Carta de Salvador para as Gastronomias do Brasil

5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil — ENPEGASTRO

Reunidos em Salvador, Bahia, durante o 5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO), pessoas docentes, pesquisadoras, estudantes, profissionais, mestres e mestras de ofício, representantes de instituições de ensino, pesquisa e extensão, e sujeitos de muitos territórios do país tornam pública esta Carta de Salvador para as Gastronomias do Brasil como um compromisso coletivo com o fortalecimento do campo em sua pluralidade, em sua força social e em sua capacidade de formar, mobilizar e transformar.

As Gastronomias brasileiras têm lastro, história, produção de conhecimento, presença institucional e relevância pública para ocupar um lugar estratégico no Brasil de hoje. Elas reúnem saberes científicos, saberes tradicionais, práticas profissionais, patrimônios alimentares, memórias, experiências sensoriais, linguagens artísticas e modos de vida que fazem dos alimentos uma força de cultura, trabalho, educação, pesquisa e desenvolvimento social.

Esse campo vive nas mais diversas formas de cozinhas, nas roças, nos quintais da agricultura familiar, nas feiras, nos mercados, nas escolas, nas universidades, nos diversos tipos de restaurantes, nos quilombos, nos terreiros, nos territórios indígenas, nas periferias urbanas, nos laboratórios, nos espaços culturais e em tantos outros lugares onde o alimento ganha sentido, valor e potência coletiva. A produção acadêmica e institucional já consolidada no Brasil mostra que as Gastronomias possuem densidade própria para formular problemas, conceitos e caminhos de ação sobre alimentação, cultura, trabalho, patrimônio, identidade, território e outras temáticas próprias à amplitude alcançada pelo campo.

A experiência recente da área também mostra a urgência de ampliar os espaços de encontro, cooperação e construção coletiva. Em um tempo ainda marcado pelos efeitos do isolamento vivido na pandemia e por ambientes competitivos que frequentemente enfraquecem a colaboração, encontros como o ENPEGASTRO reafirmam a importância de reunir pessoas, instituições e territórios para abrir caminhos à pesquisa, à pós-graduação, à formação e à articulação nacional do campo.

Nesta Carta, essa organização se expressa em cinco eixos articulados: (1) campo, epistemologias e territorialidades das Gastronomias; (2) formação em Gastronomias e referenciais nacionais; (3) trabalho, reconhecimento das atuações, regulamentação e valorização profissional; (4) pesquisa, iniciação científica, pós-graduação e produção de conhecimento; e (5) Gastronomias, políticas públicas e desenvolvimento social.

Eixo 1 – Campo, epistemologias e territorialidades das Gastronomias

As Gastronomias brasileiras formam um campo vivo de conhecimentos, práticas e projetos em torno da alimentação, sustentado por sujeitos, territórios, memórias e formas de vida que seguem produzindo o país todos os dias. Sua força está em reunir ciência, técnica, criação, memória, sensorialidade, cultura e experiência, fazendo dialogar as dimensões materiais e simbólicas do comer, do cozinhar, do produzir, do circular e do partilhar alimentos.

As Gastronomias ganham corpo nas mãos, nas vozes, nas trajetórias e nos territórios que as constroem cotidianamente. Quem planta, pesca, colhe, transforma, cozinha, serve, pesquisa, ensina, escreve, registra e transmite conhecimento participa diretamente da construção do campo, assim como as festas, celebrações, rituais, corporalidades, técnicas e cosmologias que sustentam as culturas alimentares do Brasil.

Afirmamos a centralidade das epistemologias de pessoas negras, indígenas, tradicionais, afro-diaspóricos e migratórios na consolidação das Gastronomias brasileiras. Essa centralidade amplia o repertório do campo, fortalece sua capacidade de interpretar e de recontar a história do país e ajuda a construir referências nacionais enraizadas na diversidade histórica, cultural, territorial e patrimonial do Brasil.

Afirmamos que a consolidação do campo exige enfrentar o epistemicídio que recai sobre grupos minorizados por violências de uma ciência eurocentrada que historicamente deslegitima saberes, corpos, práticas e formas outras de produzir conhecimento. Defendemos que as Gastronomias brasileiras se afirmem como espaço de resistência a esses apagamentos e de reconhecimento efetivo de matrizes intelectuais e práticas historicamente subalternizadas.

A insurgência, nesse horizonte, é também um movimento epistemológico. Ela afirma o direito de produzir conhecimento a partir de outras experiências históricas, de outros territórios, de outros corpos e de outras formas de rigor, ampliando as bases a partir das quais o campo pensa a si mesmo e projeta seu futuro.

Afirmamos também a importância de reconhecer legados intelectuais e políticos fundamentais para a compreensão da alimentação no Brasil, como o de Manuel Querino, cuja obra permanece decisiva para a valorização dos saberes afro-brasileiros, do trabalho e da cultura alimentar como dimensões estruturantes da vida social. Seu pensamento continua a desafiar formas racistas de exclusão intelectual e a oferecer apoio para uma leitura insurgente das Gastronomias brasileiras.

A relação entre comida, língua, religião, cultura e dignidade humana é parte constitutiva desse campo. Compreender um povo exige compreender suas práticas alimentares, suas interdições, seus rituais, seus prazeres, suas ausências e seus direitos, porque sem fome resolvida e sem reconhecimento da diversidade alimentar não há dignidade plenamente realizada.

Neste eixo, afirmamos como encaminhamentos:

i) Reconhecer as Gastronomias como campo de conhecimento e ação com força própria.

ii) Identificar e valorizar comunidades e territórios como produtores de teoria, prática e inovação.

iii) Fortalecer abordagens interdisciplinares e pluriepistêmicas.

iv) Enfrentar o epistemicídio de saberes produzidos por grupos minorizados e combater formas eurocentradas e racializadas de exclusão intelectual.

v) Ampliar a presença pública do campo na vida cultural, educacional, científica, econômica e social do país.

vi) Construir, coletivamente, balizas epistemológicas comuns que orientem o campo sem uniformizá-lo, reconhecendo que a diversidade de saberes é constitutiva das Gastronomias brasileiras.

vii) Reconhecer a insurgência como força crítica e criadora na construção epistemológica das Gastronomias.

viii) Assegurar que os territórios — quilombos, terreiros, comunidades indígenas, comunidades de matriz africana, povos e comunidades tradicionais, espaços populares urbanos e rurais — não sejam apenas referidos nos debates, mas constituam o espaço basal do campo científico.

Eixo 2 – Formação em Gastronomias e referenciais nacionais

A formação em Gastronomias é uma das bases mais importantes para o fortalecimento do campo no Brasil. Cursos técnicos, cursos superiores de tecnologia, bacharelados e pós-graduações participam, cada um a seu modo, da formação de profissionais, pessoas pesquisadoras, docentes, gestoras, criadoras e agentes públicos capazes de atuar em realidades diversas e de responder às demandas dos territórios e da sociedade.

Defendemos a construção de referenciais nacionais para a formação em Gastronomias como passo decisivo para o amadurecimento da área. Esses referenciais podem afirmar qualidade, identidade formativa e compromisso público sem apagar a diversidade regional, racial, cultural, produtiva e alimentar que marca o Brasil.

Afirmamos, com a mesma força, que referenciais nacionais não devem ser compreendidos como instrumentos de padronização curricular, mas como pilares mínimos de constituição de um campo — balizas pluriepistêmicas, no sentido já afirmado no Eixo 1, que reconheçam a diversidade de saberes como constitutiva das Gastronomias e não como exceção a ser absorvida por uma matriz única. A insurgência epistemológica que sustenta este documento é, também aqui, fundamento: é ela que garante que a pluralização do campo não seja tratada como desvio em relação a um centro, mas como horizonte legítimo de sua expansão. Referenciais nesse sentido cumprem uma função interna importante e concreta: oferecer a estudantes, docentes e instituições uma base comum mínima que viabilize mobilidade acadêmica real entre cursos, programas e regiões — hoje frequentemente impedida pela ausência de qualquer correspondência reconhecível entre cargas horárias, ementas e conteúdos de componentes curriculares equivalentes de uma instituição para outra,

a depender do nível de formação. Trata-se, portanto, de construir pontes de equivalência e reconhecimento, não de uniformizar conteúdos, abordagens ou epistemologias.

A organização da formação em Gastronomias ganha mais força quando reconhece, de modo objetivo, as especificidades e as contribuições de cada nível formativo. A educação técnica fortalece a prática qualificada, a inserção profissional em múltiplos campos e a relação com realidades produtivas locais; a formação tecnológica amplia competências de gestão, criação, inovação e desenvolvimento de processos; o bacharelado aprofunda a densidade analítica, investigativa e propositiva da área e fortalece a atuação em ensino, pesquisa, gestão, curadoria e políticas públicas.

Essa discussão precisa alcançar também a Educação Básica. A Gastronomia se propõe a contribuir com ações de educação alimentar e nutricional, com a valorização da cultura alimentar brasileira e com o reconhecimento de cozinhas, cantinas e refeitórios escolares como espaços educativos, em diálogo com estudantes, comunidades escolares, merendeiras, cozinheiras escolares e demais profissionais da alimentação escolar.

A definição dessas atribuições pode ser construída por meio de um processo nacional, participativo e plural, reunindo instituições públicas e privadas, universidades, institutos federais, centros universitários, entidades científicas, docentes, estudantes, egressos, profissionais, mestres e mestras de ofício, povos e comunidades tradicionais e representantes de todas as regiões do país. Essa construção coletiva, que deve anteceder e orientar qualquer proposta normativa, oferece base sólida para a revisão das Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos técnicos e tecnológicos e para a criação de diretrizes nacionais para os bacharelados em Gastronomia.

A formação em Gastronomias se fortalece quando articula teoria e prática, ensino, pesquisa e extensão, e quando faz dialogar cozinhas pedagógicas, laboratórios, bibliotecas, comunidades, mercados, feiras, restaurantes populares e de mercados, cozinhas sociais, quilombos, terreiros, territórios indígenas, assentamentos e espaços culturais. Esse horizonte amplia o reconhecimento público das competências produzidas em cada nível de formação e fortalece a legitimidade das atuações profissionais e acadêmicas que estruturam o campo.

A qualidade formativa também depende de condições materiais concretas. A oferta de cursos de Gastronomia exige infraestrutura adequada, laboratórios específicos, cozinhas

pedagógicas, equipamentos, insumos, tecnologias, equipes técnicas qualificadas, condições de compra de alimentos e bebidas e suporte institucional compatível com a complexidade do campo.

Reconhecemos como horizonte formativo desejável a presença de práticas culinárias, história da alimentação e gastronomia, culturas alimentares brasileiras, relações étnico-raciais, patrimônios, sociobiodiversidade, sustentabilidade, agricultura familiar, agroecologia, soberania e segurança alimentar e nutricional, direitos humanos, gênero, trabalho, sensorialidade, artes, comunicação, ciência dos alimentos e metodologias de pesquisa nos currículos da área. Também afirmamos a importância de garantir acolhimento e respeito aos sistemas de interdições alimentares, reconhecendo que as práticas alimentares são atravessadas por espiritualidade, cultura, identidade, saúde e pertencimento. Essa formação deve dialogar, ainda, com as múltiplas áreas de atuação das Gastronomias, como educação, pesquisa, extensão, gestão, consultoria, curadoria, produção cultural, hospitalidade, turismo, alimentação coletiva, políticas públicas, inovação, empreendedorismo e desenvolvimento territorial.

Reconhecemos também a urgência de enfrentar os problemas que atravessam a vida estudantil e a formação prática. É fundamental garantir políticas efetivas de permanência estudantil, ambientes acadêmicos inclusivos e acolhedores, protagonismo discente e regras claras para os estágios obrigatórios, de modo a impedir desvios de função, assédios, violências e a utilização de pessoas estagiárias como mão de obra barata.

Nesse sentido, reafirmamos o apoio à luta das pessoas pós-graduandas para o reconhecimento da pesquisa como trabalho, incluindo direitos trabalhistas, contemplando seguridade social, remuneração digna, férias remuneradas e proteção à saúde física e mental.

Neste eixo, propomos:

i) Instituir uma Comissão Nacional de Gastronomias no âmbito do Ministério da Educação.

ii) Realizar um processo nacional de revisão das DCNs dos cursos técnicos e tecnológicos, orientado pela lógica de pilares mínimos e pluriepistêmicos de constituição do

campo, e não pela padronização de conteúdos, garantindo equivalências que viabilizem a mobilidade acadêmica de estudantes entre instituições e regiões.

iii) Elaborar diretrizes nacionais para os bacharelados em Gastronomia.

iv) Inserir a Gastronomia, de forma teórico-prática, em debates e ações da Educação Básica, com atenção à educação alimentar e aos ambientes alimentares escolares.

v) Fortalecer políticas de permanência estudantil, inclusão, acolhimento, protagonismo discente e proteção contra exploração em estágios obrigatórios.

vi) Garantir condições mínimas de qualidade para os cursos, com infraestrutura, equipamentos, insumos, tecnologias e equipes técnicas qualificadas.

vii) Assegurar o respeito a sistemas de interdições alimentares e a práticas culturais e religiosas relacionadas à alimentação nos espaços formativos.

viii) Fomentar formação continuada, residências, estágios qualificados e intercâmbios.

Eixo 3 – Trabalho, reconhecimento das atuações, regulamentação e valorização profissional

As Gastronomias brasileiras vivem do trabalho de muitas mãos, muitas trajetórias e muitas formas de aprender, criar, ensinar e transformar. Cozinhas comerciais e institucionais, cozinhas comunitárias e solidárias, restaurantes populares, bares, restaurantes, serviços de alimentação e hotelaria formam a base operativa do campo; consultorias, empreendedorismo, inovação, produção cultural, curadoria e comunicação ampliam seus territórios de criação e circulação; docência, pesquisa, extensão e gestão pública consolidam sua presença acadêmica, científica e política. Somam-se a isso as roças e quintais da agricultura familiar, as feiras, os mercados, os territórios tradicionais e os múltiplos espaços onde o trabalho com os alimentos produz sustento, saber e vida coletiva.

Defendemos que o reconhecimento profissional nas Gastronomias alcance, de forma evidente, as atuações construídas na experiência vivida e também as competências produzidas nos processos de formação acadêmica. O campo se fortalece quando reconhece, com igual

relevância, os saberes do ofício, as aprendizagens comunitárias e intergeracionais, a formação técnica e superior (tecnológicos e bacharelados), a pós-graduação, a pesquisa, a docência, a extensão.

Cada percurso formativo amplia o campo à sua maneira. A experiência cotidiana produz técnica, sensibilidade, liderança, invenção e capacidade de transmissão; a formação acadêmica produz reflexão crítica, domínio de métodos, leitura histórica e territorial, formulação de projetos, produção intelectual e atuação qualificada em ensino, gestão, pesquisa e políticas públicas.

A valorização profissional ganha mais força quando reconhece essa pluralidade como riqueza e fundamento das Gastronomias brasileiras — dos saberes produzidos nas cozinhas, nos mercados, nas feiras, nas festas, nas roças, nos quintais da agricultura familiar, nos quilombos, nos terreiros, nos territórios indígenas e nas cozinhas comunitárias até os conhecimentos gerados nos espaços acadêmicos, técnicos e institucionais. Por isso, afirmamos a importância de construir referências públicas e institucionais que deem visibilidade às múltiplas atuações do campo, ampliem direitos, fortaleçam identidades profissionais e consolidem uma cultura de reconhecimento ancorada na diversidade das experiências, dos territórios e das formações.

Assumimos, também, que a luta pelo reconhecimento profissional passa pela defesa de condições dignas de trabalho. Isso inclui remuneração justa, proteção contra superexploração, reconhecimento dos adicionais de insalubridade, periculosidade e trabalho noturno quando cabíveis, acesso pleno a direitos trabalhistas e previdenciários e condições de aposentadoria compatíveis com o desgaste físico imposto a grande parte das atividades do setor.

Afirmamos a relevância política da regulamentação profissional como parte das lutas do campo científico. Do mesmo modo, posicionamo-nos em defesa do fim da escala 6x1, modelo que impacta duramente trabalhadores e trabalhadoras da alimentação e restringe o direito ao descanso, à saúde, à convivência e à própria vida para além do trabalho.

Neste eixo, afirmamos como encaminhamentos:

i) Reconhecer formal e simbolicamente a pluralidade de atuações que compõem o campo.

ii) Construir parâmetros de atribuições sensíveis aos diversos níveis e trajetórias de formação.

iii) Valorizar as competências produzidas nos espaços acadêmicos, técnicos, comunitários e territoriais.

iv) Fortalecer o debate sobre regulamentação profissional como pauta política estratégica das Gastronomias.

v) Defender remuneração justa, direitos trabalhistas plenos, adicionais legais e condições dignas de aposentadoria para trabalhadores e trabalhadoras da área.

vi) Apoiar publicamente o fim da escala 6x1 e outras formas de superexploração no setor de alimentação.

vii) Fortalecer redes de cooperação entre ensino, pesquisa, extensão e mundo do trabalho.

Eixo 4 – Pesquisa, iniciação científica, pós-graduação e produção de conhecimento

As Gastronomias brasileiras já construíram uma presença importante na pesquisa, na pós-graduação, nos periódicos especializados, nos eventos científicos, nos projetos de extensão e nas redes interinstitucionais. Esse acúmulo mostra que a área possui força para produzir conceitos, métodos, análises e propostas sobre cultura, patrimônio, saúde, história, turismo, educação, sustentabilidade, desenvolvimento e outras temáticas próprias à amplitude alcançada pelo campo das Gastronomias.

A pesquisa em Gastronomias se fortalece quando reúne metodologias plurais. Essa diversidade amplia a potência explicativa do campo e fortalece sua conexão com os sujeitos, os territórios e as demandas públicas do país.

A iniciação científica na graduação constitui uma estratégia fundamental para a formação de profissionais capazes de compreender criticamente os desafios contemporâneos que atravessam a alimentação e os sistemas alimentares. Fortalecer a pesquisa de base significa criar condições para que estudantes desenvolvam sensibilidade analítica, capacidade investigativa e compromisso com a produção de conhecimentos socialmente relevantes, voltados a questões como fome, insegurança alimentar, desigualdades sociais, mudanças climáticas e promoção da saúde.

A pós-graduação tem papel decisivo nesse processo, porque forma pesquisadores, docentes e quadros técnicos capazes de ampliar a produção científica, qualificar o debate público e fortalecer a circulação nacional e internacional do conhecimento produzido na área. O fortalecimento de revistas, editais, bolsas, laboratórios, acervos, observatórios e redes de pesquisa amplia a infraestrutura intelectual das Gastronomias e sustenta sua continuidade institucional.

A consolidação científica da área também exige reconhecimento institucional no sistema nacional de ciência e tecnologia. Nesse sentido, a inserção da Gastronomia na Árvore do Conhecimento do CNPq constitui medida estratégica para o fortalecimento da pesquisa, da pós-graduação e da presença da área nas políticas de fomento.

Neste eixo, propomos:

i) Fortalecer periódicos, redes e eventos científicos em Gastronomias.

ii) Estimular a criação e consolidação de linhas e programas de pós-graduação.

iii) Ampliar editais específicos, bolsas e oportunidades de fomento para a área.

iv) Fortalecer a iniciação científica na graduação em Gastronomia, articulando formação, pesquisa e compromisso social.

v) Incentivar pesquisas conectadas às demandas dos territórios e em cooperação com comunidades.

vi) Ampliar a presença da Gastronomia em fóruns científicos nacionais e internacionais.

vii) Defender a inserção da Gastronomia na Árvore do Conhecimento do CNPq, como medida estruturante para o reconhecimento científico e institucional da área.

Eixo 5 – Gastronomias, políticas públicas e desenvolvimento social

As Gastronomias brasileiras têm papel estratégico na construção de políticas públicas, que se tornam mais efetivas e qualificadas com a contribuição da área em conselhos, fóruns, conferências, redes e outros espaços de pactuação pública.

A presença das Gastronomias nas políticas públicas fortalece os patrimônios, dinamiza economias locais, gera trabalho e renda, amplia cadeias produtivas territorializadas e contribui para a soberania e a segurança alimentar e nutricional. Também fortalece estratégias públicas voltadas à alimentação adequada e saudável, à valorização da diversidade cultural e à construção de sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis.

A construção dessas políticas pode reunir ministérios, secretarias estaduais e municipais, instituições de ensino, entidades científicas, organizações da sociedade civil, fóruns profissionais e coletivos territoriais em uma agenda comum de cooperação. Essa agenda pode impulsionar programas, editais, observatórios, mapeamentos, ações de salvaguarda, circuitos culturais, iniciativas de formação e estratégias de apoio à inovação e ao empreendedorismo comprometidos com a diversidade brasileira.

A Carta afirma, ainda, a relevância da presença ativa das Gastronomias em agendas nacionais já existentes, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar, que oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional na educação básica pública; o Programa Cozinha Solidária, instituído pela Lei nº 14.628/2023 e regulamentado pelo Decreto nº 11.937/2024; e o Plano Brasil Sem Fome, instituído para promover a segurança alimentar e nutricional e enfrentar a fome no território nacional. Essas agendas ampliam a capacidade de incidência institucional da área e mostram que as Gastronomias podem contribuir de forma decisiva para políticas públicas já em curso.

Afirmamos essa presença sem abdicar de uma postura crítica em relação às próprias políticas que apoiamos. As Gastronomias brasileiras não se posicionam nesses espaços como executoras acríticas de agendas formuladas externamente ao campo, mas como agentes

capazes de, simultaneamente, viabilizar sua execução e produzir reflexão qualificada sobre seus pressupostos, seus limites e seus efeitos sobre os territórios e os sujeitos que os compõem. Reconhecer programas como o PNAE, o Programa Cozinha Solidária e o Plano Brasil Sem Fome como agendas estratégicas não significa endossar, sem mediação, os enquadramentos institucionais. As Gastronomias reivindicam, nesse sentido, um lugar de dupla atuação: o de quem participa da execução e do fortalecimento dessas políticas e o de quem, ao mesmo tempo, problematiza seus termos, qualifica seus indicadores e disputa, dentro desses espaços, o reconhecimento dos sujeitos dos territórios como portadores de saber e de direitos.

Neste eixo, afirmamos como encaminhamentos:

i) Ampliar a presença da Gastronomia nas agendas públicas nacionais.

ii) Articular políticas de cultura, alimentação, educação, saúde, agroecologia, soberania alimentar, segurança alimentar e desenvolvimento territorial.

iii) Fortalecer ações de salvaguarda e valorização dos patrimônios alimentares.

iv) Criar programas de apoio à inovação social e produtiva no campo.

v) Consolidar mecanismos de participação social na formulação, na execução, no acompanhamento e na avaliação crítica das políticas voltadas às Gastronomias, assegurando o duplo papel de agentes de manutenção e de reflexão sobre essas políticas.

vi) Ampliar a contribuição e a participação da área em políticas e programas estratégicos nos campos da alimentação, cultura e educação, como a Lei Rouanet, o PNAE, o Programa Cozinha Solidária e o Plano Brasil Sem Fome.

vii) Incentivar a participação da Gastronomia em estratégias de redução de perdas e desperdício de alimentos.

Encaminhamento institucional

Como encaminhamento geral desta Carta de Salvador, reivindicamos que o Ministério da Educação institua uma Comissão Nacional de Gastronomias, com representação plural de

instituições de ensino e níveis de formação, pesquisa e extensão, entidades científicas, docentes, discentes, egressos, profissionais, mestres e mestras de ofício, povos e comunidades tradicionais e representantes de diferentes regiões do país — constituída de modo que os territórios mencionados no Eixo 1 desta Carta sejam ponto de partida, e não apenas de chegada, dos debates que essa Comissão deverá conduzir. Essa Comissão deverá organizar, em âmbito nacional, os debates sobre formação, referenciais curriculares, atribuições profissionais e diretrizes para a área, conduzindo um processo público de escuta, sistematização e pactuação, em prazo a ser publicamente estabelecido, capaz de fortalecer a presença das Gastronomias na educação brasileira.

Defendemos que esse processo dialogue com o Conselho Nacional de Educação, instância central para a apreciação normativa de diretrizes curriculares, para oferecer base institucional consistente à revisão das Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos técnicos e tecnológicos e à formulação de diretrizes nacionais para os bacharelados em Gastronomia. Reivindicamos, assim, que o MEC assuma publicamente o compromisso de organizar o campo das Gastronomias no Brasil, reconhecendo sua maturidade acadêmica, formativa e social.

Reivindicamos também a participação do Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações nesse processo, com a presença do CNPq no espaço de debate e construção institucional da área, para assegurar o reconhecimento das Gastronomias como campo estratégico de produção de conhecimento e sua inserção efetiva nas políticas e chamadas de fomento à pesquisa no Brasil. A articulação entre MEC e MCTI fortalece, ao mesmo tempo, a organização do campo, a formação de seus quadros, a consolidação da pesquisa e a ampliação das oportunidades de financiamento científico para docentes, discentes, grupos de pesquisa e redes interinstitucionais das Gastronomias.

Afirmamos também a importância de que universidades públicas, Institutos Federais e demais instituições comprometidas com o fortalecimento da área assumam a responsabilidade de apoiar material e institucionalmente a participação de seus corpos docentes e discentes, e representantes nos espaços de debate, deliberação e incidência pública sobre o futuro das Gastronomias. Esse apoio inclui o custeio de deslocamentos, diárias e condições de presença qualificada nos processos nacionais de construção do campo, reconhecendo que a

representação institucional exige investimento e compromisso efetivo com a agenda que se quer afirmar.

Propomos, por fim, que a entrega desta Carta seja realizada presencialmente, por uma comissão representativa e plural de sujeitos reconhecidos pela relevância de sua atuação no campo das Gastronomias brasileiras, junto ao Ministério da Educação e aos órgãos parceiros mobilizados para esse debate. A presença física, coletiva e publicamente legitimada de representantes do campo reforça a densidade política deste documento e afirma, diante do Estado brasileiro, a capacidade de articulação nacional já construída pelas Gastronomias.

Da cidade de Salvador, afirmamos o compromisso com Gastronomias plurais, territorialmente enraizadas, cientificamente robustas, formativamente qualificadas, socialmente comprometidas e politicamente relevantes para o presente e o futuro do Brasil.

Salvador, Bahia, 12 de junho de 2026

5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil — ENPEGASTRO