

A SUSTENTABILIDADE NA GASTRONOMIA: DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS DA EDUCAÇÃO

Autores: Rita de Cássia Resende Lopes Oliveira¹ Ana Cabanas²

¹Centro Universitário Univel (Univel) Av. Tito Muffato, 2317 - Santa Cruz, Cascavel - PR, 85806-080, caialopes@hotmail.com

²International University Social Sciences (IUSS)/ 759 SW Federal Highway Suite 304 Stuart, Florida - 34994, anakabanass@gmail.com

Resumo

A sustentabilidade aplicada à Gastronomia emerge como um campo interdisciplinar que articula ciência, cultura e responsabilidade social. O objetivo deste estudo foi analisar a inserção de práticas sustentáveis no campo da Gastronomia, destacando a relevância para o desenvolvimento ambiental, social e econômico. Com base em revisão bibliográfica, discute-se a Gastronomia Sustentável como resposta aos desafios contemporâneos ligados à segurança alimentar, conservação dos recursos naturais, inclusão social e fortalecimento da economia solidária. A literatura revelou que as iniciativas são examinadas referente ao aproveitamento integral dos alimentos, à valorização de insumos regionais, à compostagem, à incorporação das Plantas Alimentícias Não Convencionais e à integração dos princípios do movimento *Slow Food*. A partir de autores como Schumpeter, Bourdieu, Petrini e Ehlers, evidenciam-se as conexões entre inovação, educação e sustentabilidade. Em geral, conclui-se que a Gastronomia, além da função de produção alimentar, configura-se como um campo estratégico para a transformação cultural e para a construção de sociedades mais justas e equilibradas.

Palavras-chave: Gastronomia sustentável. Inclusão social. Desenvolvimento econômico. Plantas alimentícias não convencionais. Educação alimentar.

Área do Conhecimento: Ciências Humanas. Educação.

Introdução

A sustentabilidade tem se consolidado como um dos temas centrais nas últimas décadas, impulsionada pelos desafios socioambientais e pela crescente desigualdade global. No setor alimentício, a Gastronomia emerge como campo estratégico para o desenvolvimento sustentável, por meio da adoção de práticas que minimizam o desperdício, valorizam culturas locais e promovem a inclusão social.

Enquanto parte da população mundial enfrenta a fome, outra parte continua a desperdiçar recursos. Nesse cenário, as cozinhas, sejam profissionais ou domésticas, são essenciais na promoção da sustentabilidade e na adoção de práticas conscientes no consumo e produção de alimentos. O planejamento cuidadoso e o uso eficiente de insumos, incluindo o reaproveitamento de sobras limpas, são medidas fundamentais para evitar o desperdício. Destaca-se que a relação entre sustentabilidade e Gastronomia é uma questão de necessidade emergente, dado o impacto significativo que as práticas alimentares têm sobre o meio ambiente e as comunidades.

Portanto, este estudo se fundamenta em autores clássicos e contemporâneos, justifica-se pela legitimidade e importância do papel da Gastronomia na criação e desenvolvimento de práticas sustentáveis como instrumento de transformação social, econômica e ambiental. Com isso, o objetivo deste estudo é analisar a inserção de práticas sustentáveis no campo da Gastronomia, destacando a relevância para o desenvolvimento ambiental, social e econômico.

Metodologia

A análise do objeto de estudo foi conduzida por meio de uma pesquisa descritiva com abordagem qualitativa. Para a identificação e seleção do material bibliográfico, definiram-se como descritores: Gastronomia Sustentável, inclusão social, desenvolvimento econômico, PANC e educação alimentar.

A busca dos artigos foi realizada em bases de dados e repositórios científicos de ampla relevância, tais como *Scientific Electronic Library Online (SciELO)* e *Google Acadêmico*. Como critérios de inclusão, consideraram-se publicações disponíveis em acesso integral, produzidas entre os anos de 2020 e 2025, e que apresentassem relação direta com os objetivos do estudo. Foram excluídos trabalhos que não contemplassem de forma específica a temática proposta.

Após a etapa de levantamento, procedeu-se à triagem e ao recorte dos artigos de maior pertinência e relevância, os quais subsidiaram a elaboração de uma revisão bibliográfica crítica. Essa abordagem permitiu sistematizar o conhecimento existente e discutir os principais avanços e desafios associados à Gastronomia Sustentável no cenário atual.

Resultados

A Gastronomia, como campo interdisciplinar e prático, é crucial na promoção da sustentabilidade. Ao integrar práticas que respeitam o meio ambiente, valorizam-se as culturas locais e promove-se a equidade social. Assim, a Gastronomia contribui significativamente para o desenvolvimento sustentável. No entanto, a realização desse potencial enfrenta desafios significativos, incluindo a globalização do sistema alimentar, as mudanças climáticas e a acessibilidade aos alimentos sustentáveis (Brundtland, 1991).

Borba e Goi (2021) reforçam que a Gastronomia Sustentável deve preservar a biodiversidade, valorizar tradições culinárias e promover a equidade social. O desperdício alimentar, por sua vez, é um desafio central. Ornellas (2007) e Vaz (2006) apontam que a redução de resíduos nas cozinhas é não apenas uma prática ética, mas também um diferencial de mercado.

Além de promover a educação alimentar e nutricional nas escolas, Monteiro, Fernandes e Jacob (2018) enfatizam a participação de toda a comunidade escolar nesse processo. A criação de hortas escolares, a realização de feiras de alimentos saudáveis e a participação em programas de alimentação escolar sustentável são exemplos de práticas que transformam a escola em um espaço de aprendizagem e experimentação sobre alimentação saudável e sustentável.

Embora o consumo de produtos orgânicos, locais e sazonais seja amplamente promovido, esses produtos nem sempre estão disponíveis ou acessíveis para a população em geral. Na visão de Cruz (2019), a sustentabilidade alimentar precisa ser inclusiva, garantindo que todas as parcelas da sociedade tenham acesso aos alimentos saudáveis e sustentáveis.

Ornellas (2007) revela que os cozinheiros precisam minimizar o desperdício e reutilizar resíduos em novos preparos, embora isso possa exigir tempo de preparo e, em alguns casos, esses resíduos alimentícios acabam descartados. Ademais, restaurantes que implementam práticas sustentáveis, incluindo o uso de resíduos alimentícios limpos, diferenciam-se no mercado e contribuem para um consumo consciente. Vaz (2006) afirma que o desperdício é a perda de algo que seria aproveitado para benefício de outros ou do meio ambiente.

As políticas públicas são essenciais para garantir a equidade no acesso aos alimentos sustentáveis, promovendo a inclusão social e a segurança alimentar. Cruz (2019) sugerem que a colaboração entre governos, empresas e sociedade civil é primordial para promover a sustentabilidade na Gastronomia. Ele defende que as parcerias público-privadas são uma estratégia eficaz para desenvolver e implementar políticas e programas que promovam práticas alimentares sustentáveis.

A conexão entre Borba e Goi (2021) e Petrini (2009) convergem à valorização da sustentabilidade na Gastronomia, particularmente no que diz respeito ao respeito pela cultura local e à preservação da biodiversidade. Borba e Goi (2021) enfatizam o uso de ingredientes sustentáveis e da valorização das tradições culinárias como parte de uma prática gastronômica que promove a equidade social e a conservação dos ecossistemas.

Essa visão é amplamente corroborada por Petrini (2009) por meio do movimento *Slow Food*, que se posiciona contra a homogeneização dos hábitos alimentares promovida pela globalização e defende a preservação das tradições locais e dos métodos de produção sustentável. Assim, ambos os autores destacam que a sustentabilidade na Gastronomia é uma questão técnica que envolve um compromisso ético e cultural com a preservação do meio ambiente e das culturas locais, sendo essencial para garantir um futuro sustentável e diversificado para as próximas gerações.

A aplicação dos princípios de sustentabilidade na Gastronomia é observada em diversas iniciativas ao redor do mundo. Um exemplo, como mencionado, é o movimento *Slow Food*, que promove a valorização de alimentos locais, frescos e produzidos de forma sustentável. Esse movimento se opõe

ao *Fast Food* e à globalização do sistema alimentar, defendendo a preservação das tradições culinárias e a sustentabilidade ambiental Petrini (2009).

Além do *Slow Food*, movimento idealizado e discutido por Petrini (2009), outras iniciativas globais contribuem para a disseminação da Gastronomia sustentável. A agricultura orgânica, por exemplo, ganha adeptos, oferecendo alimentos livres de agrotóxicos e cultivados de forma a preservar o meio ambiente.

A certificação de produtos orgânicos garante aos consumidores a origem e a qualidade dos alimentos, incentivando o consumo consciente. Paralelamente, a valorização da cozinha de raiz, que utiliza ingredientes locais e tradicionais, resgata saberes ancestrais e fortalece as economias locais, como defendido por Petrini (2007) sobre a preservação das tradições culinárias.

A crescente preocupação com a sustentabilidade na Gastronomia é impulsionada por soluções inovadoras, alinhadas com as propostas de Petrini (2009). A redução do desperdício alimentar por meio de práticas como a compostagem e a doação de alimentos ganha destaque, a utilização de embalagens biodegradáveis e a otimização do consumo de energia e água nas cozinhas são medidas que contribuem para a diminuição do impacto ambiental da atividade gastronômica.

As ideias de Petrini e Cruz ressaltam a sustentabilidade na Gastronomia por meio da valorização de alimentos locais e das tradições culinárias. Petrini (2009), com o movimento *Slow Food*, promove a geração e o consumo de alimentos frescos e sustentáveis, em oposição à globalização do sistema alimentar e ao *Fast Food*, defendendo a preservação ambiental e cultural.

De forma complementar, Cruz (2019) destaca as feiras de produtores locais como uma resposta prática à necessidade de encurtar a cadeia de suprimentos, reduzir a emissão de carbono derivado da produção de alimentos e apoiar economias locais. As feiras de produtores locais incentivam o consumo de produtos locais e sazonais, apoiando agricultores e produtores que utilizam práticas de cultivo sustentável, bem como, promovem a economia local, criando um sistema alimentar resiliente e sustentável.

Conforme Cruz (2019), as feiras de produtores locais são essenciais na educação alimentar. Ao oferecerem contato direto entre produtores e consumidores, essas feiras possibilitam que as pessoas conheçam a origem dos alimentos, aprendam sobre diferentes culturas alimentares e compreendam como consumir produtos frescos e de qualidade e o incentivo da adoção de hábitos alimentares saudáveis e responsáveis.

Como Silva Neto *et al.* (2022), o uso integral dos alimentos, quando associado a outras práticas sustentáveis, como a compostagem e a produção de alimentos orgânicos, contribui para a criação de um ciclo virtuoso, em que os resíduos de um processo se tornam insumos para outro, minimizando os impactos ambientais e promovendo a circularidade da economia.

A sustentabilidade nas cozinhas envolve, além do uso integral dos alimentos, a padronização de processos, o treinamento de equipes e o monitoramento rigoroso das práticas culinárias.. Assim, a adoção de novos hábitos por chefs e cozinheiros, com foco na reutilização de sobras e na eliminação de desperdícios, terão benefícios significativos, tanto para a comunidade quanto para o meio ambiente, especialmente se essa prática for ampliada.

As práticas sustentáveis apresentam tendências contemporâneas e refletem mudanças sociais significativas, em que a alimentação tem um caráter político e ambiental. Segundo Zanetti (2015), essas iniciativas fortalecem a cadeia de valor ao integrar a responsabilidade social e ambiental às práticas culinárias, influenciando tanto os profissionais da área quanto o público em geral. Esse posicionamento conecta a Gastronomia à necessidade de uma visão holística que une tradição, inovação e responsabilidade, promovendo uma transformação cultural no preparo e consumo dos alimentos.

A visão de inovação da Educação em Gastronomia é compreendida a partir da Teoria do Desenvolvimento Econômico de Schumpeter (2021), que conceitua a inovação como força motriz de mudanças sustentáveis no setor gastronômico. O uso de ingredientes alternativos, tecnologias verdes e modelos cooperativos alinha-se ao conceito “destruição criativa”, no qual práticas antigas são substituídas por métodos sustentáveis e inovadores. Ehlers (2009), por sua vez, reforça a agricultura sustentável como base da Gastronomia Sustentável. A escolha por ingredientes sazonais, nativos e cultivados de forma agroecológica contribui para a preservação ambiental e o fortalecimento das economias locais.

Discussão

Segundo Brundtland (1991), o desenvolvimento sustentável consiste em suprir as necessidades presentes sem comprometer as futuras gerações. No contexto da Gastronomia, essa ideia se traduz em práticas como o reaproveitamento de alimentos, o uso de ingredientes locais e orgânicos, e a educação alimentar.

Monteiro, Fernandes e Jacob (2018) revelam que a sustentabilidade na Gastronomia envolve a adoção de práticas que respeitem o ciclo de vida dos alimentos, desde a produção até o consumo final, incentivando o uso de produtos orgânicos, locais e sazonais. Diante disso, a educação é uma ferramenta fundamental para promover a sustentabilidade na Gastronomia.

Apesar dos avanços, para Borba e Goi (2021), a implementação da sustentabilidade na Gastronomia enfrenta inúmeros desafios. Um dos principais é a globalização do sistema alimentar, que gera a padronização dos hábitos alimentares e a perda da diversidade culinária. A preferência por produtos importados e processados em detrimento dos alimentos locais e frescos representa uma barreira significativa para a adoção de práticas gastronômicas sustentáveis.

Para reverter esse cenário o desperdício alimentar, Vaz (2006) propõe a adoção de medidas que envolvem todos os atores da cadeia alimentar, desde os produtores até os consumidores, incluindo a adoção de políticas públicas que incentivem a redução do desperdício, a melhoria da logística de distribuição e a educação alimentar da população.

Ornellas (2007) destaca que a Gastronomia sustentável é uma questão ambiental e representa uma estratégia de negócios eficaz. Ao adotar práticas sustentáveis, os estabelecimentos gastronômicos reduzem os custos operacionais, otimizam a gestão dos recursos e constroem uma imagem de marca positiva associada à responsabilidade socioambiental.

Ao valorizar a produção local e minimizar o desperdício se reduz a pressão sobre os recursos naturais, fortalecendo as economias locais e garantindo o acesso de toda a população a alimentos saudáveis e nutritivos (Silva Neto *et al.*, 2022).

Dentre as ações sustentáveis mais relevantes estão o uso integral dos alimentos (Silva Neto *et al.*, 2022), a compostagem de resíduos (Santos *et al.*, 2022), a valorização de ingredientes de origem local. Petrini (2009), por meio do movimento *Slow Food*, aponta a importância de preservar tradições e combater a padronização alimentar imposta pela globalização. Cruz (2009) e Matos *et al.* (2024) reforçam a importância das feiras locais e da gestão consciente de recursos hídricos e energéticos nas cozinhas tradicionais. Tarrega (2022) destaca a Gastronomia no Educação na concretização dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), principalmente o ODS 12, que trata de padrões sustentáveis de produção e consumo.

Conclusão

A Gastronomia Sustentável transcende o campo culinário e se consolida como um eixo transformador para o desenvolvimento social, econômico e ambiental. A adoção de práticas sustentáveis nas cozinhas como uso integral de alimentos, compostagem, valorização de ingredientes locais e educação alimentar demonstra que é possível aliar inovação, tradição e responsabilidade.

A metodologia de ensino precisa privilegiar a aprendizagem ativa e o comprometimento ético dos estudantes, capacitando-os a serem agentes de transformação. Ao adotar essa perspectiva, os cursos de Gastronomia podem formar profissionais que dominem a técnica, mas que compreendam a relevância das ações na construção de um futuro sustentável e responsável no âmbito da alimentação.

Assim, a integração de tecnologia e práticas sustentáveis no ensino de Gastronomia, conforme as abordagens de Moran (2015), Adrià (2017) e Miacci e Pereira (2018), é um caminho transformador para a formação de profissionais que unem inovação, responsabilidade social e consciência ambiental. Integrando os aportes teóricos de Schumpeter, Ehlers, Bourdieu, Petrini e outros autores, conclui-se que os Cursos de Gastronomia, quando voltados à inclusão social à sustentabilidade e a economia solidária, promovem uma nova racionalidade alimentar, ética e cultural.

A Educação em Gastronomia, portanto, é um instrumento estratégico para a construção de sociedades mais conscientes, justas e sustentáveis. Preparar alunos para serem líderes éticos e inovadores na profissional de Gastronomia é um desafio educacional, uma oportunidade de transformar a relação entre a alimentação, o meio ambiente e a sociedade. Logo, Metodologias Ativas (MA) ampliam horizontes educacionais e práticos, potencializando a formação de indivíduos críticos e propositivos. Essa transformação é essencial para consolidar a Gastronomia Sustentável como um movimento técnico, ético e cultural, alinhado às demandas contemporâneas.

Referências

ADRIÀ, F. **La actitud innovadora es cosa de todos**. 2 ed. Madrid, España: Fundación Telefónica, 2017. 67p.

BORBA, F. I. M. de O.; GOI, M. E. J. Jerome Bruner nos processos de aprender e ensinar Ciências. **Research, Society and Development** (on line), v. 10, n. 1, 2021. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/9508> Acesso em: 22 jan. 2024.

BOURDIEU, P. **Capital Cultural, Escuela y Espacio Social**. Trad. I. Jimenez. 2 ed. México: Siglo Veinteuno, 2013. 157p. Título original: Capitale culturelle, école et espace social.

BRUNDTLAND, G. H. (Org). **Nosso Futuro Comum**. Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas (FGV), 1991.

CRUZ, P. E. O. **Metodologias ativas para a educação corporativa**. (E-book). Avaré: Prospect, 2019, 36p.

EHLERS, E. **Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma**. São Paulo: Livros da Terra, 2009. 78p.

MATOS, A. de *et al*. Impacto do título de “Cidade Criativa da Gastronomia” para a marca de Florianópolis, Brasil. **Revista Turismo em Análise**, v. 35, p. 16-37, 2024.

MIACCI, L. A. D.; PEREIRA, U. de N. C. **Metodologias ativas no processo de ensino aprendizagem aplicadas em um curso superior de Gastronomia**. *Sistemas, Cibernética e Informática*. v. 15, n. 2, p. 43-7, 2018.

MORAN, J. Mudando a educação com metodologias ativas. Coleção de mídias contemporâneas. **Convergências midiáticas, educação e cidadania: aproximações jovens**, v. 2, n. 1, p. 15-33, 2015.

MONTEIRO, F.; FERNANDES, M. L. B.; JACOBI, P. R. **Educação e Sustentabilidade: Teorias e Práticas**. São Paulo: Ed. Moderna, 2018. 108p.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 296p.

PETRINI, C. **Slow food: princípios da nova Gastronomia**. São Paulo: SeNAC, 2009. 248p.

SANTOS, K. L. *et al*. O ensino da compostagem doméstica como instrumento para promoção da economia circular em sistemas de gestão e gerenciamento de resíduos sólidos urbanos. **Revista Brasileira de Educação Ambiental (RevBEA)**, v. 17, n. 6, p. 296-319, 2022.

SCHUMPETER, J. A. **The Theory of Economic Development**. Oxfordshire: Routledge, 2021. 234p.

SILVA NETO, P. A. da; SOARES, A. C.; BARBOZA, F. K.; PIMENTEL, P. Da medicina ancestral para nossa mesa: práticas do projeto integrador em Gastronomia no Senac Ceará. **Boletim Técnico do**

TARREGA, M. C. V. B. A produção e o consumo sustentável de alimentos. Ações do Brasil para o (des)cumprimento do ODS 12, da Agenda 2030. In: VIEIRA, L. K.; FRAINER, V. M. (Orgs.). **A Implementação das Diretrizes das Nações Unidas de Produção ao Consumidor em Matéria de Consumo Sustentável no Direito Brasileiro**. São Leopoldo: Casa Leiria, 2022. 374 p.

VAZ, C.S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília, DF: CELIA, 2006. 193p.