

## Ampliando horizontes

*Broadening horizons*

*Ampliando horizontes*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.66844>

Ivan Bursztyn | [ivan@gastronomia.ufrj.br](mailto:ivan@gastronomia.ufrj.br)

<https://orcid.org/0000-0002-3154-9421>

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

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.

Daniela Alves Minuzzo | [daniela.minuzzo@ufrj.br](mailto:daniela.minuzzo@ufrj.br)

<https://orcid.org/0000-0003-2771-5914>

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

Rodrigo Cotrim de Carvalho | [email@rodrigocotrim.com](mailto:email@rodrigocotrim.com)

<https://orcid.org/0000-0003-2899-2761>

Escola de Comida, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Filipe Pessoa dos Santos | [filipe.pzs@gmail.com](mailto:filipe.pzs@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-9130-0118>

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

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro | [alessandra.carneiro@ufc.br](mailto:alessandra.carneiro@ufc.br)

<https://orcid.org/0000-0001-5784-3808>

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

BURSZTYN, I.; SOARES, C. M. P.; MINUZZO, D. A.; CARVALHO, R. C.; SANTOS, F. P.; CARNEIRO, A. P. G. Ampliando horizontes. Editorial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n. 2, p. 7-9, dez. 2024.



A divulgação científica é peça-chave no processo de construção do conhecimento em todas as áreas do saber. É também uma oportunidade para tecer redes e parcerias, nacionais e internacionais, com atores que se dedicam ao fazer científico. No âmbito nacional, desde sua criação, a *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas* tem se colocado aberta ao diálogo com todo o ecossistema científico do campo da gastronomia. Isso se revela na composição do seu conselho editorial, que abrange todas as regiões do país; nas parcerias com eventos científicos da área, por meio de *fast tracks*; nos inúmeros diálogos estabelecidos com diferentes cursos de graduação e pós-graduação em todo o país.

No âmbito internacional, fizemos um esforço inicial para nos conectarmos com pesquisadores cuja influência e reconhecimento extrapolam fronteiras. No entanto, não gostaríamos de parar por aí. A mobilização de pesquisadores para atuação em rede é um desafio que mesmo diante das facilidades tecnológicas, ainda se impõe. Acreditamos que a elaboração de dossiês temáticos vinculados aos números da nossa revista possa servir como um catalisador dessas parcerias.

Em duas oportunidades anteriores, nas edições volume 2 número 2 (2022), e volume 3 número 2 (2023), buscamos trabalhar em torno de dois temas pulsantes identificados pela nossa equipe de editores: a formação em gastronomia e as questões de gênero na gastronomia. Em ambas, o sucesso da iniciativa nos fez dedicar duas edições temáticas especiais, uma para cada tema.

Para esta edição, fomos provocados por pesquisadores da nossa rede a propor um debate sobre os diversos modos como as gastronomias estão sendo construídas, pensando nos lugares e nas histórias marcados por processos desencadeados do que podemos chamar de um projeto imperial português. Nesse sentido, nossos editores convidados Cynthia Luderer (Universidade do Minho), Virgínia Calado (Universidade de Lisboa) e Valdecir Ferri (Universidade Federal de Pelotas) conduziram a organização do dossiê temático “Gastronomias e circum-navegações”, que compõe este número. Como destacado pelos editores convidados em seu texto de apresentação do dossiê temático intitulado “Criações e inovações nas gastronomias e circulação global de pessoas e alimentos”, a intenção não era apontar a influência portuguesa em suas ex-colônias, mas sim destacar como as diversas interações produzidas por esses encontros e desencontros, contribuíram para moldar diferentes gastronomias, incluindo a portuguesa.

Para além dos textos compilados para compor o dossiê temático, este número também traz artigos originais, ensaios teóricos, relatos de experiência e narrativas oriundos do fluxo contínuo de recepção de manuscritos pela revista.

Começamos nossa jornada com uma análise profunda dos currículos dos bacharelados em gastronomia nas universidades públicas federais brasileiras. O artigo que explora os Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs) revela como, apesar da falta de uma diretriz curricular nacional específica, as instituições buscam construir uma formação plural e adaptada às suas realidades. Essa discussão é fundamental, pois nos leva a pensar sobre como os futuros gastrônomos podem ser preparados para os desafios do mercado, ao mesmo tempo em que se valoriza a diversidade cultural e as tradições locais.

Nesse contexto, não é possível deixar de mencionar a importância da cozinha afro-brasileira, que é destaque em um dos artigos desta edição. A inclusão dessas práticas nos currículos não apenas enriquece a formação dos estudantes, mas também promove uma

reflexão sobre identidade e resistência cultural. Essa valorização das raízes culinárias é um passo essencial para uma formação que respeite e celebre a riqueza da cultura brasileira.

A intersecção entre gastronomia e políticas públicas também é um tema central nesta edição. Um dos artigos analisa como as políticas de fomento podem contribuir para a promoção de uma alimentação saudável e sustentável. Essa discussão é crucial, pois nos lembra que a gastronomia não é apenas sobre o que comemos, mas também sobre como nossas escolhas alimentares impactam a sociedade e o meio ambiente.

Além dos artigos, há também os relatos de experiências que trazem à tona vivências práticas e reflexões sobre a formação em gastronomia. Um relato, por exemplo, nos leva a uma experiência de criação e empratamento, enfatizando a importância da estética na apresentação dos pratos. Essa conexão entre a prática e a teoria é vital para que os estudantes desenvolvam uma visão crítica e criativa em suas criações.

Outro relato nos transporta para a intersecção entre gastronomia e moda, explorando como as transformações sociais influenciam as práticas alimentares. Essa perspectiva interdisciplinar enriquece nosso entendimento sobre a gastronomia, mostrando que ela dialoga com diversas áreas do conhecimento e da cultura.

A narrativa sobre a gastronomia paranaense nos convida a apreciar as particularidades regionais, destacando a relação entre a culinária e a identidade local. É um lembrete de que, ao estudar gastronomia, devemos valorizar os saberes regionais e as tradições que moldam nossas práticas alimentares.

Além destes, há também um ensaio que discute a entrevista como escolha metodológica em pesquisas de alimentação e comensalidade, fazendo-nos refletir sobre a importância da escuta atenta e do diálogo significativo entre pesquisador e entrevistado. Essa abordagem respeitosa é fundamental para compreendermos as experiências e saberes dos indivíduos, contribuindo para um entendimento mais profundo da comensalidade.

Por fim, além da apresentação dos textos publicados, neste editorial destacamos a nossa colaboração com o Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (ENPEGASTRO) por meio do recebimento de manuscritos via fast track de trabalhos apresentados no evento. Outro destaque é uma importante mudança na periodicidade das publicações da revista, que continua sendo semestral, mas ocorrendo em datas diferentes, tendo, a partir de 2025, a publicação do primeiro número no mês de abril e do segundo no mês de outubro.

Boa leitura!!!