RESGATE DA CULTURA ATRAVÉS DA GASTRONOMIA

Elisa Maria Klever Dos Santos[1]
Francine Janke de Resende[2]
Lara Roberta Ávila de Souza[3]
Nadiara Thauane Rodrigues de Menezes[4]
Silvana Grespan Dill[5]
Vanise Andréia Corrêa Prates[6]

Instituição: Escola de Ensino Médio Ruy Barbosa

Modalidade: Relato de experiência

Eixo Temático: Ciências da Natureza e suas Tecnologias

1. Introdução:

O trabalho faz parte da disciplina de Projeto Integrador da Ciência da Natureza, com a participação no Projeto Anísio Teixeira do PPGDR (Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional), desenvolvido na Escola Estadual de Ensino Médio Ruy Barbosa de Ijuí, com o objetivo de aproximar os estudantes do ensino médio da pesquisa científica, auxiliando na identificação de problemas da sociedade e na formação de cidadãos mais preparados para atuar de forma consciente.

A alimentação faz parte da vida das pessoas muito além da necessidade de se alimentar. Por meio dela, são transmitidas tradições, costumes e histórias que ajudam a formar a identidade de uma comunidade (Maciel, 2005; Montanari, 2008). Nesse sentido, a gastronomia tem um papel importante na preservação da cultura e na valorização das diferentes formas de viver e se relacionar com os alimentos (Montanari, 2008; UNESCO, 2003). Diante das preocupações relacionadas ao meio ambiente e ao desperdício de recursos, a gastronomia sustentável vem ganhando destaque por propor formas de produção e consumo de alimentos que respeitam o meio ambiente e também ajudam no desenvolvimento das comunidades locais (Petrini, 2009; FAO, 2019). Segundo Petrini (2009), a gastronomia sustentável valoriza a culinária tradicional, os produtores locais, a biodiversidade e a aproximação entre o campo e a mesa, fortalecendo a cultura alimentar e o consumo consciente.

No município de Ijuí, por meio da União das Etnias de Ijuí (UETI), essa relação entre gastronomia e cultura é bem visível na ExpoFest. A cidade é conhecida por ter sido formada por treze etnias diferentes, o que traz uma grande diversidade cultural. Isso também aparece na culinária local. As receitas e costumes trazidos pelos imigrantes foram sendo mantidos ao longo do tempo e hoje fazem parte da identidade da cidade (UETI, 2026). Festas, eventos e pratos típicos representam não só a cultura desses povos, mas também momentos de

[1] Aluna de ensino médio, 2° ano E.E.E.M Ruy Barbosa, elisa-6893081@estudante.rs.gov.br
[2] Aluna de ensino médio, 2° ano E.E.E.M Ruy Barbosa, francine-744372@estudante.rs.gov.br
[3] Aluna de ensino médio, 2° ano E.E.E.M Ruy Barbosa, lara-6456600@estudante.rs.gov.br
[4] Aluna de ensino médio, 2° ano E.E.E.M Ruy Barbosa, nadiara-6747237@estudante.rs.gov.br
[5] Professora de ensino médio, E.E.E.M Ruy Barbosa, silvane-gdill@educar.rs.gov.br
[6] Doutoranda, PPGDR, UNIJUÍ, vanise.prates@sou.unijui.edu.br

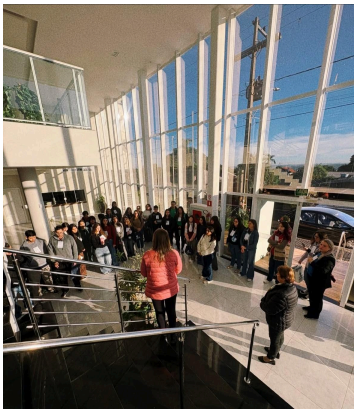
convivência e valorização da história da comunidade. Dessa forma, o objetivo deste trabalho é analisar a importância da gastronomia sustentável no município de Ijuí, destacando como ela contribui para o meio ambiente, para a valorização da cultura local e para o desenvolvimento econômico e turístico da região, por meio do resgate de algumas receitas e do desenvolvimento de um aplicativo interativo de receitas. A partir disso foi elaborado um aplicativo Cookwork para manter viva as receitas tradicionais e típicas das famílias.

2. Procedimentos Metodológico:

O estudo foi desenvolvido a partir de atividades de campo, iniciadas com uma palestra sobre a origem da União das Etnias de Ijuí (UETI) e a organização do movimento da ExpoFest. Durante a atividade, também foi realizada uma visita às dependências da UETI, incluindo o auditório, as salas de dança e o espaço destinado ao armazenamento de adereços.

Na sequência, a turma visitou a UETI, onde foram realizadas observações e coletados dados iniciais relacionados ao tema da pesquisa. Posteriormente, a atividade teve continuidade na Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (UNIJUÍ), onde foram aprofundadas as informações obtidas anteriormente e realizadas novas anotações, com a orientação dos responsáveis pelas atividades. Por fim, o grupo esteve no Parque da Pedreira, onde foram realizadas observações complementares e registros em campo. Após as atividades, as informações coletadas foram organizadas coletivamente, com a divisão de tarefas entre os integrantes do grupo, e posteriormente sistematizadas para a elaboração e apresentação dos resultados.

Figura 1 - Visita a UETI



Fonte: Acervo das autoras (2026)

Figura 2 - Visita UNIJUÍ



Fonte: Acervo das autoras (2026)

Figura 3 - Apresentação do Trabalho na Escola Ruy Barbosa



Fonte: Acervo das autoras (2026)

3. Resultados e Discussões

O município de Ijuí é reconhecido por sua diversidade cultural. Por isso, desenvolvemos este projeto sobre gastronomia sustentável, com o objetivo de valorizar a cultura local e incentivar práticas mais conscientes. A gastronomia sustentável envolve práticas como o consumo consciente, a valorização dos produtores locais, a redução do desperdício de alimentos e o uso responsável dos recursos naturais (Petrini, 2009; FAO, 2019). Essas ações contribuem tanto para a preservação do meio ambiente quanto para o fortalecimento da economia local, além de favorecerem uma alimentação mais saudável e consciente. Também são importantes para manter vivas as tradições e os conhecimentos relacionados à alimentação de cada região (Montanari, 2008; UNESCO, 2003).

Por isso, falar sobre gastronomia sustentável é importante, pois permite compreender como atitudes mais conscientes podem contribuir para a preservação do meio ambiente sem deixar de valorizar as tradições culturais. Além disso, esse tema também se relaciona com o desenvolvimento da região, principalmente por meio do incentivo à produção local e ao turismo gastronômico (Bessière, 1998). Assim, este trabalho busca refletir sobre formas de unir sustentabilidade, cultura e desenvolvimento.

Foram realizadas pesquisas e visitas à UETI, à UNIJUÍ e ao Parque da Pedreira, onde coletamos informações sobre a relação entre gastronomia, cultura e sustentabilidade. Os resultados mostraram que a valorização dos produtores locais, a preservação das receitas tradicionais e a redução do desperdício de alimentos contribuem para o desenvolvimento cultural, econômico e turístico da região. Esses resultados estão de acordo com Nery (2013), que destaca a importância do aproveitamento integral dos alimentos, da redução do desperdício e da valorização dos produtores locais como princípios relacionados à gastronomia sustentável.

Além disso, foram produzidos slides para a apresentação do trabalho e realizada a apresentação do projeto, compartilhando os conhecimentos obtidos durante a pesquisa. Este trabalho está relacionado aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 8 – Trabalho Decente e Crescimento Econômico, ODS 11 – Cidades e Comunidades Sustentáveis e ODS 12 – Consumo e Produção Responsáveis (ONU, 2015). Esses objetivos estão relacionados à promoção do desenvolvimento econômico sustentável, à construção de comunidades mais inclusivas e sustentáveis e à adoção de padrões mais responsáveis de produção e consumo.

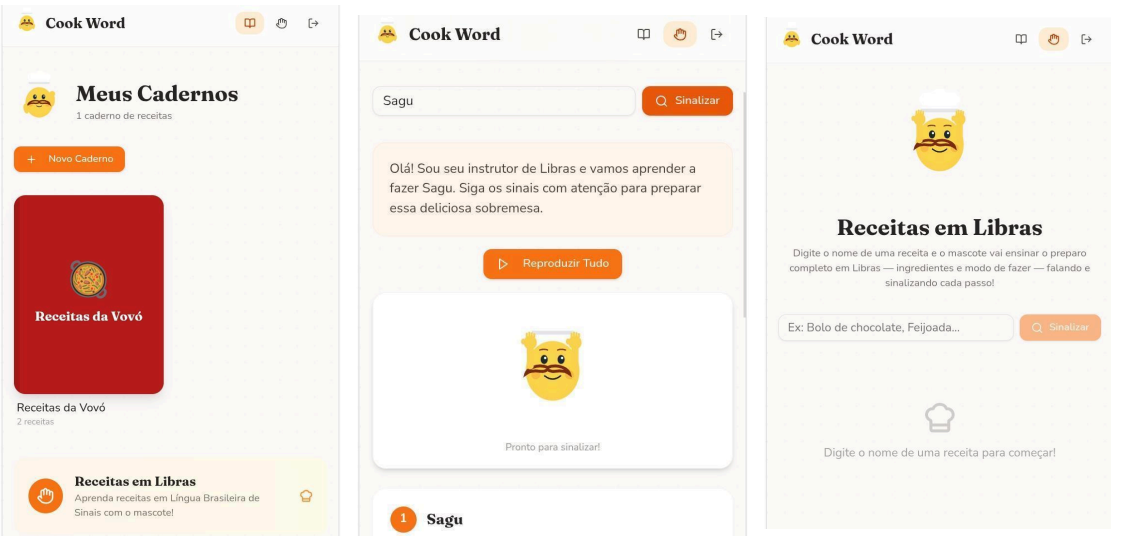
Como resultado do projeto, foi desenvolvido um aplicativo em formato de livro, reunindo receitas sustentáveis e típicas da região. Por meio de um programa para celular, foi elaborado um ambiente digital no qual as pessoas podem disponibilizar receitas tradicionais de suas famílias. Essa iniciativa constitui uma forma de preservar e manter viva a cultura da UETI, pois a inserção das receitas relacionadas às diferentes etnias no aplicativo contribui para registrar e divulgar conhecimentos e práticas alimentares que fazem parte da identidade cultural do município. Dessa maneira, o projeto busca contribuir para que esse legado seja preservado e possa ser compartilhado e transmitido de geração em geração, evitando que conhecimentos e tradições alimentares sejam perdidos (Montanari, 2008; UNESCO, 2003). A figura abaixo ilustra a layout do aplicativo.

Figura 4 - Layout do aplicativo Cookwork



Fonte: Acervo de prints do aplicativo (2026)

Atualização feita em 16.07.26



Fonte: Acervo de prints do aplicativo (2026)

4. Conclusão

O objetivo deste trabalho foi analisar a importância da gastronomia sustentável no município de Ijuí, destacando sua contribuição para o meio ambiente, a valorização da cultura local e o desenvolvimento econômico e turístico da região. Os resultados mostraram que a gastronomia sustentável auxilia na preservação das tradições culturais, incentiva a produção local, reduz o desperdício de alimentos e fortalece o desenvolvimento da comunidade. Além disso, o aplicativo desenvolvido, em formato de livro digital de receitas, contribui para a

divulgação e preservação da culinária regional, facilitando o acesso a receitas sustentáveis e incentivando a valorização dos ingredientes e saberes locais, tanto que o aplicativo possui recursos em Libras, nos quais o mascote realiza sinais para ensinar as receitas, facilitando o acesso ao conteúdo por pessoas surdas.

5. Referências

BESSIÈRE, Jacinthe. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. **Sociologia Ruralis**, Oxford, v. 38, n. 1, p. 21-34, 1998.

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **The state of food and agriculture 2019: moving forward on food loss and waste reduction.** Rome: FAO, 2019.

FEMA – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL MACHADO DE ASSIS. *Gastronomia sustentável e desenvolvimento regional*. Santa Rosa: FEMA, 2024. Disponível em: https://fema.com.br/rails/active_storage/blobs/proxy/eyJfcmFpbHMiOnsibWVzc2FnZSI6IkJBaHBBcE1QIiwiZXhwIjpudWxsLCJwdXIiOiJibG9iX2lkIn19--dd398abfad59488bb2470068f2741b6b8151e603/pdf_ebook_5simposio.pdf. Acesso em: 6 jun. 2026.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 49-55.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

NERY, C. H. C. *et al.* Geração de resíduos sólidos em eventos gastronômicos: o Festiqueijo de Carlos Barbosa, RS. ***Rosa dos Ventos***, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, 2013.

ONU – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Transformando nosso mundo: a Agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável.** Nova York: ONU, 2015.

OPENAI. *ChatGPT*. Modelo de inteligência artificial utilizado para auxílio na revisão e adequação da linguagem acadêmica do texto. Disponível em: ChatGPT. Acesso em: 23 jun. 2026.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia.** São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

UNIÃO DAS ETNIAS DE IJUÍ – UETI. Aproximando as culturas do mundo. Ijuí: UETI, [s. d.]. Disponível em: União das Etnias de Ijuí – UETI. Acesso em: 18 ago. 2026.

UNESCO – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA. ***Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial.*** Paris: UNESCO, 2003. Disponível em: UNESCO – Patrimônio Cultural Imaterial. Acesso em: 18 ago. 2026.