







5º ENCONTRO
DE PESQUISAS EM
GASTRONOMIAS DO
B R A S I L

OFICINAS

GASTRONOMIAS
ALIMENTAÇÃO
ORALIDADE
PESQUISAS
ESCRITAS
MEMÓRIAS

OBSERVATÓRIO ACADÊMICO DAS GASTRONOMIAS

NUPAGAS
NÚCLEO DE PESQUISAS E APLICAÇÃO
EM GASTRONOMIAS E SOCIEDADES

OFICINAS

do 5°ENPEGASTRO

Coordenação
Renan Pedroso Teixeira

Projeto Gráfico
Glória Hashimoto

2026

Sumário

4 **Apresentação**
Renan Pedroso Teixeira

7 **Fontes bibliográficas, estratégias de busca e seleção e análise bibliométrica introdutória**
Rafael Cunha Ferro

9 **A Gastronomia para Além do Empratamento:** A escrita como um banquete de significados
Daniele Araújo

11 **Gastronomia e Relações de Gênero**
Leila Manhães

13 **O que é o cacau para o mundo?**
Patricia Nicolau

15 **Práticas culinárias sustentáveis, ancestralidade e oralidade**
Leila Manhães

17 **Introdução à prática da Audiodescrição Científica para o Ensino Superior das Gastronomias**
Verônica Mattoso e Aparecida Leite / Márcio Felipe, Jéssica Rodrigues e Lídia Bazílio

19 **Gastronomia, indústria dos alimentos e nutricidio**
Leila Manhães

21 **O uso de entrevistas em pesquisas sobre alimentação**
Joana Pellerano e Maria Henriqueta Guimenes-Minasse

23 **Semiótica da Cultura:** Um recurso metodológico a ser aplicado nos campos da alimentação & gastronomias
Cynthia Luderer

25 **Escrita de artigo científico na área de gastronomia**
Paulo Henrique Machado de Sousa

27 **Entre Saberes e Sabores:** Potências em Gastronomia e abordagens pluriepistêmicas
Fernando Santa Clara

29 **Cozinhas de terreiro:** comida, ancestralidade e produção de conhecimento em afroperspectiva
Danielle Theodoro

31 **Gastronomias:** pensando a multiplicidade
Cláudia Pinto

33 **Métodos de pesquisa-ação-participação em Gastronomias**
Cláudia Pinto

35 **Que comida toca o seu coração?** Saberes e sabores das culturas negras brasileiras
Étienne Madureira

37 **Gastronomia do cotidiano:** Como pesquisas cadernos de receiras
Nayane Honorato

39 **Entre o prato e o colapso:** Qual é o papel da gastronomia frente a sistemas alimentares socialmente injustos, adoecedores e insustentáveis?
Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Apresentação

As oficinas do V Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil – ENPEGASTRO surgem de uma brilhante parceria entre o evento, o Núcleo de Estudos e Aplicação em Gastronomias e Sociedades – NUPAGAS e o Observatório Teórico-Acadêmico das Gastronomias.

Realizadas de forma inédita na edição de 2026, as oficinas assumiram, como dito no início de todos os encontros, o objetivo de conectar pessoas interessadas nas gastronomias e criar, cada vez mais, espaços e tempos de gastronomias. E, com enorme satisfação e gratidão a todos, todas e todes os envolvidos, comemoramos por termos alcançado esse objetivo.

Entre as diferentes atividades que compuseram a programação da quinta edição do ENPEGASTRO, as oficinas se consolidaram como espaços de construção coletiva de saberes, não necessariamente em torno dos objetivos de pesquisa, virtuosamente contemplados durante as sessões de apresentação de trabalhos, mas voltando-se àquilo que mais toca o coração do pesquisador: a curiosidade de ouvir, ver, compreender e aprender.

Como gastrônomos, certamente sentimos falta da materialidade do alimento, de seus sabores, cheiros, texturas e diferentes temperos. Devido à natureza online e remota das oficinas, não foi possível partilhar a comida que tanto amamos. Ainda assim, atrevo-me aqui a tensionar os limites do conceito e, por que não, pensar que as oficinas se tornaram espaços e tempos de comensalidade.

Por mais que o número de cadeiras não revele a qualidade do banquete, as oficinas do V ENPEGASTRO deixam números que valem a pena comentar. Entre 30 de março e 15 de maio de 2026, foram realizadas 17 oficinas, distribuídas em 22 encontros que somaram 55 horas e 30 minutos de partilhas.

No total, participaram 224 pessoas, reunindo diferentes níveis de formação e trajetórias: tecnólogos, mestres, bacharéis, doutores, estudantes e até curiosos de outros campos do saber, atraídos pelas gastronomias. Mas, acima de qualquer título, o que verdadeiramente importava era que todos compartilhavam uma mesma condição: eram gastrônomos, formados, em formação ou aspirantes a um dia se tornarem.

A todos aqueles que se sentaram “à mesa” durante as oficinas, agradecemos pela fome, pela curiosidade e pelo interesse não só em ouvir, mas também em falar. Afinal, as oficinas não se construíram de forma unilateral, e sim na articulação das experiências, das vivências, das dúvidas, das incertezas, das diferenças, das pessoalidades e das emoções compartilhadas por todos os envolvidos.

Mas também foram tempos de aprendizado sobre técnicas e metodologias de pesquisa, momentos para buscar respostas e encontrar o sul necessário para cada uma das pesquisas em andamento, afinal, já estamos fartos de tantos nortes. Agradecemos a todos os ministrantes por compartilharem seu tempo e sua atenção, não só durante os encontros, mas também por meio dos materiais e das reflexões preparados, e por todo o cuidado em ouvir, orientar e ensinar.

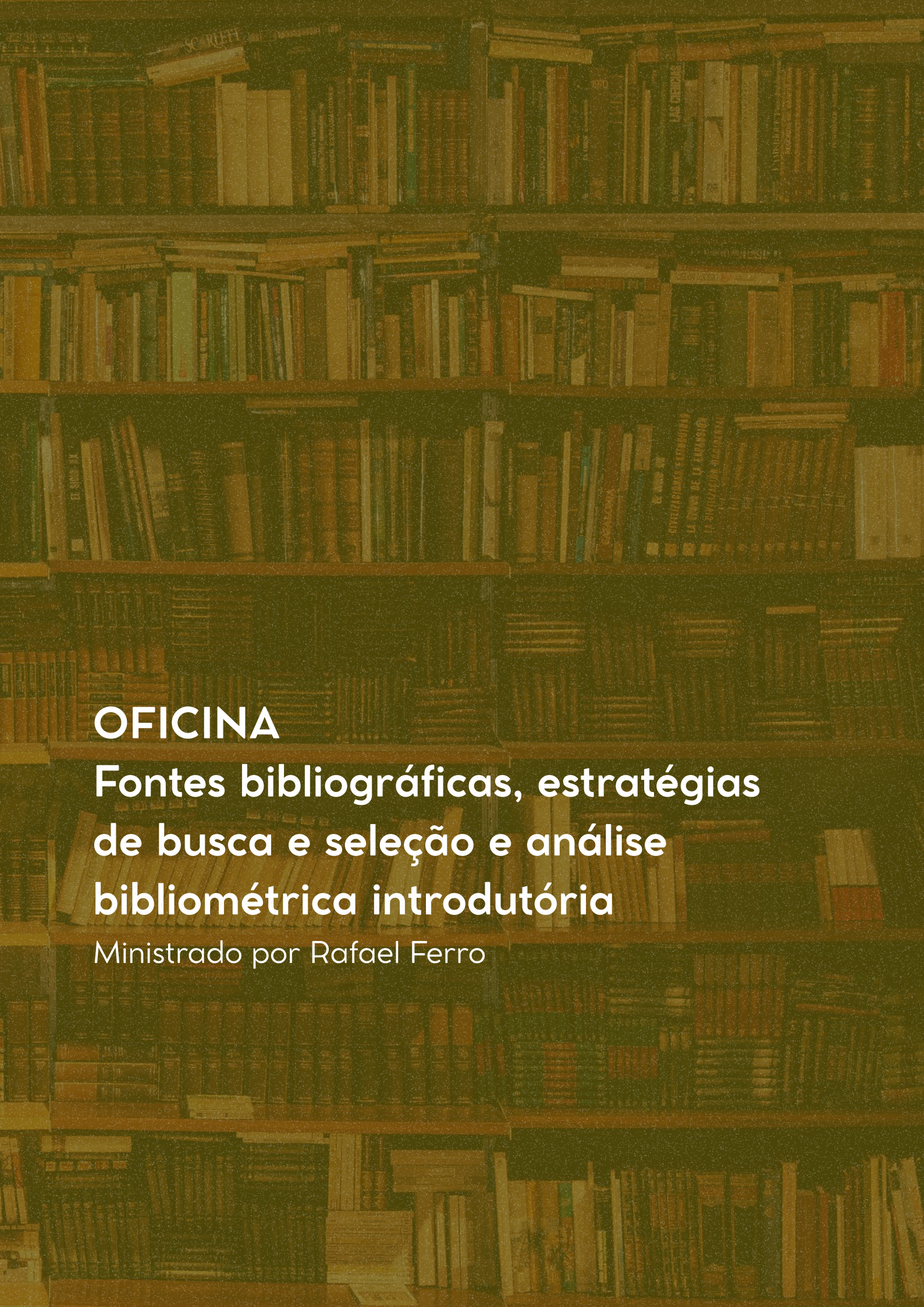
Por ordem de encerramento das oficinas, agradecemos ao prof. Dr. Rafael Ferro, à profa. Me. Daniele Araujo, à profa. Patrícia Nicolau, à profa. Leila Manhães, à profa. Dra. Joana Pellerano, à profa. Dra. Maria Henriqueta Gimenes-Minasse, ao prof. Dr. Paulo Henrique de Souza, à profa. Dra. Cynthia Luderer, à profa. Me. Danielle Theodoro, ao prof. Dr. Fernando Santa Clara, à profa. Dra. Cláudia Pinto, à prof. Me. Étienne Madureira, à profa. Me. Nayane Honorato, ao prof. Me. Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro, à profa. Dra. Veronica Mattoso e profa. Aparecida Leite, além dos demais membros da incrível comissão organizadora da oficina “Introdução à prática da Audiodescrição Científica para o Ensino Superior das Gastronomias”, prof. Márcio Felipe, profa. Jéssica Rodrigues e profa. Lídia Bazílio.

E por fim, eu, Renan, na condição da pessoa mais sortuda envolvida neste projeto, ostentando o enorme prazer de acompanhar as ofícinas em sua totalidade, agradeço a cada um dos envolvidos.

Aos participantes.
Àqueles que encontrei apenas uma vez, àqueles cujas vozes e rostos se tornaram familiares ao longo dos encontros e àqueles que pude conhecer pessoalmente em Salvador, obrigado pela generosidade em compartilhar seus saberes e, principalmente, suas dúvidas.

Aos ministrantes.
Chamo todos de professores, sem exceção, pois tenho certeza de que todos ensinaram muito. A dedicação de vocês é fogo, mesa, tempero e talher para o amadurecimento e o avanço das pesquisas que pensam nossas amadas gastronomias.

Renan Pedroso Teixeira
Coordenador das Oficinas



OFICINA

Fontes bibliográficas, estratégias de busca e seleção e análise bibliométrica introdutória

Ministrado por Rafael Ferro

OFICINA

Fontes bibliográficas, estratégias de busca e seleção e análise bibliométrica introdutória

30 de março de 2026 10h-13h às 15h-18h

Esta oficina teve como objetivo o compartilhamento de boas práticas e estratégias na seleção de fonte(s) e condução de busca(s) por publicações científicas. Foram apresentados, de forma introdutória, os princípios e as possíveis aplicações da bibliometria com auxílio de software gratuito e como esse percurso metodológico auxilia no mapeamento do cenário científico, permitindo uma compreensão do estado-da-arte, da evolução e das lacunas do conhecimento em determinada temática de interesse do(a) participante.

Rafael Ferro
Ministrante



Doutor e Mestre em Hospitalidade pela UAM, graduado em Gastronomia pelo Centro Universitário Senac e bacharel em Filosofia pela UCB. Professor da UFRRJ, docente do PPGE/UFRRJ e colaborador do PPG em Hospitalidade da UAM. Vice-líder do Observatório das Gastronomias e editor de seção (Gastronomia) da Revista Hospitalidade, pesquisa Gastronomia, Hospitalidade, Turismo, Ética, Alteridade e Diversidade



OFICINA

A Gastronomia para Além do Empratamento: A escrita como um banquete de significados

Ministrado por Daniele Araújo

OFICINA

A Gastronomia para Além do Empratamento:

A escrita como um banquete de significados

2 de abril de 2026 9h às 11h

Escrever é ou não é um ato solitário?
A escrita é situada espacialmente, temporalmente, generificada e racializada. Como devemos colocar a escrita como proposta para a Gastronomia? Vamos escrever?



Daniele Araújo
Ministrante

Doutoranda em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM/RS). Atualmente em regime de Doutorado Sanduíche na Universidade do Minho (Portugal). Possui pós-graduação em Gastronomia com foco em Alimentos e Bebidas. A centralidade de suas pesquisas está nos hábitos e na cultura alimentar em Minas Gerais, dedicando-se a compreender as quitandas e o café como representações simbólicas da identidade mineira.



OFICINA
Gastronomia e Relações de Gênero
Ministrado por Leila Manhães

OFICINA
Gastronomia e Relações de Gênero

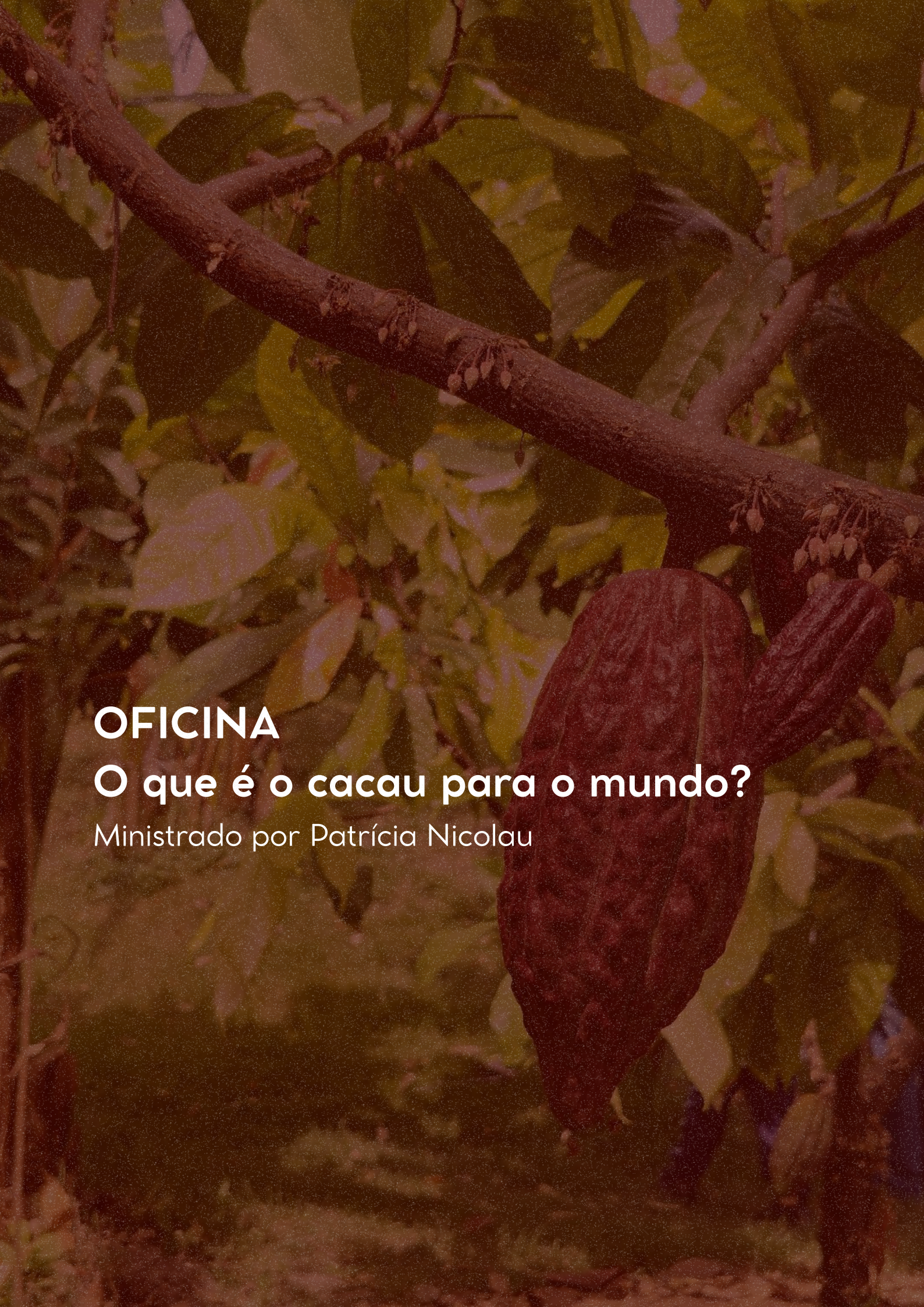
7 de abril de 2026 10h às 13h

O objetivo da oficina foi refletir sobre as desigualdades de gênero dentro das cozinhas, entendendo o contexto histórico e social brasileiro.



Leila Manhães
Ministrante

Mulher preta, bissexual e umbandista. Chef de cozinha, nutricionista, educadora social, produtora cultural e CEO de um empreendimento de comida afrodiaspórica sustentável chamado IRAIZATO. Ministro aulas e oficinas voltadas para educação alimentar e nutricional, conscientização ambiental através da alimentação e promoção de saúde.



OFICINA
O que é o cacau para o mundo?
Ministrado por Patrícia Nicolau

OFICINA

O que é o cacau para o mundo?

10 de abril de 2026 9h às 11h

Uma viagem pela trajetória do cacau antes de tornar-se uma barra de chocolate, mudanças nos territórios por onde passou, mudanças nas relações humanas e no giro financeiro que o fizeram como commodity.

Patricia Nicolau
Ministrante



Estudiosa do cacau e chocolate pela CNPQ através da UFRJ, Porta Voz do Slow Food Cacau e Chocolate, Consultora para cadeia do cacau e chocolate, Produtora de chocolates bean to bar, idealizadora do Movimento CACAU RJ e do coletivo Mulheres Pretas do Chocolate. Atua em defesa de sistemas alimentares limpos e justos e do desenvolvimento territorial para cacau no Brasil. E, no estado do Rio de Janeiro, tem desempenhado um papel para a expansão da cadeia produtiva do cacau ao lado da PESAGRO e de outros parceiros. Passou pelo Consea-Rio, onde por quatro anos atuou em defesa da segurança e soberania alimentar e nutricional para a cidade do Rio de Janeiro, com foco em territórios de desertos e pântanos alimentares.



OFICINA

Práticas culinárias sustentáveis, ancestralidade e oralidade

Ministrado por Leila Manhães

OFICINA

Práticas culinárias sustentáveis, ancestralidade e oralidade

14 de abril de 2026 10h às 13h

A oficina tem objetivou resgatar práticas ancestrais como fundamentais na culinária brasileira.

Leila Manhães
Ministrante



Mulher preta, bissexual e umbandista. Chef de cozinha, nutricionista, educadora social, produtora cultural e CEO de um empreendimento de comida afrodiaspórica sustentável chamado IRAIZATO. Ministro aulas e oficinas voltadas para educação alimentar e nutricional, conscientização ambiental através da alimentação e promoção de saúde.



OFICINA
Introdução à prática da Audiodescrição Científica para o Ensino Superior das Gastronomias

Ministrado por Verônica Mattoso e Aparecida Leite

Comissão Organizadora: Márcio Felipe, Jéssica Rodrigues e Lídia Bazílio

OFICINA

Introdução à prática da Audiodescrição Científica para o Ensino Superior das Gastronomias

17 e 24 de abril, 8 e 15 de maio de 2026 19h às 21h

Durante a oficina foram empreendidas atividades teórico-práticas relacionadas à Audiodescrição Científica (AD.C) de fotografias de elementos gastronômicos. Teoricamente foram observados, contextualizados e interrelacionados conceitos/definições: Acessibilidades (comunicacional, atitudinal e cultural), Audiodescrição (AD), Audiodescrição Científica (AD.C), Ensino Superior, Gastronomias. Na prática, experivivências com a AD.C.Gastro



Verônica Mattoso
Ministrante

Comunicóloga com 35 anos de experiência profissional, é professora-audiodescritora do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, onde propôs e é responsável pela disciplina "Acessibilidade em Gastronomia". Desde 2010, desenvolve pesquisas sobre a Audiodescrição. Ministra oficinas e palestras sobre a Audiodescrição aplicada ao Ensino Superior.



Aparecida Leite
Ministrante

Atua como audiodescritora consultora em projetos de cinema, museus e exposições, com participação em eventos como Festival do Minuto, Mostra Cinema sem Diferenças e no Museu de Arte do Rio, no Instituto Moreira Sales e no Museu do Futebol. Ministra formações em instituições culturais, educacionais e órgãos do Poder Judiciário em diversas regiões do Brasil.



OFICINA
Gastronomia, indústria dos alimentos e nutricídio

Ministrado por Leila Manhães

OFICINA

Gastronomia, indústria dos alimentos e nutricídio

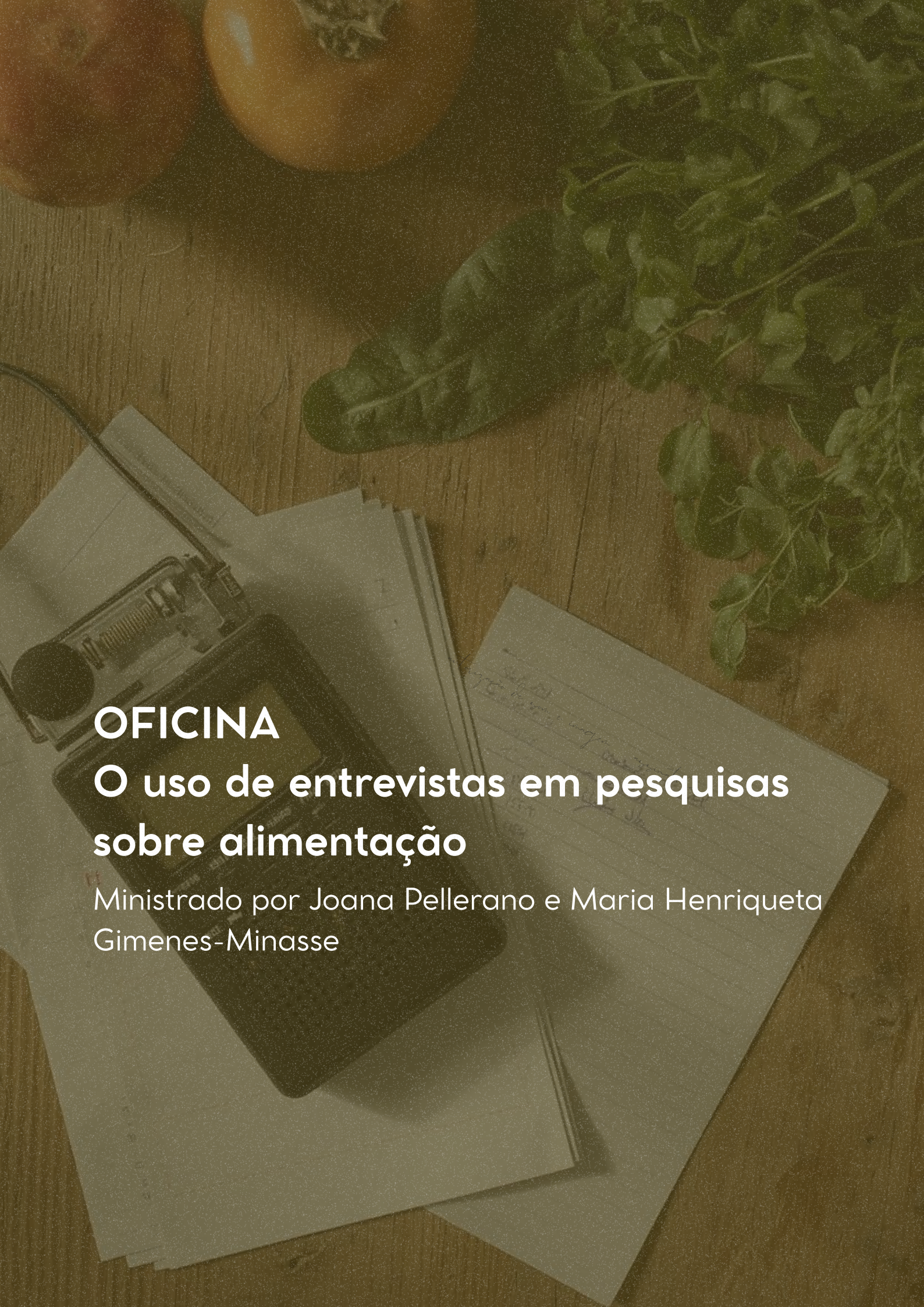
22 de abril de 2026 10h às 13h

O objetivo da oficina foi debater uma crítica ao cenário atual, onde o alimento é reduzido apenas ao nutriente.



Leila Manhães
Ministrante

Mulher preta, bissexual e umbandista. Chef de cozinha, nutricionista, educadora social, produtora cultural e CEO de um empreendimento de comida afrodiaspórica sustentável chamado IRAIZATO. Ministro aulas e oficinas voltadas para educação alimentar e nutricional, conscientização ambiental através da alimentação e promoção de saúde.



OFICINA
O uso de entrevistas em pesquisas sobre alimentação

Ministrado por Joana Pellerano e Maria Henriqueta Gimenes-Minasse

OFICINA

O uso de entrevistas em pesquisas sobre alimentação

25 de abril de 2026 9h30 às 11h30

Essa atividade buscou apresentar a entrevista como ferramenta metodológica qualitativa importante nos estudos da alimentação, definindo quando utilizá-la e discutindo formatos e roteiro, condução, transcrição e métodos de análise.



Joana Pellerano
Ministrante

Jornalista formada pela UFES, mestre em Comunicação e Gastronomia pela Universitat de Vic e em Ciências Sociais pela PUC-SP e doutora em Comunicação e Práticas de Consumo pela ESPM-SP. É professora dos cursos de pós-graduação em Gastronomia: História e Cultura e Cozinha Brasileira do Senac São Paulo.



Maria Henriqueta Gimenes-Minasse
Ministrante

Bacharel em Turismo, especialista em Planejamento e Gestão do Turismo, mestre em Sociologia e doutora em História pela Universidade Federal do Paraná. Foi professora na Universidade Federal do Paraná (UFPR), na Universidade de São Carlos (UFSCAR) e na Universidade Anhembi Morumbi (UAM).



OFICINA
Semiótica da Cultura:
Um recurso metodológico a ser aplicado nos campos da alimentação & gastronomias

Ministrado por Cynthia Luderer

OFICINA

Semiótica da Cultura: Um recurso metodológico a ser aplicado nos campos da alimentação & gastronomias

28 e 30 de abril de 2026 9h às 11h

Apoiada nos princípios da Semiótica da Cultura, desenvolvida pelo semioticista russo Yuri Lotman, a oficina abordou um conjunto de conceitos dessa teoria que contribuem para a percepção e a organização dos códigos que envolvem a alimentação.



Cynthia Luderer
Ministrante

Mestre e doutora em Comunicação e Semiótica, com licenciatura em História, Pedagogia, tecnóloga em Gastronomia e especialista em Gestão de Negócios - foco na qualidade. É investigadora no Centro de Estudos de Comunicação e Sociedade, da Universidade do Minho, e do DIAITA (Universidade de Coimbra); membro do MNEMON (ESPM-SP) e do GPEAT (Grupo de Pesquisa em Educação Ambiental - uma construção transatlântica).



OFICINA
Escrita de artigo científico na área de gastronomia

Ministrado por Paulo Henrique Machado de Sousa

OFICINA

Escrita de artigo científico na área de gastronomia

28 e 30 de abril de 2026 17h às 19h

A oficina apresentou os fundamentos da escrita de artigos científicos na área da Gastronomia, abordando a estrutura do manuscrito, organização das seções e boas práticas de redação acadêmica. O curso foi teórico, com exemplos práticos que auxiliaram na compreensão da elaboração e preparação de trabalhos para publicação em periódicos científicos.



Paulo Henrique Machado de Sousa
Ministrante

Professor do Curso de Graduação e Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC), onde coordena o último curso. Tem pós-doutorado em Gastronomia pela Universidade Nova de Lisboa, doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFV e Química pela UFC. Atua na área de Gastronomia, com ênfase em Análise Sensorial como ferramenta para o desenvolvimento e acompanhamento de produtos.



OFICINA
Entre Saberes e Sabores:
Potências em Gastronomia e abordagens pluriepistêmicas

Ministrado por Fernando Santa Clara

OFICINA

Entre Saberes e Sabores: Potências em Gastronomia e abordagens pluriepistêmicas

29 de abril de 2026 9h às 11h

Um convite para pensar a Gastronomia como um território fértil de pesquisas, onde múltiplos saberes se encontram. Foram discutidas as potencialidades e os desafios da interdisciplinaridade, ampliando os modos de compreender e fazer ciência a partir das práticas gastronômicas.



Fernando Santa Clara
Ministrante

Docente do curso de Gastronomia da Universidade Federal da Bahia e do Programa de Pós-Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará. É doutor, mestre e licenciado em História pela Universidade Federal do Espírito Santo, e tecnólogo em Gastronomia. Pesquisa cultura alimentar, rituais e patrimônios imateriais. Docente na área de Humanidades, transita entre a História e a Gastronomia



OFICINA
Cozinhas de terreiro:
Comida, ancestralidade e produção de conhecimento em afroperspectiva

Ministrado por Danielle Theodoro

OFICINA

Cozinhas de terreiro: Comida, ancestralidade e produção de conhecimento em afroperspectiva

29 de abril de 2026 19h às 21h

A oficina abordou as cozinhas de terreiro como espaços de produção e transmissão de saberes alimentares, cosmológicos e de cuidado nas tradições afro-brasileiras. Foram discutidos os significados da comida nos rituais e sua relação com a construção de epistemologias culinárias ancestrais.



Danielle Theodoro
Ministrante

Mestre em Educação em Ciências e Saúde (NUTES/UFRJ), com formação em Gastronomia e História. Professora da qualificação profissional em Gastronomia, pesquisadora da CulinAfro e Egbon do Ilê Axé Obe Oni (nação Efon). Atua com alimentação em afroperspectiva, religiosidade e saberes tradicionais.



OFICINA
Gastronomias:
Pensando a multiplicidade

Ministrado por Cláudia Pinto

OFICINA

Gastronomias: Pensando a multiplicidade

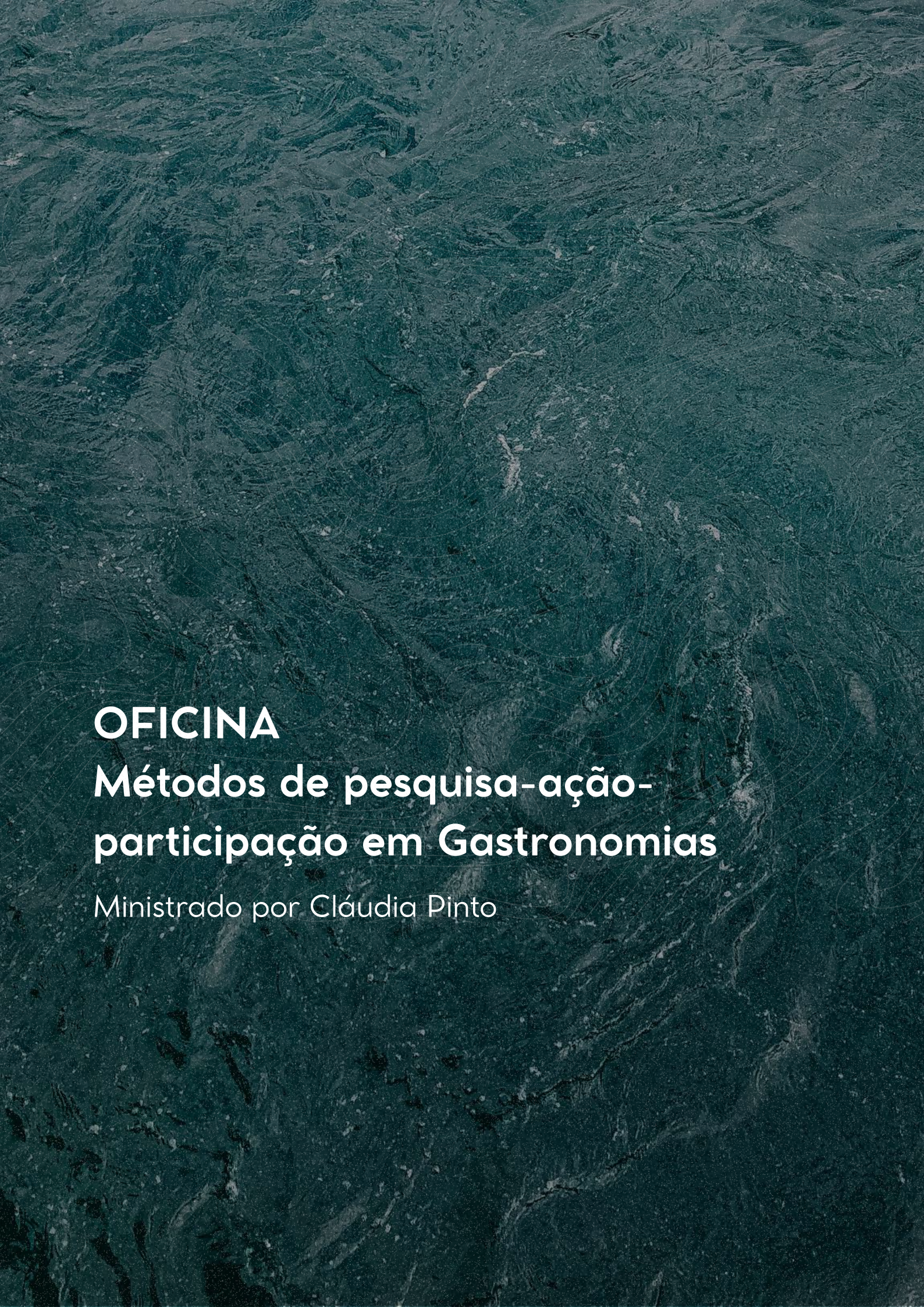
4 de maio de 2026 18h30 às 20h30

A oficina objetivou problematizar o uso do termo “Gastronomias”, propondo a multiplicidade como chave de leitura do campo. Em vez de delimitar margens fixas ou segmentar práticas, se propõem pensar a multiplicidade, que implica em reconhecer a Gastronomia enquanto campo aberto, atravessado por saberes, disputas e transformações. Trata-se também de uma tarefa formativa: manter o pensamento em ação, não se conformar com o que está posto e sustentar aberturas capazes de acolher, em vez de excluir.

Cláudia Pinto
Ministrante



Coordena o Observatório Teórico-Acadêmico das Gastronomias (CNPq), a partir do qual realiza o Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) e o Agenciamentos Gastronômicos. É coeditora do periódico científico Mangút: Conexões Gastronômicas e tem poemas nos livros Folhas de outono: poesia em quatro estações (2023), Viva poesia (2024) e Elas poetas (2026). Autora do livro "Gastronomias: movimentos no campo científico" (2026).



OFICINA
Métodos de pesquisa-ação-participação em Gastronomias

Ministrado por Cláudia Pinto

OFICINA

Métodos de pesquisa-ação-participação em Gastronomias

5 de maio de 2026 14h às 18h

A oficina abordou a Pesquisa-Ação-Participação (PAP) a partir da sistematização metodológica de Michel Thiollent, discutindo fundamentos epistemológicos, construção coletiva do problema, planejamento e dispositivos participativos no campo das Gastronomias, e propôs como desdobramento o método cartográfico com base em Virginia Kastrup, Eduardo Passos, Regina Benevides de Barros e Lilian Escóssia, compreendendo a pesquisa como acompanhamento de processos, produção de subjetividade e mapeamento das forças que atravessam os territórios alimentares.

Cláudia Pinto
Ministrante



Coordena o Observatório Teórico-Acadêmico das Gastronomias (CNPq), a partir do qual realiza o Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) e o Agenciamentos Gastronômicos. É coeditora do periódico científico Mangút: Conexões Gastronômicas e tem poemas nos livros Folhas de outono: poesia em quatro estações (2023), Viva poesia (2024) e Elas poetas (2026). Autora do livro "Gastronomias: movimentos no campo científico" (2026).

OFICINA
Que comida toca o seu coração?
Saberes e sabores das culturas negras brasileiras

Ministrado por Étienne Madureira

OFICINA

Que comida toca o seu coração? Saberes e sabores das culturas negras brasileiras

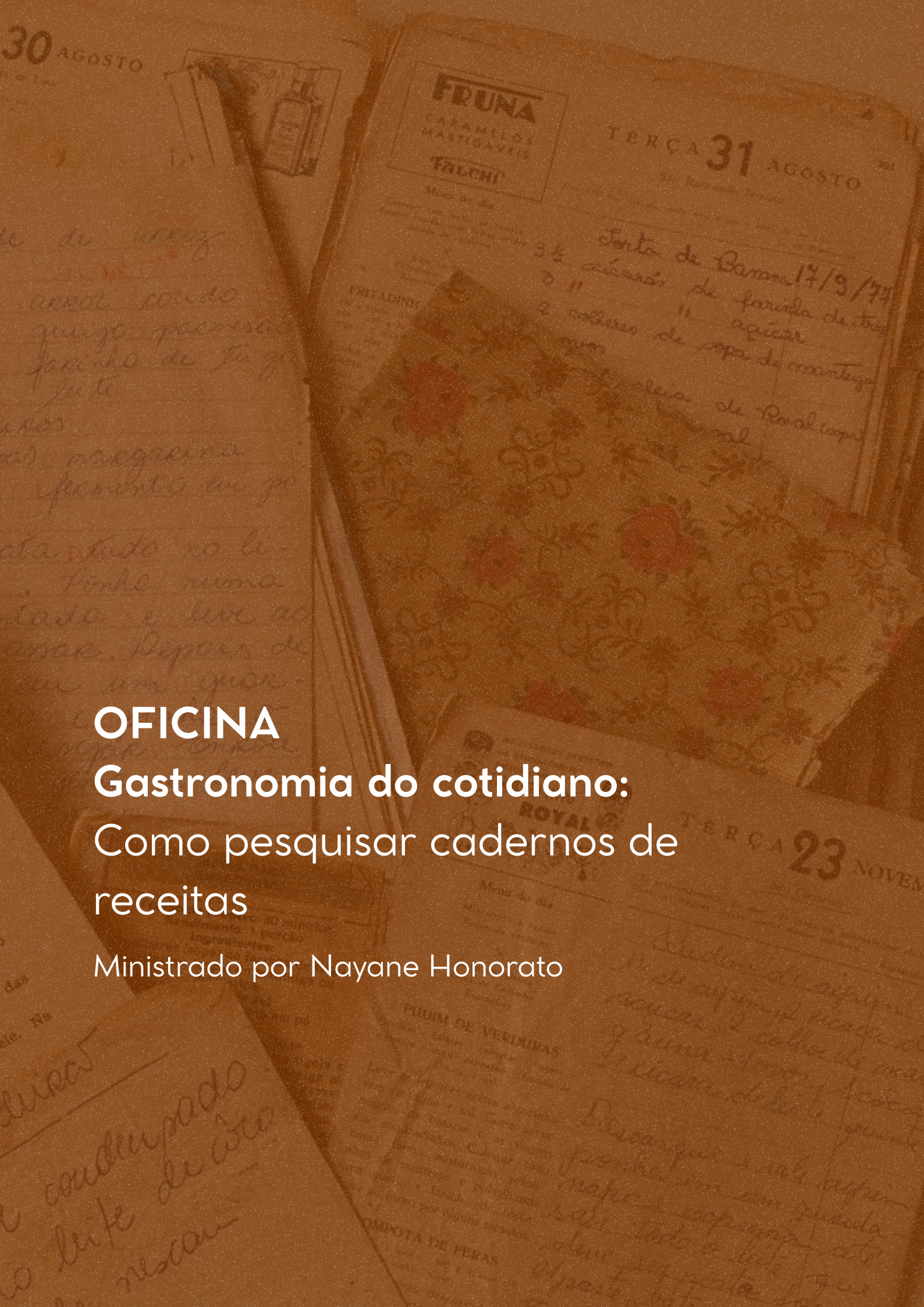
6 de maio de 2026 13h às 16h

Memória, biointeração e alimentação saudável a partir da culinária afro-brasileira. A oficina propôs uma imersão nos saberes das culturas negras brasileiras por meio da comida, valorizando a memória, a ancestralidade e a biointeração com o território, a partir da experiência do projeto de pesquisa e extensão CulinAfro (UFRJ).

Étienne Madureira
Ministrante



Nutricionista, doutoranda em Saúde Coletiva pelo IMS/UERJ e mestre em Educação em Ciências e Saúde pelo NUTES/UFRJ. Pesquisadora do grupo de pesquisa e extensão CulinAfro (CNPq), desenvolve estudos na interface entre saúde coletiva e humanidades, com foco em educação em saúde, alimentação em afroperspectiva, saberes tradicionais e saúde da população negra.



OFICINA
Gastronomia do cotidiano:
Como pesquisar cadernos de receitas

Ministrado por Nayane Honorato

OFICINA

Gastronomia do cotidiano: Como pesquisar cadernos de receitas

7 de maio de 2026 14h às 16h30

O caderno de receitas conta além do que foi registrado: memórias, ritos e eventos da alimentação circulam ali. Nessa oficina, propomos metodologias para ler os processos de repasse e continuidade de saberes em manuscritos culinários. Engajamos que os participantes buscassem cadernos de receitas de familiares antes da oficina, embora a inexistência dos manuscritos também nos conta algo.



Nayane Honorato
Ministrante

Mestra em Gastronomia (UFC), Especialista em Cozinha Brasileira (SENAC/SP) e Gastróloga (IFCE). Idealizadora do projeto Sertão Imperecível: a cultura alimentar de Icó/Ceará (2023), do 5° Laboratório de Criação em Cultura Alimentar (EGSIDB). Integrante do Núcleo de Pesquisa e Aplicação em Gastronomias e Sociedades (NUPAGAS) e do Laboratório de Gastronomia: Ciência, Cultura e Arte (UFC). Artista cearense em múltiplas linguagens.



OFICINA

Entre o prato e colapso:

Qual é o papel da gastronomia frente a sistemas alimentares socialmente injustos, adoecedores e insustentáveis?

Ministrado por Kennedy Ribeiro

OFICINA

Entre o prato e o colapso: Qual é o papel da gastronomia frente a sistemas alimentares socialmente injustos, adoecedores e insustentáveis?

8 de maio de 2026 8h às 10h

A oficina propôs uma reflexão crítica sobre o papel da gastronomia diante das crises contemporâneas, como a fome, o desperdício de alimentos e as mudanças climáticas. Partiu-se da problematização dos sistemas alimentares atuais, marcados por desigualdades e insustentabilidade. Buscou-se tensionar se a gastronomia reproduz essas dinâmicas ou pode atuar como caminho de transformação e promoção de sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis.



Kennedy R. Mangerot Ribeiro
Ministrante

Coidealizador e Coordenador Executivo, Científico e Artístico do Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO). Doutorando e Mestre em Educação em Ciências e Saúde pelo PPGECS/UFRJ e Bacharel em Gastronomia pela UFRJ. Mentor do Programa Jovens Cientistas Cariocas. Pesquisador Bolsista do Núcleo de Educação à Distância (NEaD/UFRJ). Docente e Pesquisador, articula as interfaces entre Educação em Gastronomia e Sistemas Alimentares, com ênfase na promoção da saúde, justiça social e sustentabilidade. Atua na coordenação de projetos de impacto socioambiental e ESG, com foco na redução do desperdício de alimentos e no combate à fome.