



LABORATÓRIO DE INOVAÇÃO NA GASTRONOMIA: PRÁTICAS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO QUE TANGENCIAM A GASTRONOMIA SOCIAL

Autores/as: Ivan Bursztyn (Universidade Federal do Rio de Janeiro; ivan@gastronomia.ufrj.br); Daniela Alves Minuzzo (Universidade Federal do Rio de Janeiro; daniela.gastronomia@nutricao.ufrj.br); Maria Eliza Assis dos Passos (Universidade Federal do Rio de Janeiro; elizapassos@nutricao.ufrj.br);

RESUMO EXPANDIDO: Relato de Experiência

Apresentação

As sociedades contemporâneas enfrentam o desafio de repensar o modo como vivemos, a fim de alcançar um estado de sustentabilidade compatível com a manutenção da vida no planeta. Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) adotados pelas Nações Unidas em 2015 apontam para as mudanças necessárias, e algumas delas estão diretamente relacionadas à forma como produzimos, processamos, distribuimos e consumimos nossos alimentos (PNUD, 2015).

A gastronomia, como um importante elo da cadeia produtiva da alimentação, pode desempenhar um papel relevante não só no que se refere à oferta de alimentação fora do lar, mas também na formação de massa crítica sobre as insustentabilidades do sistema alimentar do qual fazemos parte. O *glamour* dos restaurantes sofisticados, ícones de um mercado gastronômico global, ofusca uma realidade marcada por contradições, gerando impactos significativos no tecido social. Se por um lado, a padronização dos hábitos alimentares e a consequente homogeneização do que se consome têm levado à desvalorização de insumos regionais, à perda de biodiversidade e ao enfraquecimento de práticas culinárias locais; por outro, as condições de trabalho no setor permanecem desafiadoras: jornadas extenuantes, remuneração insuficiente e pouca valorização da criatividade e do protagonismo dos profissionais da cozinha. Esse quadro evidencia os limites de um modelo hegemônico que privilegia a escala e a padronização em detrimento da diversidade cultural, ambiental e social (FAVARETO et al., 2025).

Porém, a gastronomia revela um potencial significativo para promover o desenvolvimento social e econômico quando orientada por princípios alinhados a práticas mais sustentáveis. A valorização de ingredientes locais e sazonais pode dinamizar economias regionais, fortalecer redes produtivas de pequena escala e contribuir para a preservação da



sociobiodiversidade. A reeducação do paladar resgata a conexão com o território e por meio de receitas tradicionais abre caminho para práticas mais conscientes de consumo, capazes de tensionar e transformar o sistema alimentar dominante.

Nesse contexto, torna-se evidente a necessidade de inovação rumo à sustentabilidade, compreendida não apenas a partir de avanços tecnológicos, mas também de perspectivas sociais e ambientais. A gastronomia, quando pensada como campo de inovação social, pode constituir-se em espaço de experimentação e transformação, articulando produção, consumo e inclusão em novas bases mais justas, criativas e sustentáveis. É nessa perspectiva que se inserem as ações do Laboratório de Inovação na Gastronomia da UFRJ, que busca investigar e praticar a gastronomia como vetor de transformação da sociedade.

Objetivos

Este trabalho tem por objetivo apresentar o Laboratório de Inovação na Gastronomia (LIGA) e sua atuação por meio de ações de ensino, pesquisa e extensão de modo a contribuir para o debate acerca dos princípios e diretrizes para uma gastronomia social.

Descrição da experiência

O LIGA é vinculado ao Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Tem por objetivo atuar na formação de gastrônomos a partir do tripé ensino-pesquisa-extensão, fomentando a inovação para uma transição rumo a uma gastronomia mais sustentável.

Na perspectiva do ensino, a atuação do LIGA se dá a partir da oferta de disciplinas obrigatórias e eletivas no curso de bacharelado em Gastronomia da UFRJ. Os docentes-pesquisadores vinculados ao laboratório são responsáveis pelas disciplinas obrigatórias “Alimentação e sustentabilidade”, “Empreendedorismo para Organizações Sustentáveis”, “Gastronomia e Turismo”, “Plano de Negócios” e “Culinária das Américas” e pelas disciplinas eletivas “Narrativas Gastronômicas”, “Gastronomia e Decolonialidade”, “Gastronomia e Gênero” e “Alimentação Vegetariana”. Sempre que possível, buscamos realizar atividades integradoras envolvendo essas disciplinas de modo a proporcionar aos estudantes oportunidades de exercício de sua criatividade e novas perspectivas de atuação profissional. Nos alinhamos, assim, com processos formativos críticos pautados em ações práticas para a construção de novas alternativas de produzir e consumir alimentos.



No que tange a pesquisa, o LIGA abriga o Grupo de Pesquisa Inovação e Sustentabilidade na Gastronomia que tem como linhas de pesquisa prioritárias “Novas formas de produção e consumo na gastronomia”, “Sustentabilidade em serviços gastronômicos” e “Culturas alimentares em contextos comunitários”. Atualmente conta com dois projetos de pesquisa com financiamento: o projeto “Comida de Origem” é financiado pelo CNPq por meio do edital universal 2023 e tem por objetivo desenvolver uma tecnologia social voltada para o aprimoramento da gestão de serviços gastronômicos, visando a inserção de produtos da agricultura familiar, prioritariamente de base agroecológica e/ou orgânica, e de pequenos produtores artesanais na cadeia produtiva da gastronomia; e, o projeto “Origem UFRJ” é financiado pelo Parque Tecnológico da UFRJ por meio do edital de projetos especiais e tem por objetivo fomentar o empreendedorismo e a inovação na produção de alimentos e bebidas no ambiente universitário, estimulando a adoção de práticas sustentáveis. O projeto “Origem UFRJ” desenvolveu em seu ciclo inicial de pesquisa um esquema de certificação de sustentabilidade voltado para pequenos produtores de alimentos e bebidas de modo a validar a adoção de boas práticas de sustentabilidade em suas produções. Em um momento seguinte, passou a se dedicar ao desenvolvimento de soluções sustentáveis para serviços gastronômicos em geral.

Por fim, no que se refere à extensão, o LIGA promove três importantes projetos: o Convivium; o Gastronomia na Promoção da Saúde; e, o Mistura. O projeto Convivium tem o objetivo de fortalecer e ampliar o diálogo entre produtores e consumidores tendo a gastronomia como foco. Pretende atuar na consolidação de diferentes modos de atuação profissional do gastrônomo para além das práticas culinárias; no fortalecimento da inserção dos produtos da agricultura familiar no mercado gastronômico; na estruturação de grupos comunitários com interesse no desenvolvimento e valorização de sua gastronomia; na qualificação e promoção de pequenos produtores (rurais e urbanos) para a atuação no campo da gastronomia; e, na promoção de atividades que estimulem o diálogo entre os atores do campo e da cidade, entre produtores e consumidores.

O projeto Gastronomia na Promoção da Saúde (GPS) visa integrar os princípios da gastronomia em ações educativas para a promoção de práticas alimentares saudáveis, sustentáveis e prazerosas. As oficinas culinárias enquanto estratégias de promoção da saúde têm como objetivos: desenvolvimento de habilidades culinárias práticas para o preparo de alimentos; integração e inclusão social; promoção da alimentação saudável e sustentável e



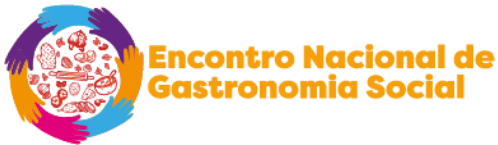
melhoria da qualidade de vida. Além das oficinas, as ações desenvolvidas como receitas, vídeos e livros são divulgadas nas mídias digitais do projeto e destinam-se a toda população que busca promover saúde por meio da alimentação saudável e sustentável. Também são desenvolvidos e utilizados materiais educativos como jogos e teatro sobre alimentação.

Já o projeto Mistura é um podcast de gastronomia com o objetivo de democratizar a produção de conhecimento sobre o tema ao ampliar o acesso aos debates críticos sobre alimentação com o apoio da produção acadêmica e intelectual de distintas áreas do conhecimento. Assim, o podcast Mistura, pretende ser uma ação de extensão que vá além do "arroz com feijão" dos discursos circulantes sobre alimentação, ao adensar criticamente para o público em geral as perspectivas sobre a gastronomia em diálogo com outras áreas do conhecimento.

Devido ao seu enraizamento social, o campo da gastronomia tem uma forte vocação para as ações de extensão. Ao promover um maior diálogo entre a universidade e a sociedade, propõe parcerias com movimentos sociais, ONGs, com instituições públicas de ensino, de saúde, com comunidades tradicionais, com empresas privadas, com quaisquer atores sociais dispostos a promover a gastronomia com todo seu potencial de transformação. Acreditamos que a extensão universitária pode desempenhar um papel importante nesse cenário, oferecendo aos alunos oportunidades de interação com o ambiente externo à universidade para que possam experimentar novas formas de atuação profissional e, com isso, consolidar um novo perfil de profissional no mercado.

Discussão

Partindo da reflexão inicial apresentada na ementa da comissão científica do Encontro Nacional de Gastronomia Social onde a gastronomia social é definida como “um campo interdisciplinar que une propósitos sociais, culturais, ambientais e econômicos. Estuda e prioriza a utilização da gastronomia como ferramenta de transformação social, inclusão, geração de renda, segurança alimentar, sustentabilidade e fortalecimento de identidades culturais” (ENGS, 2025), discutimos a atuação dos projetos do LIGA. Muitos dos projetos, ações e atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas no âmbito do laboratório convergem com essa definição e podem servir para ilustrar o potencial da gastronomia como motor de transformação da sociedade na sua relação com a comida. Temas como a inclusão social, a sustentabilidade, a valorização cultural, o empoderamento pessoal e comunitário, a



promoção da saúde e a inovação social são apontados pelo documento de referência do evento como prioritários na formação do conceito de gastronomia social (ENGS, 2025).

A inclusão social e a sustentabilidade talvez sejam os principais pilares que sustentam a atuação do LIGA. Estão presentes direta ou indiretamente em tudo que acontece no laboratório, seja nas oficinas culinárias e atividades educativas promovidas pelo GPS para usuários do sistema único público de saúde atendidos no Hospital Universitário Clementino Fraga Filho e seus familiares, crianças e adolescentes de escolas públicas, crianças com necessidades especiais e mulheres moradoras de comunidades de baixa renda do município do Rio de Janeiro, ou promovidas pelo Convivium junto a comunidades rurais e quilombolas produtoras de alimentos agroecológicos.

A sustentabilidade é um tema transversal onde em nossa prática afloram discussões fundamentais para a compreensão do impacto de nossas escolhas no sistema alimentar onde estamos inseridos. No projeto Origem UFRJ, por exemplo, desenvolvemos um processo de certificação de sustentabilidade para produtos alimentícios artesanais, em que avaliamos seis dimensões cobrindo um amplo espectro de critérios que abrange a origem dos insumos, o modo de produção, como o produto é apresentado no mercado, o respeito às questões ambientais e às relações de trabalho, as questões afetivas e culturais relacionadas a comida e a valorização da diversidade. Outro exemplo é a oferta de serviços gastronômicos sustentáveis em eventos da reitoria da UFRJ. Para a realização de coffee breaks, buffets, cafés de boas-vindas planejamos toda a nossa produção baseada na disponibilidade de insumos dos fornecedores da agricultura familiar e produzimos preparações culinárias valorizando a sociobiodiversidade brasileira atentos ao aproveitamento integral dos alimentos.

A valorização cultural também está presente em nossa atuação de forma recorrente. O Convivium já promoveu a qualificação do serviço do Restaurante Comunitário do Quilombo do Campinho, em Paraty (RJ), um restaurante étnico gerido pela associação de moradores do quilombo que apresentava problemas de gestão. Por meio de oficinas participativas junto a comunidade redefinimos o cardápio destacando os pratos com enraizamento cultural e ingredientes provenientes da rede de comunidades tradicionais indígenas, caiçaras e quilombolas da região, e implementamos ferramentas de controle para viabilizar sua gestão. Já na ação Culinária da Terra, desenvolvida em parceria com o MST/RJ, eram oferecidos semanalmente almoços no Armazém do Campo com receitas inspiradas nas tradições do

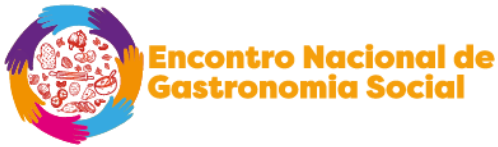


meio rural e insumos provenientes dos assentamentos da reforma agrária do estado do Rio de Janeiro.

Vale destacar que nossa atuação junto aos movimentos sociais e comunidades rurais e tradicionais nos levaram a identificar um desafio comum que dificulta a inserção socioproductiva desses grupos na cadeia produtiva da gastronomia: a comercialização direta de sua produção para serviços gastronômicos. A busca pela inovação em novos arranjos produtivos é objeto do projeto de pesquisa Comida de Origem que propõe o desenvolvimento de uma plataforma para a valorização de produtos de origem territorial no mercado gastronômico. Por meio de experimentações, estimulamos novas configurações de relacionamento entre quem produz e os serviços de alimentação. Em uma experiência recente, fomentou a criação do Circuito Gastronômico Colheita de Sabores em Itaipuaçu (distrito de Maricá, RJ), onde a partir da demanda de escoamento de produção de abóbora de uma agricultura familiar da região, foi mobilizado um grupo de restaurantes que se dispusessem a criar pratos utilizando-se deste insumo para compor o circuito.

A alimentação é um dos pilares fundamentais para a promoção da saúde, prevenção de doenças e garantia da qualidade de vida. No entanto, a realidade atual é marcada pelo aumento das doenças crônicas não transmissíveis, pela insegurança alimentar e nutricional e pelo consumo crescente de produtos ultraprocessados, em detrimento de uma dieta equilibrada, saudável e sustentável (CARVALHO, VASQUEZ, LOUZADA, 2024). Nesse contexto, a gastronomia, entendida como campo interdisciplinar que integra saberes culturais, sociais, técnicos e científicos, revela-se uma ferramenta estratégica para o fortalecimento de práticas alimentares mais conscientes, inclusivas, sustentáveis e promotoras de saúde. Ao promover oficinas, atividades educativas e estratégias de sensibilização, o projeto GPS pretende contribuir para a construção de uma cultura alimentar mais saudável, sustentável, socialmente justa e possibilitar práticas empreendedoras no ramo da gastronomia. Assim, a iniciativa não apenas atua na promoção da saúde individual e coletiva, mas também fortalece políticas e práticas que favorecem a sustentabilidade e o cumprimento da Agenda 2030, tornando-se um instrumento de impacto social, ambiental e educacional.

Um dos vetores de transformação que a gastronomia oferece é sua capacidade de contar histórias por meio de pratos, receitas, ingredientes e tradições. Processos de comunicação envolvendo a gastronomia podem ajudar a desvelar cenários pouco conhecidos do público em geral e, dessa forma, ajuda criar massa crítica para a realização das mudanças



necessárias em nosso sistema alimentar. O podcast Mistura visa estabelecer diálogos fora da bolha de especialistas no campo da alimentação e da gastronomia. Promove a circulação de ideias na mídia, nas redes sociais e no campo científico, por meio de quatro eixos centrais, a divulgação científica, a perspectiva crítica, a interdisciplinaridade e o conhecimento socialmente situado. Pautado pela inerente interdisciplinaridade da gastronomia, o podcast pretende fazer uma mistura de referências desde uma perspectiva crítica para provocar o apetite científico em pessoas interessadas no tema e em pesquisadores da área. O conhecimento socialmente situado é um dos pilares desta ação, que articula marcadores sociais como raça, gênero e classe. Assim, a ação de divulgação científica é pautada no compromisso ético e social de fortalecer o conhecimento sobre gastronomia para a sociedade desde uma perspectiva transformadora.

Em síntese, as iniciativas descritas demonstram que a atuação do LIGA se organiza de forma ampla e articulada, transitando entre práticas educativas, projetos de pesquisa aplicada, ações extensionistas e estratégias de comunicação científica. Essa diversidade de frentes evidencia o compromisso do laboratório em articular a gastronomia como campo de transformação social, cultural e ambiental, ao mesmo tempo em que amplia o alcance das discussões para públicos distintos e fortalece sua inserção nos debates contemporâneos sobre alimentação e sociedade.

Considerações Finais

As experiências relatadas evidenciam que o LIGA se constitui como um espaço de construção coletiva e crítica sobre os rumos da gastronomia no Brasil, especialmente quando articulada aos princípios da inovação social. Ao integrar ensino, pesquisa e extensão em torno de valores como sustentabilidade, inclusão, valorização cultural e promoção da saúde, o laboratório demonstra que a gastronomia vai além do preparo de alimentos: trata-se de um campo estratégico para fomentar transformações sociais e ambientais. As ações desenvolvidas revelam que o potencial inovador da gastronomia se materializa quando conecta territórios, saberes e práticas, contribuindo para redes mais justas de produção e consumo.

Não se trata apenas de uma abordagem que privilegia ações de cunho assistencialista, mas de uma proposta de redesenho das cadeias produtivas, visando a inserção socioprodutiva de grupos e comunidades produtoras de alimentos, principalmente nas zonas periurbanas dos



centros consumidores, onde se privilegia a origem dos insumos, quem planta e colhe, os modos de produção, a biodiversidade. Ou ainda de oportunizar às populações mais vulneráveis das periferias urbanas acesso ao mercado, por meio do empreendedorismo social valorizando o conhecimento culinário familiar.

Dessa forma, as iniciativas do LIGA reafirmam a importância da universidade pública como espaço de experimentação e difusão de práticas voltadas à transformação social. Ao estabelecer pontes entre a academia e a sociedade, o laboratório oferece subsídios para repensar o sistema alimentar a partir de novas referências éticas, políticas e culturais. As experiências apresentadas indicam que a gastronomia social pode ser um vetor decisivo para o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, fortalecendo a cidadania, promovendo justiça social e incentivando o protagonismo de diferentes atores sociais na construção de alternativas para um futuro mais sustentável.

Referências:

CARVALHO, Aline Martins de; VASQUES, Ana Carolina Junqueira; LOUZADA, Maria Laura da Costa. **Alimentação, saúde e meio ambiente [livro eletrônico] : conceitos, evidências científicas e prática** / elaborado pela Comissão Especial de Meio Ambiente, Sustentabilidade e Cultura Alimentar. São Paulo: Vitamina Conteúdo, 2024.

ENGS. Encontro Nacional de Gastronomia Social. **Ementa Comissão Científica**. 2025. disponível em:

<https://drive.google.com/file/d/1ao0Ck2wJC4aRaq8DdSg7cYGdphwuAtIM/view>

FAVARETO, A.; SANSEVERINO, E. C., NUNES-GALBES, N. M.; DÓREA, O.; MARROCOS-LEITE, F. H. **COP30 no Brasil – Por uma transição justa e sustentável do sistema agroalimentar**. São Paulo, Cátedra Josué de Castro de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis, FSP/USP; 2025. 27 p.

PNUD. Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. (2015). **Objetivos de desenvolvimento sustentável**. Acessível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/>.

Palavras-chave: Gastronomia; Sustentabilidade; Inovação; Formação superior.



Fonte(s) de financiamento/apoio: O Laboratório de Inovação na Gastronomia (LIGA/INJC/UFRJ) conta atualmente com financiamento do CNPq por meio do edital Universal 2023 (processo CNPq 420965/2023-8) e do Parque Tecnológico da UFRJ por meio do edital de projetos especiais (ciclo 3, edital 01/2024).

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