



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: 2. GASTRONOMIA: MOMENTO ATUAL E RUMOS FUTUROS

PRATOS EM DISPUTA: A INFLUÊNCIA GEOPOLÍTICA DA CHINA E DOS EUA NOS SISTEMAS ALIMENTARES E NA SOCIOBIODIVERSIDADE ALIMENTAR DA AMÉRICA LATINA (2008–2022)

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, assan.cr@gmail.com

Resumo

Este trabalho investiga como as influências geopolíticas da China e dos Estados Unidos entre 2008 e 2022 moldaram os sistemas alimentares e a sociobiodiversidade alimentar da América Latina. A pesquisa adota uma abordagem qualitativa baseada em revisão bibliográfica, análise crítica de mídias gastronômicas e entrevistas com atores locais. Busca-se compreender os impactos de fluxos econômicos e simbólicos sobre ingredientes nativos, modos de vida e práticas alimentares tradicionais. Espera-se evidenciar que as dinâmicas impostas pelas potências globais têm contribuído para a homogeneização alimentar e a erosão da diversidade cultural, ao mesmo tempo em que surgem práticas de resistência promovidas por movimentos de base, chefs, agricultores e políticas públicas. A pesquisa propõe uma reflexão crítica sobre o papel da gastronomia na defesa da soberania alimentar e na construção de sistemas mais justos e sustentáveis.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

Palavras-chave: Sociobiodiversidade alimentar; Geopolítica; Gastronomia; América Latina; Soft Power.

1. Introdução

A sociobiodiversidade alimentar da América Latina, estruturada em torno de saberes ancestrais, práticas culinárias tradicionais e ingredientes nativos, encontra-se sob pressão diante do avanço das dinâmicas geopolíticas globais. Entre 2008 e 2022, a consolidação da China como potência econômica e a permanência da hegemonia dos Estados Unidos remodelaram cadeias produtivas, hábitos alimentares e símbolos culturais, muitas vezes promovendo a homogeneização dos cardápios e o deslocamento de sistemas alimentares locais. Esse processo se manifesta por meio da imposição de padrões de consumo, da valorização de commodities e da difusão de modelos alimentares vinculados a lógicas corporativas, em detrimento das práticas territorializadas. Tais dinâmicas ameaçam a resiliência de modos de vida tradicionais e evidenciam disputas simbólicas, econômicas e políticas no prato (GRAS; HERNÁNDEZ, 2020).

2. Desenvolvimento

2.1. Objetivos e Problemas de Pesquisa

- Identificar mecanismos de influência de China e EUA sobre consumo e produção alimentar na América Latina.
- Avaliar os efeitos dessas influências sobre ingredientes nativos e práticas tradicionais.
- Investigar o uso da alimentação como ferramenta de *Soft Power* e seus impactos na sociobiodiversidade.

2.2.

Metodologia

A pesquisa adota abordagem qualitativa, composta por três frentes metodológicas complementares:

1. Revisão bibliográfica e documental, com levantamento em bases de dados como Scielo, Google Scholar, FAO, e periódicos especializados em alimentação, cultura e geopolítica. Serão consideradas publicações



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

entre os anos de 2008 e 2022, com foco em estudos que tratem da influência de China e EUA sobre os sistemas alimentares latino-americanos, especialmente no que tange à sociobiodiversidade, segurança e soberania alimentar (FAO, 2022; WILKINSON; DE ALMEIDA, 2018).

2. Análise crítica de mídias gastronômicas e menus de redes transnacionais, com base em obras como Albala (2011) e levantamento empírico de cardápios e campanhas publicitárias. A análise poderá se concentrar no Brasil ou estender-se a países latino-americanos com forte presença de cadeias globais de alimentação. Serão observadas narrativas midiáticas, simbologias e práticas de apagamento ou exaltação de ingredientes locais.

3. Entrevistas exploratórias com chefs, agricultores familiares, cozinheiros de base comunitária, educadores populares e consumidores envolvidos em experiências de resistência e valorização da sociobiodiversidade alimentar. As entrevistas ocorrerão entre 2025 e 2026, de forma presencial e/ou remota, conforme a localização e disponibilidade dos participantes. Pretende-se abranger diferentes territórios do Brasil — como o Sul, Sudeste, Norte e Nordeste — ou países latino-americanos em que estejam em curso políticas como o PNAE, iniciativas agroecológicas, cozinhas populares ou feiras territoriais.

2.3.

Resultados

Esperados

Prevê-se demonstrar que fluxos econômicos e simbólicos de China e EUA marginalizam ingredientes locais, desarticulam circuitos alimentares curtos e afetam modos de vida. Espera-se também evidenciar práticas de resistência e desterritorialização conduzidas por atores da gastronomia, como cozinheiros, agricultores, nutricionistas, educadores populares e coletivos culturais que atuam em defesa da sociobiodiversidade alimentar e da soberania dos territórios.

3. Considerações finais



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

A sociobiodiversidade alimentar configura-se como eixo estratégico para sistemas alimentares justos e sustentáveis. A gastronomia, ao assumir postura crítica e decolonial, pode defender ingredientes territoriais, preservar saberes ancestrais e enfrentar assimetrias de poder impostas pelas potências globais. O trabalho aponta para a necessidade de repensar a formação dos profissionais da área, incorporando noções de justiça alimentar, soberania dos povos e valorização dos sistemas alimentares locais. A incorporação de políticas públicas e ações territoriais no debate gastronômico é urgente para que se avance rumo a práticas culturalmente enraizadas e ambientalmente sustentáveis.

Referências

ALBALA, Ken. *Food Cultures of the World Encyclopedia*. Santa Barbara: ABC-CLIO, 2011. <https://www.abc-clio.com/products/a2802c/>

CASTRO, Josué de. *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. 12. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003. <https://www.editoracivilizacao.com.br/livros/geografia-da-fome>

EMBRAPA. *Mercado e cadeia produtiva de fécula e polvilho*. Brasília: Embrapa, 2022. <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1146053>

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. *The State of Food and Agriculture (SOFA)*. Roma: FAO, 2022. <https://www.fao.org/publications/sofa/en/>

GRAS, Carla; HERNÁNDEZ, Valeria (orgs.). *Agronegócio transnacional e sistemas alimentares na América Latina*. São Paulo: Elefante, 2020. <https://editoraelefante.com.br/produto/agronegocio-transnacional/>

LIMA, Cláudia. *Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira*. Recife: [s.n.], 1999.



**CONGRESSO DE
GASTRONOMIA &
SOCIOBIODIVERSIDADE**

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

WILKINSON, John; DE ALMEIDA, Lilian. *Globalization and Food Sovereignty in Brazil. Food Security*, v. 10, p. 97–110, 2018. <https://doi.org/10.1007/s12571-017-0754-9>