



## RESUMO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

**DESENVOLVIMENTO DE GELEIA ARTESANAL COM BUTIÁ E ORA-PRO-NÓBIS:  
VALORIZAÇÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE NO QUILOMBO MORRO DO FORTUNATO**

**AMORIM, G. Charles<sup>1</sup>; BERNARDO, Carla Fabíola<sup>2</sup>; RAABE, Verner<sup>3</sup>;**

1 Charles Goiabeira de Amorim, charles.ga@aluno.ifsc.edu.br

2 Carla Fabíola Bernardo, carla.fb@aluno.ifsc.edu.br

3 Verner Raabe, verner.r@aluno.ifsc.edu.br

**Introdução:** A produção artesanal de alimentos tem ganhado relevância como alternativa sustentável frente à padronização da indústria alimentícia. No campo da gastronomia com foco na sociobiodiversidade, iniciativas que articulam saberes tradicionais, ingredientes nativos e geração de renda local são estratégias potentes para promover segurança alimentar e valorização cultural. Neste contexto, o presente relato de experiência foi desenvolvido na unidade curricular *Gastronomia no contexto da Sociobiodiversidade*, no curso de especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – campus Florianópolis-Continente. O objetivo foi desenvolver uma geleia artesanal utilizando dois ingredientes nativos — o butiá (*Butia catarinensis*) e a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) — a partir da articulação com o Quilombo Morro do Fortunato, em Garopaba (SC). **Desenvolvimento:** A metodologia incluiu a seleção de ingredientes regionais de base agroecológica, priorizando o uso de polpa congelada de butiá e folhas frescas de ora-pro-nóbis, higienizadas e cortadas em Brunoise. A receita contou ainda com maçã (rica em pectina), limão galego, açúcar cristal e açafrão-da-terra. A cocção foi feita em fogo brando, respeitando técnicas artesanais que preservam compostos bioativos e garantem textura, aroma e coloração ideais. O envase ocorreu em potes de vidro previamente esterilizados. Além do preparo técnico, a experiência envolveu análise sensorial e reflexão sobre a viabilidade socioeconômica e simbólica do produto para a comunidade quilombola, considerando identidade cultural e potencial de comercialização. O resultado foi uma geleia funcional, 100% vegetal, com aroma cítrico, textura firme e coloração dourada, unindo o sabor ácido do butiá ao valor nutricional da ora-pro-nóbis. Os ingredientes foram valorizados tanto por suas propriedades nutricionais — como vitamina C, fibras e ferro — quanto por seu vínculo com práticas tradicionais de cultivo e alimentação. **Considerações finais:** A sistematização evidenciou a viabilidade técnica da produção em pequena escala e seu potencial em feiras locais, empórios naturais e circuitos curtos. O projeto também refletiu sobre desafios como sazonalidade, certificações sanitárias e inclusão de PANC no mercado formal. O trabalho contribuiu para a reflexão sobre práticas alimentares sustentáveis e identitárias, alinhando-se ao eixo temático do congresso voltado à valorização da sociobiodiversidade na gastronomia. Ao integrar técnicas gastronômicas, ingredientes nativos e saberes quilombolas, a geleia artesanal torna-se símbolo de resistência cultural e desenvolvimento



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

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

territorial. A experiência mostrou que a gastronomia pode promover inclusão socioproductiva, fortalecer a economia solidária e reconhecer a biodiversidade como patrimônio alimentar brasileiro.