

RELATO DE EVENTO

ENCONTRO DE PESQUISA EM GASTRONOMIA - ENPEGASTRO 2022

RENAN PEDROSO TEIXEIRA¹ & RAFAEL CUNHA FERRO²

RESUMO

O Encontro de Pesquisa em Gastronomia (ENPEGASTRO) é evento científico itinerante que acolhe e reforça os múltiplos olhares teórico-metodológicos da pesquisa em Gastronomia. Em sua terceira edição, o evento contabilizou 850 inscrições de pessoas de todo o território brasileiro e recebeu 82 resumos expandidos, representando um aumento de quase 20% em relação a edição anterior. Ao final, 47 trabalhos foram aprovados e apresentados em sete Grupos de trabalho. Além disso, a programação híbrida contou com quatro workshops, duas oficinas, quatro palestras e outras atividades sociais e científicas.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; Encontro de Pesquisa em Gastronomia; Evento Científico; Brasil.

ABSTRACT

The Encontro de Pesquisa em Gastronomia (ENPEGASTRO) is an itinerant scientific event that welcomes and reinforces the multiple theoretical and methodological perspectives of Gastronomy research. In its third edition, the event counted 850 inscriptions from people all over the Brazilian territory and received 82 expanded abstracts, representing an increase of almost 20% in relation to the previous edition. Overall, 47 papers were approved and presented in seven Working Groups. Moreover, the hybrid schedule included four workshops, two workshops, four lectures and other social and scientific activities.

KEYWORDS: Gastronomy; Encontro de Pesquisa em Gastronomia; Scientific Event; Brazil.

¹ **Renan Pedroso Teixeira** – Mestrando em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, SP, Brasil. Currículo: <https://lattes.cnpq.br/6031779724832694>. E- mail: trenanteixeira@gmail.com

² **Rafael Cunha Ferro** – Doutor. Professor no Programa de Pós-graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, SP, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/9643271002123963>. E- mail: rafacferro@gmail.com

BREVE HISTÓRICO

O Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil [ENPEGASTRO] foi concebido em 2020 por Claudia Soares, professora do Departamento de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, para ser um espaço de diálogo dedicado exclusivamente à Gastronomia, contando com o apoio do Coletivo dos Bacharelados Públicos em Gastronomia Brasil [REDE] e Executiva Nacional de Alunos e Egressos em Gastronomia do Brasil [EXEGASTRO]. Em sua terceira edição, o evento teve como tema 'Os múltiplos olhares sobre as Gastronômias e as conexões contemporâneas', onde buscou-se levantar debates e composições teóricas-científicas que propõem a compreender as <Gastronômias>, termo cunhado pela própria Claudia Soares (Soares & Souza, 2022), para além dos espaços comerciais e das cozinhas comandadas por chefs estrelados.

Durante o evento, interessou-se em ouvir as diversidades que a Gastronomia no Brasil pode proporcionar, não focando em chegar em um consenso, mas sim, ao focar em suas alteridades e características distintas composta por suas novidades, diferenças, práticas e hegemonias de imagens, cores, sabores e aromas de forma a compor um novo campo de saberes aberto e interdisciplinar. Nesse evento, propiciou-se o encontro entre pesquisadores, docentes e discentes de cursos de graduação e pós-graduação [lato e stricto sensu], além de grupos de pesquisa que tivessem interesse em debater, contribuir, conhecer, difundir e fortalecer o campo teórico, acadêmico e científico da Gastronomia.

No ano de 2022, o evento contou com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior [CAPES] no âmbito do Programa de Apoio a Eventos no País [Edital nº 6/2022], sendo um entre poucos eventos dedicados à Gastronomia que receberam esse tipo de fomento. Ademais, firmou-se parcerias com o Programa de Pós-graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, especialmente representado pelo seu coordenador, professor Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa; com a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro e com o Laboratório Multidimensional de Eventos em Turismo (LABETUR) associado ao Curso de Turismo da Unirio, coordenado pela professora Dra. Joice Lavandoski.

Essa terceira edição do ENPEGASTRO teve início no dia 9 de novembro de 2022 e se encerrou no dia 12 do mesmo mês e ano. O evento ocorreu em formato híbrido, utilizando-se das instalações da Unirio, com atividades transmitidas via Internet pelo canal do Youtube do próprio

ENPEGASTRO, além de Grupos de Trabalho que ocorreram via aplicativo Zoom. Ao todo, sua programação contou com duas rodas de diálogos, quatro workshops, uma conferência de abertura, quatro palestras, duas oficinas e sete Grupos de Trabalho.

PROGRAMAÇÃO 1º DIA

Mesa de Abertura - O primeiro dia de evento se iniciou com a Mesa de Abertura, que contou com a presença de representantes da Reitoria da UFRJ, da Direção do Instituto de Nutrição Josué de Castro, da Coordenação do Bacharelado em Gastronomia da UFRJ, da Chefia do Departamento de Gastronomia da UFRJ, da Coordenação do PPGG da UFC e da Coordenação Geral do Evento. Após a mesa de abertura, deu-se início a primeira conferência intitulada Gastronomia e Fome, ministrada pelo doutorando Gerson Antônio Barbosa Borges, do Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Estadual Paulista, com a presença da debatedora e mediadora Gleyse Peiter, doutoranda em História das Ciências das Técnicas e Epistemologia da UFRJ. A apresentação se voltou à discussão de um tema pouco explorado sob os olhares da Gastronomia, versando especialmente sobre a história do Movimento dos Pequenos Agricultores na produção, distribuição e o consumo alimentar em um contexto contemporâneo de crise alimentar, de forma ao abordar a fome sob perspectivas campesinas.

Roda de Diálogo - Em seguida, a Roda de Diálogo I - Os Múltiplos Olhares sobre as Gastronômias e as Conexões Contemporâneas teve início. No foco do debate estavam a ancestralidade alimentar por meio de estudos étnicos-culturais de ingredientes, práticas e saberes gastronômicos, permitindo um conhecer de novos pontos de vista para o estudo da Gastronomia. A mesa foi mediada por Claudia Soares, professora da UFRJ e coordenadora do ENPEGASTRO, e contou com a presença de três pesquisadoras: Tainá Marojoara, pensadora indígena, curadora, cozinheira e pesquisadora do NEHO – Núcleo de Estudos em História Oral, da USP; Lourence Alves, bacharela em História e em Gastronomia e doutora em Alimentação, Nutrição e Saúde pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro. E, por sua vez, Andreza Silva Andrade, indígena do povo Baré, do Alto Rio Negro, Amazonas, jornalista com experiência em trabalhos com povos indígenas e comunidades tradicionais, além de doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Comunicação da Universidade de Brasília.

Grupos de Trabalho - Após a primeira roda de diálogo, os GTs tiveram início. Os GTs Comunicação, Estudos Culturais 1 e Extensão foram apresentados simultaneamente. O GT

Comunicação abordou como o alimento, a comensalidade, a Gastronomia e a cultura alimentar são tratadas nas mídias e meio de comunicação. Foram objetos de pesquisa os programas de televisão [especialmente reality shows, séries, filmes], revistas e jornais impressos e on-line, abordando tanto a forma como as mídias conduziam os temas até a mensagem e os impactos resultantes desse meio de comunicação na sociedade.

Por sua vez, o GT Estudos Culturais 1 abordou a Gastronomia e seus múltiplos aspectos culturais. Os pesquisadores apresentaram trabalhos que contemplavam a cultura alimentar de diversos lugares do Brasil, em alguns casos traçando comparações com os aspectos das culturas alimentares de outros países. Também se refletiu sobre as tradições e funções [sob os olhares da divisão sexual e social do trabalho] dentro da cozinha e analisou-se os impactos da globalização na Gastronomia em diversos níveis e a partir de objetos múltiplos.

O GT Extensão foi organizado com participantes que apresentaram diversos temas de relevância para o crescimento do campo de estudo da Gastronomia, passando por questões de representatividade de causas sociais, acessibilidade e comensalidade para pessoas com deficiência visual, gastronomia sustentável e a importância da Gastronomia nas atividades de extensão.

Presença MTur - Em seguida às apresentações dos primeiros GTs, e para finalizar o primeiro dia da terceira edição do ENPEGASTRO, as representantes do Ministério do Turismo, Rafaela Levay Lehmann e Nicole Facuri, apresentaram o processo de desenvolvimento do Programa Nacional de Turismo Gastronômico – Gosto Pelo Brasil, lançado pelo Mtur em março de 2022, para todos os participantes do evento. A apresentação foi mediada por Joice Lavandoski, professora do Curso de Turismo da Unirio e doutora em Turismo pela Universidade de Algarve.

PROGRAMAÇÃO 2º DIA

O segundo dia de evento reuniu apenas os GTs. Nesse dia, ocorreu o GT Turismo e Patrimônio, o GT Estudos de Ingrediente, Produtos e Empreendimentos, o GT Ensino e Formação, o GT Estudos Culturais 2 e o GT Produção e Consumo. Abrindo o dia, o GT Turismo e Patrimônio concentrou estudos que abordaram a Gastronomia como atrativo e motivador para o Turismo e a Gastronomia como fator de fundamental importância para a memória, identidade, criatividade e riqueza cultural das regiões a qual ela foi pesquisada. Trabalhos que passaram

desde o estudo do potencial do turismo gastronômico de determinadas regiões até o estudo de práticas alimentares específicas de regiões tradicionais do nosso país.

De maneira subsequente, o GT Estudos de Ingredientes, Produtos e Empreendimentos apresentou pesquisas que tiveram foco tanto em ingredientes tradicionais da nossa cultura alimentar, quanto com ingredientes não considerados usuais, visando inovação e a criatividade de seu uso, muitas vezes se aproveitando de técnicas e conhecimentos provenientes das áreas de Ciência e Tecnologia de alimentos. Os pesquisadores também apresentaram estudos com foco nas novas tendências em empreendimentos no setor de Alimentos e Bebidas.

Como terceira atividade do dia, no GT Ensino e Formação propôs-se discutir pesquisas que focavam nas Instituições de Ensino e na formação em diversos cursos de Gastronomia no Brasil, de forma a abordar desde a educação profissional e tecnológica, os bacharelados, os ambientes de estudo, as disciplinas e a integração do profissional recém-formado em cozinhas profissionais.

O GT Estudos Culturais 2 manteve a mesma abordagem e foco que o GT Estudos Culturais 1. Porém, durante esse GT, os pesquisadores apresentaram pesquisas voltadas às práticas sociais de comensalidade, também apresentando a Gastronomia como fator relevante para a Hospitalidade, ao apontar as implicações e consequências do ato de se alimentar em lugares onde hóspedes e anfitriões permutam o mesmo espaço. Além de trabalhos que abordaram as práticas e tradições alimentares de regiões tradicionais, pontuando suas dificuldades e ancestralidades.

Ao final do segundo dia de evento, no GT Produção e Consumo foram apresentadas pesquisas que trouxeram novidades no que diz respeito ao trabalho de produção e distribuição de ingredientes e alimentos, como novas tendências entre agricultores e dos sistemas agroalimentares. Análises sobre os fatores externos à Gastronomia e como isso afeta o consumo tradicional em regiões específicas também compuseram esse GT.

PROGRAMAÇÃO 3º DIA

Workshops - O terceiro dia foi marcado pelo início das atividades presenciais, porém, antes delas, quatro workshops ocorreram de forma simultânea e on-line, sendo eles: TransGarçonne: Oficina de Café; Submissão e Publicação na Revista Mangút: Conexões Gastronômicas; Discussão

acerca dos Manuscritos Domésticos e Memória Social em Torno da Cultura Alimentar; e por fim, Gastrobotânica: o Uso de Ingredientes Vegetais Silvestres. Uma Nova Profissão para Novas Cozinhas? Todos tiveram início às 9:00 horas do dia 11 de novembro de 2022, com término às 11:00 do mesmo dia.

O workshop TransGarçonne: Oficina de Café foi ministrado pelo doutor em Educação em Ciências e Saúde, professor de Bebidas do departamento de Gastronomia do INJC da UFRJ e coordenador do programa de extensão TransGarçonne, e pela estudante do bacharelado em Gastronomia da UFRJ, Katharina Backes Costa Silva. O professor Renato apresentou aos participantes uma introdução ao mundo do café, passando pelos tipos de grãos, formas de plantio, a história do grão no Brasil e até as receitas e as formas de preparos de receitas clássicas e cotidianas. Já a discente Katharina Backes contou aos participantes sobre a sua experiência como monitora do projeto em aulas acerca do tema, passando desde o funcionamento e método das aulas, sobre as receitas de livros estrangeiros e sobre as adaptações executadas dentro de laboratórios prezando pela utilização de ingredientes locais e pelo paladar brasileiro.

Durante o workshop Discussão acerca dos Manuscritos Domésticos e Memória Social em Torno da Cultura Alimentar, a ministrante Vanessa Moreira, doutoranda pelo PPG em Antropologia da Universidade Federal da Bahia, apresentou como os livros de receitas podem nos transportar pelo tempo, nos mostrando segredos da produção de pratos e suas formas de cozinha-los, revelando a intimidade de uma família ou de uma comunidade, o capital cultural, o simbolismo e o investimento afetivo e estético presentes no ato de cozinhar. A ministrante conduziu uma discussão sobre os manuscritos domésticos, elucidando as discussões sobre a cultura e o patrimônio alimentar revisitadas quando em contato com as histórias familiares, de comunidades ou até mesmo cidades no que diz respeito a produção do alimento consumido.

O workshop Gastrobotânica: o Uso de Ingredientes Vegetais Silvestres. Uma Nova Profissão para Novas Cozinhas? contou com um ministrante estrangeiro, o botânico espanhol Evarist March Sarlat, que atua desde 2012 como gastrobotânico do restaurante El Celler de Can Roca, restaurante três estrelas Michelin, também sendo coordenador do projeto Terra Animada. Ele apresentou uma nova especialização na Gastronomia, a gastrobotânica, a partir da sua trajetória profissional e acadêmica nos estudos de ervas, plantas aromáticas e outros ingredientes conhecidos no Brasil com outro termo [Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANCs] e como elas são utilizadas no dia a dia do restaurante estrelado.

Já o workshop Submissão e Publicação na Revista Mangút: Conexões Gastronômicas contou com a presença de três ministrantes. O professor Ivan Bursztyn, doutor em Engenharia de Produção pela Instituto Alberto Luiz Coimbra de Pós-Graduação e Pesquisa em Engenharia - UFRJ, a professora Daniela Alves Minuzzo, doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro e o doutorando em Nutrição na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Rodrigo Cotrim de Carvalho. Todos compõem o corpo editorial da Revista Mangút: Conexões Gastronômicas e apresentaram o ciclo editorial da revista, de forma a explicar o processo de submissão, além de explicitar os critérios de avaliação.

Palestras - Após os workshops simultâneos, deu-se início às atividades presenciais no Auditório Vera Janacópulos, no térreo do prédio da Faculdade de Nutrição da Unirio. O evento presencial dividiu-se em três blocos. O primeiro bloco foi composto pela abertura presencial do evento, seguida pela palestra Desafios da Pesquisa em Gastronomia. Nessa palestra, o Prof. Dr. Rafael Ferro, do Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, apresentou alguns dos resultados dos seus estudos sobre a configuração da pesquisa científica em Gastronomia no Brasil, onde indicou-se os principais desafios ontológicos, teóricos-metodológicos e epistemológicos a serem superados ao visar-se o desenvolvimento desse campo de estudo no país. Em seguida, foi proferida a palestra Experiência do 1º Mestrado em Gastronomia do Brasil pelo coordenador do PPGG da UFC, prof. Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa, que abordou as experiências, oportunidades e desafios que vivenciou desde a propositura do curso de mestrado até os dias atuais do PPGG.

Oficinas - O segundo bloco contou com quatro atividades simultâneas, todas elas com duração de cerca de uma hora, com início às 15:00 horas. A oficina A Banana e seus Usos Culinários, apresentada pela gastrônoma graduada pela UFRJ, Carina Accioly, teve como premissa o uso integral de bananas em usos culinários, ao abordar tanto suas características organolépticas quanto as características nutricionais. A segunda oficina, Eu, Vc e o Chocolate, ministrada por Patrícia Nicolau, foi marcada por ser uma conversa amigável sobre os processos de produção de chocolate, do fruto do cacau até seu formato de barra, ao passar por suas características nutricionais e seus benefícios para a saúde.

Projeto Origem - Além das duas oficinas, o bloco contou com a exposição do Projeto Origem da UFRJ, que tem como objetivo fomentar o empreendedorismo e a inovação na produção de

Alimentos e Bebidas dentro do ambiente universitário. O Projeto Origem possui uma metodologia elaborada e dividida em 6 partes: Criação do Selo; Seleção de Empreendedores; Ciclo formativo; Mentorias; Design do serviço; Implementação. Referido na primeira etapa da metodologia do Projeto Origem, o Selo Sustentabilidade Origem UFRJ, ou Selo SOU, foi criado no intuito de fomentar, incentivar, despertar o interesse e a curiosidade, além de criar parcerias e formar mentorias promissoras, com foco em apoiar empreendedoras(es) que se dedicam a produção de alimento a partir de práticas gastronômicas sustentáveis. Tantos os produtos de Carina Accioly, que ministrou a Oficina 1 – “A banana e seus usos culinários” e Patrícia Nicolau, que ministrou a Oficina 2 – “Eu, vc e o chocolate”, possuem o certificado do selo SOU. Simultaneamente às três atividades ocorreu um *Coffee Break* preparado sob a supervisão da Coordenação geral do evento com o apoio dos discentes do curso de Gastronomia da UFRJ e de Turismo da Unirio.

Roda de Diálogo 2 - O terceiro e último bloco do dia reuniu três eventos, sendo o primeiro deles a **Roda de Diálogo 2 – Diálogos entre Gastronomia, Agroecologia e Território**, onde Gastronomia, agroecologia e território dialogaram de forma a evidenciar que esses debates são necessários para quem ocupa o campo da Gastronomia. Essa roda contou com a presença do Prof. Dr. Ivan Bursztun do Departamento de Gastronomia da UFRJ, da Profa. Dra. Juliana Dia do Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde da UFRJ, de Ana Santos – Centro de Educação Multicultural/CEM Serra da Misericórdia e Ruth Rodrigues - Armazém do Campo/MST/RJ.

Observatório - Em seguida, apresentou-se a proposta do Observatório Teórico-Acadêmico das Gastronomias, um espaço para encontro daqueles que produzem as novidades e ideias inéditas para a Gastronomia. Esse projeto visa formar uma rede de informações acerca do campo teórico-acadêmico das Gastronomias brasileiras, de forma a apoiar ações, projetos, dados de extensão universitária e pesquisas do campo. O Observatório das Gastronomias foi apresentado pela professora Claudia Soares e por Annah Barbara, bacharela em Gastronomia pela UFRJ e mestranda no Programa de Pós-Graduação em Educação da UERJ.

Encerramento - Ao final do dia, encerrou-se as atividades do evento com uma Mesa de encerramento composta por todos os membros da organização da terceira edição do ENPEGASTRO. No dia seguinte, 12 de novembro, aconteceu uma confraternização/almoço no restaurante Armazém do Campo – Rio de Janeiro, sustentado pelo Movimento Sem Terra do Estado do Rio de Janeiro.

Teixeira, R. P., & Ferro, R. C. (2023). Relato de Evento: Encontro de Pesquisa em Gastronomia - ENPEGASTRO 2022. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 15(2), 509-518.
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v15i2p509>

Em sua totalidade, a terceira edição do ENPEGASTRO contou com 850 inscrições de pessoas de todo o território brasileiro. Nessa edição, 82 resumos expandidos foram submetidos e avaliados, o que representa um aumento de quase 20% em relação a edição anterior. Ao final, 47 trabalhos foram aprovados [índice de 57% de aprovação] e apresentados em sete Grupos de trabalho [GTs]. Em geral, os trabalhos não aprovados incidiram em erros especialmente voltados à forma do manuscrito, como a não utilização do template do evento, a quantidade superior de caracteres permitidos e o não atendimento à norma ABNT. Esse cenário precisa ser observado com mais atenção, visto que condições preliminares de submissão devem ser respeitadas pelos autores que buscam participar ativamente dos processos de publicação em periódicos e outros meios de comunicação científica. São esses critérios preliminares que indicam o cuidado que o autor dispendeu com o seu texto.

Ainda assim, é possível destacar que essas pesquisas foram desenvolvidas em múltiplos cenários de formação, desde a Iniciação Científica até em nível de Doutorado, de extensão e de organização em Grupos de Pesquisa. Todas elas demonstraram contribuições significativas para o desenvolvimento desse campo científico em construção. Ademais, observou-se uma maior preocupação dos trabalhos apresentados nessa edição com relação aos procedimentos metodológicos e aos embasamentos teóricos.

517

REFERÊNCIAS

Soares, C. M. P., & Sousa, P. H. M. (2022). As muitas perspectivas do campo teórico-acadêmico das Gastronomias. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*, 2(2). [Link](#)



Teixeira, R. P., & Ferro, R. C. (2023). Relato de Evento: Encontro de Pesquisa em Gastronomia - ENPEGASTRO 2022. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 15(2), 509-518.
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v15i2p509>

FICHA TÉCNICA

Título	Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil - ENPEGASTRO
Realização	Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)
Data	9 a 12 de novembro de 2022.
Local	Presencial: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio) Ambiente híbrido - https://www.event3.com.br/enpegastro2022/