



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO EXPANDIDO

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

BROTINHOS – ESPAÇO LÚDICO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM GASTRONOMIA CULTURAL PARA CRIANÇAS EM OSÓRIO, RS

CASTANHEIRA, Rita de Cássia Pinheiro dos Santos¹; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela^{1,2}

1 Curso de Especialização em Gastronomia Cultural, UFRGS, ksantos.ka0@gmail.com

2 Círculo de Referência em Agroecologia, Sociobiodiversidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, asssan.cr@gmail.com

Resumo

Este resumo técnico-científico tem como objetivo apresentar as ações realizadas pelo projeto “Brotinhos – Espaço Lúdico de Educação Alimentar”, destacando as metodologias usadas para a sensibilização das crianças aos alimentos da sociobiodiversidade. As ações foram realizadas semanalmente por uma equipe de uma nutricionista e uma auxiliar de educação, entre setembro e dezembro de 2024 em Osório, RS, com o objetivo de fomentar o vínculo das crianças com a cultura alimentar regional, promovendo saberes e práticas que valorizam os ingredientes locais, as tradições culinárias e o comer com afeto. As oficinas integraram gastronomia cultural, práticas sensoriais e expressão artística com foco em crianças de 6 a 10 anos, propondo o (re)conhecimento dos alimentos da sociobiodiversidade. As atividades promoveram vínculos afetivos com os alimentos regionais e a valorização da sociobiodiversidade local, incentivando práticas alimentares saudáveis e culturalmente significativas.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

Palavras-chave: Educação alimentar. Gastronomia cultural. Crianças. Sociobiodiversidade. Oficinas lúdicas.

1. Introdução

A alimentação infantil é um processo complexo de socialização e construção cultural, marcado por vínculos afetivos e pelo acesso à diversidade alimentar. No contexto da sociobiodiversidade brasileira, valorizar alimentos regionais desde a infância fortalece a promoção da saúde e da soberania alimentar. O projeto “Brotinhos – Espaço Lúdico de Educação Alimentar” surgiu como uma proposta interdisciplinar de educação alimentar, integrando práticas culinárias, artísticas e sensoriais. Desenvolvido por uma nutricionista e especializanda em Gastronomia Cultural da UFRGS, teve como objetivo fomentar o vínculo das crianças com a cultura alimentar regional, promovendo o (re)conhecimento dos ingredientes locais, das tradições culinárias e do comer com afeto. Este trabalho apresenta as ações realizadas no projeto, com foco nas metodologias utilizadas para sensibilizar as crianças aos alimentos da sociobiodiversidade.

2. Procedimentos metodológicos

As atividades foram realizadas no “Brotinhos Espaço Lúdico” entre os meses de setembro a dezembro de 2024, totalizando 12 oficinas. As oficinas ocorreram semanalmente com duração de 2 horas, com a participação média de 15 crianças por encontro, com idades entre 6 e 10 anos. A condução das atividades contou com apoio de educadora assistente e se estruturou em três eixos principais: sensorialidade, expressão artística e culinária afetiva. Foram realizados registros fotográficos das atividades e em diário de campo.

Resultados

Foram realizadas 12 oficinas com crianças, envolvendo rodas de conversa sobre alimentos do cotidiano e vivências práticas com ingredientes regionais. As atividades abordaram memórias, sentidos e histórias,



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

seguidas do reconhecimento de alimentos e preparo coletivo de receitas simples. Cinco receitas com ingredientes da sociobiodiversidade foram trabalhadas ao longo das oficinas (quadro 1), estimulando o contato das crianças com sabores, cores e saberes tradicionais.

Quadro 1 – Atividades realizadas pelo projeto Brotinhos envolvendo o preparo de alimentos da sociobiodiversidade:

Nome da atividade	Alimento da sociobiodiversidade	Preparação	Metodologia
Picolé divertido	Açaí-juçara	Picolé	Moldes dos picolés com materiais alternativos, degustação e conversa dirigida
Flor de Biscoito	Flores comestíveis (decoreção)	Biscoito	Conversa dirigida sobre flores comestíveis convencionais e não convencionais, preparo, degustação e relatos sensoriais
Chocolate quente vitamínado	Biomassa de banana verde	Chocolate quente	Hora do conto, conversa dirigida sobre a biomassa de banana verde e seus benefícios à saúde, preparo do chocolate quente, degustação e conversa dirigida
Jogo da velha comestível	Azedinha na maionese de abacate	Sanduíche	Caça aos ingredientes, preparação da maionese de abacate com azedinha, montagem dos sanduíches, degustação e conversa orientada
Chips saudável	Batata doce	Chips de batata-doce	Saída a campo no supermercado, compra dos insumos, execução do preparo, degustação e conversa dirigida

Fonte elaborado pelas autoras.

Entre elas, destacaram-se os biscoitos decorados com flores comestíveis (Figura 1a), que uniram estética, ludicidade e reconhecimento de espécies nativas, e o picolé de açaí-juçara, amplamente aceito pelas crianças após o preparo coletivo (Figura 1b).

Figura 1 - Receitas elaboradas nas oficinas: 1a- biscoitos decorados com flores comestíveis; 1b- picolé de açaí-juçara



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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



1a



1b

As oficinas também incluíram rodas de conversa, brincadeiras como a “caça aos ingredientes” e o uso de recursos pedagógicos diversos. As crianças expressaram suas vivências por meio de desenhos, histórias e falas espontâneas. Práticas de higiene e segurança alimentar foram trabalhadas de forma lúdica.

Os registros em diário de campo revelaram maior interesse pelas práticas culinárias do cotidiano e pelos alimentos regionais.

3. Considerações finais

O projeto evidenciou a potência dos espaços lúdicos na promoção da educação alimentar voltada à infância. A integração entre culinária, arte e sensorialidade possibilitou que as crianças se conectassem com os alimentos de maneira significativa, afetiva e criativa. Ao valorizar ingredientes da sociobiodiversidade brasileira, o Brotinhos contribuiu para o fortalecimento de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis.

A experiência demonstrou que a gastronomia cultural pode ser um caminho efetivo para o desenvolvimento de hábitos alimentares conscientes e respeitosos à diversidade e ao território. Iniciativas como esta podem ser replicadas em contextos escolares e comunitários, promovendo a soberania alimentar desde os primeiros anos de vida.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CHIKUJI, D. Y. S.; REIS, P. M. C. L. Proposta de cardápios para alimentação escolar com espécies nativas da biodiversidade brasileira. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*, v. 4, n. 1, 2024. Disponível em: <<https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/62209>>. Acesso em: 17 jun. 2025.

FAO. Soberania alimentar: conceito e contexto. Roma: FAO, 2007. Disponível em: <<https://www.fao.org/3/a-i3940p.pdf>>. Acesso em: 17 jun. 2025.

OLIVEIRA, A. B. V. Educação alimentar e nutricional na infância: valorização da cultura alimentar e identidade regional. *Saúde Coletiva*, v. 12, n. 80, 2022. Disponível em: <<https://www.revistasaucoletiva.com.br/index.php/saucoletiva/article/view/2765>>. Acesso em: 17 jun. 2025.

RAMOS, M. O. et al. Cadeias de produtos da sociobiodiversidade no sul do Brasil: valorização de frutas nativas da Mata Atlântica no contexto do trabalho com agroecologia. *Amazônica: Revista de Antropologia*, v. 9, n. 1, p. 98-131, 2017.

SANTILLI, J. Agrobiodiversidade e direito dos agricultores. São Paulo: Editora Peirópolis, 2009.

SOUZA, A. A. et al. Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 28, n. 2, p. 217-229, 2015.

ZANCUL, M. S. Educação alimentar na escola: para além da abordagem biológica. *Temas em Educação e Saúde*, v. 13, n. 1, jan.-jun. 2017. Disponível em: <<https://periodicos.fclar.unesp.br/tes/article/view/9490>>. Acesso em: 17 jun. 2025.