



INTEGRAÇÃO ENTRE GASTRONOMIA SOCIAL E EDUCAÇÃO AMBIENTAL: BIODIVERSIDADE E SABERES POPULARES NA CADEIA PRODUTIVA

Marcos Paulo Soares Moura
(Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará;
marcosmoura200178@gmail.com);
Cynara Carvalho Sousa
(Mestranda em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará;
cynaracarvalho@alu.ufc.br);
Ana Beatriz Gonçalves Miranda
(Mestranda em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará;
beatriz.gmiranda12@gmail.com);
Márcia Maria Leal de Medeiros
(Docente de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Ceará – IFCE – *Campus Baturité*; mleal@ifce.edu.br)

RESUMO EXPANDIDO: Resultado de pesquisa

Introdução

A gastronomia, como campo de estudo, é abordada de forma multi e interdisciplinar, desde a ciência e tecnologia de alimentos até os estudos sociais, isto é, desde a criação de produtos até os estudos dos alimentos como parte da cultura e da memória de um povo, acompanhada de uma grande valorização do regionalismo e da sociobiodiversidade (Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022; Melchior; Bitar; Sobral, 2021). Segundo esses autores, vários trabalhos de gastronomia têm destacado as culturas, as memórias e os saberes, com a produção de documentos que registram produtos regionais da sociobiodiversidade.

No entanto, de acordo com os autores Gewehr e Coelho-de-Souza (2022), na condução dessas temáticas, muitas vezes, são direcionados destaques aos *chefs* de cozinha que detêm os conhecimentos gastronômicos como se fossem os únicos a valorizar a sociobiodiversidade, sem enaltecer a população que é detentora dos saberes locais e/ou dos insumos utilizados. Percebe-se, assim, que ocorre a valorização dos produtos, mas não das pessoas que fazem parte da realidade dos sistemas alimentares, gerando um paradoxo entre ética e estética (Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022). As informações e os conhecimentos gerados pela Universidade ou pelos *chefs* celebridades nem sempre chegam a todos, mesmo que o mundo acadêmico tente gerar aproximação com a sociedade (Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022; Melchior; Bitar; Sobral, 2021).

Frente a isso, surgiu o questionamento do autor principal, orientado pelos outros autores, em como a gastronomia social pode ajudar na valorização desta temática aliada à educação ambiental.

A educação ambiental destaca-se então como tema fundamental para a valorização da biodiversidade, ressaltando a prevenção de mudanças drásticas no clima, a proteção da diversidade ambiental, a manutenção dos saberes locais e as ações educativas com enfoque psicológico. Além disso, enfatiza também a regionalidade, a história e a cultura, visando a promoção da sustentabilidade e de uma boa qualidade de vida, com valorização e conservação do meio ambiente, conforme definido pela Lei nº 14.926, de 17 de julho de 2024 (Brasil, 2024).

Por outro viés, a educação ambiental propõe fortalecer esse contexto social com mudanças de valores, comportamentos, sentimentos e atitudes, junto aos habitantes de cada base territorial, de forma permanente, contínua e para todos. Uma educação que se propõe a fomentar processos que possibilitem o respeito à diversidade biológica, cultural e étnica, juntamente com o fortalecimento da resistência da sociedade a um modelo devastador das relações de seres humanos entre si e destes com o meio ambiente (Brasil, 2024).

A educação ambiental já constitui um campo científico consolidado, enquanto a gastronomia social surge como um campo emergente, com espaço de estudos e atuação em diferentes frentes: educação, sustentabilidade, preservação cultural e identitária, e inclusão social e comunitária (Costa *et al.* 2025).

A Gastronomia Social pode ser definida como uma especialidade na área da gastronomia que utiliza a comida para promover a inclusão social, a sustentabilidade, a educação e a preservação cultural, respondendo a crises e desafios socioeconômicos. Ela integra práticas culinárias com ações comunitárias, instituições, políticas públicas e iniciativas educacionais para criar sistemas alimentares mais justos, equitativos e sustentáveis. [...]. Ela celebra a diversidade cultural, empodera comunidades marginalizadas e fomenta a coesão social, promovendo mudanças positivas em nível local e global. Além disso, sua dimensão educacional fortalece sua capacidade de conectar indivíduos e comunidades por meio da comida, gerando impacto social, respeitando as identidades culturais e promovendo a segurança alimentar para todos (Costa *et al.* 2025, p. 11, tradução nossa).

Com os quintais produtivos sendo um ponto de convergência entre as duas áreas. Onde pode ser conceituado como espaços domésticos de cultivo e manejo sustentável, que integram práticas agrícolas, culturais da comunidade, com obtenção da segurança alimentar, nutricional, saúde comunitária e sustentabilidade (Silva; Ferreira; Oliveira, 2020).

Objetivos gerais e específicos

Analisar a relação entre gastronomia social e educação ambiental, na valorização da biodiversidade e dos saberes populares na cadeia produtiva, com os específicos que foram:

- a) Descrever a relação entre práticas gastronômicas sociais levando em consideração os saberes locais no fortalecimento da biodiversidade;
- b) Discutir como a gastronomia dialoga com a educação ambiental.

Metodologia

Este trabalho trata de uma pesquisa qualitativa, e tem como método a revisão bibliográfica narrativa, cujo objetivo foi embasar um questionamento dos autores sem a pretensão de sistematizar ideias. Para tanto, foram selecionados estudos publicados entre 2020 e 2025, durante os meses de julho e junho de 2025, por meio de buscas no *Google* acadêmico e Portal de periódicos da CAPES, a partir dos termos: quintais produtivos; gastronomia e educação ambiental; gastronomia social; biodiversidade; práticas alimentares sociais; agricultura e cultura alimentar.

Os métodos de inclusão e exclusão foram estudos de qualquer tipo (anais de eventos, artigos, dissertações etc.), priorizados textos de autores brasileiros para o recorte regional, que respondessem os objetivos do estudo e as indagações dos autores. Diante disso, foram encontrados trinta trabalhos, sendo escolhido cinco para este estudo.

Dos trinta trabalhos encontrados, foram selecionados para embasar esse trabalho, a Lei nº 14.926, de 17 de julho de 2024 que alterou a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, sobre o impacto das mudanças climáticas, à proteção da biodiversidade e aos riscos e vulnerabilidades a desastres socioambientais no âmbito da Política Nacional de Educação Ambiental. Brasília e mais três artigos. Os trabalhos foram o de Costa *et al.* (2025) sobre a definição de gastronomia social, o trabalho de Gewehr e Coelho-de-Souza (2022) que trata de alimentos da sociobiodiversidade, além do trabalho de Melchior, Bitar e Sobral (2021) sobre gastronomia, cultura e memória e por último o trabalho de Silva, Ferreira e Oliveira (2020) sobre quintais produtivos.

A análise qualitativa de dados priorizou artigos que respondessem à indagação central da pesquisa, considerando os critérios de inclusão dos estudos, alicerçados em abordagens multidisciplinares relacionadas à gastronomia social e educação ambiental de maneira direta e

indireta. Com análise de conteúdo e temática a partir de opiniões e pontos de vistas subjetivos dos autores e das convergências entre as duas áreas.

Resultados e discussão

Os insumos nativos da biodiversidade, a diversidade cultural regional e técnicas culinárias relacionadas a territórios culturais e biomas brasileiros estão ganhando notoriedade em espaços gastronômicos e na ‘alta gastronomia’, principalmente pelo caráter artesanal e conexão a saberes populares na qualidade de serem orgânicos e sustentáveis. Com novas perspectivas comerciais para agricultores familiares ao inserir seus produtos em novos mercados e criar derivados, elevando seu valor. (Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022). Ainda segundo esses autores, esse processo também gera desigualdades como: apropriação cultural, divisão monetária assimétrica e restrição de técnicas culinárias a um público elitizado, aqui caracterizado pela persona do *chef*, como demonstram os casos de *chefs* celebrizados pela mídia.

Essa retenção seletiva de saberes tradicionais caracteriza-se como apropriação intelectual. Como por exemplo os conhecidos *chefs*: Helena Rizzo e Alex Atala, dos restaurantes Maní e D.O.M, respectivamente, onde priorizam insumos, receitas e técnicas da cultura e da biodiversidade do país. Inclusive um deles possui uma polêmica atrelada ao seu nome, no caso da Baunilha do Cerrado entre o Instituto ATA, do Alex Atala, e a comunidade Kalunga (Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022).

Os produtos da sociobiodiversidade são buscados por todos da cadeia produtiva com o propósito de terem distinção e reconhecimento comercial. Porém, os mais valorizados são os donos de restaurantes que têm os reconhecimentos midiáticos e os comensais elitizados que têm o poder monetário da diferenciação cultural e intelectual. Onde, pequenos agricultores e donos dos saberes locais podem ficar reféns. De acordo com os autores, um alimento da biodiversidade que está presente em um cardápio ou em feiras gastronômicas gera um sentimento de satisfação por parte dos comensais por estarem consumindo produtos nativo, mesmo que esses alimentos sejam adquiridos de maneira antiética (Gewehr e Coelho-de-Souza, 2022).

Nesse sentido, os autores ressaltam a importância da ética em destacar e reconhecer os verdadeiros atores dos saberes tradicionais de cada região, e que ações da gastronomia social

junto às comunidades podem esclarecer e colaborar com informações e publicações com registros de quem de fato são os detentores do saber.

Segundo Melchior, Bitar e Sobral (2021), em 2014 faltavam estudos aprofundados sobre alimentos da biodiversidade e sistemas alimentares, no campo científico da gastronomia. Nesse vácuo, a mídia televisiva, que abordava a culinária nacional de forma superficial e com influências estrangeiras, tornou-se a principal fonte de divulgação (Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022; Melchior; Bitar; Sobral, 2021).

Nessa perspectiva, Gewehr e Coelho-de-Souza (2022), retratam sobre publicações na área da gastronomia, como o livro: “Biodiversidade Brasileira: sabores e aromas”, em que se argumenta que é necessário haver uma valorização da biodiversidade nativa e de ingredientes que estão desaparecendo para uma melhor aceitação do público e elevar o seu valor comercial. No entanto, permanece a questão sobre a efetividade dessas iniciativas para alcançar o público em geral, que não domina a linguagem técnica da gastronomia ou o repertório de *chefs* (Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022).

Segundo Ferro (2017) citado por Gewehr e Coelho-de-Souza (2022), o insumo só tem valor quando ele é transformado e usado em alguma preparação com toques de requinte, visto que a gastronomia pode possibilitar estudos da parte estética que a cozinha traz para as pessoas. A gastronomia tenta e quer se aproximar do lado social na valorização de culturas e insumos, até mesmo ao ser definida por pesquisadores como um campo científico, porém ela ainda se mantém em um *status* de exclusividade dentro do mundo acadêmico (Gewehr; Coelho-de-Souza, 2022).

Para mudar essa realidade é importante que os estudos realizados, em trabalhos de gastronomia no âmbito social junto às comunidades, incluam as pessoas de notórios saberes nas reuniões e discussões e registrem seus depoimentos e percursos históricos familiares, com resolutivas de retornos divulgados e publicados para o público em geral. Deve-se ressaltar os insumos locais e as técnicas de preparos tradicionais, podendo acrescentar também orientações de cunho educacional como técnicas de conservação e aproveitamento integral de alimentos que otimizam os processos ao invés de excluí-los.

A exemplo, Melchior, Bitar e Sobral (2021), trouxeram como inquietação a necessidade de estudar sobre os alimentos típicos brasileiros e os seus aspectos sociais, históricos e culturais, na formação de um campo de estudos: Gastronomia, cultura e memória. Os destaques desse estudo foram a multidisciplinaridade e as atividades práticas e o princípio da extensão. Neste estudo retrata-se o exemplo do milho em destaque no projeto ‘Pirapoca: o milho e a

memória indígena na cultura alimentar brasileira’, abordando informações de agroecologia e cultivo, além de produções culinárias com o milho crioulo na realização de oficinas e a devida divulgação de resultados. Fica evidente a importância da multidisciplinaridade na gastronomia, já que o trabalho não se restringiu a uma abordagem teórica ou exploratória, mas integrou práticas extensionistas e participativas.

Um estudo realizado por Silva, Ferreira e Oliveira (2020), que evidencia a interdisciplinaridade entre educação ambiental e gastronomia social, tendo como ponto de convergência essa temática dos quintais produtivos. Onde, os habitantes locais tiveram que se mudar para a Vila de Nova Tatuoca, com a implantação do Complexo Portuário de Suape na Ilha de Tatuoca,. Com a nova situação, ocorreram transformações alimentares, nos costumes e nas formas de lazer, em que a produção de alimentos de origem vegetal passou a ter protagonismo feminino nos quintais, como estratégia para superar os obstáculos e garantir o acesso a alimentos e plantas que existiam no antigo local (Silva; Ferreira; Oliveira, 2020).

Diante disso, o objetivo do trabalho foi levar segurança, soberania e saúde alimentar, aproveitamento dos saberes populares do local, a partir de plantas medicinais dos quintais que as mulheres cultivavam, com a finalidade de produzir uma horta coletiva (Silva; Ferreira; Oliveira, 2020). De acordo com os autores, são produzidas dezoito espécies de plantas dentre elas a Hortelã Graúda e Miúda, Babosa, Chambá, Alfavaca de Caboclo, entre outras, que são de fácil acesso e que necessitam de pouca manutenção e água.

As participantes desse estudo se sentiram valorizadas em buscar uma saúde melhor, obter a soberania alimentar com o uso do quintal produtivo. Relacionando, assim, com a gastronomia social, em que os autores trouxeram alguns tipos de preparações que foram feitas pelas próprias mulheres a partir da horta: xarope de hortelã grande, batatarana com marisco e goma de tapioca de araruta (Silva; Ferreira; Oliveira, 2020).

Assim sendo, este estudo dos autores pode conseguir responder o paradoxo entre a ética e a estética, pois no quintal produtivo da Vila de Tatuoca são as próprias moradoras que produzem receitas utilizando essas plantas. Os quintais produtivos podem ser uma prática efetiva de educação ambiental bem utilizada de ações de gastronomia social, pois os quintais produtivos não são apenas espaços físicos de cultivo, mas também territórios de resistência, memória e valorização dos conhecimentos populares, onde a comunidade se reconhece como protagonista de suas práticas e de sua própria saúde e bem-estar.

No que tange a educação ambiental, a escolha por recorrer a uma lei que a define, em vez de um artigo científico, mostra-se significativa. Mais do que um documento normativo, o



Estado brasileiro expressa um compromisso coletivo em orientar caminhos para que a educação seja exercida em todos os níveis da escolaridade, formais e não formais, servindo como base sólida para os estudos e práticas que emergem no cotidiano (Brasil, 2024).

Nesse percurso, os trabalhos analisados poderiam convergir com o que este estudo se propõe: a valorização de toda a cadeia produtiva, especialmente em seu aspecto social, onde a gastronomia social e a educação ambiental têm potencial de se encontrar. Por meio das práticas agroecológicas, poderia ser resgatado o cuidado com a terra, a consciência sobre a produção, o consumo responsável e a partilha dos resultados.

Essa experiência pode revelar a força da pluridisciplinaridade, mostrando que a integração entre diferentes áreas do conhecimento não apenas poderia contribuir para a prevenção de problemas ambientais, mas também valoriza (ou poderia valorizar) os alimentos nativos, os saberes tradicionais e as pessoas que sustentam a diversidade cultural e alimentar do país.

Considerações Finais

Portanto, pode-se concluir que a gastronomia social se configura como uma estratégia promissora de transformação sociocultural, especialmente quando articulada à valorização de saberes tradicionais, ao diálogo com conhecimentos científicos e às práticas da educação ambiental. Ao considerar diferentes etapas da cadeia produtiva, do cultivo agroecológico à preparação e ao consumo consciente dos alimentos, esse campo pode contribuir para a promoção da sustentabilidade ambiental, para a valorização das identidades culturais e para a ampliação da equidade social.

Referências:

BRASIL. Lei nº 14.926, de 17 de julho de 2024. Altera a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, para assegurar atenção às mudanças do clima, à proteção da biodiversidade e aos riscos e vulnerabilidades a desastres socioambientais no âmbito da Política Nacional de Educação Ambiental. Brasília: **Diário Oficial da União**, 2024. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2024/lei-14926-17-julho-2024-795975-publicacaooriginal-172450-pl.html>. Acesso em: 15 abr. 2025.

COSTA, P. R. do N.; VIANA, J. D. da R.; MELO JUNIOR, E. O. de; SOUZA, J. R. M. A. de; SOUSA, P. H. M. de. Defining social gastronomy: multidisciplinary perspectives and a



new paradigm for positive social impact through food and culinary practices. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, [S. l.], v. 40, p. 1-13, 2025.

GEWEHR, B.; COELHO-DE-SOUZA, G. P. Gastronomia e alimentos da sociobiodiversidade: uma análise a partir da eticização da estética. **Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 2 n. 1, p. 113-130, 2022. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/52853>. Acesso em: 14 abr. 2025.

MELCHIOR, M.; BITAR, N.; SOBRAL, M. R. B. Gastronomia, Cultura e Memória: a formação de um campo multidisciplinar para pensar diferenças, identidades e complexidades na gastronomia brasileira. **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 7, n. 12, p. 114082–114091, 2021. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/40953>. Acesso em: 17 abr. 2025.

SILVA, J. G.; FERREIRA, J. K. de O.; OLIVEIRA, L. L. D. da S. S. Vila Nova Tatuoca, soberania alimentar e saúde: implantação de quintais produtivos em busca da valorização e soberania alimentar na comunidade vila Nova Tatuoca. **Cadernos de Agroecologia**, [S. l.], v. 15, n. 3, p. 1-7, 2020. Disponível em: <https://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/view/6373>. Acesso em: 05 jan. 2025.

Palavras-chaves: Cadeia produtiva de alimentos; Agroecologia; Inclusão social.

Fonte(s) de financiamento/apoio: Trabalho sem financiamento/apoio.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.