



RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: 3 - ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

SOCIOBIODIVERSIDADE NO COTIDIANO ALIMENTAR: UMA EXPERIÊNCIA DE SISTEMATIZAÇÃO E DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA

PENZ DA ROSA, Luísa^{1,2,3}; PASQUALI DE OLIVEIRA, Ana Luiza^{1,2,3}; BANDEIRA, Sandrelli²; FERRARI, Jéssica^{2,3}; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela^{1,2,3}

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

2 Curso de Especialização em Gastronomia Cultural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

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

Resumo

A valorização dos alimentos da sociobiodiversidade brasileira é um tema cada vez mais presente nos debates sobre alimentação, cultura e sustentabilidade. No entanto, ainda há um grande desconhecimento da população sobre esses ingredientes e seus possíveis usos na gastronomia, em especial no sul do Brasil, o que limita sua presença no cotidiano alimentar. O trabalho analisa o processo de divulgação nas mídias de receitas com alimentos da sociobiodiversidade do Rio Grande do Sul desenvolvidas por estudantes do Curso de Especialização em Gastronomia Cultural. As receitas produzidas em disciplinas do Curso foram sistematizadas em um banco de dados contendo 232 receitas, das quais estão sendo selecionadas de acordo com a sazonalidade e disponibilidade dos alimentos da sociobiodiversidade, para serem reproduzidas e divulgadas no Jornal da Universidade. O processo tem tido grande repercussão na mídia, valorizando saberes alimentares, promovendo o uso cotidiano desses ingredientes e fortalecendo práticas gastronômicas sustentáveis.

Palavras-chave: Sociobiodiversidade 1. Gastronomia 2. Divulgação Científica 3. Educação Alimentar 4. Territorialidade 5. Gastronomia Cultural

1. Introdução

A valorização dos alimentos da sociobiodiversidade brasileira é um tema cada vez mais presente nos debates sobre alimentação, cultura e sustentabilidade. No entanto, ainda há um grande desconhecimento da população sobre esses ingredientes e seus possíveis usos na gastronomia, o que limita sua presença no cotidiano alimentar. Nesse contexto, a formação de profissionais capazes de reconhecer, valorizar e divulgar esses saberes e sabores torna-se fundamental. O Curso de Especialização em Gastronomia Cultural



da UFRGS surge como um espaço propício para a construção de propostas que integrem teoria e prática, ciência e tradição, promovendo ações que conectam alimentação, cultura e território. Pelo seu caráter inovador, o Curso foi convidado para constituir a Coluna SocioBioCotidiano do Jornal da UFRGS, onde ocorre a publicação quinzenal de receitas com alimentos da sociobiodiversidade, a partir de experiências realizadas no curso.

Diante disso, o presente trabalho tem como objetivo analisar o processo de divulgação nas mídias de receitas com alimentos da sociobiodiversidade do Rio Grande do Sul, desenvolvidas por estudantes do Curso de Especialização em Gastronomia Cultural. A proposta visa contribuir para o reconhecimento desses ingredientes como parte da cultura alimentar da Mata Atlântica e Pampa, incentivando seu uso cotidiano e promovendo a interdisciplinaridade entre gastronomia, comunicação e desenvolvimento rural.

2. Desenvolvimento

Foram selecionadas receitas desenvolvidas por alunos do curso de pós-graduação em Gastronomia Cultural da UFRGS, em duas disciplinas: “Cozinhas Brasileiras”, em que foram desenvolvidas receitas com o propósito de investigar alimentos nativos dos biomas brasileiros e seus métodos de preparo, e “Sociobiodiversidade e Alimentação”, na qual foram criadas receitas com alimentos da sociobiodiversidade visando, além do estudo dos próprios ingredientes e seus usos na alimentação, a elaboração de um catálogo de alimentos da sociobiodiversidade.

A partir dessa seleção, foi criado um banco de dados com 232 receitas, identificando: o nome do prato; a disciplina à qual a receita está ligada; o polo no qual foi desenvolvida; a autoria da receita; o principal ingrediente da sociobiodiversidade ligado à receita; o tipo de preparo; e a receita propriamente dita, composta por ingredientes e modo de preparo. Tendo disponível a compilação desses dados, foram escolhidas 4 receitas, que foram reproduzidas pelo grupo de comunicação do Curso, responsável pela produção de fotos, ajuste da ficha técnica e produção textual, no período de abril a julho de 2025. Os critérios para a seleção das receitas foram a sazonalidade e disponibilidade dos alimentos da sociobiodiversidade do Pampa e Mata Atlântica.

Após a seleção da receita, produção e sessão fotográfica, foram desenvolvidos textos, os quais abordam a história por trás do desenvolvimento da receita, caracterizando as intenções e motivos que seu autor possuía no momento em que realizou a sua criação, além de caracterizar o alimento da sociobiodiversidade em questão (figura 1). Realizadas estas etapas, foram compiladas todas as informações, trazendo o texto contando a história por trás da receita, a fotografia para ilustrar a preparação e a receita com medidas caseiras, prontas para reprodução pelo leitor em sua casa, com o objetivo de divulgar a sociobiodiversidade e seu potencial gastronômico como algo possível de estar presente em nosso cotidiano. Essa divulgação é realizada por meio do Jornal da Universidade (UFRGS), que atuando como parceiro do projeto, publica a matéria na coluna SocioBioCotidiano quinzenalmente em seu site e mídias sociais.

Figura 1 - Publicações na Coluna SocioBioCotidiano do Jornal da UFRGS e no Instagram do AsSsAN



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

a) “Um pão recheado de afeto, agrofloresta e sociobiodiversidade”

The screenshot shows a website article with a main image of a loaf of bread on a wooden cutting board, surrounded by fresh vegetables like tomatoes and leafy greens. The article title is 'Um pão recheado de afeto, agrofloresta e sociobiodiversidade'. Below the image, there is a short paragraph and a list of social media sharing options. The website header includes 'ufrgs | JORNAL DA UNIVERSIDADE' and navigation menus.

b) Vista geral das matérias publicadas da coluna SocioBioCotidiano

The screenshot displays a grid of five article thumbnails from the 'SocioBioCotidiano' column. Each thumbnail includes a small image and a title. The titles are: 'Pudim de erva-mate com calda de aroeira-vermelha: um doce com sabor do Pampa e da coletividade', 'Ceviche de pitaya: receita que acolhe, surpreende e ensina', 'Do pé da araucária ao prato: o pinhão como elo entre cultura e memória', 'Um pão recheado de afeto, agrofloresta e sociobiodiversidade', and 'Alimentos da sociobiodiversidade: cultura, sustentabilidade e territórios na cozinha'. The website header is the same as in screenshot (a).

c) Publicação “Do pé da araucária ao prato: o pinhão como elo entre cultura e memória” no Instagram

The screenshot shows an Instagram post from the account 'ufrgsnoticias'. The post features a bowl of farofa (toasted manioc flour) with various ingredients. The title of the post is 'Farofa de pinhão'. Below the image, there is a list of ingredients and a short paragraph of text. The post has 26 de maio as the date and shows engagement metrics like likes and comments.

d) Publicação “Pudim de erva-mate com calda de aroeira-vermelha: um doce com sabor do Pampa e da coletividade” no Instagram

The screenshot shows an Instagram post from the account 'ufrgsnoticias'. The post features a green pudim (custard) with a hole in the center, topped with red berries. The title of the post is 'Pudim de erva-mate com calda de aroeira-vermelha: um doce com sabor do Pampa e da coletividade'. To the right of the post, there is an 'Insights do post' panel showing engagement metrics: 8,2 mil likes, 162 comments, 8,4 mil shares, and 2,4 mil saves. The post has 11 de julho as the date and shows 185 likes and 19,187 interactions.

Fonte: Jornal da Universidade e as autoras.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

Esta sistematização criada e consolidada de divulgação está sendo aplicada para a divulgação de outras ações e experiências que envolvem a promoção da alimentação e da sociobiodiversidade. A partir desta sistematização foram documentadas informações acerca do “Banquete da Sociobiodiversidade do Pampa”, ação que promoveu a interação entre alunos de diferentes formações, vinculados à especialização em gastronomia cultural e ao PGDR, agindo como promotores de uma experiência de educação e sensibilização de alunos de nível médio técnico da Escola Família Agrícola Sul (EFA-Sul) sobre uma alimentação socobiodiversa. Nesta ação foram documentadas outras 8 receitas, de autoria e produção conjunta destas instituições participantes, cuja divulgação será integrada à coluna SocioBioCotidiano.

3. Considerações finais

As experiências relatadas demonstram a gastronomia cultural como ferramenta de valorização dos alimentos da sociobiodiversidade brasileira. A sistematização e a divulgação das receitas desenvolvidas por estudantes da Especialização em Gastronomia Cultural da UFRGS, aliadas à publicação no Jornal da Universidade, reforçam a importância da aproximação entre ciência, cultura alimentar e cotidiano. A realização dessa experiências na UFRGS fortalece a valorização da sociobiodiversidade da Mata Atlântica e Pampa. A articulação entre diferentes áreas do conhecimento e o envolvimento de profissionais e estudantes de distintos contextos formativos ampliaram o alcance da iniciativa e estimularam novas formas de pensar a alimentação como prática cultural, educativa e sustentável. O trabalho contribui para o fortalecimento de estratégias de divulgação científica aplicadas à gastronomia e evidencia caminhos possíveis para inserir os alimentos da sociobiodiversidade na vida das pessoas, promovendo conhecimento, pertencimento e transformação social.

Referências

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL. Jornal da Universidade – Sociobiocotidiano. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/jornal/category/sociobiocotidiano/>. Acesso em: 14 jul. 2025.