



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO SIMPLES

EIXO TEMÁTICO: **GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E
DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO**

CONTRACOLONIZANDO A GASTRONOMIA FRENTE À CRISE CLIMÁTICA

**SANTOS, Livia Silva^{1,2}; KENGERISKI, Milena Frichenbruder^{1,2}; GONZÁLEZ, Nicol Manuela
García^{1,2}; BANDEIRA, Sandreli da Silva²; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela^{1,2,3}**

1 Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR, Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, liviabida23@gmail.com

2 Curso de Especialização em Gastronomia Cultural - UFRGS

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

Introdução: Este relato de experiência surge a partir da tutoria do curso de especialização em Gastronomia Cultural, ofertado pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) em parceria com a Universidade Federal de Ciências de Saúde de Porto Alegre (UFCSA) e a Universidade Aberta do Brasil (UAB/CAPES). O curso tem estimulado os(as) alunos(as) a refletirem sobre a contracolonização da gastronomia articulada à conservação ambiental, valorizando o uso dos alimentos da sociobiodiversidade como protagonistas do prato. Essa abordagem busca refletir, valorizar, celebrar e potencializar a riqueza e a boniteza sociobiodiversa. Neste relato, os alimentos da sociobiodiversidade são compreendidos como muito mais que meros insumos, sendo reconhecidos por sua importância na garantia da segurança e soberania alimentar e nutricional, no respeito às culturas locais, à sazonalidade e na promoção da justiça socioambiental. **Desenvolvimento:** Ao longo do curso, refletimos coletivamente sobre porque a gastronomia convencional ainda não inclui os alimentos da sociobiodiversidade como protagonistas, mantendo-se europeizada. Se os territórios brasileiros são ricos em sabores e alimentos nativos, por que eles não ocupam o centro do prato? A partir dessa reflexão, os(as) alunos(as) foram convidados(as) a preparar pratos que



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

ressaltassem esses alimentos. A boniteza e a criatividade das criações surpreenderam. Em muitos casos, o contato com feiras locais, hortas comunitárias e histórias de família ampliou a compreensão dos(as) estudantes sobre a conexão entre alimentação, território e memória. **Considerações finais:** A experiência da tutoria no curso de Gastronomia Cultural evidenciou o quanto o processo formativo é potente quando é enraizado no território, nos saberes ancestrais e nos alimentos da sociobiodiversidade. A escuta atenta aos percursos dos(as) alunos(as), suas descobertas e transformações ao longo das atividades demonstrou que a cozinha é espaço de aprendizado, resistência e ressignificação de vínculos com o ambiente e a cultura alimentar. A cada encontro, percebemos que o estímulo à criação de pratos com base na sociobiodiversidade provocou deslocamentos importantes: os estudantes passaram a enxergar ingredientes antes ignorados como centrais em suas narrativas; valorizaram a escuta de agricultores, feirantes e familiares; e reconheceram o ato de cozinhar como prática de cuidado e posicionamento ético diante da crise climática. Relatar essa experiência é afirmar a potência da tutoria como espaço de mediação e construção coletiva. Cozinhamos resistências, cultivamos bonitezas e aprendemos, juntas e juntos, a contracolonização do prato.