

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO NUTES DE EDUCAÇÃO EM CIÊNCIAS E SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO EM CIÊNCIAS E SAÚDE

CLÁUDIA MESQUITA PINTO SOARES

GASTRONOMIAS: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos
bacharelados em Universidades Federais no Brasil

RIO DE JANEIRO
2023

Cláudia Mesquita Pinto Soares

GASTRONOMIAS: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos
bacharelados em Universidades Federais no Brasil

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde do Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial à obtenção do Título de Doutora em Educação em Ciências e Saúde.

Orientadora: Profa. Dra. Andréa Costa da Silva
Coorientadora: Profa. Dra. Marcia Bastos de Sá

RIO DE JANEIRO
2023

CIP - Catalogação na Publicação

S5676g Soares , Cláudia Mesquita Pinto
GASTRONOMIAS: cartografia da constituição de um
campo teórico-acadêmico dos bacharelados em
Universidades Federais no Brasil / Cláudia Mesquita
Pinto Soares . -- Rio de Janeiro, 2023.
162 f.

Orientadora: Andréa Costa da Silva.
Coorientadora: Marcia Bastos de Sá.
Tese (doutorado) - Universidade Federal do Rio
de Janeiro, Núcleo de Tecnologia Educacional para a
Saúde, Programa de Pós-Graduação em Educação em
Ciências e Saúde, 2023.

1. Gastronomia. 2. Ensino superior. 3. Educação.
4. Cartografia. 5. Filosofia da diferença. I. Costa
da Silva, Andréa, orient. II. Bastos de Sá, Marcia,
coorient. III. Título.

Cláudia Mesquita Pinto Soares

GASTRONOMIAS: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos
bacharelados em Universidades Federais no Brasil

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde do Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial à obtenção do Título de Doutora em Educação em Ciências e Saúde.

Aprovada em 08 de março de 2023, por:

Prof(a). Dr(a). Andréa Costa da Silva
(Orientadora - Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde /UFRJ -
Videoconferência)

Prof(a). Dr(a). Virginia Kastrup
(Programa de Pós-Graduação em Psicologia/UFRJ - Videoconferência)

Prof(a). Dr(a). André Bocchetti
(Programa de Pós-Graduação em Educação/UFRJ - Videoconferência)

Prof(a). Dr(a). Luiz Augusto Coimbra de Rezende Filho
(Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde/UFRJ - Videoconferência)

Prof(a). Dr(a). Juliana Dias Rovari Cordeiro
(Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde/UFRJ - Videoconferência)

PREÂMBULO

O preâmbulo serve como nota introdutória em qualquer texto. É o espaço de anúncio do que se passou e como, mas não ainda do que está por vir. Esse nosso preâmbulo tem efeito distinto, propõe expor alguns movimentos e variações de um percurso que nos fizeram acreditar que não existem fins, mas apenas meios.

É esse sentimento que marca os últimos quatro anos. Um mergulho em terras desconhecidas. Uma real viagem a lugares nunca aterrizados.

Seria só uma tarefa burocrática e cumprida com muito esforço. Assistir aula, ler, escrever, responder, atender e como sempre obedecer às muitas regras que orientam a academia e suas produções científicas. Cumprir mais uma tarefa da sociedade do conhecimento, aquela que nos leva ao cansaço, aquela que também é do espetáculo e para alguns é pós-moderna, mas que para mim se liquefaz em muitas insurreições e modulações de lutas micro e macropolíticas. Era preciso se enquadrar, caber na máquina capitalística da progressão de carreira. Mas o movimento era o mais importante.

Para muitos o doutorado seria uma tormenta, mas isso não se aplica a quem gosta de tempestade. Para muitos é causador de sofrimentos, estudar, defender um ponto de vista, argumentar cada palavra escrita, perseguir um objetivo e viver um objeto. Não me preparei para a tormenta. Me entreguei aberta e me deixei afetar e assim também fui me afeiçoando mais criticamente pela educação, pela universidade e pelo ensino.

No mesmo passo andavam as decepções. Cada uma caía como uma enxurrada em meu corpo. Aconteceram encontros potentes e não potentes, muitos desencontros e muitas decepções também com a educação e a universidade, com o que fizeram e o que iam fazendo dela. Sim, a mesma Universidade que me dá tesão. Se assim não fosse, não me afetaria.

Mas fui me embriagando com a leituras e escrituras e escrevia sobretudo para me sentir viva. Foi preciso coragem e sentir que toda ela começa no corpo, sim na carne.

Me permiti caminhar pelas sensações, pelo sentir, porque queria pensar, em especial o presente, para além das margens que o comprimem.

Tentava fugia das amarras, dos aprisionamentos, de qualquer espécie, de qualquer dimensão ou natureza; incluindo as teóricas. Desconfiar das certezas podia ser um caminho. Fazia como o mestre *Haikai*, não seguir os antigos, mas procurar o que eles procuravam.

Os muitos livros chegavam em casa em função da crise civilizatória ambiental sanitária que vivemos desde 2020. A pandemia. E cada leitura me dava mais fôlego.

Fôlego, que chegava pelos meus poros. Sentir tem sido a minha uma bússola.

Assim foi que acompanhei um plano de presente que definimos aqui como campo das Gastronômias e escrevi esse documento. Caminhando, encontrando e celebrando.

Por isso e por tantas outras coisas é importante agradecer a todos que usaram o termo Gastronomia em suas produções. A todos os colegas, pesquisadoras, pesquisadores, professoras e professores, alunas e alunos que habitam, percorrem e escrevem as Gastronômias de hoje. Eles são coautores desse universo que busquei desenhar nas linhas que seguem.

Aos orientadores, e tive sorte, foram muitos, mas a três devo meus cumprimentos e agradecimentos aqui nesse espaço.

Ao professor Gustavo Figueiredo que indicou os primeiros traçados dos caminhos aqui relatados, a filosofia de Michel Foucault, a cartografia como método e o rizoma de Deleuze e Guattari. Talvez ele não lembre, mas eu lembro. Sim, ele intuía que esse caminho era uma possibilidade embora não fosse seu terreno teórico. Além disso considero, como sua maior contribuição a minha pesquisa, me presentear com a indicação da Coorientadora Márcia Basto de Sá. Uma doula garçonete. Com afeto acolhedor e bandejas sempre recheadas de letrinhas me conduziu pelas incertezas da filosofia da diferença orientando cada passo meu. Do início até chegar aqui.

Além dela, ele também me apresentou a atual orientadora, a professora Andréa da Costa Silva que abrigou meu desejo e os fez nascer respeitando todo caminho percorrido. Um exemplo de deferência, carinho e dedicação.

Num doutorado, que dura quatro anos é impossível agradecer a todos nominalmente. Até o terceiro ano existia uma vida e depois disso uma vida outra se abriu, por isso agradeço ao que passou e ao que ainda se mantém.

O agradecimento ao Instituto Nutes de Ciências da Saúde pelo ensino e à Universidade pública como espaço de construção de impossíveis e por possibilitar o acesso a novos mundos é meu maior contentamento.

Mas também agradeço pelos dias de sol e pelos dias nublados. Os com tempestade e aqueles que pareciam não acabar. Cada um teve um sentido. Todos fizeram parte do processo da escrita-vida-escrita emaranhado com a produção da tese final. Essa que nasce depois de alinhavos finais da qualificação e depois de alguns contorcionismos pois o pensamento não parava de ser pensando

O que importa, ao fim e ao cabo é que esse texto não se encerre aqui, mas seja semente para frutíferos debates.

Se essa pesquisa promove ou não mudanças no plano analítico das *Gastronomias*, eu não sei, mas posso dizer que promoveu uma total reescrita de mim mesma e da minha vida docente e das minhas práticas na Universidade. Esse é o maior legado de um doutorado que salvou a mim da maior pandemia que pode existir, a que habita nossas entranhas.

Por mais Caminhadas, mais Encontros para muitas outras Celebrações.

Avisos aos leitores:

*

No item Referências assim como nas citações dos autores, por vezes, constam duas indicações de ano, uma do ano de primeira publicação outra do ano da edição consultada. Acreditamos que esse dado ajuda ao leitor e ao pesquisador a compreender não apenas as contingências em que se deu a escrita do livro, mas também das edições traduzidas e seus tradutores. Exemplo: FOUCAULT ([1971] 2015).

**

O leitor vai perceber que há, ao longo do texto, uso das palavras: gastronomia, turismo e alimentação com grafias distintas. Ora com letra inicial maiúscula, ora com inicial minúscula. Bem, se trata de um recurso para se referir aos campos, aos campos de conhecimento quando em letra maiúscula, compreendendo que são espaços dedicados não exclusivos, mas detém certa organização, uns mais que outros como veremos. Quando for escrita em letra minúscula estamos nos referindo ao termo simples.

No que concerne aos aspectos éticos, o projeto de pesquisa foi submetido à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa – CONEP e a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Instituto Estudos e Saúde Coletiva - IESC da Universidade Federal do Rio de Janeiro conforme Apêndice A e Anexo 1.

RESUMO

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto. **Gastronomias**: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos bacharelados em Universidades Federais no Brasil. Rio de Janeiro, 2023. Tese (Doutorado em Educação em Ciências e Saúde) – Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

A pesquisa tem como objetivo cartografar as relações de saber e poder dispostas no campo teórico acadêmico das Gastronomias e desenhar a rede — dispositivo dessas forças na atualidade, a partir da noção de diagnóstico do presente de Michel Foucault. O objeto de estudo compreende as relações entre o campo teórico e a participação dos cinco bacharelados de Gastronomia dispostos nas universidades públicas nacionais, como espaços dotados por orientação formal a produzir conhecimento através da indissociável relação entre Pesquisa, Ensino e Extensão. Interessa também, a circulação do pensar sobre Gastronomia nos espaços de divulgação científica, tais como: periódicos científicos, eventos científicos, livros e outros espaços de produção e debate. A partir do método cartográfico, como espaço comum de produção de dados e in(ter)venções buscou-se construir o mapa rede-rizoma que caracteriza o presente e atualiza as Gastronomias hoje. Esse saber, que hoje ocupa os espaços teóricos-acadêmicos se apresenta de maneira singular, múltipla e heterogênea e se desloca da condição elitista, antes assentada para um espaço outro mais ativo e pressuroso dos mecanismos que regulam a alimentação e tudo o que ela envolve. O debate aponta que tais movimentos tendem a ser capturadas pelas ordens disciplinares dos espaços universitários e da ciência como condição de sua existência e manutenção inclusive dos cursos de bacharelado com fins a promover uma formação nos moldes tradicionais.

Palavras-chave: Gastronomia; Educação superior; Cartografia; Relação saber-poder; Diagnóstico do presente.

ABSTRACT

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto. **Gastronomies:** cartography of the constitution of a theoretical-academic field of baccalaureate degrees in Federal Universities in Brazil. Rio de Janeiro, 2023. Thesis (Doctorate in Science and Health Education) – Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

The research aims to map the relationships of knowledge and power in the academic theoretical field of Gastronomy and draw the network - device of these forces currently, based on Michel Foucault's notion of diagnosis of the present. The object of study comprises the relations between the theoretical field and the participation of the five Gastronomy bachelor's degrees offered in national public universities, as spaces endowed with formal orientation to produce knowledge through the inseparable relation between Research, Teaching, and Extension. The circulation of thinking about Gastronomy in scientific dissemination spaces, such as scientific journals, scientific events, books, and other production and debate spaces, is also of interest. Using the cartographic method as a common space for data production and in(ter)ventions, the aim was to construct the rhizome-network map that characterizes the present and updates Gastronomy today. This knowledge, which today occupies the theoretical-academic spaces, presents itself in a singular, multiple, and heterogeneous way and shifts from the elitist condition previously established to another more active and urgent space of the mechanisms that regulate food and everything involved in it. The debate points out that such movements tend to be captured by the disciplinary orders of university spaces and science as a condition of their existence and maintenance, including bachelor's courses aimed at promoting traditional training.

Keywords: Gastronomy; Higher education; Cartography; Knowledge-power relationship; Present diagnosis.

RESUMEN

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto. **Gastronomías**: cartografía de la constitución de un campo teórico-académico de los bachilleratos en Universidades Federales en Brasil. Rio de Janeiro, 2023. Tesis (Doctorado en Educación en Ciencias y Salud) – Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

La investigación tiene como objetivo cartografiar las relaciones de saber y poder dispuestas en el campo teórico académico de las Gastronomías y dibujar la red - dispositivo de esas fuerzas en la actualidad, a partir de la noción de diagnóstico del presente de Michel Foucault. El objeto de estudio comprende las relaciones entre el campo teórico y la participación de los cinco bachilleratos de Gastronomía dispuestos en las universidades públicas nacionales, como espacios dotados por orientación formal para producir conocimiento a través de la indisoluble relación entre Investigación, Enseñanza y Extensión. También interesa la circulación del pensamiento sobre Gastronomía en los espacios de divulgación científica, como revistas científicas, eventos científicos, libros y otros espacios de producción y debate. A partir del método cartográfico, como espacio común de producción de datos y inventos-intervenciones, se buscó construir el mapa red-rizoma que caracteriza el presente y actualiza las Gastronomías hoy. Este saber, que hoy ocupa los espacios teóricos-académicos, se presenta de manera singular, múltiple y heterogénea y se desplaza de la condición elitista, antes asentada para un espacio otro más activo y apremiante de los mecanismos que regulan la alimentación y todo lo que involucra. El debate señala que tales movimientos tienden a ser capturados por los órdenes disciplinarios de los espacios universitarios y de la ciencia como condición de su existencia y mantenimiento, incluso de los cursos de bachillerato con fines de promover una formación en los moldes tradicionales.

Palabras clave: Gastronomía; Educación superior; Cartografía; Relación saber-poder; Diagnóstico del presente.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Rede Conceitual.....	49
Figura 2 – Imagem do livro Pensando e pesquisando Gastronomia.....	92
Figura 3 – Dados consolidados das edições 1 e 2 do ENPEGASTRO.....	107
Figura 4 – Foco e escopo da Revista Mangút.....	110
Figura 5 – Campo teórico-acadêmico das Gastronomias.....	124

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Perfil docente dos cursos de bacharelado em Gastronomia.....	57
Quadro 2 – Sessões de apresentação de pesquisas do ENPEGASTRO 2020.....	105
Quadro 3 – Sessões de apresentação de pesquisas do ENPEGASTRO 2021.....	105

LISTA DE SIGLAS

ABRESI	Associação Brasileira de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo
ANPED	Associação Nacional de Pesquisa em Educação
ANPTUR	A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CAPES	Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
CET	Centro de Excelência em Turismo
CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CNT	Conselho Nacional de Turismo
COPPE	Instituto Alberto Luiz Coimbra de Pós-Graduação e Pesquisa de Engenharia
CTD	Catálogo de Teses e Dissertações
DCN	Diretrizes Curriculares Nacionais
DGP	Diretório dos Grupos de Pesquisa
EBA	Escola de Belas Artes
EMBRAPA	Empresa Brasileira de pesquisa agropecuária
ENPEGASTRO	Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil
EXEGASTRO	Executiva Nacional de Estudantes de Gastronomia
FNG	Fórum Nacional da Gastronomia
ICA	Instituto de Cultura e Arte
IES	Instituições de Ensino Superior
IFCS	Instituto de Filosofia e Ciências Sociais
IFES	Instituições Federais de Ensino Superior
NPPCN	Núcleo de Pesquisa em Produtos Naturais
NUTES	Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde
OMT	Organização Mundial do Turismo
PAEP	Programa de apoio a eventos nacionais
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
PE	Projetos de Extensão
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PP	Projetos de Pesquisa
PPC	Projeto Pedagógico do Curso
PPG	Programa de Pós-Graduação

PPI	Projeto Pedagógico Institucional
REDE	Rede de Pesquisa, Ensino e Extensão dos Bacharelados
REUNI	Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SBPC	Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SENAI	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
SESC	Serviço Social do Comércio
SESI	Serviço Social da Indústria
TCC	Trabalho de Conclusão do Curso
UFBA	Universidade Federal da Bahia
UFC	Universidade Federal do Ceará
UFF	Universidade Federal Fluminense
UFPB	Universidade Federal da Paraíba
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFRPE	Universidade Federal Rural de Pernambuco
UNB	Universidade Federal de Brasília

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	16
1.DISPOSITIVO, CARTOGRAFIA E O DIAGNÓSTICO DO PRESENTE.....	31
1.1 O DISPOSITIVO	31
1.2 CARTOGRAFIA E O DIAGNÓSTICO DO PRESENTE.....	38
1.3 O PLANO COMUM E DE SUSTENTAÇÃO DA PESQUISA	44
2. EDUCAÇÃO, ENSINO, EXPERIÊNCIA E SENTIDO	46
2.1 HABITAÇÃO E EXPERIÊNCIA.....	46
2.2. ATRAVESSAMENTOS PRIMEIROS E CONEXÕES	48
2.3 O OBSERVATÓRIO DE DADOS DO PLANO TEÓRICO-ACADÊMICO.....	50
2.3.1. A cartografia dos PPCs dos bacharelados.....	50
2.3.2 Perfil e produção docente dos cursos de bacharelados.....	56
2.3.3. Revisão de literatura - o que é gastronomia e as pistas da sua dispersão e variação.....	58
2.3.4. Os grupos de pesquisa	65
3. AS FORÇAS DE CONSERVAÇÃO E SACRALIZAÇÃO.....	67
4. FORÇAS DE POPULARIZAÇÃO E PROFANAÇÃO.....	78
4.1 A VISIBILIDADE É UMA ARMADILHA	86
5. AS FORÇAS DE CIENTIFICAÇÃO	89
5.1 O ENCONTRO DE PESQUISA EM GASTRONOMIA DO BRASIL	101
5.2 PERIÓDICO CIENTÍFICO MANGÚT – CONEXÕES GASTRONÔMICAS	107
6. DIAGNÓSTICO DO PRESENTE DAS GASTRONOMIAS.....	115
6.1 O CAMPO TEÓRICO-ACADÊMICO DAS <i>GASTRONOMIAS</i>	123
6.2. DEBATE SOBRE DISCIPLINAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO CAMPO.....	129
MODULAÇÕES DAS GASTRONOMIAS CONTEMPORÂNEAS.....	136
REFERÊNCIAS	148
APÊNDICES	158
ANEXOS	159

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa se movimentou a partir do desejo de aprofundar os estudos sobre um certo plano de composição das *Gastronomias*, e a formação superior a ele referida. Os problemas e questões desta pesquisa nasceram de inquietações e atravessamentos durante a trajetória docente na UFRJ, sobretudo pela conexão com discentes e egressos, e pelas batalhas travadas especialmente por eles. Inclui também afetos e vínculos, em especial com os docentes que se sentem atravessados por essas mesmas questões e que seguem não apenas fazendo parte, mas tomando parte, dos estudos que constroem o campo teórico-acadêmico. Esses se constituem no plano desenhado aqui, como a mola propulsora de todo movimento que começa, mas não termina nestas páginas.

A ideia de que um plano de composições está associado ao que comumente denominamos de campo, palavra que anda muito viciada e também muito associada aos estudos bourdieusianos. Vamos utilizá-la mesmo assim, consciente dessas condições para facilitar a leitura. Importa que se compreenda que esse espaço se configura quando algumas forças promovem arranjos de modo a criar, ou ainda desejar criar limites e fronteiras via forças duras e flexíveis, movimento que acontece todo o tempo. É justamente dessas condições que esse texto vai exercitar apresentar.

Outra consideração diz respeito a noção de Gastronomia. A pesquisa se iniciou pelo desejo de analisar a formação superior e seu suposto campo de conhecimento, que aqui estamos considerando teórico-acadêmico, porém o que se revelou empiricamente e por meio da cartografia, em especial o acesso aos documentos produzidos, é que não existe uma Gastronomia, mas muitas, coexistindo e produzindo novos espaços de saber. É por isso que, a partir daqui usaremos o termo *Gastronomias*, não como uma mera terminologia, nem tampouco como recurso para informar que ela é plural, simples e objetivamente, mas sim uma proposta de inflexão para observar esse campo pelas lentes da multiplicidade tanto proposta por Foucault ([1979] 2019) como por Deleuze e Guattari ([1995] 2019), como condição substantiva. Tal noção se refere a uma das análises e propostas que se apresentaram no processo de pesquisa e será descrito de maneira fundamentada nos capítulos a seguir e sua justificativa esclarecida finalmente no capítulo 6.

Dando seguimento, os movimentos da pesquisa que foram experimentados e descritos, provieram e promoveram encontros de todo tipo, potentes e não potentes, virtuais e presenciais, com ou sem confrontos. Eles foram configurados como o problema de pesquisa,

para enredar o plano das experiências possíveis de serem acessadas por meio da pesquisa cartográfica.

A própria noção de conhecer e conhecimento passa a ser desestabilizada para adentrar o plano das Gastronômias. Em nossa perspectiva e coadunando com Foucault ([1973] 2013, p. 27) “[...] o conhecimento só pode ser uma violação das coisas a conhecer e não percepção, reconhecimento, identificação delas ou com elas.”

Assim a pesquisa foi construída pela via do coletivo e das redes de relações construídas, seja a partir das contradições, seja a partir dos agenciamentos ou da exterioridade, se ocupando das forças e não das formas presentes no plano da investigação. Por isso, ela segue de forma implicada, o que significa que privilegiamos falar de forças do campo que nos atravessam e o compõem. Um atravessamento co-constitutivo, portanto, uma vez que vai além das segmentações entre o eu e o mundo, a *implicação* aqui diz respeito ao proposto por Lourau (2004), entendido como mais que um compromisso com a pesquisa, como um conceito intercessor também da proposta metodológica adotada: a Cartografia.

No entanto cabe uma questão, é possível se ocupar das forças sem se ocupar das formas? Em nossa perspectiva, falar de forças é também falar de formas, porque a vida é forma, todo discurso é forma e força a um só tempo. O que nos parece ocorrer é uma eterna luta por controle das variações de forma que são sempre conduzidas por linhas de forças. Dito de outro modo o poder se faz na tentativa de orientar, de controlar as forças e as formas. O que significa que estamos falando de formas e forças como indissociáveis.

No método cartográfico não há polos estáveis como o sujeito e o objeto, pois a pesquisa se faz no espaço do meio, desestabilizando tais polos a partir de uma produção social e coletiva. A escolha por esse caminho não é algo simples e reto, pois as vias são tortuosas, especialmente porque toda a formação superior tende a reforçar e impor a perspectiva hegemônica normalizadora dos princípios, postulados e noções de um modo de fazer ciência que acredita nos manter afastados do objeto, buscando sempre uma ideia de neutralidade em nome do mito da objetividade científica e do compromisso com a verdade.

Na cartografia, se pensa por e a partir do plano da experiência, sempre interventivo, em que estão encarnadas as ferramentas conceituais e os operadores analíticos escolhidos. Nesse plano, não há definições dispostas a priori, uma vez que se privilegia a experiência, o processo. Inclusive, a própria noção de campo de pesquisa é desestabilizada, dando a possibilidade de privilegiar o movimento do pesquisador e sua vivência durante a pesquisa. Assim, permite modular esse campo, seus limites e configurações durante o processo de

investigação. Toda análise, portanto, segue a via da experiência, que altera o pesquisador para analista e não mais analisador, privilegiando sobretudo “[...] as relações e as forças e do plano de coemergência que coloca em discussão as práticas de saber-poder como produtoras das verdades universais e eternas” (PASSOS; BARROS, 2015, p. 178).

Dessa maneira, a cartografia é orientada por um problema de pesquisa, uma pergunta ou uma problemática que leva o pesquisador nas direções que vão se apresentando e fazendo sentido a partir de pistas. Estas possibilitam tecer a rede das conexões que se apresentam como linhas de força que compõem os planos das Gastronomias em conjunto com a sustentação teórica que faz sentido para cada movimento no e do campo. Não é orientada pelo que se pressupõe saber de antemão acerca da realidade, condição que esvaziaria o mergulhar nas intensidades, mas pelo que se apresentou mais intensamente no conjunto de problemas do plano de pesquisa.

A adoção desse modo de pesquisar tem por princípio abordar o plano de investigação como estando sempre em vias de se construir, em um permanente processo de invenção que é jamais concluído, assim como a vida (ROMANGNOLI, 2009). Essa perspectiva se assenta bem no caso do campo das *Gastronomias*, pois nela compreende-se que o conhecimento é também uma invenção, produzindo seu objeto de estudo ao mesmo tempo em que produz seus dados (KASTRUP, 2008) e seu próprio espaço, seu espaço de produção.

A composição teórica e metodológica desta pesquisa começou com as leituras e considerações de Pierre Bourdieu e deslocou-se para apoiar-se no pensamento de Michel Foucault com breve cotejamento em Deleuze e Guattari. Do mesmo modo, a pesquisa, ação que nasce com intenção de construção a partir da proposta de Orlando Falls Borda se deslocou para a escolha da Cartografia como método de in(ter)venção. O pré-projeto de pesquisa inicial assumia a teoria dos campos (BOURDIEU, 1983), como espaço teórico metodológico para pensar esse território. No entanto, à medida que o processo e as experiências nas conexões foram acontecendo, em diálogo sobretudo com leituras de novos autores, o que parecia caber em uma teoria se apresentava de maneira diferente. Porém, havia uma intuição, se prosseguisse com essa escolha, nenhuma novidade se apresentaria à investigação, além de reproduzir um pensamento comumente presente nas pesquisas sobre campos de conhecimento, em que os resultados me levariam a lugares já conhecidos e mapeados por outros autores.

O interesse pelo tema, objeto e problemas de pesquisa começam a surgir, se é que há algum ponto de partida específico que possamos indicar tão precisamente, pela seguinte

questão: o que é Gastronomia? E após longo período exploratório vemos que há indefinição conceitual, fato que inquietava e parecia inviabilizar quaisquer movimentos de análise de um objeto de pesquisa. Essa aparente dificuldade se apresentou muito fortemente e se configurou num dado momento como uma limitação levando então a buscar nos referenciais teóricos uma possibilidade de diálogo, a fim encontrar formas que conduzissem a desenhar, não exatamente um conceito, mas o que *não* estava circunscrevendo os saberes da Gastronomia que circulavam na academia. E foi adentrando muito intensivamente no pensamento de Michel Foucault que o deslocamento da perspectiva teórica bourdiesiana ocorreu.

No início de 2020, a humanidade foi acometida pela pandemia do Covid-19¹ e nos obrigou a conviver não apenas com o combate ao vírus, mas com inúmeras ordens das normas de saúde pública, políticas, econômicas e sociais. Faz sentido, aqui, destacar o efeito da pandemia na pesquisa. As restrições impostas por essa crise sanitária intensificaram a convivência com os coletivos e agentes, via plataformas de contato remoto, e é inegável que a minhas conexões no espaço acadêmico e os espaços de pesquisa foram ampliados.

Os estudos de Michel Foucault e os do método cartográfico via textos dos professores/as Virgínia Kastrup, Liliana da Escossia, Eduardo Passos e Silvia Tedesco, com a busca por respostas a nova forma de fazer pesquisa, levaram a leitura de Suely Rolnik e Félix Guattari e mais adiante, Gilles Deleuze. Essa rede de aprendizagem me ajudou na construção da investigação que se conectou em três disciplinas de pós-graduação que fizeram parte das experiências de pesquisa. Foram elas: "Metodologia de Pesquisa", no PPG em Psicologia da UFRJ com a professora Virgínia Kastrup, em conjunto com mais quatro docentes; "Questões de Filosofia" com a professora Vera Portocarrero no PPG de Filosofia da UERJ e aulas do professor Peter Pál Pelbart, no PPG de Filosofia da PUC -SP.

Desenho e contexto da pesquisa

O contexto da pesquisa envolve a chegada dos cursos de bacharelado em Gastronomia às universidades federais, propiciou a produção de práticas (sociais) discursivas e não-discursivas que se constituem como condição de possibilidade para delinear o plano que desenharia um campo de saberes dessa nova disciplina. Esse movimento constitui-se como um acontecimento, em sua positividade, no sentido de que o novo não está no que é dito, mas

¹ Resolução complementar à Resolução CEG 03/2020, que estabelece Diretrizes e Normas complementares, dos Estágio Curriculares e extracurriculares para os cursos de graduação da UFRJ durante o período da pandemia da COVID-19.

nos efeitos, nas rupturas, nos deslocamentos que provoca à sua volta (FOUCAULT, [1969] 1987a). Esse fato possibilitou, também, avançar na pretensão de tornar a Gastronomia um saber científico que surge, num dado momento, porque existe uma conjunção de elementos que permitem a emergência do discurso científico sobre ela, a saber, seu ingresso nas racionalidades acadêmicas e científicas, a universidade.

O curso de bacharelado em Gastronomia da UFRJ² abriu vagas para ingresso por chamada pública, via Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), em 2010. A primeira turma iniciou em 2011, de forma que em 2021, o curso completou dez anos sob a insígnia da maior universidade pública do país. A história desse curso é marcada pelo alto grau de concorrência no ENEM, com nota de corte alcançando valores superiores ao de Medicina, que também está situado no Centro de Ciências da Saúde (CCS) (ROCHA, 2016).

No período referido acima, já existiam dois outros cursos de bacharelado em Gastronomia na região Nordeste do país: na Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), iniciado em 2005, e na Universidade Federal da Bahia (UFBA), em 2009. Nesse mesmo ano é aberto o curso da Universidade Federal do Ceará (UFC). Mais recentemente, em 2013, foi instalado o curso na Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Em 2020, em meio à crise sanitária do Covid-19, a UFC recebeu autorização para a abertura do primeiro Mestrado em Gastronomia do país, configurando-se como o primeiro Programa de Pós-Graduação dedicado exclusivamente a este saber no Brasil.

As questões que orientam a pesquisa se delinearam em conjunto com outras inquietações, questionamentos e novas problematizações que surgiam ao longo do movimento de percorrer algumas pistas. Assim foi se construindo o plano de produção da pesquisa, que é também o plano de coemergência, e conforme Eduardo Passos e Regina Benevides de Barros (2014) é denominado de plano de experiência, acompanhando os efeitos e o próprio processo de invenção e investigação. Para esse texto denominamos de plano comum da pesquisa (PASSOS, KASTRUP, 2015, p 206) e segue mais adiante em conjunto com o plano de sustentação teórico metodológico a fim de esclarecer o leitor dos diálogos que fizemos dos referidos autores.

O objetivo da investigação é **cartografar enunciados de saber e dispositivos de poder das composições teórico-acadêmico das *Gastronomias* e desenhar a rede a partir da noção de diagnóstico do presente de Michel Foucault**. Os objetivos específicos estão

² O curso foi autorizado pelo Conselho Universitário da UFRJ na seção de 27 de maio de 2010 atendendo ao processo no. 23079.014124/09-CCS -INJC.

assim delineados: i) conhecer a circulação do pensar sobre gastronomia nos espaços de divulgação científica, tais como: periódicos científicos, eventos científicos, livros e outros espaços de produção e debate; ii) compreender as linhas de forças históricas que a configuram hoje, mapeando as linhas de diferenciação e iii) descrever as linhas de forças que atentam contra sua capacidade de expansão e de clausura.

Já o objeto de estudo compreende as relações entre o campo teórico e a participação dos cinco Bacharelados em Gastronomia dispostos nas Universidades públicas brasileiras, como espaços dotados por orientação formal a produzir conhecimento através da indissociável relação entre Pesquisa, Ensino e Extensão.

As noções teóricas que orientaram a pesquisa são saber e poder, e claro, sua inseparável relação e a noção de dispositivo. Michel Foucault é muito lembrado como o filósofo do poder e da disciplina e a fonte de sua inspiração para analisar os dispositivos de poder-saber é a obra *Nietzschiana*, em que o autor compreende o conhecimento como uma luta e relação de forças. Diz ele: “[...] eis, portanto, como através dos textos de Nietzsche podemos restituir [...] o problema da formação de um certo número de domínios de saber a partir de relações de força e de relações políticas na sociedade” (FOUCAULT, [1994] 2002, p. 20).

É nessa esteira que visualizamos as *Gastronomias* como um dispositivo e esta é a tese que se apresentou no movimento da pesquisa. Mas o que implica em afirmar tal noção? Assumir as *Gastronomias* como um dispositivo é dizer que estamos diante de uma rede, aberta e ainda não encapsulada numa forma científica organizada que tem primado teórico e categorias capazes de explicar enquadramentos cristalizados nos espaços disciplinares da ciência e de suas instituições. Embora a perspectiva de formação superior em jogo já seja uma maneira de disciplinar o conhecimento e promover a sua reprodução, e sobretudo, estatizar suas práticas, vislumbramos a possibilidade de uma grande virada com o ingresso dos cursos superiores nas universidades federais na categoria bacharelado. Nesse sentido, no capítulo 1 apresentamos como e porque se deu, nessa investigação, a relação ensino com formação de um campo científico e as lentes escolhidas a partir do pensamento foucaultiano e suas noções para articular com o método cartográfico.

A ideia foi acompanhar o plano das *Gastronomias*, pela via do diagnóstico do presente, que é problematizado no pensamento de Michel Foucault como *ontologia do presente* (FOUCAULT, 2002), para compreender como ele, o plano se apresenta hoje e se movimenta pela compreensão de que elementos discursivos ou não, se comportam como uma

rede de elementos heterogêneos, históricos e estratégicos. Assim, foi possível também acompanhar como esses saberes comparecem no presente, quais forças participam desse movimento e como vão desenhando o agora no jogo teórico, acadêmico-universitário.

A noção de ontologia do presente é bem importante no pensamento foucaultiano, pois Foucault está o tempo todo se perguntando sobre ‘o que somos’, mas sempre considerando que somos apenas o que estamos sendo no contemporâneo. O presente em Foucault é uma condição de possibilidade histórica e não quer dizer atualidade, mas o acúmulo de forças históricas que persistem no contemporâneo (FOUCAULT, 2002).

Apresentar como as Gastronomias estão hoje no espaço teórico e acadêmico, significa fazer um diagnóstico das forças históricas que estão sustentando o presente. O que se apresenta como presente portanto é distinto do que é recente. O recente só pode ser lido pelas emergências das forças contingenciais, o que para Foucault (2002) não podem ser racionalizadas, mas experimentadas, pois estão se compondo pouco a pouco. Os movimentos podem ser acompanhados em sua processualidade e promover o acesso ao fluxo desse novo, meada, visibiliza esse conjunto multilinear tal qual o avesso de uma tapeçaria (DELEUZE, GUATTARI, 2019a).

O que Foucault ([1976] 1977) quer ao olhar para essas forças de um passado, que está em movimento e nos assegura um presente, é nos mostrar como nos tornamos o que somos hoje e assim, podemos questionar e infletir para o que queremos nos tornar, ou como podemos ser diferentes. Então, no caminho teórico foucaultiano faz sentido, olhar o presente pelas forças de um passado que ainda nos sustentam. Na esteira deleuziana o mapeamento das forças que orientam o devir, ou seja, aquelas que estão em pleno movimento, formam um plano que se apresenta não por uma forma, mas pelas forças que o engendram (DELEUZE, GUATTARI, 2019).

Essas forças, que minimamente estabilizadas no que reconhecemos como *Gastronomias* hoje carregam disputas de posição, de relocação e descolamento a partir de alguns acontecimentos que contingenciaram o devir histórico de como a reconhecemos hoje. Algumas forças mapeadas para compreender o seu movimento de ingresso nas universidades e, portanto, de sua cientificação, tem a saúde e o mercado como suas principais tensões.

Em Foucault (1977, 1987a, [1975] 1987b) temos a fase dos estudos da genealogia do poder, que se resumem brevemente pelo encontro do corpo com a história, ou melhor, como a história que arruína os corpos. Em nosso caso, falamos de um certo corpo teórico que tenta

organizar as *Gastronomias* em seu espaço universitário-acadêmico. Um corpo que é formado por dispositivos de poder, por forças históricas dos saberes que o conformam.

Para isso, optamos por trazer brevemente, a partir de uma leve inspiração no método genealógico, como historicamente a gastronomia chegou até aqui para então, ser diferente. Para esse breve exercício demos atenção às forças de conservação, de invenção e subversão, o fazemos a partir do estudo do livro ‘A fisiologia do Gosto’ de Jean Altheme Brillat Savarin³, como elemento que anuncia as bases para pensar e praticar Gastronomia. A escolha por esse material se justifica pela sua intensa aparição nas produções no campo. Esse material, não encerra nem tampouco responde ao que deve ser problematizado para articulação histórica das forças que forjam como a gastronomia se expressa hoje, mas dão pistas do que ainda se mantém e do que desloca no plano das *Gastronomias* no presente.

Por questões de tempo e limitação de outras ordens concentramo-nos num aspecto que se apresentou intensamente no enunciado “gastronomia”, a de que suas bases têm nos códigos franceses muito intensamente a sua sustentação, e que se parte dela para as composições atuais. O deslocamento desses pressupostos indica muitas vezes que não se trata de gastronomia para os mais conservadores, no entanto tal essência, com pretensão ontológica ou não, são aqui consideradas pistas para compreendê-la na atualidade, e não como uma busca pelo seu suposto nascimento.

Esse enunciado circula por meio de suportes discursivos diversos como, por exemplo, a base conceitual das técnicas culinárias lecionada nos cursos superiores como conteúdo obrigatório, que é toda orientada pelas técnicas francesas de cozinhar, considerando-a muitas vezes, sem questionamentos, como única e a correta. Assim acontece tanto com o léxico praticado, como com a superlativa importância que se dá a tudo que é francês e que comparece como natural. Para essa digressão também recorreremos a literatura de algumas obras que levam a termo o debate sobre a suposta inquestionável centralidade da França na gastronomia.

A busca por adequação e visibilidade científica também abrange a identificação de teorias ou mapas, esquemas de explicação com validade científica que possam dar conta da compreensão de como as *Gastronomias* se compõem no presente. Essa sim, uma das

³ As edições consultadas são da edição de 1848 traduzida para o português publicada em 9ª. Edição em 1989 e o original em francês, depositada na *Bibliothèque Royale* em 1826, portanto sua primeira edição, disponível em <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8626673x>.

apreensões, também muito presente no campo e que conduziu o início das problematizações sobre dois aspectos. Primeiro, como estão sendo tratadas nos diversos campos de conhecimento, através das pesquisas delineadas em seu nome e na formação dedicada a ela e segundo, como está se ocupando do seu próprio saber, como o tem tratado, quais trajetórias, em quais espaços de saber tem se apoiado para conferir-lhe a cientificidade, e quais estratégias e práticas tem dedicado a essas ações. A partir dessas questões, objetivo conhecer como o campo se apresenta e se movimenta hoje e como os cursos de bacharelados se inserem e participam dessa construção.

Por isso, no intuito de contribuir para o avanço dos debates sobre a Gastronomia no Brasil, na academia e no seu próprio campo teórico, nos orientamos pelas seguintes problematizações: Qual o lugar dos saberes *Gastronomias* no universo teórico-acadêmico? Qual a participação dos cursos de bacharelado em Gastronomia das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) nacionais para o ambiente onde esse saber circula? Como se organiza, comporta e desenha esse novo espaço?

As estratégias de pesquisa, sobretudo em sua fase documental promoveram o acompanhamento do que se produz em nome da Gastronomia no Brasil, com isso, foi possível conhecer as propostas dos cursos e articular com os movimentos que surgiam e surgem entre docentes, alunos, pesquisadores, em outros campos científicos e nos diversos espaços de prática. O plano comum da pesquisa foi, portanto, também habitado por tais documentos conforme descritos a seguir.

No contato com os coletivos, os documentos circulam mais facilmente e em especial quando outros pesquisadores estão partilhando experiências, o que culminou numa espécie de observatório teórico-acadêmico, explicitado mais a frente. Esses dados passaram a ser acessados por muitos pesquisadores, o que foi compondo uma espécie de malha de diálogo, troca e debates profícuos que também contribuíram para visualizar que havia uma demanda para as produções dedicadas e que precisavam acessar outros espaços de conhecimento. Todo esse movimento também contribuiu para a realização do evento nacional e do periódico científico que será apresentado mais adiante.

Tais dados foram organizados em dois eixos, que são também o que sustentam as linhas de força propostas. O primeiro eixo se ocupa do espaço da formação de nível superior – Bacharelado – das IFES nacionais. A proposta de formação delineada nos PPCs, a formação e a atuação dos docentes ligados ao curso e as ações de Iniciação Científica derivadas do curso, tais como Projetos de Extensão, Pesquisa e TCCs. A revisão de literatura deu conta de

compreender o que, como e por quais lentes se pensa e se problematiza o que se apresentou como Gastronômias. Como foram eleitos os cursos públicos de Gastronomia do tipo bacharelado como recorte, tendo em vista que uma das premissas norteadoras desta pesquisa é a íntima relação entre a educação superior nas universidades públicas federais e a constituição de um plano das Gastronômias no Brasil, com isso reunimos os projetos políticos pedagógicos (PPCs) desses cursos a partir dos dados públicos relativos aos eixos: Ensino, Pesquisa e Extensão dos cursos de Bacharelado em Gastronomia das IFES: 1) UFRPE⁴, 2) UFBA⁵, 3) UFC⁶, 4) UFRJ⁷ e 5) UFPB⁸, disponíveis nas páginas oficiais dos cursos e/ou solicitando diretamente a(o) coordenador (a) do curso. Ao fazer contato com coordenador (a) do curso foi feita a apresentação da pesquisa, deixando clara a intenção em saber mais sobre os desafios, as perspectivas e futuras atualizações no currículo do curso. Essa conexão foi essencial para aproximação dos movimentos internos do curso e das atualizações que recebia deles.

No segundo eixo procedemos à análise da produção oriunda dos Programas de Pós-Graduação (PPGs) nacionais. Neles foi possível conhecer o perfil dos autores, seus temas e o enquadramento da Gastronomia nas áreas de pesquisa, bem como dos Grupos de Pesquisa (GP) que tem a gastronomia em seu escopo de atuação.

Como se trata de um plano teórico-acadêmico, os movimentos, os jogos e as experiências se dão sempre no eixo documental-relacional. O que faz esses documentos serem sempre acessados e estarem em constante atualização, como é o caso, em especial, dos artigos e dos PPCs.

Resumindo, temos:

- **Eixo 1 [acadêmico] - Documentos dos Cursos de Bacharelado em Gastronomia**
 - i) Documentos dos Cursos de Bacharelado em Gastronomia das IFES nacionais (os Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs), os Projetos de Extensão (PE) e os Projetos de Pesquisa (PP) vinculados aos cursos);
 - ii) Perfil dos professores que atuam nos cursos (UFRJ, UFBA, UFRPE, UFPB, UFC);
 - iii) Produção científica dos professores ativos (incluindo substitutos e temporários) dos cursos (UFRJ, UFBA, UFRPE, UFPB, UFC).

⁴ Disponível em: <http://www.ufrpe.br/br/content/bacharelado-em-gastronomia>. Acesso em: nov. 2018.

⁵ Disponível em: <https://nutricao.ufba.br/curso-gastro>. Acesso em: nov. 2018.

⁶ Disponível em: <https://prograd.ufc.br/pt/cursos-de-graduacao/gastronomia-fortaleza/>. Acesso em: nov. 2018.

⁷ Disponível em: <https://injc.ufrj.br/Formação/graduacao-gastronomia/>. Acesso em: nov. 2018.

⁸ Disponível em: https://sigaa.ufpb.br/sigaa/public/curso/curriculo.jsf?lc=pt_BR&id=1976359. Acesso em: nov. 2018.

• **Eixo 2 [teórico]– Produção de Pesquisa dos PPGs e GP nacionais**

- iv) Revisão de Literatura sobre campo científico e gastronomia (Levantamento nas bases SciELO, Portal de periódicos Capes e Google Scholar);
- v) Produção de pesquisa dos Programas de Pós-graduação nacionais que tem como tema gastronomia - busca pelo CTD/CAPES;
- vi) Perfil dos autores das teses e dissertações que versam sobre gastronomia;
- vii) Grupos de Pesquisa com interesse e produção em gastronomia;
- viii) Anais de duas edições do Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (2020 / 2021);
- ix) Publicações de três edições do periódico *Mangút – Conexões Gastronômicas* (2020/ 2021);
- x) Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades – IX e X Coninter (2020/2021).

Assim, a partir desses documentos buscou-se, sem a pretensão de desvendar os sentidos dos textos lidos, encontrar as conexões, seguindo os movimentos entre os diversos conceitos e compreensões em torno da gastronomia, a fim de identificar como tem sido lido, analisado e divulgado nas publicações científicas disponíveis. Uma vez que o interesse não é, exatamente o que dizem, mas como o dito e o não dito — o encontro e o confronto de saberes e de relações de poder, os jogos de verdade etc. — conformam, marcam e o constituem as *Gastronomias* hoje.

Nesse sentido, a leitura dos textos não se fechou em si, ela se abriu para uma série de outros movimentos, que dialogam para as composições das problemáticas que produzem as linhas que compõem os territórios por onde as *Gastronomias* acessam, passam, assentam e seguem se conectando.

Tal ação deu conta de compreender junto com os autores e o processo de acompanhamento cartográfico, o dito e não dito, as práticas complementares e simultâneas: o ensino, a pesquisa e a extensão. E é nessa esteira que o acompanhamento dos movimentos se deu, pela via dos cursos de bacharelado com atenção à sua produção na composição das forças e agenciamentos que fazem do seu ingresso, permanência e dinâmica na academia universitária e dos jogos de verdades que o espaço científico assenta.

Tais dados se mantiveram ativos e vem sendo atualizados durante o processo de experiências da investigação. Foi adentrando cada coletivo, cada grupo e contatando, cada pesquisador e comentando sobre a pesquisa que me foi disponibilizado sempre mais informações. Por outra via, chegavam a mim relatos de colegas, professores, ex-alunos e pesquisadores. Da mesma forma, em algum momento percebemos que tais informações poderiam ser socializadas e disponibilizadas para outros pesquisadores e, com isso pudemos ir alimentando juntos esse banco de dados, o que permanece sendo feito.

A quantidade de informações reunidas foi bastante grande e um professor, hoje atual coordenador do mestrado em gastronomia sugeriu a montagem de um projeto que elegemos como “Observatório Acadêmico das Gastronomias”, um espaço público e alimentado por diversos pesquisadores que seria gerido por um grupo de referência e com fins a acompanhar os movimentos das *Gastronomias*. O projeto, no momento da escrita deste texto, estava em fase de organização para lançamento em novembro de 2022, e conta com um grupo articulado com desejo de avançar na proposta via Projeto de Extensão Universitária, com viés interinstitucional e de formação de rede, de maneira que beneficie e alimente outras pesquisas, pesquisadores e projetos.

Vale incluir que a inspiração para esta investigação nasce desses envolvimento e da luta empenhada da vida profissional. Pegamos emprestado de Foucault a frase usada por ele mesmo para esclarecer como se sentia implicado e atravessado pelos elementos que estudava: “[...] se faço a análise que faço não é porque há uma polêmica que gostaria de arbitrar, mas porque eu estive ligado a certos combates” (FOUCAULT, 2019, p. 246).

Pro fim, este documento está organizado em cinco capítulos, mais a introdução e um capítulo de arremate, que são minhas considerações finais. Ele resulta de uma tentativa de organização do pensamento e do percurso que esta investigação, in(ter)venção e experimentação proporcionou, haja vista que a não linearidade foi o plano que sustentou a habitação no plano da pesquisa. A ideia é ajudar o leitor a compreender, por meio de uma certa organização, o que fez sentido no momento da escrita. Dessa forma, queiram desculpar, desde já, caso no caminho alguns traçados sejam sinuosos, esburacados, causando desconforto pelas trepidações.

Nessa seção, foram delineadas as motivações e a implicação nesse estudo, os problemas de pesquisa que sustentaram a investigação. Também está descrito objetivamente o desenho formal da pesquisa, o que no momento se apresenta como objetivo, objeto, tese e noções operatórias que estavam presentes no espaço de experiência.

No primeiro capítulo estão apresentadas a composição teórico-metodológica que acompanhou e deu sustentação às experiências durante o processo de habitação e em conjunto com as composições que aconteceram e resultaram na composição de um plano comum de pesquisa. Tal como previsto nas pesquisas cartográficas, esse plano não foi pensando a priori e constitui-se a partir de desejos que se conectaram e permitiram sobretudo agir e inventar, promovendo novos espaços de pensar e produzir para as Gastronomias.

Por isso nesse mesmo capítulo há um breve relato de como a experiência e as conexões aconteceram a partir dos atravessamentos, da produção de dados e relato das in(ter)venções que produziram novos mundos, servindo de esteio para a realidade que consideramos plano comum e de sustentação para a pesquisa.

Nos capítulos 2, 3 e 4 dialogamos com a tese de que as *Gastronomias* se apresentam como um dispositivo no sentido foucaultiano. Dialogando com a noção teórica foucaultiana e ao mapear as forças presentes, apresentamos as que comparecem mais intensamente nas Gastronomias hoje. Um breve retorno no tempo para problematizar as forças conservadoras permitiu compreender as forças históricas nos jogos do campo. As forças de popularização que disputam os enunciados com o espaço analítico que compreende os estudos da Alimentação tendem a deslocar os entendimentos conversadores e sacralizados sobre gastronomia e o próprio sentido da palavra passa a ser deslocado, e potencializa sobretudo sua dispersão tanto conceitual, compreensiva e nos espaços de produção científico ou não. Desse analisador abrimos um debate que parte da afirmação que Foucault (1987b) a visibilidade é uma armadilha.

As produções teóricas, seus espaços, a divulgação, o perfil dos pesquisadores, docentes-pesquisadores, docentes e das diversas práticas como as ações extensão universitária em conjunto com a realização dos projetos dos cinco bacharelados dão pistas do contexto das contingências que marcam a inauguração desses cursos nas universidades públicas e federais e apontam para as forças estão em disputa para forjar um certo campo, delimitando e quase que prevendo algumas fronteiras e bordas bem definidas.

Considerar *Gastronomias* como um dispositivo estratégico, formado por relações de força que sustenta saberes e são também sustentados por eles, ajuda a compreender que a disciplina – na perspectiva foucaultina - implica num registro contínuo, da ordem dos processos, dos movimentos e ao mesmo tempo em que exerce poder e produz um saber. Esse jogo, dinâmico, produto de conexões diversas, de forças que orientam as práticas, que no contexto aqui vem construindo um campo dedicado.

A partir do desenrolar das linhas, da decomposição desse dispositivo foi possível apresentar as linhas de forças: de conservação que se alinham as tradições e as forças históricas, as de popularização e uma válida profanação além de uma de cientificação. E desse emaranhado de linhas diversas de constituição que nomeamos de dispositivo “*Gastronomias*”.

Para problematizar essas linhas, o fazemos a partir de uma afirmação, que reoriento para pergunta: a visibilidade é uma armadilha? Tal afirmação está disposta no livro *Vigiar e Punir* ([1975] 1987b, p. 166) e a partir dela lançamos luz sobre pontos de estabilização, produção, deslocamentos, rupturas e toda ordem de movimentos que via conexões conduzem a compreensão da rede dispositivo *Gastronomias*. Tomo como base às relações saber-poder que forjam tanto a disciplina acadêmica como as demais práticas que se inscrevem sob essa nominada, e conduzem, em nossa perspectiva a condição de saber com pretensão à cientificidade, uma espécie de premissa para ocupar os espaços acadêmicos, a universidade, os de pesquisa e os espaços onde os cursos de bacharelados estão situados.

No capítulo 6 estão dispostos a descrição de como se apresenta o dispositivo *Gastronomias* e seu plano teórico-acadêmico a partir das forças de outros campos científicos que se fazem mais presente. Nesse momento, a partir do desenho de uma imagem-pensamento-diálogo⁹ que expressa o pensamento e não o resultado de uma montagem, engrenagem ou algo que o valha, esperamos ter êxito em dar a ver que o que se apresenta está ainda em processo de formação sob a perspectiva das agendas institucionalizadas da pesquisa e da ciência. Diante dessa condição uma nova problemática emerge e é lançado um debate sobre o possível enquadramento das *Gastronomias* no plano das racionalidades que poderia vir a promover uma certa clausura nos postulados científicos das ciências duras e positivistas, olvidando de aspectos que marcam hoje a sua potência como uma ciência aberta e disposta a dialogar com os planos das sensibilidades, as artes e algumas filosofias.

A preocupação advém do movimento de investida da área da saúde que tem em seu presente forças históricas que promoveram a homogeneização, normalização, classificação e centralização dos saberes, tal como aconteceu com o saber médico que instituiu, e ainda institui, desde a codificação discursiva e a formação profissional na área, até as práticas hodiernas, iniciadas nas campanhas de higiene pública ao longo do século XVIII. Mas também dialoga com o debate sobre a armadilha da visibilidade sobretudo quando os

⁹ Inspirado na noção Deleuziana de imagem-pensamento que será apresentada mais adiante.

movimentos não obedecem a nenhum comando central e pela sua potência e dispersão assumem sentidos múltiplos e singulares o que consideramos como seu maior atributo.

Por fim, no item dedicado às considerações finais – Modulações das Gastronômias contemporâneas há um arremate de alguns enredos que se fizeram mais intensos no plano da coemergência, vislumbrando sobretudo não encerrar, mas levantar novos questionamentos capazes de manter a atenção para novos movimentos porque a escrita dessa etapa aqui se encerra, mas o fluxo das *Gastronômias* e, portanto, da possibilidade de acompanhá-lo não se encerra nessas linhas que apenas traduzem um momento, que está em pleno movimento e portanto em processo de modificação constante.

1.DISPOSITIVO, CARTOGRAFIA E O DIAGNÓSTICO DO PRESENTE

“De que serve ter o mapa se o fim está traçado?
De que serve a terra a vista se o barco está parado? [...]”
(ABRUNHOSA, 2013)

1.1 O DISPOSITIVO

Para Foucault pensar o poder como relação, significa pensar no seu dinamismo e no âmbito dos confrontos, mas não das causas e efeitos. Difuso e disperso por vários lugares também indica que não pode ser adquirido, possuído ou absorvido em si mesmo e, portanto, se dá nas relações de forças em que atuam diferentes atores e nas mais diversas ações. Interessa a Foucault pensar como o poder funciona e não o definir, ou seja, lhe interessa compreender seus modos de funcionamento. Diz ele, “[...] meu verdadeiro problema é aquele que, aliás, atualmente, é o problema de todo mundo: o do poder” (FOUCAULT, 2015, p. 219).

O pensamento do filósofo é geralmente organizado em três fases distintas, mas que se compõem para dar conta da sua maior angústia, como nos tornamos o que somos e como podemos ser diferentes. Se, na primeira fase, a arqueológica, Foucault explica o aparecimento dos saberes e da sua positividade, é na segunda fase, a genealógica que a questão do poder desponta como arranjo que torna possível explicar a produção de saberes pela dimensão política (VANDRESEN, 2008).

A analítica do poder em Michel Foucault rompe com a ideia de uma teoria global e examina o poder no nível concreto, em seu exercício, na trama das relações, dos efeitos produzidos nas relações, nos mandos e na obediência, na submissão e na sujeição entre diferentes sujeitos e saberes (MACHADO, 2019). Se as relações de poder são como arranjos que tanto operam quanto produzem, a partir de configurações de forças diferentes, oposição e aliança são permanentemente instáveis, de modo que o poder então não é substantivo é, portanto, móvel, cambiante e reversível. Vejamos:

O poder produz saber [...], não há relação de poder sem constituição correlata de um campo de saber, nem saber que não suponha e não constitua ao mesmo tempo relações de poder. (FOUCAULT, 2010, p. 30).

O poder é alguma coisa que opera através do discurso, já que o próprio discurso é um elemento em um dispositivo estratégico de relações de poder (FOUCAULT, 2015, p. 253).

Já o saber para Foucault (1987, p. 204) é “[...]aquilo de que podemos falar em uma prática discursiva que se encontra assim especificada: o domínio constituído pelos diferentes

objetos que irão adquirir ou não um status científico” e deve ser analisado “[...] na direção dos comportamentos, das lutas, dos conflitos, das decisões e das táticas” (1987, p. 218). E ainda assenta “[...] quanto mais eu caminho, mais me parece que a formação dos discursos e a genealogia do saber tem de ser analisadas a partir [...] das táticas e estratégias de poder” (FOUCAULT, 2015, p. 226). Vera Portocarrero entende que ao nos referirmos ao saber compreendemos:

[...] que se trata de uma categoria metodológica, um recurso instrumental, que significa o nível do discurso e das formulações teóricas, próprios do saber científico ou com pretensão à cientificidade. Mesmo quando não legitimado como ciência, o saber possui uma positividade e obedece a regras de aparecimento, organização e transformação que podemos descrever. (PORTOCARRERO, 1994, p. 45).

Para sua analítica das relações de força que emaranham os saberes como rede e as entrelaçam num jogo de poder-saber a partir de suas transformações e deslocamentos históricos. Entende-se que:

Essas relações de “poder-saber” não devem então ser analisadas a partir de um sujeito do conhecimento que seria ou não livre em relação ao sistema do poder; mas é preciso considerar ao contrário, que o sujeito que conhece, os objetos a conhecer e as modalidades de conhecimentos são outros tantos efeitos dessas implicações fundamentais do poder-saber e de suas transformações históricas. Resumindo, não é a atividade do sujeito de conhecimento que produziria um saber, útil ou arredo ao poder, mas o poder-saber, os processos e as lutas que o atravessam e que o constituem, que determinam as formas e os campos possíveis do conhecimento. (FOUCAULT, [1973] 2013a, p. 27).

A noção de dispositivo no pensamento de Michel Foucault aparece pela primeira vez em 1976 no livro *A história da sexualidade I*, ampliando a ideia que estava posta em *Vigiar e Punir* de 1975 no que chamou de dispositivo disciplinar. Nesse primeiro momento, Foucault não chega a definir, mas segue operando essa noção para dialogar com o que ele denominou de dispositivo de sexualidade.

O próprio Foucault nunca se perguntou e, portanto, parece nunca ter se preocupado em dizer o que é exatamente um dispositivo, mas muitos já o perguntaram, como vemos na entrevista do livro *Microfísica do Poder*, organizado por Roberto Machado em 1977. Alguns autores tentaram explicar dando-lhe a dimensão a altura de seus pensamentos, como Deleuze ([1986] 1990) e Agamben (2009). Esse último autor inclusive propõe a tese de que dispositivo é um termo técnico decisivo no pensamento de Michel Foucault. Já Deleuze retorce a noção de *dispositivo* ampliando para as potências das redes e propõe a noção de *rizoma*.

Agamben traz o termo dispositivo nomeando aquilo em que e por meio do qual se realiza uma pura atividade de governo sem nenhum fundamento no ser. Por isso, para ele, os

dispositivos sempre implicam em processo de subjetivação, ou seja, na produção de sujeitos. Após dialogar com o dispositivo foucaultiano, fazendo inclusive uma breve genealogia do termo e seus usos, Agamben (2009) propõe literalmente chamar qualquer coisa de dispositivo, qualquer coisa que tenha de algum modo a capacidade de capturar, orientar, determinar, interceptar, modelar, controlar e assegurar os gestos, as condutas, as opiniões, e os discursos dos seres viventes.

Essa concepção de Agamben nos interessa por dois motivos, o deslocamento da amplitude de seu olhar e sobretudo na perspectiva de disseminação e difusão do poder em todos os âmbitos da vida e da real incapacidade de apreensão e governos destes dispositivos, representando, portanto, um elemento revolucionário, ingovernável e o início do ponto de fuga de toda política. Esse aspecto, é para o autor o efeito do que considerou a *profanação* dos dispositivos, como condição que lhe garantiria a ingovernabilidade, tal sua dispersão e recusa a forças de *sacralização* de sua existência.

Tais noções, profanação e sacralização também dispositivos de um dispositivo nos pareceram adequadas para dialogar com os movimentos que acompanhamos nas *Gastronomias*.

A noção de dispositivo no pensamento de Michel Foucault, aparece na virada da primeira para segunda fase e continua sendo operado na terceira fase. Para alguns comentadores esse conceito substitui a noção de episteme tratada no livro *A arqueologia do saber* e para outros é o deslocamento do conceito de enunciado já que aparecem outras materialidades além do discurso que não apenas da ordem das palavras e das coisas (DIAS, 2020).

A partir da noção de dispositivo, fica clara o rompimento com a ideia de episteme, que esquivada avança no conceito de enunciado, colocando a dimensão discursiva como um conjunto de elementos que produz uma fala coletiva e sem centro. Foucault explica, “[...] o *dispositivo* é um caso muito mais geral que *episteme* [...]” que tem um caráter especificamente discursivo e “seus elementos são muito mais heterogêneos” (FOUCAULT, 2014, p. 47). Heterogêneos quer dizer, o dito e o não dito, tanto as práticas como os discursos.

Assim, ao propor o dispositivo como conceito intercessor para leitura de uma realidade, Foucault reuniu elementos que o seu pensamento já indicava, tais como os poderes difusos, a emergência histórica de forças de um presente contingencial, a relação estratégica do saber-poder e a visão em rede de elementos heterogêneos e sem nenhum comando central.

A partir de seus escritos podemos pensar que a primazia pela multiplicidade começa na sua recusa em tratar o sujeito como unidade, como indivíduo e, portanto, reduzido ao uno. O sujeito para ele é uma rede de múltiplas relações, compreendendo então a noção de multiplicidade como substantiva¹⁰.

Isso é o que está posto em seu pensamento e combate, inclusive de maneira radical. Nesse sentido, tudo então é uma rede de elementos heterogêneos, muito diversa e nada fica de fora da rede. Dessa forma, o autor se opõe as teorias que tentam explicar a realidade pela unidade e a das filosofias que entendem as coisas como naturais e, portanto, a-históricas.

Como dimensão estratégica Foucault imagina como uma urgência histórica, ou seja, qualquer dispositivo aparece para responder a algum problema, a partir de uma contingência histórica que vai se realizando, produzindo o dispositivo para resolver um problema real. E o mais importante da compreensão de estratégia, é constituída pelo movimento histórico e não possui nenhum comando central. Essa dimensão coloca a razão como a não produtora das soluções, o que anuncia o anonimato da criação de um dispositivo. (FOUCAULT, 2019).

De forma geral, um dispositivo também reúne tanto discursos como práticas, ou seja, o dito e o não dito sendo:

[...] o termo que demarca um conjunto heterogêneo que envolve discursos, instituições, decisões regulamentares, leis, medidas administrativas, enunciados científicos e morais. **O dispositivo é a rede que se pode estabelecer entre esses elementos** e em suma, carrega o dito e o não dito (FOUCAULT, 2019, p. 364, grifo meu).

Também pode ser considerado uma configuração específica de domínios do saber e de modalidades de exercício do poder, a qual possui uma função estratégica em relação a problemas considerados cruciais em um momento histórico (MACHADO, 2006). Desse modo, “[...] volta-se para as práticas discursivas, que, em sua emergência, manutenção, transformação, e substituição, funcionam em rede, entrelaçadas por elementos heterogêneos, sejam eles discursivos ou não” (SOUSA; PAIXAO, 2015, p. 8).

Na esteira das conceituações que nos auxiliam a entender o dispositivo há o professor Silvio Gallo (2014a, p. 1) que propõe compreender disciplina como “[...] a delimitação de campos específicos para cada forma de se abordar um determinado aspecto da realidade”. Tal divisão de campos em subcampos menores e especializados é uma opção racional, operativa e analítica que visa facilitar a compreensão e representação de um objeto. Também é bom

¹⁰ A noção de multiplicidade apresentada é ampliada no capítulo quatro.

lembrar que esse tipo de raciocínio corresponde à lógica da ciência moderna de representação do mundo. É uma ação administrativa, no sentido que conduz a uma gestão de como se organiza e, portanto, se conduz a forma como se pensa em blocos distintos de conhecimento, que são isolados no sentido de facilitar o aprendizado e são organizados por reuniões de informações, que também elaboram um certo modo de pensar o mundo e aprender sobre ele.

Assim funcionam as instituições brasileiras que orientam o ordenamento do conhecimento. A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal - CAPES¹¹ e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq¹², por exemplo, funcionam reunindo por processo de similaridade, conteúdos formais para denominar as áreas de conhecimento. Atualmente são organizadas em oito áreas de conhecimento, as quais novas disciplinas são submetidas a essas ou englobadas em áreas ditas interdisciplinares, quando seu lugar ainda não está tão bem definido, segundo informação disponível no site da instituição.

A gestão das instituições de ensino funciona do mesmo modo através dos departamentos, em que a menor instância administrativa institucional deve fazer parte de um centro ou instituto cujo saber seja de alguma maneira mais amplo. Como um conjunto matemático, o menor deve estar contido no maior. Tais definições reforçam as fronteiras e asseguram o poder de falar em nome de cada área, saber e conhecimento, delimitando objetiva e conceitualmente cada espaço de saber-poder.

Nesta perspectiva, a argumentação central é de estruturação de saberes em relações saber-poder, que relativamente autônomas, são espaços sobretudo de poder, de mando, de ordenação e formação de disciplinas que acompanham as práticas discursivas, em especial quando se faz necessário institucionalizar novos saberes, cujo campo vai produzir novos conhecimentos específicos a tal disciplina. Esses aspectos foram amplamente problematizados na tese de doutorado do professor Alfredo Veiga-Neto (1996) e a leitura aguçou alguns questionamentos necessários.

Ainda sobre o conceito de disciplina, mas retornando a aula *A ordem do Discurso*, Foucault (1971) mesmo levantando problematizações a tal esquema de organização de saberes, define uma disciplina “[...] por um domínio de objetos, um conjunto de métodos, um

¹¹ Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior é uma fundação vinculada ao Ministério da Educação do Brasil que atua na expansão e consolidação da pós-graduação *stricto sensu* em todos os estados brasileiros. Foi criada durante o governo de Getúlio Vargas em 1951. Disponível em: <https://www.gov.br/capes/pt-br>. Acesso em: 17 agosto de 2021.

¹² Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico é uma entidade ligada ao Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações para incentivo à pesquisa no Brasil. Também criada em 1951. Disponível em: <https://www.gov.br/cnpq/pt-br>. Acesso em: 17 agosto de 2021.

corpus de proposições consideradas verdadeiras, um jogo de regras e de definições, de técnicas e de instrumentos” constituindo “[...]uma espécie de sistema anônimo à disposição de quem quer ou pode servir-se dele, sem que seu sentido ou sua validade estejam ligados a quem sucedeu ser seu inventor [...]” (FOUCAULT, [1971] 2014, p. 24). E ainda, acrescenta o autor: “[...] é aquilo que é requerido para a construção de novos enunciados”, pois, “[...] para que haja disciplina [...] é preciso que haja possibilidade de formular indefinidamente proposições novas” (FOUCAULT, 2014, p. 25).

Para Foucault (2014, p. 41), “[...] todo sistema de educação é uma maneira política de manter ou de modificar a apropriação dos discursos com os saberes e poderes que eles trazem consigo”. E nesse sentido, Gallo (2014b, p. 1) explica que “[...] cada disciplina pretende fazer reconhecer a sua soberania territorial, e, à custa de algumas trocas magras, as fronteiras confirmam-se em se desmoronarem. Nesse sentido, conhecer é dominar”.

O conceito de “disciplina” para Foucault se vincula, por um lado à ordem do saber, entendido como forma discursiva de controle da produção de novos discursos, e, por outro, ao poder, como um conjunto de técnicas e virtudes das quais o sistema de poder tem por objetivo e resultado a singularização dos indivíduos. Mas é preciso sublinhar que não se trata de dois conceitos independentes e, sim, da relação que existe entre eles e apesar da maior visibilidade alcançada pela questão da disciplina do ponto de vista do poder, do exercício do poder, que tem por objetivo a normalização de corpos, mas também de saberes (CASTRO, 2018).

Para Café, Ribeiro e Ponczek:

[...] há uma relação intrínseca entre poder e saber, visto que, para o teórico, o poder se faz existir enquanto saber submetido a disciplinas de pensamentos, comportamentos, sexualidade e desejos. O poder, na ótica foucaultiana, também não pode ser pensado como aquele que diz não, que impede ou dificulta, mas sim aquele que produz e impele o indivíduo a agir, a pensar e a ter ações, mas sempre dentro da lógica de sujeição. (CAFÉ; RIBEIRO; PONCZEK, 2016, p. 244)

Trazer à tona a relação entre os poderes e as práticas discursivas que os constituem e veiculam, nos leva a compreender que as práticas, discursivas ou não, “[...] não são somente aquilo que traduz as lutas ou sistemas de dominação, mas aquilo pelo que se luta, o poder de que queremos nos apoderar” (FOUCAULT, 2014, p. 10).

Dessa forma, a noção de disciplina aplicada às práticas é particularmente interessante para iluminar o modo como Foucault concebe as relações entre saber e poder, do mesmo modo a noção de dispositivos para sustentá-las e lançar estratégias conectivas na produção de novas linhas de força.

Dessa forma, ao listar os mecanismos para limitar discursos, a disciplina aparece como uma das formas internas desse controle, ou seja, como um modo discursivo de limitação do discursivo. É essa última que estabelece as condições que uma determinada proposição deve preencher para entrar no reino da verdade: estabelecer sobre quais objetos falar, quais instrumentos conceituais ou técnicos devem ser utilizados, em que horizonte teórico o discurso deve ser inscrito e quem pode falar (CASTRO, 2018).

Sobre a disciplinarização do conhecimento, Foucault (2014; [1975-1976] 2010) ainda faz a distinção entre história da ciência e genealogia do conhecimento. Enquanto a primeira é articulada em torno do eixo do conhecimento — demanda da verdade —, a segunda, por outro lado, o faz em relação à díade prática discursiva — confronto de poderes dissolvendo a hierarquia entre saberes. A tarefa de uma genealogia do conhecimento é, antes de tudo, desfazer a estratégia do Iluminismo: a modernidade não é o avanço da luz contra as sombras, do conhecimento contra a ignorância, mas uma história de luta pelo conhecimento, uma luta pelo conhecimento disciplinar. Um exemplo de genealogia do conhecimento é a organização do conhecimento técnico e tecnológico no final do século XVIII, que até então era caracterizado pelo sigilo e pela liberdade. O segredo que garantia o privilégio de quem o possuía e a independência de cada tipo de conhecimento que permitia, por sua vez, a independência de quem o lia. (CASTRO, 2018).

Na costura entre saberes e poderes para compreender a formação de um determinado espaço de práticas, é possível empreender o seu ‘programa de funcionamento’ que está “muda ou secundária na sociedade” (SOUSA; PAIXÃO, 2015, p. 23). Para tanto, Foucault ([1979] 2019) indica que os dispositivos também comportam elementos heterogêneos, e servem para analisar os jogos de verdade que se apresentam nos laços entre esses elementos.

Além disso, o dispositivo tem uma função estratégica dominante e “[...] permanece porque ele se abre para um duplo processo: de sobredeterminação funcional e de perpétuo preenchimento estratégico” (SOUSA; PAIXÃO, 2015, p. 23). E a partir dos seus efeitos de deslocamento e ruptura, e dos ajustes dos elementos heterogêneos, “[...] passa a ser reutilizado para fins políticos e econômicos diversos” (FOUCAULT, 2014, p. 46).

Assim, compreender as *Gastronomias* como dispositivo, conduz ao encontro com a produtividade intrínseca de suas práticas, buscando localizar, descrever e analisar os jogos dos saberes-poderes que fazem dela o que é hoje. Além de encontrar elementos que contribuam para um avanço do entendimento das práticas que dela são produto, que são organizadas em

cursos superiores, que seguem delineando e disciplinando os saberes que comungam para descrever, organizar e reproduzir sua positividade.

Sustenta-nos nessa perspectiva o entendimento de que “[...] à medida que Foucault substitui a noção de episteme pela de dispositivo e, finalmente, pela de prática, a análise do discurso começará a entrelaçar-se cada vez mais com a análise do não discursivo (práticas sociais em geral)” (CASTRO, 2018, p. 117), levando a noção de que “[...] não há discurso fora dos dispositivos, e dispositivos sem discurso” (SOUSA; PAIXAO, 2015, p. 23).

1.2 CARTOGRAFIA E O DIAGNÓSTICO DO PRESENTE

“[...] o desejo é revolucionário, porque sempre quer mais conexões”

(DELEUZE; PARNET, [1980] 1998, p. 94-95)

Nas referências da cartografia como método rizomático, indicado no texto Mil Platôs, de Deleuze e Guattari (1995), há algumas indicações a Michel Foucault, o que sem dúvida marcam o diálogo dos autores em relação à questão. Identificamos em Michel Foucault os movimentos, as forças que não conhecemos e que, não obstante, atravessam o nosso presente e nos convocam a pesquisar, a partir do que o autor passou a denominar de diagnóstico do presente para erguer mapas de batalha, seguindo fissuras e fendas (ARTIÈRES, 2010). Com isso, é possível dizer que a noção de diagnóstico do presente, tratada por Foucault, como o desenho progressivo do mapa da situação, um mapa topográfico, onde cada falha é apontada e analisada. Em Foucault, o diagnóstico é constituído de alguns pontos que o olhar designou e a partir dos quais se desdobra o mapa da atualidade (ARTIÈRES, 2010).

O termo *presente*, por seu turno, é dinâmico. Ele é compreendido como o processo que é a noção de forças produzidas, de formas descontínuas ao longo do tempo. Para Foucault, o presente só é possível ser racionalizado historicamente e como tal diz respeito a pensar o presente como algo minimamente estruturado, como algo estabilizado, mas sempre por forças históricas que ainda pesam. O presente é o encontro dessas forças com a indeterminação. Mesmo que haja algo mais ou menos estável, que permanece, que vem seguindo e se depara com a contingência, aquela dimensão não racionalizável da realidade, o que Deleuze e Guattari chamam de devir. Para Deleuze (1992, p. 215), o devir não é história; a história designa somente o conjunto das condições, por mais recentes que sejam, das quais se desvia a fim de “devir”, isto é, para vir a ser e criar algo, correspondendo ao que Nietzsche chama de intempestivo (NIETZSCHE, 2014 [1874]) e Agamben denomina de contemporâneo (AGAMBEN, 2009).

Segundo Deleuze (2005), Michel Foucault seria um novo cartógrafo, um cartógrafo do nosso tempo, porque leva em conta a abertura atencional e sensível para as fugas de um presente em movimento. Mas, mesmo com uma atitude cartográfica, o que Foucault faz são arqueologias e genealogias. A partir do diagrama, entendido como mapa de relações de força de densidade e de intensidade, é possível estabelecer uma multiplicidade de ligações entre formas e forças.

Um diagrama é um plano em que operam as distintas forças, sempre em relação e possibilidade de visualizar agenciamentos. Agenciamento para Deleuze e Guattari (1995) seria um conjunto de relações materiais a um regime de signos correspondentes. O agenciamento é formado pela expressão (agenciamento coletivo de enunciação) e pelo conteúdo (agenciamento maquínico) (DELEUZE; GUATTARI, 1995). Para o autor, são máquinas concretas: articulações singulares de forças que se mobilizam estrategicamente em torno de objetivos, envolvendo enunciações e relações de poder, tanto podendo capturar, anular e assujeitar, quanto organizar formas de resistência a jogos de objetivação e subjetivação. Uma análise de agenciamentos lida com vetores de forças em jogo num campo, formas de articulação de relações de saber-poder “[...] referindo-se centralmente a enfrentamentos e movimentos micropolíticos [...]” (TETI; PRADO FILHO, 2013, p. 49).

A cartografia, não é um instrumento de regras e procedimentos pré-estabelecidos, mas uma estratégia flexível de análise crítica. Mais do que mapeamento, trata de relações, “[...] dos jogos de poder e de verdade, modos de objetivação, práticas de resistência e liberdade. É acima de tudo, uma postura de pesquisa e uma ação política, um olhar crítico que acompanha e descreve as relações” (TETI; PRADO FILHO, 2013, p. 48).

Dessa forma, e a partir das teorizações propostas pelos autores citados acima, se anunciou a possibilidade de deslocamento de constructos de uma “tradição utópica” (ROLNIK, 2016) que se abriga na modernidade e na possibilidade de superação das estruturas rígidas dos métodos prescritivos com regras já prontas e objetivos previamente estabelecidos. No entanto, é importante ressaltar que não significa pesquisar sem rigor e sem direção, posto que o desafio é dado a partir da “[...] diretriz cartográfica que se faz por pistas que orientam o percurso da pesquisa sempre condicionando os efeitos do processo do pesquisar sobre o objeto da pesquisa, o pesquisador e seus resultados” (PASSOS; BARROS, 2015, p. 17).

As orientações para o desenvolvimento do processo da pesquisa cartográfica foram desenvolvidas por Passos, Kastrup e Escóssia (2015) a partir de pistas do método cartográfico, que se resumem a ações para diagnóstico das diferentes linhas micro e

macropolíticas de força que operam nos planos da pesquisa. Segundo esses autores, as entradas são múltiplas e a realidade é apresentada de forma móvel, criando linhas ao modo rizomático e, portanto, desprivilegiando a ideia de um centro em favor das relações entre formas e forças (DELEUZE; GUATTARI, 1995) ou entre saber e poder (MACHADO, 2006).

O rizoma, em linhas gerais é uma *imagem-pensamento*¹³ (DELEUZE; GUATTARI, 1995) que se opõe à forma tradicional de pensar e conhecer; ela toma por base a conceituação da Botânica, uma referência direta à imagem de extensões subterrâneas e distribuídas de caules, responsáveis pela absorção de nutrientes, em alternativa à disposição arborescente e pivotante do pensamento, a árvore do conhecimento. Segundo Deleuze e Guattari ([1980]201b, p. 98) “[...] a árvore é o nó de arborescência ou princípio de dicotomia; ela é o eixo de rotação que assegura a concentricidade; ela é estrutura ou rede esquadrinhando o possível.” E é sob essa imagem que são estão assentadas as compreensões de conhecimento das ciências da atualidade, onde cada um é derivado de outro e esse outro de um outro mais e todos advém de um centro comum que os orienta e estrutura. A perspectiva do rizoma com segmentaridade múltipla que segue diversas dimensões anuncia de pronto a não binaridade, elimina as causas e efeitos e privilegia as variações possíveis.

O rizoma seria um emaranhado de linhas em que não é possível distinguir início e fim, nem núcleo ou ponto central. Dessa imagem-pensamento rizomático proposta por Deleuze e Guattari (1995) provém um entendimento da vida de uma forma mais ampla, considerando a complexidade e a processualidade que lhe são inerentes.

Esse emaranhado pode ser percorrido em diversas direções, não tendo um ponto fixo de entrada e de saída. Deslizar por um rizoma é efetuar percursos reinventados em cada viagem e por cada um que o explora. (ROMAGNOLI, 2009, p. 170)

Na cartografia não há representação, tampouco exercício de abstração de realidades, a pesquisa já é uma ação que se produz em conjunto com a experiência, pois é no processo que a pesquisa se faz. A processualidade garante o caráter construtivista da pesquisa, no sentido de que a pesquisa, o objeto e a produção de dados se fazem no movimento das descobertas e na abertura para as inúmeras possibilidades dos agenciamentos construindo, portanto, novas paisagens (PASSOS; BARROS, 2015).

¹³ A *imagem-pensamento* em Deleuze permite que pensamento se expresse na imagem e não no resultado da montagem. Torna-se uma pedagogia do olhar, um ensinar a ver. Deixa de ser o que há para ver por detrás da imagem e passa a ser “O que há para ver na imagem?”

Implicar-se com o mundo é também comprometer-se com a sua produção. Para conhecer e intervir é preciso trabalhar a partir do que nos atravessa no plano da investigação, ou seja, a implicação, promovendo (re)escritas. Esse conceito confronta abertamente os paradigmas modernos de neutralidade e distanciamento do sujeito-objeto, pois trata não de engajamento ou investimento em uma causa identificada, a priori.

Conforme aponta Caffagni (2017), os principais elementos desse método são a heterogeneidade, a conectividade, a problematização, a composição, a colagem e a sobreposição de métodos e estratégias de pesquisa variadas. Assim, é possível compreender que “[...] cartografar é acompanhar o traçado de linhas de força que compõem agenciamentos singulares” (DELEUZE; GUATTARI, 1995, p.31.). O dispositivo se constitui por um conjunto heterogêneo de discursos, instituições, padrões arquitetônicos, regulamentos, medidas administrativas, leis, enunciados científicos, o que é dizível e visível. (FOUCAULT, 2019) formados por linhas que tendências transitórias, visto que os territórios estão sempre em movimento, sempre se modificando, num contínuo processo de territorialização-desterritorialização-reterritorialização.

Segundo Teti e Prado Filho (2013) a cartografia leva em conta a perspectiva arqueogenealógica de Foucault, considerando a genealogia como uma espacialização das histórias e a geopolítica dos discursos como elementos para traçar uma cartografia. Nesse sentido, tornam-se evidentes pistas e metáforas espaciais tais como posição, campo, domínio, solo, arquipélago, geopolítica, paisagem, estratégia para dar conta da dimensão espaço-temporal.

A pista da movimentação de um dispositivo, citada por Passos, Kastrup e Escossia (2015) me remete a Foucault quando o considera como figura central na análise genealógica, porque articula elementos e opera como “uma função estratégica dominante” (FOUCAULT, 1979, p. 245). O dispositivo faz referência aos jogos de saber-poder e aos modos de operação que são complexos, móveis, sutis e capilares, mas também históricos (TETI; PRADO FILHO, 2013). Para o autor:

O dispositivo, portanto, está sempre inscrito em um jogo de poder, estando sempre, no entanto, ligado a uma ou a configurações de saber que dele nascem, mas que igualmente o condicionam. É isto, o dispositivo: estratégias de relações de força sustentando tipos de saber e sendo sustentadas por eles (FOUCAULT, 1979, p. 246).

A escolha pelo método cartográfico é, também, um modo de enfrentamento dos dispositivos e dos coletivos de forças exigindo do pesquisador a descolonização de

hierarquias, de unificações, totalizações, de generalizações (DELEUZE; GUATTARI, 1995). Assim, a opção pelo referencial foucaultiano nos coloca em uma atitude atenta para, a partir do plano das diferenças, no não enquadramento das teorias e planos prontos, visando acompanhar e produzir um mapa móvel dos processos, lembrando que:

Desenredar as linhas de um dispositivo, em cada caso, é construir um mapa, cartografar, percorrer terras desconhecidas, é o que ele chama de “trabalho de terreno”. É preciso instalarmo-nos sobre as próprias linhas; estas não se detêm apenas na composição de um dispositivo, mas atravessam-no, conduzem-no, do norte ao sul, de este a oeste, em diagonal. (DELEUZE, GUATTARI, 1995, p. 1)

No livro "*O Nascimento da Clínica*" (1980 [1963]), Foucault descreve o gesto de diagnosticador, apresentando a consolidação da ideia do que podemos entender aqui como atenção cartográfica, que requer a detecção e a apreensão de material, de cenas e discursos na forma de uma concentração sem focalização, numa atenção à espreita.

[...] o olhar não sobrevoa num campo, ele bate num ponto, que tem o privilégio de ser ponto central e decisivo [...]; o olhar vai direto: ele escolhe e a linha contínua que ele traça opera, em um instante, a divisão do essencial; ele vai além do que vê; as formas imediatas do sensível não o enganam; pois ele sabe atravessá-los, ele (o diagnosticador) é desmistificador por essência. Se ele bate em sua retidão violenta, é para romper, é para sublevar, descolar, a aparência. Ele não se embaraça com os abusos da linguagem. O olhar é mudo como um dedo apontado, e denuncia (FOUCAULT, 1980, p. 123)

Nesse sentido, é preciso que a elasticidade e a plasticidade, tanto em seus critérios como em seus princípios sejam a regra; a única, de forma que a orientação, a desorientação, a invenção e o limite possam ser convocados a qualquer momento. Isso posto, “[...] a prática do cartógrafo é imediatamente política” (ROLNIK, 2016, p. 69).

A realidade cartografada, portanto, não é representada e não passa de um concentrado de significação de saber e poder como espaço acêntrico (PASSOS, KASTRUP, ESCOSSIA, 2015) que evita os binarismos, a dicotomia sujeito-objeto e orienta-se pelos processos, a partir do que se apresenta e não de possíveis adequações da teoria à realidade apresentada. Por isso, a associação à imagem do rizoma apresentado acima, com linhas de força atravessando e formando novos dispositivos.

Dissolvem-se aqui as figuras de sujeito e objeto, e com elas aquilo que separa o nosso corpo do mundo, e aquilo que me separava do território que habito e que me habita (o plano das *Gastronomias*), possibilitando a construção de “territórios de existências” (ROLNIK, 2016, p. 33) como forma de pensar, agir e transformar a paisagem subjetiva e objetiva.

Não se quer dizer com isso que em função da minha ação, agora articulada com o corpo teórico que a sustenta e com o status que ordena, comandará as verdades postas nos jogos das relações, ambientes e espaços das Gastronômias como uma força motriz, mas, certamente, as influenciará a partir das invenções propostas para intervenções plano teórico-acadêmico e de formação de nível superior.

Também não se trata de supervalorizar as ações de pesquisa como salvação para questões objetivas que comumente aparecem. Inclusive, porque ao escolher os caminhos que devem ser informados e delineados, fica claro que a minha presença não é mais importante do que a dos demais atores que seguem no mesmo plano de atuação que é das gastronomias sob atravessamentos diversos.

Trata-se, assim, do compromisso assumido comigo e com o espaço que ora ocupo que é traduzido pelo conceito de implicação (LOURAU, 2004). O que se deseja, portanto, é deixar claro que o “[...] olhar não é aquele que se debruça sobre as mutações vindas do processo, mas daquele que se constrói junto com eles e como parte deles” (ROLNIK, 2016, p. 15).

Cartografar coloca o pesquisador na posição de estrategista que precisa estar mergulhado na intensidade do seu tempo e atento aos elementos possíveis para a composição das cartografias que se fazem necessárias. É preciso pensar em arranjos e rearranjos o tempo inteiro, pois somente a partir do acompanhamento dos movimentos no campo será possível traçar estratégias e refazer seus processos (BARROS; KASTRUP, 2015).

A Cartografia como método, com base em Romagnoli (2009, p. 169): “[...] não parte de um modelo pré-estabelecido que indaga o objeto de estudo a partir de uma fundamentação própria afirmando a diferença em uma tentativa de reencontrar o conhecimento diante da complexidade”. E mais, como ferramenta de investigação, a cartografia “[...] abarca a complexidade, a zona de indeterminação que a acompanha e coloca problemas, investigando o coletivo de forças em cada situação esforça-se para não se curvar aos dogmas reducionistas” (ROMAGNOLI, 2009, p. 170-171).

As estratégias e pistas são os referenciais teóricos escolhidos para sustentar a observação e as análises. Se os instrumentos não são fixos, existe uma flexibilidade para escolhas de caminhos. A cartografia traz um novo patamar de problematização contribuindo para a articulação de um conjunto de saberes, inclusive outros não científicos, fazendo uma revisão de concepções hegemônicas e dicotômicas (ROMAGNOLI, 2009).

Rolnik (2016), por sua vez, entende ser possível dizer que os pensamentos, as movimentações da escrita, o plano da narrativa, os compartilhamentos e os processamentos

que temos produzido num encontro com outros corpos e espaços e tempos, inclui concepções, saberes, valores, apostas, afetos, temporalidades, planos que constituem as experiências e um modo de pesquisar com base na experiência e na experimentação. Assim, podemos afirmar que “[...] nosso modo de estar como pesquisadores diz sobre nossos modos de estar na vida [...]” (ROLNIK, 2016. p. 354).

Segundo Kastrup (2008, p. 467) “[...] não há coleta de dados, mas, desde o início, uma produção dos dados da pesquisa”. Há mapas narrativos, onde:

[...] o que chamamos de um ‘mapa’, ou mesmo um ‘diagrama’, é um conjunto de linhas diversas funcionando ao mesmo tempo [...]. Por isso, cada coisa tem sua geografia, sua cartografia, seu diagrama. [...] Numa cartografia, pode-se apenas marcar caminhos e movimentos [...] (DELEUZE, 1990, p. 47).

Por fim, esclarecemos que ao escolher a cartografia situamos os estudos na aposta ética-política, como uma postura ativa na construção de uma potência de vida que ocorre pela produção do mundo através da razão e da reflexão, não apenas “da cintura pra cima”, como diz Pelbart (2019). Ou, dito de outro modo, sem separar a mente do corpo, pensando, sentindo, refletindo com o corpo todo, incluindo, assim, experiências no sentido que Larossa (2019) nos apresenta, nos planos das invenções de Kastrup (2008), também por Rolnik (2016) e Guattari e Rolnik (1996) e, como uma forma afirmativa sólida e engajada proposta por Mata (2019) de, no sentido foucaultiano, esculpir a história do presente das *Gastronomias* brasileira em seu campo teórico-acadêmico. Seguimos no desafio.

Nesse capítulo, começamos a apresentar os processos que foram se desenhando e que foram acompanhados nos espaços de ensino e como, mesmo as leituras de autores para composições de referências teóricas foram dando sentido e sustentação as experiências.

1.3 O PLANO COMUM E DE SUSTENTAÇÃO DA PESQUISA

“Ao ler Foucault você é jogado para longe de si mesmo.”
(PELBART, 2019, p. 54)

A experiência de habitar o plano comum com atenção difusa e percepção sensível conduziu a pesquisa pelo caminho em que as ações são prática de uma teoria e a teoria como uma ação para a prática (FOUCAULT, 2019). Por esta via esse capítulo segue, assim como todo processo investigativo, como movimento teórico para conduzir ação, que pela via foucaultiana e da cartografia como método buscou suplantando a concepção tradicional da bifurcação entre teoria e prática. De forma que,

Quem fala e age? Sempre uma multiplicidade, mesmo que seja na pessoa que fala ou age. Nós somos todos pequenos grupos. Não existe representação, só existe ação: ação de teoria, ação de prática em relação de revezamentos ou em rede. (FOUCAULT, 2019, p 129)

O primado da cartografia é o acompanhamento de processos, uma política de pesquisa e acima de tudo uma postura de pesquisador. O plano de pesquisa e o pesquisador seguem juntos, atravessados pelas forças que vão promovendo o agenciamento inventivo.

Nesse sentido compreendemos que há uma imbricada relação entre o que traz Foucault e como opera a cartografia. No texto *Os intelectuais e o poder* Foucault diz que a função do intelectual é traçar um mapa do campo de batalha (2019). Para corroborar Philippe Artières apresenta como Foucault realiza seu trabalho de investigação e análise. Diz ele:

Foucault desenha progressivamente o mapa da situação, um mapa topográfico onde cada falha é apontada e analisada. Em Foucault, o diagnóstico é constituído a partir de alguns pontos que o olhar designou e a partir dos quais se desdobra o mapa da atualidade. (ARTIÈRES, 2010, p. 30)

Uma teoria não é desvinculada do método, estabelecendo uma “[...] radical inseparabilidade de discursos e práticas” aponta Fischer (2002, p. 51). Em seguida, a mesma autora acrescenta:

Apoio-me em Michel Foucault para defender esse ponto de vista: os discursos e todas as normas e regras institucionais – nos mais diferentes campos do poder e saber – são sempre e por definição, práticas. (FISCHER, 2002, p. 50)

Trata-se, no caso desta pesquisa, de questionar os sentidos do ordinário e o do acadêmico quando somos incitados a ser potência criadora, colocando desejos como força de oposição aos poderes de domesticação (DELEUZE, 1992), seguindo por essa trajetória, na tentativa de ultrapassar a nós mesmos e pensar o próprio pensamento, buscando produzir também uma dobra sobre as *Gastronomias*, mas também sobre nós. Foi sobretudo na prática como um conjunto de revezamentos de uma teoria a outra e a teoria um revezamento de uma prática a outra, que os movimentos da pesquisa aconteceram (FOUCAULT, 2019).

2. EDUCAÇÃO, ENSINO, EXPERIÊNCIA E SENTIDO

“No caminho cartográfico, pesquisar não é descobrir, é fazer emergir.”
(PASSOS, KASTRUP, ESCOSSIA, 2015, p. 201)

2.1 HABITAÇÃO E EXPERIÊNCIA

Segundo Kastrup (2016, p.17) o plano comum da pesquisa se faz pela transversalidade que conecta heterogêneos, ou seja, elemento tem sua gênese única e, portanto, uma conectividade imediata, sem mediação a pesquisa nasceu e se movimentou pelo acompanhamento dos processos mesmo antes de compreender como fazer uma cartografia. Foi a partir do desejo, desejo como “aproximação do infinito ilimitado” (ROLNIK, 2016, p. 75), desejo como motor da realidade e indo junto, que é ir acompanhando o processo e inventar um plano comum que sustentasse as experiências e sobretudo rompesse com as forças conservadoras.

Assim, pesquisar a partir do comum é recusar as plataformas serializadas do homogêneo, é estar aberto ao plano das forças, é acompanhar processos, não os enquadrar em plataformas prontas de análise, é abrir para o inesperado e com isso compreender que o ato de conhecer é também ato criador de realidade.

A heterogeneidade como marca deste plano de experimentação não impediu que as conexões acontecessem, muito pelo contrário, foi justo no plano da diferença que os desejos comuns se associaram a partir do que (nem) pensava ser possível criar. A cartografia se realiza também pelo perfil do cartógrafo e pelo tipo de sensibilidade, para dar passagem as forças que pedem passagem. (ROLNIK, 2016)

Com a atenção aberta e dissolução dos pontos de vista produziu-se novas realidades para as *Gastronomias*. Foi se construindo, aos poucos e em contatos com vários e distintos mundos, o plano comum da pesquisa, que é imediatamente político em sua prática e diz respeito à produção e escolha de novos mundos, sociedades novas que consideramos aqui como plano micropolítico das invenções. (ROLNIK, 2016)

E como resultado, temos hoje em ação movimentos ampliados de pesquisa, pesquisadores que dialogam e trocam, professores atentos ao que se pesquisa, um encontro nacional de pesquisa realizado em formato de rede, um periódico científico indexado pela UFRJ que almeja contribuir para a divulgação científica e muitas outras ações que seguem visando fortalecimento e organização de um espaço dedicado a pensar as *Gastronomias* e sobretudo incluir suas pautas nas agendas de instituições acadêmicas e públicas de pesquisa.

Nesse plano, os alunos e egressos dos cursos são agentes (super) ativos e com seus questionamentos produzem um efeito de aparente desequilíbrio que tenta ser abafado. Isso ocorre porque, a princípio, o plano de formação superior, como espaço dado e pronto, já se encontra posto e formatado, e não cabe a eles interrogar. Esse é o plano do ensino que serve à obediência e não à autonomia. Há potência nessas ações, por isso há resistência.

É a vibratibilidade do corpo discente que, de acordo com Rolnik (2016), abarca capacidade de captar linhas e forças em suspenso, que produzem a partir do inconformismo com o que estava aparentemente dado e pactuado sobre a formação, alinhando-se à problemática que se desenrola nesta pesquisa.

Contudo, sabemos que a inquietação de uma professora pesquisadora tem validade perante a comunidade universitária apenas quando é posta nos termos das regras da academia e da ciência por isso, as duas ações de divulgação científica não apenas puderam ser realizadas, mas estão em pleno processo de expansão. Por outro lado, as inquietações estudantis, muitas vezes tomadas como implicância e desobediência infantil, são rapidamente abafadas. Não foi o caso nesse plano comum. As relações estabelecidas não se curvaram às hierarquias postas pela academia, o que importa dizer que os gastrônomos egressos, pesquisadores e os ainda alunos em formação, são em última análise, os maiores interessados nessa luta e é com base no respeito ao que deles se anuncia que se fez toda conexão e que os desejos foram acessados e potencializados.

A observação acima inclui os docentes, pesquisadores e outros pares, do diálogo posto que eles, inevitavelmente, compunham esse plano, embora nem todos tenham a mesma inquietação ou mesmo pensem sobre o assunto. O importante é destacar que no plano comum das conexões teóricas-acadêmicas, os alunos e os egressos se configuram em uma força que se faz presente e potente muito mais do que a maioria dos docentes, e estes, quando são atravessados pelas mesmas questões, o fazem pela força do alunado.

Essa heterogeneidade, não porque estamos falando de supostos grupos diferentes, alunos, professores, pesquisadores, mas porque as diferenças estão também nos desejos, na forma de lutar e nas controvérsias que aqui são consideradas saudáveis, pois a ideia de habitar um plano comum não intenciona aplainar as rugosidades (KASTRUP, 2009), posto que os atritos são também produtivos. Compreender que as potências estão nas *singularidades*¹⁴, que

¹⁴ Para Deleuze Guattari (2019) a singularidade ou processos de singularização ocorrem quando movimentos coletivos adotam modos de produção de subjetividades que revolucionam as subjetividades colonizadas pelos movimentos do sistema capitalista.

diz justamente sobre o enlaçamento entre subjetividade e coletividade, de tal modo que já não é possível pensá-los como instâncias separadas. Aqui vemos que não há sujeito e nem objeto separados, mas um plano comum a experimentar. Um plano em que ambos, pesquisa e pesquisador se fazem.

O presente capítulo descreve as ações e conexões de habitar o plano comum da pesquisa ou plano de coemergência e tem como intenção descrever um panorama do movimento de construção da cartografia¹⁵ das Gastronomias.

2.2. ATRAVESSAMENTOS PRIMEIROS E CONEXÕES

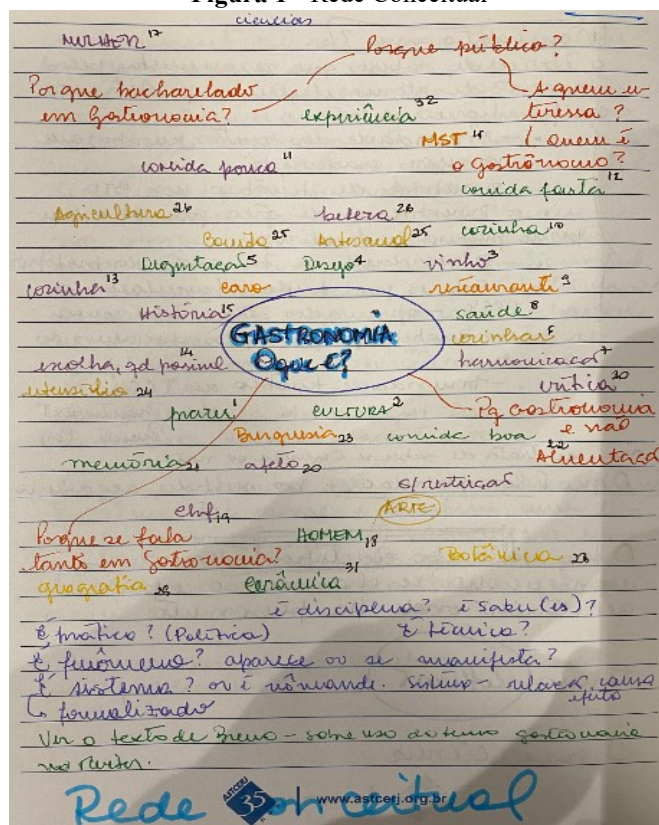
A figura abaixo retrata a produção de uma turma do curso de gastronomia da UFRJ que também se via inquieta com questões que envolvem compreender a sua formação, profissão e sobretudo o que seria a Gastronomia e seus enlaces. Tais questões partiam da perspectiva de compreender o que pode ser produzido na academia, como produzir, em qual campo do conhecimento se ancora e qual lugar esses novos profissionais podem e vão ocupar já que declaram não quererem ser meros cozinheiros e tampouco chefes celebridades como a mídia vem anunciando. Nesse anúncio há pelo menos duas questões: o preconceito com a função do cozinheiro e do chefe de cozinha como elementos que não demandariam um curso superior e a ideia midiática de um chefe celebridade vem alimentando para os que cozinham e desejam conduzir ou chefiar cozinhas e/ou restaurantes. Há ainda uma ideia equivocada, em nossa perspectiva, que o ato de cozinhar não merece tamanha atenção de um curso superior universitário e ser cozinheiro tampouco reflete a sua posição profissional.

A Figura 1, na sequência, nos mostra uma rede conceitual onde muitos elementos são convocados para falar das Gastronomias e aqui acrescentamos o questionamento do porque se fala tanto dela e tudo o que diz respeito a alimentação está sendo delineado hoje como gastronomia. Além disso é possível dizer que as fronteiras são borradas entre alimentação, estudos alimentares, cultura, cozinha, culinária e gastronomia.

Outro ponto muito debatido entre discentes, mas pouco comentado entre os docentes, se relaciona com as complexidades e com os perigos de se considerar a Gastronomia como ciência ou não, e com dúvidas sobre quais elementos teóricos metodológicos podemos recorrer para analisá-la.

¹⁵ Cartografia, como entendem Deleuze e Guattari, já um modo de apreensão do presente.

Figura 1 - Rede Conceitual



Fonte: Material produzido em sala de aula – 2017 - Curso de Gastronomia

Junto com a produção da rede da figura acima se iniciou um debate, que culminou em uma aula com a produção de algumas páginas com referências ao que cada um entendia por Gastronomia, de maneira a ajudar na escrita, apresentação e argumentação no TCC. Os documentos vieram carregados de referências da alimentação, distinguindo comida, alimento, cozinha e culinária e alguns raros se arriscaram a dizer com suas palavras o que entendiam por Gastronomia. Interessante notar que em todos eles os termos e expressões: a arte, o comer bem, o bom gosto e a hospitalidade estavam sempre presentes. Os termos relacionados à saúde e o bem-estar, o prazer, o turismo e lazer não compareceram em todos.

Assim o problema de pesquisa foi surgindo a partir, e sobretudo, de atravessamentos proporcionados pela experiência docente, e a partir disso, desejos por mais conexões foram acontecendo e organizando alguns coletivos que buscavam espaço de diálogo para essas e outras questões que envolvem essa formação.

Do desejo por um espaço de diálogo foi criado o coletivo REDE. Hoje ele é formado por professores dos cinco bacharelados em gastronomia das universidades federais, uma representação discente do coletivo de alunos e ex-alunos denominado EXEGASTRO - Executiva Nacional dos Estudantes de Gastronomia do Brasil e acolhe também a

representação liderança do FNG – Fórum Nacional de Gastronomia que reúne docentes de todos os tipos de formação em Gastronomia no Brasil.

Os encontros desse coletivo foram intensificados durante o confinamento da pandemia em 2020 e serviu como um espaço de trocas importantes porque proporcionou a aproximação de professores que sequer se conheciam ou sabiam da existência de outros cursos. Como não é um coletivo institucionalizado, ele não tem objetivos definidos e tampouco orientações de como acontecer, o que nos deixa à vontade para acessar o grupo e propor diálogos e ações que digam respeito as nossas posições de docentes, discentes e pesquisadores. O que importa é que ele nasce e permanece no desejo de possuímos um espaço aberto, de trocas e estímulos a novas propostas para a Gastronomia que ocupa a academia.

As conexões não se encerram nessas descrições e para ampliar a experiência foi necessário mergulhar nos documentos de produções científicas, teóricas e acadêmicas como parte das estratégias de pesquisa como descrito na introdução desse documento.

2.3 O OBSERVATÓRIO DE DADOS DO PLANO TÉORICO-ACADÊMICO

Acompanhar o processo de produção de conhecimento requer, a imersão em espaços de divulgação científica, mas também um mergulho em documentos publicados, que dessem conta do panorama que se inscreve o que se pensa e faz sobre Gastronomia e como esses dados estão organizados e apresentados.

A exploração dessas produções, foi acompanhada mesmo antes de definições dessa pesquisa, o que possibilitou encontrar novas pistas para continuar acompanhando os movimentos da pesquisa em gastronomia. Adotar o termo como palavra-chave única foi o desafio pois dessa forma seria possível compreender os espaços alcançados já que não havia território dedicado para publicações e nem eventos exclusivos interessados em sua aparente cientificidade.

E a partir daí pudemos confirmar, tal qual imaginávamos, a dispersão em muitos outras áreas de conhecimento e a diversidade como condição atual quando se fala em gastronomia.

2.3.1. A cartografia dos PPCs dos bacharelados

A chegada da Gastronomia nas universidades, via cursos de bacharelado apresenta, via seus projetos de curso, elementos promotores para formação do egresso como cozinheiro promotor da saúde e embaixador da culinária brasileira (SOARES; FIGUEIREDO; SÁ,

2021). Consideramos, até o momento da escrita do relatório de qualificação, a abertura desses cursos, como um acontecimento no sentido que Foucault (1987a) traz, a reativação do questionamento da atualidade, interrogando sobretudo em formato de problematização, o pensar sobre a irrupção de singularidade única e aguda no lugar e no momento de uma determinada produção. Mas, para a escrita final desse documento passamos a interrogar, se nessa inflexão, o acesso desse saber nos espaços universitários não seria uma tentativa de um certo controle estatal, ou seja, uma das formas de captura para normatizar o que seus discursos e funcionamentos, portanto não um acontecimento no sentido foucaultiano que abordamos anteriormente.

Os cinco cursos, quatro deles na região Nordeste do país e apenas um na região Sudeste nascem de contingências econômicas, políticas e sociais muito próximas, pois segundo seus projetos de abertura são fruto da proposta REUNI - Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais¹⁶ de expansão da universidade e localizados em capitais do estado, todas cidades litorâneas e com forte apelo de visitação turística, também foram sede dos grandes eventos internacionais que o país recebeu, como a Copa das Confederações, Copa do Mundo, Olimpíadas, para citar os mais famosos. (UFRJ, 2010; UFRPE, 2007; UFBA, 2008; UFC, 2019; UFPB, 2010)

Nesses mesmos documentos está descrita a justificativa para cada abertura de curso, delineando os conhecimentos e saberes que serão considerados importantes para formar cada egresso, cada documento deixa claro a importância desses eventos para inserção socioprofissional do Gastrônomo. Nesse ponto, vale o destaque que cada curso nasce em um espaço de conhecimento distinto, por exemplo, a UFC se situa no Instituto de Cultura e Arte e apenas a UFBA e a UFRJ coincidem no espaço destinado aos cursos ligados à Saúde, situados na Escola e no Instituto de Nutrição, respectivamente.

Do mesmo modo, não coincidem as matrizes curriculares, tais documentos são totalmente distintas, fato que pode ser esclarecido pela ausência de DCNs¹⁷ - Diretrizes curriculares nacionais para bacharelados em Gastronomia. Contudo, todos informam seguir as orientações dos catálogos nacionais para abertura de cursos tecnológicos, que sugere, via sua organização de saberes, a condução do curso via área da Hospitalidade e Turismo com

¹⁶ O Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais é um programa instituído pelo Governo Federal do Brasil através do Decreto 6 096, de 24 de abril de 2007.

¹⁷ As Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) são normas obrigatórias para a Educação Básica que orientam o planejamento curricular das escolas e dos sistemas de ensino. Elas são discutidas, concebidas e fixadas pelo Conselho Nacional de Educação (CNE).

exceção do PPC da UFRJ que declara utilizar as DCNs dos cursos da área de Saúde para sua elaboração conforme vemos a seguir:

Em consonância com as **diretrizes curriculares nacionais para os cursos de graduação para a área da saúde**, o curso de bacharelado em Gastronomia tem por objetivo geral formar o bacharel em gastronomia capaz de *atuar com qualidade, eficiência e resolubilidade*, em equipe ou autonomamente, em todos os setores da gastronomia, exercendo atividades em gestão dos empreendimentos relacionados à produção de alimentos e bebidas e à prestação de serviços na área de alimentação (UFRJ, 2010, p. 13 grifo nosso).

No entanto, o curso da UFRJ é o único curso que insere em seu currículo conteúdos dedicados a Turismo e a Hospitalidade (CNE/CES, 2001; 2002a; 2002b; 2006a; 2006b; 2008a; 2008b). Os cursos só coincidem na média de carga horária dedicada às práticas culinárias, que ficam em cerca de trinta por cento em todos eles, com diferentes variações de títulos e dedicação de temas, mas sempre com ênfase nas culinárias francesa, italianas e segmentando as culinárias nacionais pela divisão geográfica atual. Outro ponto que destoa entre os cursos é a carga horária dedicada à gestão de empreendimentos de alimentação, apenas a UFRJ dedica 1/3 da sua carga horária total, enquanto os demais, apenas uma disciplina semestral compreende dar conta do tema.

No entanto, a leitura dos PPCs aponta que em todos os cursos há ênfase no alimento-nutriente, na higiene e nas práticas culinárias. A carga horária é sempre a maior desses conteúdos, conjugando sempre com a dimensão da saúde nutricional e do alimento seguro, pela via das boas práticas de higiene. Segundo Sá (2020), embora a preocupação com a saúde esteja intensamente presente nos projetos da UFRJ e da UFBA, tendo em vista sua íntima relação com a Nutrição, como abordei acima, na percepção dos docentes e alunos, a promoção da saúde não é o que estão perseguindo no curso (SÁ, FIGUEIREDO, 2021)

Consideramos a importância dos cursos de bacharelados na tarefa de produção de conhecimento, a partir da tríade ensino-pesquisa-extensão, e nos primeiros delineamentos necessários a formação de conhecimento, não mais a abertura deles como o grande acontecimento, mas sim, durante as duas in(ter)venções que nascem no movimento dessa investigação e seguem tomando corpo e delineando um novo presente para esse saber. É a partir e com eles, que o movimento do pensar e problematizar esse saber começa a ser praticado e multiplicado.

É a chegada desses cursos culminando com os eventos de divulgação científica que desloca a Gastronomia de tema, a uma disciplina, um espaço analítico dentro da academia e

dos planos da ciência. Do mesmo modo, esse movimento atualiza o que circunscreve as *Gastronomias* e assim atualiza, não apenas a formação, mas o seu significado.

Sobre esse ponto tenho duas considerações: o presente, tal qual pensa Foucault se configura num plano de forças e contingências que carrega as indeterminações da e com a história que vai se atualizando a cada movimento. O mesmo, é preciso dizer, ocorre com os dispositivos, pois o fluxo de seus movimentos é enredado pelos planos sobretudo históricos, de modo que as camadas de um tempo pregresso estão presentes mesmo que sobrepostas a tantas outras para dar conta de como as relações de saber-poder das *Gastronomias* se movimentam hoje.

Então, se cada curso tem um currículo diferente do outro e, portanto, compreensões distintas para compor tanto o que é Gastronomia, quanto de quais saberes estão organizados para dar conta da formação e do pensar em seu nome, isso ocorre porque cada curso, de certa forma, acessou distintas camadas, dispersas e dispostas nos terrenos que se assentam as *Gastronomias*.

Se cada curso tem um currículo diferente do outro, tem compreensões distintas para compor tanto o que é gastronomia tanto de quais saberes estão organizados. Aqui aparece uma das primeiras manifestações da multiplicidade. Surge também uma nova inquietação: estamos falando do mesmo de forma diferente ou estamos falando diferente do mesmo? O múltiplo aqui aparece sob a aparência de diversidade, sob o meu nosso de vista, indicando mais que uma simples dissonância. O dissenso pode indicar mais que desconhecer a Gastronomia e essa é uma aposta que demorou a ser apresentada e hoje faz sentido, em face aos muitos pontos de vista que não são excludentes.

O rol de conteúdos que compõem os projetos de curso é tão distinto, que apontam para muitos outros campos de conhecimento, como se a noção de Gastronomia e toda complexidade da que envolve a sua compreensão envolvesse mais que a cozinha, as culinárias, mesmo quando este é apontado como o elemento que recebe mais atenção, incluindo a carga horária que lhe é dedicada. Ou seja, os projetos parecem seguir caminhos que, ao mesmo tempo, se realizam pelo ato de cozinhar propondo ao egresso “[...]ser um cozinheiro promotor da saúde” (SOARES; FIGUEIREDO; SÁ, 2021).

Contudo esse ponto não parece contentar os egressos que debatem intensa e amplamente sua possibilidade de construir algo mais que uma preparação culinária, sem desmerecer sua importância, mas sobretudo, na possibilidade de pensar e problematizar esse

ato e toda cadeia que envolve esse momento, e o que vem depois do consumo. Essa expectativa encontra ressonância em boa parte do corpo discente.

Conhecer os currículos dos cursos foi uma tarefa importante e a descrição nessa linha de visibilidade serve sobretudo para situar o leitor no universo que a academia vinha tentando nomear como Gastronomia, mas que ganha novos ares quando esse projeto é posto para funcionar pelo movimento dos docentes e discentes.

Serve também para destacar a importância da chegada dos cursos nas universidades, um evento que muda o rumo das coisas e promove sobretudo uma inflexão teórica sobre o que se pensa sobre o termo. Tal é a mudança que passa de assunto a pesquisar para organização de saberes, ou a própria disciplinarização de saberes que devem produzir, não apenas um profissional, mas um pensamento sobre uma determinada realidade, seguindo sobretudo como estratégia de poder-saber.

Embora sejam cursos distintos, caminhos distintos, portanto Gastronomias diversas sendo pensadas, articuladas, conectadas sob muitas formas diferentes, mas a similaridade de inquietação dos alunos garante a virtualidade das Gastronomias que segue um engendramento, deslocando-se da condição primeira do senso comum, inventando e conquistando seus espaços em face das múltiplas conexões que lhe são possíveis.

Nesse fluxo, a extensão universitária aparece como um espaço de diálogo forte com a sociedade e tem apresentado deslocamentos dos primeiros entendimentos que delineiam o que comumente conhece-se como Gastronomia e ainda a formação do gastrônomo proposto nos PPCs, numa clara tentativa de expandir as fronteiras do fazer e pensar as *Gastronomias*.

A vista disso, chama a atenção os projetos que foram apresentados nas reuniões do REDE durante o ano de 2020, quando estávamos no auge da pandemia e ainda sem aulas, tivemos tempo de reunir os docentes dos bacharelados para conhecer as diversas práticas que circundam os cursos e o sustenta as *Gastronomias*. Com isso, abaixo seguem alguns dos projetos de extensão universitária que chamaram a atenção e se destacam em função das conexões e problemáticas sociais envolvidas.

A Extensão Universitária tem como principais diretrizes a interação dialógica, a interdisciplinaridade e interprofissionalidade, a indissociabilidade entre ensino – pesquisa – extensão, o impacto na formação do estudante e o impacto na transformação social. Assim, apoiado no tripé ensino-pesquisa-extensão, os projetos devem intencionar também a transformação da realidade da pesquisa e da divulgação científica em Gastronomia e, assim, demonstrar o potencial das pesquisas em Gastronomia considerando que “[...] a extensão

universitária, sob o princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, é um processo interdisciplinar educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre universidade e outros setores da sociedade” (FORPROEX, 2011, p.15). A seguir, evidencio alguns projetos que dentre os listados nas plataformas SIGA¹⁸ das Universidades, saltam como propostas inovadoras ao que vem sendo comumente inscrito como Gastronomia:

Projeto *Convivium* (UFRJ) - com inspiração no lema do *Slow Food*¹⁹, alimento bom, limpo e justo, atua como elemento que aproxima produtores e agricultores agroecológicos, incluindo em especial a rede de assentamentos do MST, MPA, e os estabelecimentos gastronômicos e gastrônomos. Com forte intenção em fortalecer o uso dos produtos da agricultura familiar, nas preparações gastronômicas bem como apoiar ações de fortalecimento e valorização da Gastronomia dos assentamentos, quilombos e grupos de produtores agroecológicos.²⁰

Feira e Cestas Agroecológicas (UFRJ) - organização de feiras agroecológicas nas dependências da UFRJ. Com a pandemia, o projeto compôs e organizou em conjunto com os agricultores as vendas de cestas para entrega ao consumidor final.²¹

Pirapoca e Gastronomia Cultura e Memória (UFRJ) - o projeto é realizado a partir da memória e estudo do milho crioulo e a ação indígena na produção das sementes crioulas. Para ampliar o diálogo da academia e a sociedade, o projeto ampliou para uma ação de evento científico, que a cada dois anos debate um elemento da Gastronomia, a partir da tríade: saberes, cultura e memória. Esse foi um importante ponto de inflexão nos eventos dedicados à Gastronomia, pois além de ser o primeiro evento científico dedicado e oriundo de uma Universidade pública é fruto de um projeto de extensão, que por meio de muitos diálogos identifica a necessidade dessa construção. Dentre os temas já foram tratadas: as farinhas, os

¹⁸ Sistema de gestão acadêmica.

¹⁹ Atualmente, o *Slow Food* é um movimento de base, organizado em rede, de atuação local e articulação global, presente em mais de 160 países e contando com mais de 1600 núcleos de ação local. O documento fundante do movimento, que se autointitulava um movimento internacional pela defesa do direito ao prazer. De autoria de Folco Portinari, conclamava a necessidade de um outro modo de se relacionar com o alimento, que não fosse conduzido por uma lógica que ‘confunde frenesi com eficiência’ e que ameaça globalmente a sociedade e a natureza. Em 10 de dezembro de 1989, o *Slow Food* se formalizou enquanto associação internacional com a assinatura do Manifesto por representantes de 15 países no teatro Opéra-Comique, em Paris (França). Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/movimento/>. Acesso em: 16 de abr. 2020.

²⁰ Disponível em: <https://convivium.gastronomia.ufrj.br/>. Acesso em: 10 novembro de 2021.

²¹ Disponível em: <https://www.facebook.com/feiraagroecologicaufrj/>. Acesso em: 10 novembro de 2021.

açúcares e a cerâmica, mantendo sempre os saberes tradicionais indígenas no centro do debate.

Laboratório Cozinha Experimental (UFPB) - Projeto com apoio do governo do Estado da Paraíba busca organizar, fomentar e desenvolver os ciclos produtivos diversos ligados a alimentos e produção artesanal no estado da Paraíba.²²

Cunhã – Gastronomia e feminismo (UFRJ) - Projeto de curso na modalidade EAD sobre feminismo a partir dos problemas enfrentados nas práticas nos espaços gastronômicos, em especial nas cozinhas.

Projeto BFN - Conservação e uso sustentável da Biodiversidade para melhoria da nutrição e do bem-estar humano - com objetivo de promover a conservação e o uso sustentável da biodiversidade em programas que contribuam para melhorar a segurança alimentar e nutricional por meio da valorização da importância das espécies nativas relacionadas a agro biodiversidade da região Nordeste. O projeto conta com apoio do Governo do estado do Ceará.

Um novo movimento aconteceu em agosto de 2020, quando foi aprovado o primeiro mestrado em Gastronomia, idealizado e coordenado pelos docentes do curso da UFC e teve início das aulas em setembro de 2021. O curso nasce a partir da necessidade de formar professores e pesquisadores para contribuir com a construção de conhecimento nessa área. O mestrado está inscrito na área Interdisciplinar da Capes já que a Gastronomia não se encaixa em nenhuma das linhas de conhecimento previstas, a adesão a essa área foi proposta pela própria instituição, por compreender a Gastronomia como um saber transversal e, portanto, que avança e ultrapassa a noção de conhecimento disciplinar, portanto “[...] se distinguindo, por estabelecer pontes entre diferentes níveis de realidade, lógicas e formas de produção do conhecimento” (BRASIL, 2019, p. 2).

2.3.2 Perfil e produção docente dos cursos de bacharelados

Como é possível ver no Quadro 1²³ a seguir, as titulações docentes nos cinco bacharelados são diversas, mas há predominância das áreas das Ciências da Saúde, expressa pela formação em Nutrição, seguido das Ciências Agrárias pela formação em Ciências e Tecnologias dos Alimentos, depois das Ciências Sociais com antropólogos, turismólogos,

²² Disponível em: <http://gcm.gastronomia.ufrj.br/pirapoca/>. Acesso em: 15 de setembro de 2021.

²³ Os dados foram extraídos via Plataforma Lattes e compreendemos a atualização como um problema que pode gerar diferenças.

administradores, comunicação social e desenho industrial. Na área das Ciências Humanas, há colegas egressos da Psicologia, das Ciências Biológicas – Microbiologia, Engenharia Química e Economia Doméstica. A diversidade é a tônica do perfil de todos os cursos.

Quadro 1 – Perfil docente dos cursos de bacharelado em gastronomia

100% SÃO BRASILEIROS	DOCENTES	UFBA	UFRJ	UFRPE	UF PB	UF C
TOTAL	71	12	22	12	12	13
MESTRADO	32	5	10	3	8	6
DOUTORADO	29	4	9	9	3	4

Fonte: elaboração própria, a partir de dados extraídos da Plataforma Lattes

A UFRJ tem o maior número de docentes, quase o dobro dos demais cursos e maior número de mestres, proporcionalmente ao total. É também o curso com maior número de nutricionistas no grupo e o que menos tem gastrônomos em seu quadro. Destes, apenas um possui bacharelado em gastronomia como principal graduação, enquanto os demais gastrônomos fizeram apenas curso de nível tecnológico como segunda graduação.

Na UFBA há uma ex-aluna como docente efetiva e que finalizou o mandato de coordenadora em 2020 e duas ex-alunas como docentes substitutas. A UFRPE tem um gastrônomo e uma gastrônoma, também ex-alunos, em seu quadro permanente, ambos com titulação de doutorado, sendo que um deles é o atual coordenador do curso. Na UFPB e UFRJ não há ex-alunos no quadro docente.

No quesito produção docente, o trabalho de Cassemiro (2019) aponta que a maioria das produções se referem às áreas que estudam a Alimentação, são as Ciências Sociais e a Nutrição que em alguns espaços dialogam com em um subcampo da Alimentação e Sociedade, por exemplo. Essa informação emerge sempre como tema de preocupação, pois é sempre referido em debates, em especial pelos discentes e egressos dos cursos que se ressentem de encontrar poucas publicações sobre Gastronomia.

Pela pesquisa feita por Cassemiro (2019) fica esclarecido que a participação desses docentes, repousa em diversos campos: sociologia, antropologia, ciência dos alimentos e com ênfase em sua dimensão comercial, nutricional, saúde ou da gestão. Tal produção docente tem encontrado espaço nas áreas que pensam e operam no dito campo da Alimentação para dar vazão aos seus interesses e abrigo para suas publicações, já que há exigências da carreira docente por publicações e ausência de espaços específicos (periódicos científicos, eventos e toda) era a realidade até dois anos atrás.

A área designada aqui como “Alimentação” não existe na classificação estabelecida pela Capes e nem no CNPq, mas opera como um campo analítico nos espaços de pesquisa,

promoção e divulgação científica. Nas instituições oficiais de pesquisa nacional são chamadas por ‘alimentação e nutrição’ como áreas de avaliação de programas de PPGs e a alimentação está dispersa nas oito áreas do conhecimento da CNPq. São elas: Ciências Exatas e da Terra, Ciências Biológicas, Engenharias, Ciências da Saúde, Ciências Agrárias, Ciências Sociais, Ciências Humanas, Linguística, Letras e Artes. Vejam que dessas oito (8), cinco (5) aparecem nas formações docentes, nos currículos e práticas promovidas pelos cursos, todas elas comparecem.

A descrição acima serve para me levar a outras questões, além das formações do corpo docente que compõem o espaço universitário público da Gastronomia. A problematização desses dados toma corpo em conjunto com outros tantos mais, e com o exercício de olhar para essas informações tentando ver o que elas me dizem além das caixas que cada formação informa. O vemos é para além desses enquadramentos estabelecidos pelo que convencionou chamar de disciplinas no entendimento da dita ciência moderna (VEIGA- NETO, 1996). A tarefa que foi difícil para não cair nas armadilhas de interpretar, analisar e buscar efeitos causais e explicações seguidas de julgamentos inúteis.

Por isso, não se trata de etiquetar e catalogar os provedores, suas produções e enfim encaixá-las ou não nas produções em *Gastronomias*. Não é isso. Essa etapa tratou de visualizar as forças em jogo, como os conhecimentos aqui engajados ou não, na tarefa de fortalecer a pesquisa acadêmica e como e onde compareciam tomando especial atenção aos agentes-professores dos cursos de bacharelado.

2.3.3. Revisão de literatura - o que é gastronomia e as pistas da sua dispersão e variação

Na revisão da literatura elaborada, pude observar que a teoria dos campos de Pierre Bourdieu domina a escolha teórica e quase todos os autores e autoras partem da consideração da Gastronomia como um fenômeno, mas é tratada pela dimensão comercial da alimentação, que tem o restaurante como seu principal representante, associando a produção e a gestão de experiências a partir do ato de comer e beber. Essa dimensão está ratificada pela e na intensa produção teórica do campo do Turismo, que a delinea diretamente por esse viés, cultural e comercial, sendo, portanto, atrativo, capaz de estimular o movimento de viagens. Ainda, soma-se à defesa exposta nos textos, que o conhecimento sobre gastronomia pertence aos domínios do Turismo, com base do pressuposto que essa relação, gastronomia-turismo é preexistente e de simples compreensão.

Para Bueno (2016) a Gastronomia é considerada como um campo cultural consolidado. O debate compreende como espaço de produção e consumo de cultura, notadamente das artes, elucidando os elementos práticos da ação no campo cultural, considerando que os principais agentes são aqueles que dominam os processos criativos das e nas cozinhas, os *Chefs* – que são também por ela considerados *artistas*, a autora defende que é deles que devem partir as pesquisas. A autora amplia o debate afirmando que Gastronomia é uma estetização das maneiras de comer, baseando-se em Poulain (2013) acrescentando, sem avançar no debate, que não pode ser reduzida a cozinha e nem tampouco à comida. Esse texto, carrega um resgate histórico da concepção francesa, partindo da compreensão do campo cultural francês, precursor do que conhecemos hoje tanto nas cozinhas de luxo assim como da etiqueta à mesa.

Também é Bueno (2016) quem traz o assunto da importância dos guias gastronômicos [considerada como literatura gastronômica] associados ao movimento do turismo e à expansão automobilística especialmente no século XX como responsáveis pela disseminação do discurso gastronômico bem como pela sua validação do campo cultural. Para ela, tais instituições em conjunto com a ação dos críticos gastronômicos, conferem certificação e distinção através de concursos criação de receitas, determinando as categorias, por estrelas ou *rankings* os restaurantes e também para *chefs*.

É a partir desse cenário que, ainda segundo a autora, acontece pela primeira vez o diálogo entre o que ela chama de *cozinha culta* (francesa) com *cozinhas populares e culinárias* regionais traduzidas no que chama de *alta cozinha*, promovendo a valorização dos componentes locais num movimento denominado como *pequenas revoluções no campo gastronômico*. Ainda para Bueno (2016), restaurantes são espaços de expressão da cultura gastronômica e as preparações seriam como *obras de arte* que são expostas nas galerias e nas salas de museu, prontas para produzir uma experiência. Essa noção de espaços comerciais tal qual culturais, nos leva a questionar qual cultura estará posta à mesa e quais elementos foram elencados para apresentar esse cenário. Também é ressaltado que os restaurantes que fazem parte do que ela considera os "espaços gastronômicos" e apenas aqueles conduzidos por chefes de cozinha renomados. Tais chefs, segundo ela, "[...] são aqueles que pensam e definem como as pessoas vão comer e por isso "não estão preocupados em criar pratos, mas em propor novos conceitos e modos de se relacionar com a comida" (BUENO, 2016, p. 448).

Nesse sentido o *chefe de cozinha* passa a ser o grande incentivador de novos hábitos alimentares, assim visualizamos um ator com importante poder sobre a influência no ato de

comer e questionar sobre a quem interessa esse movimento. Também cabe situar a indústria da alimentação nos processos de homogeneização e globalização nos hábitos alimentares em especial das periferias como fatores que se aproveitam do discurso gastronômico também.

Esse texto é bastante citado e a autora é bastante convidada a dar palestras pelos seus escritos. Notamos que sua compreensão de Gastronomia recorre aos discursos franceses como será abordado no capítulo 3 e assim quase todos os textos da revisão. Escolhemos esse pela intensa presença e afeição que os pesquisadores têm pela autora.

Curiosamente, no artigo de Ferreira, Valduga e Bahl (2016), há defesa por um marco teórico conceitual para o termo ‘baixa gastronomia’, e para defender o uso da palavra “baixa” são utilizados inúmeros aportes teórico-conceituais visando a institucionalização do termo nas referências científicas que tratam da Gastronomia, no que se refere à culinária tradicional e popular. Segundo eles, que não exploram a conceituação do termo Gastronomia, a baixa gastronomia desponta como uma nova área do conhecimento da Gastronomia, porém a afirmação dos autores poderia investir em maior fundamentação teórica e reflexão. Sob esse olhar, há hierarquias que transpassam as noções de gastronomia postas no jogo e, portanto, distintas.

A ideia de algo baixo e algo alto remete sobretudo a maior/ menor, grande/ pequeno, mas afirma o binarismo dos olhares classificatórios para uma mirada ao gosto das segmentações do mercado. A noção de alta vem remetida a uma ultrapassada ideia de alta cultura, alta costura e alta gastronomia e serviu durante alguns anos para designar espaços distintos onde a exclusividade era a tônica. Não à toa, esse cenário ampara a crítica gastronômica, dedicada a enaltecer espaços exclusivos para aquelas merecedoras de suas orientações, uma espécie de curadoria que remete as artes em geral, onde há sempre alguém construindo juízo de valor para conduzir os olhares e sensações.

Embora os autores não abordem nessa direção, a ideia de usar o termo “baixa” para qualificar a gastronomia foi cunhado pelo autor Ruy Castro (colunista da Folha de São Paulo), a partir da crítica de alta gastronomia e do discurso de distância da culinária popular brasileira, disposta nos espaços típicos das capitais, do tipo bar, botequim e boteco, fazendo ironia aos luxuosos restaurantes onde se paga caro e se come pouco, segundo ele. Ainda podemos imaginar como as inspirações para qualquer prato em qualquer tempo e lugar não viessem de algo que em suma, vem de experiências cotidianas e das referências culturais mais amplas e populares.

Sobre a noção de Gastronomia, verificamos certa carência na maioria dos textos que, logo de início, tropeçam nas tentativas em conceituações da área, do próprio termo e nos usos que a ele são atribuídos ao longo das laudas e muitas vezes são utilizados como substitutivo dos termos alimentação, culinária ou cozinha, sem a indicação de qualquer diferença entre eles.

A dificuldade em delinear o que se refere quando se fala em gastronomia não é exatamente um problema, inclusive porque em nossa perspectiva isso vem acontecendo a cada movimento de muitas linhas de forças e em direções diversas, conforme observamos nas publicações. E acontece no próprio espaço de formação superior, que ao reunir conteúdos para designar como orientar a formação de um profissional em Gastronomia está disciplinando saberes que designam e delineiam o que se deve estudar em seu nome para construção de um espaço.

Também foi possível perceber, no material observado, que o tema das cozinhas tradicionais, regionais, as técnicas culinárias e os ingredientes tradicionais, os esquecidos e os lembrados são acessados pela dimensão cultural e estão sempre envoltos pela preocupação da sua salvaguarda como forma de garantir uma suposta (ou construção) singularidade (que tende/pode ser) perdida pelas investidas comerciais capitalísticas²⁴. Soma-se também uma espécie de luta, denominada aqui de ativismo alimentar, em que os alimentos, a produção e o consumo acessam as plataformas de preocupação ambiental, saúde, bem-estar, ética de consumo enaltecendo formas outras de produzir e consumir alimentos que não vem das grandes indústrias.

O que chama a atenção e consideramos importante problematizar se assenta em alguns pontos que já começam a sinalizar as principais forças no plano teórico-acadêmico: *i*) o pensar gastronomia segue assinalado pelos pesquisadores como objeto do campo cultural, e seguem, timidamente por meio dos saberes tradicionais e mais intensamente pela via dos espaços requintados e de luxo, embora tenham o alimento como o objeto principal; *ii*) usando desse mesmo argumento, o campo do Turismo e Hospitalidade se alinham para abraçar o espaço comercial ao nomeá-la como atrativo turístico, defendendo inclusive o direito de tratar do tema, considerando a Gastronomia como um subcampo sob a inscrição de turismo

²⁴ A noção capitalística carrega a noção de cultura capitalística de Guattari e Rolnik (1996) que tem como pressuposto e objetivo a sujeição de subjetividades, criando e separando-as em esferas todas as suas atividades, centrando tais culturas e, portanto, tais subjetividades em um pensamento etnocêntrico e intelectocêntrico, mas sempre submetido ao jogo do capital, o capitalismo. (FERNANDES, 2014).

gastronômico; *iii*) o alimento, a alimentação e sua relação com as mais diversas práticas humanas, apontam como os principais objetos de interesse dos pesquisadores, o que demonstra a força dos estudos alimentares,²⁵ da alimentação, seja pelo campo da Sociologia, Antropologia, Ciências dos Alimentos, Química ou ainda Agronomia, Agroecologia, Saúde etc.; *iv*) a intensa presença da gastronomia na mídia, com debates intensos sobre a participação dos cozinheiros e renomados, chefes celebridades (LUDERER, 2013) além de nutricionistas ocupando espaços na comunicação e no papel destes na difusão de informações sobre alimentação humana.

A revisão de literatura foi uma das primeiras ações de contato com o que se pensa sobre Gastronomia. A intensa produção no Turismo, se observada apenas por essa janela não traduz o que está intensamente sendo pensado. O que importa para eles é a produção da experiência ao alimentar-se nas viagens e como os ingredientes ditos típicos são tratados de forma folclórica, feitichizada e ainda como elementos culturais possíveis de conhecer uma realidade local, tais aspectos parecem comparecer, mas não definir o que tem sido construído em nome da Gastronomia. Essa dimensão, adotada pelo Turismo ainda carrega a noção de hospitalidade reduzida ao ato de bem receber e capturado pelo servir, incluindo os modos de serviço e a culinária como uma expressão cultural local entra nesse jogo para propor o que tem sido tratado como Turismo Gastronômico.

Na revisão bibliográfica, nas teses e dissertações e tampouco nos projetos dos cursos não há referência a debates envolvendo elementos de temas que são problematizados por alguns professores, como a reforma agrária, a fome, a soberania alimentar, as diversas culinárias dos povos originários, a agricultura familiar, a prática agroflorestal, a agroecologia e quaisquer elementos que liguem o homem à terra na perspectiva das relações ambientais que afetam diretamente as condições de vida e sua sobrevivência. Sendo assim, esses elementos estão de fora de um círculo em que a reunião desses documentos permite pensar a Gastronomia.

A produção de pesquisas no âmbito dos PPGs foi feita via *site* da internet do Banco de teses e dissertações da Capes (BTD- CAPES) em maio de 2019 e utilizamos o termo

²⁵ A noção de área de conhecimento envolve diversos campos de saber segundo o Parecer CNE/CES nº 968/98, homologado em 22 de dezembro de 1998. No caso da alimentação, não há um campo dedicado, mas sim, o objeto alimento em suas mais diversas formas de abordá-lo estudado em muitos campos distintos, desde a nutrição até a Engenharia de Alimentos, Ciência dos Alimentos, a Nutrologia da Medicina, a alimentação humana na Antropologia e as formas de alimentar-se na Sociologia. Há ainda, a Ecologia a Agroecologia, a Agronomia e a Engenharia Florestal. E no espaço internacional é denominado *Food Studies* e reúne toda e qualquer dimensão para pensar o alimento.

gastronomia como única palavra-chave com fins de identificar as pesquisas que se inscreveram por esse interesse. O recorte temporal foi entre 2013 a 2018 e encontramos um total de 272 pesquisas desenvolvidas em cursos de pós-graduação *stricto sensu* inscritas com o termo. Dessas, 45 são teses, 175 dissertações de mestrado acadêmico e 52 de mestrado profissional.

Todos os 272 resumos foram lidos para confirmar que se tratava de pesquisa sobre Gastronomia. Nenhum foi eliminado, pois o objetivo dessa etapa cuidou de compreender o que se inscreve como Gastronomia nas pesquisas e nos programas de pós-graduação no Brasil, quais áreas estão se dedicando a aceitar e articular esse tema, a partir de quais lentes teóricas e, sobretudo, o que indicam compreender e ainda, os principais temas e área de concentração da recepção dessa produção.

Tais pesquisas estão dispostas em variados campos de conhecimento o que indica que a dispersão de pesquisadores e suas pesquisas. Também indica que esses espaços acatam pensar sobre a Gastronomia, mas devem se alinhar as forças dos espaços de saber-poder local, mas sobretudo, percebemos os movimentos e fomos construindo muitas e variadas conexões.

A dispersão não é só entre variados espaços de pensar, mas sobretudo nas abordagens que vão ganhando muitos enlaces em função das referências disponíveis e de certa indefinição conceitual, como tratamos acima, o que torna mais amplificada as ressonâncias possíveis dos muitos planos conceituais para a Gastronomia.

A maioria das pesquisas estão no PPGs do Turismo e Hospitalidade e Lazer, seguido de estudos na Comunicação, da Sociologia e Antropologia, espaço em que os alimentos ocupam a maior atenção. A maioria das pesquisas estudam as cozinhas compreendendo-as como um tema do campo cultural, da gestão de empreendimentos de alimentação, da gestão de eventos, e em especial, o olhar para as festas populares que emergem com a possibilidade de serem dinamizadoras de economias locais e regionais sob a batuta de festivais gastronômicos, numa versão inventada e muitas vezes caricaturada das festividades em torno do alimento produzido localmente, como outrora – Festa do Tomate, Festa da Uva, etc.

Pode-se notar que se repete, por vezes, a não distinção entre Alimentação e Gastronomia, usando os termos como sinônimos. A maioria considera apenas a dimensão comercial e no caso dos estudos turísticos, como fosse capaz de atrair interesse de visitação propondo experiências a partir da visita a espaços de produção e/ou degustação de produtos tradicionais locais por entender a comida como patrimônio, e nessa perspectiva, comer é cultura. A questão da comercialização em circuitos curtos como opção a formas sustentáveis

de consumo do alimento não despontou como tema relacionado a Gastronomia, nesse espectro de pesquisas, muito embora seja uma abordagem presente nas formações superiores.

A saúde não é um tema intenso nas pesquisas, quando aparecem são tratados de maneira transversal e outras vezes, protocolar. As pesquisas sobre gênero, o papel da mulher e da inserção do público LGBTQIA+²⁶ no mercado de trabalho se destacam por serem em sua maioria de autoria de gastrônomos, e o mesmo acontece com os temas que debatem sobre a atuação profissional de forma geral.

Os resumos quando apontam as referências teóricas se amparam nos estudos das Ciências Sociais, da História e da Administração. O método adotado pela maioria das pesquisas é o qualitativo, exploratório e empírico quando este é expresso. Também não destaca a definição escolhida para tratar a Gastronomia, partindo da premissa que já se sabe do que se fala, mas, ao longo do texto, a Alimentação ganha destaque, como sinônimo, mais uma vez.

Essa exploração proporcionou compreender o que e como os pesquisadores que escolheram a Gastronomia, trataram suas temáticas, incluindo conhecer em quais campos de conhecimento receberam pesquisas em seu nome e as conexões por eles realizadas. Também deu conta de, conhecendo esses dados, compreender os distintos espaços em que comparecem e vem reforçando a perspectiva de que temos muitas *Gastronomias*.

Mas vale o destaque que esses dados são os que institucionalmente parecem organizar um certo espaço dedicado e o delineiam sob o ponto de vista das normas acadêmicas inscritas nos órgãos Capes/CNPQ, ou seja, quando se trata da produção e participação em determinado campo, esses dados se assemelham e servem como bússola de referência. Contudo, o que vimos é que o plano da experiência cartográfica aponta a outros e novos elementos que pulsam intensamente no plano das Gastronomias.

Ao consultar o currículo Lattes dos autores desse recorte de teses e dissertações, foi encontrado um total de 40 egressos de cursos superiores em Gastronomia, ou seja, gastrônomos, dos quais apenas 12 são teses de doutorado. Mais de 90% das pós-graduações que recebem essas pesquisas são da área do Turismo e Hospitalidade, o que coaduna com a pesquisa de Ferro e Rejowski (2020) e Ferro (2021) e com a revisão de literatura elaborada

²⁶ LGBTQIA+ a sigla se refere a população de gays, lésbicas, transeiros e travestis, bissexuais, queer, intersexuais, assexuais e o + é o termo coringa que engloba todas as letras da sigla completa LGBTQIAAP, respectivamente se referindo a lésbicas, gays, bissexuais, transeiros, transexuais. Atualmente significa um ato político por formas diversas de amor livre.

na exploração inicial dessa pesquisa onde o maior número de publicações está inscrita nos periódicos do Turismo.

Para ajudar a visualizar onde as *Gastronomias* circulam em outros espaços de pesquisa científica também fizemos um levantamento identificando quantos grupos de pesquisa cadastrados na plataforma CNPq apontam interesse e ainda identificamos a participação dos bacharelados nesses espaços.

2.3.4. Os grupos de pesquisa

O estudo publicado no VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, em 2010, aponta 18 grupos de pesquisa que incluíam a Gastronomia em sua temática (AUTRAN; BORGES; RUBIM, 2010). A partir dessa leitura e seguindo os mesmos parâmetros encontrados em 2018, encontramos 46 grupos cadastrados, e em 2021, havia 72 grupos. O que demonstra a expansão dos grupos e interesse, na esfera acadêmica, em registrar seus grupos. Percebeu-se também que se mantém a diversidade de áreas como viemos observando ao longo das demais explorações.

No que tange aos bacharelados, cada curso tem pelo menos um grupo de pesquisa inscrito. A UFRJ há quatro grupos inscritos na plataforma, um denominado “Gestão e Empreendimentos Gastronômicos” e o de “História da Alimentação e Gastronomia” — este último vinculado ao Departamento de História. E mais dois outros grupos, um com temática associada ao Turismo e desenvolvimento sustentável e outro ao departamento de Letras.

A concentração de grupos de pesquisa cadastrados no Diretório de grupos de pesquisa-DGP/CNPq converge com o panorama dos PPGs, com a liderança no Sudeste seguido do Nordeste. Coadunando com o encontrado na revisão de literatura e na produção dos PPGs, as Ciências Sociais despontam como a área que mais inscreve as pesquisas, seguido da Saúde, as Ciências Agrárias e as Ciências Humanas.

O Turismo e da Hospitalidade, mais uma vez, desponta com grande interesse. Assim como os grupos que estudam a Alimentação nas diversas áreas também incluem o termo Gastronomia como uma espécie de sinônimo de Alimentação e por isso ficam algumas inquietações: a Gastronomia e Alimentação são semelhantes ou temos aqui uma diferença? O interesse por Gastronomia em todos esses campos de conhecimento pode esconder ou revelar algo, o interesse crescente por esse enunciado que vem crescentemente aparecendo em muitos novos espaços.

Finalmente, esses dados demonstram um desejo por explorar as *Gastronomias*, que acessando os espaços formais da academia, da ciência e da pesquisa começam a delinear uma busca por racionalidade, via uma diversidade temática, teórico-metodológica indicando sobretudo a multiplicidade e a singularidade de como se pensa e se articula esse saber e os caminhos investigativos a partir e com ele são possíveis.

Do mesmo modo que cada curso é de certa forma orientado pelo espaço que o concebeu e se organiza pela diversidade de profissionais que atuam nele, assim também vimos a diversidade e dispersão nas publicações, pesquisas e interesses quando se fala em Gastronomia. De modo geral, ela é compreendida pelo viés das Ciências Sociais e da Saúde, com forte acesso pela via das Ciências dos Alimentos que tem como base a Química. Os estudos se alinham a problemática em que o alimento, a comida e seus efeitos na vida comum e social, além da perspectiva comercial, o que a coloca, em nossa perspectiva, na esfera de certo reducionismo, quando nos parece apenas alterar o termo alimentos e bebidas por gastronomia.

Nesse sentido, inclusive, comparece com intensa presença e destaque as publicações do Turismo e Hospitalidade. Espaço que opera com a terminologia AB – alimentos e bebidas para pensar na comercialização de refeições a quem viaja e faz turismo e recentemente adota o termo Gastronomia e começa a interessar-se pela experiência produzida pelo momento do consumo de alimentos e desenha tal momento como experiência cultural, como se tal estivesse dada pelo consumo de culinária tradicional, como abordamos acima.

Esses dados possibilitaram a construção do analisador forças de cientificação, disposto no capítulo 5 e reforçam sobretudo, a importância das *Gastronomias* não apenas no pluriverso acadêmico, mas da sua própria condição múltipla que estamos nos dedicando a demonstrar.

3. AS FORÇAS DE CONSERVAÇÃO E SACRALIZAÇÃO

“Mais difícil que prever o futuro é ler o presente a partir dele mesmo. [...]”
(www.n-1.org, 2022)

A partir do conceito de dispositivo foucaultiano, também escrutinado por Agambem (2009), adotamos a ideia de sagrado debatido pelo mesmo autor e assim nomear as forças que comparecem nas *Gastronomias* como uma espécie de conservadorismo ou *sacralização*, aquela que não apenas resiste às forças de *profanação*, mas também tenta impedir toda forma de sacrilégio da ordem das verdades estabelecidas nas concepções de Gastronomia que conhecemos na atualidade para cultivar monumentos, fatos e artefatos que derivam sobretudo de uma ordem ocidental, europeia e francesa.

A sacralização e a profanação são termos que provêm da esfera do Direito e da Religião. O sagrado tem uma conotação religiosa, se referindo a certas coisas pertencidas aos deuses e como tais eram subtraídos ao livre uso e ao comércio dos homens. Raros são deuses, poucos são merecedores e de ordens sagradas, assim como poucos são os que merecem acessar o que é sagrado. O que é sagrado é consagrado e, portanto, retirado da esfera do direito humano. O ato que viola e transgrede essa especial indisponibilidade é considerado sacrilégio assim como restituir ao livre uso dos homens é profanar (AGAMBEN, 2009).

Sacralizar e usar as forças de sacralização podem ser compreendidas como a recusa em deslocar conceitos, apreender antigos preceitos e costumes na atualidade, como a escola que em certa medida se recusa a ser um educando e não ter humildade para continuar aprendendo, impedindo de mover-se e, portanto, de construir novos mundos, como um fóssil que guarda uma memória intacta e não parece ter sequer qualquer mudança já que o processo pode ser lento e imperceptível.

Essa dimensão recusa aceitar o plano como movente, acaba por operar por obediência e não pela potência. Assim, a obediências a sistemas de referências universais, que asseguram verdades e se recusam ao movimento de circulação em sua menor possibilidade, operam de modo dominante, docilizando o olhar para a crítica ou superação do imposto, preterindo a experiência em nome da interpretação linear e ora capturada por ordens capitalísticas e coloniais que geralmente insistem em apresentar uma única realidade como verdadeira.

Por isso, a forma da Gastronomia como vem se apresentando na atualidade, condensada a um espectro apenas de um território, ou seja, efetuada, intensa e tensamente ratificada pelo modo de efetuação francês, congelado num tempo de outrora, acaba por adotar uma unidade constante, tende a represar ou disciplinar todo movimento de outros devires.

Por ser uma força conservadora, o movimento é tentar manter e valorizar a história, que se dispõe a preservar toda força criadora e transformadora que a história possa antiquária ou monumental (NIETZSCHE, 2014[1874]) oferecer. Ocorre que todo excesso pode ser prejudicial, pois ao supervalorizar os hábitos, as crenças, a cultura ao ponto de tê-los como único referencial, pode-se perder a capacidade criativa e ficar infértil, ou seja, perde-se a capacidade de agir e de criar, sobretudo artisticamente. Nesse sentido, tudo que diz respeito a um presente novo torna-se alheio e rejeitado e trancado nas forças de desejo por manter as tradições, impedindo que forças inventivas entrem no jogo e a repulsa a tudo que é novo, estranho, diferente torna-se indesejável, renunciável, rejeitado. Nos parece que a veneração ao antigo é o que produz as forças de sacralização.

De todo modo, olhá-la pelo que se recusa a movimentar permite compreender por quais forças elas também estão se efetuando em novas e diferentes direções e inclusive questionando suas próprias certezas e postulados. Por isso, recuar no tempo, não na intenção de buscar origens ou preceitos ontológicos, mas compreender o que ainda se mantém e o que se desloca é uma das demandas que se fazem necessárias ao escolher o diagnóstico do presente como condição de possibilidade ao assumir as *Gastronomias* como dispositivo.

Não intentamos aqui fazer *arqueogenealogia* de como a gastronomia atravessou o tempo e chegou a conhecimento acadêmico. Para isso seria necessário além de maior prazo, recorrer aos poemas de Arquêstratus (séc. IV DC), aos hábitos alimentares do Império Romano, passando pelas orientações da medicina de Galeno, as dietéticas das orientações gregas, ao nascimento da própria medicina e a separação dessa última com as condutas alimentares como busca de saúde e talvez até a compreensão do compêndio de receitas culinárias de Apicius²⁷.

Nessas forças conservadoras há uma forma aprisionada pelo ideal, uma forma que media aquele determinado conhecimento que de certa maneira conduziu ao seu disciplinamento, em torno de um modelo conhecido, estabelecido, posto como verdade, portanto, nunca questionado.

²⁷ De re coquinaria (ou *Ars Magirica*, ou *Apicius Culinaris*) é um compêndio de receitas culinárias da Roma antiga, de autoria do gastrônomo Marcus Gavius Apicius (25 a.C. – 37 d.C.), que ficou conhecido a partir de manuscritos organizados por monges de Fulda nos séculos VIII e IX e editados somente no século XIX. Originalmente escrito em latim, as receitas trazem exemplos de outras culinárias além da romana, como a grega por exemplo. (SOARES, DIAS, 2012)

Foi organizando esse saber por essa via, ou seja, disciplinando conhecimentos que aderentes a esse modelo que já foi categorizado, sequenciado e, portanto, normalizado pode-se definir o que é, do que não é Gastronomia. O disciplinado torna-se normalizado e desta forma, aceito, está domado, dominado, o que fica de fora e não se enquadra, não se submete, é o estranho, o diferente e com isso, não aceito, excluído, e não é considerado Gastronomia. Este modo de pensar coloca uma noção de Gastronomia restrita e quase originária de pai e mãe franceses e se não debatida se insere na ordem das verdades inquestionáveis que, contudo, frente ao desenho do hoje é tensionada sobremaneira pelas forças que diagnosticamos aqui.

Essa etapa da pesquisa se orientou com fins a organizar, não afirmar e nem tampouco confirmar o que consideramos como **discursos que tentam ratificar as verdades que compõem as linhas de força das *Gastronomias* hoje**, mas como pistas cartográficas que apontam para as forças em diversas direções. Aqui trataremos das forças de conservação sacralização que de algum modo orientam e disciplinam tendendo à repetição e reprodução acríticas sem atos que violem alguma suposta integridade.

As pistas que trazemos aqui emergiram e vem se deslocando em muitos movimentos e em variadas direções. A pista que nos chamou bastante atenção é o uso da noção de gastronomia inscrita do documento de 1826 de Jean Altheme Brillat-Savarin. Percebemos um uso indiscriminado de sua obra e alguns conceitos que ele aponta. Para compreender suas origens: burguesa, francesa, masculina e ocidental, nos assentamos sobre esse livro por algum tempo a fim de anunciar aqui o que dela permanece e irrompe e o que dela desloca no que se pensa sobre Gastronomia na atualidade.

É apenas um breve, muito breve, exercício de inspiração foucaultiana nos seus estudos arqueogenealógicos. Uma das possíveis, poderíamos puxar outras pistas, seguir por outros caminhos, mas escolhemos esse. No entanto, ainda que a pesquisa genealógica de uma cultura reconstitua o seu passado mais remoto, não se encontra a origem primeira e atemporal, mas sempre um meio relacional, um campo de forças, um plano de imanência a partir do qual emergem.

Para alguns autores é no reinado de Luiz XIV que a culinária ascende a Gastronomia e passa a designar franceses como os especialistas da culinária *gourmet* e mais que tendência da moda francesa, passa a Gastronomia ser assunto de Estado. Transformar a nação francesa num lucrativo mercado de luxo de forma que avançaria não mais por territórios, mas por costumes (CSERGO, 2011) era o ideal desse monarca. Essa versão é comumente defendida por

compêndios franceses que declaram a gastronomia como nascedouro em seu território e cultura.

O avanço desse ideal se deu pela aliança entre arte e comércio forjando a imagem que carregamos hoje da França (DEJEAN, 2010 [1948]). Mover uma economia pela moda e pelo que declaravam como ‘bom gosto’ começou pela produção de artigos de luxo originalmente franceses, produzidos por trabalhadores franceses para assegurar e sustentar a produção da imagem do monarca Luiz XIV como o homem mais rico, sofisticado e poderoso da Europa, criando padrões de luxo que passaram a ser aceitos como genuinamente franceses. Essa ação se deu em duas atividades comerciais, a alta costura e a alta gastronomia.

A denominação de “alta” enaltecia as produções francesas, tornando-as diferenciadas, categorizando-as para distinguir daquelas que não atendem aos quesitos de requinte e luxo estabelecidos pelo estado francês. A ideia era a considerar esses assuntos tão importantes como a arte, colocando-os na mesma ordem de importância e consumo. Ambas as atividades passaram a fortalecer a fama do país e melhorar a balança comercial. (SANTOS, RAMOS, CORDEIRO, 2021)

Sob essas contingências nasce a profissão de chefe de cozinha, o cozinheiro particular das famílias nobres, o costureiro e o joalheiro que reforçam “[...] o mercado do bom gosto como o mais lucrativo” (DEJEAN, 2010, p. 28). A noção de bom gosto, portanto, não se resume a escolhas alimentares, mas a toda ordem de consumo que possa promover a distinção social, aristocracias, burguesia, plebe, classe média, alta, baixa etc., critérios dicotômicos para segregar e qualificar grupos. Ainda hoje são também as escolhas de consumo que marcam certas diferenças sociais. Com a profissionalização da culinária, nasce a codificação destas técnicas que permanecem sugerindo a sua reprodução como a forma mais correta e talvez a única que deve ser seguida para alcance dos melhores saberes, apresentação e experiência. (DEJEAN, 2010 [1948])

A codificação serve antes de tudo, para reprodução, mas, sobretudo para esvaziar as singularidades, colocando tudo e todos no mesmo patamar, homogeneizando as formas de ação, pensamento e, portanto, dificultando novas invenções. É preciso, portanto, escapar dessa lógica para compreender além dos códigos e das capturas que impedem também as diferenciações tanto internas como externas.

As primeiras capacitações de profissionais remontam a 1895, com a fundação em Paris da pioneira e mais famosa escola de Gastronomia do mundo: Le Cordon Bleu. Nos Estados Unidos da América o início se deu em 1946, com a criação da CIA – *Culinary Institute of*

America, outra instituição que é referência em capacitação para o setor até hoje (RUBIM, REJOWSKI, 2013).

No Brasil, a Gastronomia no espaço acadêmico universitário não existia até quase o início dos anos 2000 quando os primeiros cursos tecnológicos surgem em instituições privadas de ensino superior. Os primeiros elementos que circunscrevem a disciplina estão associados aos universos da hotelaria, do turismo, da hospitalidade e das demandas de formação profissional para cozinha e salão e com o rótulo de Alimentos e Bebidas (*maitre*, *garçom*, *cumim* e etc.) com forte participação do sistema S²⁸, por meio do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac (ROCHA, 2016; RUBIM, REJOWSKI, 2013).

Foi só no final do século XIX, que as escolas de culinária começaram a surgir e propor uma estrutura mais formal de aprendizagem. Olhando para o contexto francês, destacam-se a “*L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*”, inaugurada na Paris de 1883 (DANAHER, 2012) e na mesma cidade, no ano de 1895, foi criada “*Le Cordon Bleu*”.

É importante salientar que até esses cursos alcançarem os espaços acadêmicos, mesmo via instituições privadas, o interesse pela Gastronomia não passava de informações circunscritas a um universo privado de luxo que compreendia a culinária Francesa e os espaços de produção, as cozinhas (HEGARTY, 2008).

O que está claro nesse modelo, que vem ao longo do tempo sendo mantido, é uma espécie de ficção em torno do centro de gravidade da França no quesito Gastronomia. Tal pensamento se dá fortemente pelo modelo colonial ocidental ao qual estamos todos submetidos. O sul global quando colonizado teve como primado a coisificação dos povos originários e daqueles que vieram como coisa-força de trabalho. As únicas que são civilizadas e, portanto, reproduzíveis porque são aceitas as que vêm de além-mar. No quesito culinária é comum que tudo que se refira a França carregue referência como boa, profissional e com sentido de bem comer, mesmo que as cozinhas sejam de outros territórios é no ideal francês de comer bem que se amparam quaisquer demandas.

²⁸ Termo que define o conjunto de organizações das entidades corporativas voltadas para o treinamento profissional, assistência social, consultoria, pesquisa e assistência técnica, que além de terem seu nome iniciado com a letra S, têm raízes comuns e características organizacionais similares. Fazem parte do sistema S: Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai); Serviço Social do Comércio (Sesc); Serviço Social da Indústria (Sesi); e Serviço Nacional de Aprendizagem do Comércio (Senac). Existem ainda os seguintes: Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar); Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop); e Serviço Social de Transporte (Sest). As empresas pagam contribuições às instituições do Sistema S com base em alíquotas pré-definidas. As alíquotas acima variam em função do tipo do contribuinte, definidos pelo seu enquadramento no código Fundo de Previdência e Assistência Social (FPAS). (<https://www12.senado.leg.br/noticias/glossario-legislativo/sistema-s>)

O que importa destacar é que esse passado parece estar muito vivo no presente. Por exemplo, a descrição do objetivo de um restaurante francês do século XIX se assemelha com o que conhecemos hoje, vejamos:

[...] um restaurante bem sucedido tem que fazer muito mais do que servir uma boa refeição, por um bom preço: tem que criar uma atmosfera. Não é suficiente oferecer aos clientes um bom produto, é preciso fazer com que se sintam especiais, oferecendo uma forte dose de emoção e drama com a mercadoria. (DEJEAN, 2010, p. 28)

Isso não quer dizer que as forças inventivas que começaram a produzir vida no novo continente não tenham conseguido se expressar, muito pelo contrário. Elas estão presentes em toda parte da Gastronomia denominada brasileira, mas vem sendo operadas, sobretudo nos espaços comerciais por outras forças que tem a sustentação primaz na gastronomia francesa. Esse debate é importante, mas não o nosso objetivo. Vamos nos concentrar aqui em traçar a linha de reprodução e conservação partindo do ideal francês de civilização, bom gosto e requinte inclusive à mesa e para além dela, como aponta Brillat-Savarin (1948) que é o texto que vamos nos deter aqui.

Mesmo que em nosso imaginário, a França esteja como centro e quase como produtora de tudo que transporte a Gastronomia, alguns autores concordam que outras nações, como a China, por exemplo, já detinham tratados culinários exigindo sofisticação tanto no trato com alimento como na arte. Contudo, destaca-se a importância que a Gastronomia alcança na agenda do estado francês como aborda CSergo (2011), Dejean (2010) e até Brillat-Savarin (1989).

Mas para além do luxo e do requinte, a Gastronomia é confrontada e formada com a moralidade das religiões que impõe formas de comer a partir de proibições e muitas vezes depreciam o prazer em comer. A gula, o hábito de comer exageradamente por exemplo, é citada em muitas tradições religiosas e filosóficas. A mais conhecida, a gula é um dos sete pecados capitais e segundo Freedman (2009) entende que parte da desconfiança cristã com a Gastronomia advém de uma suposta afinidade com a luxúria.

A reverência ao trato com a comida está presente em muitas tradições antigas. A preocupação com o equilíbrio dos humores corporais (fluidos definidos como frios, úmidos, quentes ou secos), prevista na medicina de Galeno, é considerada até os dias atuais.

Todas essas recomendações estão no tratado gastronômico mais conhecido e considerado definitivo por alguns autores, pois ainda orienta o que se pensa e fala sobre gastronomia: a obra de Brillat-Savarin, *A fisiologia do Gosto* (1989). Suas pretensões

científicas e médicas, declaram sua “autoridade e vivacidade inovadora” (FREEDMAN, 2009, p. 15). Nela encontramos prescrições, uma espécie de regime dos prazeres à mesa, com orientações gastronômicas, que envolvem desde o que cada classe social pode ou deve comer, bem como as condutas comportamentais de organizações em eventos sociais. Como espaço temporal a era moderna, é esse livro que marca uma época e reproduz certos conhecimentos sobre a Gastronomia.

Nesse tratado Brillat-Savarin (1989), que a partir de agora denominaremos de Savarin apenas, sustenta a ideia de que sabor, saúde e prazer são compatíveis. Essas noções estão presentes na idealização de uma perspectiva do bom gosto perpetuada pela tradição ocidental que tem a França como comando da cena gastronômica. O tratado que compõe o livro associa, discriminando padrões de escolhas e normas e orientações de como cozinhar, organizar o momento da refeição e formas de alimentar-se de maneira a conduzir a autossatisfação, mas sobretudo, manter ou alcançar a distinção social e também o bem viver.

Trata-se de um único texto que apresenta uma exposição criteriosa e sistemática da relação do homem enquanto se alimenta, o que ele denomina de Gastronomia. Singular, trata-se de uma obra prática e de vida cotidiana já que se pretende alcançar aqueles que comem, que comem por prazer, que apreciam o ato e não apenas saciam a fome (BRILLAT-SAVARIN, 1989).

Mas Savarin não descreve regras para uma vida equilibrada, saudável e feliz entorno do ato de comer. Ele propõe, com detalhes, a inauguração de uma nova ciência, buscando na seriedade da filosofia e da ciência a sustentação de sua proposta e mais precisamente a partir do gosto, da dietética, dos alimentos e do corpo. E vai além, o autor propõe que Gastronomia é um estilo de vida (p. 188).

Na defesa de inaugurar uma nova ciência, Savarin, sem rodeios, anuncia que se trata do gosto, um dos sentidos mais esquecidos, entre os cinco habitualmente lembrados pela filosofia, mas mediador sobretudo do que chama de percepções. Para Savarin, o corpo é uma máquina de ingerir alimentos e produzir energia e a partir disso, ele diz que compreender a fisiologia do gosto, ou seja, o que se escolhe para alimentar de energia esse corpo, é sobretudo “[...]uma genealogia teórica para inscrever a gastronomia no contexto das ciências como tal, no lugar que merece” (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 51).

Segundo Loss (2019) Savarin era um homem culto e altamente instruído, dotado de posições políticas destacadas e com ampla experiência em viagens e residências pelo mundo. Além de ter vivido e participado plenamente da Revolução Francesa, fazia parte da alta

burguesia, aliada da aristocracia, fez questão de deixar claro que sua autoridade para tratar do tema tinha fundamentos nas experiências pessoais, nas leituras e no seu status de hábil conhecedor da cozinha e dos prazeres à mesa, em função das suas experiências como aristocrata e burguês.

Considera-se Brillat-Savarin participante, ou ao menos simpatizante, com essa formação filosófica francesa do início do século XIX formada pelos ideólogos, haja vista que, em 1801, o periódico *La Décade Philosophique*, publicado desde 1794 até 1807 na França, funcionando como organismo veiculador desse grupo fez uma análise elogiosa sobre um artigo chamado “*Vues et projets d’économie politique*” de Jean Anthelme Brillat-Savarin. Esse artigo tratava de uma diversidade temática como agricultura, forças armadas, finanças, justiça civil e criminal e sobre objetos essenciais para uma boa administração e prosperidade econômica, sendo esses dois últimos os assuntos mais elogiados dessa produção de Brillat-Savarin. Este não aparece como um produtor ativo do periódico, sendo esse o único escrito publicado na revista, mas mostra o alinhamento e a aceitação de suas ideias por parte dessa revista e, assim, pelo grupo dos ideólogos.

Já a “A fisiologia do gosto” de Brillat-Savarin pode ser considerada umas dessas representações científico-filosóficas do início do século XIX, fazendo parte de uma nova tradição que surgia na França com as multiplicações das ciências. Por intermédio disso, pode-se denotá-lo como um desses homens de letras preocupados em contribuir para a filosofia e a ciência de sua época, com fins de colocar a gastronomia entre o pensamento científico.

Brillat-Savarin explica que fisiologia “[...] é o estudo que tem por finalidade, de maneira filosófica e abstrata, os fenômenos da vida”, já o gosto “[...] coloca em evidência o corpo: mastigação, deglutição, digestão e excreção” (1989, p. 11). Já a Gastronomia, palavra de origem grega, vem do radical *gastro* nos leva a ideia de digestão, e o sufixo *nomia* a regras. Gastronomia como regras da digestão.

Mas Savarin deixa claro que não se trata de um livro de cozinha e sim de gastronomia, propondo uma diferenciação entre os saberes, informando, inclusive, que ele escreve para quem come, não para quem cozinha, o que nos leva a imaginar que se trata de uma espécie de ação de pensar sobre o que se come, de experimentar também e não sobre ensinar o ato culinário.

Essa diferença é tratada por Bahls; Krause; Añaña, (2019) mas o ato gastronômico sempre inclui o culinário. Não à toa essa prática é a mais intensa, com maior carga horária nos cursos de gastronomia em todos os níveis. Muitos se concentram apenas na culinária para se

referir à gastronomia. Por isso enxergam o gastrônomo como sinônimo de cozinheiro diferente do que propõe Savarin, vejamos:

Pergunta Savarin: o que seria do gastrônomo sem um bom cozinheiro? (e vice-versa?) E completa, “enquanto Grimod de La Reynere e outros comiam e escreviam, Antonin Carême cozinhava e aprimorava a arte de cozinhar [...]” (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 13).

Também podemos imaginar que é a partir disso que se tem condições do aparecimento de uma crítica gastronômica, já que dotada de um regime de eleições, disposta em seu livro, cabe então ao gastrônomo, praticar, apreciar e, portanto, criticar. O gastrônomo é o comensal então, e não o cozinheiro.

Ainda, encontramos a seguinte passagem:

[...] os prazeres e o luxos podiam novamente ser praticados, com a discrição, a elegância dos que sempre o conheceram [...] algumas fontes de prazer haviam sido descobertas ou renovadas nas últimas décadas [...] a gastronomia é uma delas. **A prática gastronômica representava perfeitamente o novo estado de espírito, a nova forma de ver a vida, a nova forma de interpretar a sociedade.** [...] (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 14, grifo nosso).

O livro é escrito por aforismos²⁹ organizado em trinta capítulos em forma de meditações. Savarin se dedica a estabelecer as bases teóricas do que chamou de **ciência da gastronomia** e a distingue do que denomina de *gourmandisse*, separando “[...] essa qualidade social da glotoneria e da intemperança com os quais, despropositadamente é confundida” (p. 293). A noção de ciência usada por Savarin e o que esse ponto em especial significa para a época, não é objeto nesse momento de nossa atenção, mas a sua ousadia inventiva em propor uma nova ciência e distingui-la da ação *gourmand* e da prática culinária, sim.

O que ele propõe como ciência da Gastronomia, está assinalado nas seguintes questões: i) considera o prazer à mesa sobre todos os aspectos (p. 25), ii) a gastronomia é então, delineada pelos regimes de alimentação que conduzem ao prazer e como um estilo de vida (p. 54) inclusive considerando a ação dos alimentos sobre a moral e a saúde além de compreender a importância das relações políticas e sociais que se registram à mesa.

Segundo Savarin, para obter prazer à mesa há que seguir uma série de regras e condutas, inclusive morais, atender a receitas e orientações de origens dos alimentos de maneira que agrade o comensal, mas não fira nenhuma regra social. O prazer à mesa e o estilo de vida que aceita e aproveita os prazeres entorno da alimentação devem seguir à risca

²⁹ Gênero textual ou uma obra deste gênero caracterizado por frases breves que possuem uma definição de um preceito moral ou prático.

também orientações de comportamento e etiqueta, regras de convívio social que declaram a civilidade daquele que come em saber se diferenciar dos animais no momento da refeição. Além disso, atenta fortemente para o bom gosto, como modos a serem seguidos e que são adquiridos no convívio e aprendizagem com a arte, a literatura e os bons costumes.

Em que pese a pretensão de Savarin em propor uma nova ciência, nos parece que sua proposta está calcada em propor uma nova filosofia, face a forma como organiza o livro e as perspectivas do seu pensamento carreguem certa semelhança o proposto pelos gregos como exposto por Foucault (1984) . Mas vale lembrar que esse período do texto ainda não existia uma diferença entre ciência e filosofia, pois a revolução newtoniana, embora tenha começado dois séculos antes ainda estava em processo para separar o que é uma e outra.

Vejamos a definição de gastronomia proposta por Savarin: **“A gastronomia é o conhecimento de tudo o que diz respeito ao homem enquanto ele se alimenta. [...] Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.”** (p. 53 grifo nosso). Há aqui uma proposta de função da Gastronomia que reúne o que podemos chamar hoje de saúde e de bem-estar à luz das comandas francesas de hábitos e costumes, mas com certo grau de cuidado íntimo.

Para reforçar, Savarin ainda acrescenta que a Gastronomia **se relaciona com:**

“[...]a história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentícias, a física pelo exame de suas composições e qualidades. **A química pelas diversas análises e decomposições** a que as submete. **A cozinha, pela arte de preparar os pratos e torná-los agradáveis ao gosto. Ao comércio** pela procura de comprar o mais barato possível o que se consome e colocar da forma mais vantajosa possível o que apresenta a venda. Enfim, a **economia política**, pelos recursos que representa para os impostos e pelas formas de intercâmbio que se estabelece entre as nações. **A gastronomia rege a vida toda.**” (p. 54 grifo nosso)

Ainda, anuncia ele:

A prática gastronômica representava perfeitamente o novo estado de espírito, **a nova forma de ver a vida**, a nova forma de interpretar a sociedade.” [...] (p. 54 grifo nosso)

E nas palavras de seu primeiro editor temos:

Brillat-Savarin reconheceu a importância da preocupação **com a saúde na cozinha**, insiste em **não perder de vista o prazer**; o prazer procurado pelo gosto, bem entendido. (p. 14)

Para ele, tudo a ser comido deve ser assunto tratado pela Gastronomia, pois ela governa a vida inteira do homem, seu objetivo é “[...] a conservação dos indivíduos e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que intercambia, a indústria que prepara

e a experiência que inventa os meios de dispor o todo para seu melhor uso” (p. 54) sendo interesse de todas as classes sociais.

Um dos aforismos mais reproduzidos e talvez o mais famoso também aparece como epígrafe. Aforismo IV - “*Diz-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es*” – Diz-me o que comes que te direi o que tu és (p. 15).

Embora sua proposta carregue as marcas de um tempo, das contingências em que foram produzidos, é possível tomá-las não como definitivas e nem como sagradas, imutáveis, mas como pista para compreender as gastronomias de hoje e ao refazermos o caminho.

Mas também encontramos no livro elementos que se mantem nas *Gastronomias* hoje, forças conservadoras que desejam a sacralização dos termos e de suas práticas e mais, que desejam a manutenção de uma gastronomia orientada pelos ideais prescritos em Savarin. Muitas vezes esse desejo expresso aparece mesmo sem conhecer o tratado complexo que Savarin traz para pensar e compreender a gastronomia e se mantém confinadas numa única frase que expressa a definição, que em face da sua invenção à época já indicava alguns dos movimentos e ampliações conceituais e comparecem no plano atual em movimentos inovadores.

Nesse breve *detour* buscamos trazer à tona o que dela ainda persiste, desloca ou rompe. Importa dizer que o livro de Brillat-Savarin é uma referência e um testemunho de uma certa perenidade, não à toa encontra ressonância nas publicações que pensam a gastronomia mesmo que de forma enviesada, ainda incompreendida ou mutilada.

A sacralização é uma força que deseja acima de tudo conservar a gastronomia confinada a toda ordem de códigos de um espaço europeizado e francês, como se ao sair desse esquadro tampouco pudesse ser considerada Gastronomia. Vejamos como acontece na popularização que deseja inclusive, a sua própria profanação.

4. FORÇAS DE POPULARIZAÇÃO E PROFANAÇÃO

A visibilidade intensamente dispersa e popular, seja das práticas que são nomeadas como gastronomia ou do simples uso do termo, parecem estar latentes sob a batuta de um mercado da alimentação e de tudo que lhe diz respeito. O que vem sendo denominado de gastronomia não é feito em busca de definições de distinções conceituais, mas parece seguir um fluxo midiático, em que o jogo da propaganda vai expandindo e, ao mesmo tempo, esvaziando a noção e o próprio termo, profanando as sagradas práticas instituídas nos manuais mais conversadores. Essa é uma das nuances que emergem sobremaneira quando perseguimos o que está inscrito, dito e não dito sobre gastronomia.

Essas observações seguem na intenção de compreender do que se trata quando se fala em gastronomia e agora se juntam as problemáticas desta pesquisa possibilitando um diálogo com outros agentes que se inquietam com essas e outras questões próximas e/ou similares.

Muitos são os elementos convocados para falar de Gastronomia, mas pouco ou nenhum questionamento sobre porque se fala tanto nela e ainda porque nos parece, que o termo foi deslocado como sinônimo de alimentação, cozinha, comer, cozinhar e ainda, parece denotar todo tipo de produto alimentício, industrializado ou não que atinge certa complexidade na sua elaboração ou tratamento. Também se inscreve num plano de referências a experiência do comer, muito embora esse plano esteja em quase todos os planos da vida quando se fala em consumo, a intangibilidade do momento é a tônica, muito além do produto em si.

Assim como o aparecimento intenso da Gastronomia nas mídias, ela também se tornou uma questão-objeto para o campo da comunicação, tal a intensa aparição dos Chefes de cozinha (homens ou mulheres) e em todo tipo de mídia. Considerados como celebridades nesses espaços, demonstram a força do discurso e da presença desse profissional quando se trata de sua narrativa, seu gênero, sua ética e estética na apresentação dos elementos do cozinhar e do comer e de como devemos, nós consumidores, fazer uso de tais elementos. E chefe de cozinha se associa sempre a gastronomia e hoje, bem pouco a arte culinária, assim como não se fala mais em culinária e sim e gastrônomos, não se fala mais em receita, mas em preparações gastronômicas.

Em alguns programas há forte conjunção do profissional nutricionista com o/a chef, ora inclusive são a mesma pessoa. No entanto, há uma expectativa que as preparações feitas pelo nutricionista não atendem a requisitos de sabor, apresentação e beleza, mas sejam

saudáveis. E a preparação feita pelo chefe de cozinha ou gastrônomo tenham esses requisitos atendidos, incluindo ou não a saudabilidade. Dito de outro modo, a saúde e o prazer parecem não ser excludentes quando se trata de Gastronomia.

Paralelamente, pode-se observar que existe uma enorme produção de conteúdo sobre Gastronomia, sob diversas formas, e um intenso discurso sobre alimentação e suas diversas nuances incluídas em espaços de pensar e fazer gastronomia, vez por outra abrangendo um ou outro no mesmo caldo ou distinguindo-os sorrateiramente.

O número de programas de TV e todo tipo de material midiático que usa o termo e explora o alimento, o cozinhar e o comer sob a nominada gastronomia vem promovendo a ampliação o desejo por esse ambiente de construção de saberes, o desejo por problematizar, mas também populariza elementos que dizem respeito a diversidade cultural do país (JACOB, 2013). Os alimentos, em especial, parecem, vão sendo (re) descobertos e divulgados, as técnicas e os saberes culinários que fazem da Gastronomia, as Gastronômias, ou seja, seu delineamento e tampouco suas fronteiras não são facilmente mapeadas, mas vem se apresentando em diversos formatos, espaços, diálogos, modelos, tipos e até onde não parece ser gastronomia.

É no texto de Collaço (2013) que vemos os primeiros debates sobre o uso do termo e a construção de um campo de conhecimento dedicado. Já Amaral (2021) apresenta como o jornalismo acompanha e, segundo ela, influencia a constituição dos discursos sobre Gastronomia e como impacta no campo. A autora analisa como a culinária cede espaço para a Gastronomia nas páginas de alguns jornais que mantêm espaços dedicados à temática. Ela tem denominado esse deslocamento de *virada gastronômica*. Na década de 1990, quando o turismo e as viagens começam a ser popularizados, sob diversos contextos que envolvem a possibilidade de parcelamento, mas também algumas ações da esfera pública que promoveram destinos, cidades que tem a sua visitação como forte apelo econômico, a Gastronomia estava restrita a espaços onde os comandantes das cozinhas, - o chefe cozinheiro era estrangeiro geralmente francês - e suas credenciais incluíam alguma formação ou experiência francesa, país reconhecidamente gastronômico (BUENO, 2016)

Nesse período, os cursos de bacharelado em Turismo chegam às universidades e se proliferam por todo Brasil. Nos currículos desses cursos existe conteúdo dedicado a alimentos e bebidas e nesse espaço se debate, dentre outros aspectos, as culinárias ditas tradicionais, mas sempre referenciando que a nossa culinária (brasileira) ainda não foi alçada a Gastronomia. Essa afirmação se manteve por muito tempo silenciada, sem debates e, portanto, seguia como

uma verdade. No entanto, quando os programas culinários passam a ser chamados de Gastronomia o termo passa a ganhar espaços que antes nem imaginava se designar como tal, como exemplo da Gastronomia de boteco ou o boteco gastronômico, e o segmento de viagem, o turismo gastronômico, reconhecido como importante na agenda pública nacional via Ministério do Turismo do Brasil e também pela Organização Mundial do Turismo – OMT.

O uso do termo seguiu por muito tempo sem ser problematizado até alguns autores (AMARAL, 2021) e (BAHLS, KRAUSE, AÑAÑA, 2019) debaterem o deslocamento e a diferença entre Gastronomia e Culinária. Esses estudos chegam, mais ou menos, na mesma época da abertura dos cursos superiores em Gastronomia, nas universidades públicas e o termo vai ganhando espaço nas publicações científicas, nas teses e dissertações dos PPGs brasileiros. O que indica uma inquietação e curiosidade por esse movimento.

Para nós, é uma espécie de popularização, que aqui assume a possibilidade de ampla circulação, difusão, disseminação, divulgação, publicação, voga, distribuição, transmissão, vulgarização e veiculação pelos mais diversos canais de informação, científicos ou não e chega a profanar aquela gastronomia encapsulada em técnicas e receitas francesas, colocando-a disponível a todos e inclusive em processo de deslocamentos variados.

A noção de *profanação* de Giorgio Agamben (2007) é acompanhada do entendimento de dispositivos, assumindo como referência Michel Foucault, o autor considera como argumento central para ampliar seu entendimento, a noção de profanação como vetores de múltiplas direções. O autor que tem um livro dedicado a temática, em que oferece a noção de profanação em oposição a noção de sagrado, já abordada no capítulo anterior. Mas a perspectiva carrega a noção de profanar, sobretudo para buscar entender os fios do dispositivo das Gastronomias com o aporte do pensamento de Foucault, buscando problematizar e entender aquilo que historicamente foi subtraído ao uso comum através de certa ideia de sacralização. Já dessacralizar, diz Agamben (2007) é devolver ao uso comum e:

Contudo, a profanação não permite que o uso antigo possa ser recuperado na íntegra, como se pudéssemos apagar impunemente o tempo durante o qual o objeto esteve retirado do seu uso comum. O que se pode fazer é apenas um novo uso. (AGAMBEN, 2007, p. 8)

Popularizar e profanar assumem hoje, de modo geral, o mesmo entendimento. Destituir o que não é para todos, lançar ao público e permitir que seus usos sejam de toda ordem, inclusive sem ordem, é deixar que o sagrado encontre o comando não do campo de conservação e sim dos usos que vão se fazendo a cada tempo. Diz respeito também a retirar-

lhe privilégios, que apenas poucos detém, para que todos também possam falar em seu nome, dar o seu testemunho. É tirar-lhe o instituído e devolver ao uso de todos, cada um de sua maneira.

Por exemplo, a popularização do ato de cozinhar como um novo e moderno estilo de vida denotando saúde, liberdade de escolha e superação de um esquema serviçal de apoio doméstico e também quanto ao desvencilhamento das propostas de praticidade divulgadas pela indústria alimentícia é sempre pactuado em quaisquer programas de televisão, onde a facilidade é enaltecida por cozinhas coloridas, com utensílios práticos, dispostos em prateleiras, longe de armários e muitas facas distintas além de uma tábua de madeira segura e bem hidratada, promovem a beleza e o prazer de cozinhar a própria comida. Assim como o momento de comer com prazer associa saúde e longevidade como atividades que acontecem no compartilhamento de momentos de convivência. Tais apelos vêm sendo incorporados nos estilos de consumo atuais com a etiqueta gastronômica ou em modo *gourmet* (FERRO, 2021).

Em conjunto a tudo isso, aparece o movimento *Slow Food*³⁰ que se apresenta no campo e nessa linha de visibilidade como uma força que conjuga as diversas práticas da gastronomia e as inscreve no campo da ética, pela via do consumo alimentar. Esse mote tem sido a âncora de muitos movimentos sociais que carregam o alimento em sua plataforma. O movimento tem como proposta a construção de uma “nova gastronomia”, e tensiona elementos como liberdade e prazer além de responsabilidade ambiental, reconhecendo “[...]as fortes conexões entre o prato e o planeta” (SLOW FOOD BRASIL, 2014). Tais elementos aparecem também nos documentos dos cursos, em especial nos PPCs, como elemento sustentador dos objetivos. (UFRJ, 2010; UFBA, 2008; UFPB, 2010)

Nessa esteira, as publicações do seu idealizador, Carlo Petrini, que também funda um curso superior dedicado à gastronomia na cidade de Polênzo na Itália, segue enfatizando o papel do gastrônomo como o cidadão que se interessa por uma alimentação saudável, que busca produtos melhores, sem renunciar ao prazer. Enquadra o gastrônomo, não como profissional trabalhador da cozinha ou dos alimentos, mas como agente e coprodutor conferindo-lhe a responsabilidade em toda cadeia do processo de produção do alimento, passando a denominá-lo de *eco produtor*. Tampouco o considera exclusivamente como um profissional egresso exclusivamente de cursos superiores de Gastronomia, pois para Petrini (2015) o gastrônomo é o agente dos alimentos, em qualquer posição da cadeia de produção.

³⁰Já citado anteriormente nota no.18.

Ou seja, para Carlo Petrini, todo aquele que se preocupa com a alimentação, desde o campo à mesa é um gastrônomo. Nesse sentido, a Gastronomia, segundo esse movimento, vem sendo emoldurada no âmbito da relação ética com o alimento, sua produção e consumo, ampliando as noções de gastronomia restrita à de um espaço alimentar, como os que vão além dos alimentos.

A proposta do movimento *Slow Food*, tem alcance mundial e ganhou maior atenção depois do evento Rio+20³¹ devido à distribuição de catálogo contendo informações sobre onde comer e encontrar produtos orgânicos (CALIXTO, 2015). Sua força e permanência ganha intensidade pela via ambiental, sobretudo depois que Carlo Petrini escreveu o prefácio da encíclica do Papa Francisco (2018) enaltecendo a importância do valor, e não do custo, do alimento a natureza, a terra e a comida, agregando a importância da Gastronomia pela via da consciência ecológica.

O que seu idealizador anuncia é uma Gastronomia como ferramenta política de afirmação de uma identidade cultural e local. Esses argumentos persistem com bastante força como numa ideia de oposição ao modelo alimentar denominado *Fast Food*³², como a ideia de uma comida processada e sem valor nutricional ou cultural. Além disso, enfatiza a defesa de conhecer a origem e produzir seu próprio alimento, da importância da agricultura local e do alimento não mercadoria e não como uma *commodity*.

Em que pese a referência ao movimento *Slow Food* ter importância no discurso contemporâneo da Gastronomia no Brasil, é necessário pontuar que a sua presença aguça e amplia a necessidade de olharmos atentamente para questões que esse movimento se ocupa, e que são invisibilizadas por uma malha de discursos liberais que tem a monocultura, o agronegócio e o latifúndio tratados como coisa boa e popular.

³¹ Evento realizado em 2012 na cidade do Rio de Janeiro, Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, ficou conhecido como Rio-92, por ser realizada 20 anos depois da sua primeira edição, em 1992, a Conferência Rio 92 que teve como cujo objetivo era discutir sobre a renovação do compromisso político com o desenvolvimento sustentável.

³² O termo se refere ao *quick lunch* – almoço rápido adotado por trabalhadores da cidade de Nova York no início do século XX, quando Manhattan passa a ser um centro comercial e financeiro do país e sob a ordem de construção de um país, devia-se produzir bastante e portanto, gastar o menor tempo possível com refeição (Mas também encontramos em Nestlé (2019) que o termo *fast food* surgiu em 1916, em Wichita, no Kansas, nos Estados Unidos da América, por iniciativa da empresa White Castle. J. Walter Anderson, cozinheiro, dono e fundador da empresa, que vendia a preço reduzido hambúrgueres com batatas fritas e coca-cola. A **cultura fast food** não se limitou apenas à comida e hoje já se infiltrou em todos os aspectos da nossa vida. Tudo tem de ser rápido, prático e indolor. Os livros viraram audiobooks e a comunicação se condensaram em mensagens de Whatsapp e 280 caracteres no Twitter, abusando das abreviações e emojis. (NESTLÉ, 2019)

A força desse movimento estrangeiro tem apelo nas práticas gastronômicas no Brasil e poderiam somar com as questões brasileiras que estão engendradas nos movimentos dos Trabalhadores Sem Terra (MST), dos Pequenos Agricultores (MPA) do Brasil, os movimentos entorno da reforma agrária brasileira, da agricultura familiar, da agroecologia e outros. Além do reconhecimento de alimentos-ingredientes nacionais, que pela via do discurso gastronômico e de sua visibilidade, tem estado latente nos debates no campo da alimentação e, por conseguinte, fortemente presentes no campo teórico-acadêmico das *Gastronomias*, elemento que tem sido considerado como produtor das redescobertas do Brasil. Um longo debate sobre essa perspectiva tem sido travado no campo da alimentação e gastronomia tendo em vista que a apresentação de culinária como cultura passa pelos elementos que são geralmente aqueles típicos e não exatamente caracterizam os territórios e povos.

Essas pistas cartografadas, presentes tanto nos documentos reunidos do Observatório e nos movimentos do campo, apontam nuances que carregam preocupações do movimento ambientalista, com forte apelo à cozinha e à culinária como cultura e às noções de territórios e registros de identidades e denominação de origem³³, preocupação com saúde e com saberes tradicionais, mas também apontam e carregam plataformas políticas potentes para problematizar o abastecimento de alimentos, a fome, a segurança e soberania alimentar ultrapassando em muito a ideia de uma gastronomia elitista e exclusivista que tende a ser a pensada pelo senso comum. Tudo isso regido pelas forças de profanação que não apenas se associaram as *Gastronomias*, mas dela tiram o proveito necessários às suas causas.

Elencar a Gastronomia como sinônimo de liberdade na alimentação é um argumento que o *Slow Food* carrega com bastante força e tem sido apropriado para politizar discursos entorno da saúde, dos aspectos éticos que circundam o consumo de alimentos e muito presente nos debates do campo. No entanto, é preciso problematizar e pensar essa ideia de comida- liberdade, tema de um dos livros do seu idealizador, quando se trata de um país como o Brasil, onde a fome tem sido uma das principais mazelas, fruto de um sistema perverso que mantém o desequilíbrio no acesso à alimentação, engendrado no âmago do sistema capitalista.

Segundo Esteves (2017) é nas entranhas do sistema agroalimentar capitalista que a relação do ato de compra-consumo do que comemos aliena a mercadoria-alimento que sob o

³³ Os selos com indicação geográfica de origem visam sobretudo resguardar não apenas o espaço-território de produção para fins comerciais, mas os saberes e fazeres tradicionais de comunidades, grupos sociais e populações salvaguardando de investidas neoliberais (ALFRADIQUE, 2021).

comando de gigantes indústrias mundiais, promovem não apenas as desigualdades que ocasionam a fome e a obesidade, mas também impõem prejuízos sociais, nutricionais e ambientais, resultado de uma alimentação cada vez mais padronizada, eliminando as singularidades e impondo um olhar hegemônico ao que consumimos e que também passa a ser conhecido como gastronomia.

Nem nosso histórico de país agrícola teve tanta força quanto o modo como a mídia operou a relação dos chefes de cozinha com a agricultura. Tampouco o movimento ambientalista alcançou com tanta força as práticas de produção de alimentos e convocou a todos a pensar sobre isso, incluindo os diversos ataques da indústria alimentícia e do movimento do agronegócio em torno de nossas vidas, transformando a frase, “comer é um ato político!”, como um manto de guerra para os que pensam e praticam a gastronomia.

Também é preciso considerar que se concede um verniz mais forte ao chefe cozinheiro(a), àquele que comanda uma cozinha, responsável pela sua gestão, mas também a cozinha, as culinárias e ao alimento em geral, inclusive olvidando dos demais postos da própria cozinha e do próprio estabelecimento de alimentação em geral, como o garçom, por exemplo. Em que pese a mídia e uma certa *gastronomização*³⁴ da vida tenham destinado lugares diferenciados e requintados à gastronomia, é nessa arena que os cursos de bacharelado públicos se lançam como força produtiva de pensamento e articulação de deslocamentos, no sentido de construção de novas chaves para pensar a gastronomia posta hoje, numa tentativa, ainda que tímida e aparentemente desarticulada e dispersa, mas veloz e segura, na direção de delineamento de um pensamento que vem carregar forte forças de sua profanação também.

Os elementos condensados aqui mapeiam a popularidade da gastronomia ao mesmo tempo em que tenta delineá-la para, enfim, compreendê-la profanada. Foi tomando como primeiro plano o que os alunos da graduação em Gastronomia nos apresentavam para então, a partir do que eles, estudantes, conheciam seguirmos as pistas e avançarmos acompanhando o movimento de um campo que vem agonizando entre suas forças sagradas e as de profanação. Dessa forma, foi possível avançar para cartografar as demais linhas desse dispositivo, considerando o que tem sido pensado, articulado, praticado, pesquisado e publicado em seu nome.

A Gastronomia envolve, com bastante intensidade, os estudos dos alimentos, tem sido considerada pelo campo como elemento que ganha maior relevo para problematizar suas

³⁴ O termo circula no campo sem uma origem exata mas tem intenção de tratar da complexificação e estetização do ato de comer e como esse modo se tornou popular.

diversas práticas, no entanto, não é no alimento em si que suas muitas práticas se dão. É preciso ver além, considerar outros aspectos que tem circulado no campo e se apresentado como novos elementos que vão dinamizando seus matizes que tem a culinária como eixo de debate. O mapeamento desses discursos que circulam apresenta algumas pistas para sustentar as problematizações postas nessa investigação e que se inscrevem nessa direção.

Mas na perspectiva da profanação, além das demais forças que circulam e acompanham os movimentos que estão num campo apresentam, em especial e com bastante intensidade, são os alimentos a porta de entrada no campo. É essa via a eleita pelos pesquisadores para problematizar as diversas práticas gastronômicas, considerando a força que esses discursos têm imprimido na realidade dos discursos sobre saúde, meio ambiente e sobretudo a vida dos humanos e não humanos no planeta. Ou seja, as relações presentes no dispositivo *Gastronomias* tomam algumas formas de ativismo (alimentar), uma delas é via o circuito “produzir-distribuir-consumir-descartar” sustentadas pelas questões éticas, mas também por elementos que circundam a vida e os prazeres com uma certa ideia de saúde.

Por outro lado, é possível e necessário problematizar a tensão entre alimento-ingrediente com alimento-nutriente, gerando certo fetiche entorno do comer, do cozinhar e da figura daqueles que cozinham profissionalmente, como chefe(a) e o cozinheiro(a). E nesse movimento é preciso lembrar de uma certa ordem capitalística³⁵ que nasce com o advento da propriedade privada, o movimento campesino na idade média no continente europeu e de toda atualização hoje com o agronegócio (ESTEVEZ, 2017). Esse é um ponto importante para tentar escapar dos romantismos que circulam as Gastronomias sacralizadas ou profanadas, mas que fazem parte de uma *Gastronomia outra*, possível como produtora de mundos outros a partir de novas e atualizadas relações que seguem engendrando o campo.

Como a profanação deriva de intensa popularização nos inquietamos. A partir do diálogo com a afirmação de Foucault em seu livro *Vigiar e Punir* - “a visibilidade é uma armadilha” – entendemos como fundamental debater os efeitos de tanta luz lançada sobre Gastronomia, como a visibilidade pode ser maior e pensar como as forças de conservar e popularizar podem conviver sobretudo nos espaços que tem as forças de cientificação como chave.

³⁵Guattari cria o conceito capitalístico para designar as sociedades qualificadas como capitalistas e setores do “Terceiro mundo”, também chamado de capitalismo periférico, pois engloba até as economias socialistas que vivem em dependência do capitalismo.

4.1 A VISIBILIDADE É UMA ARMADILHA

Mas as visibilidades não estavam sempre lá à nossa disposição; as visibilidades se criam quando colocamos luz sobre elas
(VEIGA-NETO, 1996, p. 175).

Sendo as Gastronomias um dispositivo, a intensa veiculação em seu nome acaba por parecer confundir não apenas o sentido do termo, mas o que realmente se propõe aqui a abordar. A circulação do termo e das diversas práticas gastronômicas se expandem em diversas direções e sem nenhuma intenção em mostrar o porquê, mas o estado dessa expansão, passamos à tentativa de desenrolar uma rede dispositivo para esclarecer os espaços que ocupa e como essas linhas se enredam em novas costuras formando o que nos inquieta, o plano teórico-acadêmico e como ele se comporta.

Assim, os fluxos discursivos sobre gastronomia, que circulam intensamente já há muito tempo, popularizaram o termo expandindo o assunto e produzindo sobretudo novas práticas em seu nome.

Consideramos a chegada dos bacharelados deste curso nas universidades federais brasileiras um ponto de inflexão importante a considerar sobretudo no plano teórico, pois é nele que se promove a ação de *disciplinarização* das diversas práticas a partir da e pelo encontro com as pesquisas que estão inscritas numa ampla diversidade de campos e tem o intuito de delinear o entendimento do que são as *Gastronomias*.

A construção abaixo tenta organizar as linhas acompanhadas no plano comum da pesquisa e seguem o debate sobre a perspectiva de que tais visibilidades podem tornar-se uma armadilha no sentido de serem capturadas e enclausuradas, em nome de uma permanência e explicação racional científica tendo como argumento sua manutenção e reprodução nos espaços universitários. É também uma tentativa de problematizar muitas angústias que pululam no campo, a de que devemos (pesquisadores e professores, e os gastrônomos sobretudo) ‘provar’ que Gastronomia é uma ciência, como se essa condição lhe conferisse um status superior e, portanto, não coubesse mais assujeitamentos de nenhuma ordem e ainda só assim lhe permitisse ser abrigada nos espaços da Universidade.

Ao refletir sobre a questão da ciência foi necessário problematizar o estatuto do discurso científico, a partir do modo como Foucault (1971) problematiza a ciência pela noção de *episteme*. Isso é importante para mostrar que um saber científico surge em um dado momento porque há um conjunto de condições discursivas e não-discursivas que o permitem

aparecer, que estão presentes em suas análises da loucura e da clínica. E nos parece que é a mesma coisa o que está acontecendo com as *Gastronomias*.

É sob esse lastro e com base nas experiências no plano de investigação que comparecem três linhas analisadoras de intensidade, como elementos organizadores de uma rede-pensamento, “que tampouco é representacional, mas inventivo” (KASTRUP, 2004, p. 82). **As forças são: i) das forças históricas que tendem a sacralizar; ii) a de popularização que tende a profanação, iii) a teórica-acadêmica que tem a força de cientificação** envolvendo a produção científica inscrita sob a nominada Gastronomia. E ao fim problematizamos se tal visibilidade dada as *Gastronomias* e seus saberes em relação, ao adentrar os espaços da formalidade da academia e das ciências ao assumirem o plano das racionalidades científicas correm o risco de serem enclausurados, ou seja, serem de tal forma organizados e assim tirar-lhes a dinamicidade e a vitalidade de sua composição artesanal e sensível.

Ou ainda mais, cientificar pode ser uma armadilha para enquadrá-las nas regiões normalizadoras, entendendo que “[...]normalidade consiste na capacidade do organismo se modificar de acordo com as mudanças circunstanciais do meio interno ou externo, que, por sua vez, é variável” (BOCCA; ARMILIATO, 2020).

Para dar conta das condições históricas que o dispositivo Gastronomias aponta foi importante recorrer a um breve retorno no tempo para ilustrar como alguns códigos permanecem e outros seguem em movimento inventivo e deslocando-se.

As demais linhas seguiram por duas forças que se manifestam intensamente nos discursos e nas práticas e tiveram como principais estratégias metodológicas a revisão dos documentos dispostos no Observatório.

Uma via de acompanhamento começa por destrinchar a palavra Gastronomia, a partir do radical *gastro* e sua íntima relação com o sistema digestório do corpo humano, oriundo de uma concepção de Medicina que aproxima, mas não encerra, a compreensão de alcance de saúde pela via alimentar. Parte da tensão permanente entre a Nutrição e a Gastronomia e como uma derivada da outra. Até causa estranheza a alguns, negação de outros, mas parecem íntimas a outros. São forças que em atuação requerem a cientificação e então a estatização.

Nessa clivagem que residem os movimentos de estudos para enquadrar as *Gastronomias* na dimensão da saúde, trabalhando com o conceito quase que como sinônimo de culinária e/ou alimentação coletiva concebe como tarefa desse novo profissional a

produção de sabor às refeições como alternativa a alcance do prazer em comer, em especial comensais enfermos.

Esse enredo ganha espaço nos debates para regulamentar suas atividades profissionais e se embaraça com o desejo de controlar o fazer ciência em seu nome e nos lembramos dos discursos postos nos PPCs dos cursos, o gastrônomo deve ser o cozinheiro embaixador da culinária brasileira e promotor da saúde.

A outra via advém do que que pensamos sobre Gastronomia e vem sempre associado a quesitos como bom gosto, paladar refinado, requinte, luxo, ingredientes exclusivos e caros e sempre a experiências prazerosas no ato de comer. Assim e a partir desse ponto de partida, com autores que reconhecem na França a importância da Gastronomia perseguimos algumas pistas de como o campo teórico visualiza esse movimento e o problematiza, para olhar e até deslocar o que vem sendo praticado hoje. As composições incluem em sua maioria os espaços comerciais, os restaurantes em sua forma mais tradicionais. No entanto, os espaços de comercialização seguem se expandido em modelos diversos que vão de uma barraca numa feira livre ou mesmo um caminhão de *food truck*.

Mesmo com atenção a quem ordena uma cozinha, a experiência que promove os comensais é a lógica do entretenimento que arranja as Gastronomias de ontem e hoje. Mas é a força do mercado, do comércio que segue quase que ditando, popularizando, mas também expandindo o que é e o que vai sendo *Gastronomias*. Um mercado que tem viés tradicional e outros tantos que se associam aos muitos movimentos por saúde e pelas muitas vias do ativismo alimentar. Não à toa o movimento de ingresso dos cursos de bacharelados nas universidades públicas é uma das formas de controle estatal e intenção de domínio de seus discursos como debateremos a seguir.

5. AS FORÇAS DE CIENTIFICAÇÃO

No exercício cartográfico, as incertezas, as problematizações, os questionamentos fazem parte do caminho, comprometendo o pesquisador e os envolvidos. Nesse sentido, temos os sujeitos envolvidos na pesquisa como coautores no sentido de que todos desenham o campo e somos afetados pelos movimentos-ação que fazemos.

Nenhuma das ações aqui relatadas foi desenhada *a priori*, elas foram sendo identificadas e pensadas coletivamente, para suprir determinadas fendas que o campo sinalizou. Foi a partir do desejo que emerge do campo que não sabemos sequer onde começa e onde termina, que fomos acompanhando o movimento que sinergicamente questionavam.

O objetivo dessa etapa é apresentar o movimento do campo teórico acadêmico no caminho de ocupar espaços buscando cientificar. Para isso escolhemos problematizar duas realizações, que dentre as muitas, produziram maior impacto no campo porque inauguraram um novo momento do pensar e realizar um campo analítico das *Gastronomias*.

Consideramos que esse movimento começa lentamente a partir da inauguração dos cursos superiores nas Universidades públicas. Antes, os cursos superiores, a maioria de tecnológicos, se distinguiam sob parcerias com centros e institutos franceses ou norte americanos que tem algum *chefe de cozinha* como referência para reprodução ou criação, - quando acontece -, de receitas. Dito de outro modo, a disciplina não estava restrita a reunir conhecimentos para designar o que se estuda em nome da Gastronomia, mas também a como se deve exercer, segundo cozinheiros famosos, internacionais, proprietários de restaurantes, que são considerados embaixadores e recebidos em alguns países com honras de chefe de estado (DEJEAN, 2010) e a assinatura parceira de suas escolas garante a exata reprodução de suas receitas aos que nela se graduam. São as forças de conservação e sacralizando o que se faz em nome da gastronomia e sobretudo reforçado sua posição sacra para evitar sua profanação.

Considerar os cursos como espaços onde as forças conservadoras têm o assento mais forte não exclui que neles visualizamos tensões com as forças de profanação, afinal o que é de todos, não é de ninguém, e popularizar determinado conhecimento pode, de certo modo dificultar sua cientificação e sua reprodução. Além disso, a profanação tensiona intensamente com o lugar do profissional egresso desses cursos, que afinal, sem regulamentação, dizem eles, qualquer um pode exercer a profissão de cozinheiro. Não é possível avançar nessa questão e tudo que dela deriva, também foge ao nosso escopo, mas o próprio movimento do

campo e dos egressos vai delineando novos espaços para atuação desse profissional assim como as dimensões que o campo vai tomando. A própria ideia da profissão de cozinheiro e gastrônomo, muitas vezes se confundem ainda que os desejos sejam de um não ser exatamente o outro, em termos de atuação do bacharel.

Os projetos de curso além de citar Brillat-Savarin como conceito para definir gastronomia também dedicam carga horária considerável às técnicas culinárias do continente europeu em detrimento das locais ou do próprio sul global. Não surpreende que para nós ocidentais, o mundo se resume ao ocidente e se resume a América do Norte e a parte da Europa ocidental. O próprio uso da palavra norte em nossos textos como anúncio de um ponto a alcançar e não do termo oriente como caminho a percorrer demonstra a força das crenças que lastram nossas ações.

Nesses projetos, o perfil do egresso se refere sempre a tarefa do cozinheiro como atividade principal desse profissional e alinhando suas tarefas ao setor do Turismo, espaço que carrega intensa força conservadora em seu movimento como vimos nas produções científicas desse campo.

Nesse caso, o campo do Turismo e Hospitalidade que abarca a área da hotelaria comercial dialoga fortemente com a noção de uma Gastronomia centrada nos modelos franceses e dessa forma, a enquadra como disciplina do setor comercial que envolve os restaurantes e os espaços de comer que produzem experiências ditas culturais como forma de vivenciar o destino turístico. A maior parte das produções em nome da Gastronomia se ancora nesse campo e como já dissemos, em outro momento, em uma noção ampliada de alimentos e bebidas, renovada com o termo Gastronomia.

Não à toa, que as revistas do campo do Turismo e Hospitalidade vem anunciando desde 2019 a ampliação do seu escopo para aceitar pesquisas que versem sobre Gastronomia. Além disso, atendendo a forte demanda de mercado nasce e ganha força o segmento de viagens e turismo dedicado ao turismo gastronômico, amparado por uma agenda pública dedicada e não mais um item de ação nos Planos de turismo do Brasil.

Em um estudo liderado pela professora Ana Paula Jaques do Instituto Federal de Brasília, por meio do curso Tecnológico de Gastronomia, denominado “Estudo sobre tendências de Turismo Gastronômico para o Brasil até 2030” indicou que a Gastronomia é o terceiro maior impulsionador de viagens no mundo e, portanto, uma forte tendência para o turismo global (NASCIMENTO, JAQUES, GARBIN, 2022). O estudo nasce em parceria com a ABRASEL – Associação Brasileira de bares e restaurantes e declara que a pesquisa

reforça o entendimento que a Gastronomia está inserida em uma cadeia de valor que movimentava diferentes atividades econômicas e “[...] tem alto potencial para geração de renda para pequenas comunidades” (NASCIMENTO, JAQUES, GARBIN, 2022, p. 3). Cabe aqui o registro da noção de Gastronomia que ampara o estudo e a pífia importância e baixa presença da ABRASEL em cidades que não são grandes centros urbanos.

Em concomitância a esse documento é lançado o Plano Nacional de Turismo Gastronômico pelo Ministério do Turismo do Brasil, documento que deseja orientar ações desse segmento para impulsionar economias locais.

Nesse mesmo movimento, alguns países como Peru e alguns estados brasileiros, como Minas Gerais, Bahia, Rio de Janeiro e Ceará anunciam políticas semelhantes para lidar com a Gastronomia e em especial, a salvaguarda de patrimônios e culturas alimentares. Destaque para o estado da Bahia que a partir da construção de projeto que se orienta pelos biomas e se denomina Territórios Alimentares. Esse projeto busca dialogar com as regiões turísticas já definidas em cada estado em acordo com os biomas regionais com fins a compreender as potencialidades alimentares para promover a difusão e exploração econômica. Esse modelo foi o utilizando pela França para se divulgar e ganhar não mais territórios, mas mentes desejantes mundo afora. (CSERGO, 2011)

No âmbito dos bacharelados começam uma série de movimentos que refletem o desejo pela ampliação e fortalecimento da pesquisa no sentido de demarcar os passos da Gastronomia e difundir o que tem sido feito em seu nome.

Desde 2013 reunimos dados de eventos que incluem Gastronomia como uma temática a ser pensada e muitos deles elegem como justificativa a quantidade de programas de televisão e outras mídias que tratam do tema. O debate se amplia buscando entender, por exemplo, por que se fala tanto em gastronomia? Inclusive foi a fala de uma palestrante em uma conferência internacional da área de comunicação.

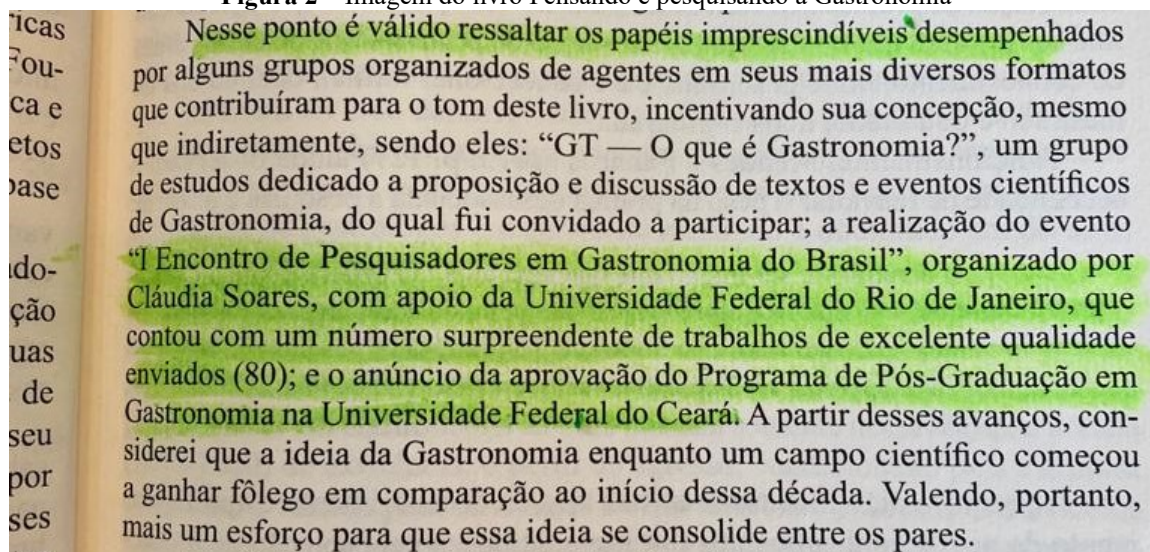
Os números cresciam a cada ano e em especial os campos da Comunicação e da Nutrição em eventos que tinham os alimentos como tema, citavam o termo Gastronomia para incluir a nova abordagem do comer contemporâneo. Do mesmo modo, surgiram eventos que desejavam dedicar atenção a Gastronomia e fizeram sob a perspectiva das culinárias colocando o ato de cozinhar, as técnicas, novos ingredientes e novos usos como elementos de atenção especial. Para isso, foram convidados chefes de cozinha que tinham certa notoriedade. Esses espaços atraíram a atenção dos professores e dos alunos na intenção de encontrar espaços de troca e diálogos sobre as práticas e pesquisa.

Nesse ponto vale ampliar o debate para problematizar essa questão, a partir da noção de disciplina que me valho para observar as Gastronômias e o que se apresenta via os cursos de bacharelado.

Nesse mesmo ano, dois movimentos ganham força para ampliar a visibilidade acadêmica das *Gastronômias*. Professores da UFRJ organizaram três edições de livros com ênfase no ensino, pesquisa e extensão. Mas há um declarado desejo entre egressos, professores e alunos de contribuir para fortalecer as publicações do campo e produzir conhecimento sobretudo entorno das práticas docentes. As três edições foram produzidas entre 2018 e 2021, sempre em conjunto com outro docente e com chamada de artigos via edital e seleção conforme a relevância do tema

Nessa esteira e inspirado pelos movimentos do campo, o professor Rafael Ferro, o mais recente gastrônomo e doutor em Hospitalidade, cuja tese defendida em agosto de 2021 debate a autonomia do campo da Gastronomia e “[...]as forças de dominação exercidas pelo turismo e hospitalidade” (FERRO, 2021, p 69) lança um livro que reúne experiências diversas de doze pesquisadores, professores de Gastronomia, contando seus desafios e perspectivas no campo. O livro conta com o relato do atual coordenador do mestrado em Gastronomia da UFC, da primeira gastrônoma com título de doutora no Brasil e outros pesquisadores com publicações de relevante atuação no campo. Na figura 2 há um trecho do livro, em que o organizador declara a importância e potência dos coletivos e em especial de uma das ações desenhadas por essa pesquisa, o encontro de pesquisa como propulsor de suas inspirações para manter-se em conexão no campo.

Figura 2 – Imagem do livro *Pensando e pesquisando a Gastronomia*



Fonte: *Pensando e Pesquisando a Gastronomia*, 2021.

No ano de 2020, aparecem duas disciplinas que tratam da Gastronomia em cursos de pós-graduação *stricto sensu*. Uma delas realizada no PPG em Sociologia da USP – Universidade São Paulo, sob o título de Sociologia da Gastronomia, denotando um claro esforço para compreender a Gastronomia sob o olhar sociológico. A outra é oferecida no PPG da História Comparada, com o título História da Alimentação e Gastronomia. Ambas as iniciativas reforçam a sua condição de disciplina-dispositivo e o desejo de torná-la saber que segue na pretensão de ser científico sendo debatido ao longo deste texto.

Na pesquisa para seu trabalho de conclusão de curso de Annah Santos (2021), aluna da graduação da UFRJ, em 2019, demonstra a alteração do título dos cursos de nível técnico e básico. O curso técnico em culinária e o curso técnico em cozinha são alterados, sob apoio da comunidade docente que fora consultada, para “curso de Gastronomia”. Embora seja possível compreender a participação de saberes culinários e das cozinhas na compreensão da Gastronomia, tais termos não são sinônimos. O que demonstra a força do termo e do deslocamento que a popularização deste termo pode e começa a tomar força de operar.

Soma-se a tudo isso, o intenso debate que segue inquietante entre os egressos na busca pela cientificidade da Gastronomia, e caminham pela via da institucionalização nos órgãos de Educação e pesquisa seguindo a defesa de torná-lo um campo autônomo como aponta Ferro (2021) e com fronteiras bem definidas, sobretudo a partir do delineamento de um conceito que seja consenso e segundo o desejo deles, possa garantir consistência científica e metodológica para esse saber. Esse debate ficou bem marcado na programação do I Simpósio de Gastronomia, Ciência e Educação realizado em novembro de 2021.³⁶

Desde 2016 acontece o Encontro Gastronomia, Cultura e Memória sob a insígnia da UFRJ, coordenado pela Profa. Myriam Melchior, do departamento de Gastronomia. Neste evento, o fio condutor é a Gastronomia, de modo que a cada edição há um tema central que atravessa os campos da Cultura e da Memória social. Os temas são escolhidos pelos participantes a cada evento, com exceção da primeira edição que teve o Milho na cultura alimentar brasileira, como tema. As edições do evento trazem à tona elementos para pensar uma Gastronomia com relevo e intensidade diferentes das que circulam no campo teórico.

Esse acontecimento inaugura os eventos sediados nas universidades e propõe publicar anais dos resumos das pesquisas apresentadas e um livro com capítulos dos palestrantes do

³⁶ Toda a programação está disponível *online*, no link: Mesa redonda no I Simpósio de Educação, Ciência e Gastronomia - quais as possibilidades de pesquisa em Gastronomia? Disponível em: https://youtu.be/_BOL4RjtIpI.

evento. O próprio título já anuncia as conexões esperadas entre memória e cultura e tem como base o sistema de pensamento das Ciências Sociais e Humanas. Em todas as edições, presenciais, com exceção de 2020 quando aconteceu a pandemia de Covid-19, havia exposição de artesãos e uma das palestras proferida por um artista plástico, ambos dialogando com o tema, o que demonstra um desejo de tensionar as Gastronômias com a arte. O diálogo com a arte e gastronomia segue em duas direções, desde como a Gastronomia deseja ser/fazer Arte e como a Arte tem se valido da gastronomia como meio para se apresentar.

Na segunda edição, o tema versou sobre Cerâmicas, potes e vasilhames na busca pela presença desses elementos na apresentação e hospitalidade nos espaços de prática gastronômica. Os debates incluíam, desde a importância desses elementos nos espaços comerciais, a ampliação dos usos antigos e os atuais e o impacto na composição em conjunto com o serviço dos alimentos. Na terceira edição o evento se debruçou sobre os Açúcares, dialogando com o Brasil colonial, a produção da monocultura açucareira e os impactos desse movimento na culinária brasileira com o desejo explícito de pensar o açúcar para além de um ingrediente demonizado, mas deslocar para a presença e importância na formação do Brasil.

Na quarta edição, o tema foi Feijões, Arroz e Farinha impulsionado pelo movimento pandêmico e amplamente descrito e debatido sobre o ato de cozinhar na pandemia e a importância da presença desses ingredientes nacionais em nossa mesa. Na quinta edição, realizada em setembro de 2022, a Gastronomia popular foi questionada em suas perspectivas intrínsecas e extrínsecas. A ideia era abrir um diálogo para as presenças do que aqui chamamos de forças de sacralização e de popularização que em último caso, acabou por questionar o que advém como Gastronomia. Não à toa, para próxima edição o tema eleito pelos participantes foi: Gastronomia é ciência? O que ratifica alguns dos movimentos que viemos acompanhando e demonstra a sincera inquietação que o campo tem sobre essa questão.

No que tange a esse debate, cabe aqui considerar que essa ação e outras tantas que vem surgindo se comportam como práticas, na busca pelo estatuto de ciência, pois para Foucault (CASTRO, 2016) o conjunto de enunciados que se organizam a partir de modelos científicos, que estão institucionalizados e são ensinados como ciência são o que se denomina de disciplina, mesmo que não fixem os limites, mas sejam como ponto de partida para as análises de certa “arqueologia dos saberes”.

Outro evento que tem recebido atenção dos que se ocupam de pensar as Gastronômias é o Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência dos alimentos realizado pela UFC. A

aderência à área de Ciência dos Alimentos é uma estratégia para captação de recursos e para a ação junto aos órgãos de fomento, tem respaldo no perfil docente do curso de graduação e de pós-graduações em que atuam os professores que organizam o evento. Talvez seja possível perceber as Gastronomias sendo vistas por lentes das chamadas “ciências duras” como a Química e Bioquímica, mas não olvida de conciliar interesses e atendimento a demandas sociais. Essa é uma dimensão que a Culinária dialoga e é bastante presente nessa linha que pensa as Gastronomias.

Esse evento está em sua quarta edição em 2022 e tem forte presença dos professores e alunos dos cursos do Nordeste como principal público. O evento recebe apresentação de pesquisas com intuito de dialogar com pesquisadores. Esse evento sempre conta com parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa em especial da seção Alagoas e Senac -Ceará via professor Ricardo Estebão Gonzalez, mestre em Ciências Gastronômicas pelo Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa – Portugal. Gonzalez (2015) apresenta em sua dissertação de mestrado um panorama das técnicas culinárias a partir das práticas de chefes de cozinha que marcam a história da Gastronomia, como *Carême*³⁷, *Escoffier*³⁸ e a *Nouvelle Cuisine*³⁹. Nesse diálogo propõe que essas práticas, articuladas com outros métodos científicos conhecidos possam ser desenvolvidos na EMBRAPA- AL para difusão e fortalecimento do que chama de “ciência na cozinha”, ação que se sustenta na

³⁷ Marie-Antoine (Antonin) Carême (Paris, 8 de junho de 1783 — 12 de janeiro de 1833), foi um *chef* de cozinha francês. Tornou-se conhecido pela simplificação e codificação do estilo de culinária chamado *haute cuisine*, ou alta gastronomia francesa, que é o centro da Culinária da França. Famoso como o "chef dos reis e o rei dos chefs", é comumente lembrado como o primeiro chef celebridade. (LUDERER, 2013)

³⁸ Georges Auguste Escoffier (28 de Outubro de 1846 – 12 de Fevereiro de 1935) foi um *chef* francês, *restaurateur* e escritor que popularizou e renovou os métodos tradicionais da culinária francesa. Bastante popular entre *chefs* e *gourmands*, ele foi um dos mais importantes expoentes no desenvolvimento da chamada Cozinha Francesa Moderna. Muito de sua técnica foi baseado no trabalho de Antoine Carême. No entanto, o esforço de Escoffier foi focado no sentido de simplificar e modernizar o estilo de preparo e ornamentação de Carême. Além das receitas que ele inventou e registrou, outras contribuições de Escoffier para a Gastronomia foram elevá-la ao status de profissão respeitada e introduzir disciplina e sobriedade onde antes havia desordem e bebedeira. Ele organizou suas cozinhas através do sistema de brigadas, onde cada uma das seções era gerenciada por um *chef de partie*. Ele também substituiu a prática do *serviço à francesa* (servindo todos os pratos de uma única vez) pelo *serviço à russa* (um prato por vez, na ordem disposta no menu). (LUDERER, 2013)

³⁹ Nouvelle cuisine (em português: "Nova cozinha francesa") é uma maneira de cozinhar e apresentar, usada na cozinha francesa a partir da década de 1970. Em contraste com a cozinha clássica, a *nouvelle cuisine* é caracterizada pela leveza, delicadeza dos pratos e a ênfase na apresentação. Este movimento gastronômico revolucionou a "alta cozinha" e contribuiu definitivamente para que a estética e os valores nutricionais se firmassem na gastronomia moderna. Tanto a cozinha clássica como a *nouvelle* são formas de alta gastronomia. Ela tem como princípios básicos o envolvimento de sentidos, o estímulo do uso mútuo de percepções para gerar uma leitura mais complexa dos alimentos. Muitas vezes, encontram-se pratos trabalhados dentro de ambientes conceituais; existe também o uso de incensos, jogo de luzes, utilização de música e outros apetrechos intencionais. Tudo cria um conjunto de sensações elaboradas, ilimitando o sabor e efeitos da comida diretamente aos sentidos humanos. (LUDERER, 2013)

percepção bioquímica dos alimentos e, portanto, na ciência dos alimentos e suas transformações que repercutem o que vem sendo denominado de Gastronomia molecular amparada nas noções de uma Gastronomia científica ou ainda a própria noção de ciências gastronômicas.

Vale mencionar a pesquisa de Gonzalez (2015) pois além de vir diretamente de uma agência de fomento e pesquisa (Embrapa) tem os alimentos e a agricultura brasileira como atenção. O trabalho de Gonzalez embora não seja muito citado no campo, mas a sua presença e referências tem sido intensa e percebida via a articulação desses pontos citados em conjunto com o que alguns autores dialogam e denominam de processo criativo na cozinha.

Essas referências são em sua maioria internacionais e carregam o discurso da inovação e de certo minimalismo, aliando pesquisa científica, que aqui se refere a transformações químicas dos estados dos alimentos, para satisfazer sabor, aparência, cores e outras características para aproximar a Gastronomia da arte.

Atualmente, o cenário de cozinheiros que aludem a Gastronomia como ciência, em sua maioria homens, europeus e brancos, se inspiram naqueles nomes que são considerados clássicos, nas receitas supostamente inventadas por tais e ampliam suas práticas referidas acima das Ciências Gastronômicas para alcançar na ordem dos títulos e concursos, os postos de melhores do mundo por de via classificações de vários guias gastronômicos, ainda em voga embora em lento processo de decadência (SANTOS, RAMOS, CORDEIRO, 2021).

As forças de cientificação não estão restritas a espaço acadêmicos, mas tem se apresentado nas composições culinárias de muitos chefes, alguns que ficaram famosos pela sua destreza com as transformações químicas em rede nacional, um movimento conhecido como “Gastronomia molecular”. Esse e outros tem no movimento internacional que deslocou a Gastronomia de um espaço criativo das artes, da culinária artesanal e afetiva para a composição científica e tem um marco no famoso restaurante e em sua história de processo criativo, amplamente difundida e publicizada, o *chef* Ferran Adrià, catalão que divulga em formato de filme o processo de criação de sua cozinha. Esse movimento é considerado um dos mais recentes e fortes nas mudanças que ocorreram na cozinha ocidental, alterando sobremaneira não apenas a forma de cozinhar, que passa a adotar a ciência, o design e as artes para construção de um campo de diálogo com as culturas, memórias e as culinárias (LUNARDELI, 2017).

Os discursos que orientam esse espaço das Gastronomias, carregam reflexões da cozinha moderna (*Carême, Escofier e a Nouvelle Cuisine*) e associam a Ciência dos

Alimentos para produzir uma Ciência Gastronômica que segundo Gonzalez (2015) tem o ingrediente como ponto de partida, a técnica como elemento multiplicador da criatividade, a filosofia como ponte entre ciência e arte, o amor como envolvimento profundo com o processo e a solidão como ponte para o pensamento reflexivo e individual e portanto, seria aqui o espaço da criatividade.

Esse movimento vem se organizando sob diversas óticas teóricas, o processo criativo de produções culinárias com aparato de alguns esquemas científicos, o que garante sobremaneira o destaque de alguns restaurantes e seus chefes de cozinha. Tal esforço é também seguido pelos cursos de formação superior. São poucos registros escritos sobre o processo criativo de cozinhar, tendo em vista a quantidade de conteúdos de culinárias de diversos territórios do mundo nos parece que a reprodução de receitas é o mote.

É possível perceber a dificuldade em isolar as forças que aqui, para efeito didático de compreensão, separamos como populares - de profanação, conservadoras, de sacralização e de cientificação. Todas elas se emaranham e participam das demais. O próprio movimento de cientificação carrega a perspectiva da popularização e das forças conservadoras. A capilaridade das microcondutas que alinham forças dos saberes-poderes que vem se conduzindo e deslocando as *Gastronomias* e o próprio espaço de pensamento sobre elas, o campo teórico-acadêmico também produz diferenças a partir desses mesmos elementos. É a força do dispositivo *Gastronomias* que não se orienta por uma ideia de narrativa linear ao permitir deixar as margens em suspenso, de certo modo se atreve a não produzir hierarquias como uma força de resistência ao olhar-se buscando a compreensão de como se dá esse movimento nos territórios brasileiros.

Esse movimento do campo se dá pela própria medida da sua, considerada incompreensão, ou para alguns, por sua incompletude ou até indefinição, possibilidade que invalidaria sua existência ao campo das racionalidades científicas. Se para alguns autores, o campo das *Gastronomias* está inscrito no campo da cultura (CASTRO, MACIEL, MACIEL, 2020; JACOB, 2013; CSERGO, 2011), para outros é ao campo do Turismo e Hospitalidade que ele pertence (GIMENES-MINASSE, 2010, GIMENES-MINASSE, 2012), mesmo que com desejos pelas forças heréticas (FERRO, 2021). Ainda encontramos a defesa de sua cientificidade para garantir a sua existência nos espaços acadêmicos, sua dependência ao campo das ciências médicas, como a Nutrição, conhecimento que se ocupa de pensar o que se come e de que forma sob as lentes basilares da saúde e da própria medicina de Hipócrates (KAC, PROENÇA E PRADO, 2011).

A incursão cartográfica pelos movimentos do campo, também mostra o campo da Comunicação com forte debate sobre o que chamamos aqui de popularização, e que tem os espaços midiáticos como facilitadores e disseminadores de discursos profanadores de uma Gastronomia que tem forte presença estrangeira europeia e sobretudo francesa, mas vem se deslocando a partir de outras tantas forças que vão se desenhando, buscando uma nova compreensão para a mesma, como numa espécie de caleidoscópio, a cada movimento, uma nova paisagem.

Ainda vimos que, para buscar a consistência esperada de um movimento científico, não apenas os chefes de cozinha, mas alguns espaços acadêmicos adotam a Química, base das ciências dos alimentos como discurso para a sua cientificidade. Essa base, que tem as ciências duras como pressuposto são menos questionáveis. Esses aspectos estão bem expostos no campo teórico-acadêmico da UFC, espaço onde nasce o primeiro mestrado em Gastronomia e possui íntima relação com o mestrado em Ciências Gastronômicas da Universidade de Lisboa e com a professora Paulina Mata, ex-coordenadora desse programa. Em entrevista, (SOUZA, BRANCO, 2021), o coordenador do mestrado no Brasil conversa com a professora de Portugal e juntos afirmam que a cientificidade da Gastronomia por essa via, mas deixando aberto o diálogo e a importância das conexões com o campo das Artes e das Ciências Sociais.

Outros movimentos vão acontecendo e se juntando às forças de cientificação como é o caso do coletivo REDE, que teve como pauta reunir os TCCs, os projetos de extensão e grupos de pesquisa para ampliar o diálogo e fortalecer ações dos cursos no âmbito das pesquisas. Além do projeto do Observatório das Gastronomias que nasce da necessidade de sistematizar informações e fortalecer pesquisas e pesquisadores e pesquisadoras. E todo esse movimento permitiu conhecer os agentes e por meio das conexões, dialogar sobre as perspectivas que assentam e garantem a manutenção dos cursos nas universidades em diversas dimensões.

O estímulo à pesquisa e à extensão como promotoras de novos e ampliados diálogos, a difusão de conhecimento como elemento para construção e fortalecimento de um campo teórico, de reconhecimentos de pares, de questionamentos de verdades e deslocamentos tensionam as forças de sacralização e profanação, mas buscam sobretudo certo lugar no campo das racionalidades científicas que orientam o campo universitário.

Percebendo tais forças e em especial, a de cientificação, nascem duas ações que consideramos como os acontecimentos que ratificam o desejo de cientificar os saberes que orientam as Gastronomias. Não são as primeiras, nem serão as últimas, mas de algum modo

mudam a cena do campo e produzem um novo mundo no que tange a espaços de divulgação científica porque, não apenas partem de dedicação às *Gastronomias* sem associações a campos e temas consolidados, mas com desejo de conexões, de compreender onde, como e quem fala em seu nome.

As ações que formam esse novo mundo, impulsionadas pelas forças de cientificação são o lançamento de um evento dedicado à pesquisa e na sequência, a formação de um periódico científico. Ambas anunciam um arranjo de institucionalização que nasce do desejo coletivo, não de uma obrigação, mas de uma vontade que faz emergir composições que promovem espaços ampliados para reunir pesquisadores (as) e suas pesquisas.

Até então, como temos acompanhado, a Gastronomia entrava em diversos campos como um subtema e buscava sobretudo associar-se a campos já consolidados. No entanto, compor espaços específicos para orientar os debates é tarefa de construção, composição e delineamento dos territórios, que mesmo compreendido como necessário, pode ao afirmar fronteiras, acabar por construir muros. Esse é um debate que se intensificou em especial na segunda edição do evento e nas reuniões dos editores do periódico.

E, à medida que essas ações aconteceram foi necessário convocar pesquisadores e docentes-pesquisadores para não apenas produzir, mas avaliar, mediar, dialogar enfim, intervir e assim participar dessa construção coletiva. Dessa forma, essas e outras ações estimularam a participação e começaram tanto a delinear ou talvez separar quem de fato toma parte daqueles que fazem parte do campo e o que não é e o que é Gastronomia, inquietação permanente no campo.

Eis que sob a nossa perspectiva e dialogando com alguns escritos do Fernand Deligny (2018), visualizamos o campo como uma jangada, que navega com estrutura rudimentar, artesanal, mas é uma embarcação. Os que a concebe desejam fazer o melhor que podem já que não conseguem construir um barco mais seguro e estável, o fazem com o que é possível no momento. Ela, a jangada, reúne diversos e distintos troncos, ainda que nos dê um assento, continua permeável, instável, necessita de uma vela ou de um remo, que vai na direção a partir de onde o desejo levar. Os troncos em fileira são ajustados a ponto de ligarem-se uns outros para juntos flutuarem. Com essa metáfora o autor diz:

Quando as questões colidem, nós não apertamos as fileiras – nós não unimos os troncos – para constituir uma plataforma ajustada. Muito pelo contrário. Nós mantemos apenas o projeto que nos liga. Você vê por aí a importância primordial dos laços e do modo de atrelamento, e da distância mesma, que os troncos podem ter entre eles. É preciso que o laço seja suficientemente frouxo e que ele não solte. (DELIGNY, 2018, p. 219)

As in(ter)venções são, em nossa perspectiva, como a fabricação de mundos para as *Gastronomias*, o mundo científico, ingresso nas ordens das racionalidades impostas pelo jogo das ciências e de como essa deve se comportar, se associar e se apresentar. O acompanhamento dessas ações foi crucial para visualizar, os vetores de forças que já havíamos identificados e para confirmar uma suspeita da dispersão desse campo como uma condição substantiva e não contingencial, já que se seus aportes teóricos e conceituais expandiam em muitas direções.

Se a condição de dispositivo que as *Gastronomias* assumem se apresentou na cartografia dos documentos, ela seguiu se confirmando via movimento dos agentes do campo mesmo após o advento de espaços dedicados ao seu diálogo e divulgação científica, ele – o dispositivo- permanece espalhado se afirmando em espaços teóricos diversos e em condições singulares de realização, o que vai sustentando, a ideia de *Gastronomias*.

Um evento acadêmico e um periódico científico tem como objetivo primordial a divulgação científica das produções do campo e são espaços de trabalho exigidos como parte das tarefas quase obrigatórias de professores e pesquisadores. Em especial, um evento é definido como uma ação de extensão universitária, prevista como indissociável do ensino e da pesquisa e tem como premissa conectar a sociedade e os saberes circunscritos na Universidade.

Ambos, evento e periódico científico tem fundamentalmente a função de incluir ou não, a partir da avaliação dos manuscritos (resumos ou artigos), exigindo um olhar crítico que precisa ir além de uma apreciação de forma e de conteúdo, pois existe a necessidade de compreender e problematizar se os temas propostos eram aderentes, faziam parte ou se comportavam como dimensões a pensar sobre as *Gastronomias*.

Essa tarefa, não imaginada antes, promoveu o exercício de debater intragrupos, nas equipes de planejamento e coordenação do evento e da revista, e entre os pesquisadores o que entra e o que não entra quando se trata de Gastronomia. A tarefa foi árdua e causou muitos debates, novas inquietações e algumas insatisfações.

Ambas as ações, agregam-se ao fluxo de outras tantas forças que foram sendo gestadas por outros agentes do campo, professores, pesquisadores e egressos, numa espécie de ânimo coletivo que promoveu o que foi se desenhando como as *Gastronomias* em um horizonte teórico que tem enorme desejo manifesto de ser reconhecidamente como científica.

O objetivo nessa etapa é descrever ambas as experiências e dar conta de apresentar como as ações partiram de atravessamentos coletivos, que tiveram o desejo de desenhar um

campo para as *Gastronomias* e o que perpassa e orienta essas ações, não como as únicas vias, mas as que foram mais intensas e consideramos, no sentido acadêmico, as mais frutíferas. Mas sobretudo, porque a intenção era conhecer, reunir, aglutinar, dialogar com quem está na mesma sintonia, pensando e produzindo as *Gastronomias*.

Os dados produzidos por essas experiências não se resumem a questão da realização das ações, mas são de duas ordens: da experiência de realizar ambas as ações e dos dados de pesquisas estimulados e divulgados por elas. Esses últimos estão em diálogos com outros dados que compõem o que aqui denominamos de Observatório e desenharam o analisador que denominamos aqui de “força de cientificação” e corroboram com a dispersão de que falamos anteriormente e anunciam que as *Gastronomias* tem mais em si mesma que Alimentação, remetendo a questão civilizatória como modelo, que sua multiplicidade é inclusive uma das suas singularidades e que as contingências que a desenham hoje não podem ser reduzidas a um fenômeno midiático como preveem alguns autores.

Essas ações proporcionam a afirmação científica e se desdobram em confluência de desejos que encontraram conexões e não se resumem a meras ações administrativas burocráticas de acadêmicos em ação, mas de movimentos que juntos, produziram dois espaços de diálogos e que se não exatamente iniciam, também não encerram a gama de mundos que começam a ser abertos para pensar e fazer as *Gastronomias*.

As ações produziram em nossa mirada, novos mundos, também um acontecimento no sentido de infletir para um novo momento, de mudança de realidade com desejo de compor novos cenários para quem pensa, produz e deseja diálogo no campo teórico-acadêmico.

São invenções que seguem fortalecendo e edificando um campo que para afirmar-se precisa atender a certas regras das institucionalizações (e estatização) de ações previstas nos órgãos de fomento a pesquisa e a ciência, mesmo que sua manifestada condição seja a dos dispositivos e a dispersão demonstre sua pluralidade como possibilitadoras de fronteiras móveis e porosas. Mas como anúncio de um movimento que não deseja linhas duras e nem muros como delimitadores para afirmar sua existência. Assim são as in(ter)venções que acompanhamos, o Encontro de pesquisa e a formação do periódico Mangút – Conexões Gastronômicas.

5.1 O ENCONTRO DE PESQUISA EM GASTRONOMIA DO BRASIL

Denominou-se como Encontro e não seminário, não congresso, porque era preciso, de fato, encontrar e dialogar com quem pensa as gastronomias. O encontro é uma reunião

daqueles que estão indo em diferentes direções. No encontro a gente se olha, se ouve e se toca, dialoga, conversa, se conecta porque é a partir dos encontros que a vida acontece e que o conhecimento se lança, como a centelha entre duas espadas (FOUCAULT, 2013a).

A ação do evento se inscreve como atividade de extensão universitária e assim é preciso pensar sob duas perspectivas: i) uma teoria não desvinculada do método, ação, ou seja, a inseparabilidade entre os discursos e práticas, (FOUCAULT, 2014) mais uma vez e, ii) o que nos leva às invenções, como espaços outros (FOUCAULT, [1966] 2013b) de liberdades possíveis para apresentação e diálogo das pesquisas, se tornando em decorrência do espaço de possíveis resistências aos avanços de outros saberes-poderes.

O evento não teve temas e recortes pré-estabelecidos, sendo então aceito quaisquer de suas dimensões e conexões desde que atendesse às regras do evento. Assim, a pesquisa não precisaria de certa adequação ao campo temático do evento, já que o evento é dedicado e exclusivo à Gastronomia, sendo, portanto, livre para se apresentar como tal sem retoques ou retorcidas de adequação. Não se tratou de produzir novos feudos, mas de abrir pontes para diálogos e construir redes com quem se inscreve como pesquisador do campo.

Dessa forma, foi possível observar a emergência e irrupção de diversas forças que vem forjando a construção de espaços de escuta e divulgação dos anseios dos que vem pensando as *Gastronomias*. Nesse sentido, da mesma maneira que reuniu interessados, ampliando as conexões do campo, também afastou aqueles que não queriam estar sob essa inscrição e mais que isso, excluiu aqueles que não estavam exatamente sob essas insígnias, no julgamento dos que estavam na função de avaliadores do evento. Nesse sentido, esses juízos, que inscreviam o que não é Gastronomia, estava em mãos das autoridades daqueles que se mobilizaram a para essa tarefa.

Com apoio dos cinco bacharelados, mas não exclusivamente deles, o evento trouxe a intenção de cortar alguns cordões umbilicais burocráticos que fizeram a gastronomia nascer na universidade pública brasileira e que são o primeiro suporte teórico inventivo para falar dela. Mas também apresentou como objetivo fazer aparecer o que se pensa e se fala em nome dela, iluminando os muitos domínios de conhecimento tentam investigá-la; e (re) inventá-la. Um evento dedicado e exclusivo para quem pensa e investiga, como campo temático independente era uma lacuna nos espaços de divulgação científica.

Foram objetivos do encontro: i) ser espaço de reunião de pesquisadores, grupos de pesquisas do Brasil que tem a gastronomia como objeto de pesquisa no intuito de conhecer o perfil dos mesmos e de suas investigações; ii) oferecer a possibilidade de diálogos e

construção de parcerias intra e interinstitucionais e; iii) promover o fortalecimento do conhecimento científico sobre Gastronomia, e por fim iv) contribuir para a formação de um campo de conhecimento.

Nosso desejo ao imaginar esse evento, reiterando que não estava planejado *a priori* nas ações da pesquisa, foi compreender os modos, as formas pelas quais estão sendo desenvolvidas as pesquisas buscando a partir do estranhamento para o que é cotidiano e familiar e que ronda a compreensão de Gastronomia hoje. Ou seja, compreender de que forma as *Gastronomias* estão sendo problematizadas e construídas como um objeto científico, tratando-se, contudo, de iniciar uma primeira prática, como proposto por Fischer (2002, p. 58): “[...] romper com, ou pelo menos colocá-lo em suspenso, representações que muitas vezes habitam nossos próprios modos de pensar e existir acadêmico”.

O envolvimento dos cursos de bacharelado foi levado a termo pela participação dos docentes com titulação de doutores que, em apoio ao evento, fizeram parte do conselho de avaliadores e atuaram como mediadores das mesas nas sessões de apresentação oral. Esse apoio, não passou em momento nenhum, por protocolos burocráticos dos colegiados dos cursos referidos e tampouco por qualquer movimento institucional que valesse oficialização. Não foi preciso recorrer a esse movimento. Todos os docentes foram convidados via o coletivo REDE apresentado acima, e não houve sequer uma recusa. Na segunda e na terceira⁴⁰ edição, optamos por abrir inscrições aos interessados e recebemos apoio de muita gente nova, muitos pesquisadores que não conhecíamos, ou seja, a rede foi ampliada para além dos bacharelados.

Nas avaliações dos resumos havia além dos quesitos formais da composição acadêmica para apresentação de uma pesquisa, uma avaliação sobre a pertinência do tema ao campo. Esse, considero um destaque do evento posto que, foi a partir dessa exigência de julgamento dos pesquisadores e dos avaliadores, que pudemos delinear o que compreendemos, aceitamos em nome das *Gastronomias*. Coube também aos mediadores de cada sessão a problematização do campo que busca sua autonomia e deseja encontrar seus caminhos para alcance das racionalidades científicas.

Alguns autores cujos resumos não foram aceitos por não se enquadrarem ou sequer dialogarem sobre Gastronomia, enviaram e-mails à coordenação científica do evento questionando a decisão e querendo maiores explicações. Algumas reações diante da recusa,

⁴⁰ Em fase de planejamento e com inscrições abertas.

foram divulgadas nas redes sociais e marcavam o inconformismo. Foi preciso longos diálogos entre a equipe do evento e os avaliadores problematizando essa questão para elaborar as respostas às insatisfações já que não há um delineamento definitivo sobre o que entra e o que fica de fora quando se fala em Gastronomia.

Essa inquietação também passou a marcar mais fortemente os debates no campo pois aconteceu o mesmo na recepção dos manuscritos no periódico da UFRJ a revista Mangút - Conexões Gastronômicas e nos projetos de pesquisa de inscritos para o Mestrado em Gastronomia, como relataram os professores envolvidos nas tarefas.

A ideia que sustenta a in(ter)venção evento, também se refere à perspectiva de responder à questão - quem somos nós (o campo) e o que estamos fazendo de nós? O desejo de dialogar abertamente, para que não fiquemos restritos ao campo dos especialistas *stricto sensu* e não seja capturado pelas forças racionais das ciências duras que enclausuram o conhecimento na academia e retiram de seu jugo as sensibilidades e seriam capazes de orientar novas formas de pesquisa e de vida para o conhecimento.

O evento foi uma invenção pública e política, possibilitou escutar o que emerge do campo e, principalmente, o que veio pela via dos egressos dos bacharelados: seus recortes de pesquisa, suas abordagens e formas de intervenção no cotidiano que delineiam o que é e o que nomeia Gastronomia com a clara intenção de romper com a cena pacata do instituído das forças conservadoras que veremos mais adiante. Mas também foi uma ação de poder, de demonstrar a força da proposta de projeto de extensão, pensado e gerido coletivamente extramuros da Universidade, produzido em conjunto com alunos e ex-alunos, docentes e coletivos, como prevê as atividades de extensão.

O Encontro, como via de mão dupla, posto que é um espaço de diálogo, interação e debate sobre as pesquisas e pesquisadores do campo, não teve a intenção de julgar como procedente ou não cada escolha de pesquisa, mas estabelecer um caminho aberto para pensar de forma complexa, não binária, elencando como certo ou errado, como fomos ensinados e reproduzimos sem pensar. Diferente disso, foi possível com essa ação, problematizar de forma ampla, com muitas novas conexões, visualizando e pensando juntos como é a Gastronomia e suas práticas acadêmicas e científicas hoje, seu campo teórico e quem são os que pensam sobre ela e ainda, qual o papel dos cursos bacharelados nesse jogo de forças.

Pudemos juntos pensar as *Gastronomias* para além de como ela tem sido apresentada, aquela que os gastrônomos recusam, superando as cristalizações e nódoas que ainda hoje a marcam, muito embora já se desloquem em direção a uma noção que opera com nuances

éticas, ambientais e políticas colocando a vida no centro do debate, sem dissociar homem x natureza como outrora.

As sessões de apresentação trataram de temas diversos conforme Quadros 2 e 3 a seguir. Foram agrupados de forma a facilitar os debates. A participação de alunos dos cursos de graduação foi na modalidade iniciação científica e era preciso informar o nome do docente responsável, grupo de pesquisa vinculado e ambos, aluno e professor precisavam estar inscritos como autores. A participação de pesquisadores oriundos de cursos de mestrado e doutorado foi maior na segunda edição assim como os relatos de pesquisas vinculados a grupos cadastrados no CNPq. A maior participação foi da região Norte e Nordeste de todas as regiões estavam representadas.

Quadro 2 - Sessões de apresentação de pesquisas do ENPEGASTRO 2020

Sessão 1 e 2	Educação	17 pesquisas
Sessão 3 e 4	Temas gerais	15 pesquisas
Sessão 4	Práticas de pesquisa	6 pesquisas

Fonte: elaboração própria a partir do site www.enpegastro.ufrj.br

Quadro 3 - Sessões de apresentação de pesquisas do ENPEGASTRO 2021

Sessão 1	Educação, pesquisa e extensão	9 pesquisas
Sessão 2	Pensando a gastronomia	9 pesquisas
Sessão 3	Cultura e tradições gastronômicas	9 pesquisas
Sessão 4	Gastronomia e suas aplicações	10 pesquisas
Sessão 5	Mídia e pandemia	8 pesquisas

Fonte: elaboração própria a partir do site www.enpegastro.ufrj.br

O maior desafio foi compreender o que entra e o que fica de fora, já que a dispersão temática e as conexões que as pesquisas fazem para pensar as Gastronomias são inúmeras e as mais variadas possíveis. Tal ponto corrobora com a perspectiva que tínhamos ao olhar as produções do campo em espaços diversos e não dedicados. À medida que temos um espaço dedicado, a configuração se mantém de maneira dispersa, tanto nas temáticas, no horizonte conceitual e teórico. De forma que continuamos a visualizar a multiplicidade e em muitas direções.

Os temas ligados a Educação trazem relatos de experiência em ensino e aprendizagem, problematizando sobretudo projetos de extensão universitária e ensino de aulas com conteúdos ditos práticos, como é o caso das técnicas culinárias.

Ressalta-se o destaque nas duas edições para pesquisas que problematizam as questões de gênero e raça nas cozinhas, o debate sobre a mulher e sobre as configurações de explorações na atualidade. Questões sobre desperdício e modelos de consumo para empreender em negócios de alimentação aparecem, mas em menor quantidade.

Na segunda edição, uma convergência para o pensar sobre Gastronomia, partindo da História, Antropologia e as mediações possíveis que elaboram e como tem sido praticada e pensada hoje. Os temas relacionados a cultura e as tradições gastronômicas aparecem com forte intensidade em relação aos costumes e aos alimentos locais e a preocupação sempre latente com a perda de referências e as questões de mercado e globalização que podem impactar e tirar-lhes a identidade.

O que chama a atenção são as muitas e distintas abordagens sobre Gastronomia. Ora como elemento quase similar a culinária, ora como alimentação e seu componente social e histórico, em boa parte associada a cultura e identidades locais e em muitas, ainda de forma tímida tentam defini-la como uma ciência nova mesmo sem deixar claro de que ciência estão falando. As abordagens comerciais estão sempre associadas à sua dimensão empresarial da venda de alimentos e bebidas e ao consumo e estão inscritas nas áreas de administração e gestão de empreendimentos e no campo do Turismo e Hospitalidade. As propostas de novos produtos a partir de ingredientes esquecidos ou pouco conhecidos tem a ciência dos alimentos como lastro e mesmo assim se inscreve como Gastronomia. O viés social e histórico sempre ratifica a comida como elemento da cultura mesmo nos debates que a área de comunicação e mídia trouxeram.

As descrições dos movimentos das Gastronomias são importantes para apresentar como o campo está e como e a partir de quais lugares se movem e como se comportam para vir forjar as *Gastronomias* que vimos acompanhando. No entanto, a ação produziu um movimento perturbador em muitas direções, que como já explicamos, não foram pensadas *a priori* e se fizeram possíveis pelo encontro de múltiplos desejos.

A Figura 3 apresenta uma série de dados consolidados das edições do evento e nos mostra que além das sessões de apresentação de trabalhos aconteceu a reunião de editores de revistas que recepcionam pesquisas em Gastronomia e recentemente incluíram em seu escopo essa possibilidade.

Figura 3 - Dados consolidados das edições 1 e 2 do ENPEGASTRO

Fonte: Elaboração própria a partir do site www.enpegastro.ufrrj.br

A edição do evento de 2022 contou com apoio da Capes no âmbito do PAEP - Programa de Apoio a Eventos Nacionais cuja programação foi ampliada para o modo presencial, mantendo-se o modo remoto para as apresentações de pesquisa como forma de garantir a maior participação possível, houve a inclusão de oficinas com projetos de extensão, workshops de pesquisas e a criação de um conselho científico com pesquisadores de renome nacional para apoiar nas decisões temáticas, escolhas de palestrantes, visando incentivar participação de programas de pós graduação que tem Gastronomia no escopo.

5.2 PERIÓDICO CIENTÍFICO MANGÚT – CONEXÕES GASTRONÔMICAS

Esse periódico é o primeiro gestado por uma Universidade pública e recebeu o nome de *Mangút* - Conexões Gastronômicas. *Mangút* é uma palavra da língua Krenak que significa comer e comida. A revista foi planejada durante o segundo semestre de 2020 e teve sua chamada para o primeiro número e recepção de manuscritos na palestra final do evento, em novembro de 2020.

A escolha desse título remete ao atravessamento dos temas e traumas que remontam à colonização das Américas, tema que tem desafiado os pesquisadores e pensadores das diversas áreas de conhecimento a pensar pela via dos poderes coloniais que ainda regem a vida e a ciência nos países do sul global. A proposta do subtítulo ao carregar a palavra ‘conexões’ remete às inúmeras possibilidades de pensar uma Gastronomia pelos seus agenciamentos e pelas conjunções dos fluxos que a estão desterritorializando dos espaços instituídos e construindo novas e diversas pontes (DELEUZE; GUATTARI, 2019). Nesse sentido, privilegia-se a Gastronomia como o plano de composição, mas sempre e a partir das suas conexões que a fazem emergir nos diversos espaços de práticas acadêmicas.

Conexões são o que põe em agência certas multiplicidades (DELEUZE; GUATTARI, 2019), que não enxergamos como centrada num único pivô, ou mesmo policentrada, e tampouco vemos no campo com movimentos sedentarizados, enraizados em um único território de saber.

Foi com o desejo de realizar algo inédito, de ação direta, como uma invenção necessária para o campo que a idealização da revista passou de projeto à realidade. Em que pese a necessidade de atender aos jogos que regem a vida acadêmica e universitária, a revista foi criada para ocupar um espaço que faltava, dedicado à Gastronomia por conta de contingências favoráveis: uma confluência de agenciamentos que produziram o evento relatado acima, a aprovação do primeiro mestrado em Gastronomia e sobretudo um anseio pululante no campo para uma organização institucional do campo, como dizem os Gastrônomos, enquanto ciência.

O que vimos é que há uma intensa e dispersa produção discursiva entorno das Gastronomias como, por exemplo, as forças de popularização, de profanação e outras que se recusam a habitar o reino das opiniões, aquela que está reunida na academia, a de cientificação, em especial pela via daqueles que estão se ocupando de pesquisá-la. Tais elementos se entrelaçam, mesmo sem querer ou ainda que não percebamos, para compor o que hoje se desenham no campo.

O lançamento da revista foi um dos pontos das linhas de construção de uma rede de colaboração em torno do campo. Foi a partir do diálogo cada vez mais intensivo e profícuo entre docentes e discentes dos cursos de bacharelados do país, de editores dos periódicos científicos nacionais e de instituições parceiras de pesquisa e ensino.

A perspectiva de um espaço dedicado a pensar sobre gastronomia, sem adesões a outras áreas e nem sobrenomes de outros campos, carimbando o desejo de ser reconhecida no rol do conhecimento científico possibilitou o salto qualitativo das produções e das articulações políticas em torno do tema e das muitas possibilidades de desdobramentos (BURZTYN, SOARES, MINUZZO, CARVALHO, 2021).

Seguimos com o projeto da revista, neste período, mesmo com tantos planos desfavoráveis e projetos macabros de desconstrução da Educação, da Ciência e da Universidade pública nacional. Insistimos porque compreendemos que todos são frutos de crises que escondem mais do que revelam suas verdadeiras causas e porque acreditamos ser típico da instituição universitária não refletir sobre si mesma, porque essa ação deveria ser e estar refletida em cada docente que problematize sua existência nesse ambiente. Mas esse é

outro debate, muito embora seja necessário e urgente tendo em vista as responsabilidades assumidas com a chegada de um novo curso, de uma nova profissão, que associa muitos elementos dispersos para atrelar às lógicas racionais e científicas que engendram a vida acadêmica científica das *Gastronomias*.

A intenção de nós, editores da revista, foi construir um espaço coletivo de debates, conexões e principalmente de provocações vindas de muitas direções para que o campo se manifestasse, abrindo caminho para questionamentos, estranhamentos e desejo de ruptura de toda ordem pré-estabelecida, institucionais, históricas e de verdades. Para alcançar esse outro lugar que se deseja, o espaço acadêmico, as *Gastronomias* precisam ser repensadas, revisadas, reescritas e, por fim, deslocadas, mas sobretudo para permitir pensarmos sobre nosso fazer-ser-estar no curso de Gastronomia.

A maior dificuldade que enfrentamos foi delimitar o que é Gastronomia face a suas variadas noções dispersas e as novas que seguem em conexão para desenhar novos planos. É na etapa que cabe aos editores, denominada *Desk Review* que se define, aceita ou não o manuscrito para seguir a avaliação. Esse processo é feito a partir das seguintes considerações: estar o texto dentro das normas propostas pela revista, o texto estar sem autoria e por último e mais importante - porque trata-se de etapa eliminatória- atender ao escopo da revista. Esse último se refere a trazer elementos que confirmem que se refere a Gastronomia. Temos ciência de sua imprecisão conceitual e por isso, a etapa é sempre desafiadora, imagino para nós e para os autores.

Essa etapa exige de nós editores, exercício sobretudo teórico para pensar e abertura para olhar os textos sem pré-conceitos. Como não há mesmo uma definição prévia, essa construção passa por nós e ressoa como o que o campo a delinea. Acatar o que os autores-pesquisadores trazem requer mais que respeito, requer cuidado e abertura para o novo, o que podemos traduzir como coragem. De tal modo que ao se deparar com elementos novos e construções inéditas de conexões nunca vistas por nós, propúnhamos acatar e ouvir os avaliadores, estes muitas vezes rejeitavam, capturados, portanto, pelas forças conservadoras numa clara tentativa de sacralizar o conhecimento nas velhas formas de pensar. Isso acontece com frequência, sobretudo quando no debate são alçados elementos políticos e conceituais da reforma agrária, fome e movimentos como sociais da terra e do alimento.

Na etapa de avaliação cabe identificar a real contribuição do tema ao campo. Nesse sentido, julgamos que esse movimento de reflexão foi feito também pelos avaliadores. Em todas as situações os avaliadores fizeram contato compartilhado sobre o que pensavam acerca

do texto. Essa troca aproximou bastante a equipe de editores e a cada parecer negativo ou positivo fomos conhecendo um pouco mais do que o campo pensa, tão inconclusivo como o nosso, mas disposto a apostar nos diálogos e conexões possíveis que iam se apresentando para as Gastronômias.

Bem, na sessão ‘Foco e Escopo’ da revista temos a lista de temas, interesse e possibilidades de interface com Gastronomia, conforme Figura 4:

Figura 4 – Foco e escopo da Revista Mangút

Foco e Escopo

A Revista *Mangút: Conexões Gastronômicas* é um periódico científico eletrônico vinculado ao Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) que busca fomentar a produção científica de qualidade no campo da Gastronomia, em diálogo com diferentes áreas do saber.

Mangút na língua indígena *Krenak/Tupi-Guarani* é uma palavra usada tanto para comida, quanto para comer, objetos de interesse direto da Gastronomia. Para além de uma visão clássica da Gastronomia como culinária, técnicas e práticas no preparo de refeições, propomos uma abordagem mais ampla que contemple os processos sócio culturais relacionados a alimentação que valorize e estimule a sociobiodiversidade.

Buscamos trabalhos que abordem a compreensão aprofundada sobre a comida e bebida, seja pelo ato de comer e beber ou de transformar as comidas e bebidas, em sua relação cultural, religiosa, política, filosófica, social, histórica e econômica, identificando e analisando seus desdobramentos na sociedade. Celebramos esforços para a construção de uma perspectiva decolonial desses estudos.

Serão consideradas para análise manuscritos que expressem a diversidade de olhares sobre a Gastronomia e que contribuam para compor um mosaico de pensamentos, reflexões e práticas, incluindo aquelas que sustentem inovações necessárias à transformação da realidade do mercado gastronômico.

A Revista prioriza trabalhos originais, inéditos nos idiomas português e espanhol, buscando a polifonia da Gastronomia das Américas. Serão indicados para avaliação do Conselho Editorial e do Conselho Científico Artigos originais, Resenhas críticas de livros e/ou obras de outra natureza de grande relevância, Entrevistas, Ensaio teóricos, Narrativas, relatos e estudos de caso e Relatos de Experiências (viagens, eventos, trabalhos, experiências diversas) que contemplem o escopo temático do período. Dentre os temas de interesse, listamos a seguir algumas possibilidades de interface com o campo de conhecimento da Gastronomia:

- Alimentação e Inovação Social;
- Antropologia;
- Comunicação;
- Culturas e Territorialidades;
- Educação e ensino;
- Empreendedorismo e Gestão de negócios;
- Estudos Culturais;
- Food Design;
- Gênero;
- História;
- Inclusão social e socioproductiva;
- Memória social;
- Mercados e Tendências;
- Patrimônio Imaterial e Cultural;
- Processo criativo e Inovação;
- Promoção da saúde;
- Religiosidades;
- Sociobiodiversidades regionais;
- Sociologia;
- Sustentabilidade;
- Técnicas e Tecnologias aplicadas à alimentação;
- Turismo e Hospitalidade;

Fonte: Página do site da Revista Mangút. <https://revistamangut.gastronomia.ufrj.br> Acesso em 1 novembro de 2021.

Vejam que a lista de interfaces possíveis para publicar na revista é ampla e foi elaborada também a partir das minhas explorações no campo, nos documentos reunidos no Observatório e do que eclodiu em nossas aulas. Mas, foi sobretudo para compor um diálogo com os Conselheiros, pois esses ocupam a posição de destaque na equipe e são referência pelas suas publicações e ações no campo que cabia a lista fazer referência às áreas / temas / campos de que estes se ocupam.

Tanto na equipe do evento Encontro de pesquisa como da *Mangút* existia um sentimento de pertencer ao mesmo time e ser do mesmo time⁴¹ é rir das mesmas coisas, ou então calar-se e não precisar explicar-se, ou seja, uma cumplicidade tácita. Há (porque ambas as ações ainda estão em acontecimento) inquietações comuns a partir de lugares e desejos distintos, mas que compreendem que os desafios advindos desses movimentos devem ser enfrentados no plano de ação coletivo. Para fazer a revista acontecer é necessário dedicação. Todos os editores trabalham sem remuneração extra por realizar essa ação. Nós professores fazemos acontecer a partir dos nossos postos, mas os demais pesquisadores não são funcionários e tampouco recebem nenhum valor remuneratório para realizar tarefas que demandam em média 6 horas semanais de atividade dedicada e em períodos de maior fluxo de trabalho 10-12horas. O que motiva é fortalecer o campo nosso de atuação, construir juntos, um espaço de divulgação científica capaz de ampliar e disseminar as o que se faz e pensa sobre Gastronomias.

Essa ação sai da esfera micropolítica para o espaço macropolítico quando, tanto o evento como o periódico acessam os mecanismos institucionais como aparelho de produção, divulgação e reprodução científica.

Esses temas e suas conexões estão dispostos nas atividades de extensão universitária, e começam comparecer nas publicações do Encontro de pesquisa e no periódico *Mangút*. São as forças de inovação que começam a deslocar e expandir as perspectivas do que são as *Gastronomias*.

Esse movimento envolve problematizar o campo, seu delineamento, suas fronteiras e suas bases de sustentação começa a aparecer nos espaços mais dedicados, onde parece existir maior liberdade de produção e debate. E tende a organizar os elementos desse dispositivo rumo à sua certa disciplinarização, que mesmo sem um sentido único, perfaz via cursos de graduação e mestrado numa espécie de começo, diferenciando a Gastronomia de campos similares, correlatos e os que inclusive estão inscritos em sua senda, como é o caso da culinária. Faz parte do movimento de determinar seus territórios conceituais para dar-lhes um espaço de pensamento dedicado.

⁴¹ Essa ideia está posta no modo de ação e atuação do grupo. Todos trabalham sem remuneração, nós professores fazemos acontecer a partir dos nossos postos oficiais, mas os demais pesquisadores não são funcionários e tampouco recebem nenhum valor remuneratório para realizar tais tarefas que demandam em média 6 horas semanais de atividades dedicadas e em períodos de maior fluxo de trabalho 10-12horas.

Todos esses elementos se conjugam por um intenso desejo de organização, normatização e institucionalização do campo tanto nas esferas acadêmicas como nas formas jurídicas, como a sua inscrição nos espaços institucionais da Capes / CNPq.

Para alinhar o debate retomamos as palavras de Foucault (2019; 1977), pois o dispositivo, no sentido de uma rede, de conexões, de relações de saberes e poderes que sustentam saberes, os ditos e o não dito e vão conjugando os fluxos para sustentar as diversas práticas que o compõem que:

[...] está sempre inscrito num jogo de poder e, ao mesmo tempo, sempre ligado aos limites do saber, que derivam desse e, na mesma medida, condicionam-no. Assim o dispositivo é: um conjunto de estratégias de relações de força que condicionam certos tipos de saber e por ele são condicionados. (FOUCAULT, 2019, p. 364).

O jogo de poder que emaranha as linhas do dispositivo *Gastronomias* e seus outros dispositivos que o compõem atuam em forças que seguem em tensão desenhando tanto o campo como a compreensão que se tem dela. As forças de conservação, popularização e cientificação não acontecem sem as demais, se realizam ao mesmo tempo para compor o que vemos como Gastronomias hoje. É via o postulado acadêmico como território que impulsiona tensões entre a área da saúde, o campo da Nutrição e os próprios cursos de Gastronomia.

As forças capitalísticas têm o campo do Turismo e da Hospitalidade como motriz, mas encontram ressonância em alguns espectros do campo da Alimentação, em especial quando a compreensão de Gastronomia fica restrito aos espaços comerciais de culinária e de luxo.

Nas forças há feixes de conservação e de invenção e as contingências que os cursos nascem e tem buscado expandir e conquistar espaços de respeitabilidade acadêmica e científica partem de movimentos dessas forças.

A Gastronomia que é herdada do ideal francês tem como condições de possibilidade via movimento com apelo à saúde (BRILLAT-SAVARIN, 1989) mas também pela perpetuação de um modo de vida burguês orientador de uma política de estado de salvaguarda do que considerava patrimônio alimentar (CSERGO, 2011) e o Turismo como seu principal disseminador em ambos os aspectos (BUENO, 2016). Temos aqui o Turismo e a Saúde implicados nessas políticas, como forças estatais e, mas também capitalísticas, quase uma redundância.

As forças também de inovação estão dispostas nas produções científicas organizadas no campo e se apresentam fortemente pelo movimento de distanciamento das forças conservadoras. Timidamente essas forças têm comparecido nos novos espaços de disseminação científica, o Encontro de pesquisa e o periódico *Mangút*.

Mas como onde existe força há resistência, e comparecem intensamente as que tentam disciplinar e normalizar, buscando enquadrar e sobretudo orientar o que se pensa e fala dela, retomando as forças de sacralização. A luta por regulamentação por exemplo, tensionará por uma organização disciplinar e forçará a elaboração de diretrizes curriculares, ausência que não apenas promove, mas garante a existência das *Gastronomias*.

Mas também se apresentam as fugas aos modelos instituídos e seguem na direção de organizar e praticar as *Gastronomias* por uma via contrária às forças normativas da atualidade. A começar pela negação dos gastrônomos em atender ao projetado pela formação e pela expectativa social, poder ser apenas chefe de cozinha e, sequer ser famoso. Esse movimento por si só desloca uma série de elementos, desde a formação, a posicionamentos docentes em sala de aula, leituras recomendadas, política e interesse de pesquisa além de inserção socioprofissional e esse é só um dos pontos. A mudança curricular realizada no curso da UFC teve como mola propulsora demandas de alunos e recusa em assistir aulas, numa espécie de greve contra a precarização dos espaços de aulas e o currículo que segundo eles, não refletia a realidade das *Gastronomias* que circulam os espaços deles. Essa ação produziu não uma reforma, mas uma insurgência curricular. Só para ter uma ideia, os componentes das escolas francesas foram subtraídos e inseridos técnicas culinárias indígenas.

As resistências⁴² se apresentaram intensamente no movimento do campo e não tanto nas produções formais do campo embora a extensão universitária seja o espaço que mais inventa. Estão dispostas nas culinárias de insurgência, nas técnicas dos povos originários, nos estudos sobre violências praticadas nos postos de trabalho do setor de alimentos e bebidas, na inserção socioprofissional de minorias, nas muitas possibilidades de misturar ingredientes, na possibilidade de combater a indústria alimentícia e seus efeitos deletérios em todos seus aspectos, ao não apoiar o agronegócio, repensar práticas de consumo, comprar com quem produz, valorizar o artesanal, reduzir distância entre produtor e consumidor, apoiar a agroecologia, a permacultura e todo movimento e luta do homem do campo incluindo os temas da fome e insegurança alimentar nas pautas de discussão das *Gastronomias*. Assim como professor Hermano vem visualizando:

A gastronomia como uma ciência ampla da cultura alimentar, integrada à vida e à natureza é um instrumento para colocar em ação o cuidado com o meio ambiente. A

⁴² A resistência de que falamos aqui, no sentido que Foucault traz, não é o mero tensionamento com as forças em jogo mas a produção de novos lugares de existência, novas habitações conceituais e práticas ou ainda a produção de novos mundos no sentido Deleuziano.

gastronomia se preocupa desde a produção, passando pelo consumo e o destino dos alimentos. Logicamente, está ligada a todo o ciclo dos alimentos. Para isso, deve-se cuidar de como se come e, principalmente, do que se come. Negar isto traz um custo ambiental e social. Fazer gastronomia é ter ciência de como somos inter-relacionados e interdependentes com a terra, é ter consciência do ciclo alimentar. (CAMPOS FILHO, MATOS, 2021, p 12)

Todas essas pautas que são abraçadas para praticar as *Gastronomias* promovem, - deslocando o eixo de matrizes de pensamentos -, novos mundos para esse campo, mas também para os espaços que eles ocupam, sejam o mercado, os restaurantes, a ciência e academia. O movimento é sutil e sofisticado. Não é único na academia, acontece em pequenos devaneios em algumas esquinas da ciência, assim como toda revolução, segue lentamente conquistando os ainda miúdos espaços em que as resistências se encorajam.

Pensar as *Gastronomias* não é o mesmo que pensar em comer e ou se alimentar, mas o estado das coisas, do meio e dos elementos constitutivos para assegurar a melhor experiência ética e estética com a comida. Nesse sentido podemos dizer que quando se fala dela estamos falando em um valor, no valor que as relações com o comer permeiam.

Para compor o diálogo que vimos fazendo ao longo do texto segue abaixo a apresentação do porquê vemos e compreendemos como *Gastronomias* e a imagem de como elas se comportam no campo teórico-acadêmico. É a apresentação do dispositivo das *Gastronomias* em funcionamento. Para essa noção operar há uma série de outras noções que comparecem e esclarecem e são sustentadas sobretudo, pelas descrições apresentadas que fizemos nos processos de acompanhamento de experiências no campo de investigação.

O que permite o aparecimento de uma disciplina gastronômica, não está reunido apenas em textos que pretendem ter um estatuto científico, mas aparece em textos jurídicos, expressões literárias, reflexões filosóficas, decisões políticas e opiniões. O que vem ocorrendo é que as práticas gastronômicas, vão dando lugar a discursos que devem ser considerados como ciência, não uma ciência que advém de outra, ou tampouco se transforma em uma nova. Também não se trata de uma simples soma de conhecimento, mas de um saber que surge a partir de certas positivities, permite descrever um conjunto de elementos num campo de uma formação discursiva unitária (FOUCAULT, 2002).

6. DIAGNÓSTICO DO PRESENTE DAS GASTRONOMIAS

“Que busca o pensamento nômade? Não busca. Encontra.”
(LINS, 2017, p. 271)

O antigo título desse capítulo denominado ‘seria a gastronomia um dispositivo?’ - partiu de uma pergunta em que questionava se era possível entender as gastronomias como um dispositivo. Essa pergunta, assim como este texto, são frutos de indagações que se apresentaram em um momento da pesquisa e servem de preâmbulo de um dos caminhos para compreensão do percurso teórico metodológico que permitiu observar as Gastronomias.

Influir o título para a afirmação é compreender que estamos diante de uma área de conhecimento que não está fechada e, portanto, em profícuo processo produtivo, não apenas em construção, mas submetida a forças e contingências históricas que delineiam um presente desenho com forças múltiplas.

Compreender as *Gastronomias* como a reunião de elementos discursivos ou não, que resulta das relações saber-poder que comparecem no campo empreendendo uma nova formação profissional nos espaços acadêmicos proporcionou compreender que ao longo da história, esse saber estava associado a algumas práticas que envolvem o humano (civilizado⁴³) com certos costumes ao se alimentar. Assim, foi preciso desenrolar algumas linhas de um passado recente que comparece no presente.

Para apresentar a noção de dispositivo e como acompanhar as *Gastronomias* por essas lentes, começamos pela compreensão da relação saber-poder presente no pensamento de Michel Foucault e começamos por apresentar, a partir de um certo ângulo histórico o que permanece bastante presente na atualidade e depois desenrolamos por duas linhas que se apresentaram com muita intensidade e são como analisadores dessa emaranhada rede. São as linhas de popularização e das produções teóricas e acadêmicas.

Pudemos ver ao longo do texto que as *Gastronomias* de hoje são carregadas de discursos que transbordam o seu conhecido enunciado e seguem deslocando. Por isso, propor que elas sejam tratadas como *Gastronomias* é sobretudo reconhecer seu caráter instável ou seja, não há uma ordem ou norma que a oriente, portanto o que o plano que ocupamos durante a pesquisa e o que as produções em seu nome indica, é um saber que segue em diversas

⁴³ A noção de civilizado aqui carrega duas tensões a partir de leituras de Norbert Elias, Achille Mbembe e Suely Rolnick. A primeira porque atende a um certo modelo civilizatório que parte do mundo ocidental setentrional que determina as normas e condutas dos humanos a partir do estado burguês cristão e a segunda é uma clivagem da primeira para explicitar as morais e os traumas que ainda pesam na noção de civilização como o racismo, o patriarcado, as questões de gênero e as hierarquias sociais.

direções, ocupando territórios diversos, alguns com mais intensidade que outros mas, em todos eles, uma coisa se repete, nenhum território a entende do mesmo jeito, portanto sob condições variadas, se compreendemos que há muitas *Gastronomias* sendo praticadas.

Elas se deslocam dos códigos remanescentes de um passado histórico que lhe condenaria ao enunciado encapsulado francês, mas hoje, de maneira estratégica e sob fortes contingências do presente entorno das práticas que envolvem o comer contemporâneo, permite-lhes ter uma aparência, mas não um contorno, que a deixa em abertura para continuar sendo não fechada num plano racional qualquer, pois assim travaria seus movimentos e sua capacidade inventiva.

Foi possível ver como a força das áreas da química e da saúde comparecem no campo acadêmico e teórico que se forma a partir dos cursos superiores e do mestrado e que isso não se encerra na mera presença de docentes de Nutrição e das Ciências dos Alimentos e do mesmo jeito da investida do campo do Turismo.

Mas como vimos, suas heranças estão codificadas em formas que comparecem, mas não foram sacralizadas e as linhas de popularização investem sobretudo em seus deslocamentos e invenções. É isso que a faz rede, porque se o movimento entre as palavras e as práticas que se dão hoje em seu nome não colam ou não suportam, não fazem sentido como outrora, é porque há uma enorme força de construção de uma Gastronomia outra com novos espaços formando novas linhas de fuga na tentativa de sempre ser diferente do que se é.

No entanto, consideramos que a sua maior força está na recusa em não ser isso ou aquilo, movimento que o ingresso na academia acaba por exigir um certo tipo de definição, de enquadramento para portanto dar-lhe a possibilidade de reprodução. Esse desejo declaradamente posto no campo e, a disputa sobre quem primeiro formará uma definição reprodutível que atenda as demandas do atual é fortemente anunciado. Mas lembremos que as *Gastronomias* não se deparam com um só tipo de poder, aquele que vigia, cerceia, proíbe, mas também com um poder produtivo, aquele que incita e nos leva a produzir: “[...]um poder que não é apenas olho e ouvido, mas que sobretudo faz agir e falar”, como aponta Foucault (2013a, p. 123) por isso as suas habitações são múltiplas assim como ela própria.

A figura posta mais adiante demonstra como o campo das *Gastronomias* se apresenta hoje em nossa perspectiva, e é fruto do que Deleuze define como *imagem-pensamento* que surge a partir e com as experiências no campo em agenciamentos diversos, sejam pesquisadores e seus dados, sejam documentos consultados além das experiências com as in(ter)venções. Na composição de traços, há uma comunidade de elementos heterogêneos

produzindo conexões que se estabilizam em cada nó de força, onde emerge uma nova potência. Não se trata de uma abstração, mas de apontar características aproximativas (KASTRUP, 2004).

Para nós, a partir do caminho percorrido com essa investigação, o campo está em processo e em proliferação de movimentos e conexões diversos. São de fato muitas linhas em conexão. São esses elementos convocados para composição da figura dispositivo *Gastronomias*.

Deleuze (1988) indica que o pensamento de Foucault faz uma passagem de uma analítica do saber para uma “cartografia do poder” que apresenta sob a imagem de um mapa ou diagrama o funcionamento do poder. A partir das noções de saber, poder, campo e das práticas que sustentam a compreensão do que são as *Gastronomias* que circulam em seu campo teórico-acadêmico no Brasil, são desenhadas as concepções, formações e práticas se inscrevem nesse espaço a partir do que foi se apresentando via mergulho na experiência no plano comum.

O campo apresentou a Gastronomia de forma múltipla e heterogênea. Essa noção de multiplicidade não é, portanto, a constatação empírica de um estado, tampouco um adjetivo para o que se apresenta como as *Gastronomias*. A multiplicidade não forma um todo, embora se substantive, ela é a reunião de muitas outras multiplicidades em conexão. É uma conexão de muitas constelações, que são em si, diversas e, portanto, singulares, não reprodutíveis e nunca igual a outra.

Ao usamos o termo *Gastronomias*, não como uma mera terminologia para indicar uma suposta forma plural, mas sim como uma proposta de inflexão para observar esse campo pelas lentes da multiplicidade, condição substantiva, sugerida tanto por Foucault (2019) como por Deleuze e Guattari (2019).

Não é incomum que se confundam os conceitos de multiplicidade e de pluralidade. Para explicar o que pensamos sobre multiplicidade é preciso que compreender a eliminação da unidade, como propõe Deleuze e Guattari na fórmula $N-1$ (n = número X de elementos menos 1 que significa a unidade). Ou seja, qualquer quantidade menos o contorno que forma a unidade. Algo uno é invariavelmente fechado em si mesmo e, portanto, é seu interior que o coloca em funcionamento. A multiplicidade, por outro modo, combate a ideia de interioridade, privilegiando os movimentos do fora e as relações como propulsoras de qualquer engendramento de formas.

Falar em *Gastronomias* no sentido da multiplicidade, implica considerar mais que somente a soma das unidades. Não importa, portanto, quantas caixinhas, quantas fronteiras, quantos contornos vão se dando nelas; com a ideia de multiplicidade há sempre mais, tem sempre um excesso, algo que os contornos e, portanto, a unidade não dá conta. Dito de outro modo, na multiplicidade não há unidade. Para Deleuze e Guattari, toda ideia de unidade artificialmente produzida, pois se bem observada ela é, na verdade, uma multiplicidade.

Assim posto, com a multiplicidade não falamos em várias unidades de gastronomia, essa seria uma tarefa da pluralidade; assim como não localizamos um centro único, um comando único que indicaria caminhos e direções para cada variação dela mesma. A multiplicidade está dizendo que não existe unidades, assim como inexistem centros; portanto, evitamos dizer que há várias gastronomias fechadas dentro de um grande conjunto Gastronomia. Então, temos várias formas, vários modos, variadas linhas que vão desenhando o que vem advindo como Gastronomia.

Significa afirmar, pois, que ela é múltipla, ou que ela é mais de uma nela mesma. E logo, dizer que ela é múltipla não é o mesmo que dizer que ela é plural. Ao afirmar a multiplicidade assumimos que suas linhas de forças são meios de forjá-las e, portanto, não há início e nem fim; portanto, acontece condição substantiva e não adjetiva para denotar a sua natureza oposta ao uno, a uma forma única.

Se hoje elas carregam os códigos de outras gastronomias sob efeito de outras contingências, também está em pleno processo de tornar-se não apenas diferente dessa primeira, mas do que foi a instantes atrás, seus novos territórios estão descodificando e alcançando novos espaços profícuos ou não. Essa captura de como ela se apresenta hoje pode, demonstra como, sem definitivos inscritos, sem delineio prévio e amarras conceituais ela segue se movimentando ao sabor das afecções e inscrições de quem ela afeta.

A figura em sua dimensão gráfica e conceitual tem inspiração na noção foucaultiana de dispositivo que em rede, frutificam variados discursos que proliferam e seguem produzindo as *Gastronomias* de hoje. Se apresenta também de maneira rizomática, no sentido Deleuze e Guattari (2019). O que importa para eles é a forma de expansão das coisas que não funciona de modo dicotômico, o que se diferencia da forma arborescente, onde cada ampliação acontece de forma binária. O modo de expansão é rizomático e acontece no movimento que se dá no encontro, no mais imediato e se expande sempre nos instantes que se acumulam de encontros. Encontros de diferentes com conexões diversas e que podem funcionar. O rizoma é

então é uma formação aleatória, sem ordenação prévia e é o efeito dos movimentos contingenciais.

No rizoma não é uma metáfora de um estado e tampouco uma maneira de observar a realidade. É antes de tudo um entendimento de funcionamento da vida. Por isso “[...] um rizoma não começa e nem se conclui, ele se encontra sempre no meio, entre as coisas” (DELEUZE, GUATTARI, 2019a, p. 22)

Nele não há centro, nenhum comando central ou a ausência de uma racionalidade que a tenha apreendido e esteja em pleno processo de reprodução declara que não seguem uma ordem ou hierarquia a um determinado campo ou área de conhecimento. Tais saberes seguem dispersos, mas proliferantes, ocupam sem regras muitos espaços distintos e isso não quer dizer falta de ordem, quer dizer potência de acontecer em muitas e variadas conexões. Estão expressos as interseções e os movimentos, as direções e de como os saberes se encontram, conectam, formam espaços, territórios e suas intensidades em alguns espaços, como por exemplo, dos cursos e do mestrado.

Assim, as *Gastronomias* compreendidas como um dispositivo são formadas por muitos outros dispositivos. O desenho surgiu em forma de rascunho elaborado livremente e desenhado à mão, como uma espécie de mapa do que da conta de apresentar o campo teórico acadêmico da atualidade, que provisoriamente se estabilizou na figura disposta mais adiante.

O dispositivo como uma rede de relações de força de maneira que o poder, declara Foucault (2019, p. 88) “[...]deve ser entendido como uma multiplicidade de correlações de força”, de forças dos saberes em movimento, de diálogo, conexão e invenção. É por isso, que no princípio da cartografia, pensado por Deleuze e Guattari (2019) há um movimento criador, já que o pensamento nesse estado é inventivo, ou seja, não é mediado por teorias ou esquemas de representação.

Esse dispositivo é capilar e rompe com princípios de causalidade, de maneira que qualquer ponto pode ser sua entrada ou sua saída. “Todas as entradas são boas desde que as saídas sejam múltiplas” (ROLNIK, 2016). Não se assenta em terra alguma e quando se cristaliza, pode romper, explodir produzindo e emergindo novas singularidades sem uma ordem ou princípio, que se fazem em movimento, não pela repetição, mas pela diferença.

A singularidade aqui remete a ideia do que Guattari e Rolnik (2010) chamam de revolução molecular e tem por base a recusa em reproduzir modos de vida colonizados pelo capitalismo são, portanto, autônomos no seu processo de singularização, “[...] algo que frustra essa mecanismos de interiorização dos valores capitalísticos” (GUATTARI, ROLNIK, 2010,

P 55-56). A singularização é a rejeição aos processos de capturam os modos de sentir e perceber. São produzidas por resistência no sentido foucaultiano, aquela que produz mundos outros, menos totalizantes e que escapam, ou tentam não apenas escapar, mas produzir novos espaços de vida, das culturas dos sistemas e códigos vigentes.

Uma das características essenciais da multiplicidade é que os elementos não param de variar, não cansam de se modificar, incluindo a distância em relação aos outros. Por isso há muitos e múltiplos planos ao adentrar as *Gastronomias* e seu campo, que não se encerram no plano material da comida, do ato de comer, do alimento-ingrediente, pois envolvem os muitos aspectos da vida, o político, o econômico, o social, o ético, estético, o jurídico-normativo, das ordens das sensações e percepção, da memória, da química e da física que abrangem as práticas culinárias, tudo isso tece uma rede emaranhada e complexa.

Na rede que formam o dispositivo, “[...] pouco importa suas dimensões, é possível aumentá-la ou diminuí-la sem que se perca suas características, pois ela não é definida pela forma, por seus limites externos, mas por suas dimensões” como aponta KASTRUP (2004, p.80). O que importa aqui são as conexões, “[...] qualquer ponto pode ser conectado a qualquer outro e deve sê-lo” (DELEUZE, GUATTARI, 2019b, p. 15). Mas as conexões acontecem onde existem condições para que aconteçam: são imprevisíveis, inesperadas, muitas vezes não imaginadas, fortuitas.

A heterogeneidade é outra característica e juntas, com a noção de multiplicidade evitam a redução do plano do campo, a uma unidade qualquer, a algo final, acabado e ou também subjugado a um único poder ou domínio. O campo se apresenta por diversos planos, sem que nenhum deles seja determinante, o que favorece uma abertura permanente para uma subversão de si mesmo, à medida que acompanha os movimentos de afecção que vão acontecendo no jogo das negociações ou de cristalizações de poder que podem tender a tirar-lhe a característica plural. Por exemplo, o plano das culinárias, estão diretamente relacionados a oferta de alimentos que é outro plano de compreensão. Estes podem ser saudáveis ou não, frescos ou não, e assim por diante. Assim também com as técnicas culinárias, codificadas ou não, originárias da franca ou dos povos indígenas, manuais ou automatizadas. Cada plano dá acesso a novos planos outros.

A noção de heterogeneidade remete a reunião de elementos distintos, mas que no movimento as conexões podem funcionar, não precisam ser iguais para que haja conexão. Por isso falar em princípio de heterogeneidade é importante tratar do princípio da conexão. Nesse sentido, a ideia de rizoma aqui está associada ao modo de funcionamento desse campo

teórico-acadêmico que está em vias de ser, sendo não acabado a cada movimento se produzindo. Numa certa maquinação de ser o que não é o que está em vias de ser.

Os campos de conhecimento que comparecem para praticar as Gastronomias estão expressos, na figura, pelas linhas, conexões de linhas ou por espaços que formam um novo território, como é o caso por exemplo do campo do turismo e hospitalidade. São saberes que acessam as *Gastronomias* e produzem novos espaços, novas formas e o fazem gerando conexões. Essas vão se intensificando em algumas delas e tocam, aproximando, conectando com maior ou menor intensidade.

Não se trata de um campo de objetos fronteiriços no sentido khuniano (KHUN, 2000) em que há, numa comunidade científica, percepções distintas sobre o mesmo objeto ou tema. Primado da ciência moderna, a verificação se algo se repete. Não se trata disso. A comunidade científica, que não existe na cabeça de um único pesquisador, mas no conjunto, na assimilação dos grupos de pesquisadores, encontra-se dispersa em muitos distintos espaços, locais que se conectam a partir de suas singularidades, sem se submeter a um só poder, a um só domínio, dimensão e racionalidade. Dessa maneira não está sedentarizada em um espaço delineado, homogêneo e universal, mas numa perspectiva rizomática com intensa característica de um campo do tipo nômade, com liberdade para mover-se em qualquer direção, como desenvolvem Deleuze e Guattari (2019).

As muitas *Gastronomias* pensadas, praticadas e articuladas são constituídas por uma multiplicidade como também por muitos espaços singulares. Esse movimento não se realiza em harmonia, sem rugas, mas no sentido do que Deleuze e Guattari (2019) chamam de devir, compreendido como movimento e sempre em processo de vir a ser, em constante transformação. É a partir das singularidades, das muitas *Gastronomias* possíveis, pensadas e gestadas por quem delas se ocupa no plano teórico acadêmico brasileiro que se apresentam as linhas dispostas na figura.

O que se desenha hoje com essa figura é como esses atores e suas agências, a partir da relação saber-poder, como atuam, gerenciam e organizam o que está retratado, que tanto é um exercício pessoal para visualização das linhas do dispositivo, como um recurso para fazer ver e para fazer falar a respeito de uma espécie de ‘trabalho em terreno’ que a investigação proporcionou.

A figura deve ser lida em sua potência tridimensional, uma vez que se refere ao plano das forças que formam o diagnóstico do presente do que se compreende como *Gastronomias*. Dessa feita, o que está produzido de maneira plana, posto a uma leitura bidimensional para

fins de compreensão, se expressa também no plano das intensidades das forças que os saberes operam para dar conta de como esse campo se movimenta e se configura ao pensar, problematizar, investigar, produzir e reproduzir as práticas.

As observações e as experiências acessadas durante a realização da investigação proporcionaram, via diálogo com o pensamento de Michel Foucault, Deleuze e Guattari e seus comentadores a possibilidade de, acima de tudo, considerar as forças e não as formas, os movimentos aos pontos fixos, o não julgamento a uma leitura diagnóstica crítica e atenta que proporcionasse a problematização incluindo os nossos próprios pensamentos. Foi preciso considerar o plano das contingências ao invés das relações de causa e efeito e a não representação para não cair na armadilha das universalizações.

E acima de tudo, se reescrever, imaginando que assim como o pensamento de Deleuze e Guattari assumem um outro postulado no campo teórico, não se trata de uma teoria onde se aplicam os conceitos e re(pro)duz uma realidade, condição que marca a narrativa da distância entre sujeito objeto e a noção embasada de neutralidade científica, trata-se sim de uma operação de pensamento como modo de vida.

Dito isso, cabe explicar que a descrição da figura do campo das *Gastronomias* é apenas uma imagem de instante único, de um milionésimo de segundo congelado para dar conta da visualização possível para compreender como ela se apresenta na atualidade. Como forças em movimento dessa rede seguem, proliferando e expandido.

A figura pode ser compreendida também como um esforço de apresentação das forças saber-poder em movimento que insistido nas várias e múltiplas conexões vem se dedicando a construir as *Gastronomias*. Mesmo sabendo que há forças de tentativa de encontrar um assento, um lugar, um ponto fixo. Essa demanda por estabilização permanece sustentada por um desejo de reconhecimento e de afirmação das potências sociais enquanto saber universitário, mas também porque há vetores de forças que tentam promover tal assento, considerando que ao estabilizá-lo promoverão a sua promoção.

Esse movimento é também sustentado por uma tradição de pensamento da modernidade que segue ainda forte por um desejo de sedentarismo e enraizamento para dar conta de sua reprodução. Mas também indica que, os que se conectam e militam no campo e dela se ocupam, avançam numa proposta de desejo do que pode ser traduzido como uma ideia de autonomia e emancipação, mas sobretudo de expansão embora esse desejo venha carregado por forças de estatização, cientificação e codificações para dar-lhe um estatuto acadêmico e, portanto, harmônico e estável.

Tal fluxo ganha muita força nas conexões propostas pelos egressos e nos docentes, docentes-pesquisadores e gastrônomos-pesquisadores que têm se dedicado a compreender as interfaces e dimensões da sua atuação no campo, problematizam esse saber e suas compreensões sempre na tentativa de assentar num lugar seguro. Foi possível verificar então que a formação de um campo está sendo desenhada por quem a ele se associa e não exatamente por quem dele se ocupa. Quem se associa demonstra isso nos esquemas formais de divulgação e produção científica, pois visualiza as forças de suas relações nas muitas conexões que vão sendo desenhadas para cumprir tal ação.

6.1 O CAMPO TEÓRICO-ACADÊMICO DAS *GASTRONOMIAS*⁴⁴

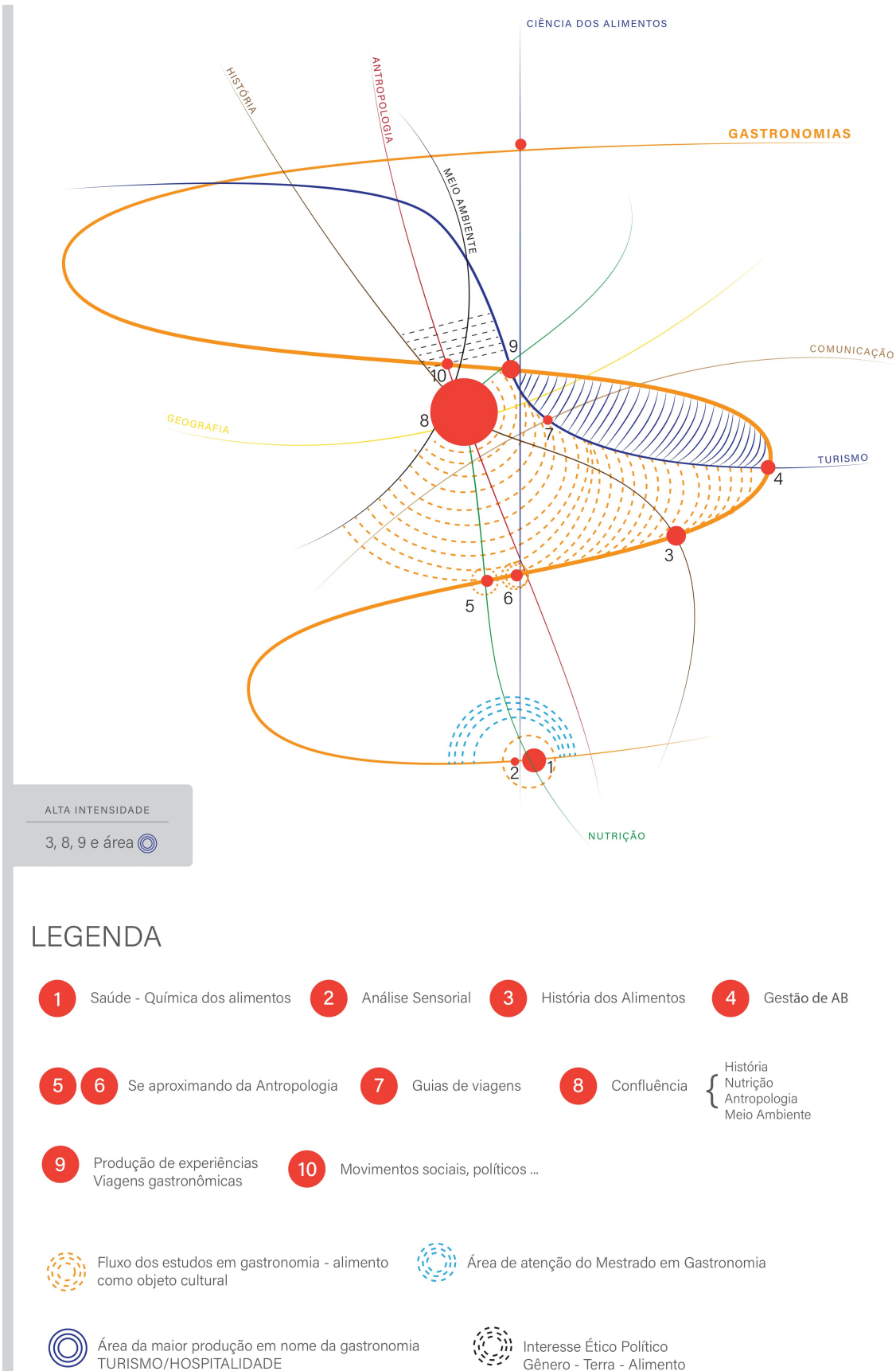
A Figura 5 captura um momento específico da minha imersão no campo, representando visualmente as linhas de conhecimento que percebo como mais significativas para compor uma rede atualizada do rizoma "Gastronomias". A elaboração foi realizada de forma livre e manual, utilizando canetas de diferentes cores e espessuras para destacar as diferenças e intensidades presentes no campo. Nenhum software foi utilizado durante o processo de concepção da figura, tendo sido feita apenas uma transformação digital por meio da ferramenta Adobe Illustrator para uma apresentação mais clara neste texto, a qual foi executada pela designer Andrea Soares.

A Nutrição, a Ciência dos Alimentos, a Antropologia, a História, o Turismo e Hospitalidade, a Comunicação e também a Geografia se destacam como as forças que atuam no campo. Elas se referem às vias teóricas que servem de sustentação para o desenvolvimento das pesquisas. Algumas coincidem com o que encontrei nos documentos do Observatório; outras, como a Geografia apareceram nas conexões e movimentos de pesquisadores durante as in(ter)venções. As linhas de maior espessura indicam a maior intensidade dessas disciplinas no campo. A linha do Turismo, espaço que tem se dedicado a pensar, articular e produzir em nome da Gastronomia é uma delas.

A outra linha de maior espessura é a da própria Gastronomia como disciplina. Essa intensidade está posta por uma visibilidade intensa dos saberes que a envolvem pela

⁴⁴ O exercício aqui descrito sob a expressão da rede-rizoma abaixo ilustrada, apresenta o estado do campo teórico-acadêmico, nesse sentido vale a ressalva: as linhas foram representadas pelos campos que se fizeram mais presentes e ocupavam as práticas de pesquisa sem atender às suas categorias de campo, área, científico ou não, posto que essa é uma nuance que de que essa pesquisa não se ocupa.

Figura 5 – Campo teórico-acadêmico das Gastronomias



Fonte: elaboração própria, 2021

popularização e uso intenso do termo que vai ganhando novos enlaces a partir das conexões que vão se desenhando a cada movimento, mas sobretudo pelo movimento dos bacharelados na universidade que vão lhe dando um corpo como a organização disciplinar, essa que dá conta de sua produção e reprodução.

Os pontos de encontro entre uma linha e outra se referem às conexões, temas que se traduzem por nós, que se assentam como pontos cristalizados, onde há também maior intensidade do pensar o saber, pelos caminhos de duas ou mais linhas – seu tamanho indica a maior ou menor intensidade, força e presença.

Os espaços com hachura se referem à concentração de práticas que estão com maior força no campo, formando um espaço de intensa produção em nome das Gastronomias e, portanto, produzindo um novo espaço singular.

Em azul escuro está o espaço dedicado aos temas Gastronomia dentro do campo do Turismo e Hospitalidade. Esse é o campo que, como já explicitiei em alguns momentos do texto, tem maior interesse e produção na Gastronomia. Esse campo vem produzindo e buscando significar não apenas o termo, mas o saber, que ganha notoriedade e dedicação, já que o que antes era considerado da área de alimentos e bebidas, objeto do turismo e das viagens, se desloca hoje para ser denominado como Gastronomia. Mas cabe o alerta que esse movimento embora se conecte com o campo acadêmico das Gastronomias está em descompasso teórico, ou seja, há posições que à primeira vista parecem dialogar, mas se distanciam fortemente por lentes éticas, estéticas. Esse é um ponto que cabe um debate mais intenso.

Emergem desse campo as práticas em que circulam os prazeres e a objetificação da experiência com a comida, a pretensa salvaguarda do que se ocupa a Gastronomia, os saberes e fazeres culinários e tradições, costumes, hábitos que habitam o momento à mesa em tensão com saberes-poderes coloniais que ganham força no debate no campo, no que tange, em especial, à questão do racismo, do gênero, do trabalho, do capital, da memória.

Esses atravessamentos estão todos ligados à cadeia de produção do alimento que vai desde o plantio ou a produção de animais e remontam a questões muito fortes que nos ligam a marcas do período colonial. São temas que reforçam a importância da relação do homem com a terra, incluindo as cosmologias indígenas, o plantio, os latifúndios, a escravidão e o serviço na cozinha. Essas tarefas, antes escondidas, cabiam aos negros, escravos, depois aos pretos, favelados e, além de estar em voga, também remetem aos gastrônomos, hoje graduados num curso de bacharelado de uma Universidade federal.

É com esse cenário que a Graduação em Gastronomia se depara e para dar conta da formação de novos gastrônomos, que se recusam a serem meros cozinheiros, que não desejam o modelo *Master Chef* como horizonte de ocupação, que resistem, no sentido de buscar novas formas de se produzir a partir da convocação dos debates entorno das críticas que recaem nas experiências das tais marcas coloniais que ainda seguem reforçando, para pensar uma nova forma de pensar e se subjetivar.

Associar-se aos campos que têm o alimento como objeto ou ao do Turismo e da Hospitalidade pode simbolizar associar-se aos efeitos do poder. Desse modo o que está em disputa não é quem fala mais e mais ‘correto’ ou a verdade sobre as Gastronomias, mas de onde se fala de Gastronomia, quem fala da Gastronomia e com quem fala, autores, métodos e técnicas. Esses são os raios de força que serão colocados em evidência nas linhas dessa rede.

Em conjunto com esse movimento, há os saberes do campo da saúde que se mantêm no jogo das relações do campo, disputando o que já lhe foi determinado, sem qualquer preocupação ou pretensão de subscrever sua produção intelectual à Gastronomia, preferindo mantê-la como inclusa no rol dos estudos dos alimentos, apenas como um subtema subjugado à Nutrição e aos seus grandes temas.

As tensões nas relações do campo são bastante fortes em muitos momentos em diversos espaços de prática. A maior delas está na esfera micropolítica, em especial nos cursos que foram concebidos nos institutos e escolas de Nutrição. Essa, na condição de geradora, receptora e autorizadora de existência dos cursos de bacharelado em Gastronomia, cobra sua reverência e tutela. Esse fio umbilical permanece forte também em parte do número de profissionais nutricionistas que ocupam os cursos de graduação em gastronomia em geral e não apenas no território que venho acompanhando, mas também pela força dos saberes que estão próximos, em especial, no que concerne a produção e consumo de alimentos.

Por isso, a área da Nutrição lhes cobra uma certa fidelidade e entra no jogo de forças com fins a não perder o poder de controle e de polícia, vejamos: sua maior força no jogo da relação saber-poder está nas normas e orientações de higiene na produção e consumo de alimentos, que inclusive tem força de lei, podendo aplicar penalidades aos estabelecimentos que prestam tal serviço, além de regular a atuação do profissional responsável que, em alguns casos, pode ser ocupado por um profissional gastrônomo. Trata-se da RDC – Resolução da Diretoria Colegiada número 216 (BRASIL, 2004), que é a mais importante para gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN. Essa RDC é vinculada a Agência de Vigilância

Sanitária - ANVISA, espaço do Ministério da Saúde que tem sua aplicação vinculada ao executivo municipal.

Compreendo que essa força, a da Nutrição, bastante presente no jogo das práticas das Gastronômias, se assenta na condição de uma norma, de um poder coercitivo, que também cumpre seu papel como produtor. A chave de pensamento em Foucault (2013a; 2013b) da norma como poder e não como lei, soberania ou interdição, permite a produção e a afirmação de resistências conforme explica Portocarrero (2004). Nesse ponto é possível um debate interessante sobre como tem acontecido os movimentos de resistência em relação a essas normas, no âmbito das práticas gastronômicas, mas que não avanço aqui, posto que não há tempo e nem fôlego nessa etapa para cumprir tal tarefa.

Dando continuidade a descrição do mapa-rizoma que apresenta o diagnóstico das Gastronômias, apresento:

Em azul claro indico a área de influência das Ciências dos Alimentos e a Química que também tem o alimento como a maior força, é a área do campo que se compreende como a mais ‘científica’ da Gastronomia. Corresponde ao que Latour e Woolgar (1997) denominam de ciência de laboratório; contudo, mesmo se referindo às ciências duras (*hard sciences*), aquelas que são baseadas em hipóteses e experimentos controlados, assumem que não olvidam das questões e das relações sociais envolvidas nos estudos. Essa também é a área de concentração do currículo do Mestrado em Gastronomia na UFC.

Em laranja é a área de concentração das pesquisas sob a égide do termo Gastronomia, segundo as teses e dissertações, publicações dos docentes dos bacharelados e currículo dos cursos, e das publicações da área nos espaços dedicados como o Encontro de pesquisa e do periódico *Mangút*. Ou seja, é onde se assenta com maior intensidade as produções do campo teórico-acadêmico.

Nesse espaço a predominância é notada nos estudos com maior força num único objeto, o alimento em suas diversas dimensões. É o espaço que reúne os estudos em Gastronomia elaborados em diferentes áreas de conhecimento – História, Antropologia, Nutrição, Sociologia e outras áreas das Ciências Sociais – o que produz um efeito dispersivo que os levam a direções distintas, para a partir de seus locais de pouso, serem engendrados no plano das racionalidades e alcançarem os espaços do conhecimento científico. É na interseção dos estudos alimentares que a Gastronomia tem comparecido como inquietação de maneira mais intensa.

Abaixo do nó 9 e 10 há um hachurado lilás - se localiza entres as linhas do Meio Ambiente, Ciências dos Alimentos, História e Antropologia. Se localiza logo abaixo, da conexão 8, a mais intensa, 9 e 10, parecem seguir as mesmas pautas, mas se orientam por questões éticas e políticas a partir dos alimentos - desde a produção até o consumo, que chamo aqui de 'ativismo alimentar'. São os temas ligados à questão de gênero, produção sustentável de alimentos, agroecologia, permacultura, e a questão da terra, reforma agrária, agricultura familiar, impactos do agronegócio, lutas pelo alimento do MST - Movimento dos sem-terra que atua com produção do tipo agroecológica e MPA – Movimento dos Pequenos Agricultores, por exemplo.

São temas ligados a questões ambientais que ganham novos contornos e explodem em direções muitas promovendo debates de alta intensidade entorno de formas não hegemônicas de produzir e consumir, buscando na comida, no alimento, na cultura alimentar, soberania e segurança alimentar, sustentação para construção de novas formas de vida, já que o comer e a comida são elementos vitais a todos os seres humanos.

A figura expõe as várias linhas de força que das Gastronomias acessam hoje para formar seu campo teórico-acadêmico. Não há um campo organizado e dedicado a pensar as *Gastronomias* e sua formação, mas forças dispersas em muitas relações saber-poder, com forte ação do campo do Turismo e Hospitalidade. Ambos agem em direções distintas e são forças que tentam impor seu domínio, subjugando os saberes das *Gastronomias* ao seu plano de racionalidade, uma vez que lidam com campos cujos códigos (científicos) já são respeitados pelos agentes dessas comunidades científicas.

Tais imposições são como pequenos golpes nas conquistas que avançam à medida que as forças institucionais que envolvem os cursos superiores e o recente mestrado em Gastronomia, além de outras ações de afirmação de sua singularidade, como os espaços de divulgação científica como dedicados, os eventos e periódicos, se fazem presentes e visíveis.

No plano das forças apresentado acima, congelado, fica visível o que mais se fez presente, de maneira mais intensa do que outras, e ainda há as que não estão ali representadas, a fim de deixar em evidência o que de fato sobressai e é onde alguma relação saber-poder tenta impor código numa tentativa de sobrecodificar.

Se a figura pudesse se mover veríamos que a cada movimento dos seus elementos, aparece uma nova composição, singular. Assim como numa espécie de caleidoscópio, que a cada movimento apresenta uma nova forma, com novas cores, intensidades e morfologia. Dito isso, é possível afirmar que temos *Gastronomias* e não uma única Gastronomia.

Assim, as *Gastronomias* como variados e distintos elementos em relação e experiências passam por reproduções engendradas em diversas ambiências e se dinamizam a partir dos enlaces que toda a relação entre o homem e o alimento, da comida e da cozinha vão se desenhando a partir das molas propulsoras de cada época e lugar. Foucault diz que o que é produtivo não é sedentário e, portanto, nômade (1977). E nesse sentido, as *Gastronomias* e o campo que se apresenta hoje possuem essas características: polifônica, múltipla e singular e nômade.

O nomadismo aqui não tem sentido simples de errante, sem direção, sem acento seguro. Em Deleuze e Guattari (2019) encontramos esse personagem conceito para caracterizar a ausência de regras, de normas. O nômade se conecta pelos encontros que vão produzindo diferença. As multiplicidades se afirmam por esses encontros e sem regras eternas, elas se fazem também no jogo dos enlaces.

Essa última característica do campo compõe e entrelaça com as demais e anuncia um espaço que atua com plasticidade e sem atender um *télos* pré-determinado. O que se configura como sua maior potência pode ser sua maior fragilidade e para atender ao jogo da ciência e da acadêmica institucionalizada podem render-se aos encapsulamentos, clausuras e toda sorte de ação em que se perca a autonomia. Para fortalecimento científico do campo esse movimento é quase inevitável, vide todas as regras intra e extra de campos já consolidados. A partir dessa inquietação nos propomos a debater sobre a disciplinarização e a organização do campo.

6.2. DEBATE SOBRE DISCIPLINAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO CAMPO

Como vimos, as *Gastronomias* passeiam entre o tema popular e a uma formação superior numa universidade. No movimento que tem a academia, a universidade como palco dessa forma passa-se a controlar o que se fala, como se fala e sobretudo quem fala em nome dele (FOUCAULT, 2014).

Tal movimento pode e tende a gerar uma busca por racionalizar os saberes que dispõem a rede que a entrelaçam, cristalizando e pior, enclausurando nos espaços acadêmicos. Na leitura de alguns dos temas tratados por Michel Foucault há algumas pistas que são similares ao que está acontecendo com as *Gastronomias*.

No livro *O Nascimento da Clínica e a História da Loucura*, Foucault nos apresenta tal pista, problematizando o caminho traçado por esses saberes para dar conta de uma reorganização do espaço e de uma linguagem que atendesse as dinâmicas de uma certa cientificidade, capaz de disciplinar o olhar e as diversas práticas. Na clínica, seria a doença na

vida, a lei da vida fundando o conhecimento sobre a doença. Na loucura, seria a desrazão e a razão como elemento para produzir as dimensões de normal e anormal.

O que me inquieta é que os dispositivos que produzem as *Gastronomias*, agora um novo dispositivo, são objetificados e, com ingresso na academia desejam se tornar científicos. Esse caminho e conquista pode enclausurá-la nas disposições de um pensar positivista, cartesiano e enquadrá-la em modelos racionais e pouco flexíveis, cientificando todo e qualquer ato gastronômico.

Mas de qualquer maneira, o ingresso nos espaços acadêmicos e universitários poderá conduzir a certa organização que comumente forjam as disciplinas, categorizando-as, reduzindo as suas multiplicidades e singularidade a certa homogeneidade capaz de alcançar uma ideia de reprodução controlada.

O debate a seguir problematiza essas inquietações levando em consideração uma outra questão, a de que a busca por uma espécie de institucionalização política e científica na academia não possuem outro caminho para sua própria existência, aceitação e reprodução. A existência e expansão dos cursos também.

Não se trata aqui de encapsulamento e não diálogo com um campo de práticas externo aos muros universitários. Não é disso que tratamos aqui, trata-se do disciplinamento, da clausura em si, um fechamento sobre si mesmo, no sentido da necessidade de alcançar certa organização e normatização e que acaba por produzir seu o maior inimigo, o uno, o individual.

Por esta via, relembremos que na aula de 25 de fevereiro de 1976, Michel Foucault problematiza a genealogia e o disciplinamento de saberes dentre outros temas para desenrolar um debate que tem sobretudo, a Medicina como palco das suas problematizações. Segundo ele, a existência plural, polimorfa, múltipla, dispersa de saberes diferentes é capturada por uma certa ordem que tem tanto o econômico como o social no cerne do interesse. (FOUCAULT, 2010).

E à medida que foram se desenvolvendo tanto as forças de produção como as demandas econômicas, aumentaram o valor desses saberes que devem ser organizados, homogeneizados, generalizados, normalizados, centralizados e classificados para então fazê-lo ser codificado para promover a profissionalização, base para uma reprodução sistematizada e portanto, disciplinada.

Segundo o autor, o disciplinamento de saberes é ao mesmo tempo, fato e regra da ciência e é a partir disso que se pode compreender o aparecimento da universidade, “[...]”

como um grande aparelho uniforme dos saberes, com suas diferentes categorias [...]” (FOUCAULT, 2010, p.154). A universidade tem então a função de seleção e domínio dos saberes, uma espécie de monopólio de fato, mas também de direito que faz com que saberes que não tenham nascido ou se formado no interior desse campo institucional, saberes selvagens, saber nascido alhures se vejam automaticamente excluídos e menos desclassificados a priori

A partir do ingresso na universidade o problema seria saber se quem falou era qualificado ou não para falar, em que nível se situa esse falante e suas práticas. O controle passa a censura do que é dito e por quem é dito, mas também o que pode ser dito sobre determinado saber, que agora organizado, possui uma “casa” do poder e é aí onde reside a relação saber-poder e as técnicas disciplinares de poder (FOUCAULT, 2010).

A partir da leitura da aula referida acima fizemos uma digressão ao livro *Vigiar e Punir* (1974) onde Foucault apresenta as noções de disciplina e poder disciplinar, mas se refere a sujeitos, que ao serem bem ‘adestrados’ se tornam dóceis e produtivos atendendo ao jogo do sistema capitalista de produção. Essa noção persegue as pesquisas de educação e ensino para problematizar questões centrais da escola como a sua razão de existir e os efeitos nas subjetividades dos estudantes, em especial.

Dessa forma, faço uma consideração para esse debate, partindo da perspectiva que a Universidade como um aparelho disciplinar de corpos (FOUCAULT, 1987b) é também de saberes e, desdobrando disso, que ela pode ser tanto um espaço privilegiado de visibilidade do conhecimento, como também de seu domínio e clausura. Segundo Foucault (2010) o disciplinamento organizou um novo modo de relação entre poder e saber, aparecendo então uma nova regra, que não é a da verdade, mas agora é da ciência.

Ou seja, ao pensar os espaços universitários como um totem do conhecimento, em especial o científico, podemos pensar que os conhecimentos que alcançam o status de válidos adentram seus muros para, a partir dali se tornarem visíveis, mas acabam por também se tornarem passíveis de domesticação em favor das regras que regem a ciência e pesquisa científica. Além disso, a Universidade como espaço de formação de novos profissionais tende a reproduzir lógicas mercadológicas. Dito de outro modo, acaba definindo o que deve ser produzido e reproduzido em seu nome. Assim, parece-nos que não são todos os saberes que ingressam nesse espaço, seja porque ainda não articulam interesses de vários níveis e esferas ou porque ainda não se prestam ao adestramento.

O sucesso do poder disciplinar, segundo Foucault (1987b) está no bom adestramento que envolve o olhar hierárquico (o que diferencia os bons dos maus, o maior do menos, quem pode mais de quem pode menos), a sanção normalizadora (que seriam as regras e os mecanismos penais) e os procedimentos do exame (um esquema de vigilância, sobre como se comportam).

Essa perspectiva crítica não exclui a universidade como espaço de liberdade, tão cara a Foucault (2014, 2013) e aos que nela habitam, lecionam e pesquisam. A Universidade como espaço de excelência, de transição, de construção e consolidação de saberes e verdades (CAPONI, 2014), é também um local de formação e de aperfeiçoamento científico.

Contudo, ao mesmo tempo, é também o espaço privilegiado e reconhecido socialmente de produção de pesquisas e, portanto, de verdades científicas, que, acopladas ao jogo social, e às vezes, apartado dele, mas sempre de olho nele, é o *locus* do saber, da ciência e da produção de conhecimento. Além disso, a Universidade também é um ambiente de reflexão e lugar de política: nas públicas, é condição inegociável, o financiamento público, a inclusão, a representatividade, a pesquisa e a formação de alta qualidade, para além das exigências de mercado. Em resumo, a educação é uma aposta de longa duração (SALLES, 2020) e a Universidade segue na mesma direção.

Segundo Foucault (1987b) há duas funções ou perspectivas dos espaços de aprisionamento, aos quais podemos também associar as escolas e universidades. A função primeira é conferir visibilidade e sua função secundária, a de enclausuramento. Ao dizer isso, Foucault indica que o que pomos em clausura também está posto em evidência, daí porque “[...] a visibilidade é uma armadilha” (FOUCAULT, 1987b, p. 166).

Pensar sobre esse aspecto nos dá pistas do que pode acontecer aos saberes que envolvem as *Gastronomias* que agora adentram o mundo acadêmico e científico e como esses movimentos produzem configurações e contingências de seus espaços de práticas. Inspirada por essa perspectiva construída a partir das linhas acima apresentadas no capítulo 3, foi possível construir a rede de como operam hoje, forjando o que e como se comporta o campo teórico-acadêmico, representado pela figura rede-rizoma já disposta e descrita neste capítulo.

É pelas ações da universidade que se dá a visibilidade do conhecimento produzido em seus muros, pelos seus agentes, pelos seus movimentos e lutas. A Universidade é o espaço dedicado, disciplinado a, destinado à produção e reprodução de conhecimento, através do domínio e do controle dessa produção. O que é importante produzir, o que se pode produzir em seu nome e aqueles que detém o poder de produzir é definido nos espaços da

Universidade. Embora ela não seja uma empresa e nem uma repartição pública qualquer (LAVAL, 2019; SALLES, 2020) suas formas de gestão devem resguardar estreita relação com os conteúdos que produz e divulga. Ou seja, a produção de uma Universidade, deve ter relação direta com suas pesquisas, com seu ensino e sua extensão, pois é por essa via que se dará a visibilidade dessas instituições.

Embora saibamos que nem o conhecimento, nem a pesquisa e nem o ensino estejam exclusivamente na Universidade, é nela que se encontra o seu lugar de verdade, de produção de jogos de verdade, de relações que permitem ou não determinados saberes fazerem ou não parte do seu jogo. Portanto, é na Universidade que a relação saber-poder reagirá com maior ou menor força ao que lhe interessa, ao que lhe é estranho ou mesmo às possíveis inovações que nascem do seu próprio campo. Assim, o conhecimento tem sua casa, a universidade (CARVALHO, 2014).

A educação em si já possui estratégias de domínio de corpos, juízos e valores e essa crítica é bastante presente nos estudos foucaultianos nesse campo. Por essa via, procuro compreender a questão que vez por outra nos acomete, a educação é para disciplinar ou para libertar? Mas vamos nos ocupar do ensino na Universidade e os sentidos para pensar no ingresso de determinados saberes na universidade, como no nosso caso das *Gastronomias*.

E, avançando no debate, ao professor não cabe apenas o governo sobre outros (CAPONI, 2014), quando auxilia aos alunos a tarefa de governar a si mesmos? Ou ainda a não se limitar a reproduzir os saberes aceitos, aqueles que atingiram o estatuto de verdade e nem tampouco a criar estratégias aceitas, em forma de pesquisas científicas, para verificar se essas verdades foram assimiladas?

Muito embora viva numa incessante busca pela contra força que a engendra nos aprisionamentos promovidos por elementos que a governam e disciplinam, além do próprio enclausuramento nos dispositivos de geração de conhecimento, as Universidades em resumo são um espaço tanto elitista quanto conservador.

Contudo, é preciso admitir que a Universidade e o mundo acadêmico oferecem grandes oportunidades para o exercício da liberdade, e provavelmente por isso, seja sempre tão atacada. Dessa forma é necessário que essa questão esteja sempre posta problematizando os seus pressupostos e partindo da “[...] noção de universidade como espaço de reflexão e lugar de política” (SALLES, 2020, p. 17). E sobretudo que nem o conhecimento e nem os muros sejam tão rígidos como fósseis a serem contemplados.

Para as *Gastronomias*, figurar entre os saberes universitários muda muita coisa. Tanto do ponto de vista da visibilidade como do enclausuramento. Pois se apresenta como um novo espaço que dá condições de possibilidade para o surgimento de novas verdades, contrapondo outros conhecimentos já postos na academia e outros que chegaram a alcançar ou que ficaram subjugados ao seu status de verdadeiro ao longo da história (DAMÁZIO JÚNIOR, 2014). O alcance dos espaços de racionalidade científica para os saberes que a engendram pode promover o seu enclausuramento subjugado ao governo dos conhecimentos normalizados como a visibilidade tão almejada pelos agentes que a desejam figurar na condição de ciência. A armadilha está aí: pode-se ganhar ou perder com sua inserção na Universidade pública.

A lógica produtivista e quantitativa que regula as práticas da Universidade pode servir de exemplo de confrontação política da relação saber-poder, mesmo quando utilizado o próprio jogo institucional contra ela mesma ou contra as instituições que a regulam. Nesse sentido, é na base das relações saber-poder que o jogo se dá. No entanto, essa batalha se dispersa em tensões internas e tensões externas, sempre na perspectiva de sujeição e das adequações às normas acadêmicas para compor a paisagem de uma Universidade que se pretende livre de coerções para pensar.

O que queremos dizer é que, nas disputas que elegem o que fica e o que sai, o que é soberano e o que é dominante, há sempre um desejo por liberdade que só é alcançada quando mais e mais se engessam os esquadros dos desenhos científicos estruturantes da realidade acadêmica.

As análises de Foucault são centrais para compreensão das biopolíticas, que são o poder sobre os corpos e das governamentalidades que operam no nível do controle social, impondo formas de conhecimento universais que devem ser reconhecidas por todos como se sempre estivesse estado ali (REVEL, 2005). E é na relação saber-poder que se engendra a Universidade e em seus menores núcleos, os cursos, é preciso observar o jogo das resistências para compreender os jogos de verdades postos, mesmo que a cada exercício de resistência, novos poderes e saberes formam novos diagramas, como diriam Deleuze e Guattari (2019).

A questão é a chegada dos saberes das *Gastronomias* à Universidade promove além da domesticação também o controle dos movimentos de sua produção e reprodução e é nela que o conhecimento ganha prestígio a partir da pesquisa científica. Esse prestígio é cerceado pelo controle que para sua manutenção e comparecimento aos jogos científicos passa a ser trabalhado pela lógica da normalização, homogeneização, classificação e centralização. Portanto, suas singularidades e sua multiplicidade, que são condição substantiva, atualmente

no campo podem estar ameaçadas pelo desejo de adestrá-la aos jogos da ciência sob pena de sua manutenção nos espaços acadêmicos não terem validade nem tampouco condições de possibilidade de existência.

MODULAÇÕES DAS GASTRONOMIAS CONTEMPORÂNEAS

Para arrematar os debates aqui traçados considero apontar para pistas que vão na direção do que apontamos para compreensões sobre Gastronômias. As modulações que nos referimos no título apontam para as inúmeras variações e a sua contingente dispersão num emaranhado de linhas flexíveis e duras que descrevemos aqui como conversadoras, populares e de cientificação.

Pois bem, o percurso promoveu acessar o plano analítico pleno e efervescente movimento não é tarefa simples. Havia um furacão, uma perspectiva de que estava tudo acontecendo ao mesmo tempo. A dimensão do hoje se dava não pelo dito escrito, aquartelado em papel, em teses, em textos, na diversidade dos documentos acessados, mas pelas linhas de anseios que moviam e atravessavam. Atravessamentos comuns que conectaram heterogêneos.

Só fazia sentido estar em sala de aula se a comunicação fosse transpassada pelos nossos desejos, o desejo racional de compreender o que era gastronomia, a ansiedade por defini-la e tentar traçar caminhos lineares para dar conta de sua compreensão e possível reprodução. Começamos assim porque aprendemos assim. Foi preciso desconstruir e aprender a aprender.

Investigar o sentido desse curso superior havia de levar a um lugar mais amplo. Os códigos conservadores daquela gastronomia aristocrática, burguesa, masculina e europeia travava qualquer dimensão alargada possível. Tornava-a pequena para a imensidão da Universidade e dos desejos que estavam sendo germinados nas salas de aula. Inquietações postas e algo se movia, nossos pensamentos precisavam ser postos na mesa, escritos, levados a sério. Os atravessamentos genuínos declarados e compartilhados com estudantes expressamente inconformados em ser chefes celebridades orientavam meu olhar e minhas leituras. Eram eles que iam me ensinando a olhar as *Gastronomias*.

Seguir pistas e acompanhar movimentos foi a saída para dar conta da efervescência que acontecia no campo das *Gastronomias*, mesmo sem saber ao certo delas, havia alguma desconfiança. Suas linhas, já dispersas, se embaralhavam e foi preciso experimentar pensar de outra maneira. Tanto o encontro com o pensamento dos autores que acompanham essa investigação, como a cartografia, puderam comparecer porque havia disposição para novidades imprevisíveis. Assim, existia uma procura, mas o que foi sendo descoberto não era exatamente o que começamos procurando. Ainda bem!

Atravessada por entender o que advém como Gastronomia perseguimos as pistas de pesquisadores, professores, alunos e toda sorte de autor que ousou escrever e se aventurar a pensar sobre ela. Ao mesmo tempo acompanhava em forma de diagnóstico o movimento presente problematizando a sua chegada a Universidade pública no formato de curso bacharelado e perseguindo pistas de um certo mapa conceitual inicial a fim de descrever que gastronomia está sendo praticada e quais desejos estão postos no campo e o melhor, para construí-la não para decifrá-la. Eis o desafio comum.

O enunciado Gastronomia, para além de uma prática, carrega um sistema de pensamento que vem determinando o modo de se relacionar com o comer, com a comida e o processo e elaboração dela, traduzido pelo entendimento das noções de arte culinária, cozinhar e culturas alimentares. Os discursos que o acompanham determinam o certo e o errado, como e quando comer de maneira a diferenciarmos dos animais, dos ditos selvagens, dos povos sem educação à mesa e daqueles denominados de não civilizados. Hoje, no entanto ela é menos um sistema de regulação dos modos de comer e cozinhar e mais um espaço amplo e alargado de pensar e questionar, sobretudo os muitos processos de produção, comercialização e descarte de alimento. E sua perspectiva só amplia.

A investigação seguiu acompanhando processos que tinham inquietações coletivas, assim como as invenções são fruto de muitos desejos que foram possíveis de realizar a partir e sobretudo dos encontros. Foram esses, os encontros, cada um deles, em sua singularidade que proporcionaram experimentar os movimentos e trazê-los aqui em conjunto com os pressupostos teóricos, articulados com pensamento dos autores estudados.

O objetivo inicial da pesquisa partiu da necessidade de conhecer as forças que desenham o campo teórico-acadêmico da Gastronomia levando em conta que os bacharelados. Esse novo espaço do pensar a área estaria realizando sua efetuação e sobretudo o seu fortalecimento. Há muito mais a acompanhar num campo de realizações, pensamentos e produções em nome de um conhecimento do que os dados registrados em artigos, teses, dissertações e toda ordem de documentos que se refira a divulgação científica do que se passa e faz com as *Gastronomias*.

A cartografia, mais que um método é uma postura de investigação e proporcionou questionar e ultrapassar fronteiras das relações de pesquisa instituídas permitindo alargamentos de horizontes conceituais e metodológicos e, mais ainda, não se restringiu a pesquisa em si, mas a outros modos de existir nas clausuras acadêmicas.

A apreensão com as clausuras parece não fazer sentido quando enxergamos o jogo academia x mercado profissional, mas não é desse espaço que estamos abordando quando tratamos dessa possibilidade, mas da real ação de envelopamentos e formatações que a ciência carrega em si para ser postulada como tal.

É da necessidade de isolar os objetos que se desenha todo o método científico e, portanto, de tal isolamento, produz-se as formas supostas de nenhuma interferência humana ou subjetiva aos dados científicos. Assim, a preocupação seguiu em duas direções, uma de certo isolamento dito necessário para garantir seu rigor científico, amarrando em universalizações teorizadas como respostas as sequências de fenômenos que vão estabelecendo tanto o que é Gastronomia como deve ser tratada, estudada e ensinada. A segunda deixou suas fronteiras porosas não significando falta de consistência no que se pensa e articula sobre o que as envolve e sim e último caso, aceitar sua condição contingencial, suas multiplicidades e, portanto, de muitas *Gastronomias* possíveis e de acatar que falamos não em uma ciência, mas em Ciências Gastronômicas, sim, ciências no plural. Se ela não se resume a uno, tampouco não há uma única ciência capaz de dar conta dos múltiplos objetos que se apresentam nas *Gastronomias*.

Ambos os movimentos têm adeptos no campo, talvez não com essa precisão, mas se apresentam em matizes também múltiplas o que dificulta, em muito, certo delineamento inclusive do que é Gastronomia, anseio intenso e presente no campo. Embora esta seja uma inquietação latente, como deixamos claro, nem tudo do que estão a tratar está inscrito nos moldes conservadores sobre a égide gastronomia e ocorrem muitas inscrições de construções a todo tempo.

Ou seja, há que se considerar inclusive, que as variações de *Gastronomias* que se apresentam, as muitas dimensões, além de acessarem outros campos, de que ela acessa também, não o fazem de maneira consciente. Explico, ao acessar o campo de conhecimento da comida, se trata de um outro campo, que faz parte do que enseja *Gastronomias*, mas não se trata da mesma coisa, nem de sinônimos de uma mesma coisa. O que quero dizer é que, estudar comida na Gastronomia é diferente de estudar sobre comida de forma geral. Esse último cenário é comum entre pesquisadores quando estudam comida, alimento, cozinha, produtos alimentícios, quando na verdade estão tratando de um outro campo, o qual muitas vezes sem sequer associar-se ao que se trata como campo da Gastronomia.

Também, a porosidade e indefinição do próprio termo dificulta, como vimos quaisquer tentativas de delineamento, de estabelecimento de bordas e o que inclui ou fica de fora. Dessa

feita, fica mais claro compreender o que deixavam de fora segundo os dados do Observatório, mas esses que estavam a priori de fora foram se tornando visíveis à medida que o movimento no campo se intensificou, sobretudo quando se tratava das ações que tentavam de certa forma organizar o campo e promover o encontro de pesquisadores que pudessem dialogar com seus pares.

E foi daí que conseguimos visualizar as forças conservadoras e as de popularização que também participam das forças de cientificação, na observação possível das visibilidades que o dispositivo Gastronomias permitiu disparar para muitas e dispersas forças, embora aqui tenhamos deixado apenas as três que, em nosso entendimento, dão conta de apresentar as intensidades e as disputas saber-poder no jogo das construções do campo teórico-acadêmico que tem intenso desejo de institucionalizar e portanto fortalecer.

Para dar conta de reproduzir e, portanto, formar profissionais gastrônomos, há a tensão entre os desejos de popularizar e conservar, ajustando ao que permite ou não cientificar. De todo modo sua condição atual tenta não se limitar ao que era, mas ao que deseja ser, sendo, portanto, à medida que os encontros, contatos e novas problematizações e possibilidades começam a se desenhar e ainda assim sustentam certa porosidade das fronteiras.

O desafio está na invenção e criação, a partir do que cada movimento proporciona e nenhum diagnostico é capaz de dar conta com a precisão de uma ciência cartesiana. E, sem normas para disciplinar, suas forças seguem também dispersas e por isso um pouco mais difíceis de serem capturadas por um e outros lados que detenham o desejo de normalizá-las em quaisquer regras e sistemas de controle que promovam sua conservação e enclausuramento.

Contudo, para estabelecer esse conhecimento como ciência ou muitas ciências - como defendemos, como campo científico, as capturas serão mais que realizadas, serão desejadas, como já vem sendo. O seu estado atual só se sustenta em último caso, se o movimento de institucionalização parar e outra gama de contingências se realizarem, ou seja, todo movimento que o campo realizou nesses últimos anos cessasse e paralisado, se fixe noutros espaços já consolidados onde nada se constrói e ainda aconteça a supressão de formação de gastrônomos.

Porque se a dispersão e as multiplicidades que ora visualizamos são hoje sua maior força e virtude, é também o seu maior entrave para os aparatos institucionais que precisam visualizar a concretude das bordas para conduzir seu acesso aos espaços científicos.

Para o campo acadêmico tais bordas estão alinhadas aos conteúdos disciplinares e nos desejos anunciados nos projetos de formação. Essas condições se reúnem sob um contexto de ciência positivista e cartesiana, onde predomina o pensamento atual embora a noção de trans, inter e pluri disciplinares acate a maioria dos conhecimentos com essas condições.

Em nossa perspectiva, essa ideia de multi, pluri e trans acaba por fortalecer a ideia de disciplinarização como espaços dotados de início, meio e fim, mas que se aderem e dialogam sem informar que o que ocorre mesmo quando são anunciadas as incapacidades de dar conta de que tudo está em relação, queiram ou não. O que ocorrem não são trocas, são encontros para produção do novo. Do mesmo modo afirmar diferenças é apartar, é não trazer junto, é confundir a possibilidade de inventar algo novo com a renovação da própria diferença. Podemos pensar então em seu potencial analítico e propositivo de diferenciação é também de invenção de qualquer modelo. O que nos faz lembrar a frase de Deleuze, o que se repete é a eterna diferença.

Importa dizer que esta pesquisa não tem a intenção de falar pelos gastrônomos, posto que a luta que segue aqui é deles, mas traçar uma transversal da luta deles que me atravessa, sendo então a mola propulsora para uma série de acontecimentos que têm os professores-pesquisadores como protagonistas, impulsionados por eles, os alunos e os egressos.

Mas ao fazer as *Gastronomias* falarem em seu nome próprio, questionamos se não estamos inscrevendo nos moldes bourdieusianos de campo, olhando as lutas e toda sorte de disputas e controle. De todo modo, o percurso realizado coloca as *Gastronomias* como um espaço dedicado, sobretudo vivo e pensante sob a sua própria condição, mesmo que essa nuance não esteja expressa de maneira objetiva.

O que passa a autorizar aos gastrônomos a falarem por ela – as *Gastronomias* – são os cursos superiores de gastronomia e todo movimento acadêmico. Esse processo pode ser compreendido como as relações de si, os processos de subjetivação dos gastrônomos via recusa em ser o que está delineado nos PPCs, como já identificamos antes: “[...] cozinheiros com preocupação com a saúde” (SOARES; SÁ; FIGUEIREDO, 2021). O que há é a busca por espaços e domínios de resistência às forças do instituído, das relações de forças com outras forças, dos poderes que insistem em golpeá-los, que tentam moldá-los e tensionam as forças conservadoras e profanadoras. A produção das *Gastronomias* segue *pari passu* a produção de sujeitos Gastrônomos e essa tarefa, está longe de qualquer currículo pré-determinado, mesmo reformulado e constantemente atualizado. Também não está e nem mesmo estará nas possíveis diretrizes que um dia existirão. Tampouco em mão do corpo

docente que ocupa e realiza os cursos. São os Gastrônomos que vem desenhando sua história e construindo as Gastronomias do presente, as que eles desejam.

Por isso, aos gastrônomos parecem tentar “[...] inventar modos de existência, segundo regras facultativas, capazes de resistir ao poder bem como se furtar ao saber, mesmo se o saber tenta penetrá-la e o poder tenta apropriar-se deles” (DELEUZE, 2019, p. 121).

Sobre a noção de *Gastronomias*, a tarefa foi analisar estados mistos, agenciamentos, aquilo que Foucault chamava de dispositivos, “[...] estratégias de relações de força, sustentando tipos de saber e sendo sustentados por ele” (FOUCAULT, 2019, p. 244). Era preciso então, não remontar aos pontos, mas seguir e desemaranhar as linhas: uma cartografia, que implicava numa microanálise (o que Foucault chamava de microfísica do poder e Guattari, micropolítica do desejo).

Porque foi nos agenciamentos que encontramos focos de unificação, nichos de totalização com processos de objetivação e subjetivação sempre relativos, a fim de seguirmos ainda mais longe em uma linha agitada. Dessa forma não buscaria origens mesmo perdidas ou rasuradas, “[...], mas pegariamos as coisas onde elas crescem” (DELEUZE, 2019, p. 113). Essas condições se apresentaram nas explorações do campo, via documentos e foram descritas nas linhas de força, oriundas das experiências com a editoração da revista e organização do evento em conjunto com a habitação no plano comum.

O que quero dizer é que a condição múltipla do que circula nas *Gastronomias* está presente tanto no modo como ela é pensada, como nas muitas práticas presentes no campo. Ou seja, foi preciso olhar para elas de uma outra maneira a não as enquadrar num certo modelo para elaborar e ver sua condição substantiva.

Foi a partir desse olhar que apareceu a singularidade e a heterogeneidade do campo que também se faz presente na dimensão de um modo de consumir alimentos orgânicos, agroecológicos e nos produtos alimentícios artesanais, onde a condição não responde a formas padronizadas, exigidas pelos mercados globalizados que homogeneizaram os produtos, o consumo, os hábitos e as características dos alimentos e os consumidores. E na orientação dos estudos dos alimentos via seus biomas e não pelas fronteiras administrativas que além de empobrecer a perspectiva mais confunde que ajuda.

Há, portanto, uma valorização da força do artesanal como uma condição de aproximação do homem com o fazer-ser e ser-fazer com o alimento em todas as suas dimensões e processos. Numa composição subjetiva de si com o mundo, retornando a dimensão sensorial e afetiva para a produção do que acima de tudo nos mantém vivos. Não à

toa, pululam experiências de empreendedores que abandonam os espaços formais e atrativos do mercado de trabalho em diversas áreas e passam a se dedicar ao trabalho direto com o alimento, inventando novas formas alternativas e inovadoras de comércio desse fazer.

Acredito que tal liberdade se assenta nas ausências de um marco regulatório, diretrizes curriculares e toda sorte de normas, regras e leis que como plano do pensar moderno, enquadram nossos desejos, pensamentos e sentires em fórmulas prontas, acabadas, explicativas, derivadas e normalizadas.

O deslocamento das *Gastronomias* inscrita em restaurantes com produções culinárias caras, assinadas por renomados chefes de cozinha, sobretudo estrangeiros, se mantém viva e coexistindo especialmente nas grandes capitais, nos grandes centros urbanos, onde a produção e o consumo do alimento *in natura* se mantém distantes. Foi possível visualizar que tal distância tem sido rompida por aquela inscrita na academia, em que os cursos de bacharelado vêm (des)construindo e reescrevendo. Esse é um ponto de inflexão demasiado importante para compreender como o campo teórico acadêmico tem se ocupado desse saber, alargando-o sobremaneira.

Como não há um ponto de partida seguro sobre o que se compreende como gastronomia, posto que, embora não seja um problema direto aqui, é uma das inquietações postas que, em face às posições teóricas assumidas e foi possível diagnosticar que segue sendo escritas pelos que dela se ocupam hoje. No entanto, a palavra conceito comumente usada para tratá-la sob condições teóricas ou não, que tem sustentado algumas práticas ainda dispostas no campo, incluindo a academia e em especial na pesquisa, carrega um sentido crítico, mas que segue sustentado pelas noções conservadoras, no movimento moderno de se distinguir pelo consumo, de comida e bebidas e todos os itens que seguem acoplados a essa ação. Por isso, há um fértil espaço para construção e diálogo, conferindo a vitalidade que os saberes devem ter na academia.

O que ocorre no movimento atual aponta contra uma certa etiquetagem de comida, o alimento mercadoria, o agronegócio e seus *comodities* e claro, seus efeitos deletérios na Terra e na terra para os quais as *Gastronomias* se voltam.

Os saberes que delineiam a noção de gastronomia e suas dimensões na atualidade tem sido alargado pela definição da Via Campesina⁴⁵. Tal definição tem o objetivo de contrapor o conceito de segurança alimentar da FAO - *Food and Agriculture Organization of the United*

⁴⁵ O foco das atividades da Via Campesina é fortalecer, no mundo, a luta contra agronegócio e o modelo industrial alimentar, marcados pela exploração dos recursos naturais e dos trabalhadores e trabalhadoras.

Nation, promovido pelos governos e que, no entendimento dos movimentos camponeses, favorece mais os interesses do agronegócio do que o dos povos originários e que se ocupam da terra. Esse é um ponto particularmente interessante para pensar e debater a construção de um campo de pensamento para a gastronomia, porque a partir e com ele pode nascer um plano de sustentação teórico ético estético para as *Gastronomias*.

A pesquisa também buscou sobretudo sair de um certo pensamento sobre gastronomia que se assenta numa espécie de tabuleiro viciado observando como ela se apresenta hoje. A gastronomia como espaços exclusivos, requintados e caros, dispostos em restaurantes assinados por chefes celebridades que cobram uma fortuna pela sua culinária dita de origem e autoral. Não negamos que esse cenário ainda é comum em especial nos grandes centros urbanos onde a relação com alimento obedece a regra estritamente via consumo, mas não é sobre esse terreno que seu campo analítico tem se debruçado e se o faz é para problematizar e repensar a dimensão social e comercial do âmbito das *Gastronomias*.

No entanto, e como uma contra força, produzindo o que Guattari chama de revolução molecular, já é possível visualizar movimentos em direção oposta, compreendendo não apenas as *Gastronomias* por vias ecológicas, social, mas como um caminho para não aceitar a hegemonia do sistema (capitalista) alimentar que é comandado pelas seis maiores empresas do mundo e junto com o movimento do agronegócio define quem come, onde come e o que se come e pior, se deve comer.

Tal movimento adentra fortemente os cursos de bacharelados e o pensamento que perpassa as análises em seu nome na esfera acadêmica mesmo que não esteja expresso numa mudança ou revisão de projeto de curso. O que se mostrou é que é difícil se manter naquela ideia de gastronomia enclausurada no luxo e na escassez. Mesmo nesses espaços há um movimento em que as singularidades e as multiplicidades se formam via modelos artesanais de produção, conferindo-lhe alguma sensibilidade às questões políticas e sociais que permeiam a alimentação e todas as suas conexões. A noção de que o alimento também é terra e a Terra, segue modelando os discursos que quase imbricam as *Gastronomias* nos contextos dos movimentos ambientais.

Como flechas, o mergulho no campo promoveu encontros, mas também em confronto com muitos pensamentos, desejos, coraças e preconceitos que exigia sobretudo desacelerar. As exigências da ciência moderna e os cientificismos da academia de que tentamos debater sobre os possíveis aprisionamentos das gastronomias nos ambientes universitários estiveram

em constante tensão não apenas aqui no plano da experiência cartográfica, mas no fazer-pensar-articular-pesquisar as *Gastronomias*.

Embora haja um enorme desejo de científicá-la há um outro desejo não tão claramente articulado, em fazer uma ciência diferente, uma academia que pense e ensine diferente. Algo que se mostrou possível com o método cartográfico, que opere e ‘sirva’ à academia como um plano teórico analítico pela via das experiências, sobretudo questionando o instituído.

As práticas que atravessaram os movimentos no campo produziram confluências de ações que não se resumem as duas in(ter)venções que escolhemos para apresentar aqui. Ambas são ações acadêmicas que estavam sob coordenação e ação de professores, ou seja do lado de uma saber-poder. Mesmo com toda dificuldade em delinear o que podia ou não ser aceito como gastronomia esses movimentos foram capazes de inclui-la definitivamente nos espaços de divulgação científica e excluir quem dela não se ocupa, esclarecendo sobretudo uma questão que emergia desde as primeiras leituras para mim, a diferença entre Gastronomia e Alimentação é ‘ínfima e total’ parafraseando Foucault em seu livro *O nascimento da clínica*.

No entanto, as duas ações fizeram o papel de agente delimitador do que é Gastronomia, distinguindo, portanto, quais pesquisas e pesquisadores entram ou não no campo e podem ou não fazer parte dele. É a ação da força disciplinar no sentido debatido anteriormente, talvez aprisionadoras, que pelas ações propostas começam a ser organizadora e diferenciadora do que entra e do que sai.

Ainda, mesmo que a temática do e pelo alimento apareça com maior intensidade em todo campo teórico acadêmico e os outros elementos que compõem sua rede de interlocução entre todos os atos de alimentar-se, a culinária, as cozinhas, as comensalidades, as bebidas, é o ato de cozinhar que está esquecido nas análises produções acadêmicas e sugerem maior atenção. Essa prática, a de cozinhar está quase em sinônimo a prática gastronômica, sugerindo que um é outro, o que encolhe sua perspectiva, sobretudo na Universidade.

Nos parece que o ato culinário, a prática na cozinha é o ato gastronômico que desponta com maior intensidade nos cursos superiores. Esse é um espaço temático, que além de possuir maior força é também o maior ponto de tensão e carrega em si uma infinidade de elementos e argumentos tanto para distanciá-la como para aproximá-la dos olhares científicos acadêmicos. Muito embora, a inserção desses conhecimentos nos espaços acadêmicos e universitários já seja por si só produto e produtor de um espaço outro, quebrando barreiras e aversões, resta saber até quando a culinária se manterá como um saber tradicional e não capturado pelo modo exclusivo e racional que certos modos de pensar científico operam. A escolha pelo termo

fichas técnicas e não mais receitas, os padrões de medida finamente registrados e atos como saber quebrar um ovo com uso de uma única mão são só exemplos que marcam certo conservadorismo e cientificismo.

No entanto é justamente esse ato que ainda tem tido pouquíssima atenção, tanto sua problematização como sua possível conexão e interface com as práticas científicas. Mas também é importante destacar mais duas questões. A primeira é a condição atual dispersa e não centrada do campo e das investidas dos campos que se creem fortes e autorizados a falar sobre alimento, comida, comer e da alimentação humana incluindo a Gastronomia que tem como prognóstico alguns caminhos. Um deles é o de buscar se equiparar em forma e força aos campos já consolidados, para enfim seguir fazendo parte do jogo ou buscar sua vitalidade nas interseções, condição que exigirá novas formas de organização, pensamento, ensino, pesquisa e extensão.

A segunda questão é o intenso e cuidadoso trabalho do campo do Turismo para pensar as *Gastronomias*. O que ampara seus debates possui lógica no consumo e, portanto, de dinâmica altamente atrativa e em especial para formação de novos negócios baseados na economia da experiência⁴⁶. Experiências intensamente prazerosas desejantes, aquelas debatidas por Paul Preciado em seu livro *Testo Junkie*.

O que inquieta é qualquer apropriação indevida a uma tarefa que as *Gastronomias* vêm se debruçando, nas esferas micropolíticas, que são como microrrevoluções que culminam na defesa da vida, sua manutenção e expansão, com a criação de espaços outros que são resistência a uma lógica dominante do industrial, do latifúndio e da monocultura em oposição ao artesanal, à manufatura e personalizado. Esse é um fio condutor de um debate necessário, a relação, apropriação pelo campo de Turismo e Hospitalidade.

Uma questão que permanece em suspenso e ainda não trabalhada é a relação Educação, Ciências e Saúde ao empreendimento da pesquisa em jogo. Muito embora possa dialogar pela via da alimentação-saúde, a questão esbarra na consideração já tratada acima, a Alimentação e Gastronomia são distintas e o alimento não é o elemento central desse saber, mas ocupa de fato, um espaço privilegiado, como inclusive vimos nas práticas e produções do campo.

A vista disso e pelos caminhos teóricos da pesquisa, aventamos subverter a ordem das disciplinas e pensar que as composições transversais tanto dialogam como fazem parte desse

⁴⁶ A economia da experiência significa que as empresas devem proporcionar momentos únicos e emoções memoráveis aos seus clientes, conceito forjado por B. Joseph Pine II.

ensejo e do como as *Gastronomias* se apresentam hoje. E acima de tudo, propomos aqui lutar contra toda forma de normalização, homogeneização, clausura e encapsulamento em códigos e regras, posto que é exatamente esse o ponto de encerramento das vitalidades que impendem de questionar a nós mesmos e ao que estamos fazendo aqui, contestar o instituído e sabido impedindo novas inflexões e invenções.

O que está potencialmente em jogo nas *Gastronomias*, são as tensões, são as lutas transversais contra toda precarização, de pensar e colocar a vida como prioridade, no centro do debate, como uma política vital, radical e necessariamente antiliberal. Essa deve, em nossa perspectiva, ser uma tarefa de todos os campos, mas que se expressa intensamente como um caminho ao plano de sustentação do campo e do que está em jogo nas *Gastronomias*.

Para arrematar esse enredo, circulam novos problemas que são capazes de produzir novas possibilidades de caminhos, novas pesquisas, de novas formas de construção e novos espaços para as *Gastronomias* e para seguir apresentamos uma pergunta de Foucault que guiou durante todo o processo da investigação e vale para esse momento:

[...] de que valeria a obstinação do saber, se ela assegurasse apenas a aquisição dos conhecimentos e não o descaminho daquele que conhece? [...] A questão de saber se é possível pensar diferentemente do que se pensa, e perceber diferentemente do que se vê, é indispensável para continuar a olhar e a refletir (FOUCAULT, 1977, p. 14).

Por fim, a cartografia aqui desenhada, trata de apresentar não apenas um processo de investigação, mas uma verdadeira reescrita dos sujeitos envolvidos, conduzidos pelo plano da experiência comum e confirma a contingência como condição não apenas da vida, mas da pesquisa. Por isso:

Toda experiência cartográfica acompanha processos, mais do que representa estados de coisa; intervém na realidade, mais do que a interpreta; monta dispositivos, mais do que atribui a eles qualquer natureza; dissolve o ponto de vista dos observadores, mais do que centraliza o conhecimento em uma perspectiva identitária e pessoal. O método da cartografia implica também a aposta ético-política em um modo de dizer que expresse processos de mudança de si e do mundo. (PASSOS; BARROS, 2015, p.207)

Como a última coda⁴⁷ aparece uma inquietação que deriva dos debates aqui travados. O curso superior de Gastronomia, só se sustenta, no limite, se esse(s) saber(es) continuarem sendo problematizados, pensados e articulados por movimentos internos e externos à sua condição na Universidade. Interno para dar a condição de saber que deve atender as racionalidades imanentes à racionalidade científica e externa como condição para seu não

⁴⁷ Coda é o arremate de uma peça sinfônica, serve de seção conclusiva de uma composição.

enclausuramento. Nesse ponto, a atenção ao movimento da Extensão Universitária e sua indissociável participação no ensino e na pesquisa, de maneira que os saberes que envolvem as *Gastronomias* se reinvente a cada movimento, elas se relacionam aleatoriamente como as peças coloridas de um “caleidoscópio” (VEYNE, 1982).

REFERÊNCIAS

- ABRUNHOSA, P. Quem me leva os meus fantasmas. Youtube, 2013. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=683juLrtEpK>. Acesso em: 26 set. 2020.
- AGAMBEN, Giorgio. **Profanações**. São Paulo: Boitempo. 2007.
- AGAMBEN, Giorgio. **O que é o contemporâneo** e outros ensaios. Chapecó: Argos. 2009.
- ALFRADIQUE, A. C. **A Propriedade Intelectual no âmbito internacional: Análise das indicações geográficas no Acordo Mercosul-União Europeia**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Direito) – Escola de Direito do Rio de Janeiro da Fundação Getúlio Vargas. 2021.
- AMARAL, R. **Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro**. Tese (Doutorado em Comunicação) – Programa de Pós-Graduação em Comunicação. Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015. Disponível em: <<https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/18756>>
- SANTOS, Annah Bárbara Pinheiro dos. **Educação em Gastronomia? Um lugar nas escolas públicas de Ensino Médio Técnico no Brasil**. Orientadora: Verônica de Andrade Mattoso. 2021. 139 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.
- ARTIÈRES, P. Dizer a atualidade. O trabalho de diagnóstico em Michel Foucault. In: GROS, Frederic (org.). **Foucault: A coragem da verdade**. São Paulo: Parábola, p. 15-37. 2010.
- AUTRAN, M. P.; BORGES, A. M. D. B.; RUBIM, R. E. **Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010**. Seminário ANPTUR. São Paulo: [s.n.]. p. 1-15. 2010.
- BAHLS, A. A. D. S. M.; KRAUSE, R. W.; AÑAÑA, E. S. A compreensão dos conceitos de culinária e gastronomia: uma revisão e proposta conceitual. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 28, n. 2, 2019.
- BARROS, L. M. R de. BARROS, M. E. de Barros. O problema da análise em pesquisa cartográfica. In: PASSOS, E. KASTRUP, V. TEDESCO, S. (org). **Pistas do método da cartografia: a experiência da pesquisa e o plano comum**. V. 2. Porto Alegre, Ed. Sulina, 2015.
- BOCCA, F.V.; ARMILIATO, V.(orgs.). **Um lugar para o singular**. Georges Canguilhem em perspectiva. Curitiba: CVR, 2020.
- BOURDIEU, P. O campo científico. In: ORTIZ, R. **Bourdieu - Sociologia**. São Paulo: Editora Ática, p. 122-155. 1983.
- BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Cad. CRH, Salvador - BA**, vol. 29, n. 78, p. 443-462. Dezembro, 2016. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-49792016000300443&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 15 maio 2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Resolução – RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Ciência e Tecnologia. **Diretório dos Grupos de Pesquisa (DGP) do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq**. Disponível em: <http://lattes.cnpq.br/web/dgp>. Acesso em: 22, janeiro, 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) Diretoria de Avaliação (DAV). **Documento de área 45 – Interdisciplinar**. Brasília, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/capes/pt-br/centrais-de-conteudo/INTERDISCIPLINAR.pdf>. Acesso em: 15 maio 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. E-MEC. **Listagem dos Cursos superiores de Gastronomia no país, 2018**. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 25 de janeiro 2018.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A Fisiologia do Gosto**. Trad. Paulo Neves. 8. ed. São Paulo: Companhia das Letras, [1826] 1989.

BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Cad. CRH**, Salvador - BA, vol. 29, n. 78, p. 443-462. Dezembro, 2016. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-49792016000300443&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 15 maio 2019.

BURSZTYN, I.; SOARES, C. M. P.; MINUZZO, D. A.; CARVALHO, R. C. Mesa para quantos? Editorial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 6-8, dez. 2021.

CAFÉ, A. L. P.; RIBEIRO, N. M.; PONCZEK, R. L. Construindo uma cartografia do poder sob as óticas de Michel Foucault e Pierre Bourdieu. **Revista Saberes**, Natal - RN, v. 1, n. 14, p. 237-262, set. 2016.

CAFFAGNI, L. G. L. **Entre Deleuze, Guattari e o currículo: uma cartografia conceitual (2000-2015)**. Tese de doutorado. USP - Universidade São Paulo. Faculdade de Educação, 2017.

CALIXTO, B. A gastronomia é uma ferramenta política. **O Globo**, 2015. Rio de Janeiro, RJ.

CAMPOS FILHO, H. J. M., MATOS, F. DE O. **O lugar permacultural e a restauração no ciclo alimentar**. Conexão Ciência e Tecnologia. Fortaleza, CE, v.15, p. 01-07, 2021.

CAPONI, S. Foucault e a universidade: entre o governo dos outros e o governo de si mesmo. **Cadernos IHU ideias**, São Leopoldo, v. 12, n. 211, p. 320, 2014.

CARVALHO, A. F. de. Foucault e a crítica à institucionalização da Educação: implicações para as artes de governo. **Revista Pro-Posições**, v. 25, n. 2 (74), p. 103-120. maio/ago. 2014.

CASSEMIRO, I. de P. **O que “recheia” esses docentes? Uma análise do perfil, da produção científica e das ações de comunicação e divulgação científica praticadas por docentes de gastronomia do Brasil.** TCC apresentado como requisito final no curso de especialização em educação e divulgação científica no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio De Janeiro – IFRJ. 2019.

CASTRO, E. **Diccionario Foucault:** temas, conceptos y autores. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Siglo XXI, 2018.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista Ágora**, Santa Cruz do Sul - RS, v. 18, n. 7, p. 18-27, jan/jun 2016. Disponível em: <<http://online.unisc.br/seer>>. Acesso em: 18 jan 2020.

CNE/CES. (2001). Parecer n. 436/2001, aprovado em 2 de abril de 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf> Acesso em: 04.fev.2016.

CNE/CP. (2002a). Parecer n. 29/2002, aprovado em 3 de dezembro de 2002. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/cp29.pdf>. Acesso em: 04.fev.,2016.

CNE/CP (2002b). Resolução n. 3/2002, aprovada em 18 de dezembro de 2002. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>. Acesso em: 04.fev.2016.

CNE/CP. (2006). Parecer n. 6/2006, aprovado em 6 de abril de 2006. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pcp006 06.pdf>. Acesso em: 04.fev.2016.

CNE/CES. (2006). Parecer n. 277/2006, aprovado em 7 de dezembro de 2006. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces277 06.pdf>. Acesso em: 04.fev.2016.

CNE/CES. (2008a). Parecer n. 19/2008, aprovado em 31 de janeiro de 2008. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces019 08.pdf>. Acesso em: 04.fev.2016.

CNE/CES. (2008b). Parecer n. 239/2008, aprovado em 06 de novembro de 2008. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces239 08.pdf>. Acesso em: 04.fev.2016.

CSERGO, Julia. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, artefato ao mentefato. **História: questões & Debates**, Editora UFPR. Curitiba. n. 54, p.13-17, jan./jun. 2011.

COLLAÇO. J. H.L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**. Goiânia, v. 11, n.2, p. 203-222, jul./dez. 2013

DAMÁZIO JÚNIOR, V. Genealogia e Etnomatemática: uma aproximação em prol da insurreição dos saberes sujeitados. **Bolema**, Rio Claro (SP), v. 28, n. 50, p. 1155-1171, dez. 2014. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-636X2014000301155&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 07 set. 2020.

DANAHER, P. **An Investigation of the Current Course Content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders.** Orientador:

Dr Máirtín Mac Con Iomaire. 2012. 227 p. Dissertação (Mestrado) - School of Culinary Arts and Food Technology, Dublin, Irlanda, 2012.

DELEUZE, G. **Conversações**. Tradução de Peter Pál Pelbart. São Paulo: 34, 1990.

DELEUZE, G. **Foucault**. 1ª. Ed. Tradução de Claudia Sant'Ana Martins. Revisão de tradução Renato Janine Ribeiro. São Paulo: Brasiliense, [1986] 2019.

DELEUZE, G; GUATTARI, F. **Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia 2**. Coordenação da tradução de Ana Lucia de Oliveira, Aurélio Guerra Neto e Célia Pinto Costa. Revisão técnica Luiz B. I. Orlandi. 2. ed. 6 reimpressões. Rio de Janeiro: 34, (1995), v. 1. [1980], 2019a.

DELEUZE, G; GUATTARI, F. **Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia 2**. Coordenação da tradução de Aurélio Guerra Neto, Ana Lucia de Oliveira, Lúcia Claudia Leão e Suely Rolnik. Revisão técnica Luiz B. I. Orlandi. 2. ed. 6 reimpressões. Rio de Janeiro: 34, v. 3. [1980] 2019b.

DELEUZE, G; GUATTARI, F. **Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia 2**. Tradução de Suely Rolnik. Revisão técnica Luiz B. I. Orlandi. 2. ed. 6 reimpressões. Rio de Janeiro: 34, v. 4. [1980] 2019c.

DELEUZE, G.; PARNET, C. **Diálogos**. Trad. Eloisa Araújo Ribeiro, São Paulo: Escuta, [1980] 1998, 184p.

DELEUZE, G. ¿Que és un dispositivo? In: **Michel Foucault, filósofo**. Tradução de Wanderson Flor do Nascimento. Barcelona: Gedisa, [1986] 1990, pp. 155-161.

DELIGNY, F. **O aracniano e outros textos**. Tradução: Lara Christina Malimpensa. São Paulo: n-1 edições, 2018.

DEJEAN, J. **A essência do estilo: como os franceses inventaram a alta-costura, a gastronomia, os cafés chiques, o estilo, a sofisticação e o glamour**. Tradução de Mônica Reis. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010, 350p.

DIAS, R.O.; RODRIGUES, H. B. C. (orgs.). **Ordens do discurso: comentários marginais à aula de Michel Foucault**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2020.

ESTEVES, E. V. **O negócio da comida. Quem controla nossa alimentação?** 1. Edição, São Paulo. Editora Expressão Popular, 2017.

FERNANDES, L A. A importância do conceito de Cultura Capitalística. **Anais do II Encontro internacional de história, memória, culturas e oralidade**. Fortaleza, Ce. 2014 Disponível em:
http://www.uece.br/eventos/2encontrointernacional/anais/trabalhos_completos/138-13322-10112014-154245.pdf

FERREIRA, M. R.; VALDUGA, V.; BAHL, M. Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. **Revista Turismo em análise**, São Paulo, v. 27, n. 1, abr 2016.

FERRO, R. C. **Pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade no Brasil: configuração, forças de pressão e tendências teóricas**. 334p. Tese (Doutorado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, 2021.

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Metodologia da pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 12, n. 3, p. 463-483, 2020. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/7940/0>. Acesso em: 19 mai. 2020.

FISCHER, R. M. B. Verdades em Suspensão: Foucault e os perigos a enfrentar. In: COSTA, Marisa Vorraber (Org.). **Caminhos investigativos II: outros modos de fazer e pensar pesquisa em educação**. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

FORPROEX. **XXIX Encontro Nacional do FORPROEX. Carta de Maceió. Alagoas**, 15 e 17 de maio de 2011. Disponível em: <<http://www.renex.org.br/documentos/Encontro-Nacional/2011--XXIX-Encontro-Nacional-do-FORPROEX.pdf>>. Acesso em: 14 fev. 2018.

FOUCAULT, M. **A arqueologia do saber**. Tradução Luis Felipe Baeta Neves. 3.ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, [1969] 1987a.

FOUCAULT, M. **A ordem do discurso**. Aula inaugural no Collège de France. Pronunciada em 2 de dezembro de 1970. Tradução de Laura Fraga de Almeida Sampaio. São Paulo: Loyola, [1971] 2014.

FOUCAULT, M. **Ditos e escritos, v I**. Problematização do sujeito: Psicologia, Psiquiatria e Psicanálise v. I, (1994). Tradução de Vera Lucia Avellar Ribeiro. Rio de Janeiro: Forense Universitária, [1994] 2002.

FOUCAULT, M. **Em defesa da sociedade: curso no Collège de France [1975-1976]**. Aula de 25 de fevereiro de 1976, Tradução: Maria Ermantina Galvão. pág. 141-158. 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

FOUCAULT, M. **História da Sexualidade I: a vontade de saber**. Rio de Janeiro, Edições Graal, [1976] 1977.

FOUCAULT, M. **A verdade e as formas jurídicas**. Conferências proferidas na PUC-Rio por Michel Foucault em 1973. Tradução: Eduardo Jardim e Roberto Machado. Rio de Janeiro: Nau, [1973] 2013a.

FOUCAULT, M. **O corpo utópico, as heterotopias**. Tradução de Salma Tannus Muchail. Posfácio de Daniel Defert. São Paulo: Edições n-1, [1966] 2013b.

FOUCAULT, M. **O nascimento da clínica**. Tradução Roberto Machado 2. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, [1966] 1980.

FOUCAULT, M. **Ditos e escritos vol. V: ética, sexualidade e política**. Trad. Elisa Monteiro e Inês A. D. Barbosa. 2. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, [1982] 2014.

FOUCAULT, M. **Microfísica do Poder**. Organização, introdução e revisão técnica de Roberto Machado. 9ª. ed. Rio de Janeiro, São Paulo: Paz e Terra, [1979] 2019.

FOUCAULT, M. **Vigiar e punir**: nascimento da prisão. Tradução de Raquel Ramalhe. 20. ed. Petrópolis: Vozes, [1975] 1987b.

GALLO, S. Repensar a educação: Foucault. **Educação e Realidade**, jan.-jun., v. 29, n. 1, p. 79-97, 2014. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/educacaoerealidade/article/view/25420>. Acesso em: 18 jan. 2020a.

GALLO, S. **Saberes, transversalidade e poderes**. Disponível em: <https://territoriosdefilosofia.wordpress.com/2014/08/29/saberes-transversalidade-e-poderes-silvio-gallo/> 2014. Acesso em 20 maio de 2020b.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G.; MANOSSO, F. C.; GINDRI, C. B. A relação Turismo/Gastronomia na produção acadêmica brasileira: estudo exploratório do Seminário da ANPTUR 2005-2011. **Anais do 5º Congresso Latino-Americano de Investigação Turística**. São Paulo: [s.n.]. 2012a.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Estudos sobre gastronomia no Brasil: um estudo exploratório-descritivo sobre dissertações de mestrado concluídas entre 2007 e 2011. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, Caxias do Sul - RS, v. 4, n. 3, p. 279-299, 2012b.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Pensando e Pesquisando Gastronomia: das Pesquisas sobre Gastronomia e Turismo apresentadas durante o VI Seminário da ANPTUR. **Anais do VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo** 20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM. São Paulo: [s.n.]. 2010.

GUATTARI, F.; ROLNIK, S. **Micropolítica**: cartografias do desejo. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.

GONZALEZ, E. P. **Ciência & cozinha**. Aplicação de metodologias científicas no estudo de processos culinários. Dissertação de mestrado apresentada ao programa de pós graduação em Ciências Gastronômicas no Instituto superior de Agronomia da Universidade de Lisboa. Lisboa, Portugal, 2015.

HEGARTY, J. A. Developing “subject fields” in culinary arts, science, and gastronomy. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 4, n. 1, p. 5-13, jan. 2004.

JACOB, H. Gastronomia, Mídia e Fast Food: a gastronomia e as estratégias comunicativas da cultura e da alimentação. **Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação XXXVI Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação – Manaus, AM – 4 a 7/9/2013**. Disponível em: <http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2013/resumos/R8-1432-1.pdf> Acesso em janeiro de 2021.

KAC, G.; PROENÇA, R. P. C.; PRADO, S. D. **A criação da área "nutrição" na Capes.** Revista Nutrição, Campinas - SP, 24, dezembro 2011. 905-916. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141552732011000600011&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 28 outubro 2016.

KASTRUP, V. A rede: uma figura empírica da ontologia do presente. In: PARENTE, André (org.). **Tramas da rede.** Novas dimensões filosóficas, estéticas e políticas da comunicação. Editora Sulina, 2004.

KASTRUP, V. O método da cartografia e os quatro níveis da pesquisa- intervenção In: CASTRO, L. R. de; BESSET, V. L. (Orgs.). **Pesquisa- intervenção na infância e juventude.** Rio de Janeiro: Trarepa/FAPERJ, 2008, p. 465-489.

KUHN, T. S. **A Estrutura das Revoluções Científicas.** 3ª. ed. São Paulo: Editora Perspectiva, 2000.

LATOUR, B; WOOLGAR, S. **A Vida de Laboratório:** a produção dos fatos científicos. Rio de Janeiro, Relume Dumará. 1997.

LAVAL, C. **A escola não é uma empresa.** Neoliberalismo em ataque ao ensino público. São Paulo: Boitempo, 2019

LINS, D. O pensamento nômade. Nietzsche: vida nômade ou estadia sem lugar, pp. 271-286. **Revista Lampejo** - vol. 6 no 2, 2017.

LUDERER, C. A. F. **O papel dos chefs celebridades na construção do espetáculo da alimentação.** Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica da PUC-SP). São Paulo: PUC-SP, 2013. 457 p.

LUNARDELI, T. **Redes comunicacionais na Gastronomia:** os processos críticos dos chefes de cozinha. Tese de doutorado apresentado no programa de Comunicação e semiótica na Universidade São Paulo – USP. São Paulo, SP, 2017

LOURAU, R. Implicação. In: ALTOÉ, S. **René Lourau:** analista institucional em tempo integral. São Paulo: Hucitec, 2004.

MACHADO, R. **Foucault, a ciência e o saber.** Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

MATA, J. da. Anarquismos e Foucault. **História: questões e debates**, v. 67, n. 2, 2019. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/68257>. Acesso em: 19 jan. 2020.

NASCIMENTO, E.P.; JACQUES, A.P.C.; GARBIN, R.F. **Estudo sobre tendências de turismo gastronômico:** Brasil 2030. Brasília: Da Autora, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/EstudosobreTndenciasdeturismogastronomiconoBrasil2030.pdf>. Acesso em: 18 jan. 2020.

NESTLÉ, Marion. **Uma Verdade Indigesta:** como a indústria alimentícia manipula a ciência do que comemos. São Paulo: Elefante, 2019.

NIETZCHE, F. **Sobre a utilidade e desvantagem da história para a vida**. Segunda consideração extemporânea. Tradução e organização de André Itaparica. 1ª edição. São Paulo - SP: Hedra, 2014 [1974].

PASSOS, E.; BARROS, R. B. A cartografia como método de pesquisa-intervenção. [2009] In: PASSOS, E.; KASTRUP, V.; ESCÓSSIA, L. (Org.) **Pistas do método da cartografia: pesquisa-intervenção e produção de subjetividade**. Porto Alegre: Sulina, 2015. p. 17- 31.

PASSOS, E; KASTRUP, V; ESCOSSIA, L. (org). **Pistas do método da cartografia: pesquisa – intervenção e produção de subjetividade**. Porto Alegre: Sulina, 2015.

PELBART, P. P. **Ensaio do assombro**. São Paulo: n-1 edições, 2019.

PETRINI, C. **Comida e Liberdade: Slow Food - Histórias de Gastronomia para a Libertação**. Tradução de Renata Lucia Bottini, Editora Senac São Paulo, SP, 2015.

PORTOCARRERO, V. Foucault: a história dos saberes e das práticas. 1994. In: _____. **Filosofia, história e sociologia das ciências I: abordagens contemporâneas** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2015. p. 43-65 ISBN: 85-85676-02-7. Disponível em: SciELO Books <http://books.scielo.org>. Acesso em: 05 set. 2020.

PORTOCARRERO, V. Instituição escolar e normalização em Foucault e Canguilhem. **Educação e realidade**. 29 (1): 169-185. Janeiro/Junho, 2004.

REVEL, J. **Michel Foucault: conceitos essenciais**. São Carlos: Claraluz, 2005.

RIO DE JANEIRO. **Lei Nº 7180** de 28 de dezembro 2015. Estabelece, no Âmbito do Estado do Rio de Janeiro, O Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e dá Outras Providências. Rio de Janeiro: [s.n.], 2015. Disponível em: <<http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/contlei.nsf/f25edae7e64db53b032564fe005262ef/06033f24c3697dab83257f31005b1d36?OpenDocument&Highlight=0,gastronomia>>. Acesso em: 12 jan 2020.

ROCHA, K. A. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 4 n. 2, São Paulo: Centro Universitário Senac, março de 2016.

ROLNIK, S. **Cartografia sentimental: transformações contemporâneas do desejo**. 2. ed. ed. Porto Alegre: Sulina, 2016.

ROMAGNOLI, R. C. O conceito de implicação e a pesquisa-intervenção institucionalista. **Psicologia & Sociedade**, Belo Horizonte - MG, vol. 26, n. 1, 2014. 44-52.

ROMAGNOLI, R. C. A cartografia e a relação pesquisa e vida. **Psicologia & Sociedade**, Belo Horizonte - MG, vol. 21, n. 2, 2009. 166-173.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O Ensino Superior da Gastronomia no Brasil: Análise da Regulamentação, da Distribuição e do Perfil Geral de Formação (2010 - 2012). Em: **Revista**

Turismo, Visão e Ação, Volume 15, no 2. Itajaí: Editora Geral, Maio - Agosto de 2013, p. 166-184.

SÁ, M. B de. **Política, ética e liberdade**: uma análise foucaultiana de vídeos educativos par as ciências da saúde. 2. ed. Curitiba: Appris, 2020.

SÁ, I. F.; FIGUEIREDO, G. O. Desafios e caminhos possíveis na relação entre Gastronomia e promoção da saúde: percepção de professores sobre o papel do gastrônomo formado em universidades federais brasileiras. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 74-88, jun. 2021.

SANTOS, F. P., RAMOS, P., CORDEIRO, J. D. R., Caminhos de formação em Gastronomia no exterior: uma revisão de literatura sobre o ensino superior em quatro países. **Revista Mangút: Conexões gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 101-123, jun 2021.

SALLES, J. C. **A universidade pública e a democracia**. São Paulo: Boitempo, 2020.

SANTOS, A. B. P. dos. **Educação em Gastronomia? Um lugar nas escolas públicas de Ensino Médio Técnico no Brasil**. Orientadora: Verônica de Andrade Mattoso. 2021. 139 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

SLOW FOOD BRASIL. **Manifesto slow food**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manifesto>>. Acesso em 17 de julho de 2014.

SOARES, C., DIAS, P. B. (org.). Contributos para a história da alimentação na Antiguidade. Coimbra. 2012. Disponível em: <https://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/39608/7/Arquestrato.pdf>. Acesso em janeiro de 2019.

SOARES, C. M. P.; FIGUEIREDO, G. O.; SÁ, M. B. Projetos político pedagógicos dos bacharelados em gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 23, n. 1, p. 65-84, jan./jun. 2021. ISSN 1982-6737.

SOUZA, P. H. M.; BRANCO, R. V. C. A gastronomia e o ensino das ciências: entrevista com Paulina Mata. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 183-193, dez. 2021.

SOUSA, K. M. de; PAIXÃO, H. P. da (org.). **Dispositivos de poder/saber em Michael Foucault**: biopolítica, corpo e subjetividade. São Paulo: Intermeios, Goiania: UFG, 2015.

TETI, M. M.; PRADO FILHO, K. A Cartografia como método para as Ciências Humanas e Sociais. **Barbarói**, Santa Cruz do Sul, n.38, jan./jun., p.45-59, 2013.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (UFBA). **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia**. Universidade Federal da Bahia. Salvador - BA. 2008.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (UFC). **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia**. Universidade Federal do Ceará, Instituto de Cultura e Arte. Fortaleza - CE. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB). **Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia** - Modalidade: Bacharelado. Universidade Federal da Paraíba, Departamento de Hotelaria e Gastronomia Campus IV - Litoral Norte. João Pessoa - PB. 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ). **Curso Superior em Gastronomia**: Bacharelado - Projeto Pedagógico. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Centro de Ciências da Saúde, Instituto de Nutrição Josué de Castro. Rio de Janeiro. 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO (UFRPE). **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar**. Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural. Recife - PE. 2007.

VANDRESEN, D. S. **O discurso como um elemento de articulação entre a arqueologia e a genealogia de Michel Foucault**. Orientador: Dr. Eladio Constantino Pablo Craia. 2008. Dissertação (Mestrado em Filosofia) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Toledo, 2008.

VEIGA-NETO, A. J. da. **A ordem das disciplinas**. Orientador: Tomaz Tadeu da Silva. 1996. 344 f. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

VEIGA-NETO, A. J.; RECH, T. L. Esquecer Foucault? **Pro-Posições** [online]. 2014, v. 25, n. 2, p.67-82. ISSN 1980-6248. <https://doi.org/10.1590/S0103-73072014000200004>. Acesso em: 08 set. 2020.

VEYNE, PAUL. **Como se escreve a história; Foucault revoluciona a história**. Brasília, Editora UnB, 1982.

APÊNDICES

APÊNDICE A – CONSIDERAÇÕES ÉTICAS

No que concerne aos aspectos éticos, o projeto de pesquisa foi submetido à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa - CONEP, via Plataforma Brasil. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Instituto Estudos e Saúde Coletiva - IESC da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Número do Parecer: 3.338.553 – Ver ANEXO 1.

A presente pesquisa dispensa o uso de TCLE - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, uma vez que não está prevista nenhuma estratégia de entrevista ou ação correlata com sujeitos ou ainda contato e utilização de dados não públicos e informações sigilosas.

Ainda, nos espaços coletivos dos quais faço parte – o que facilita a participação sem precisar de autorização de lideranças – será apresentado no formato de Relato de Experiência seguindo as orientações dos autores que dialogam com o método cartográfico.

ANEXOS

ANEXO 1 – PARECER DA COMISSÃO NACIONAL DE ÉTICA EM PESQUISA

UFRJ - INSTITUTO DE
ESTUDOS E SAÚDE COLETIVA
DA UNIVERSIDADE FEDERAL



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Reflexões sobre o campo científico e a formação superior em Gastronomia no Brasil.

Pesquisador: CLAUDIA MESQUITA PINTO SOARES

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 06149118.5.0000.5286

Instituição Proponente: NUCLEO DE TECNOLOGIA EDUCACIONAL PARA A SAUDE

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 3.338.553

Apresentação do Projeto:

"Este estudo tem por objeto a produção acadêmica em gastronomia que pode auxiliar na constituição do campo científico da gastronomia no Brasil, tomando por norte as concepções de Bourdieu, Khun, Foucault e Giroux. Tem o objetivo de descrever o parque científico que esse campo corresponde defendendo a tese que lhe cabe um território dedicado e delimitado. Assim, propõe apresentar sua distribuição geográfica e institucional, sua inserção nas áreas do conhecimento, as questões investigadas, a qualificação dos pesquisadores, sua produção acadêmica sobretudo a que estiver ligada aos cursos de formação superior em gastronomia, dando especial atenção a categoria bacharelado localizados nas IFEs nacionais.. A ideia repousa também na consolidação de um Fórum nacional de pesquisa em Gastronomia e uma Rede articulada de formação superior com âmbito nacional."

"A pesquisa será do tipo qualitativa analítica descritiva. Essa abordagem define-se como compromisso científico em relação as exigências de mudar determinada realidade social. Esse modelo também reúne o compromisso com a investigação, ação e participação (I.A.P) ante a uma determinada realidade e tem como características: compreensão da atuação social e histórica; vinculando a compreensão histórica à prática institucional o; identificando os sujeitos e os parceiros dos estudos e da ação e fomentar a autonomia política do grupo social (Fals Borda, 2015)."

Endereço: Praça Jorge Machado Moreira, nº 100-Professora Universitária

Bairro: Ilha da Fundão

CEP: 21.041-508

UF: RJ

Município: RIO DE JANEIRO

Telefone: (21)3938-2588

Fax: (21)1270-0097

E-mail: capiasce@gmail.com

**UFRJ - INSTITUTO DE
ESTUDOS E SAÚDE COLETIVA
DA UNIVERSIDADE FEDERAL**



Continuação do Parecer: 8.398.558

TICLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	termoconsentimento.pdf	17/03/2019 19:37:52	CLAUDIA MESQUITA PINTO SOARES	Aceito
Declaração de Pesquisadores	Declaracao_pesquisador.pdf	17/03/2019 19:37:14	CLAUDIA MESQUITA PINTO	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	projeto_de_pesquisa.pdf	19/11/2018 20:26:57	CLAUDIA MESQUITA PINTO SOARES	Aceito
Declaração de Pesquisadores	CartapesquisaUFRJ.pdf	19/11/2018 20:18:53	CLAUDIA MESQUITA PINTO	Aceito
Folha de Rosto	FOLHADEROSTONUTES.pdf	19/11/2018 20:18:42	CLAUDIA MESQUITA PINTO	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

RIO DE JANEIRO, 21 de Maio de 2019

Assinado por:

Maria Izabel de Freitas Fllhote
(Coordenador(a))

Endereço: Praça Jorge Machado Moreira, nº 100-Profetura Universitária

Bairro: Ilha da Fundão

CEP: 21.941-508

UF: RJ

Município: RIO DE JANEIRO

Telefone: (21)3938-2598

Fax: (21)1270-0097

E-mail: cep.iasc@gmail.com

**UFRJ - INSTITUTO DE
ESTUDOS E SAÚDE COLETIVA
DA UNIVERSIDADE FEDERAL**



Continuação do Parecer: 8.338.558

Objetivo da Pesquisa:

"Objetivo Primário:

Analisar as relações (de inter influência mútua) entre a rede de formação em gastronomia das universidades públicas e o desenvolvimento e constituição do campo científico da gastronomia no Brasil.

Objetivo Secundário:

Caracterizar o campo científico da gastronomia no Brasil. Descrever a formação superior brasileira em gastronomia. Identificar as principais referências teóricas e metodológicas da gastronomia. Propor iniciativas que contribuam para o desenvolvimento e fortalecimento do campo científico da gastronomia."

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Conforme apontado em pendência os Riscos foram reescritos e agora estão de acordo com as devidas designações éticas.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

O projeto é importante e coerente com a área que se propôs. Apresentado com clareza e fundamentação teórica.

As pendências foram sanadas.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Foram apresentados os termos necessários e incluso o roteiro de entrevistas anteriormente solicitado, que se apresenta eticamente satisfatório.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Não há pendências.

Considerações Finais a critério do CEP:

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_P ROJETO_1242574.pdf	17/03/2019 19:51:22		Aceito
Outros	roteiro_entrevista.pdf	17/03/2019 19:38:13	CLAUDIA MESQUITA PINTO	Aceito

Endereço: Praça Jorge Machado Moreira, nº 100-Professura Universitária

Bairro: Ilha da Fundão

CEP: 21.041-508

UF: RJ

Município: RIO DE JANEIRO

Telefone: (21)3938-2588

Fax: (21)1270-0097

E-mail: cep.iasz@gmail.com