



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: EIXO 4 – PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

### COZINHA EXPERIMENTAL DO BANCO DE ALIMENTOS: VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR E PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

DAROS, Claiton de Vargas<sup>1</sup>; MATTOS, Carlos Eduardo<sup>2</sup>; FABIAN, Cristina<sup>3</sup>; ANDREIS, Kelly Estarla dos Passos<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Prefeitura Municipal de Caxias do Sul, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, cvdaros@caxias.rs.gov.br

<sup>2</sup> Universidade Federal do Rio Grande do Sul

<sup>3</sup> Prefeitura Municipal de Caxias do Sul

## Resumo

**Introdução:** A Cozinha Experimental promove oficinas culinárias que unem educação alimentar e nutricional, cultura e sustentabilidade. **Objetivo:** Relatar como as práticas desenvolvidas fortalecem o patrimônio alimentar e o território. **Desenvolvimento:** As oficinas dialogam com o calendário cultural, com práticas sustentáveis, comensalidade e adaptações nutricionais de receitas. **Considerações finais:** As ações estimulam a troca de saberes, preservam a cultura alimentar e fortalecem os territórios de forma sustentável.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional. Educação Alimentar e Nutricional. Aproveitamento Integral dos Alimentos. Saúde Coletiva. Alimentação Sustentável.

## 1. Introdução



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

A Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional, vinculada à Prefeitura Municipal de Caxias do Sul, é responsável pelo planejamento, coordenação e implementação de políticas e programas voltados à promoção da segurança alimentar e nutricional, para garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Dentre essas ações, destaca-se a Cozinha Experimental, inaugurada em setembro de 2021 e localizada junto ao Banco de Alimentos, sendo um espaço para o desenvolvimento de oficinas culinárias que integram atividades de educação alimentar e nutricional, aproveitamento integral de alimentos, a valorização dos alimentos da sociobiodiversidade e receitas culturais da região. Além disso, tem o objetivo de estimular o hábito de cozinhar como prática de autocuidado, de expressão cultural e de valorização dos saberes alimentares tradicionais, fortalecendo vínculos culturais e afetivos por meio da comida.

Isso porque a alimentação, além de atender às necessidades biológicas, é também um ato social e cultural, carregado de significados, símbolos, escolhas e práticas que refletem as formas como os indivíduos e os grupos constroem suas identidades, seus pertencimentos e suas visões de mundo (MENASCHE, ALVAREZ e COLLAÇO, 2012).

Nesse sentido, as ações desenvolvidas na Cozinha Experimental vão muito além da transmissão de técnicas culinárias: buscam promover o resgate e a valorização dos saberes populares, o fortalecimento dos vínculos comunitários e a preservação do patrimônio alimentar local.

Essa abordagem é particularmente relevante em Caxias do Sul, que, embora seja reconhecida por sua riqueza cultural e produção agroindustrial, convive com desigualdades no acesso à alimentação saudável e adequada, especialmente entre os públicos atendidos por instituições sociais e iniciativas da sociedade civil. Nesse cenário, a promoção do direito humano à alimentação adequada exige estratégias intersetoriais que envolvam, não apenas o acesso físico aos alimentos, mas também a promoção do conhecimento e da autonomia alimentar.

Diante disso, o presente trabalho se propõe a relatar a experiência desenvolvida na Cozinha Experimental do Banco de Alimentos de Caxias do Sul e analisar como os saberes, fazeres e memórias culinárias compartilhados nesse espaço contribuem para o fortalecimento do patrimônio alimentar e o desenvolvimento do território.

## 2. Desenvolvimento



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

No espaço da Cozinha Experimental, são promovidas oficinas para as 127 entidades atendidas pelo Banco de Alimentos de Caxias do Sul, as atividades contemplam um público diversificado, com participantes de diferentes faixas etárias, e abrangem, principalmente, pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar. As oficinas são planejadas para que os usuários participem ativamente do processo de desenvolvimento das receitas, estimulando o resgate do hábito de cozinhar e a melhoria da qualidade da alimentação por meio da educação alimentar e nutricional.

Entre as atividades desenvolvidas, destaca-se o projeto + Q Pão, que são disponibilizados o espaço físico, insumos e os utensílios para a produção de pães, cucas, biscoitos caseiros, focaccias e demais produtos típicos da panificação regional da serra gaúcha. Toda produção resultante é disponibilizada para consumo interno e/ou distribuição entre os usuários e a comunidade da instituição participante, contribuindo para a segurança alimentar local e a valorização das tradições culinárias regionais. A Figura 1 ilustra uma oficina em que os participantes produziram pães de beterraba, de cenoura e cuca.

As oficinas também dialogam com o calendário cultural, especialmente o da região, promovendo atividades em celebração a datas comemorativas com adaptações de receitas tradicionais para versões mais saudáveis e nutricionalmente adequadas. Entre os exemplos, apresentamos a adaptação do tradicional cachorro quente das festas juninas, em que a salsicha é substituída por cenoura, reduzindo o consumo de alimentos ultraprocessados e embutidos. Outro exemplo é a preparação de ovos de Páscoa com recheios alternativos como cremes de amendoim ou brigadeiros preparados com ingredientes como aipim e cenoura. Sob esta perspectiva, o preparo e o consumo coletivo dos alimentos configura-se como uma estratégia que fortalece os vínculos sociais e afetivos, promove a convivência e a partilha e reafirma a comensalidade como prática cultural e social. Ademais, o envolvimento de crianças e adolescentes nos processos de preparação dos alimentos contribui significativamente para a formação de hábitos alimentares saudáveis e para o desenvolvimento de valores relacionados ao compartilhamento, em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Figura 1 - Oficina + Q Pão

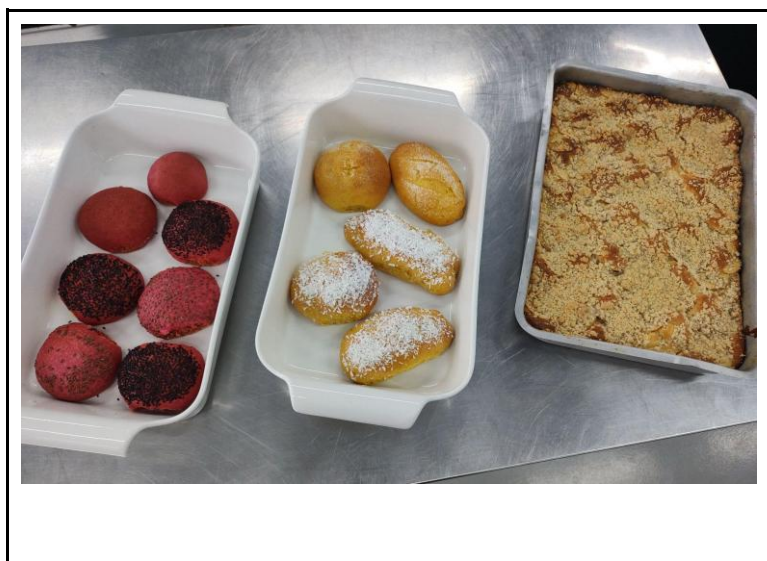


Figura 2 - Receitas desenvolvidas na  
oficina de PANCs

---

Fonte: fotografia de Claiton de Vargas Daros



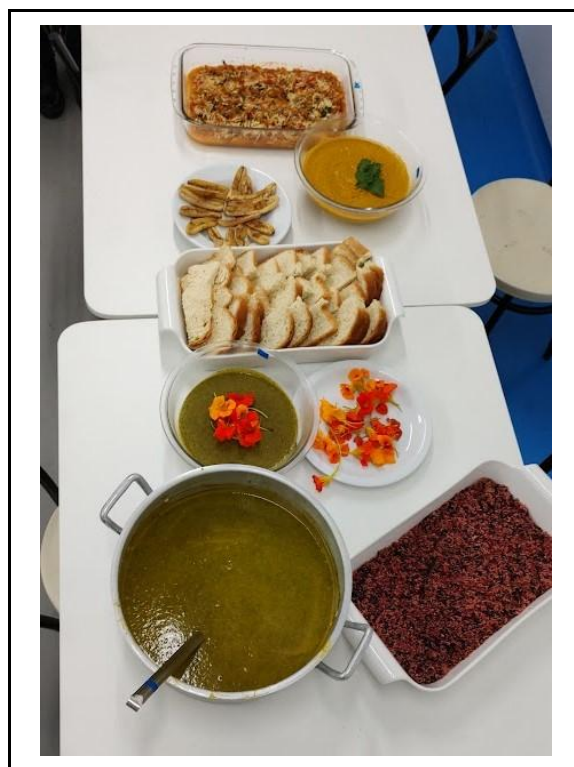
# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

A valorização do aproveitamento integral dos alimentos é uma prática constante na Cozinha Experimental, concretizada por meio de oficinas que ensinam técnicas para minimizar o desperdício e estimular práticas sustentáveis como a compostagem - o espaço conta com uma composteira, fortalecendo a cultura alimentar alinhada ao cuidado ambiental. A oficina de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), ilustrada na figura 2, é outro exemplo de prática que amplia a biodiversidade alimentar local, resgatando saberes populares relacionados à sociobiodiversidade regional.

Outro aspecto essencial, ilustrado na Figura 3, é o desenvolvimento de receitas a partir de alimentos recebidos pelo Banco de Alimentos que, muitas vezes, chegam em grande volume e/ou em estágio avançado de maturação, demandando processamento para aumento da vida útil. Nesses casos, são produzidos itens como extrato de tomate, molho de caqui, chimias e compotas, que além de ampliarem a oferta de alimentos, contribuem diretamente para a redução do desperdício e o aproveitamento integral dos alimentos.

Essas experiências possibilitam o compartilhamento de memórias e saberes, promovendo o fortalecimento da identidade cultural dos participantes e do território. A interação social proporcionada pelas oficinas fortalece laços comunitários, amplia a percepção do patrimônio alimentar local e contribui para a formação de uma cultura alimentar mais sustentável, solidária e inclusiva.



Fonte: foto Claiton de Vargas Daros



# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Figura 3 - Produção de molho de caqui, produzido com o excedente de doação recebido pelo Banco de Alimentos



Fonte: fotografia de Claiton de Vargas Daros

sustentabilidade.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. p. 96-98.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. p. 8.

## 3. Considerações finais

As ações desenvolvidas na Cozinha Experimental demonstram que os espaços de promoção de educação alimentar e nutricional, são também, potentes instrumentos para o fortalecimento do patrimônio alimentar, da comensalidade e dos vínculos comunitários. Mais do que ensinar técnicas culinárias, as atividades promovem o resgate de saberes tradicionais, a valorização da cultura alimentar e a troca de experiência entre os participantes. Desta forma a Cozinha Experimental contribui para a construção de uma alimentação mais sustentável, inclusiva e afetiva, alinhada ao direito humano à alimentação adequada, ao fortalecimento dos territórios e à promoção de uma cultura alimentar que respeita tanto a diversidade cultural quanto os princípios de