III SIMPÓSIO DE INTEGRAÇÃO INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

IDENTIDADE NO PRATO: CULTURA ALIMENTAR, MEMÓRIA E SOBERANIA DOS POVOS NO BRASIL CONTEMPORÂNEO

Giselle Duarte de Oliveira [1]
Juliana Fernandes Silva de Oliveira [2]
Sophia Trajano da Silva Magalhães [3]

RESUMO: Este artigo relata uma experiência pedagógica desenvolvida no Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Eventos, tendo a cultura alimentar brasileira como eixo central. Partindo da constatação de que o avanço dos ultraprocessados e do fast food ameaça não apenas a saúde da população, mas também as práticas alimentares que sustentam a memória e a identidade cultural do país, a proposta buscou deslocar a alimentação do campo nutricional para compreendê-la como expressão de pertencimento, território e soberania. Os estudantes pesquisaram alimentos, ingredientes, povos tradicionais e modos de preparo das diferentes regiões, produzindo coletivamente um mapa da cultura alimentar do Brasil. O percurso evidenciou que a cultura alimentar brasileira é uma trama plural, formada por saberes indígenas, africanos e europeus, e que sua preservação constitui um ato político e educativo. A experiência demonstrou a potência de práticas pedagógicas investigativas e cartográficas na formação técnica, contribuindo para que os estudantes reconhecessem a comida como patrimônio cultural coletivo.
Palavras-chave: Identidade cultural; cultura alimentar; ultraprocessados; gastronomia brasileira.

ABSTRACT: This article reports on a pedagogical experience developed in the Integrated Technical Course in Events, with Brazilian food culture as its central theme. Starting from the observation that the advance of ultra-processed foods and fast food threatens not only the health of the population, but also the food practices that sustain the memory and cultural identity of the country, the proposal sought to shift food from the nutritional field to understand it as an expression of belonging, territory, and sovereignty. Students researched foods, ingredients, traditional peoples, and preparation methods from different regions, collectively producing a map of brazilian food culture. The process showed that Brazilian food culture is a plural tapestry, formed by indigenous, African, and European knowledge, and that its preservation constitutes a political and educational act. The experience demonstrated the power of

[1] Bacharel em Nutrição, Doutora em Ciências Nutricionais , Docente da Área de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Instituto Federal de Brasília, campus Brasília, giselle.oliveira@ifb.edu.br.
[2] Bacharel em Turismo, Doutora em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social, Docente da Área de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Instituto Federal de Brasília, campus Brasília, juliana.fernandes@ifb.edu.br.
[3] Estudante no Curso técnico em Eventos integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Brasília, campus Brasília, sophiatsm2020@gmail.com.

investigative and cartographic pedagogical practices in technical training, contributing to students recognizing food as a collective cultural heritage.
Keywords: Cultural identity; food culture; ultra-processed foods; Brazilian gastronomy.

Introdução

A alimentação humana jamais foi um ato meramente biológico. Desde os primeiros agrupamentos sociais, o que se come, como se come, com quem se come e de onde vem o alimento constituem um sistema simbólico denso, carregado de sentidos históricos, territoriais e afetivos (Maciel, 2001; Cascudo, 2011). No Brasil, formado pelo entrecruzamento de povos indígenas, africanos, europeus e asiáticos, essa dimensão cultural da alimentação adquire contornos especialmente complexos e politicamente urgentes (Cascudo, 2011).

O presente artigo nasce de uma experiência pedagógica desenvolvida no âmbito do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Eventos, em que a cultura alimentar foi tomada como eixo central de reflexão e prática. A experiência partiu de uma inquietação central: será que a identidade alimentar brasileira está em risco? Essa questão emergiu diante do avanço acelerado dos alimentos ultraprocessados e a expansão do *fast food,* que não apenas transformam os padrões nutricionais da população, com efeitos negativos amplamente documentados sobre a saúde e no Sistema Único de Saúde (Monteiro *et al.*, 2019; IBGE, 2020), mas também contribuem para o apagamento progressivo de práticas alimentares que sustentam a memória, o pertencimento e a identidade cultural dos diferentes povos que formam o país (Garcia, 2003; Woortmann, 2004). Quando o arroz com feijão cede espaço ao salgadinho industrializado, quando a quitanda de beira de estrada fecha para dar lugar a uma rede de fast food, perde-se muito mais do que um hábito alimentar: perde-se um modo de estar no mundo (BRASIL, 2014).

É diante desse cenário de erosão cultural que este trabalho mais do que descrever o problema, propõe-se a reflexão e possíveis caminhos para a preservação da identidade alimentar brasileira, reconhecendo que resistir à homogeneização alimentar é um ato político e cultural necessário (Maluf, 2007; Valente, 2002). Como objeto materializado dessa proposta, apresenta-se um mapa da cultura alimentar brasileira, capaz de registrar a diversidade de alimentos, ingredientes e pratos típicos de cada região do Brasil — do açaí amazônico ao barreado paranaense, do baião de dois nordestino ao pequi do Cerrado. Esse mapa constitui um instrumento pedagógico e um gesto político de reconhecimento, valorização e memória coletiva construído artesanalmente pelos estudantes.

Discutir cultura alimentar, portanto, é afirmar que a segurança alimentar e nutricional não se resume à ingestão calórica, ao acesso a nutrientes ou à comida em si, mas implica o direito de cada povo de manter, transmitir e celebrar seus modos de comer e de existir (Brasil, 2006; Maluf, 2007).

Revisão de Literatura

A compreensão da alimentação como fenômeno cultural exige reconhecer que comer é, antes de tudo, um ato social. Como afirma Maciel (2001), cada cultura organiza seu próprio sistema alimentar, definido não apenas pelos alimentos disponíveis, mas pelos critérios que determinam o que é considerado comestível, pelas técnicas de preparo, pelos rituais de comensalidade e pelos significados simbólicos atribuídos aos alimentos. Assim, a culinária funciona como uma linguagem identitária, capaz de narrar pertencimentos, trajetórias e memórias coletivas.

No Brasil, essa linguagem é marcada pela pluralidade. A formação da alimentação brasileira resulta do encontro entre saberes indígenas originários, tradições africanas trazidas pelo tráfico escravista e influências europeias e asiáticas introduzidas pelos fluxos migratórios (Cascudo, 2011). Cada região expressa, em seus pratos, essa história de encontros e resistências: o acarajé baiano remete à herança africana; o tucupi amazônico evidencia o conhecimento indígena; o chimarrão gaúcho preserva práticas dos povos originários do sul. Compreender essa diversidade é, portanto, reconhecer a própria formação histórica do país.

Povos tradicionais, tais como indígenas, quilombolas e caiçaras, ocupam papel central na transmissão de seus saberes alimentares majoritariamente, pela oralidade, mas, apesar disso, foram historicamente marginalizados e nem sempre foram reconhecidos por sua produção. Para esses grupos, a receita não é apenas um registro escrito, mas uma prática viva, preservada na voz dos mais velhos, nos gestos do preparo e nos rituais coletivos de colheita (Cunha, 2009; Lima, 2017). Essa forma de transmissão contrasta com o modelo ocidental de livro de receitas, revelando disputas epistemológicas sobre legitimidade e autoridade do conhecimento culinário (Dória, 2014). Valorizar essa oralidade é, portanto, reconhecer modos de existência e resistência.

A memória afetiva emerge como categoria fundamental nesse debate. Experiências sensoriais como o cheiro do pão da avó, o sabor da comida de panela, as festas no quintal constroem vínculos identitários que ultrapassam a dimensão nutricional e atravessam gerações

(Woortmann, 2004; Maciel, 2001). Reativar essas memórias significa também fortalece laços comunitários e reconecta sujeitos a seus territórios e histórias.

Entretanto, a industrialização dos alimentos, intensificada a partir da segunda metade do século XX, transformou profundamente os padrões alimentares e estilos de vida. A classificação NOVA, proposta por Monteiro *et al.* (2019), evidencia o crescimento dos ultraprocessados na dieta brasileira a partir de 1980. A POF 2017–2018 mostra que esses produtos já representam 19,7% das calorias consumidas no país, chegando a 26,7% entre adolescentes (IBGE, 2020). Paralelamente, a expansão das redes de fast food, como hamburguerias, pizzas e franquias de comidas prontas, altera não apenas o que se come, mas as formas de sociabilidade associadas à alimentação, substituindo práticas tradicionais de comensalidade por refeições rápidas, individuais e padronizadas (Garcia, 2003) e muitas vezes acompanhada pelo uso de telas, como o celular. O Guia Alimentar para População Brasileira (Brasil, 2014) reforça que comer junto é dimensão essencial da saúde e da cultura, ameaçada pelo crescente consumo de industrializados e *fast foods*.

Essas transformações afetam de maneira desigual a população. Grupos em situação de insegurança alimentar, que representam 58,7% dos domicílios brasileiros segundo o Vigitel (Brasil, 2020), recorrem com maior frequência a ultraprocessados devido ao baixo custo, à ampla disponibilidade e à publicidade agressiva. Assim, a perda de vínculos com a cultura alimentar atinge mais fortemente aqueles que historicamente utilizaram esses vínculos como forma de resistência e afirmação identitária.

Diante desse cenário, o conceito de soberania alimentar, incorporado pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional — LOSAN (Brasil, 2006), que vincula o direito à alimentação à preservação das culturas e territórios dos povos tradicionais, oferece um horizonte político essencial. Ela defende o direito dos povos de definir suas políticas alimentares, preservar sistemas produtivos tradicionais e controlar o que produzem e consomem (Maluf, 2007; Valente, 2002). Preservar a cultura alimentar, portanto, é também um ato de soberania individual, comunitária e nacional.

Por fim, a escola e os espaços de formação profissional constituem territórios estratégicos para a reapropriação cultural. Ao promover debates sobre memória alimentar, diversidade regional e impactos da industrialização, o processo educativo ultrapassa a dimensão técnica e contribui para formar sujeitos capazes de reconhecer, valorizar e defender um patrimônio cultural que é simultaneamente coletivo e profundamente pessoal.

As atividades pedagógicas também podem ser compreendidas como exercício de atenção, inspirados nos gestos atencionais de notar, fazer boas perguntas e seguir os fios que

constituem o campo de pesquisa (Oliveira, 2025; Tsing, 2022; Despret, 2021; Haraway, 2023). Nesse sentido, é interessante perceber alimentos muitas vezes naturalizados no cotidiano, perguntar sobre suas origens, seus modos de preparo e seus vínculos com povos e territórios, e acompanhar as conexões entre ingredientes, memórias, práticas familiares, desigualdades sociais e processos de industrialização alimentar.

Metodologia

Este artigo é uma pesquisa qualitativa, de natureza descritivo-reflexiva, organizada a partir de um relato de experiência pedagógica desenvolvido no Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Eventos (Gil, 2002). A experiência teve como eixo a cultura alimentar brasileira e resultou na construção coletiva de um mapa elaborado artesanalmente pelos estudantes a partir de pesquisas sobre alimentos, ingredientes, pratos regionais, povos tradicionais, memórias alimentares e processos contemporâneos de homogeneização da comida.

A pesquisa foi inspirada em uma postura cartográfica, compreendida como acompanhamento de processos, e não apenas como aplicação de instrumentos previamente definidos (Kastrup; Passos, 2013; Passos; Kastrup; Escóssia, 2015). Nessa perspectiva, o percurso pedagógico foi entendido como um campo vivo, no qual estudantes, professoras, alimentos, imagens, memórias, regiões, histórias familiares e debates sobre soberania alimentar foram compondo, progressivamente, o objeto de análise.

Inicialmente, a turma foi dividida por regiões brasileiras (Sul, Sudeste, Centro-oeste, Norte e Nordeste), de forma que cada grupo pudesse levantar pratos tradicionais e alimentos produzidos associados a diferentes partes do país. Essa primeira etapa teve caráter exploratório e permitiu identificar alimentos e preparos mais conhecidos no imaginário social, funcionando como ponto de partida para a reflexão sobre a diversidade alimentar brasileira.

Logo após, percebeu-se uma necessidade de ampliar a atividade para além da identificação de pratos tradicionais por região a fim de evitar uma leitura descritiva da cultura alimentar brasileira. A partir daí, incluíram-se povos e comunidades tradicionais, seus insumos, produtos alimentares, modos de preparo, formas de transmissão de conhecimentos e a origem dos alimentos, o que permitiu deslocar a investigação da comida como um prato finalizado para os sujeitos dos territórios, suas histórias e relações culturais que sustentam as práticas alimentares no Brasil.

As etapas da construção do mapa foram: (1) a problematização sobre cultura alimentar, identidade, ultraprocessados e *fast food*; (2) pesquisa de alimentos, ingredientes e pratos associados às diferentes regiões do Brasil e aos povos que constituem a formação da cultura alimentar brasileira; (3) produção de desenhos, registros visuais e elementos informativos para compor o mapa; por fim, (4) socialização dos achados e discussão dos sentidos culturais, territoriais e políticos da alimentação.

A análise da experiência foi conduzida por meio de uma escuta sensível dos processos formativos, buscando identificar linhas que emergiram da atividade: os alimentos mais lembrados, as regiões mais associadas à identidade nacional, os apagamentos percebidos, as conexões entre comida e memória familiar e as tensões entre práticas alimentares tradicionais e o padrão alimentar mais industrializado atualmente. A atenção a essas linhas e desenhos aproxima-se de uma perspectiva cartográfica e relacional, na qual, pesquisar implica acompanhar movimentos, conexões, nós e processos em constituição (Ingold, 2015; Tsing, 2019; Passos; Kastrup; Escóssia, 2015). Essa experiência pedagógica ainda está em desenvolvimento, configurando-se como prática de aprendizagem e também de produção de conhecimento.

Resultados e Discussão

A experiência da construção do mapa da cultura alimentar brasileira ainda está em desenvolvimento, e tem produzido, até o momento, resultados relacionados à ampliação do repertório dos estudantes sobre as culturas alimentares do Brasil. O mapa não é tratado como produto final, mas como dispositivo pedagógico capaz de tornar visíveis as relações entre a comida e o território, pela soberania alimentar (Haseman, 2015; Oliveira, 2025).

A mudança de rumo da pesquisa da identificação dos pratos regionais para os povos e comunidades tradicionais alterou a forma como os estudantes passaram a interpretar a comida, que deixou de aparecer como prato típico de determinadas regiões para se tornar expressão dos modos de vida e de sua relação com o território. Sendo assim, a comida quilombola, indígena e de outros grupos tradicionais recordam que comer é também habitar o território, reverenciar a ancestralidade, fortalecer vínculos comunitários e exercer soberania alimentar (Souza; Almeida Ribeiro, 2023).

Foi analisada a experiência a partir de contornos interpretativos, como forma de acompanhar as relações emergidas do próprio percurso pedagógico. A ideia de seguir os

contornos/ linhas se refere, neste artigo, a uma postura analítica voltada a acompanhar conexões, rastros e relações produzidas durante a pesquisa.

Os primeiros contornos identificados foram as regiões, relacionadas à etapa inicial da atividade. Ao pesquisar pratos tradicionais das regiões brasileiras, os estudantes reconheceram a diversidade alimentar do país e observaram que determinados alimentos aparecem fortemente associados a territórios específicos, como o açaí na Região Norte, o pequi no Centro-Oeste, os pescados no litoral, a mandioca em diferentes regiões e os pratos derivados do milho, do feijão e da farinha em várias tradições alimentares. Essa etapa favoreceu a percepção de que a cultura alimentar brasileira não é homogênea, mas composta por múltiplas referências locais e inclusive sobre o que comemos, o "quando", o "onde" e o "com quem" (Souza; Almeida Ribeiro, 2023).

O segundo contorno/ linha foi o dos povos e comunidades tradicionais. A partir da pesquisa sobre povos indígenas, quilombolas, ribeirinhos, caiçaras, sertanejos e outros grupos específicos de cada região, os estudantes puderam compreender que muitos ingredientes e preparos estão ligados a modos de vida e de relações com o território, o que permitiu aprofundar a discussão iniciada pelos pratos, deslocando o foco da comida típica para os sujeitos, a partir de saberes que sustentam esses alimentos.

A partir daí, a pesquisa desdobrou-se para insumos, comidas tradicionais para essas populações, produtos produzidos e usos desses pratos. Esse terceiro contorno permitiu observar as técnicas, gestos, conhecimentos e formas de transmissão oral da cultura envolvidos na alimentação. A mandioca, o milho, as frutas nativas, os pescados, as farinhas, os temperos, as folhas e outros alimentos deixaram de ser meros ingredientes, passando a ser vistos como elementos identitários.

O quarto contorno é o visual e pedagógico, relacionado à etapa de elaboração dos desenhos, colagens e registros que compõem o mapa, em processo de finalização. Essa fase tem possibilitado aos estudantes transformarem a pesquisa em linguagem visual, selecionando imagens, desenhando alimentos, organizando informações e decidindo como representar as relações entre comida, povos e território. O mapa é parte do próprio processo de aprendizagem, e sua feitura manual, por meio de desenhos e colagens, favorece a apropriação dos conteúdos e permite que a cultura alimentar seja percebida como uma composição de camadas, reavivamento de memórias e relações com territórios familiares. Essa etapa do trabalho corrobora com Costa e Zancul (2021), que afirmam que ações pedagógicas para uma alimentação saudável e consciente podem ser favorecidas pela mobilização das memórias

coletivas e pelo levantamento das representações sociais acerca do alimento e da comida construídas pelos estudantes ao longo de sua socialização.

Durante o processo, surgiram comidas afetivas trazidas pelos próprios estudantes, associadas às experiências familiares, lembranças de infância e visitas a parentes em suas regiões de origem e às práticas alimentares presentes em suas casas. Essas referências cruzaram-se com as descobertas sobre os insumos, pratos e modos de preparo pesquisados nas comunidades tradicionais nas regiões brasileiras. Esse movimento foi importante para a compreensão da cultura alimentar como uma dimensão da educação alimentar e nutricional, principalmente em se tratando do Ensino Médio, já que adolescentes estão constantemente expostos ao apelo da indústria de alimentos ultraprocessados e de *fast food*.

Ao comparar práticas alimentares tradicionais com o avanço de produtos industrializados, os estudantes puderam refletir sobre os riscos de apagamento de saberes. Segundo Souza e Almeida Ribeiro (2023), o apagamento das culturas alimentares afro-indígenas não se deu apenas no plano histórico, mas persiste em discursos contemporâneos que reduzem a comida à soma de nutrientes ou à lógica de mercado, tornando urgente o reconhecimento desses povos como protagonistas.

Além disso, atualmente os padrões alimentares dominados por alimentos ultraprocessados têm gradualmente substituído as dietas tradicionais, levando a impactos negativos sobre a saúde, a segurança alimentar e o meio ambiente, sendo que a superação desses desafios depende do fortalecimento e da preservação da cultura alimentar local (Nilson, 2022). Nesse aspecto, a atividade contribuiu para problematizar a ideia de que essa perda ocorre quando um prato deixa de ser feito, mas também quando são enfraquecidos os vínculos com os territórios.

Outra questão está relacionada à compreensão da alimentação como patrimônio cultural e expressão de soberania. Ao estudar pratos, insumos e produtos alimentares dos povos, os estudantes foram levados a perceber que comer não é apenas uma prática individual, mas um ato atravessado por desigualdades, disputas de mercado, apagamentos históricos e direitos coletivos (Bonfim, 2024). Assim, a construção do mapa da cultura alimentar brasileira tem funcionado como estratégia pedagógica para tornar visíveis essas relações alimentares com o território, e, embora o mapa ainda esteja em processo de finalização, os resultados parciais indicam que a experiência tem ultrapassado a catalogação de pratos tradicionais.

A atividade tem possibilitado que os estudantes compreendam a cultura alimentar como uma trama de relações. Ao final, espera-se que o mapa componha uma síntese sensível e coletiva desse processo, a ser apresentada como resultado da experiência em sala de aula.

Conclusão

A experiência de feitura do mapa da cultura alimentar brasileira permitiu refletir sobre a alimentação como expressão de memória e identidade cultural. Ao longo desse processo, a atividade possibilitou deslocar o olhar dos estudantes da identificação dos pratos considerados típicos para a reflexão acerca dos modos de vida que sustentam diferentes práticas alimentares no Brasil.

Os resultados parciais indicam que o mapa funcionou como um importante dispositivo pedagógico, capaz de envolver a pesquisa em si, a memória afetiva individual e coletiva, a educação alimentar e nutricional e o estudo da diversidade cultural brasileira, ao mesmo tempo em que deixou claro que é necessário problematizar os efeitos da homogeneização alimentar, do marketing sobre os ultraprocessados e o *fast food* na juventude.

Conclui-se que trabalhar esta temática em sala de aula contribui para uma formação técnica ampliada e sensível às relações da comida com a saúde, a soberania alimentar e o pertencimento. Embora ainda seja uma experiência em andamento, ela aponta para o potencial de práticas pedagógicas e cartográficas para valorizar os saberes alimentares dos povos brasileiros.

Referências Bibliográficas:

BONFIM, Giovani. **A segurança está à mesa: segurança e soberania alimentar no Brasil**. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 40, n. 9, 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

_____. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006** – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN). Brasília: Presidência da República, 2006.

_____. Ministério da Saúde. **VIGITEL Brasil 2019:** vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: Ministério da Saúde, 2020.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

COSTA, Sueli; ZANCUL, Mariana. Educação alimentar na perspectiva da memória coletiva e das representações sociais do alimento e da comida. **Conjecturas**, v. 21, n. 3, p. 451-464, 2021.

CUNHA, Manuela Carneiro da. **Cultura com aspas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.

DESPRET, Vinciane. **O que diriam os animais?**. São Paulo: Ubu Editora, 2021.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária caipira da Paulistânia**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483–492, 2003.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

HARAWAY, Donna J. **Ficar com o problema:** fazer parentes no Chthuluceno. São Paulo: n-1 edições, 2023.

HASEMAN, Brad. Manifesto pela pesquisa performativa. In: **Resumos do Seminário de Pesquisas em Andamento**. PPGAC/USP, v. 3.1, 2015.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017–2018:** análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

INGOLD, Tim. **The life of lines.** London: Routledge, 2015.

LIMA, Flávia Oliveira de. Saberes alimentares indígenas: oralidade, território e identidade. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 30, n. 4, p. 511–520, 2017.

KASTRUP, Virgínia; PASSOS, Eduardo. Cartografar é traçar um plano comum. **Fractal: Revista de Psicologia**, v. 25, n. 2, p. 263-280, maio/ago. 2013.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145–156, 2001.

MALUF, Renato Sérgio. **Segurança alimentar e nutricional.** Petrópolis: Vozes, 2007.

MONTEIRO, Carlos Augusto; CANNON, Geoffrey; LEVY, Renata B.; MOUBARAC, Jean-Claude; LOUZADA, Maria LC; RAUBER, Fernanda; KHANDPUR, Neha; CEDIEL, Gustavo; NERI, Daniela; MARTINEZ-STEELE, Euridice; BARALDI, Larissa; JAIME, Patricia C. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. Public Health Nutrition, **Cambridge**, v. 22, n. 5, p. 936–941, 2019.

NILSON, Eduardo Augusto Fernandes. Alimentos ultraprocessados e seus riscos à cultura alimentar e à saúde. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, Brasília, v. 3, n. 2, p. 133-146, ago./dez. 2022.

OLIVEIRA, Juliana Fernandes Silva de. **Tapitis e canoas entre cercas:** a cultura alimentar caiçara e as naturezaculturas na Ilha Grande, RJ. 2025. Tese (Doutorado em Psicossociologia

de Comunidades e Ecologia Social) – Instituto de Psicologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2025.

PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virgínia; ESCÓSSIA, Liliana (org.). **Pistas do método da cartografia:** pesquisa-intervenção e produção de subjetividade. Porto Alegre: Sulina, 2015.

SOUZA, Cristiano Gomes de; ALMEIDA RIBEIRO, Danielle de. Reflexões sobre práticas alimentares em comunidades quilombolas e os impactos do racismo na invisibilização dos saberes. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas** (RACA), v. 4, n. 1, p. 89-104, jul. 2023.

TSING, Anna Lowenhaupt. **O cogumelo no fim do mundo:** sobre a possibilidade de vida nas ruínas do capitalismo. São Paulo: n-1 Edições, 2022.

_____. **Viver nas ruínas:** paisagens multiespécies no antropoceno. Brasília: IEB Mil Folhas, 2019.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. **Direito humano à alimentação:** desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002.

WOORTMANN, Klaas. **Cultura, tradição e identidade**. Anuário Antropológico, Brasília, v. 29, n. 1, p. 209–235, 2004.