



MOSTRA ARTÍSTICA

*DECOLONIALIDADES, BIOMAS BRASILEIROS E
POVOS ORIGINÁRIOS: NOVOS (NECESSÁRIOS)
OLHARES PARA AS GASTRONOMIAS*

IV ENPEGASTRO

Organização

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Glória Hashimoto

Alessandra Carneiro de Góes Pinheiro

Centro de Convivência da UFC

26 de abril de 2024

Fortaleza - CE

As Gastronomias nas Artes e as Artes nas Gastronomias

Desde 2020, com a criação da I edição do Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (ENPEGASTRO), temos buscado pela pluralidade. A pluralidade de pesquisas, de diálogo com diferentes campos do saber, de pessoas, de pensamento, percepção de mundo e da própria Gastronomia. Esta, justamente por ser plural, optamos por compreender e referenciar como Gastronomias.

Embora tenhamos como base para este diálogo um evento com foco em pesquisa científica, não nos convém cercear ou reduzir nosso espaço, até então construído, estritamente ao que a academia hegemônica rotula como ciência.

Até porque essas barreiras, criadas por nós mesmos, seres humanos, nos limitam, nos reduzem e, em muitos aspectos, têm servido unicamente como fator de diferenciação e exclusão do que é compreendido enquanto saberes científicos, supostamente válidos e/ou superiores aos saberes populares, geracionais, culturais e artísticos.

E é justamente por serem consideradas expressões de saber populares e culturais que as Gastronomias, por vezes, são descredibilizadas enquanto ciência. Eis então justamente um dos grandes desafios impostos para o reconhecimento científico: adequar-se à compreensão cartesiana de ciência.

Mas será que devemos nos enclausurar nesses muros impostos? Ou devemos buscar a compreensão de uma ciência mais inclusiva e realista?

Afinal, os saberes ditos populares, artísticos e culturais e os saberes acadêmicos não existem em realidades paralelas. Eles coexistem sistematicamente, interagem e, somando-se, desenvolvem-se e propiciam transformações múltiplas.

Afinal, há ciência na cozinha e cozinha na ciência; há arte na ciência e ciência na arte. Todas juntas em um caldeirão, as Gastronômias, as Artes e as Ciências são ingredientes igualmente vitais para a criação da complexa e deliciosa receita que é viver.

Com essa compreensão, acreditamos que, para o fortalecimento das Gastronômias enquanto campo científico – um de nossos

principais objetivos –, faz-se necessário refletir sobre qual ciência estamos almejando.

Em nossa compreensão, lutar pelo fortalecimento das Gastronômias enquanto campo científico perpassa, inerentemente e com igual importância, por sua valorização enquanto expressão cultural e artística.

Afinal, tal como nas artes, a força das Gastronômias também emerge no sensorial, na criatividade, nas inspirações e na somatória de experiências individuais e coletivas que se entrecruzam na formação de algo novo.

Por isso, apresentamos aqui as produções artísticas que compuseram nossa I Mostra Artística, realizada presencialmente na UFC, que, não por coincidência, tem seu curso de Gastronomia vinculado ao Instituto de Cultura e Arte – ICA.

Não poderíamos estar mais orgulhosos com as submissões de propostas artísticas recebidas e selecionadas para nossa primeira mostra. Algumas delas sendo propostas previamente criadas pelos proponentes e outras especialmente criadas para o evento.

Ao todo, os artistas/autores das obras são de várias partes do Brasil, contemplando todas as regiões do país, sendo seis (6) estados ao todo, a saber: Ceará, Distrito Federal, Minas Gerais, Pará, Paraíba e Paraná.

Em relação ao perfil, 42,8% dos artistas são graduados ou graduandos; 28,6% são pós-graduados; 14,3% são mestres/mestrandes e 14,3% doutores/doutorandos.

Em relação às tipologias de propostas, 50% foram produções audiovisuais (majoritariamente documentários)

e, compreendendo 12,5% cada, exposição fotográfica, pintura, artesanato e performance de dança.

Destacamos que as obras artísticas encontram-se em consonância com a temática geral do evento, sendo esta Decolonialidades, Biomas e Povos Originários: Novos (necessários) Olhares para as Gastronomies.

Somos imensamente gratos a todos os artistas que colaboraram conosco nessa I edição da Mostra Artística. Sem o esforço, talento e criatividade de vocês, esse projeto não seria possível.

E para você, leitor, esperamos que saboreie e se inspire.

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro (UFRJ)
Coordenador Executivo – ENPEGASTRO



AS ARTES E ARTISTAS



Alexandre Rigon

 [@rigonpro](#) | chrigon@gmail.com

Atua na área de Gastronomia há 3 décadas. A busca pela ligação da gastronomia com a arte o levou ao curso de licenciatura em Artes Visuais, o que contribuiu para o aprimoramento estético do seu trabalho, além da capacitação docente, complementado pela especialização em Design Educacional. Visando um trabalho focado em sustentabilidade, concluiu um MBA em Desenvolvimento Sustentável e Economia Circular na restauração. Atualmente cursa o Bacharelado em Turismo e duas outras especializações, uma em Ensino de Artes Visuais e Tecnologias Contemporâneas e a outra em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica (DocentEPT).

PINTURA

Fome de quê?

Alexandre Rigon

A obra intitulada “Fome de quê” foi desenvolvida e aplicada como uma experiência imersiva para almoços, composta por obras plásticas, *playlist*, cardápio e narrativa, com a finalidade de provocar os convidados a (re)pensar e (re)apropriar-se¹ do feijão como alimento que já foi o escolhido pelos brasileiros.

“Nossa história culinária é um verdadeiro caldeirão de influências, e o feijão, com sua presença marcante na mesa brasileira, revela nuances profundas de nossa identidade gastronômica. Desde os tempos coloniais, o feijão foi introduzido no Brasil pelos portugueses, mas sua trajetória foi moldada pela diversidade cultural que caracteriza nossa nação.

Ao debruçar-nos sobre a panela de feijão, percebemos que cada grão conta uma história. Os sabores que emanam desse prato cotidiano carregam consigo o peso dos séculos de encontros e

¹ Foi considerado que, segundo o site mst.org.br, “nos últimos anos, essa mistura que é característica cultural da alimentação brasileira, está sendo intensamente substituída pelo consumo de ultraprocessados”.



Samba (2023)

Acrílico sobre tela

50x120

PINTURA

Fome de quê?

Alexandre Rigon



[Clique aqui para saber mais sobre as obras](#)

confrontos culturais. As tradições alimentares africanas, indígenas e europeias entrelaçaram-se, resultando em um prato que, por sua simplicidade, tornou-se complexo em significado. A decolonialidade nos convida a questionar as histórias que contamos ao redor do prato. O feijão, muitas vezes subestimado como mero alimento básico, emerge como um símbolo potente de resistência. Ao reconhecer as contribuições das comunidades afro-indígenas à nossa culinária, estamos decolonizando nossa narrativa alimentar.

Para avançarmos nessa jornada de resgate e reconhecimento, é crucial refletir sobre as práticas contemporâneas na cozinha e na mesa. Valorizar os conhecimentos tradicionais, respeitar as diferentes formas de cultivo e produção do feijão, e promover a equidade nas relações alimentares são passos essenciais na busca por uma abordagem decolonial. Inspirado pela riqueza e diversidade dessa leguminosa foi importante explorar o feijão de forma transdisciplinar, indo além da culinária, representando-o de diversas formas em variadas disciplinas, como na Arte além da Gastronomia buscando conceituá-lo em pinturas, esculturas etc, assim como quando conduzimos o grão em abordagens sociais e históricas.

As esculturas e pinturas transformaram esse elemento “simples” em peças de arte que ressoam com a essência cultural do país, enquanto a narrativa descrita durante a experiência retratava a jornada do feijão desde o plantio até o prato, destacando a conexão entre a terra, a relação entre as famílias de agricultores no campo e a mesa brasileira.”



Raíz (2022)

Acrílico sobre tela

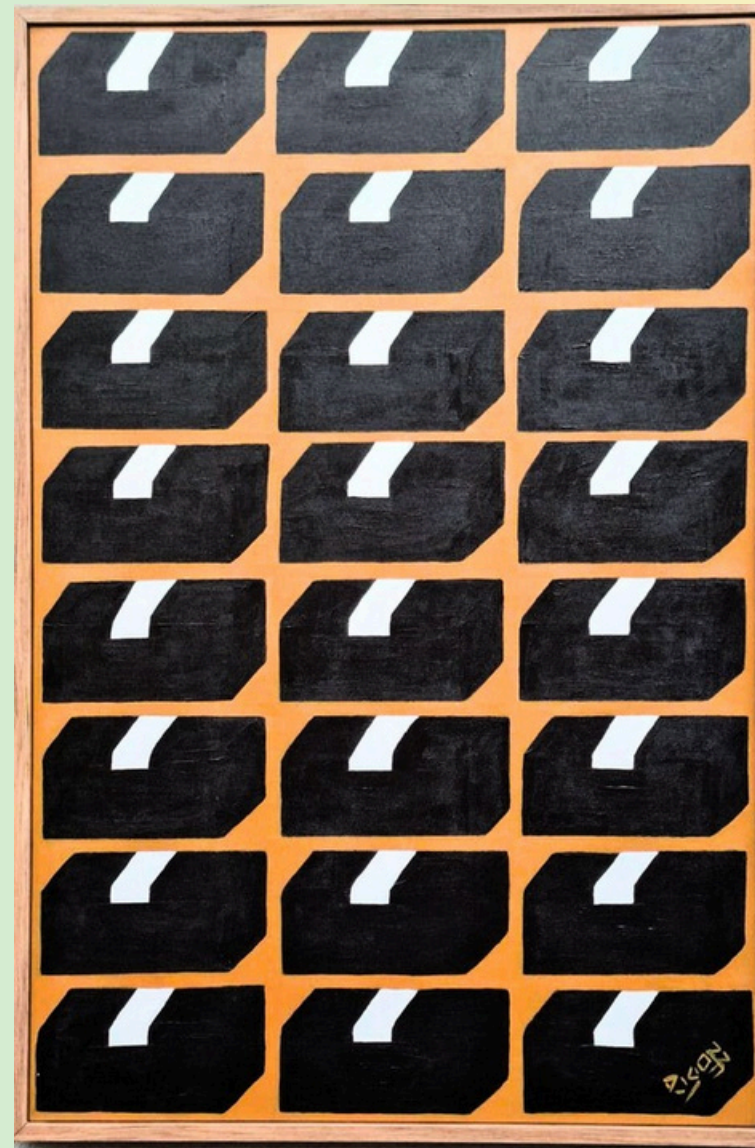
30x40

ARTIST'S SIGNATURE



Da lata (2022)

Acrílico sobre tela
70x40



SQ... – Superquadras... (2022)

Acrílico sobre tela
80x120



Não calem (2022)

Acrílico sobre tela

30x20



Bárbara Santos

 [@barbarasantos_danca](https://www.instagram.com/barbarasantos_danca) | barbara.santos2@academico.ufpb.br

Artista da dança, pesquisadora e docente do Departamento de Artes Cênicas da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). É doutora pelo Programa de Pós Graduação em Artes Cênicas da Unirio, coordenadora da Licenciatura em Dança da UFPB (2023-2025) e colaboradora da linha de pesquisa Radar 1- grupo de improvisação em dança. Praticante do Movimento Autêntico e professora do método Pilates, interessa-se pela improvisação e diálogo entre essas abordagens e a criação de performances em dança.

PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

Cozinha comPartida

Bárbara Santos

Trata-se de uma vídeo-dança síntese da performance Cozinha comPartida que é tecida “a partir do desejo de compartilhar experiências vividas no preparo e partilha de alimentos. A cozinha como espaço de troca e acolhimento, como lugar de convívio, afeto, sensações, experimentação e memórias. Ao cozinhar, o quanto de mim é ingrediente? Ao degustar um alimento, o que como e o que me devora? Performar os afetos como práticas de cuidado consigo e com o outro”. Em decorrência da Covid-19 foram criadas estratégias que viabilizassem a realização da performance à distância que, na versão original, consistia no preparo da comida na presença e co-participação do público numa dinâmica entre compartilhar memórias e colher história de vida dos envolvidos.



[Disponível para assistir no Youtube](#)



Cozinha comPartida (2023)

Video performance

7' - cor

PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

Cozinha comPartida

Bárbara Santos

Na versão delivery (2020/2021), a participação funcionava da seguinte maneira: escolha do ingrediente; pagamento da taxa de entrega e envio do endereço; receber a comida e degustá-la; e por último, fornecer um relato de experiência. Imbuída da necessidade de aproximar as pessoas e provocar presença mesmo distante, antes de receber o pedido, o participante era surpreendido com envio de áudios do preparo com narrativas sobre o processo de feitura, memórias de família da artista e sonoridades próprias da cozinha que serviam de “entrada” até chegada do prato principal. Após a degustação, o participante deveria enviar um áudio sobre sua experiência e diante dos atravessamentos de suas palavras, a artista realizava uma dança e a enviava pelo WhatsApp, e então o programa performativo se encerrava. Esta performance integra a pesquisa de doutorado “Criação em dança a partir de práticas de cuidado: a experiência da performance Cozinha comPartida” defendida em abril de 2023, pelo Programa de Pós- Graduação em Artes Cênicas da Unirio.



[Disponível para assistir no Youtube](#)





Registros da versão delivery

Fotografia



[Clique aqui para saber mais sobre as obras](#)



Giordana Frapiccini

 [@somaisumtiquin](https://www.instagram.com/somaisumtiquin) | frapiccinijordana@gmail.com

Especialista em Gestão Cultural, atualmente Supervisore de Pesquisa e Curadoria no Mercado AlimentaCE. Realiza trabalhos interdisciplinares sobre Cultura Alimentar e Gastronomia desde 2015, sendo uma de suas produções o audiovisual: Quimanga, comendo como os povos do mar em 2020, em parceria com lanca Agostinho.



Ianca Agostinho

 @____ianca/ | iancaagostinho@gmail.com

Tecnóloga em Gestão de Turismo, Licencianda em Geografia pela UFC. Profissional em bares e restaurantes desde 2015. Realizadora audiovisual do Documentário Quimanga, comendo como os povos do mar. Foi pesquisadora do Laboratório de Memória e Patrimônio da Escola de Cultura e Artes do Centro Cultural Bom Jardim, com pesquisa em cultura alimentar cearense (2021).

PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

Quimanga

Comendo como os povos do mar

lanca Agostinho e Giordana Frapiccini

O documentário desenvolvido em 2020, é o resultado de um projeto de valorização da cultura alimentar cearense e seu modo de fazer tradicional. Este trabalho representa a continuação de uma pesquisa que teve início em 2019, com a colaboração de duas pesquisadoras curiosas, Giordana Frapiccini e lanca Agostinho, centrada na investigação da relação da cadeia alimentar com seus aspectos afetivos e culturais.

O material foi produzido a partir de vídeos capturados por celular, registrando as impressões e experiências em diversas comunidades pesqueiras em uma extensão de mais de 300 km, entre Emboaca e Bitupitá, no estado do Ceará. Esses registros foram obtidos através das vivências diárias com os agentes locais



[Disponível para assistir no Youtube](#)

PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

Quimanga

Comendo como os povos do mar

lanca Agostinho e Giordana Frapiccini

envolvidos na extração de alimentos do mar e da zona costeira, incluindo pesca, extração de mariscos, criação de pequenos animais e seus quintais produtivos, assim como as formas tradicionais de preparar, servir e consumir alimentos. Além disso, os registros documentam o contato com a organização social, a preservação de ecossistemas marinho-costeiros e a articulação em relação à resistência e ao turismo comunitário.

Quimanga aborda questões relacionadas às minorias étnico-raciais, uma vez que trabalha com comunidades tradicionais pesqueiras que enfrentam racismo ambiental e injustiças em seus territórios. Visando garantir acessibilidade a produtos culturais para pessoas com deficiência, o documentário é interpretado em Libras (Língua Brasileira de Sinais) e conta com legendas descritivas.



Quimanga, Comendo como os povos do mar (2021)

Media-metragem

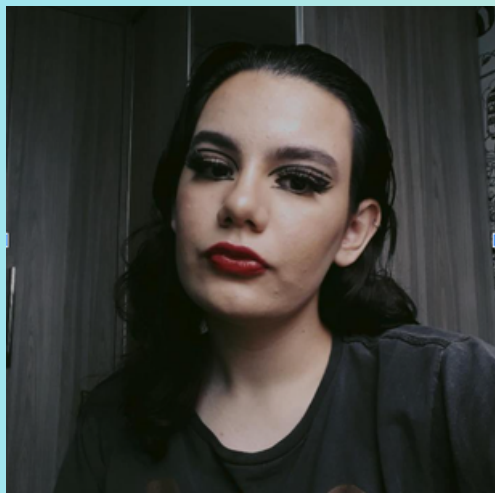
34' - cor



Quimanga, Comendo como os povos do mar (2021)

Media-metragem

34' - cor



Isabella Pires Vertuam Martins

ra116854@uem.br

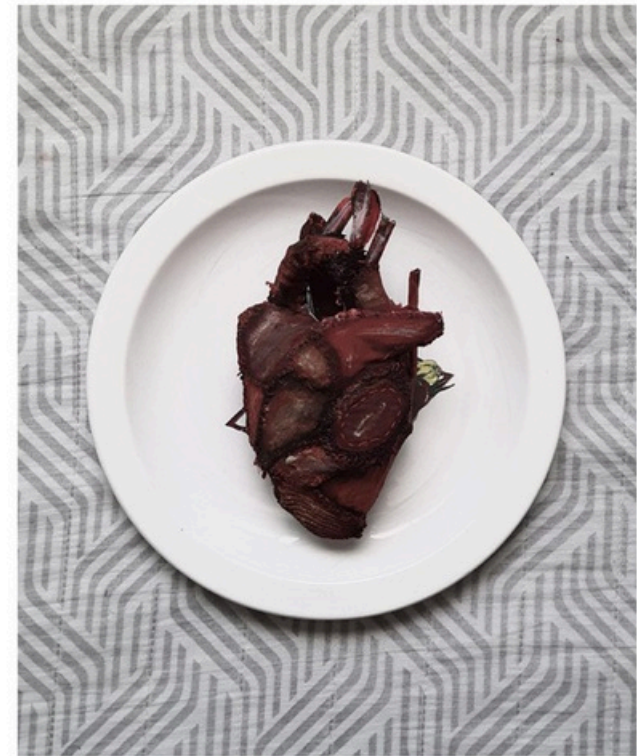
Artista visual e estudante no curso de Licenciatura em Artes Visuais pela Universidade Estadual de Maringá (UEM). Atualmente desenvolve pesquisa em Poéticas Visuais.

FOTOGRAFIA

Jantar Servido

Isabella Pires Vertuam Martins

Em sua obra visual "Jantar Servido", a artista conceitua: "Aos meus inimigos entrego o meu coração. Com este prato me coloco a ser devorada e dilacerada por aqueles que me odeiam ou me amam".



Jantar Servido

Fotografia

21x29,7



Lavínia Almeida

 [@laviaalmeida](https://www.instagram.com/laviaalmeida) | lavinianet1@gmail.com

Mineira e graduada em Gastronomia pelo Instituto Federal do Ceará – Campus Baturité (IFCE), é aspirante a artista desde criança.

PERFORMANCE

Florescer

Performance bambolística

Lavínia Almeida

Para a primeira Mostra Artística do 4º Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil, a proposta de apresentação é uma performance de bambolê, envolvendo diferentes gêneros da dança, como: balé clássico, ginástica rítmica, malabares e elementos da cultura circense.

Alinhado com o tema “Decolonialidades, Biomas brasileiros e Povos originários: novos (necessários) olhares para as Gastronômias”, o conceito da obra será representar o maior bioma brasileiro é referência mundial do nosso país, a Floresta Amazônica, forte e resiliente frente aos constantes ataques que vem sofrendo nos últimos anos. Como o próprio nome já diz, se trata de um bioma florestal rico em biodiversidade, então, para a performance, será retratado uma árvore que acabara de florescer.



[Disponível para assistir no Youtube](#)



Florescer: Performance bambolística (2024)
Performance



Luisa Macedo

 [@luisa.macedo](https://www.instagram.com/luisa.macedo) | alumacedo@gmail.com

Bacharel (UEMG) e mestre em Artes Visuais (UFRJ), além de possuir formação em gastronomia (Senac). Foi contemplada com a Lei Aldir Blanc para realização de "Comida de Quintal" (2022), seu curta-metragem de estreia como diretora, sobre mulheres e seus quintais na Grande Belo Horizonte. O filme foi exibido em festivais no Brasil, França, Inglaterra e Itália, e premiado no World Food Forum Film Festival (Roma, Itália) e no Festival Cibo Corto (Siracusa, Itália). Lançou recentemente um livro sobre quintais como territórios de resistência, realizado com recursos do Fundo Municipal de Cultura de Belo Horizonte. Nos últimos anos, desenvolveu trabalhos comissionados para a Biennale Arts Actuels (França) e para o Instituto Moreira Salles. Seu trabalho como artista tem sido exposto em mostras coletivas no Brasil, Argentina, França e China.

PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

Comida de Quintal

Luisa Macedo

O curta-metragem de Luisa Macedo surgiu de uma pesquisa realizada pela fotógrafa e cozinheira desde 2018, sobre a culinária de mulheres em seus quintais na Grande BH, entendendo esses lugares como espaços de resistência na cidade. O filme nos faz adentrar os quintais de Wanusa, Maria e Vera, que têm em comum o fato de se relacionarem de maneira muito delicada e afetiva com o cozinhar e preservarem em seus territórios aprendizados que vêm de suas mães e avós.

A partir do imaginário dos alimentos e seus modos de preparo e organização visual no cotidiano, "Comida de Quintal" revela um encontro de diversos universos a partir de uma narrativa bastante sinestésica, inspirada em imagens barrocas. É resultado do diálogo entre fotografia e gastronomia que vêm sendo tema de



[Disponível para assistir no Youtube](#)

PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

Comida de Quintal

Luisa Macedo

diversos trabalhos da artista nos últimos anos, algo que “sempre esteve presente de maneira muito forte no meu cotidiano e interesses, desde as observações infantis da cozinha da minha avó e suas mágicas até minha formação em um curso específico de gastronomia”, como revela Luisa.

O curta já foi exibido em festivais no Brasil, Itália, Inglaterra e França e ganhou o prêmio de melhor fotografia em dois festivais: Samburá e Cibo Corto. Ainda, foi premiado no festival da ONU, o World Food Forum Film Festival e no festival Ceres Film Food, em NY.



Comida de Quintal (2022)

Curta-metragem

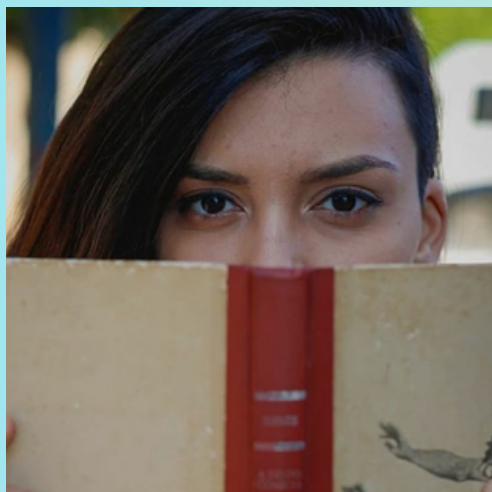
17' - cor




Comida de Quintal (2022)

Curta-metragem

17' - cor



Nayane Honorato

 @nayanehonorato | nayhonoratoit@gmail.com

Artista icoense, poetisa, gastróloga, especialista em Cozinha Brasileira, mestranda em Gastronomia e pesquisadora de Cultura Alimentar do Ceará. É idealizadora do Grãos de Poesia e do projeto Sertão Imperecível: a sustança da cultura alimentar de Icó. Em 2022, tornou-se pesquisadora do laboratório de criação em cultura alimentar pela Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB), com o projeto Sertão Imperecível: a sustança da cultura alimentar de Icó, que resultou em produtos como: rotas culturais para redescobrir Icó; o jogo de tabuleiro Sustança, sobre a identidade icoense; o documentário Sertão Imperecível, um mapa interativo sobre comida tradicional e um acervo de cadernos de receitas de Icó.



Naiza Bezerra

 [@naizaferreirab](https://www.instagram.com/naizaferreirab)

Cozinheira, bordadeira e pintora. Participou da elaboração e confecção das capas bordadas dos cadernos de receitas de Icó que foram mapeados por Nayane, sua filha.

EXPOSIÇÃO DE ARTESANATO

Sertão Imperecível: as capas bordadas dos cadernos de receitas de Icó- CE

Nayane Honorato e Naiza Bezerra

O projeto, Sertão Imperecível: a substância da cultura alimentar de Icó, foi desenvolvido pela pesquisadora Nayane Honorato, entre agosto de 2022 e março de 2023, pelo Laboratório de Cultura Alimentar e Gastronomia Social da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, situada em Fortaleza, Ceará. A pesquisa inicialmente tinha como produto final, mapear espaços da cidade que estavam conectados à alimentação e que representassem parte da história local. Porém, em decorrer do projeto, desenvolveu-se diferentes produtos, como a produção audiovisual que tem o mesmo título do projeto; a confecção de capas bordadas representando os cadernos de receitas de mulheres icoenses; Rotas Culturais para (RE)descobrir Icó; o Mapa da Cultura Alimentar com lugares que vendem comida tradicional e o jogo de tabuleiro Substância: nos sertões fantásticos de Icó. Todos os produtos relacionam histórias de vida, espaços da cidade, memória, comida e identidade.

As capas bordadas dos Cadernos de Receitas de Icó contém desenhos que contam a história da cidade através da arquitetura, da religiosidade e possuem também as marcações das principais ruas. O nome de cada arquivista é apresentado na capa, como forma de pontuar as mulheres que fizeram e fazem parte da memória alimentar da cidade.

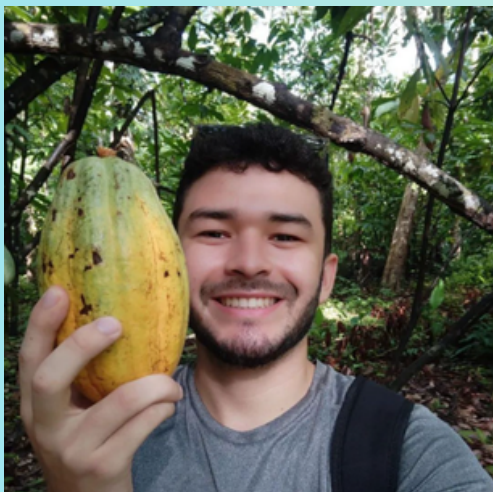
Capas bordadas dos
cadernos de receitas de
Icó - CE
Bordado





Capas bordadas dos cadernos de receitas de Icó - CE

Bordado



Wellington Garcia

 [@wellinngtongarcia](#) | [wellington_garcia-@ufrj.br](#)

Paraense e acadêmico de Gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Pela sua naturalidade, possui grande interesse e apreço por pesquisas voltadas à Amazônia, sua gastronomia e seus impactos sociais, culturais e políticos na sociedade. “Minha inquietação, parte da sensação de necessidade de falar sobre a minha cultura e perpetuar sua significativa importância para todo o território nacional nos mais diversificados cenários, principalmente o gastronômico.” Atualmente, alinha-se em pesquisas voltadas ao cacau nativo da Amazônia, o que motivou a produção do documentário.

PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

O cacau da Amazônia

Força, soberania e resistência de Mangabeira

Wellington Garcia

É no estado do carimbó, na Amazônia paraense, que Dona Maricilda trabalha como cacauicultora há mais de vinte anos. Hoje, atua com o plantio de cacau orgânico para a fabricação de chocolates no formato "tree to bar" pelo Instituto Laurinda Amazônia, uma ONG sediada na Vila ribeirinha e quilombola de Mangabeira, distante acerca de 250km da capital Belém. Sua história com o cacau iniciou-se ainda na infância e hoje conta com um cacoal com cerca de 15mil árvores do fruto, herdado de seu pai. Uma trajetória atravessada por desafios, conquistas e muito trabalho. Este mini documentário experimental, além de abordar a riqueza e importância do cacau nativo para as comunidades ribeirinhas, a exemplo de Mangabeira, também denuncia, ou pelo menos, abre espaço para debates e discussões sobre a valorização dos saberes, do trabalho e do alimento de comunidades tradicionais.

A inspiração para a elaboração e efetivação desse projeto, parte da necessidade de acender holofotes para comunidades que possuem grande riqueza cultural que traspassa gerações e possuem grande importância para a gastronomia brasileira, bem como traçar e elucidar aspectos



[Disponível para assistir no Youtube](#)

PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

O cacau da Amazônia

Força, soberania e resistência de Mangabeira

Wellington Garcia

de grande relevância e potencial para o turismo de base comunitária na região. Comunidades essas que, por muitas vezes, são marcadas pelo apagamento cultural e pela desvalorização

Logo, espera-se que o mini documentário, como tecnologia de informação, permita divulgar o potencial do cacau como roteiro turístico comunitário e sua importância econômica, política, simbólica, histórica e cultural, tanto para a sociedade amazônica quanto para a gastronomia brasileira. Por fim, é primordial que discussões e trabalhos como este sejam feitos, também, à luz da perspectiva gastronômica, uma vez que ela é uma das ciências capazes de protagonizar o cacau como potencial transformador e mantenedor sociocultural.



O cacau da Amazônia – Força, soberania e resistência de Mangabeira (2023)

Curta-metragem

17' - cor



O cacau da Amazônia – Força, soberania e resistência de Mangabeira (2023)

Curta-metragem

17' - cor

MOSTRA ARTÍSTICA

**Decolonialidades, Biomas brasileiros e Povos originários:
novos (necessários) olhares para as Gastronomias**

Artistas

Alexandre Rigon

Bárbara Santos

Ianca Agostinho e Giordana Frapiccini

Isabella Pires Vertuam Martins

Lavínia Almeida

Luisa Macedo

Nayane Honorato e Naiza Bezerra

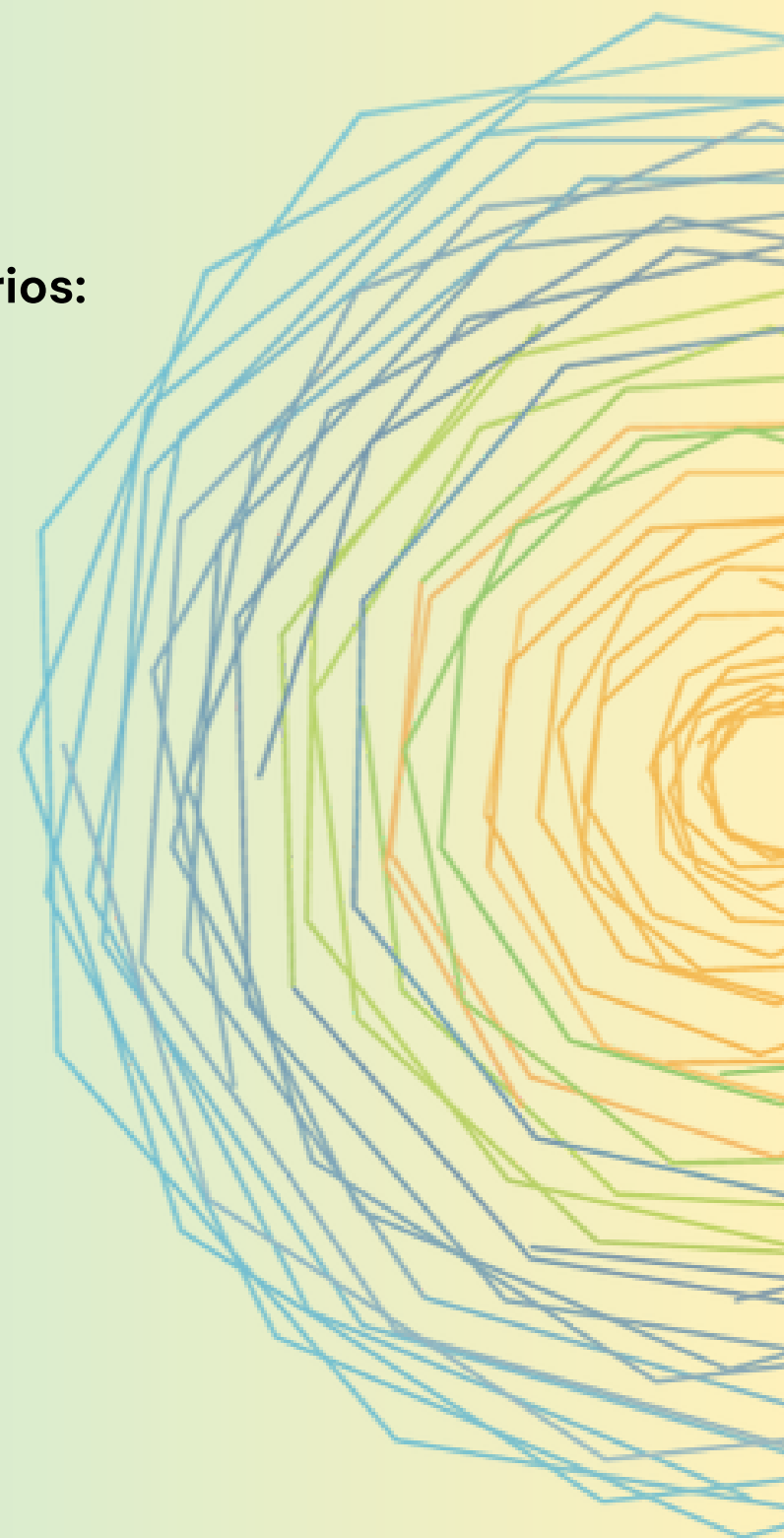
Wellington Garcia

Coordenação

Me. Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro (UFRJ)

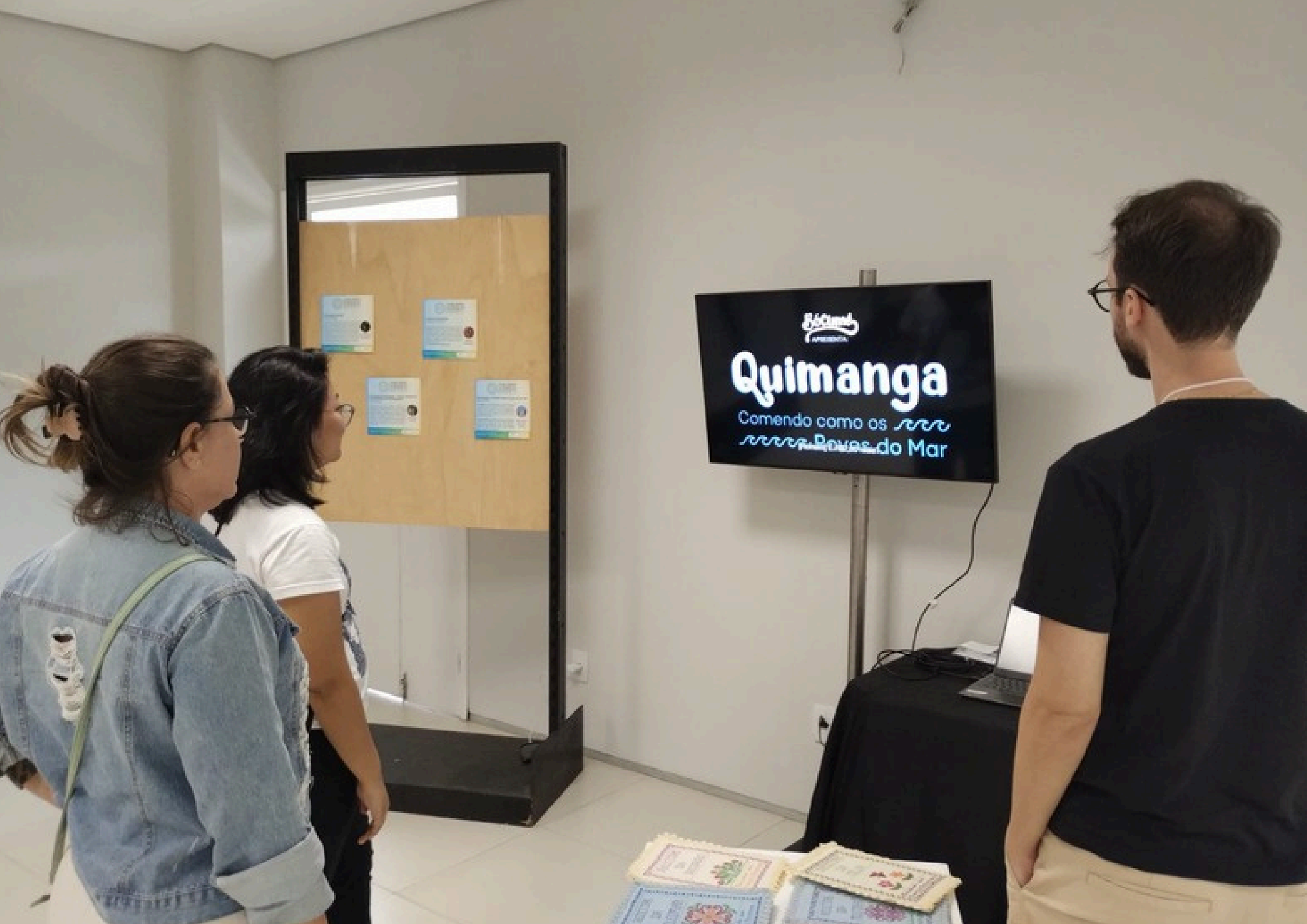
Glória Hashimoto (UFRJ)

Prof^ª. Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro (UFC)









Quimanga
Comendo como os Peixes do Mar

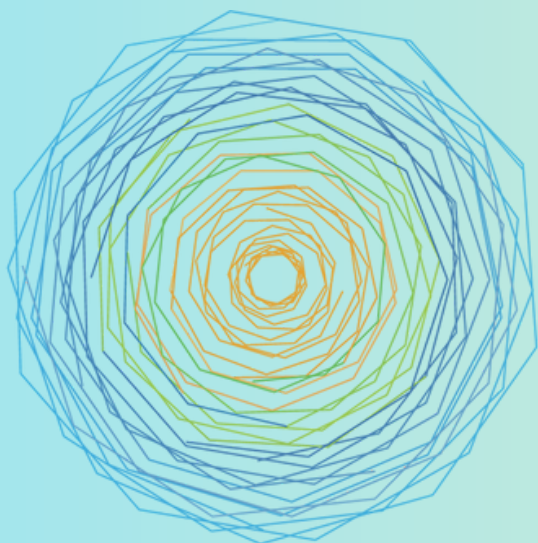












4º ENCONTRO DE PESQUISA EM GASTRONOMIA DO B R A S I L

23 a 26 de abril de 2024

**Universidade Federal do Ceará
Fortaleza - CE**

www.even3.com.br/enpegastro2024

Coordenação Geral

Prof^ª. Dra. Cláudia Soares (UFRJ)

Coordenação Geral Local

Prof. Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa (UFC)

Coordenação Científica

Prof. Dr. Rafael Cunha Ferro (UFRRJ)

Coordenação Executiva

Glória Hashimoto (UFRJ)

Me. Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro (UFRJ)

Me. Annah Bárbara Pinheiro dos Santos (UERJ)

Comissão Geral Local

Prof^ª. Dra. Adriana Camurça Pontes Siqueira (UFC)

Prof^ª. Dra. Ana Erbenia Pereira Mendes (UFC)

Prof^ª. Dra. Diana Valesca Carvalho (UFC)

Prof. Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro (UFC)

Prof. Dra. Matusaíla Macedo (UFC)

Prof. Dra. Uiara Maria Martins de Oliveira (UFC)

Prof. Dr. Fernando Santa Clara Viana Junior (UFBA)

Alícia Sei (UFC)

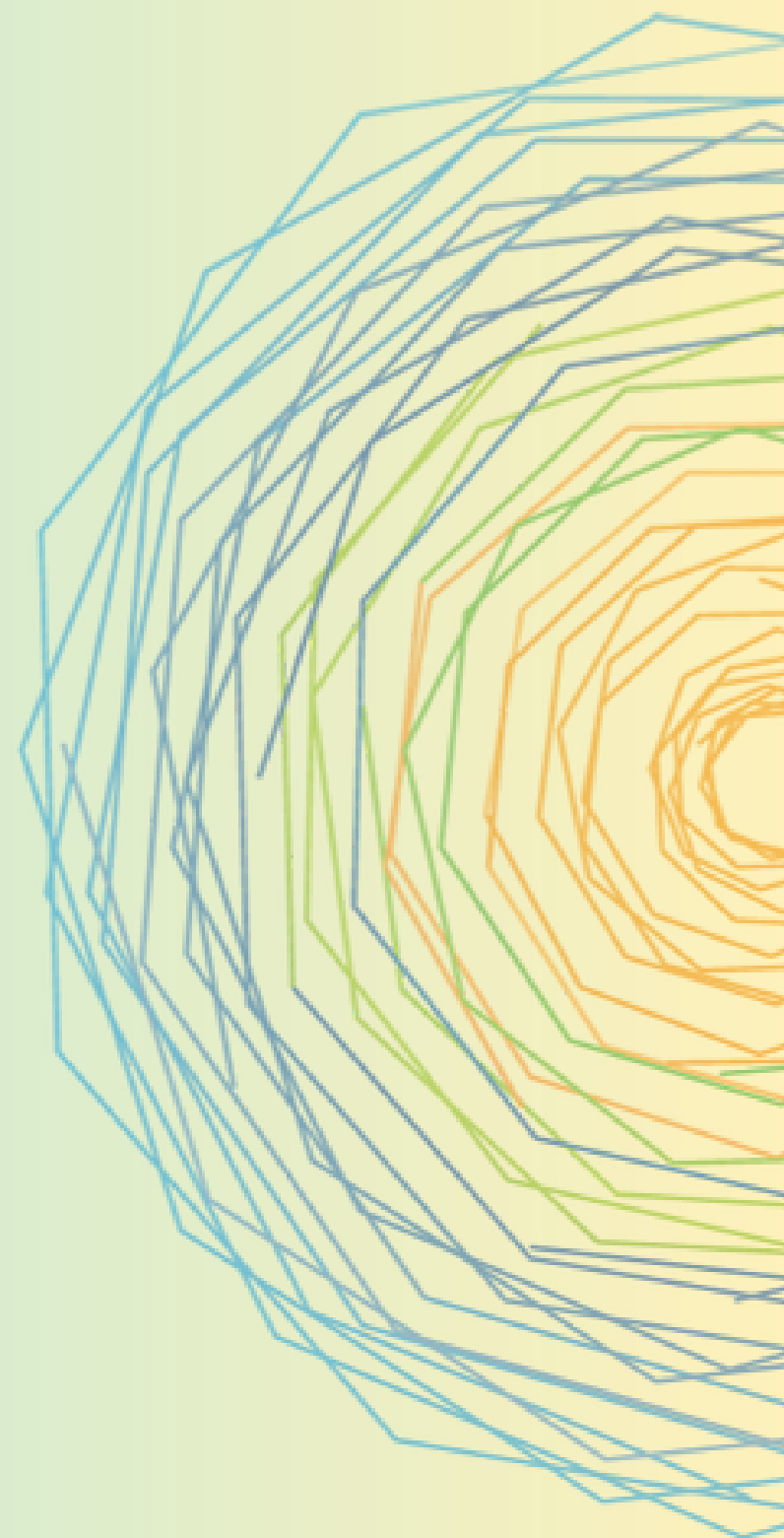
Prof^ª. Dra. Selene Benevides (Embrapa Agroindústria Tropical)

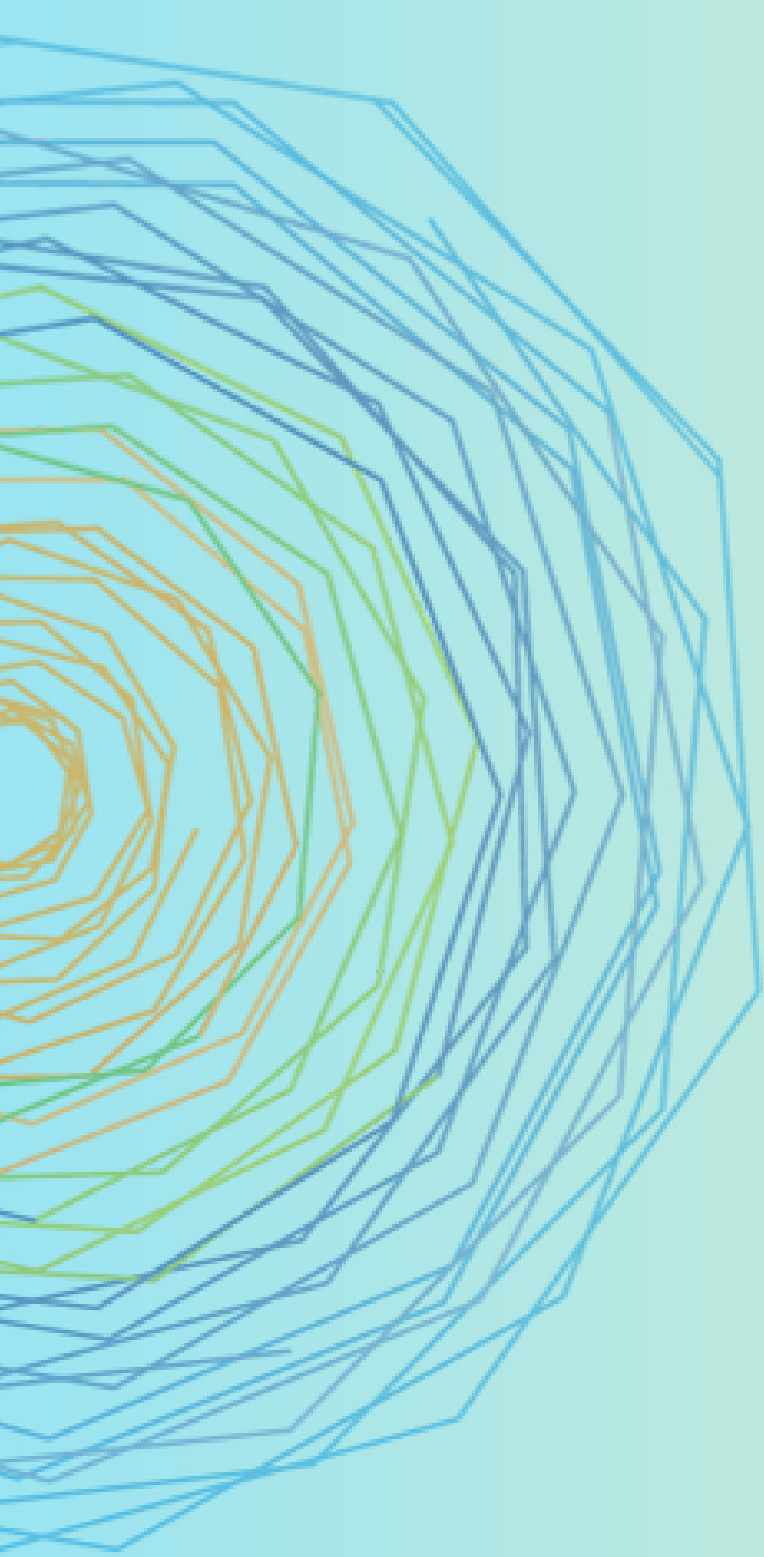
Prof^ª. Dra. Paulina Mata (Universidade Nova de Lisboa)

Prof^ª. Regina Maria Silva Bastos (UFC)

Prof. Dr. Sandro Thomaz Gouveia (UFC)

Prof^ª. Me. Vanessa Moreira dos Santos (EGSIDB)





Conselho Científico

Prof^ª. Dra. Beatriz Brandão (IFCE)

Prof^ª. Dra. Débora Previatti (UFBA)

Prof^ª. Dra. Elga Batista (UFRRJ)

Prof. Dr. Everton Simon (Unisc)

Prof. Dr. Fernando Santa Clara (UFBA)

Prof. Dr. Guilherme Lobão (UnB)

Prof^ª. Dra. Ingrid Dantas (UFPB)

Prof^ª. Dra. Juliana Dias Rovari Cordeiro (UFRJ)

Prof^ª. Dra. Lourence Cristine Alves (UFBA)

Prof^ª. Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse

Prof^ª. Dr. Paola Stefanutti (IFPR)

Prof^ª. Dra. Senia Bastos (UAM)

Prof^ª. Dra. Sídiana Macedo (UFPA)

Prof^ª. Dra. Thaina Schwan Karls (UFRJ)

Prof^ª. Dra. Uiara Martins (UFC)

Prof. Dr. Vander Valduga (UFPR)

REALIZAÇÃO



APOIO

