

## As muitas perspectivas do campo teórico-acadêmico das Gastronomias

*The many perspectives of the theoretical-academic field of Gastronomies*

*Las múltiples perspectivas del campo teórico-académico de las Gastronomías*

Cláudia Mesquita Pinto Soares | [claudiasoares@ufrj.br](mailto:claudiasoares@ufrj.br)

<https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Paulo Henrique Machado de Sousa | [phenriquemachado@gmail.com](mailto:phenriquemachado@gmail.com)

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

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.



SOARES, C. M. P., SOUSA, P. H. M. As muitas perspectivas do campo teórico-acadêmico das Gastronomias. Editorial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 6-8, dez. 2022.

A tarefa de editar uma revista científica em Gastronomia faz parte de mais um movimento de acompanhar o que vem sendo pensado e problematizado no campo, compreender temas e problemas atuais que tem sido tratado na sociedade e na academia. Em especial nesta edição da Mangút – Conexões Gastronômicas, a formação superior aparece em destaque, contemplando a tríade ensino, pesquisa e extensão.

Assim é o que ratificamos com os textos desse Dossiê Temático que se amplia para uma Edição Especial, uma vez que o número de manuscritos recebidos nos apresentou um panorama efervescente de produções que problematizam o ensino em seus diversos níveis e dimensões.

Vimos, portanto, que essa perspectiva denota uma inquietação que atravessa docentes e discentes para compor não apenas uma publicação, mas a real implicação com o fortalecimento de um campo de conhecimento dedicado às Gastronômias.

Essa ação vem acompanhada do compromisso com a construção de algo além do que conhecemos por gastronomia. Algo que entre demandas conceituais-analíticas, acadêmicas-pedagógicas também dialoga com pressões de mercado e do expresso desejo por regulamentar a profissão.

A edição especial traz elementos que corroboram com a perspectiva das Gastronômias e apontam para alguns pontos que merecem destaque.

A quantidade de carga horária que é dedicada às técnicas culinárias e o número de preparações e a dinâmica das mesmas nos cursos de bacharelado em gastronomia, bem como a importância das cozinhas regionais dentro da matriz curricular desses cursos são destacados nesta edição.

A importância da pesquisa e da extensão nos cursos de Gastronomia. A primeira precisa de mais atenção, foi objeto de debate no último Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos realizado em dezembro de 2022 na cidade de Fortaleza, e fica clara a necessidade de mais investimento dos órgãos de fomento com o campo e a criação de programas com cursos de mestrado e doutorado em gastronomia, para a absorção da demanda reprimida dos egressos gastrônomos e áreas afins.

A extensão universitária, para além da importância e resultados pedagógicos, aposta em novas construções. Na maioria das vezes atreladas a formação de mão de obra carente para o setor de alimentação comercial, o ensino como ação para novas possibilidades de inserção profissional e as práticas de aulas sobre culinárias e suas variações de organização, orientação a grupos escolares com objetivo de educação alimentar e nutricional.

Outro tema que merece destaque é um histórico do Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia (EREGASTRO), que foi um evento crescente que teve como objetivo integrar o corpo estudantil de Gastronomia e ganhou força, e contribuiu para as discussões na modificação do projeto pedagógico do Curso de Gastronomia e do Mestrado Universidade Federal do Ceará - UFC.

Outros estudos abordam o papel do ensino em Gastronomia, com seu caráter multidisciplinar, e sua importância socioambiental, com a valorização de insumos da nossa sociobiodiversidade e saberes tradicionais/ancestrais.

Em alguns textos também estão apresentados alguns cursos de gastronomia em diversas esferas, públicas e privadas; e em diversos níveis e modalidades, cursos técnicos, bacharelados e tecnológicos, onde são apresentadas suas potencialidades e transformações nos currículos ao longo dos anos e os potenciais ainda de transformação, para uma gastronomia contemporânea e emancipada de outras áreas do conhecimento.

Esses temas abraçam as principais linhas que essa Edição carrega com o objetivo de ampliar os debates sobre a formação em Gastronomia para além de seus cursos contribuindo para o fortalecimento desse campo acadêmico.