



RESUMO EXPANDIDO

EIXO 4 : PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

GASTRONOMIA, CULTURA E AFETO: UM OLHAR PARA A GASTRONOMIA COMO REFÚGIO E PORTAS PARA O ENSINO SUPERIOR

SOUZA , Mariana

1- Mestranda em Unisinos - Universidade do vale do sinos, mari.munizas@gmail.com

2-Professora e coordenadora pedagógica na escola IGA – Instituto gastronômico das américas ,
mari.munizas@gmail.com

Resumo

O presente trabalho discute a gastronomia como expressão cultural, fonte de renda e instrumento de acolhimento, com foco no contexto pessoas refugiadas no Rio Grande do Sul. A partir de revisão bibliográfica, aborda como a alimentação ultrapassa sua função meramente fisiológica, tornando-se símbolo de identidade, memória e pertencimento. Como desdobramento, propõe uma reflexão crítica sobre o papel das universidades brasileiras na promoção da inclusão de pessoas refugiadas no ensino superior, especialmente nos cursos de Gastronomia. Defende a necessidade de criação de oportunidades concretas — como bolsas de estudo, projetos de extensão e apoio acadêmico — que não apenas possibilitem o acesso desses sujeitos às instituições, mas também garantam sua permanência e formação.

Palavras-chave: Gastronomia , cultura, educação, refúgio



1. Introdução

Diz-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluir. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (MACIEL, 2005 p 50).

A cozinha é um tema de constante atenção ao se discutir o crescimento e o desenvolvimento da sociedade. Somos facilmente reconhecidos pela culinária de nosso país ou pelos ingredientes típicos de cada região, pois nossa identidade se manifesta literalmente através das panelas, assim como na música, nas artes e na literatura. Miranda, Oliveira e Queiroz (2022, p.1) dizem que “A culinária, além de revelar histórias e tradições, pode auxiliar na geração de emprego e renda, produzir outros benefícios materiais e imateriais”.

Ao longo dos anos, nossa cultura e a cultura de diversos povos foi preservada principalmente por meio do alimento. Por meio de um prato, é possível manter-se conectado às próprias origens e raízes, assim como explorar e adentrar novos espaços culturais e conhecer outras culturas, sentir-se pertencente a um contexto de diversidade.

Além de ser um processo cultural, a gastronomia é e sempre foi uma fonte de renda para inúmeras pessoas. Como forma de sobrevivência, a cozinha se tornou em uma realidade profissional para muitos brasileiros e brasileiras, o que não é diferente para migrantes e refugiados. Este é um público que cresce consideravelmente nos últimos anos, e por isso é tema desta pesquisa em desenvolvimento.

Este trabalho analisa a integração cultural e educacional de pessoas refugiadas no Brasil, com ênfase na gastronomia como ferramenta de acolhimento, preservação da identidade e transformação social. Além disso, destaca-se seu papel como possível porta de entrada para o ensino superior e a profissionalização, especialmente no contexto das cozinhas do Rio Grande do Sul. A pesquisa está sendo conduzida por meio de revisão bibliográfica, com base em textos disponíveis nas plataformas CAPES, BDTD, SciELO e repositórios institucionais, utilizando técnicas de busca com operadores booleanos (AND, OR, “ ”) para localizar produções científicas relacionadas ao tema. Entre os autores que dialogam com a proposta deste estudo, destacam-se: Altoé e Azevedo (2018), que discutem a comida migrante; Lucena (2021), que aborda a alimentação de refugiados como recurso identitário; e Rustomgy e Bastos (2019) que tratam das relações entre empreendedorismo, alimentação e refúgio.

Um refúgio nas panelas

O Brasil, até o final de 2024, contabilizava 156.612 pessoas reconhecidas como refugiadas, dentre esses haitianos, venezuelanos, cubanos e angolanos. Dados disponíveis pela Agência da ONU para Refugiados (ACNUR) mostram que este número ainda tende a crescer não só no Brasil, mas pelo mundo.¹ Os motivos para estes deslocamentos são os mais diversos como: Conflitos políticos, desastres naturais e guerras, e o Brasil que historicamente tem tido uma política de acolhimento e proteção bem estabelecida, torna-se então um destino muito procurado pelos imigrantes e solicitantes

¹ Dados disponíveis em: <https://www.acnur.org/br/dados-refugiados-no-brasil-e-no-mundo>. Acesso em: 10 jul. 2025.



de visto humanitário. Para além de nossas políticas de acolhimento, é importante socializar e integrar essas pessoas em nosso contexto cultural, sem que percam sua cultura e laços com seus países.

Dentre todas as formas de acolhimento cultural que temos, a gastronomia que tem sido um grande ponto de partida para os refugiados, não só poderem trazer a sua cultura para o país, mas como uma forma de reforçar suas raízes e identidades enquanto reconstróem suas vidas. No entanto, os cursos de Gastronomia ainda permanecem financeiramente inacessíveis para muitos, com mensalidades elevadas e custos adicionais significativos, como os de uniformes e utensílios profissionais. Assim, o trabalho propõe uma reflexão crítica sobre a necessidade de políticas institucionais que não apenas garantam o ingresso desses estudantes, mas também assegurem sua permanência e sucesso ao longo da formação acadêmica.

Hoje existem projetos que proporcionam este olhar mais voltado para as possibilidades para refugiados e imigrantes, como *Gastromotiva*¹, e *Sabores Em Refugio* (projeto do SESC SP) com projetos, bolsas e apoios mais palpáveis, para que este espaço também seja para pessoas refugiadas poderem se profissionalizar e adquirirem seus diplomas, porém ainda no contexto de cursos profissionalizantes, como cursos de curta duração.

3. Considerações finais

Com base na pesquisa realizada até o momento — incluindo revisão bibliográfica e análise de projetos voltados à temática —, observa-se que, embora a alimentação e a cozinha sejam frequentemente propostas como meios de inserção para refugiados e imigrantes, a presença da gastronomia como área de formação no ensino superior ainda é bastante limitada. Além disso, a inserção efetiva dessas populações nas universidades permanece escassa. Conclui-se, portanto, que os espaços universitários ainda carecem de um acolhimento mais estruturado e de um compromisso real com a construção de uma universidade inclusiva.

Reconhecendo as valiosas contribuições que refugiados e imigrantes trazem ao Brasil, cabe a nós, enquanto sociedade, não apenas garantir o direito ao refúgio, mas também criar oportunidades para o crescimento pessoal, o fortalecimento de vínculos e o desenvolvimento profissional dessas pessoas no país.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

Referências

Sabores em Refúgio: projeto une refugiados e estudantes de gastronomia para celebrar a diversidade cultural.

Disponível em: Sabores em Refúgio: projeto une refugiados e estudantes de gastronomia para celebrar a diversidade cultural - Sesc São Paulo : Sesc São Paulo 13 de dez. de 2024 com acesso em: 01 jan 2025

LUCENA, Celia **Comida de refugiado como recurso identitário e de identificação.** Disponível em: Comida de refugiado como recurso identitário e de identificação | Cadernos CERU acesso em 12 jan 2025

FORTUNA, Sandra; NASCIMENTO, Silmara. **Mulher, Negra e Estrangeira: Um Estudo Sobre As Mulheres Haitianas No Brasil** Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/abepss/article/view/22749/15212> com acesso em 01 janeiro 2025.

ALTOÉ, Isabella; DE AZEVEDO, Elaine. **Comida migratória: a cultura alimentar e as identidades de refugiados.** Revista del CESLA, núm. 22, 2018 Uniwersytet Warszawski, Polonia. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/journal/2433/243360086012/243360086012.pdf>>. Com acesso em: janeiro 2024

Machado, Thais **Um Pé Na Cozinha: Um Olhar Sócio-Histórico Para O Trabalho De Cozinheiras Negras No Brasil:** Capa comum – 18 novembro 2022 1ª edição, editora Fósforo acesso em 20 maio 2024.