

V SIANCO



SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE ANÁLISE COGNITIVA 15 a 19 de setembro de 2025

Temática: O campo multirreferencial da Análise Cognitiva: Tendências e desafios na atuação profissional

Organização **Programa de Pós-Graduação em Difusão do Conhecimento**



ARTIGO CIENTÍFICO

EIXO TEMÁTICO: DIFUSÃO DO CONHECIMENTO

PATRIMÔNIO ALIMENTAR E AFROTURISMO: a Produção Artesanal do Dendê de Pilão na Agrovila Pinhão Manso (Camaçari, Bahia)

Uerisleda Alencar Moreira¹, Solange Borges², Silvar Ferreira Ribeiro³, Euzélia Lima Souza⁴

INTRODUÇÃO

O século XXI é marcado pelas crises climática, ambiental e alimentar, o que impõe à sociedade desafios crescentes para que haja a prática da sustentabilidade e da dignidade humana. O modelo agroindustrial hegemônico tem impactado no meio ambiente e na vida humana e a expansão do agronegócio e a homogeneização alimentar não apenas degradam a sociobiodiversidade, mas também desarticulam

¹ Discente do Programa de Pós-Graduação em Difusão do Conhecimento (PPGDC/UNEB). Mestre em História Regional e Local (UNEB), Licenciada em História (UNEB), Gastrônoma (Estácio de Sá), Servidora Pública na Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social (SEADES).

² Graduada em Letras pela UNIJORGE (2011), formada em Culinária pelo SENAC (2009) e com extensão em Fitoterapia pela UFBA (2016). Chef especializada em culinária afro-brasileira, empreendedora social e idealizadora do projeto Culinária de Terreiro, atua na valorização dos saberes ancestrais e na promoção do afroturismo na Agrovila Pinhão Manso.

³ Pós-Doutorado pela Open University - Reino Unido. Doutor em Difusão do Conhecimento (Ufba/Unep/Uefs/Lncc/Ifba/Senai/Ufabc), Mestre em Engenharia de Produção da Linha de Pesquisa Mídia e Conhecimento, com ênfase em Educação a Distância (UFSC, 2002). Graduado em Pedagogia com Habilitações em Supervisão e Administração Escolar pela Universidade Católica do Salvador (1983). Professor Adjunto do Departamento de Ciências Humanas e Tecnologias (DCHT-UNEB).

⁴ Nutricionista graduada pela União Metropolitana de Educação e Cultura (2007), mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da UFBA (2017), doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em Gestão e Tecnologia Industrial da Faculdade de Tecnologia SENAI CIMATEC. Professora Assistente II do curso de Gastronomia da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Chefê de Cozinha Internacional e Sommelier pelo Centro Universitário SENAC Águas de São Pedro SP (2005)

saberes tradicionais, modos de vida comunitários e práticas de produção que sustentaram populações por séculos.

Nesse contexto, a agroecologia surge como uma alternativa, capaz de integrar conhecimentos científicos e saberes ancestrais na construção/perpetuação de sistemas alimentares sustentáveis, pautados nos modos de vida comunitários que podem ser vistos como alternativas concretas para a promoção de soberania alimentar, preservação ambiental e fortalecimento de identidades culturais (Altieri, 2012; Petersen *et al*, 2013). O Brasil, país de rica sociobiodiversidade, concentra experiências emblemáticas de resistência e inovação protagonizadas por comunidades rurais, indígenas e quilombolas, que preservam práticas ancestrais de produção de alimentos em diálogo com a natureza.

Na Bahia, a Agrovila Pinhão Manso, localizada no entorno do Polo Industrial de Camaçari, reúne famílias oriundas de diferentes lugares, que buscam na terra a base para reconstruir trajetórias de autonomia, dignidade e pertencimento. Nesse espaço, tradições alimentares afro-brasileiras seguem vivas, com destaque para a produção artesanal do azeite de dendê com pilão, prática ancestral cujo o saber-fazer é partilhado entre homens e mulheres na comunidade.

Na Bahia, a identidade cultural de muitas comunidades possui um vínculo estreito com a população afrodescendente e a preservação e memórias e práticas alimentares, como a produção artesanal do dendê de pilão, óleo extraído dos frutos do dendezeiro (*Elaeis guineenses*) cujo modo de fazer é salvaguardado na memória dos povos e comunidades tradicionais, um alimento ancestral símbolo da resistência ao avanço da industrialização e do agronegócio.

É nesse cenário que se insere o projeto Culinária de Terreiro, localizado no Sítio da Lagoa, iniciativa conduzida por uma Kiledi do Terreiro Unzo'Nganda Kuatalesa Ninza, iniciativa que articula turismo, educação alimentar e valorização dos saberes afro-brasileiros. O projeto acolhe visitantes do Brasil e do exterior, promovendo vivências baseadas no fazer coletivo, na hospitalidade e na transmissão de saberes tradicionais.

Este artigo tem como objetivo analisar a experiência do Culinária de Terreiro como estratégia de valorização do patrimônio alimentar imaterial, do fortalecimento da soberania alimentar e a geração de alternativas econômicas a partir do afroturismo,

com o olhar voltado para a produção artesanal do dendê de pilão como prática que, ao ser ressignificada no âmbito do afroturismo, fortalece as dimensões sociais, culturais e econômicas da Agrovila Pinhão Manso.

DESENVOLVIMENTO (aporte teórico, métodos, discussão, resultados)

A análise se fundamenta em três campos interconectados: agroecologia, patrimônio alimentar e afroturismo.

A agroecologia, entendida como ciência, prática e movimento social, valoriza sistemas alimentares sustentáveis que se apoiam na diversidade cultural e biológica, na valorização dos saberes locais e no fortalecimento da autonomia comunitária, em oposição à homogeneização do agronegócio (Altieri, 2012; Francis *et al*, 2013). Nesse campo, o alimento é compreendido como expressão de território e identidade, para além de um simples bem de consumo.

Assim, a Agroecologia caminha lado a lado com a Soberania Alimentar, termo elaborado pela Via campesina durante a Cúpula Mundial de Alimentação da ONU em 1996 e reafirmada pela Declaração de Nyéléni (2007). A Soberania Alimentar é “[...] o direito dos povos à alimentação saudável e culturalmente adequada que seja produzida por métodos ecologicamente corretos e sustentáveis. É também o direito dos povos definirem seus próprios sistemas alimentares e agrícola” (Forum For Food Sovereignty, 2007, *apud* Mendes e Gonçalves, 2023, p. 5).

A noção de Soberania Alimentar corrobora com a representação da produção artesanal do dendê de pilão, um alimento que permite às comunidades reafirmarem sua capacidade produtiva a partir dos saberes tradicionais, produzindo seus próprios alimentos em diálogo permanente com a natureza. A Soberania Alimentar, portanto, articula políticas de acesso à terra, preservação dos recursos naturais, valorização cultural e autonomia produtiva (Morais, *et al*, 2020).

O Patrimônio Alimentar se refere ao conjunto de saberes, práticas e valores que envolvem a produção, preparo e consumo de alimentos, reconhecendo sua importância histórica, cultural e social ao expressar modos de vida e memórias coletivas (Contreras & Gracia, 2011). O azeite de dendê, é um alimento que assume papel simbólico na religiosidade de matriz africana e na culinária baiana, sendo

reconhecido não apenas como alimento, mas como elo espiritual e identitário, como discutido por Alves (2019).

Já o afroturismo pode ser compreendido como prática política, econômica e cultural que ressignifica a experiência turística a partir da valorização das tradições afrodescendentes, promovendo inclusão, combate ao racismo estrutural e reconhecimento de saberes invisibilizados (Santos, 2022). Quando vinculado à gastronomia, o afroturismo torna-se potente instrumento de resistência e afirmação identitária, pois a culinária afro-brasileira é portadora de memórias, religiosidades e ancestralidades.

A culinária afrodiáspórica constitui-se como um campo de resistência, memória e recriação cultural forjado no trânsito forçado de africanos escravizados para as Américas. No Brasil, esse repertório alimentar foi reelaborado a partir do encontro entre ingredientes africanos, indígenas e europeus, resultando em práticas culinárias que preservam vínculos com a ancestralidade e, ao mesmo tempo, dialogam com as condições históricas locais (Graciano, *et al*, 2024).

O azeite de dendê, por exemplo, tornou-se um marcador central da identidade afro-brasileira, presente tanto em rituais religiosos quanto em pratos do cotidiano, expressando a interdependência entre alimento, espiritualidade e pertencimento. Nesse sentido, a culinária afrodiáspórica não se reduz a uma herança estática, mas se apresenta como um patrimônio vivo, continuamente recriado em contextos de luta por reconhecimento e valorização cultural.

A pesquisa foi desenvolvida com abordagem qualitativa, conforme Minayo (2001), privilegiando a observação participante. As atividades envolveram visitas de campo ao Sítio da Lagoa, espaço do Culinária de Terreiro, com participação nas etapas de produção do dendê de pilão, nas oficinas de culinária afro-brasileira e na organização de roteiros turísticos.

As vivências observadas incluíram:

- Caminhada guiada para reconhecimento da flora local e dos dendezeiros;
- Participação direta na produção artesanal do azeite de dendê em pilão;

- Oficinas de culinária com preparo coletivo de moqueca, xinxim, acarajé, efó e outros;
- Confeção de farinha e do beiju na casa de farinha comunitária;
- Rodas de conversa e trocas de saberes sobre ingredientes, modos de preparo e utensílios tradicionais.

Essa metodologia permitiu compreender a experiência em sua dimensão processual, a partir do envolvimento dos sujeitos e da mediação entre pesquisadora e comunidade.

A produção artesanal do dendê de pilão, longe de ser uma prática isolada, se integra a um complexo cultural que articula espiritualidade, memória e economia. O pilão, o fogão à lenha e a partilha do trabalho coletivo evocam práticas de ancestralidade africana que resistem à lógica industrial e mercantilizada do agronegócio.

No contexto do Culinária de Terreiro, essa produção é ressignificada como prática pedagógica e turística. Os visitantes, ao participar ativamente do processo, deixam de ser consumidores passivos para se tornarem sujeitos do aprendizado, vivenciando a preparação do alimento como experiência cultural e identitária. Essa imersão permite compreender o alimento como linguagem de pertencimento, onde o ato de cozinhar e comer juntos reforça laços comunitários.

FIGURA 1 – Preparo do Acarajé no Culinária de Terreiro



Fonte: Acervo Pessoal das autoras

Na Figura 01 – Preparo do Acarajé no Culinária de Terreiro é possível observar a feitura do acarajé de maneira colaborativa, onde os participantes se revezam na modelagem dos acarajés e acompanhamento da fritura trocando saberes e experiências em torno do fogão à lenha.

Do ponto de vista econômico, a experiência amplia as possibilidades de renda das famílias da agrovila, por meio da venda direta do azeite de dendê artesanal, da oferta de vivências turísticas e da articulação com feiras agroecológicas e plataformas digitais. Mais do que complemento financeiro, trata-se de estratégia de fortalecimento da economia solidária, com centralidade na atuação das mulheres.

Contudo, persistem desafios estruturais: a ausência de reconhecimento legal do dendê de pilão como produto com valor territorial; a falta de políticas públicas de apoio à agroindustrialização artesanal; e a dificuldade de transmissão dos saberes tradicionais para as novas gerações, em um contexto de crescente êxodo rural.

Os resultados apontam para três dimensões centrais:

- Valorização cultural – O projeto ressignifica o dendê de pilão como patrimônio imaterial, fortalecendo identidades afrodescendentes e criando espaços de transmissão de saberes.
- Sustentabilidade econômica – A experiência gera renda complementar às famílias e promove alternativas de turismo solidário, integrando produção artesanal e hospitalidade comunitária.
- Soberania alimentar – O alimento é compreendido como direito e prática de resistência, reforçando a autonomia das agricultoras locais e a preservação de técnicas tradicionais.

Assim, o Culinária de Terreiro demonstra o potencial do turismo agroalimentar de base comunitária como instrumento de resistência cultural, geração de renda e fortalecimento das mulheres rurais.

CONCLUSÃO

A experiência do Culinária de Terreiro na Agrovila Pinhão Manso evidencia que o turismo agroalimentar, quando orientado por princípios comunitários e identitários, constitui um caminho inovador para a valorização do patrimônio alimentar afro-brasileiro. O dendê de pilão, ao ser ressignificado como prática pedagógica, cultural e econômica, reafirma sua importância como símbolo de soberania alimentar e resistência às lógicas excludentes do agronegócio.

Para que experiências como essa se fortaleçam, são necessários avanços em três frentes: (i) reconhecimento institucional das práticas alimentares tradicionais como patrimônio cultural imaterial; (ii) políticas públicas de apoio à agroindustrialização artesanal e à economia solidária; e (iii) estímulo à formação de redes que integrem comunidades, movimentos sociais e visitantes engajados.

Em tempos de crise climática e insegurança alimentar, apoiar e valorizar práticas ancestrais é reafirmar o direito ao alimento, à terra e à cultura. O Culinária de Terreiro mostra que o futuro pode ser construído com base nas raízes do passado, garantindo que tradições não apenas sobrevivam, mas floresçam como alternativas de vida digna e sustentável.

REFERÊNCIAS

ALTIERI, M. *Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável*. São Paulo: Expressão Popular, 2012.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentação, cultura e sociedade*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

FRANCIS, C., Lieblein, G., Gliessman, S., Breland, T. A., Creamer, N., Harwood, R., Salomonsson, L., Helenius, J., Rickerl, D., Salvador, R., Wiedenhoeft, M., Simmons, S., Allen, P., Altieri, M., Flora, C. and Poincelot, R. Agroecology: The Ecology of Food Systems. *Revista Journal of Sustainable Agriculture*, V. 22, n. 3. p. 99 — 118. Acessado em 06/08/2025. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/233138094_Agroecology_The_Ecology_of_Food_Systems

GRACIANO, George Gabriel Silva; SILVA, Rayanne Cristhine Oliveira da; ANDRÉ, Thais Cristina Leite. *Gastronomia e culinária afrodiaspórica no Brasil*. 2024. 18 p.

Artigo Acadêmico de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Eventos) – Faculdade de Tecnologia Professor Waldomiro May, Centro Paula Souza, Cruzeiro, SP, 2024.

Acessado em 28/08/2025. Disponível em:

https://ric.cps.sp.gov.br/bitstream/123456789/31231/2/eventos_2024_2_george_gabriel_gastronomia_e_culinaria_afrodiaporica_no_brasil_tg.pdf

MENDES, Cristiano; GONÇALVES, Jéssica Rúbia. Segurança e Soberania Alimentar: o caso brasileiro (1994-2015). *Caderno CRH*, v. 36, 2023. Acessado em 10/03/2025. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/ccrh/a/8RNJrYrVL3xFVTsD5nrZsWD/?format=pdf&lang=pt>

MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec, 2001.

MORAIS, Dayane de Castro, SPERANDIO, Naiara, PRIORE, Silvia Eloiza (Org.). *Atualizações e debates sobre Segurança Alimentar e Nutricional*. Viçosa, MG: UFV, 2020.

PETERSEN, P.; SILVEIRA, L.; DIAS, E; CURADO, F.; SANTOS, A.. Sementes ou grãos? Lutas para desconstrução de uma falsa dicotomia. *Revista Agriculturas: experiências em agroecologia*, v.10, n.1, 2013. Acessado em 25 de abril de 2025. Disponível em: <https://aspta.org.br/files/2013/06/Agriculturas-V10N1.pdf>

SANTOS, Vitória P. da S. A mulher no afroturismo e a representação da pequena África – RJ. Monografia (Graduação – Turismo), Universidade de Brasília, 2022.