

Relato de Evento

**CONGRESSO BRASILEIRO DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA
GASTRONOMIA E NA CIÊNCIA DOS ALIMENTOS 2020 – CBGCA.**

CLÁUDIA MESQUITA PINTO SOARES¹

DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v13i2p620>

	<p>Ficha técnica:</p> <p>Título: O Congresso Brasileiro de Inovação e Tecnologia na Gastronomia e Ciência de Alimentos.</p> <p>Realização: Universidade Federal do Ceará.</p> <p>Data: 7 a 9 de outubro de 2020.</p> <p>Local: Ambiente <i>online</i> - https://painel.vpeventos.com/login</p>
---	--

Nos dias 7 a 9 de outubro de 2020 aconteceu o Congresso Brasileiro de Inovação e Tecnologia na Gastronomia e na Ciência dos Alimentos [CBGCA]. O evento estava inicialmente previsto para maio de 2020 de forma presencial; a mudança para modo online se deu em função da Pandemia do Covid-19 decretado pela Organização Mundial da Saúde [OMS], em março de 2020. O Congresso foi idealizado e coordenado pelo Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade federal do Ceará, com a coparticipação dos demais cursos de bacharelado público em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Universidade Federal da Paraíba, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Universidade Federal da Ciência das Saúde de Porto Alegre e Escola de Gastronomia Social Ivens dias Branco, além do Senac-CE.

Dentre os desafios postos para um Congresso Nacional de Gastronomia com atores que entrelaçam as inúmeras conexões que se fazem presentes no pensar e fazer Gastronomia na academia, associou-se à realização em formato online. Somado a essa questão, a autorização do primeiro Mestrado em Gastronomia do Brasil confere ao momento um cuidado especial na

¹ **Cláudia Mesquita Pinto Soares** – Mestre. Doutoranda e professora no Bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal do Rio De Janeiro, Rio De Janeiro, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/7241929604535692>. E-mail: claudiasoares@ufjr.br

preparação e abordagem das temáticas como potência para delineamento e fortalecimento do campo científico que a Gastronomia brasileira deseja.

Foram nove mesas redondas com pelo menos três participantes em cada, nove minicursos e duas palestras, uma de abertura e outra de encerramento. Durante três dias, as atividades começaram às 13h30 da tarde e estendiam-se até às 19h30. O formato online permitiu um controle sobre o tempo das atividades, impedindo os atrasos bastante comuns em eventos científicos presenciais. As temáticas de cada debate estiveram norteadas pelas áreas da Gastronomia e Ciência dos Alimentos e interseccionadas pelos sentidos das inovações. Ora postas como problematização para pensar uma nova ordem do fazer, ser e estar, como no caso da Educação, ora no plano das tecnologias como soluções para problemas reais e objetivos impostos pela hegemonia do ato de alimenta-se em que a lógica global nos impõe. Os palestrantes vieram de distintas áreas, formações e atuações bem como de diversas regiões do Brasil e do exterior.

Foram debatidos temas como a educação, ensino, pesquisa e extensão e a perspectiva da inovação frente aos desafios da atualidade incluindo educação online e EAD em Gastronomia. As patentes e as inovações como alternativas empreendedoras. A questão da cultura alimentar e os conhecimentos tradicionais, os fermentados e as algas marinhas como alternativas saudáveis à alimentação na atualidade. Assim como a biodiversidade brasileira e a necessidade de atenção à gestão dos empreendimentos gastronômicos além da produção de vinhos brasileiros. Ressalta-se que diferente de outras edições, foi privilegiado o debate de cunho teórico científico, notado sobretudo pela escolha dos palestrantes que em sua maioria são professores e pesquisadores da área com ampla atuação nas temáticas apresentadas. Foram mais de 50 palestrantes e 400 participantes ao todo no evento, de todos os estados do Brasil.

Na seção de trabalhos científicos foram aprovadas 300 pesquisas apresentadas em formatos de vídeos gravados e dispostos na plataforma do evento, podendo ser acessados a qualquer momento. A diversidade de temáticas confirma a complexidade da Gastronomia e a pluralidade de interfaces com outros campos que apoiam a leitura dos cenários gastronômicos que ora se delineiam. As comunicações dos trabalhos estavam divididas em Grupos de trabalho com temas centrais: Gastronomia e Ciência dos Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional; Turismo e Gastronomia; Gastronomia e Memória; Patrimônio e Gastronomia; Empreendedorismo e

Gastronomia; Políticas Públicas e Gastronomia; Gastronomia e Educação e História da Gastronomia.

A plataforma de acesso ao congresso simulava um espaço pavilhão de eventos em que, após o acesso, o participante podia escolher o que visitar e assistir. O acesso individual e online foi feito via registro de login e senha e ficou disponível por um período posterior ao evento para serem acessados de forma assíncrona, proporcionando, portanto, a ampliação do alcance dos conteúdos tratados.

Foram três dias de intensa imersão nos temas do congresso e em que pese seu formato online retirar os contatos dos intervalos, das conversas no coffee break e dos encontros e conhecimentos que é proporcionado na visita a outra cidade e conhecer novas pessoas estabelecendo novas redes de contato, consideramos que a experiência no sentido que Larrosa (2019) nos traz. Foi intensa e satisfatória tendo em vista todos os impedimentos que vivenciamos com a pandemia de coronavírus e a intensificação dos usos do ambiente da Internet além de outras questões que assolam a ciência, a pesquisa, a escola, a universidade e a vida em especial no contexto político institucional brasileiro.

Para Larrosa (2019) a experiência é um acontecimento, com tudo que vem carregado de vulnerabilidade e risco, o que nos dá a dimensão da incerteza e da receptividade. A experiência é algo que nos acontece, que nos toca. Nesse sentido é preciso pensar sobre as condições que “implicam a presença não somente física – uma vez que estar presente é um estado, uma disposição e um modo de ser e estar no mundo” (Godoy, 2016, p. 21). É preciso, portanto, pensarmos nos sentidos das presenças, capaz portanto de criar e reinventar o novo.

O evento enquanto acontecimento, em especial no espaço online nos convoca a refletir sobre as alternativas de engajamento e da postura ativa ou passiva diante do conhecimento e da necessidade, sobretudo de construção de novos territórios de existências (Rolnik, 2016) para a Gastronomia como saber acadêmico e sua formação superior no âmbito brasileiro. O sentido do evento traz, portanto, o das resistências possíveis para o momento, que é ‘estar em rede’ (Castels, 2003) que se contrapõe ao conceito de ‘sujeito isolado da modernidade’ (Valle, 2008) e pensando coletivamente, horizontalmente e de forma colaborativa agindo com liberdade ocupando os espaços públicos para construção do presente possível para o pensamento da Gastronomia no Brasil. Assim, vemos as condições de possibilidade de inventarmos outros espaços (Foucault, 2003) que nos sirvam, não de abrigo, mas de resistência para que o ensino,

Soares, C. M. P. (20121). Congresso Brasileiro de Inovação e Tecnologia na Gastronomia e na Ciência dos Alimentos 2020 – CBGCA. **Revista Rosa do Ventos – Turismo e Hospitalidade**, 13(2), 620-623. DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v13i2p620>

a pesquisa e a extensão e, estas sejam pensadas e respeitadas mesmo em tempos em que a escola está suspeita (Veiga-Neto, 2003).

REFERÊNCIAS

Castells, M. (1999). *A Sociedade em Rede*. São Paulo: Paz e Terra.

Foucault, M. (2003). Outros espaços. In: M.B. Motta, (Org.) *Ditos e escritos: Estética, Literatura e pintura, música e cinema*, V. 3. Rio de Janeiro: Forense Universitária.

Godoy, K. E. (2017). *Formação Humana no Ciberespaço: os sentidos da presença na educação à distância*. Rio de Janeiro: Eduff.

Larrosa, J. (2017). *Tremores, escritos sobre experiência*. Belo Horizonte: Autêntica.

Rolnik, S. (2019). *Esferas da Insurreição: Notas para uma vida não cafetinada*. São Paulo: N-1.

Valle, L do. (2008) *O Sujeito Isolado: modos antigos e contemporaneos de presença e ação*. Rio de Janeiro: UERJ.

Veiga-Neto.A. (2003). *Foucault e a Educação*. Belo Horizonte: Autêntica.