



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: 1 - GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

DA SALA DE AULA AO TERRITÓRIO: CONSTRUÇÃO DE UMA REDE DE ACESSO A ALIMENTOS REGIONAIS E DA SOCIOBIODIVERSIDADE NO RS

FERRARI, Jéssica¹; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela²

¹ Curso de Especialização em Gastronomia Cultural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), jessicafferrari1@gmail.com

² Círculo de Referência em Agroecologia, Sociobiodiversidade Soberania e Segurança alimentar e Nutricional -AsSsAN Círculo, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Introdução: A valorização da sociobiodiversidade, o consumo de alimentos regionais, o resgate das PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais) e o incentivo às cadeias produtivas sustentáveis são estratégias fundamentais para criação de sistemas alimentares sustentáveis. Esses elementos fortalecem a autonomia alimentar das comunidades, preservam saberes tradicionais e estimulam práticas sustentáveis que respeitam o meio ambiente. A utilização de produtos de origem local e que respeitam a sazonalidade do plantio amplia a diversidade e a qualidade nutricional dos alimentos disponíveis, enquanto as cadeias produtivas sustentáveis aproximam produtores e consumidores, gerando renda local e reduzindo a dependência de grandes corporações. Este trabalho surge da constatação, durante as aulas e trocas no curso de especialização em Gastronomia Cultural (UFRGS/UFCSPA), de uma dificuldade real de acesso a alimentos da sociobiodiversidade. As discussões despertaram uma questão central: como pensar, valorizar e utilizar ingredientes regionais se muitas vezes não há onde comprá-los? Essa reflexão aponta para a necessidade de construir caminhos que articulem o saber gastronômico com a realidade dos territórios, promovendo o acesso a esses alimentos e fortalecendo sua presença na cultura alimentar local. Considerando as potencialidades existentes dentro do próprio curso, esse trabalho tem o objetivo de mapear os alimentos regionais e da sociobiodiversidade produzidos pelos alunos e também das cidades do entorno dos seis Polos de aula do curso no estado do RS. **Procedimentos metodológicos:** Foi elaborado um questionário através da plataforma *Google Forms* para ser preenchido pelos próprios discentes do curso de especialização. Nele, foram solicitados dados como cidade, descrição dos produtos disponíveis para comercialização, sazonalidade dos mesmos, forma de venda, formalização da empresa (por meio de CNPJ ou não), dentre outros. **Resultados:** Até o momento o formulário recebeu 10 respostas, identificando um total de 56 produtos oriundos da Agricultura Familiar e da Sociobiodiversidade, em sete cidades do RS. Dentre eles destaca-se a produção artesanal de alimentos como bolos, pães, biscoitos, geleias, kombucha e hortaliças, majoritariamente realizada por mulheres. Quarenta por cento das vendas são realizadas em feiras, e apenas três produtores possuem CNPJ. **Conclusão:** Este trabalho não se encontra concluído. Espera-se aumentar o número de participantes alcançados possibilitando a produção de um catálogo online com todos os produtos disponíveis para venda e, a partir do deslocamento que ocorre de tutores e professores entre os polos do curso, serão organizados os movimentos de compra e venda. Finalmente, planeja-se o desenvolvimento de um aplicativo, ampliando a potencialidade da rede.