

# V COLÓQUIO DE PESQUISA EM DESIGN E ARTES

5, 6 e 7 de novembro 2025

## Design, Comida e Refúgio

A tecnologia como ferramenta de acolhimento e segurança alimentar

Palavras-chave: *food design*; cultura alimentar; migrantes.

**Juliana Gusmão Oliveira** ; Universidade Federal do Paraná; Curitiba, Paraná, Brasil; [julianagusmao@ufpr.br](mailto:julianagusmao@ufpr.br)

**Luísa Pedroso Lucas**; Universidade Federal do Paraná; Curitiba, Paraná, Brasil; [luisa.lucas@ufpr.br](mailto:luisa.lucas@ufpr.br)

**Marina Santamaria Carrilho**; Universidade Federal do Paraná; Curitiba, Paraná, Brasil; [marina.carrilho@ufpr.br](mailto:marina.carrilho@ufpr.br)

**Priscilla Ramalho Lepre**; Universidade Federal do Paraná; Curitiba, Paraná, Brasil; [priscillalepre@ufpr.br](mailto:priscillalepre@ufpr.br)

**Roxeliann Desrey González Zamora**; Universidade Federal do Paraná; Curitiba, Paraná, Brasil; [roxelianngonzalez@ufpr.br](mailto:roxelianngonzalez@ufpr.br)

### 1. Introdução

A migração é compreendida como o deslocamento de pessoas entre países ou dentro do mesmo país, motivado por fatores diversos como conflitos, desigualdades socioeconômicas, perseguições ou busca por melhores condições de vida. No país de destino, os imigrantes costumam enfrentar inúmeros obstáculos, entre eles dificuldades na comunicação, acesso a serviços públicos, inserção no mercado de trabalho e adaptação a novos hábitos alimentares, o que pode impactar diretamente sua qualidade de vida e saúde (Castles e Miller, 2014).

A Região Sul ocupa a terceira posição em solicitações de refúgio no país, com o Paraná registrando o maior número de solicitantes entre 2022 e 2023 (OBMigra, 2023). Esses fluxos aumentam a necessidade de soluções rápidas e culturalmente sensíveis de integração, incluindo o campo alimentar.

O Paraná registrou crescimento de 23,85% nos registros de imigrantes entre 2022 e 2023 (de 50.724 para 62.839 registros), período no qual Curitiba manteve o

# V COLÓQUIO DE PESQUISA EM DESIGN E ARTES

5, 6 e 7 de novembro 2025

maior número absoluto de registros. Observa-se ainda que 45,9% deste grupo têm menos de 25 anos, e que as nacionalidades mais presentes incluíram venezuelanos em maior número, seguidos por haitianos e outros grupos (cubanos, paraguaios, colombianos, angolanos) (OBMigra, 2023). Esse crescimento reforça a cidade como um ponto estratégico para ações de acolhimento, dada a concentração e diversidade dos fluxos migratórios.

Com o objetivo de apoiar a integração de refugiados e solicitantes de refúgio, foi criada a Cátedra Sérgio Vieira de Mello (CSVM), uma iniciativa do Alto Comissariado das Nações Unidas para Refugiados (ACNUR), implementada em universidades brasileiras, como a Universidade Federal do Paraná (UFPR). A Cátedra promove ações voltadas ao ensino, pesquisa e extensão, buscando contribuir com políticas de acolhimento e inclusão social e acadêmica desses grupos (ACNUR, 2022).

Nesse cenário, o food design surge como um campo interdisciplinar que aplica princípios do design para repensar a alimentação de forma criativa e contextualizada, considerando dimensões culturais, sensoriais e sociais dos alimentos (Zampoli, 2016). Já a cultura alimentar pode ser entendida como o conjunto de práticas, conhecimentos e significados relacionados à produção, preparo e consumo de alimentos, sendo um aspecto central da identidade cultural de um povo (Caneschi e Germani, 2018).

A adaptação alimentar pode muitas vezes ser um desafio para os imigrantes, principalmente em contextos urbanos onde os alimentos ultraprocessados, por conveniência e baixo custo, substituem refeições com ingredientes frescos. O consumo aumentado desses produtos é associado à deterioração da qualidade nutricional das dietas, resultando em maior risco de doenças crônicas e à perda das práticas culinárias tradicionais de cada cultura (FAO, 2021). Incentivar a utilização de ingredientes naturais, por meio do auxílio na adaptação, é fundamental para a saúde do migrante, para a manutenção de suas culturas e para o fortalecimento de vínculos sociais no novo país.

## **2. Objetivos**

Diante disso, este trabalho tem como objetivo encontrar soluções que auxiliem na adaptação da população migrante à cultura alimentar brasileira por meio do desenvolvimento de um aplicativo (app) para dispositivos móveis. Este conta com ferramentas para facilitar a identificação, escolha e o preparo de ingredientes in natura e pouco processados, presentes em mercados e feiras locais.

Além de facilitar o acesso a informações sobre alimentos nacionais, o aplicativo busca estimular a preservação de saberes culinários e promover trocas culturais entre imigrantes e a comunidade local, contribuindo para uma integração que respeita e valoriza a diversidade. O aplicativo também se propõe a estimular o preparo de refeições feitas na hora e a utilização de alimentos in natura, alinhando-se a recomendações por hábitos alimentares mais saudáveis.

## **3. Metodologia**

Foi utilizado um arranjo metodológico que mesclou Food Design Thinking (FDT), Design Universal (DU) e Design Centrado no Usuário (UX), estruturado em cinco fases:

- Descoberta e Imersão;
- Ideação (FDT);
- Prototipagem Interativa (UX+DU);
- Testes com Usuários e Ajustes;
- Implementação e Capacitação.

Na fase de Descoberta e Imersão, foram consideradas estatísticas sobre o perfil migratório da região de Curitiba, além da identificação dos grupos étnicos presentes na, popularmente conhecida como “Sala 28”, local que abriga o programa Política Migratória e Universidade Brasileira (PMUB) através da Cátedra Sérgio Vieira de Mello (CSVm). Essas informações orientaram a escolha de idiomas, categorias de alimentos e outras funcionalidades.

Nas etapas de ideação e Prototipagem Interativa, desenvolveu-se as telas, a identidade visual e a organização primária dos layouts e fluxos dentro do aplicativo. O aplicativo encontra-se em momento final de desenvolvimento, contando com a participação de imigrantes no desenvolvimento e nas traduções.

#### **4. Resultados**

Como produto de processos de codesign com foco em inclusão alimentar, foi desenvolvido um aplicativo para dispositivos móveis voltado à integração entre a cultura alimentar brasileira e dos diversos imigrantes da região de Curitiba. Nomeado de Broode, mescla das palavras Brasil, food e design, o aplicativo contempla nove categorias de alimentos: carnes e seus cortes, peixes, grãos, farinhas, frutas, verduras, legumes, temperos e raízes. Para cada categoria, foram selecionados pelo menos 10 alimentos in natura ou minimamente processados, comumente disponíveis em feiras e estabelecimentos varejistas da cidade.

Para facilitar a compreensão dos alimentos e suas categorias, o aplicativo oferece, para cada item, uma fotografia ilustrativa acompanhada de uma breve descrição, principais características organolépticas, informações sobre sazonalidade, formas de preparo e consumo, além de sugestões de receitas. Todo esse conteúdo está disponível em três idiomas — português, espanhol e francês crioulo — contemplando os principais grupos imigrantes presentes em Curitiba.

Além do conteúdo informativo, o aplicativo conta com funcionalidades interativas que permitem aos usuários realizar cadastros, criar listas de compras e de ingredientes, salvar receitas favoritas e participar de um espaço colaborativo. Nesse ambiente, é possível compartilhar receitas, trocar informações e experiências relacionadas à cultura alimentar, promovendo a valorização da diversidade e a integração dos imigrantes à cultura alimentar local.

## 5. Conclusão

O aplicativo encontra-se em fase final de desenvolvimento, com participação ativa de imigrantes tanto na tradução do conteúdo para suas línguas maternas quanto na contribuição com sugestões e feedbacks voltados à melhoria da usabilidade da ferramenta. O principal objetivo do projeto é capacitar os imigrantes para o uso autônomo e eficaz do aplicativo, o que será promovido por meio de oficinas práticas, com demonstrações ao vivo e explicações detalhadas sobre suas funcionalidades.

Ao atingir esse propósito, o projeto busca consolidar-se como um instrumento de acolhimento, promoção da autonomia alimentar, exercício da cidadania e integração social dos imigrantes entre si e com a sociedade brasileira, além de promover a preservação das culturas individuais de cada povo.

Ao promover o acesso a alimentos frescos e a troca de saberes culinários, o projeto contribui para futuros compartilhados, nos quais a alimentação atua como elo de cuidado entre culturas, pessoas e ecossistemas. Essa abordagem não apenas apoia a integração social, mas também reforça práticas alimentares sustentáveis e alinhadas à preservação da biodiversidade. Dessa forma, o aplicativo assume papel duplo: promover integração social e contribuir para práticas alimentares mais sustentáveis e saudáveis.

## 6. Referências

ACNUR. *Cátedra Sérgio Vieira de Mello*. Brasília, 2022. Disponível em: <https://www.acnur.org/portugues/catedra-sergio-vieira-de-mello/>. Acesso em: 07 ago. 2025.

CANESCHI, C.; GERMANI, A. A. Cultura alimentar: entre tradição e inovação. *Revista Estudos em Design*, v. 26, n. 2, 2018.

CASTLES, S.; MILLER, M. J. *A era da migração: movimentos internacionais de população no mundo moderno*. 4. ed. São Paulo: UNESP, 2014.

# V COLÓQUIO DE PESQUISA EM DESIGN E ARTES

5, 6 e 7 de novembro 2025

FAO. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2021*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2021. Disponível em: <https://www.fao.org/publications/sofi/2021/en/>.

OBMIGRA. Relatório Anual 2023. Observatório das Migrações Internacionais, 2023. Disponível em: <https://portaldeimigracao.mj.gov.br/pt/dados/relatorios-obmigra>.

ZAMPOLI, P. *Food Design: a inovação no setor alimentício*. São Paulo: Blucher, 2016.