

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
BACHARELADO INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIAS HUMANAS

VICTÓRIA VALLE CORRÊA NETTO

**COMIDA É CULTURA: A SALVAGUARDA DA TRADIÇÃO ALIMENTAR BRASILEIRA COMO
PATRIMÔNIO IMATERIAL**

Artigo apresentado ao Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas, da Universidade Federal de Juiz de Fora, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel (Trabalho de Conclusão de Curso).
Orientador: Rodrigo Christofolletti

Juiz de Fora
2025

DECLARAÇÃO DE AUTORIA PRÓPRIA E AUTORIZAÇÃO DE PUBLICAÇÃO

Eu, **Victória Valle Corrêa Netto**, acadêmico do Curso de Graduação Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas, da Universidade Federal de Juiz de Fora, regularmente matriculado sob o número 201772001A, declaro que sou autor do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado **COMIDA É CULTURA: A SALVAGUARDA DA TRADIÇÃO ALIMENTAR BRASILEIRA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL**, desenvolvido durante o período de 12/04/2025 a 07/08/2025 sob a orientação de RODRIGO CHRISTOFOLETTI, ora entregue à UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA (UFJF) como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel, e que o mesmo foi por mim elaborado e integralmente redigido, não tendo sido copiado ou extraído, seja parcial ou integralmente, de forma ilícita de nenhuma fonte além daquelas públicas consultadas e corretamente referenciadas ao longo do trabalho ou daquelas cujos dados resultaram de investigações empíricas por mim realizadas para fins de produção deste trabalho.

Assim, firmo a presente declaração, demonstrando minha plena consciência dos seus efeitos civis, penais e administrativos, e assumindo total responsabilidade caso se configure o crime de plágio ou violação aos direitos autorais.

Desta forma, na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Juiz de Fora a publicar, durante tempo indeterminado, o texto integral da obra acima citada, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação do curso de Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas e ou da produção científica brasileira, a partir desta data.

Por ser verdade, firmo a presente.

Juiz de Fora, ____ de _____ de _____.

VICTÓRIA VALLE CORRÊA NETTO

Marcar abaixo, caso se aplique:

Solicito aguardar o período de () 1 ano, ou () 6 meses, a partir da data da entrega deste TCC, antes de publicar este TCC.

OBSERVAÇÃO: esta declaração deve ser preenchida, impressa e **assinada** pelo aluno autor do TCC e inserido após a capa da versão final impressa do TCC a ser entregue na Coordenação do Bacharelado Interdisciplinar de Ciências Humanas.

COMIDA É CULTURA: A SALVAGUARDA DA TRADIÇÃO ALIMENTAR BRASILEIRA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL

Victória Valle Corrêa Netto¹

RESUMO

A alimentação, mais que uma necessidade biológica, constitui manifestação cultural capaz de expressar identidades, memórias e modos de vida. No Brasil, marcado pela diversidade étnica e geográfica, a cultura alimentar busca cada vez mais reconhecimento como patrimônio cultural imaterial, contemplando saberes, fazeres, técnicas e rituais transmitidos entre gerações. Este trabalho tem como objetivo analisar a relevância do patrimônio imaterial para a preservação da cultura alimentar brasileira, investigando como práticas tradicionais, modos de preparo e celebrações culinárias contribuem para a manutenção da diversidade cultural e da memória coletiva. Para isso, adotou-se metodologia de revisão bibliográfica, fundamentada em autores de referência e em documentos institucionais, como a Convenção da UNESCO (2003) e registros do IPHAN, além de estudos de caso sobre bens culturais alimentares reconhecidos oficialmente. Os resultados indicam que a globalização e a industrialização impõem ameaças à continuidade das tradições culinárias, promovendo homogeneização dos hábitos alimentares e distanciamento das raízes culturais. Por outro lado, iniciativas de educação patrimonial, gastronomia consciente e políticas públicas têm atuado como instrumentos de resistência, favorecendo o resgate de receitas, a valorização de ingredientes locais e o fortalecimento de comunidades produtoras. Conclui-se que a preservação do patrimônio alimentar depende da articulação entre reconhecimento formal, práticas educativas e engajamento social, assegurando a transmissão dos saberes e sabores às futuras gerações.

PALAVRAS-CHAVE: Patrimônio imaterial. Cultura alimentar. Brasil. Tradições culinárias. Preservação cultural.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação é uma prática humana essencial que transcende o ato biológico de nutrir-se. Ao longo da história, os modos de preparar, compartilhar e celebrar a comida foram se consolidando como manifestações culturais profundas, repletas de simbolismos, memórias e identidades. No Brasil, país de dimensões continentais e múltiplas influências étnico culturais, a cultura alimentar reflete a riqueza e a complexidade de sua formação social. A formação da cultura alimentar brasileira é resultado de séculos de intercâmbio cultural entre povos indígenas, africanos e europeus, aos quais se somaram influências de outros grupos migratórios. Esse mosaico cultural se expressa tanto na variedade de ingredientes, como mandioca, milho, feijão, temperos e especiarias, quanto nas técnicas de preparo e nas formas de consumo. Organismos como a UNESCO e o IPHAN reconhecem que essa diversidade não é apenas um reflexo histórico, mas um elemento vivo da identidade nacional, que deve ser protegido e valorizado. Nesse contexto, o conceito de patrimônio cultural imaterial ganha destaque ao reconhecer como parte do patrimônio de um povo não apenas os bens materiais, mas também os saberes, os fazeres, os modos de vida e as tradições transmitidas oralmente ou por meio da prática. A cultura alimentar, por ser viva, dinâmica e profundamente enraizada nas relações comunitárias, é um exemplo marcante desse tipo de patrimônio. Segundo a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (UNESCO, 2003), integram esse patrimônio as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que as comunidades reconhecem como parte de sua herança cultural. No campo da alimentação, isso inclui receitas, modos de fazer, rituais e festividades que fortalecem laços sociais e transmitem valores coletivos.

A preservação da cultura alimentar como patrimônio imaterial tem se mostrado um desafio frente aos processos de globalização, industrialização e homogeneização dos hábitos alimentares. Pesquisas do IBGE (2017-2018) mostram que o consumo de alimentos ultraprocessados vem crescendo, especialmente entre os jovens, enquanto a ingestão de alimentos in natura e minimamente processados apresenta queda. O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) alerta que essa tendência ameaça não apenas a saúde, mas também a preservação das práticas culinárias tradicionais e a biodiversidade alimentar. Ao mesmo tempo, tem

¹ Graduando em Ciências Humanas pela Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. Artigo apresentado ao Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel. Orientador: Rodrigo Christofolletti.

se fortalecido como estratégia de valorização das identidades locais, promoção da soberania alimentar e reconhecimento dos saberes tradicionais. Este trabalho tem como objetivo analisar a relevância do patrimônio imaterial para a preservação da cultura alimentar brasileira, compreendendo como práticas alimentares tradicionais, modos de preparo e celebrações culinárias são fundamentais para a manutenção da diversidade cultural e da memória coletiva.

A metodologia adotada consiste em revisão bibliográfica de autores e documentos que abordam o patrimônio imaterial, a cultura alimentar e as políticas públicas de preservação cultural, especialmente no contexto brasileiro. A pesquisa tem como base textos acadêmicos, relatórios de instituições como a UNESCO e o IPHAN, além de estudos de caso sobre alimentos e práticas reconhecidas como patrimônio. A compreensão desse fenômeno também demanda olhar interdisciplinar, envolvendo áreas como a nutrição, que contribui para a valorização de hábitos saudáveis enraizados nas tradições, e as políticas públicas, que podem garantir a integração entre cultura, educação e segurança alimentar. Ao longo do trabalho, serão apresentados os principais conceitos relacionados ao tema, o panorama da cultura alimentar brasileira, as políticas de reconhecimento e salvaguarda do patrimônio imaterial, bem como os desafios contemporâneos e as possibilidades de valorização desses saberes e práticas.

2. DESENVOLVIMENTO

A discussão sobre patrimônio imaterial emerge como parte fundamental das reflexões contemporâneas sobre identidade, memória e diversidade cultural. O conceito de patrimônio cultural imaterial foi consolidado internacionalmente pela Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, em 2003, e, no Brasil, ganhou força com a atuação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Segundo a convenção, o patrimônio imaterial compreende “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas e junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”. O patrimônio imaterial é, portanto, vivo, mutável e transmitido de geração em geração, sendo constantemente recriado pelas comunidades em resposta a seu ambiente, sua interação com a natureza e sua história. No campo da alimentação, essa recriação constante está intrinsecamente ligada à sustentabilidade. O uso de ingredientes locais e sazonais, a preservação da biodiversidade agrícola e a transmissão de técnicas de cultivo e preparo são elementos essenciais para garantir a continuidade das práticas tradicionais. A FAO (2015) aponta que dietas culturalmente enraizadas, quando associadas a sistemas alimentares sustentáveis, contribuem não apenas para a segurança alimentar, mas também para a resiliência das comunidades frente a mudanças climáticas e pressões econômicas. Ao contrário do patrimônio material, que envolve bens tangíveis como edificações e monumentos, o imaterial diz respeito aos saberes, fazeres, celebrações, formas de expressão e modos de vida que constroem a identidade de um povo.

Entre essas manifestações, a cultura alimentar ocupa lugar de destaque. A alimentação vai além da função biológica: ela se insere como elemento simbólico, social e cultural, expressando modos de viver, pertencer e resistir. Os alimentos, seus modos de preparo, suas festas e suas tradições representam não apenas a sobrevivência, mas também a memória coletiva e a continuidade de práticas ancestrais. Massimo Montanari (2008) destaca que a comida não é apenas um produto da natureza, mas também da cultura. Cada sociedade seleciona, transforma e consome alimentos segundo códigos próprios que são aprendidos, transmitidos e ritualizados. No Brasil, isso se manifesta em celebrações como a Festa do Divino, a Semana Farroupilha e festivais gastronômicos regionais, onde a comida é parte central dos rituais. Nesses contextos, pratos típicos não são apenas refeições, mas expressões de fé, memória e pertencimento comunitário, reforçando a função social da alimentação. Assim, as práticas alimentares revelam valores, crenças e histórias de um povo.

No contexto brasileiro, cuja formação é marcada pela confluência de influências indígenas, africanas e europeias, a cultura alimentar revela uma extraordinária diversidade de técnicas, ingredientes e significados. A feijoada, o acarajé, o pão de queijo, o pirão e tantas outras preparações ilustram como o alimento carrega consigo um legado histórico e simbólico que ultrapassa a mera nutrição. Portanto, compreender a cultura alimentar como patrimônio imaterial significa reconhecer que ela é um bem coletivo, essencial à construção da identidade nacional e à valorização da diversidade cultural. Sua preservação exige ações que envolvam

educação, políticas públicas e participação comunitária, de modo a assegurar que esses saberes e sabores continuem vivos nas gerações futuras.

A CULTURA ALIMENTAR NO BRASIL

A cultura alimentar brasileira é marcada por uma diversidade singular, fruto da combinação de saberes indígenas originários, influências africanas e heranças europeias, articuladas ao longo dos séculos de formação social, econômica e territorial do país. Mais do que o que se come, a cultura alimentar envolve o modo como se come, onde se come, com quem se come e o que o alimento representa para as pessoas e comunidades. O conceito de cultura alimentar abrange um conjunto de práticas e significados relacionados à produção, preparo, consumo e simbolismo dos alimentos em determinado grupo social. Ela reflete sistemas de conhecimento, modos de vida e valores que são transmitidos entre gerações e que moldam a identidade coletiva de um povo.

No Brasil, a alimentação tradicional se manifesta de maneira diferente em cada região, expressando a pluralidade étnico-cultural do país. No Norte, o uso de peixes, mandioca e frutas amazônicas forma a base da culinária regional. No Nordeste, a presença marcante de ingredientes como o azeite de dendê, o milho e a carne de sol remontam às influências africanas e indígenas. No Sul, o churrasco, o chimarrão e os pratos à base de trigo e leite indicam a presença europeia, especialmente italiana e alemã. No Sudeste e no Centro-Oeste, há uma mescla entre tradições locais e práticas trazidas por migrantes de diversas origens, compondo um mosaico de sabores e saberes. Essas práticas alimentares não apenas alimentam, mas também educam, integram e significam. Elas estão presentes em festas populares, rituais religiosos, celebrações familiares e mercados locais. São nelas que se perpetuam modos de preparo, segredos de receitas, utensílios tradicionais, plantas alimentícias não convencionais e narrativas orais que atravessam o tempo.

Dessa forma, a cultura alimentar brasileira se configura como um patrimônio vivo, que carrega consigo não só o valor nutricional dos alimentos, mas também uma carga simbólica e histórica que fortalece a identidade nacional. Ao reconhecer tais práticas como parte do patrimônio cultural imaterial, reafirma-se a importância de protegê-las diante das ameaças da padronização alimentar global e da perda de conhecimentos tradicionais. Preservar a cultura alimentar brasileira, portanto, é também preservar a pluralidade, a ancestralidade e a criatividade que caracterizam o país, que são aspectos que fazem da comida um ato de resistência, memória e pertencimento.

POLÍTICAS DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL

A preservação do patrimônio cultural imaterial tem sido um tema cada vez mais presente nas agendas de instituições nacionais e internacionais dedicadas à cultura. A partir dos anos 2000, impulsionada por documentos como a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO (2003), houve um importante avanço no reconhecimento de práticas sociais e saberes tradicionais como parte essencial da herança cultural dos povos.

A Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (UNESCO, 2003) define esse patrimônio como “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas, juntamente com os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais que lhes são associados, que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”. No campo alimentar, a convenção destaca a importância de preservar receitas, modos de preparo e contextos culturais associados à produção e ao consumo dos alimentos, reconhecendo-os como elementos de identidade e diversidade cultural.

No Brasil, o órgão responsável por implementar políticas de preservação do patrimônio imaterial é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Em 2000, o IPHAN criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), estruturado para identificar, reconhecer e salvaguardar os bens de natureza imaterial que compõem a diversidade cultural brasileira. O PNPI não se limita à formalização do registro, mas também desenvolve planos de salvaguarda que incluem o levantamento de informações históricas, a documentação audiovisual das práticas, ações de capacitação e fortalecimento institucional das comunidades detentoras. Esses planos são elaborados em diálogo com as comunidades e revisados periodicamente para garantir a atualização e a continuidade das ações (IPHAN, 2020). Entre as medidas adotadas, destaca-se o Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial, que reconhece oficialmente práticas e manifestações como patrimônio cultural do país. O registro pode ocorrer em diferentes categorias, como: Saberes, Modos de Fazer, Celebrações, Formas de Expressão e Lugares.

Vários elementos da cultura alimentar brasileira já foram reconhecidos como patrimônio imaterial pelo IPHAN, o que demonstra a importância atribuída à culinária tradicional como expressão viva da identidade nacional. Entre os exemplos mais emblemáticos estão:

O Ofício das Baianas de Acarajé (registrado em 2005): mais do que vendedoras de comida, as baianas representam um elo entre religiosidade afro-brasileira, resistência cultural e economia popular.

O Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal (2008): produzido por gerações de famílias em regiões de Minas Gerais, carrega técnicas, utensílios e práticas associadas ao território.

O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (AM) (2010): reconhece o modo de vida indígena na relação com o alimento, envolvendo práticas agrícolas, sociais e espirituais.

Outros registros relevantes incluem o Modo de Fazer a Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul (2014), que valoriza o saber tradicional transmitido por gerações no Acre, e o Sistema Agrícola Tradicional dos Quilombolas do Vale do Ribeira (2018), que reconhece práticas agrícolas e alimentares integradas ao modo de vida dessas comunidades (IPHAN, 2014; IPHAN, 2018).

Essas iniciativas de reconhecimento não apenas valorizam as tradições, mas também garantem a visibilidade, valorização econômica e salvaguarda desses saberes. As políticas de preservação, no entanto, enfrentam desafios como a continuidade das práticas entre gerações, o impacto da industrialização e a desvalorização de saberes populares frente à cultura dominante.

Essas iniciativas de reconhecimento não apenas valorizam as tradições, mas também garantem a visibilidade, valorização econômica e salvaguarda desses saberes. As políticas de preservação, no entanto, enfrentam desafios como a continuidade das práticas entre gerações, o impacto da industrialização e a desvalorização de saberes populares frente à cultura dominante.

Apesar dos avanços, especialistas apontam desafios significativos para a preservação do patrimônio imaterial no Brasil. Entre eles estão a limitação de recursos financeiros para a execução dos planos de salvaguarda, a dificuldade de garantir a participação contínua das comunidades nas decisões e a necessidade de integração mais efetiva com políticas de desenvolvimento sustentável e de combate à desigualdade social (FAO, 2015).

Além do reconhecimento formal, é necessário promover ações contínuas de educação patrimonial, apoio a comunidades tradicionais, incentivo à transmissão oral e valorização da memória coletiva. Isso implica em políticas públicas integradas entre cultura, educação, meio ambiente, turismo e agricultura. Em síntese, preservar o patrimônio alimentar como bem imaterial não se limita ao registro institucional, mas envolve garantir que essas práticas continuem vivas e reconhecidas socialmente como parte essencial da diversidade e da riqueza cultural do Brasil.

AMEAÇAS E RESISTÊNCIAS À CULTURA ALIMENTAR TRADICIONAL

Apesar dos avanços no reconhecimento da cultura alimentar como patrimônio imaterial, essa dimensão da cultura enfrenta ameaças significativas no mundo contemporâneo. O processo de globalização econômica e cultural, aliado à industrialização da alimentação, tem promovido uma homogeneização dos hábitos alimentares, resultando na perda de diversidade culinária e na desvalorização de saberes tradicionais. O consumo crescente de alimentos ultraprocessados, a expansão de cadeias alimentares internacionais e a publicidade voltada a padrões de consumo globais têm contribuído para o enfraquecimento das práticas alimentares locais. Pratos tradicionais, modos de preparo caseiros, ingredientes regionais e rituais comunitários estão sendo substituídos por produtos industrializados e refeições rápidas, muitas vezes desassociadas de qualquer vínculo cultural ou afetivo.

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014), a substituição de preparações culinárias tradicionais por produtos ultraprocessados não compromete apenas a saúde, mas também os vínculos culturais e sociais associados à alimentação. Pesquisas apontam que, entre 2002 e 2018, o consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil aumentou significativamente, especialmente entre os jovens, enquanto o consumo de alimentos in natura e minimamente processados diminuiu (IBGE, 2020). Esse deslocamento no padrão alimentar não é neutro: ele fragiliza as cadeias produtivas locais, reduz a biodiversidade alimentar e rompe a transmissão de técnicas e receitas que estruturam identidades regionais (Guia Alimentar, IBGE POF 2017-2018).

Esse cenário afeta diretamente a transmissão geracional dos conhecimentos culinários, pois rompe o ciclo de aprendizagem oral e prática que tradicionalmente ocorre no âmbito familiar e comunitário. Jovens cada vez mais distantes das cozinhas tradicionais têm menos contato com técnicas, ingredientes nativos e histórias

associadas à alimentação. Além disso, a cultura alimentar tradicional sofre com a desvalorização simbólica. Práticas populares são frequentemente marginalizadas ou vistas como "menos desenvolvidas", enquanto padrões alimentares estrangeiros ganham prestígio. Isso afeta especialmente comunidades indígenas, quilombolas e rurais, cujos saberes ancestrais muitas vezes não são legitimados pelas estruturas institucionais dominantes.

Casos emblemáticos ilustram essa desvalorização. O processo de registro do acarajé como patrimônio imaterial pelo IPHAN, por exemplo, foi impulsionado pela necessidade de proteger não apenas a receita, mas o conjunto de práticas religiosas e comunitárias associadas à sua produção e venda. De forma semelhante, comunidades quilombolas do Vale do Ribeira e aldeias indígenas no Amazonas têm denunciado a perda de acesso a ingredientes nativos devido ao avanço de monoculturas e ao desmatamento, o que ameaça diretamente a preservação de seus sistemas alimentares tradicionais (IPHAN, FAO Brasil).

No entanto, em meio a essas ameaças, emergem também movimentos de resistência. Iniciativas de agricultura familiar, feiras orgânicas, cozinhas afetivas, turismo gastronômico e projetos de educação alimentar têm buscado valorizar os produtos locais, resgatar receitas antigas e promover uma alimentação culturalmente significativa.

Uma das frentes de resistência mais promissoras é a promoção das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), reconhecidas por seu potencial de diversificar a dieta, valorizar a biodiversidade e resgatar práticas agrícolas de baixo impacto ambiental. Estudos apontam que o uso culinário das PANCs pode fortalecer a identidade alimentar regional e gerar oportunidades econômicas para agricultores familiares, especialmente quando associadas a iniciativas de turismo gastronômico e ecogastronomia (Kinupp & Lorenzi, 2014).

A valorização das chamadas plantas alimentícias não convencionais (PANCs), a redescoberta de técnicas de fermentação e conservação tradicionais e o fortalecimento de comunidades que produzem alimentos de forma artesanal revelam que há caminhos possíveis para a preservação da cultura alimentar. Além disso, o papel de chefs, pesquisadores, educadores e ativistas têm sido fundamentais na revalorização das tradições culinárias brasileiras. Ao incluir ingredientes esquecidos em cardápios contemporâneos, documentar práticas alimentares regionais e criar pontes entre o saber popular e o conhecimento acadêmico, esses agentes contribuem para a visibilidade e o reconhecimento da riqueza alimentar do país. Dessa forma, a preservação da cultura alimentar exige uma postura crítica diante da padronização alimentar e um compromisso coletivo com a diversidade, a memória e a sustentabilidade. Reconhecer e fortalecer as resistências existentes é fundamental para garantir que os saberes e sabores que compõem o patrimônio imaterial do Brasil não sejam apagados, mas, ao contrário, celebrados e protegidos.

Nesse sentido, é essencial integrar a preservação da cultura alimentar a agendas mais amplas de segurança alimentar e nutricional, turismo sustentável e desenvolvimento rural. A construção de políticas públicas intersetoriais, envolvendo saúde, educação, meio ambiente e cultura, é um caminho estratégico para garantir que o patrimônio alimentar brasileiro continue vivo e adaptável, sem perder sua essência histórica e social (FAO, 2021).

EDUCAÇÃO, GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO NA SALVAGUARDA DA CULTURA ALIMENTAR

A preservação da cultura alimentar como patrimônio imaterial depende não apenas do reconhecimento formal por parte de instituições, mas também da transmissão ativa de saberes e práticas entre gerações. Nesse processo, a educação e a gastronomia desempenham papéis estratégicos, tanto na valorização dos conhecimentos tradicionais quanto na construção de novos significados para os alimentos no contexto contemporâneo. A educação patrimonial é uma ferramenta essencial para sensibilizar crianças, jovens e adultos sobre a importância de sua própria cultura alimentar. Ao promover o contato com ingredientes locais, modos de preparo tradicionais e histórias associadas aos alimentos, a educação contribui para o fortalecimento da identidade cultural e do senso de pertencimento.

Um exemplo concreto dessa integração entre educação e nutrição é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que desde 2009 determina que no mínimo 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para a merenda escolar sejam destinados à compra de alimentos da agricultura familiar. Essa medida fortalece economias locais, promove a segurança alimentar e contribui para a preservação de hábitos e receitas tradicionais nas escolas (FNDE, 2021).

Escolas, centros culturais e projetos comunitários podem atuar como espaços de resistência e valorização da memória alimentar. A inclusão de conteúdos sobre cultura alimentar nos currículos escolares, por exemplo, favorece a preservação de saberes populares e estimula a consciência crítica em relação ao consumo alimentar massificado. Além disso, a educação alimentar e nutricional, quando aliada ao reconhecimento dos aspectos culturais da alimentação, pode promover escolhas mais saudáveis e sustentáveis, sem desconsiderar os hábitos regionais e familiares. A comida, neste contexto, deixa de ser apenas um nutriente e passa a ser compreendida como um elemento de cultura, história e afeto.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) reforça que a alimentação deve ser entendida como prática social e cultural, associada a valores, celebrações e afetos, e não apenas como ingestão de nutrientes. Ao estimular habilidades culinárias e o uso de alimentos in natura ou minimamente processados, o guia também atua como instrumento de preservação cultural e promoção da saúde.

Paralelamente, a gastronomia tem se mostrado uma potente aliada na salvaguarda do patrimônio alimentar. Chefs, cozinheiros(as), pesquisadores e empreendedores gastronômicos vêm atuando no resgate e na valorização de ingredientes esquecidos, receitas tradicionais e modos de preparo ancestrais. Movimentos como a nova gastronomia brasileira, o *slow food* e o turismo gastronômico de base comunitária colocam em evidência a riqueza da cultura alimentar brasileira e a importância de práticas sustentáveis, locais e éticas. Muitos chefs renomados têm se dedicado a estudar a culinária regional e a reinterpretá-la, mantendo vivas as técnicas tradicionais e fortalecendo os produtores locais.

Experiências de turismo gastronômico de base comunitária, como as promovidas em comunidades quilombolas do Vale do Ribeira e em aldeias indígenas no Amazonas, mostram que a gastronomia pode gerar renda e visibilidade para tradições alimentares, ao mesmo tempo em que preserva técnicas de cultivo e preparo (FAO, 2015). Iniciativas como o movimento *Slow Food* Brasil também atuam na identificação e proteção de produtos regionais ameaçados de desaparecimento, por meio do catálogo Arca do Gosto.

É importante destacar, porém, que a atuação da gastronomia deve se dar de forma respeitosa e colaborativa com os detentores dos saberes tradicionais, evitando processos de apropriação cultural ou apagamento das origens populares das receitas e ingredientes. A articulação entre educação, gastronomia e políticas públicas pode, portanto, criar redes de proteção e valorização da cultura alimentar, reconhecendo o alimento como bem cultural e como ferramenta de transformação social. Garantir que as novas gerações conheçam, respeitem e se orgulhem de suas tradições culinárias é uma das formas mais efetivas de salvaguardar o patrimônio imaterial no Brasil.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cultura alimentar brasileira é uma das expressões mais ricas e simbólicas do patrimônio imaterial do país. Mais do que práticas de alimentação, ela representa modos de viver, resistir e se relacionar com a terra, com o outro e com a memória coletiva. Reconhecer a alimentação como patrimônio é afirmar que cozinhar, comer e partilhar também são formas de preservar identidades, histórias e saberes. Ao longo deste trabalho, foi possível compreender que a cultura alimentar não apenas sobrevive no cotidiano das comunidades, mas também enfrenta ameaças que colocam em risco sua continuidade. O avanço da globalização, a padronização dos hábitos alimentares e o distanciamento entre as pessoas e suas raízes culinárias impõem desafios importantes à sua preservação. Por outro lado, iniciativas de reconhecimento institucional, ações de educação patrimonial e práticas gastronômicas conscientes têm atuado como formas de resistência e salvaguarda desses saberes. O papel do IPHAN, o envolvimento da UNESCO e a valorização de ofícios, técnicas e ingredientes mostram que é possível construir políticas culturais que respeitem e fortaleçam a diversidade alimentar brasileira.

A educação, tanto formal quanto comunitária, a nutrição, e a gastronomia, quando comprometidas com a ética e a memória, têm potencial transformador. Ao ensinar, aprender, cozinhar e celebrar a cultura alimentar, reafirmamos o valor dos saberes populares e garantimos que os sabores do passado continuem a alimentar o futuro. Dito isso, a relevância do patrimônio imaterial na preservação da cultura alimentar não está apenas em reconhecer o valor dessas práticas, mas em garantir que elas continuem vivas, dinâmicas e significativas. Defender a os modos de fazer, comer, viver, e as diversas culinárias brasileiras, enquanto elemento de nossa cultura, é defender um Brasil plural, criativo e profundamente conectado às suas raízes.

Mais do que um exercício acadêmico, compreender, respeitar e valorizar a cultura alimentar como patrimônio imaterial é um compromisso coletivo que envolve governos, instituições, profissionais e a sociedade

como um todo. Preservar sabores, modos de fazer e contextos culturais é também preservar histórias, afetos e identidades que moldam o Brasil. Dessa forma, reforça-se que a preservação da cultura alimentar exige continuidade de ações, inovação responsável e compromisso intergeracional. É somente pela união de esforços que será possível manter vivas as tradições que alimentam a história e a identidade brasileira. Cada receita ensinada, cada ingrediente cultivado e cada festa tradicional celebrada são atos concretos de resistência e de amor à diversidade cultural e alimentar do país.

REFERÊNCIAS

BARBALHO, Alexandre. **Cultura alimentar como objeto de política cultural: o caso brasileiro**. Política & Cultura Revista, Salvador, v. 16, n. 1, p. 35-55, jan./jun. 2023. Disponível em: https://www.academia.edu/105571439/Cultura_alimentar_como_objeto_de_pol%C3%ADtica_cultural. Acesso em: 1 ago. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 14 ago. 2025.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global Editora, 2010.

CAVALCANTE, Lina Luz; COSTA, Rodrigo Vieira. **Cultura alimentar como patrimônio cultural imaterial: o registro do ofício das baianas de acarajé**. PerCulturais, Salvador, v. 16, n. 1, 2023. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/pculturais/article/view/52820>. Acesso em: 3 ago. 2025.

FAO – Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. **O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil 2015**. Brasília: FAO, 2015. Disponível em: https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/FAO-countries/Brasil/docs/SOFI_Brasil_2015_final.pdf. Acesso em: 14 ago. 2025.

FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Brasília: FNDE, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>. Acesso em: 14 ago. 2025.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: **Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://static.poder360.com.br/2024/12/pesquisa-de-orcamentos-familiares-2017-2018-ibge.pdf>. Acesso em: 14 ago. 2025.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (BRASIL). **Política Nacional do Patrimônio Imaterial**. Brasília: IPHAN, 2015. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 27 jul. 2025.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (BRASIL). **Registro dos Saberes: Patrimônio Cultural Imaterial**. Brasília: IPHAN, 2005. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 27 jul. 2025.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Modo de Fazer a Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul**. Brasília: IPHAN, 2014. Referenciado por meio do Parecer Técnico DPI – Sistema Agrícola Tradicional das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira. Disponível em: <https://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Parecer%20T%C3%A9cnico%20DPI%285%29.pdf>. Acesso em: 14 ago. 2025.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Programa Nacional do Patrimônio Imaterial**. Brasília: IPHAN, 2020. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/219>. Acesso em: 14 ago. 2025.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Sistema Agrícola Tradicional das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira**. Brasília: IPHAN, 2018. Disponível em: <https://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4838/sistema-agricola-tradicional-do-vale-do-ribeira-agona-e-patrimonio-cultural-do-brasil>. Acesso em: 14 ago. 2025.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1174179/1/Livro-PANCs-06-12-2024.pdf>. Acesso em: 14 ago. 2025.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

REZENDE, Eliane Garcia; MURTA, Nadja Maria Gomes; MACHADO, Virgínia Campos. **Educação Nutricional e a cultura como questão**. Ponto-e-Vírgula, São Paulo, n. 10, p. 89-100, 2011. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/pontoevirgula/article/download/13902/10226/>. Acesso em: 1 ago. 2025.

SLOW FOOD BRASIL. **Arca do Gosto**. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/>. Acesso em: 14 ago. 2025.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris, 2003. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540>. Acesso em: 7 ago. 2025.