tornando-se a edição com maior público dessa região.

Temos percebido também, desde que iniciamos a realização das edições em formato híbrido, que a existência de atividades presenciais influencia a flutuação do perfil regional de público, de modo que há mais interesse e participação de pessoas da região onde ocorrerão as atividades presenciais. Isso pode ser facilmente percebido pelo exemplo das regiões Sudeste e Nordeste, que, embora tenham sido as mais participativas em todas as edições, apresentam picos percentuais — muito superiores às suas médias — justamente nas edições em que protagonizam as atividades presenciais. Sendo assim, a 3^a edição, com atividades

presenciais no Rio de Janeiro, contou com 50% do público proveniente da região Sudeste, ante uma média de 34,5% nas edições sem atividade presencial na região. Já a 4ª edição, com atividades presenciais no Ceará, contou com 46% dos inscritos da região Nordeste, frente a uma média de 34% nas demais edições.

Esses dados têm sido de grande relevância para a comissão organizadora do evento (geral, científica e executiva) para reforçar, ainda mais, o desejo pela continuidade do ENPEGASTRO como um evento híbrido-itinerante, contando sempre com atividades online e presenciais em diferentes estados. Essa é, inclusive, uma excelente forma de socializar o evento em regiões onde atualmente ainda temos menor incidência de público participante, como o Norte e o Centro-Oeste.

Por fim, ao longo das primeiras edições, também percebemos alguns movimentos de atores-pesquisadores internacionais expressando interesse na socialização com o ENPEGASTRO, motivo pelo qual optamos por expandir, na 4ª edição, o campo de origem dos participantes para outros países. Nesta edição, tivemos dados que comprovam a participação de pessoas provenientes de países como Portugal, Espanha, França e Estados Unidos, possibilitando, com isso, que possamos abrir novas portas de diálogo em edições futuras.

CONSIDERAÇÕES

Buscamos, ao longo do artigo, evidenciar a trajetória de criação e desenvolvimento do Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (ENPEGASTRO). Tal qual a jornada da própria Gastronomia no campo acadêmico-científico, o ENPEGASTRO surge, existe e resiste a partir do trabalho de muitas mãos: de sua coordenação geral, científica e executiva, bem como do conselho científico, corpo de avaliadores, mediadores, discentes de extensão e demais apoiadores. É um percurso demarcado por nascimentos e renascimentos, construções e desconstruções e, sobretudo, por uma ânsia de ser sempre mais a cada edição: mais inclusivo, mais dinâmico, mais dialógico. Acreditamos que, tal qual as Gastronomias transcendem a homogeneidade, igualmente não podemos nos fixar em formatos e, tampouco, em territórios. Afinal, a arte de viver, pesquisar e cozinhar perpassa o transitar — um transitar físico, mental e sensorial.

Nos comprometemos, nas futuras edições que virão, a sempre tentar ser melhores do que fomos e, sobretudo, a sermos uma ponte para o fortalecimento do campo científico-acadêmico das Gastronomias no Brasil, e da Gastronomia como cultura, como arte e como uma base fundamental identitária para nos conhecermos e nos reconhecermos enquanto indivíduos plurais, sobretudo a partir das lentes-pilares do ensino, da pesquisa e da extensão.

REFERÊNCIAS

ENCONTRO DE PESQUISA EM GASTRONOMIA DO BRASIL – ENPEGASTRO. Apresentação. In: Anais do II Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil, p. 6-7. Rio de Janeiro, 2021.

SOARES, Claudia Mesquita Pinto; SOUSA, Paulo Henrique Machado; FERRO, Rafael Cunha; HASHIMOTO, Glória; RIBEIRO, Kennedy Ramires Mangerot; PINHEIRO, Annah Bárbara. DECOLONIALIDADES, BIOMAS BRASILEIROS E POVOS ORIGINÁRIOS: NOVOS (NECESSÁRIOS) OLHARES PARA AS GASTRONOMIAS. 2024. Disponível em: < <https://www.even3.com.br/enpegastro2024/>>.

RIBEIRO, Kennedy Ramires Mangerot. As Gastronômias nas Artes e as Artes nas Gastronômias. In: MOSTRA ARTÍSTICA - Decolonialidades, Biomas Brasileiros e Povos Originários: Novos (necessários) olhares para as Gastronômias. Anais do IV Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil, p. 3-57. 2024.

MINUZZO, Daniela Alves. Entre o individual e o coletivo: as estratégias de resistência adotadas por trabalhadoras de cozinha em restaurantes no Brasil e na Espanha. 2023. 257 f. Tese (Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde) - Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

FERRO, Rafael Cunha; REJOWSKI, Mirian. Metodologia da pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo. **Rosa dos Ventos**, v. 12, n. 3, p. 463-483, 2020.

Sobre o/a (s) autor/a (s):

KENNEDY RAMIRES MANGEROT RIBEIRO

Mestre e Doutorando em Educação em Ciências e Saúde pelo Programa de Pós-Graduação Educação em Ciências e Saúde - PPGECS – Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. E-mail: kennedy111297@gmail.com . ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-0261-6738>

CLÁUDIA MESQUITA PINTO SOARES

Doutora em Educação em Ciências e Saúde pelo Programa de Pós-Graduação Educação em Ciências e Saúde - PPGECS – Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Docente do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. Email: claudia.gastronomia@nutricao.ufrj.br . ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>

RAFAEL CUNHA FERRO

Doutor em Hospitalidade pelo Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi – PPGH – UAM. Docente da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ – e do Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. E-mail: rafaelferro@ufrj.br . ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9063-8395>

PAULO HENRIQUE MACHADO SOUSA

Doutor em Ciências e Tecnologia de Alimentos pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Viçosa - UFV. Professor e Coordenador do Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará - UFC. E-mail: phmachado@ufc.br . ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7005-6227>