

## “Não é só sobre cozinhar, é sobre pensar a gastronomia!”: a importância formativa do Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia

*"It's not just about cooking, and it's about thinking about gastronomy!": the formative importance of the Regional Meeting of Gastronomy Students*

*"¿No se trata sólo de cocinar, se trata de pensar en la gastronomía!": la importancia formativa del Encuentro Regional de Estudiantes de Gastronomía*

Túlio Martins de Oliveira | [tulio1991@gmail.com](mailto:tulio1991@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-3938-9557>

Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.

Gabriela Brito de Lima Silva | [gabii.bls20@gmail.com](mailto:gabii.bls20@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-0195-8179>

Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.

Barbara Cassetari Sugizaki | [barbara.sugizaki@hotmail.com](mailto:barbara.sugizaki@hotmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-5000-6935>

Universidade de Coimbra (UC), Coimbra, Portugal.



Recebimento do artigo: 27-outubro-2022

Aceite: 21-dezembro-2022

OLIVEIRA, T. M., SILVA, G. B. L., SUGIZAKI, B. C. “Não é só sobre cozinhar, é sobre pensar a gastronomia!”: a importância formativa do Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 47-64, dez. 2022.

## RESUMO

Em 2016 no Brasil, formou-se um movimento de estudantes de Gastronomia cuja procedência vem dos cursos superiores concentrados na região Nordeste. O Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia (EREGASTRO) foi um evento que teve como propósito integrar o corpo estudantil e promover uma maior agência dos estudantes em diversas questões relacionadas à educação. A partir disto, este ensaio tem como objetivo refletir sobre a importância de tal encontro, destacando os seus desdobramentos e contribuições para a formação em Gastronomia. No primeiro momento discutimos os primórdios do movimento e seus motores; no segundo, são apresentados breves relatos sobre os eventos já realizados e seus principais desfechos e em seguida apresentamos alguns desdobramentos do movimento estudantil impulsionados pelo encontro. Concluímos que o grupo responsável pela criação e execução do encontro foi pioneiro nesta área ao organizar o movimento estudantil em Gastronomia. Estes foram responsáveis por protagonizar diversas discussões e ações que ultrapassaram o meio acadêmico e repercutiram de modo abrangente em outras searas do campo, e em especial na educação e formação em Gastronomia.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Educação; Universidade; Corpo Discente; Organização Política;

## ABSTRACT

In 2016 in Brazil, a Gastronomy students movement was formed whose origin comes from higher education courses concentrated in the Northeast region. The Regional Meeting of Gastronomy Students was an event aimed to integrate the student body and encourage greater student agency in education-related multiple problems. From this, this essay aims to reflect on the importance of such a meeting, highlighting its developments and contributions to training in Gastronomy. In the first moment, we discussed the beginnings of the movement and its engines; in the second, brief reports are presented about the events that have already taken place and their main outcomes, and then we present some developments of the student movement driven by the meeting. We conclude that the group responsible for creating and executing the meeting was a pioneer in this area by organizing the student movement in Gastronomy. These were responsible for leading several discussions and actions that went beyond the academic environment and had vast comprehensives repercussions in different areas of the field, especially in education and training in Gastronomy.

**Keywords:** Gastronomy; Education; University; Student Body; Political Organization;

## RESUMEN

En 2016 en Brasil se formó un movimiento de estudiantes de Gastronomía cuyo origen proviene de cursos de enseñanza superior concentrados en la región Nordeste. El Encuentro Regional de Estudiantes de Gastronomía fue un evento que tuvo como objetivo integrar al estudiantado y promover una mayor agencia estudiantil en diversos temas relacionados con la educación. A partir de ello, este ensayo pretende reflexionar sobre la importancia de tal encuentro, destacando sus desarrollos y aportes a la formación en Gastronomía. En un primer momento

discutimos los inicios del movimiento y sus motores; en la segunda se presentan breves informes sobre los hechos ya realizados y sus principales resultados y luego se presentan algunos desarrollos del movimiento estudiantil impulsado por el encuentro. Concluimos que el grupo responsable de la creación y ejecución del encuentro fue pionero en este ámbito al organizar el movimiento estudiantil en Gastronomía. Estos fueron los encargados de liderar varios debates y acciones que trascendieron el ámbito académico y tuvieron amplia repercusión en otros campos del ramo, y en especial en la educación y formación en Gastronomía.

**Palabras claves:** Gastronomía; Educación; Universidad; Cuerpo de estudiantes; Organización política;

## INTRODUÇÃO

O movimento estudantil no Brasil foi bastante ativo no decorrer do século XX e marcou presença no contexto político latino-americano. Durante sua trajetória ele teve incidência em momentos históricos marcantes, tais como o período da ditadura militar e a introdução do neoliberalismo na economia brasileira. Fóruns e debates relativos à educação e aos modelos de Universidade foram e continuam tendo destaque nas ações dessas organizações. Assim, pontua-se que o movimento estudantil é considerado um ator social de grande força e mobilização, atraindo diversas pautas e movimentos sociais (MESQUITA, 2003).

Podemos observar a agência desta organização nos diferentes níveis de educação (básica e superior), cada qual com pautas específicas acerca dos processos de educação e formação. No ensino superior o corpo discente de determinado curso comumente estabelece sua representação por meio dos Centros e Diretórios Acadêmicos. Nesse sentido, o curso superior de Gastronomia não se difere deste cenário. Soares et al. (2020) observam a existência de um movimento, composto por estudantes, que nos últimos anos questiona as bases conceituais hegemônicas e a formação em Gastronomia no Brasil. Tal agente, reivindica uma tradução pertinente da prática profissional e universitária do campo que seja compatível com a realidade brasileira (SOARES et al. 2020).

O movimento estudantil apresenta sobretudo uma possibilidade de atuação política para uma parcela dos estudantes e expressa o protagonismo juvenil em pautas consideradas cruciais para a educação, tais como um ensino gratuito de qualidade, a função social da universidade, combate às discriminações, etc. (MESQUITA, 2003). Além desses elementos, observa-se que o movimento estudantil em Gastronomia tem uma incidência combativa também no contexto teórico, técnico e científico do campo. Questões como o reconhecimento da identidade alimentar nacional, das técnicas, das tradições, dos atores populares e produtos da terra, do caráter eurocêntrico do campo, dentre outros aspectos tornam-se também alvo de disputas políticas e ideológicas pautadas pelos estudantes (SOARES et Al., 2020).

O Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia (EREGASTRO) é um evento idealizado e realizado por estudantes que teve seu início no ano de 2017 e continuidade nos anos de 2018 e 2019. O evento buscava criar uma articulação política entre o movimento estudantil, que dialogasse com diferentes setores da Gastronomia, especialmente no âmbito acadêmico. A partir destas questões, este texto tem como objetivo refletir sobre a sua importância, destacando os seus desdobramentos e contribuições para a formação em

Gastronomia. Considerando as experiências acumuladas durante a realização dos eventos, o texto apresenta o bojo do movimento estudantil a partir do EREGASTRO, e os anseios que serviram de combustível para a sua criação e ações.

Para Mesquita (2003), analisar o movimento estudantil é, sobretudo, analisar um movimento plural que tem a capacidade de expressar por meio de diversos grupos o cotidiano da condição estudantil. O autor pontua que este não se limita a suas organizações de caráter formal, mas também manifesta na sua dinâmica a criação de interesses e pautas que se transformam diariamente por meio da realidade vivenciada pelos estudantes (MESQUITA, 2003).

É a partir disso, que buscamos indicar como a conjuntura da educação em Gastronomia no país foi palco para mobilizar pautas emergentes e paradigmáticas que, ainda que praticadas em contexto regional, tomaram proporções nacionais. Deste modo, é importante situarmos de qual lugar tecemos estas reflexões. Somos pesquisadores de Gastronomia, egressos de bacharelados em Gastronomia distintos, que protagonizamos a organização desses eventos e alguns de seus desdobramentos. Assim, esclarecemos que se trata do relato dessa experiência coletiva apresentado neste trabalho como relato de experiência.

O texto apresentado está organizado em três partes. No primeiro momento, será apresentada a gênese do EREGASTRO (Nordeste), bem como os pontos críticos que emergiram durante este processo de construção. Em seguida serão apresentados relatos sobre cada um dos três eventos realizados, destacando as principais discussões e repercussões destes. Por fim, como modo de concluir, serão discutidos os desdobramentos desse movimento buscando demonstrar a sua agência em outras pautas e cenários para além do próprio EREGASTRO.

## O INÍCIO DO MOVIMENTO ESTUDANTIL EM GASTRONOMIA

O EREGASTRO é um evento de cunho acadêmico-científico formulado por estudantes de Gastronomia que sob sua qualidade regional, adquiriu proporções nacionais com o passar do tempo. Como relatado no texto de apresentação do evento na sua primeira edição, o EREGASTRO é definido como:

[...] um evento de cunho regional, que visa integrar os estudantes dos cursos de Gastronomia da região nordeste. O intuito deste evento é discutir demandas relacionadas à educação na área - como o incentivo a produção científica - e relações de trabalho, dentre elas a regulamentação da profissão. Através deste evento, busca-se: fomentar o debate sobre o papel da Universidade na formação do profissional de Gastronomia; discutir sobre as necessidades relacionadas ao mercado de trabalho; refletir sobre a difusão do conhecimento na área e qual o local, de fato, da Gastronomia na sociedade, culturalmente e politicamente. (EREGASTRO, 2017)

Destaca-se que tal trecho apresenta sobretudo as bases norteadoras das práticas do evento, das discussões e das reflexões propostas. O EREGASTRO surge na região Nordeste diante da sua qualidade de local com a maior número de cursos de bacharelado em Gastronomia do Brasil sediados em instituições públicas. Tais cursos estão alocados nas seguintes instituições: Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Federal da Bahia (UFBA) e Universidade Federal da Paraíba (UFPB).

A partir da proposta do evento é possível observar um diálogo entre o movimento e a perspectiva Freiriana do pensamento acerca da complexidade da realidade brasileira e a importância da regionalidade nesse contexto. As realidades regionais, sob uma óptica integradora incidem na construção da concepção do que é visto como "nacional" (FREYRE, 1952). Deste modo, a característica regional do EREGASTRO, assim como no supracitado texto de Freyre (1952), não configura um fato desagregador pois a todo momento houve uma participação massiva e ativa de estudantes, docentes e palestrantes de diversas regiões do país, cujo interesse era pensar a Gastronomia.

Ao recapitularmos os motores que impulsionaram o evento, destacamos como sua organização surgiu através da angústia coletiva que pairava de forma atomizada e difusa pelo cenário estudantil em todas as Universidades. O gérmen dessa mobilização teve sua formação durante o II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos ocorrido no ano de 2016 na cidade de Fortaleza (CE). Neste encontro, os estudantes realizaram reuniões que serviram para fomentar uma proto rede organizativa que, por falta de uma mobilização contínua, ficou apenas sob aquele momento. Todavia, pontua-se como essa rede de contatos foi de suma importância para a construção do evento e dos elos construídos posteriormente.

Outro fator, foram as experiências proporcionadas pela participação dos estudantes em eventos de Gastronomia de diversas categorias (acadêmicos, científicos, promocionais e de lazer), que subsidiaram reflexões sobre a realidade do campo. Apesar da presença de trabalhos científicos em alguns desses eventos, era nítida a superficialidade de determinadas discussões consideradas pelo movimento estudantil como extremamente importantes para a formação, especialmente o fator "produção de conhecimento científico na Gastronomia".

Os princípios que moldavam alguns cenários nestes eventos colocam debates complexos à sombra de apresentações personalistas de determinados profissionais (*chefs* de cozinha, por exemplo) ou de lideranças que buscavam uma espécie de vanguardismo. Nesse sentido, observamos que tais eventos não davam centralidade à algumas perspectivas fundamentais do pensar Gastronomia, como questões políticas, econômicas, culturais, ambientais e sociais e como isto atingia o corpo estudantil.

No ano de 2017, através da rede formada anteriormente pelos estudantes, surgiu a ideia de criar um evento que fosse realizado conforme os anseios e necessidades percebidas pelos próprios discentes, ou seja um evento "*feito por e para estudantes*". Apesar dos contatos formados no ano de 2016, por meio do II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência dos Alimentos, acreditava-se na possibilidade de uma baixa adesão na participação dos estudantes, principalmente devido às burocracias relativas à fundação de uma organização estudantil.

O imperativo então, era organizar o movimento estudantil de forma bem estruturada, possuindo uma instância para deliberação de pautas (como os encontros), uma entidade de execução na forma de uma executiva de estudantes. Este modelo trouxe a possibilidade de se propor pautas que pudessem passar por votação, baseando-se em uma espécie de centralismo democrático. Assim, buscamos trabalhar coletivamente as pautas, que são discutidas ao limite e após esse debate profundo, são colocadas à votação as linhas que serão defendidas pela executiva (LENIN, 2020).

A articulação política foi um aspecto prevalente na agregação de todas as instituições de bacharelado da região mediante o diálogo constante e escuta atenta. A partir disto, alguns critérios basilares e programáticos se estabeleceram e para que a proposta do evento fosse

válida, consideramos importante definir valores segundo os quais este seria regido, como podemos observar abaixo:

1. Esse é um evento totalmente feito por estudantes, com apoio das universidades que pertencemos, portanto, é um evento feito para ESTUDANTES, professores também serão bem-vindos ao evento, por comporem o corpo acadêmico, mas é um evento em que nós, os e as estudantes, somos protagonistas;
2. Compreendemos o interesse e agradecemos as pessoas que não compõem o corpo acadêmico de gastronomia na região nordeste, mas nosso foco é outro, como dito no dispositivo anterior são as e os estudantes de Gastronomia!
3. Deixamos claro aqui que, esse é um evento de formação acadêmica e principalmente POLÍTICA, que discutiremos todas as faces do nosso curso e em conjunto tocaremos nossas pautas, com a ideia de compor uma Executiva de estudantes na Plenária Final.
4. Não será um evento comum de gastronomia, nunca foi nossa intenção de que fosse, inclusive é um grande esforço de mantê-lo como um evento de fomento do Movimento Estudantil em Gastronomia, no qual as pautas e discussões serão prioritários, até as oficinas têm um cunho político, a arena final também! Logo, não será um evento com chefs, ou com gigantes marcas, algumas parceiras já se disponibilizaram e em breve colocaremos aqui!
5. Estamos nos esforçando imensamente para que todas e todos tenham uma nova experiência em gastronomia, e conheçam outras áreas e tenham um olhar muito mais amplo em menos servil da Gastronomia;
6. Por fim, deixamos claro que esse evento partiu do princípio de que a Gastronomia não tá só no prato "esteticamente agradável", em um dolmã ou com pratos acima de 70 reais, a gastronomia é resistência, é cultura, é Popular e temos que dar retorno a sociedade que nos circula, não apenas as camadas dominantes ou críticos de revista! A todas e todos inscritos, sejam bem-vindos a esse evento vai ser muito, mas muito engrandecedor para a gastronomia, nós estudantes faremos o que nenhum chef fez pela nossa área, temos muita fé em nós!!! (REGASTRO, 2017)

Os princípios acima, propostos e estabelecidos foram debatidos e deliberados entre os componentes do grupo inicial de organização, sendo difundidos e adotados pelas próximas gerações. É possível observar a partir dos tópicos apresentados que o foco no protagonismo dos estudantes de graduação foi a bandeira principal. O intuito era dar voz a atores centrais, muitas vezes infantilizados no contexto acadêmico e universitário. Assim, o REGASTRO surge como uma ruptura com a tradição de uma Gastronomia focada em debates eurocentrados, personificados, e descontextualizados da realidade social.

É importante pontuar também, que apesar do seu cunho acadêmico, o encontro apresenta pretensões que transcendem as portas da Universidade e promove diálogos com outros setores da sociedade. Interlocuções com profissionais, empreendedores, produtores de alimentos, agricultores, educadores populares e quaisquer pessoas que transitem no contexto da alimentação, são tomadas como forma de fortalecer o papel social e as potencialidades do campo da Gastronomia. Deste modo, consideramos que a promoção desses diálogos é um fator profícuo para transformações e articulação de saberes.

Os valores acima citados, se alinham às diversas atividades promovidas pelo REGASTRO. Assim, em oposição às aulas show baseadas em metodologias passivas<sup>1</sup> (frequente em eventos de Gastronomia), por exemplo, buscou-se inserir atividades cuja

---

<sup>1</sup> Em nossa observação coletiva, entendemos que a existência de eventos que utilizavam da metodologia de aulas show de caráter demonstrativo já estão estabelecidas como um modelo predominante.

metodologia (de cunho mais ativo) era baseada em trocas de conhecimentos e experiências, com ênfase ao protagonismo dos sujeitos envolvidos: as *oficinas imersivas*. Uma reflexão interessante é que a ideia teórica por trás dessas oficinas estava relacionada ao esforço da redução do distanciamento causado pela fetichização de ingredientes e técnicas propagado de modo apropriador pela ideologia dominante da Gastronomia. Nesta ótica, o ingrediente ou a técnica são o foco e a simbologia popular e cultural que os preservaram enquanto tal é evidenciada (MARX, 2015; OLIVEIRA; SILVA, 2020).

Essa visão busca descolonizar a prática culinária imposta à Gastronomia, uma vez que compreendemos que as técnicas são meio para fins objetivados (MAUSS, 2003), ou seja, a forma como nosso corpo se porta à frente de um ingrediente para transformá-lo em comida, impacta diretamente nos resultados estéticos e sensoriais do prato. Essa descolonização da técnica vai de encontro a ideia de que devemos adaptar nossos pratos à técnica europeia, como se descolassem da população a racionalização de seus atos. Trazer pessoas que possuíam, além do conhecimento técnico, uma vivência cotidiana, proporcionou reflexões acerca dos impactos deste contexto na sua formação enquanto indivíduo inserido num meio coletivo. Assim, um novo modelo de oficinas gastronômicas inseria o(a) estudante de Gastronomia em uma realidade mais popular.

Observamos que comumente, um pequeno pedaço do que é a noção de cozinha é descolada de seu uso popular para que sejam absorvidos por determinados grupos. Nesse sentido, pontua-se que o foco do movimento estudantil não está estritamente na cozinha, enquanto ambiente material ou unicamente no ato de cozinhar. Elementos que transcendem a materialidade do espaço no qual a comida se constrói, emanam conhecimentos e relações particulares. Assim, o reconhecimento de uma concepção ampla e complexa de cozinha e do ato de cozinhar dar luz a todos os aspectos que impactam a comida e o coletivo a ela relacionado (OLIVEIRA; SILVA, 2021).

Deste modo, julgamos que a formação na área, especialmente em instituições públicas, deve transcender a noção de serviço baseada em uma "alta gastronomia" consumida por uma classe dominante. Sendo a comida também uma forma de demarcação de classe, nos entendemos enquanto classe trabalhadora, quer seja no âmbito da prática culinária, quer seja na esfera acadêmica.

Além disto, de modo coletivo, organizado e propositivo, o movimento buscou uma ruptura com o *modus operandi* que domina o campo da Gastronomia no Brasil. Sob a égide da alteridade e respeito às diferenças (sejam elas regionais, de gênero, de raça/etnia, de sexualidade e de classe social) dá-se ênfase à diversidade de agentes em uma formação em Gastronomia mais plural. Logo, o movimento realizado tornou-se uma maneira de evasão dos caminhos convencionais, únicos apresentados até então.

Por fim, após estas intensas reflexões acerca do advento do EREGASTRO, dos seus princípios e valores e das intenções do corpo estudantil formado até então, é importante destacarmos as questões presentes na agenda política do movimento. Os três encontros realizados até o presente momento possuíam três bandeiras principais que, de modo direto ou indireto, direcionaram as ações e debates promovidos: a regulamentação da profissão de gastrônomo(a), o currículo do curso superior de Gastronomia e a produção de conhecimento científico no campo. Esses debates foram considerados vitais para os estudantes por refletirem nas suas trajetórias enquanto discentes e egressos.

## EXPERIÊNCIAS ACERCA DOS ENCONTROS

A partir do exposto, iremos realizar um breve relato sobre as experiências de construção dos três encontros realizados até então, e das principais questões que emergiram durante os eventos. Assim, apresentamos as experiências do I, II e III EREGASTRO realizados nos anos de 2017, 2018 e 2019.

### I EREGASTRO - Recife/PE

O primeiro EREGASTRO, realizado na UFRPE contou com a participação de cerca de 150 estudantes que vieram de diversas Universidades dentre elas a UFBA, a UFC, a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), a UFPB, a Faculdade Maurício de Nassau - AL, o Instituto Federal do Ceará (IFCE), o Centro Universitário Brasileiro, Universidade Potiguar e o Instituto Federal Baiano.

É importante ressaltar que desde o início assumimos uma postura colaborativa com a instituição que recebeu nosso evento. A reitora professora Dra. Maria José foi uma agente de extrema importância para a execução do primeiro evento. Além disso, os professores do curso de Gastronomia da UFRPE também contribuíram de forma decisiva para a organização, na figura da então coordenadora, a professora Dra. Luciana Almeida, e do vice-coordenador, o professor Dr. Leonardo Siqueira. A postura de entendimento de que estudantes e docentes têm a mesma classe de luta foi de extrema importância para o entendimento das raízes dos problemas.

O evento aconteceu em três dias, reservando um dia para discussões que abrangesse profundamente cada tópico (formação, profissão e ciência). Dentre as atividades realizadas, destacam-se as mesas redondas, as apresentações de trabalhos científicos, as oficinas de imersão e as plenárias. Uma grande plenária final foi proposta com o objetivo de direcionar as próximas ações que seriam realizadas pelo movimento de modo deliberativo.

Destacamos que este foi o primeiro contato entre os estudantes de Gastronomia de diferentes regiões do país de forma massiva e tal momento promoveu troca de experiências, bem como a externalização das angústias compartilhadas pelos participantes<sup>2</sup>. No espaço da plenária, emergiram sentimentos catárticos tendo em vista a grande quantidade de relatos de abusos sofridos em estágios, no mercado de trabalho, na universidade e a falta de acolhimento frente às atitudes de opressão.

É possível afirmar também que o I EREGASTRO inaugurou a discussão sobre a Gastronomia como ciência autônoma, defendendo sua independência como área de produção científica e seu caráter transdisciplinar, no movimento estudantil. A existência de disputas no campo da alimentação, do ponto de vista campo no conceito Bourdieusiano (1983) foi um aspecto que ganhou notoriedade a partir do reconhecimento dos seus impactos na formação. Nesse sentido, a inserção de um novo paradigma nessa disputa, surge de uma maneira já analisada por Kuhn (2021), tendo em vista que as bases de sustentação de determinado

---

<sup>2</sup> Sobre esta questão, é importante salientar que desde o início o movimento se propôs a não silenciar o espaço dos estudantes, com o intuito de democratizar as discussões e acolher as diferenças que, apesar de estarem ligadas a instituições distantes eram perceptíveis as convergências acerca das problemáticas.



"establishment", já relatado por Bourdieu (1983), que detém a hegemonia do campo, começa a ser questionado.

Espaços para apresentações de trabalhos científicos, em atividades como os Simpósios Temáticos<sup>3</sup> foram cruciais para reconhecer a autonomia científica dos estudantes. A decisão sobre a presença de ao menos um estudante de Gastronomia na submissão dos trabalhos científicos foi uma questão considerada significativa, na tentativa de demarcar um espaço que com frequência é dominado por acadêmicos de outras áreas do conhecimento. O primeiro EREGASTRO contou com a aprovação de 29 trabalhos, no qual pelo menos um dos autores era estudante de Gastronomia e os resumos aceitos foram publicados em anais (ENCONTRO REGIONAL DE ESTUDANTES DE GASTRONOMIA, 2018), sendo divididos nos eixos: Gastronomia e Cultura Brasileira, Gastronomia e Educação, Gastronomia e Saúde, Gastronomia e Ciências dos Alimentos, Gastronomia e Comunicação e Gastronomia e Trabalho.

A plenária final do evento contou com três objetivos principais: o debate referente à base curricular comum; a formação da primeira versão da executiva de curso; e a eleição da sede do ano seguinte. De forma incipiente, mas fundamentada tal atividade trouxe à tona a possibilidade de implementação de uma base curricular comum, sob o aporte de eixos de formação (Cultura e Educação, Gestão e Tecnologia de Alimentos). A ideia de formação dos eixos seria baseada na construção de uma grade curricular base com as disciplinas básicas (teóricas e práticas) cursadas no início dos cursos e ao final ampliaram-se as optativas e obrigatórias de cada eixo.

Desse modo, os estudantes teriam a possibilidade de conhecer e aprender o essencial de cada eixo e no final do curso optarem pelo eixo de maior interesse. Este modelo, na concepção dos discentes, tinha um forte poder de diversificação da área, além de favorecer as "inclinações" que cada instituição poderia apresentar, sem impedir novas pesquisas em áreas de interesse dos discentes.

Tal ideia surge da necessidade de reconhecer a complexidade do conhecimento como pilar da educação. Dessa forma, notamos um princípio dialético na construção do conhecimento ao analisarmos como "as partes e o todo" se relacionam de modo complexo (MORIN, 2005). Ressaltamos que apesar disso, essa relação não se dá no vazio ideal, mas sim na concretude do cotidiano e na observação da realidade. Nesse caso, podemos recorrer ao materialismo dialético, no qual a dialética das relações sociais se dá na materialidade, ou seja, as coisas não surgem de modo abstrato (MARX, 2006). Como podemos notar na seguinte citação de Marx em um artigo na Gazeta Renana<sup>4</sup>

Os filósofos não brotam da terra como os cogumelos, eles são frutos de sua época, de seu povo, cujos sumos os mais sutis, os mais preciosos, os menos visíveis, se exprimem nas ideias filosóficas. O espírito que constrói os sistemas filosóficos nos cérebros dos filósofos é o mesmo que constrói as estradas de ferro com as mãos dos operários. A filosofia não está fora do mundo. (Marx, 1964, p.242)

Deste modo, observamos que as ideias não surgem espontaneamente, surgem de um sujeito que é produto de uma época, usando um termo idealista de Hegel (1996) "um espírito do tempo" (*zeitgeist*). Destarte, este espírito do tempo se dá a partir do impacto da realidade

<sup>3</sup> O termo "Simpósio Temático" foi utilizado neste momento, ao invés de "Grupo de Trabalho" com o objetivo de afirmar o protagonismo dos estudantes como especialistas em determinadas temáticas.

<sup>4</sup> Jornal editado por Marx durante a década de 40 do século 19, fechado por imposição do Estado alemão.

no cotidiano dos indivíduos e como esses indivíduos interpretam essa realidade e agem sobre ela. Sob essa ótica, o pensamento, ou a construção dele, não surge de forma espontânea, mas sim é provocado pela interação com a realidade material.

Portanto, a opção da discussão da formação em eixos temáticos se mostrou a que mais abarca as necessidades prementes do corpo discente, ampliando o escopo de possibilidades e aprofundamentos. Nesse sentido, o aprofundamento do conhecimento não seria uma impossibilidade institucionalizada, seja ela intencional ou não, mas é perniciosa ao avanço do campo, do desenvolvimento dos interesses de pesquisa e estudo vislumbrado pelo corpo estudantil.

Outro ponto foi a construção de uma primeira proposta de Executiva Regional dos Estudantes de Gastronomia (EXEGASTRO) no qual esta entidade tinha como função mobilizar permanente as pautas deliberadas nos encontros. Esta seria uma instância representativa dos estudantes de Gastronomia e conforme surgisse uma pauta sensível e urgente seus membros poderiam agir de forma rápida e objetiva, tendo como norteamento as deliberações das plenárias do evento. Deste modo, essa foi a primeira organização estudantil independente e unificada de Gastronomia.

Cabe aqui ressaltar a importância deste primeiro evento, tivemos um apoio e uma colaboração massiva, tanto de estudantes quanto das instituições e professores. O movimento estudantil de Gastronomia surgiu com uma proposta agregadora e propositiva. Este primeiro encontro serviu para, além de conhecermos o de quem eram nossos companheiros e companheiras de curso, entendermos e organizarmos nosso pensamento. Isso se tornou importante à medida que coletivizamos os anseios e necessidades que por vezes caóticas e sufocantes, percebemos que a angústia coletiva e organizada se torna uma luta. Tais momentos de trocas, desabafos, companheirismo e direcionamento para uma resolução, unificou e fortaleceu a organização nos eventos seguintes.

## **II EREGASTRO - Fortaleza/CE**

Logo após a realização do primeiro EREGASTRO houve início na Universidade Federal do Ceará à organização do II EREGASTRO. As primeiras reuniões dessa articulação tiveram como principais enfoques a seleção dos principais temas norteadores do evento e também a divisão das comissões. O evento contou ao todo 27 pessoas em sua organização, divididas em quatro comissões. Naquele momento optou-se por manter a centralidade nas questões basilares para o campo já estabelecidas na primeira edição, bem como uma postura crítica à realidade. Desse modo, as discussões sobre a formação, ciência e sobre a regulamentação da profissão mantiveram-se latentes em todo o evento.

Antecedendo o evento principal também foi realizado em Fortaleza os PRÉ-EREGASTRO's, que tiveram por objetivo fomentar as discussões e aproximar os demais alunos da instituição do evento. A realização do II EREGASTRO ocorreu entre os dias 1 e 4 de agosto de 2018 na cidade de Fortaleza (CE) e contou com o apoio da UFC, sobretudo na figura do professor Paulo Henrique Machado de Sousa. O evento contou com a participação de 210 estudantes de instituições distintas, dentre elas: UFC, UFBA, UFRPE, UFRJ, IFCE, Instituto Federal do Piauí (IFPI) e diversas instituições privadas.

Na segunda edição, a Mesa de Abertura tratou a Formação e Ciências em Gastronomia e em seguida ocorreu uma palestra sobre a Regulamentação do Trabalho. Ao final do primeiro dia de evento ocorreu a apresentação dos Cursos, na qual cada instituição pôde listar pontos importantes sobre sua formação, constituindo-se como um espaço importante de trocas de experiências.

É importante observarmos a inserção de novas temáticas consideradas emergentes para os estudantes. Diferente do evento anterior, neste momento a programação agregou atividades relacionadas aos temas Soberania Alimentar e Função Social da Gastronomia. Assim, o segundo dia de evento teve início com a mesa redonda sobre Cultura e Soberania Alimentar. Os palestrantes, com formações bastantes distintas, expandiram o olhar sobre a característica essencialmente transdisciplinar sobre a alimentação, levantando questões atuais sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) e sobre a Cultura Alimentar.

Desse modo, a discussão abordou o espaço do estudo em Gastronomia nas Ciências Humanas refletindo sobre a comida enquanto expressão cultural em sua produção e consumo, bem como a discussão sobre a SSAN no atual cenário e desafios que perpassam Gastronomia, cultura e identidade. A inclusão dessas temáticas foi pensada em um contexto inter e transdisciplinar que aumentaram a complexidade e promoveram de forma mais aprofundada a discussão sobre o papel social do profissional formado em Gastronomia. Dois anos depois da realização do evento, Sugizaki e Oliveira (2021, p. 145) identificaram que conhecimentos sobre SSAN já compunham parte "do repertório de saberes da comunidade acadêmica dos bacharelados em Gastronomia no Brasil", fato importante por romper com um paradigma hegemônico do campo e deslocar o "olhar destes profissionais para uma compreensão ampla do sistema alimentar e suas implicações sociais, culturais, biológicas e ambientais".

Acerca da temática da SSAN também houve o entendimento de que não bastariam apenas discussões com os pesquisadores, mas também se entendeu a importância de uma maior aproximação com os produtores de alimentos, atores centrais na garantia da Soberania Alimentar. A aproximação entre os estudantes de Gastronomia com produtores de alimentos e movimentos sociais foi pensada para suprir a demanda por um olhar mais completo sobre o sistema alimentar.

Articulado a isto, a temática Função Social da Gastronomia foi tratada em uma Mesa Redonda, que discutiu sobre impactos sociais da Gastronomia tanto no âmbito do ensino-pesquisa-extensão, como também no âmbito da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), economia solidária e inclusão social.

No encontro, ocorreram também Grupos de Discussão (GD's). Nestes, os participantes se dividiram em grupos menores a fim de que um pequeno grupo guiasse as discussões com base em temas pré-estabelecidos de forma que procuramos estabelecer consensos e encaminhamentos de forma sistematizada. Essa metodologia facilitou a tomada de decisões para a organização das plenárias. Dessa forma, os GD's proporcionaram a inserção de novas discussões ao evento de forma autônoma dentre os estudantes, bem como a criação de consensos e prioridades para o movimento estudantil da Gastronomia. Inicialmente os GD's foram agrupados através de Eixos Temáticos sobre a formação, propostos durante a Plenária Final do primeiro EREGASTRO, sendo eles: Gastronomia e Ciências Naturais; Gastronomia, Alimentação e Cultura; Gestão e Empreendedorismo Gastronômico; e Gastronomia e Educação.

Outros GD's divididos em eixos transversais: Gastronomia e Gênero, Gastronomia e Relações étnico-raciais, Gastronomia e Trabalho, e Gastronomia e Sustentabilidade, foram realizados. A inclusão dessas temáticas nos GD's foi fundamental, visto que todas elas já haviam sido levantadas no primeiro encontro, mas que até o momento possuíam grande dificuldade de mobilização e sistematização. A inclusão dessas pautas e agendas foram decisivas para a consolidação do caráter social e político do evento, sendo possível extrair encaminhamentos dessas discussões que estão descritos nos anais do evento (ENCONTRO REGIONAL DE ESTUDANTES DE GASTRONOMIA, 2018, p. 8-10).

Apresentações de trabalhos que ocorreram através de apresentações orais nos simpósios temáticos divididos por áreas e também pela apresentação de banners, em forma de Varal de experiências. Nestes, foram aceitos 31 trabalhos que posteriormente publicados nos anais do evento (ENCONTRO REGIONAL DE ESTUDANTES DE GASTRONOMIA, 2018). Ao final do evento, foi realizada a plenária final, na qual ocorreu a eleição de um segundo grupo para compor a EXECASTRO. Este grupo teve como principais tarefas a defesa das pautas sistematizadas pelos GD's e aprovadas em plenárias, como também uma primeira redação de regimento da Executiva a ser aprovada no evento seguinte. Também foi aprovada a sede da terceira edição na cidade de Salvador (BA).

### III EREGASTRO - Salvador/BA

O III Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia, ocorreu entre os dias 10 e 13 de julho do ano de 2019 na UFBA. Como os demais eventos, o objetivo deste foi manter acerca da formação no campo, a regulamentação da profissão e o fomento à pesquisa científica. Para além destes pontos, foi perceptível o desenvolvimento de novos delineamentos para o evento que buscaram promover discussões sobre temáticas ainda pouco visíveis e valorizadas na formação em Gastronomia<sup>5</sup>. Deste modo, a ideia de assumir temas centrais para cada ano de realização dos eventos, surgiu como oportunidade de dar luz a questões consideradas fundamentais, sendo um resultado de uma demanda do evento anterior

Por este motivo, o III EREGASTRO assumiu como tema principal "*A influência das mulheres Negras e Indígenas na formação cultural culinária do Nordeste*". Sabe-se que as mulheres têm um importante papel na alimentação, na construção de hábitos alimentares e práticas culinárias. No Brasil, as mulheres negras e indígenas tiveram (e ainda têm) uma grande atuação neste contexto, sendo agentes ativas na construção de conhecimentos sobre a alimentação, a cozinha e a culinária (JANUÁRIO, et al. 2019). Nesse sentido, considerou-se crucial dar visibilidade a esta discussão diante do panorama masculinizado, eurocêntrico e eventualmente racista, que permeia a Gastronomia em sua perspectiva acadêmica e profissional.

O evento reuniu 187 estudantes de Gastronomia vindos de diversas instituições públicas, dentre elas: UFC, UFBA, UFRPE, UFRJ, IFCE, IFPI, Instituto Federal de São Paulo, e instituições privadas: Faculdade Maurício de Nassau - Bahia, Universidade Salvador (UNIFACS), CEUNSP (SP), Estácio de Sá (BA), UNIASSELVI (BA), Faculdade Dom Alberto, UNIRB (BA) e

---

<sup>5</sup> Importante destacar que esta questão foi resultado dos debates ocorridos no evento realizado no ano anterior.

Faculdade Juazeiro do Norte (CE) (REGASTRO, 2019). Pontuamos nesse evento uma maior diversidade de instituições participantes.

No III REGASTRO foi possível notar o amadurecimento de discussões já iniciadas nos eventos anteriores. A exemplo disto, destacamos o interesse estudantil em torno de uma concepção de Gastronomia que fosse (re)pensada de forma social e crítica. A pretensão, a partir do olhar dos estudantes, seria consolidá-la como um campo de atuação acadêmico e profissional no país tendo em vista novas definições e ressignificações.

No entanto, apesar do reconhecimento das articulações com outras áreas do conhecimento, houve também um reconhecimento acerca da importância de ações de pesquisa e extensão que prezassem pela autonomia da Gastronomia e servissem de munição para o desenvolvimento de suas potencialidades. O terceiro REGASTRO através de seus GD's e plenárias aprofundou também o debate sobre a reformulação dos projetos políticos pedagógicos dos cursos, sendo um quesito que ganhou mais atenção que nos eventos anteriores. Dessa forma, através do acúmulo de experiências e sistematizações, foi possível a elaboração de uma proposta de base curricular para os cursos, que como já citado, parte da criação de eixos de formação.

Tendo a realidade materialista e dialética determinada, percebe-se que a relação de ensino e aprendizagem também age de forma dual, em paráfrase à "a dialética do senhor e do escravo", a existência de um professor ou professora, pressupõe a existência de estudantes (HEGEL, 2013). Bondia (2002) traz a importância da necessidade da conexão do conteúdo com os estudantes. Assim, para o autor é necessário que o programa apresente algum tipo de significado para os estudantes. Pois o tecnicismo e a mera passagem de conteúdos não possuem a mesma eficiência de quando existe um ponto de interesse, ou ao menos, uma correlação com pontos de interesse para os estudantes.

Ao aprofundarmos a discussão sobre os currículos, destacamos que a simples transmissão de uma matéria, de forma fragmentada, acaba por distanciar docentes e discentes (BONDIA, 2002). Assim sendo, observamos a necessidade de conectar os conteúdos com pontos de convergências entre as disciplinas e os estudantes. Com a experiência apresentada pelos encontros realizados até então, verificamos que a Gastronomia é plural e a possibilidade de se instaurar um tronco básico nos currículos, permite uma maior conexão entre os estudantes e o conteúdo. Uma vez que foi percebido em todas as universidades representadas, pontos de distanciamento entre os interesses de pesquisa e estudos dos discentes. Assim, o movimento estudantil passa a pautar pela constituição curricular correspondentes às inclinações discentes.

É importante deixar claro que a proposta construída nos dois primeiros encontros e aprofundada no terceiro, não busca tolher a possibilidade de cada Universidade possuir suas próprias tendências. Todavia, uma questão que deve ser observada com relevância é o fato de os estudantes sentirem-se limitados no desenvolvimento de certos debates ou temas de pesquisa. Seja pela limitação curricular, conforme relatada neste trabalho, seja por um conhecimento hiper especializado, na qual a fragmentação resulta na formação de profissionais incompletos que não conseguem conectar seus saberes à realidade. Nesse sentido, um documento com as propostas acerca da base curricular comum foi redigido e aprovado coletivamente pelos estudantes.

Soares et al. (2020) destacam que o reconhecimento da Gastronomia pela comunidade científica irá ocorrer quando se encontrar um consenso sobre a importância de discussões sobre

conceitos e fundamentos técnicos e teóricos que permeiam o campo. Nesse sentido, observa-se um esforço do corpo estudantil em adentrar no cenário científico, especialmente no Brasil, e consolidar ainda que timidamente uma agenda de pesquisa na Gastronomia. Assim, no III EREGASTRO foram 69 trabalhos científicos apresentados e publicados nos anais do evento em formato de "resumo expandido", sob os eixos: ciências naturais, alimentação e cultura, gestão e empreendedorismo, gastronomia e educação e outros.

De acordo com Ferro (2021), cursos de graduação têm profunda influência na construção teórico-científica e acadêmica de certas áreas do conhecimento, pois estes são espaços de socialização de saberes diversos provenientes de itinerários pessoais e profissionais. Entretanto, nas formações em Gastronomia a pesquisa científica ainda é incipiente nos cursos superiores.

Em contraposição a este fenômeno observamos um esforço do corpo discente para impulsionar a pesquisa no campo de forma autônoma. Assim, ficou claro no III EREGASTRO um aumento do número de trabalhos científicos submetidos em comparação a eventos anteriores, trabalhos construídos exclusivamente por estudantes de gastronomia ou em parceria com docentes. Tal ponto demonstra o protagonismo estudantil na produção de conhecimento científico no campo da Gastronomia e a ânsia dos discentes/pesquisadores em descobrir, explorar, refletir e criar questões acerca das cozinhas, da culinária e da alimentação.

Ao final do evento, a plenária final mais uma vez elegeu os representantes da EREGASTRO, bem como aprovou seu regimento. Na plenária também ocorreu a deliberação para o primeiro Encontro Nacional de Estudantes de Gastronomia (ENEGASTRO), que ocorreria em 2020 em Recife (PE)<sup>6</sup>.

## UM CAMINHO EM CONSTRUÇÃO

A partir dos apontamentos realizados é perceptível um movimento contínuo, crítico e reflexivo promovido pelos estudantes tendo em vista suas percepções e anseios acerca das prioridades identificadas. Consideramos que os paradigmas que embasam a construção do EREGASTRO colaboraram de forma efetiva em uma nova perspectiva para a formação em Gastronomia, que rompe com a hegemonia eurocêntrica e limitante do pensar a Gastronomia. A todo tempo, o movimento estudantil questiona aspectos que implicam diretamente no fazer e pensar a Gastronomia. O olhar dado à realidade brasileira e das dinâmicas socioculturais que envolvem o campo, revela a compreensão que os estudantes têm sobre a complexidade que permeia o conhecimento gastronômico. Entendemos então, que a perspectiva emergente no movimento estudantil passa a ser pautada por um paradigma da complexidade, como afirma Morin (2000, p. 14)

O conhecimento pertinente deve enfrentar a complexidade. *Complexus* significa o que foi tecido junto; de fato, há complexidade quando elementos diferentes são inseparáveis constitutivos do todo (como o econômico, o político, o sociológico, o psicológico, o afetivo, o mitológico), e há um tecido interdependente, interativo e inter-retroativo entre o objeto de conhecimento e seu contexto, as partes e o todo, o todo e

<sup>6</sup> A organização do ENEGASTRO, entretanto, foi interrompida e desmobilizada com o início da pandemia da COVID-19 que impossibilitou a organização de um encontro presencial.

as partes, as partes entre si. Por isso, a complexidade é a união entre a unidade e a multiplicidade.

É importante destacar que este olhar acerca da complexidade, compreende que a formação em Gastronomia implica diretamente em outras questões que dizem respeito ao campo. "Pensar a Gastronomia" para o movimento estudantil é pautar questões como currículo, metodologias de ensino, mercado de trabalho, reconhecimento profissional, função social, produção científica, epistemologia, dentre muitos outros. Reconhecemos que tais aspectos têm reflexo nos três eixos: educação, trabalho e ciência de modo sistêmico. Sendo assim, não é possível "pensar a Gastronomia" sem refletir criticamente sobre formação, reconhecimento e epistemologia.

Por estes motivos, pontuamos a ocorrência de desdobramentos provenientes do EREGASTRO e do movimento estudantil, que extrapolaram os propósitos iniciais da mobilização (como a busca por uma integração dos estudantes). Em primeiro lugar é importante sinalizarmos a criação da EXEGASTRO. Tal organização foi criada no I EREGASTRO tendo sua primeira gestão entre os anos de 2017 e 2018. Ainda que esta não tenha tido uma atuação efetiva naquele momento, cumpriu sua tarefa primordial: apoiar a continuidade do II EREGASTRO junto ao corpo estudantil da UFC. No ano de 2018, após o II EREGASTRO, tal movimento ganhou uma nova gestão e teve como principal demanda a organização e sistematização do seu estatuto com o objetivo de sustentar e organizar o movimento estudantil de Gastronomia.

Nesse período, houve também uma maior participação discente, sobretudo representantes da EXEGASTRO em eventos como o 3º Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos ocorrido em Maceió (AL) no ano de 2018. Neste, a presença da executiva foi crucial para os fóruns de educação em Gastronomia ocorridos paralelamente ao congresso. Assim, a EXEGASTRO iniciou sua atuação enquanto uma entidade organizada, posicionando-se diante de coordenadores e docentes de todo o Brasil engajados em pensar a formação em Gastronomia.

Na terceira gestão, em 2019, a Executiva conquistou um maior espaço de atuação, sendo mais ativa e repercutindo nacionalmente. Esta ocupou novos ambientes de discussão e foi responsável, especialmente, pela entrega de um dos pedidos de reconhecimento da profissão à Câmara dos Deputados, bem como uma proposta de inserção da Gastronomia como área pertencente à árvore do conhecimento do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) no mesmo ano<sup>7</sup>.

Destacamos que a coesão deste grupo representativo, unido em prol do rompimento com o paradigma imposto neste campo e a presença de um grupo crescente de pesquisadoras e pesquisadores egressos de formação em Gastronomia, infelizmente tende a ser questionado por pesquisadores de outras áreas já consolidadas no campo da alimentação. O exemplo claro desse conflito paradigmático, foi no ano de 2019, durante o II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, realizado na Universidade de São Paulo (USP). Neste, os participantes de uma mesa redonda relacionada ao debate científico sobre alimentação foram

---

<sup>7</sup> A pandemia da COVID-19 impactou severamente as atividades da executiva, todavia ela ainda permanece ativa e auxilia na organização, difusão de conhecimento científico e na defesa da formação em Gastronomia no Brasil.

interpelados por membros da executiva sobre a falta de representação da Gastronomia nestes espaços.

Cabe, porém, ressaltar, que no que tange a apresentação de trabalhos, a participação de pesquisadores gastrônomos foi massiva. Ou seja, havia uma nítida contradição entre uma grande produção científica realizada por gastrônomos e a exclusão desses sujeitos nos espaços dos principais debates do evento. Nessa situação, um dos integrantes da mesa apresentou seu desconforto com a possibilidade de dividir uma mesa com um gastrônomo, justificando que para ele esses profissionais e pesquisadores não teriam a menor importância na construção do conhecimento científico. Segundo suas próprias palavras a inclusão desses sujeitos no debate tratar-se-ia de *"um achismo de especialistas [...] que não se refere à atividade material, a não ser de forma reflexa [...] e para gastronomia estou me lixando"* (informação verbal). Ora, a fala deste pesquisador representa uma certa dificuldade de compreender o real contexto da Gastronomia no Brasil e o provável desconhecimento deste sobre o engajamento do movimento estudantil de Gastronomia.

Os desdobramentos do engajamento estudantil foram tamanhos que um ano após este episódio, com o apoio do Instituto Federal de Brasília (IFB), sob a imagem da Profa. Giuliane Pimentel, a Gastronomia conseguiu o primeiro financiamento público para um evento exclusivamente de Gastronomia. Neste evento não existia o estrelismo de algum agente personificado, mas sim de trabalho denso e profundos sobre a realidade da cozinha brasileira, por pesquisadores e pesquisadoras que discutiram ao longo de três dias as mais diversas facetas da Gastronomia. Este foi o I Simpósio de Gastronomia, Ciência e Educação que se articulou ao II Encontro Nacional de Pesquisa em Gastronomia do Brasil. Desse modo, podemos notar a força da representação estudantil na construção e reconhecimento institucional da Gastronomia no meio desse campo hostil de disputas científicas.

Por fim, devemos pontuar um aspecto importante da realidade, muitas lutas possuem uma nobreza aparente mais elevadas que outras, mas este fato é apenas uma questão idealista. Foram diversas as conquistas do movimento estudantil da Gastronomia que, vão desde conquistas simbólicas aos materiais que vão desde a abertura dos laboratórios de Gastronomia nas UF's, no qual em quase todas as instituições foram abertas apenas após a luta e pressão estudantil<sup>8</sup>, até a organização do primeiro evento próprio e autônomo de impacto, que nos inseriu nos meandros institucionais. Todas essas conquistas devem ser bandeiras para que possamos notar que, todo movimento organizado, e que luta por realizações práticas, com pautas concretas podem continuar transformando o entendimento sobre o campo.

Ainda que a organização estudantil desta geração não tenha conseguido a inserção da Gastronomia na árvore do conhecimento do CNPq e tampouco a regulamentação da profissão, ela foi a responsável por dar visibilidade e importância à essa marginalidade científica e profissional da Gastronomia. Escancarou portões, destruiu os muros de certos feudos, provamos que a Gastronomia possui enormes potenciais, tanto de produção prática como intelectual e sobretudo, contribuímos com a formulação do projeto do primeiro mestrado acadêmico de Gastronomia do Brasil (UFC).

Para nós, pioneiros na organização estudantil, sabemos que ainda temos muito a caminhar, porém, permanecemos com sonhos e esperanças de uma gastronomia liberta das

<sup>8</sup> Um dos exemplos são os laboratórios da UFC, finalizados em 2018 após a realização de uma greve estudantil: <https://www.opovo.com.br/noticias/fortaleza/2018/05/estudantes-do-curso-de-gastronomia-da-ufc-protestam-contra-falta-de-es.html>



limitações, sejam elas eurocêntricas, científicas ou profissionais. Nesse sentido, a principal certeza é de que o movimento estudantil, sob a forma da EXEGASTRO, apoiada em seu Estatuto, é capaz de se reorganizar e alcançar novas conquistas. Esses horizontes nos mostram o que sempre acreditamos: no imenso potencial de transformação social da Gastronomia, na Gastronomia como um verdadeiro projeto político.

## REFERÊNCIAS

BONDÍA, J. L. **Notas sobre a experiência e o saber de experiência**. Revista brasileira de educação, n. 19, p. 20-28, 2002.

BOURDIEU, Pierre. **O campo científico**. In: ORTIZ, R. Pierre Bourdieu. São Paulo: Ática, 1983. p.122-155

BRANDÃO, B. H. P. **Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará**. Universidade Federal do Ceará, 2018.

ENCONTRO REGIONAL DE ESTUDANTES DE GASTRONOMIA, 1., 2017, Recife. **Anais do Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia**. Recife: Edufrpe, 2018. 60 p. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1FRJdl2-s5FuU-VC2jRMh2S4GzEZZz7O/view> . Acesso em: 17 out. 2022.

ENCONTRO REGIONAL DE ESTUDANTES DE GASTRONOMIA. **Bem vind@ ao primeiro encontro regional de estudantes de gastronomia!**. set. 2017. Disponível em: <<http://eregastro.blogspot.com/p/pagina-inicial.html?fbclid=IwAR21MXNFg44hNsLHMH2frhOjzduZBUguc1Xu4lx-85jl7b-gaj2jXF9egyY>>. Acesso em: 22 de out. 2022.

ENCONTRO REGIONAL DE ESTUDANTES DE GASTRONOMIA, 2., 2018, Fortaleza. **Anais do evento EREGASTRO**. Fortaleza: Edufrpe, 2018. 76 p. Disponível em: <https://doity.com.br/anais/eregastro2018> . Acesso em: 17 out. 2022.

ENCONTRO REGIONAL DE ESTUDANTES DE GASTRONOMIA, 3., 2019, Salvador. **Anais do Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia**. Salvador: Ebook, 2020. 153 p. Disponível em: [https://drive.google.com/file/d/1LnooaeCJ8z4IGKXYyfyjuTjmZRtv\\_kt/view](https://drive.google.com/file/d/1LnooaeCJ8z4IGKXYyfyjuTjmZRtv_kt/view) . Acesso em: 17 out. 2022.

FERRO, R. C. Pesquisando a Gastronomia na graduação: uma carta aos docentes. In: FERRO, Rafael (Org.). **Pensando e pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção**. São Paulo: Editora CRV, 1º Ed., 2022.

FREYRE, G. **Manifesto regionalista de 1926**. Recife: Região, 1952. Disponível em: <http://www.unir.br/~caldas/regionalista.htm>

HEGEL, G. W. F. **Filosofia da história**. SciELO-Editora UnB, 1996.

HEGEL, G. W. F. **Fenomenologia do Espírito** . Petrópolis: Ed. Vozes, 2013.

JANUÁRIO et al. A cozinha como um espaço de trabalho feminino negro. In: MELO, Paula Balduino et al. (Org.). **Descolonizar o Feminismo**. Brasília: Editora IFB, p. 220- 327, 2019.

- KUHN, T. S. **A estrutura das revoluções científicas**. Guerra e Paz Editores, 2021.
- LÊNIN, V. I. **O que fazer?: Questões candentes de nosso movimento**. Boitempo Editorial, 2020.
- MARX, K.; ENGELS, F. **A ideologia alemã: teses sobre Feuerbach**. Centauro, 2006.
- MARX, K. **O Capital-Livro 1: Crítica da economia política. Livro 1: O processo de produção do capital**. Boitempo Editorial, 2015.
- MARX, K. Artigos da Gazeta Renana. Werke. 1964.
- MAUSS, M. **As técnicas do corpo**. In: \_\_\_\_\_. Sociologia e antropologia. São Paulo: Casac Naify, 2003. Parte 6, p. 399-422.
- MESQUITA, M. R. Movimento estudantil brasileiro: práticas militantes na ótica dos novos movimentos sociais. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, n. 66, p. 117-149, 2003.
- MORIN, E. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. 2. ed. Brasília: Unesco Brasil, 2000.
- MORIN, E. **Ciência com consciência**. 6º Ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.
- OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. L. **CONSIDERAÇÕES SOBRE O CONCEITO "INGREDIENTE REGIONAL" NAS PESQUISAS EM GASTRONOMIA**, in 1º Encontro de Pesquisadores em Gastronomia do Brasil, anais. 2020
- OLIVEIRA, T. M.; DE LIMA SILVA, G. B. **O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional**. *Ágora*, v. 23, n. 1, p. 232-246, 2021.
- SOARES, C. M. P. et al. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 147-161, 2020.
- SUGIZAKI, B. C.; OLIVEIRA, M. M. A soberania e segurança alimentar e nutricional na percepção da comunidade acadêmica de bacharelados em gastronomia no Brasil. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763- 9029. Rio de Janeiro, v. 1, n.2, p. 133-146, dez. 2021.