

Hospitalidade, sustentabilidade e decolonialidade: por uma práxis pedagógica crítica na formação em gastronomia

Hospitality, sustainability and decoloniality: towards a critical pedagogical praxis in gastronomy graduation

Hospitalidad, sostenibilidad y decolonialidad: hacia una praxis pedagógica crítica en la formación en gastronomía

Aline Gomes Costa¹
Daniela Alves Minuzzo²
Maria Eliza Assis dos Passos³
Ivan Bursztyn⁴
Mara Lima de Cnop⁵

Resumo: As interseções entre hospitalidade, sustentabilidade e decolonialidade na alimentação levantam questões sobre o papel da gastronomia no mundo contemporâneo e incitam a busca por construir alternativas que incluam práticas e conhecimentos tradicionalmente ignorados ou subestimados. O presente artigo propõe o compartilhamento de uma experiência pedagógica inovadora em gastronomia e hospitalidade a partir do relato crítico das etapas de concepção, planejamento e execução de um jantar decolonial. Conceito, critérios de seleção dos participantes, cardápio, aquisição de insumos, ornamentação e ambientação do espaço, planejamento e organização do evento foi realizada por docentes e discentes de três disciplinas do curso de bacharelado em Gastronomia da UFRJ. Foram convidados 18 membros de diferentes cargos da universidade. O jantar foi composto por oito preparações acompanhadas de bebidas criadas pelos alunos com base nos temas abordados em sala de aula. A ambientação utilizou materiais naturais, elementos decorativos com baixo impacto ambiental e uma estética alinhada aos princípios decoloniais. Uma mestra de cerimônias conduziu todo o evento. Cada prato era apresentado pelo grupo criador explicitando a valorização aos insumos e a sustentabilidade. A hospitalidade foi o fio condutor desta atividade pedagógica que se provou uma potente alternativa na formação crítica de estudantes de gastronomia.

Palavras-chave: Evento gastronômico, práticas interdisciplinares, insumos locais, culinária, comensalidade.

Abstract: The intersections between hospitality, sustainability and decoloniality in food raise questions about the role of gastronomy in the contemporary world and encourage the search for alternatives that include practices and

¹ Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. E-mail: aline.gcosta8@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-7556-649X>

² Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. E-mail: daniela.minuzzo@ufrj.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2771-5914>

³ Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. E-mail: elizapassos@nutricao.ufrj.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8953-8258>

⁴ Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. E-mail: ivan.bursztyn@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3154-9421>

⁵ Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. E-mail: maracnop@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5438-0067>

knowledge that have traditionally been ignored or undervalued. This article proposes to share an innovative pedagogical experience in gastronomy and hospitality, based on a critical account of the stages of conception, planning, and execution of a decolonial dinner. The conception, the criteria for selecting the participants, the menu, the acquisition of the materials, the decoration and the setting, the planning, and the organization of the event were carried out by teachers and students from three disciplines of the Bachelor of Gastronomy at the UFRJ. Eighteen members of the university staff were invited. The dinner consisted of 8 dishes accompanied by drinks created by the students based on the topics studied in class. The setting used natural materials, decorative elements with low environmental impact, and an aesthetic aligned with decolonial principles. A master of ceremonies led the whole event. Each dish was presented by the creative group, emphasizing the value of the ingredients and sustainability. Hospitality was the leitmotif of this educational activity, which proved to be a powerful alternative for the critical training of gastronomy students.

Key words: Gastronomic event, interdisciplinary practices, local ingredients, culinary, commensality.

Resumen: La intersección entre hospitalidad, sostenibilidad y decolonialidad en la alimentación plantea interrogantes sobre el papel de la gastronomía en el mundo contemporáneo y fomenta la búsqueda de alternativas que incluyan prácticas y saberes tradicionalmente ignorados o infravalorados. Este artículo propone compartir una experiencia pedagógica innovadora en gastronomía y hospitalidad, basada en un relato crítico sobre las etapas de concepción, planificación y ejecución de una cena decolonial. La concepción, los criterios de selección de los participantes, el menú, la adquisición de los materiales, la decoración y la ambientación, la planificación y la organización del evento fueron llevados a cabo por profesores y alumnos de tres disciplinas de la Licenciatura en Gastronomía de la UFRJ. Dieciocho miembros del personal de la universidad fueron invitados. La cena consistió en ocho platos acompañados de bebidas creadas por los alumnos a partir de los temas estudiados en clase. La ambientación se realizó con materiales naturales, elementos decorativos de bajo impacto ambiental y una estética acorde con los principios decoloniales. Una maestra de ceremonias dirigió todo el acto. Cada plato fue presentado por el grupo creativo, que destacó el valor de los ingredientes y la sostenibilidad. La hospitalidad fue el leitmotiv de esta actividad educativa, que resultó ser una potente alternativa para la formación crítica de los estudiantes de gastronomía.

Palabras clave: Evento gastronómico, prácticas interdisciplinarias, ingredientes locales, culinaria, comensalidad.

1 Introdução

As interseções entre hospitalidade, sustentabilidade e decolonialidade na alimentação levantam questões profundas sobre o papel da gastronomia no mundo contemporâneo. A hospitalidade consiste em uma complexa rede de valores, práticas e significados que vão além do simples ato de servir, envolvendo construções culturais que refletem tanto os ideais de convivência e bem-estar quanto as dinâmicas de poder, as hierarquias sociais e as normas culturais (Montadon, 2011). Práticas alimentares e de hospitalidade podem não apenas reproduzir, mas também desafiar estruturas de dominação e exclusão.

Nesse sentido, a colonialidade, entendida como o conjunto de estruturas e formas de pensamento que mantêm as hierarquias culturais, econômicas e sociais impostas durante o

colonialismo, permeia até hoje o campo da alimentação e da hospitalidade (Quijano, 2005). A persistência dessas influências está nas práticas alimentares globalizadas, nos cardápios que exaltam técnicas e ingredientes europeus e nos processos de produção que relegam conhecimentos locais e saberes tradicionais a um segundo plano. Essas práticas consolidam uma visão eurocêntrica e perpetuam a marginalização de alimentos e modos de vida de comunidades nativas e periféricas, resultando na exclusão de uma diversidade alimentar e cultural fundamentais para o campo gastronômico (Minuzzo, 2024).

A sustentabilidade, por outro lado, emerge como um imperativo urgente para as práticas alimentares e para a hospitalidade, sobretudo em tempos de crise climática e degradação ambiental. No entanto, as iniciativas sustentáveis podem, por vezes, reproduzir a colonialidade quando focam apenas em questões ambientais, desconsiderando aspectos sociais e culturais (Ferdinand, 2022). A sustentabilidade que ignora os conhecimentos tradicionais e desvaloriza a diversidade cultural acaba, frequentemente, por reforçar o modelo hegemônico da gastronomia. Para que a sustentabilidade seja verdadeiramente transformadora, ela precisa ser integrada a uma visão decolonial que valorize os saberes locais, promova a justiça social e econômica, e incentive uma relação mais harmoniosa e respeitosa com o meio ambiente (Ferdinand, 2022).

Essa perspectiva decolonial e sustentável na gastronomia demanda que profissionais e estudantes do campo questionem padrões estabelecidos e busquem construir alternativas que incluam práticas e conhecimentos tradicionalmente ignorados ou subestimados. Esse desafio não se resume à escolha dos ingredientes ou à técnica de preparação; ele abrange também o modo de se relacionar com os alimentos, as histórias culturais envolvidas e o compromisso ético com as comunidades e o ambiente. Nesse processo, a hospitalidade se transforma de uma prática de acolhimento baseada na norma e no costume para uma expressão de respeito e reciprocidade cultural, na qual o ato de compartilhar alimentos se torna uma experiência de troca e aprendizado.

Com o intuito de proporcionar uma prática pedagógica que integrasse esses elementos, as disciplinas de Gestão da Gastronomia em Eventos, Culinária das Américas e Empreendedorismo para Organizações Sustentáveis, pertencentes ao curso de Bacharelado de

Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), desenvolveram um jantar decolonial sustentável. O jantar aconteceu no dia 28 de novembro de 2023 como uma avaliação prática integrada, na qual um grupo constituído pelos professores responsáveis pelas disciplinas citadas, alunos e monitores, organizaram e executaram o evento. De maneira comprometida com a formação crítica dos estudantes, a atividade buscou abordar por meio da práxis pedagógica conteúdos de hospitalidade, sustentabilidade, empreendedorismo e decolonialidade.

Em uma área cujo pensamento eurocêntrico é reconhecidamente valorizado, buscou-se estimular os discentes a repensar e reinterpretar compreensões do mundo e da cultura alimentar para construir alternativas ao modelo hegemônico do campo. Por meio da elaboração de conceitos-chaves como modernidade, colonialidade e sustentabilidade, desafiamos discentes a planejar um cardápio vegano decolonial que propusesse outras formas de comensalidade no sentido de romper com normas estabelecidas. A proposta foi a de divulgar e sensibilizar os comensais convidados sobre a relevância e complexidade do curso de Gastronomia da UFRJ, de acordo com os conteúdos teóricos e práticos trabalhados nas aulas. Assim, o objetivo deste trabalho é o de apresentar o relato crítico da experiência de planejamento e execução deste evento.

O presente artigo propõe o compartilhamento de uma experiência pedagógica inovadora em gastronomia e hospitalidade a partir do relato crítico das etapas de concepção, planejamento e execução do evento. Os materiais de planejamento e os trabalhos apresentados por discentes foram revisitados para extrair as informações necessárias para tal.

Inicia-se com o marco teórico fundamentado em três pilares, quais sejam a hospitalidade, a sustentabilidade e a (de)colonialidade, na perspectiva da gastronomia. Para construir o referencial teórico utilizou-se a abordagem dos conteúdos trabalhados nas disciplinas envolvidas na atividade junto aos discentes.

Após a apresentação dos argumentos teóricos que sustentaram a atividade desenvolvida, foi apresentado o relato da experiência em si. Para tal, a narrativa foi organizada a partir de alguns pilares fundamentais que nos ajudam a compreender a cronologia das ações e as principais decisões tomadas de modo a cumprir o desafio posto. Definições quanto ao conceito

do jantar, os critérios de seleção dos convidados, a construção do cardápio, o modo de aquisição de insumos, a ornamentação e ambientação do espaço, o planejamento e organização da pré-produção e produção das preparações, a execução do jantar e a avaliação pós-evento, são apresentadas com o objetivo de contribuir com um aprendizado metodológico a fim de estimular que atividades integrativas, tais como esta proposta, sejam cada vez mais presentes na formação de futuros profissionais da gastronomia.

2 Referencial teórico

2.1 Sobre práticas sustentáveis na gastronomia

Ao reconhecer a gastronomia como uma expressão cultural relacionada com a diversidade natural e cultural do mundo, a Organização das Nações Unidas (ONU) designou internacionalmente o dia 18 de junho como o Dia da Gastronomia Sustentável, termo definido como “uma cozinha que leva em conta a origem dos ingredientes, como os alimentos são cultivados e como chegam aos nossos mercados e, eventualmente, aos nossos pratos” (FAO, 2020), reconhecendo a gastronomia com potencial de promover o Desenvolvimento Sustentável, foco da Agenda 2030, a partir de seus três pilares, ambiental, econômico e social.

O atual sistema alimentar hegemônico tem ocasionado sérios impactos ambientais gerados pela forma de produzir e consumir os alimentos, acarretando efeitos negativos na saúde das pessoas e do planeta (Willett *et al.*; 2019; Carvalho; Marchinoni, 2019). Fortalecer sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis é urgente e implica pensar nas distintas variáveis que influenciam nas dimensões do produzir, colher, processar, distribuir, alimentar a si e aos demais, comer individual e coletivamente e o nutrir (Paula; Bezzera; Paula, 2022).

Um padrão alimentar sustentável considera aspectos econômicos, sociais e ambientais da cadeia de produção, sem desperdício de recursos naturais e humanos, com proteção e respeito ao solo, ao ar, às águas, à biodiversidade e aos ecossistemas, proporcionando uma alimentação prazerosa e culturalmente aceitável, economicamente justa para produtores e consumidores, adequada nutricionalmente, e acessível fisicamente (Carvalho *et al.*, 2023; Carvalho; Vasques; Louzada, 2024).

Um dos grandes desafios para enfrentar o atual sistema alimentar e garantir serviços gastronômicos mais sustentáveis é a implantação de cadeias curtas de abastecimento alimentar (CCAA). Mesmo já sendo observado os benefícios quando os envolvidos no processo adotam as CCAA, como o acesso a produtos saudáveis, a divulgação de princípios relacionados com a agroecologia e o fortalecimento das culturas e economias locais (Bursztyn; Passos, 2024).

Seguindo esses preceitos, os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 11 e 12 desenvolvidos pela ONU visam, respectivamente, tornar as cidades e comunidades sustentáveis e garantir padrões de consumo e produção responsáveis (Nações Unidas Brasil, 2022). No plano das relações indivíduo-sociedade, passamos a questionar a liberdade de nossas escolhas e percebemos como as determinações dos mercados globais padronizam os alimentos e desenraizam as culturas alimentares (Vilani; Vanzella; Brambilla, 2019). A gastronomia pode e deve ser o ponto de partida para essa análise de várias formas, dentre elas, por meio da elaboração de eventos gastronômicos sustentáveis, planejados desde a valorização de modelos sustentáveis de produção até a conscientização de seus comensais sobre o paradigma da sustentabilidade, por meio da hospitalidade.

Vivemos um momento em que a alimentação - compreendida como parte de processos mais amplos que vão da produção à mesa - tornou-se um tema público favorecendo novas sensibilidades e esquemas interpretativos (Vilani *et al.*, 2019). Os consumidores devem ser informados sobre o que chega à sua mesa, tornando-se, assim, coprodutores, conhecendo todo o ciclo de produção do alimento, valorizando ingredientes artesanais com qualidade, além de defender a biodiversidade e promover a educação do paladar (Zaro, 2018).

Mais do que nunca cabe aos serviços de alimentação uma análise dos seus serviços, possibilitando aos consumidores se reconectarem com a fonte produtora dos alimentos (Bursztyn; Passos, 2024) lembrando do componente de sustentabilidade que introduz uma variável complexa, imposta por desafios pelos quais nossa sociedade global precisa enfrentar para, em última análise, garantir sua própria existência. Entendemos que assim como o empreender é importante para os sujeitos sociais, ter como base nessa ação a sustentabilidade é urgente (Passos; Bursztyn, 2021).

2.2 (De)colonialidade e alimentação

A Modernidade é um marco histórico fundamental para compreender a formação sócio-político-econômico-cultural do continente americano. Comumente abordada pela perspectiva de seus avanços científicos, econômicos, tecnológicos e sociais, a Modernidade marca o início do colonialismo enquanto período histórico. É pela expansão colonial europeia do século XVI que se inaugura a noção de um continente americano, mas não apenas em um fenômeno que se cria mutuamente, a América também inventa a Europa tal qual a conhecemos como um centro global (Mignolo, 2007).

Embora o colonialismo tenha tido um fim no sentido histórico, intelectuais latino-americanos como Aníbal Quijano, Walter D. Mignolo e Rita Segato argumentam que sua estrutura de dominação e padrão de poder não foram rompidos, como uma racionalidade que se perpetua e que é denominada de colonialidade. Esta continuidade do pensamento colonial se expressa por meio da colonialidade do poder, do saber e do ser. A primeira, diz respeito às estruturas de globalização, capitalismo e Estado Moderno, cujas relações de dominação são legitimadas pela classificação racial (Quijano, 2005), bem como pelas lógicas de gênero estabelecidas (Lugones, 2014). Já a colonialidade do saber se conecta com o desenvolvimento de um padrão de conhecimento global e hegemônico que busca se construir como superior aos demais, que devem, por esta lógica, ser desvalorizados, apagados e negados. Por fim, a colonialidade do ser atua na construção de subjetividades e na atribuição de inferioridade e marginalização de povos subalternizados.

Apesar de receber pouco enfoque dos estudos decoloniais, podemos considerar que a alimentação foi (e segue sendo) um dos principais instrumentos da colonialidade, o que levou à proposta de pensarmos uma noção de colonialidade do comer (Minuzzo, 2024). Esta noção opera por meios diversificados, como a distinção cultural e de classe baseado no consumo de determinados alimentos; aculturação com a adoção de hábitos e ingredientes alimentares; transformação de alimentos em *commodities* agrícolas, com a financeirização de seu cultivo e produção; perda da sociobiodiversidade e soberania alimentar; desvalorização das técnicas e tecnologias locais, dentre outras (Minuzzo, 2024).

Na gastronomia, observamos a inferiorização e apagamento de determinadas culturas alimentares ao considerar as tradições culinárias e receitas europeias como cozinha “clássica”, “verdadeira” ou “legítima”. Impondo seus padrões de civilidade e de normas culinárias, a Europa produziu uma hierarquização de práticas, técnicas, gostos e sabores que homogeneíza e pasteuriza os modos de fazer culinário (Minuzzo, 2024).

A renúncia às formas eurocêntricas de estruturar a alimentação, seus modos de fazer, nomenclaturas e estéticas, é fundamental para a construção de uma gastronomia própria que esteja comprometida com as populações marginalizadas. Neste sentido, a decolonialidade surge como um projeto de libertação social e como proposta de enfrentamento à lógica da colonialidade e ao pensamento moderno, impostos como padrão a ser seguido (Mignolo; Walsh, 2018).

Por trás da aparente naturalização do ato de comer rotineiro, estão ocultas limitações, imposições, favoritismo e (des)vantagens de determinados grupos em face aos demais na rede de relações sociais. Repensar os modelos hegemônicos de alimentação não se limita, portanto, em focar no alimento em si ou nas suas maneiras de ser consumido, mas do sistema de relações sociais, econômicas e culturais que emergem da comida. Neste sentido, os profissionais da gastronomia, a depender de como se posicionam e agem, podem atuar reproduzindo ou rompendo com padrões nocivos dos sistemas alimentares.

2.3 Hospitalidade e eventos

A história da alimentação está imbricada com a importância da partilha à mesa e todos os eventos que ocorrem antes, durante e depois das refeições compartilhadas. A complexidade em torno da socialização, que ocorre em ambientes onde a comida é elemento central ou coadjuvante, é caracterizada pelos preceitos morais que organizam as ações individuais e comunitárias, seja entre os seres humanos, o alimento ou outro conviva, podendo considerar a comensalidade como uma forma sintetizada de hospitalidade (Ferro, 2016).

Um evento pode ser considerado um ritual de hospitalidade, posto que é estabelecido como possibilidade de encontro, sociabilidade, de estabelecer vínculos sociais e afetivos

baseados na relação de reciprocidade, de “troca entre alguém que recebe (anfitrião) e alguém que é recebido (hóspede)” (Camargo, 2015, p. 47).

[...] a cena hospitaleira é marcada por uma troca de dádivas e contra dádivas. O convite feito ou o pedido de acolhimento aceito é uma primeira dádiva do anfitrião. A contra dádiva do hóspede é de si mesmo: “estou honrado (grato) pela sua presença!”, dirá o anfitrião. Este dirá “obrigado pelo convite!”. A nova contra dádiva do anfitrião é a promessa de comensalidade e entretenimento. A comensalidade é o ponto alto da cena. O anfitrião deve oferecer a seu(s) hóspede(s) o que ele tem de melhor, de comida e bebida. Estes, por sua vez, devem confraternizar entre si e proporcionar esta experiência é a maior dádiva do anfitrião. (Camargo, 2015, p. 57)

Gross e Pullman (2012) destacam que os principais componentes da experiência hospitaleira, que contribuem para a criação de ambientes acolhedores e memoráveis para os clientes, são: o aspecto relacional, designado como as interações e conexões sociais entre os participantes; e o cenário físico, referente a ambientação, disposição e design do espaço. O aspecto relacional fica em evidência como o mais importante, pois desempenha um papel crucial na avaliação dos clientes/consumidores, assim como os achados de Lashley, Morrison e Randall (2005) em seus estudos sobre hospitalidade que evidenciam a relevância dos contatos pessoais em momentos de um jantar memorável. Não menos importante, as comidas e bebidas possuem natureza própria de dádiva quando oferecidas a alguém e se caracterizam muitas vezes como atores principais nos ritos de acolhimento aplicados ao hóspede (Mauss, 1974).

A comensalidade, como expressão da hospitalidade, é marcada pelo acolhimento ao outro e pela convivialidade, constituindo-se como uma importante oportunidade de exercício da sociabilidade e socialização (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019).

Pensando nas distintas funções sociais que a comensalidade pode assumir, a força socializadora talvez seja a mais latente, atuando não apenas no comportamento alimentar do indivíduo, mas também repercutindo em outras esferas da vida social. Neste sentido, a comensalidade auxilia na estruturação dos grupos humanos, enquanto coloca em jogo a cooperação e a solidariedade dos comensais, desempenhando todo um conjunto de funções. Parecem ter maior relevância, as funções de redefinir os limites do grupo, a partir da inclusão ou exclusão de comensais; de criar e demarcar hierarquias, ou ainda suspendê-las, mesmo

provisoriamente; afirmar e expressar identidades; celebrar ou enfatizar um acontecimento; além de regular o comportamento alimentar do indivíduo (Gimenes-Minasse, 2023).

O ato de compartilhar refeições é também reconhecido como um símbolo fundamental da identidade de grupos e uma forma de comunicação cultural considerando o ato de ‘comer juntos’ como uma prática que fortalece os laços sociais e facilita a comunicação entre os indivíduos envolvidos, representando um meio de expressar e reforçar identidades coletivas e trocas culturais, indo além da simples satisfação de necessidades fisiológica (Boutaud, 2011).

A comensalidade pode ser considerada como ponto central na construção de um serviço gastronômico, considerando sua complexidade e importância, ajudando a profissionais e pesquisadores das áreas de gastronomia, hospitalidade e nutrição a considerar a alimentação para além dos aspectos biológicos e fisiológicos, atentando-se também para outros significados construídos pelos indivíduos em relação às refeições compartilhadas (Gimenes-Minasse, 2023).

3 Planejamento e execução do jantar

3.2 Sobre a condução do evento

O evento surgiu a partir do interesse dos professores responsáveis pelas disciplinas em realizarem uma atividade final com os conceitos vistos em sala de aula pelos alunos, como forma de reafirmar a interdisciplinaridade presente no curso e reforçar os conhecimentos adquiridos em uma aplicação prática. Todo o processo relatado neste trabalho ocorreu durante o segundo semestre letivo regular de 2023.

Esses professores se reuniram e discutiram como viabilizar uma atividade integrativa envolvendo três disciplinas de períodos distintos, que ocorrem em horários e dias diferentes, com a participação direta de mais de 70 estudantes. Optou-se por dividir o trabalho e, assim, cada disciplina ficou responsável pela execução de um conjunto de tarefas. O acompanhamento das atividades ocorreu em reuniões regulares entre os professores e monitores das disciplinas e, ao final do período, mais próximo do evento, foram realizadas reuniões ampliadas envolvendo também alguns estudantes que lideravam atividades específicas.

A turma de Gestão da Gastronomia em Eventos, com 22 estudantes, ficou responsável por planejar, organizar e executar cada etapa do jantar, dividida em quatro frentes de trabalho, cada uma com quatro a cinco alunos: I - Comunicação e articulação; II - Logística e produção; III - Execução e serviço; IV - Decoração e entretenimento.

Já a disciplina de Empreendedorismo para Organizações Sustentáveis, contava com 25 estudantes e debruçou-se sobre a criação e elaboração de refeições que respeitassem circuitos curtos de comercialização, que consiste em: comprar os insumos com fornecedores próximos geograficamente do local de produção e com menos atravessadores possíveis, promovendo uma conexão mais próxima com quem produz o insumo, gerando lucro para quem realmente está à frente da produção de alimentos (Levidow *et al.*, 2021), além da valorização de técnicas de preparo e ingredientes regionais e nacionais. A turma foi dividida em quatro grupos de cinco a oito alunos, elaborando três preparações salgadas, entre petiscos e pratos principais, e uma sobremesa, todas harmonizadas com alguma bebida alcoólica ou não alcoólica.

A disciplina de Culinária das Américas, com 30 estudantes, realizou o trabalho de provocar reflexões sobre a persistência da colonialidade no conjunto comida/comer/cozinhar ainda nos dias de hoje. A noção de “colonialidade do comer” é relevante por pensar as especificidades e a maneira como a cultura alimentar de um povo representa uma dimensão de extrema importância na cultura das sociedades (Minuzzo, 2024). De acordo com Fleck (2023) deve-se haver cada vez mais atividades acadêmicas que enfatizem a prática tradutória decolonial, visando a descolonização do pensamento, práticas individuais e do imaginário popular. Os alunos foram divididos da mesma forma da disciplina anterior, em quatro grupos de sete a oito alunos, que fizeram três preparações salgadas e uma sobremesa, todas harmonizadas com alguma bebida, alcoólica ou não alcoólica.

Os oito alunos que estavam cursando simultaneamente a disciplina de Empreendedorismo para Organizações Sustentáveis e Culinária das Américas compuseram um único grupo nas duas disciplinas e foram responsáveis pelas sobremesas, para facilitar a articulação delas.

4 Análise e discussões

4.1 Sobre o conceito do jantar

Um dos desafios da prática do ensino no curso de gastronomia é um certo descolamento de alguns conceitos trabalhados em sala de aula, que ainda não ecoam nas práticas de mercado. Muitos estudantes questionam a necessidade de se estudar e pensar alternativas ao modelo alimentar hegemônico vigente na restauração, uma vez que tais práticas parecem consolidadas e com pouca perspectiva de mudança. Instigados por tais questionamentos, propusemos o desafio de demonstrar a viabilidade da adoção de práticas sustentáveis e decoloniais em todas as etapas de um evento de cunho gastronômico. O exercício da inovação e da criatividade são fundamentais para a transformação da nossa sociedade, pois, como nos ensina Bertolt Brecht, “nada deve parecer impossível de mudar” (Brecht, 1982).

O jantar decolonial propôs uma experiência única, onde visões sustentáveis e decoloniais foram postas em prática a partir da hospitalidade. Inspirado pela rica sociobiodiversidade e saberes do continente americano, o evento celebrou ingredientes nativos e técnicas ancestrais que conectam a história alimentar das civilizações das Américas com uma visão contemporânea de um jantar responsável e sustentável. O evento se dedicou a questionar e reimaginar as práticas alimentares coloniais pela comensalidade, promovendo diálogos e reflexões sobre nossa conexão com a terra, a comida e as pessoas.

Dentre os materiais utilizados para o serviço, estavam pratos de cerâmica artesanais, cumbucas feitas de coco seco, pratos de laminado de madeira, folha de bananeira e espetinho de bambu. Para as bebidas, copos americanos e lisos, comumente chamados de “copo de requeijão”, ambos muito presentes na casa dos brasileiros. Algumas das preparações foram servidas em porções únicas para os comensais compartilharem à mesa. Optamos também pelo não uso de talheres ao longo do serviço, à exceção de uma preparação onde foi utilizada uma colher de madeira.

A escolha por estes materiais para o serviço buscou articular princípios dos três eixos condutores do evento, a sustentabilidade, decolonialidade e hospitalidade. Em relação aos aspectos sustentáveis priorizou-se a não utilização de materiais plásticos descartáveis e a utilização de materiais naturais, como o coco seco ou a folha de bananeira, para redução da produção de resíduos sólidos não orgânicos. A gestão de resíduos sólidos em eventos é

fundamental para reduzir o impacto ambiental da atividade (Matias, 2011). Já em relação à decolonialidade, a proposta foi consumir os alimentos por meio de possibilidades alternativas ao uso de pratos e talheres, desafiando as normas eurocêntricas de etiqueta e comensalidade à mesa, que compõem o processo civilizador de difusão da cultura europeia pelo mundo buscando o controle e a individualização de práticas alimentares, dentre outras (Elias, 1994). Por fim, em relação à hospitalidade, a mesa compartilhada com algumas preparações servidas em porções para compartilhamento buscou estimular a comensalidade e a interação, cooperação e solidariedade entre os comensais, rompendo, ainda que provisoriamente com as hierarquias do grupo (Gimenes-Minasse, 2023).

A não utilização de produtos de origem animal em nenhuma etapa do serviço também foi uma opção consciente, principalmente para romper com o senso comum sobre a necessidade da proteína animal para uma completa saciedade em uma refeição. Optou-se por executar um jantar com preparações vegetarianas estritas de modo a abranger restrições alimentares de alguns comensais e quebrar preconceitos sobre uma alimentação à base de plantas em relação aos sabores e variedades. Na perspectiva ambiental, “a diminuição da demanda por alimentos de origem animal reduz notavelmente as emissões de gases de efeito estufa (responsáveis pelo aquecimento do planeta), o desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens e o uso intenso de água” (Brasil, 2014, p. 30).

Para além de servir uma refeição saborosa, a intenção foi provocar os comensais: fazer um convite à reflexão sobre seus hábitos alimentares, suas escolhas cotidianas e possibilidade de mudança sem que isso implique em perda de qualidade e sabor. Trazer para a mesa debates contemporâneos sobre a necessidade de mudanças em prol da sustentabilidade do nosso sistema alimentar, explicando que a alimentação precisa ser promotora de saúde e ter impacto positivo no meio ambiente, protegendo e respeitando a quantidade de recursos naturais existentes (Carvalho e Marchioni, 2019), revela o potencial pedagógico, educativo e transformador de uma experiência gastronômica.

4.2 Sobre a seleção dos participantes

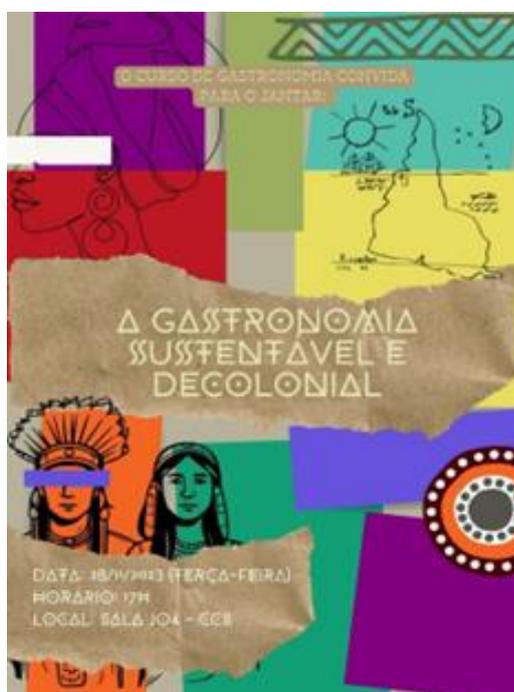
O curso de bacharelado em gastronomia da UFRJ teve sua primeira turma em 2011 e apesar dos 13 anos de existência ainda é pouco conhecido dentro da estrutura da universidade. A seleção dos participantes do jantar foi vista como uma oportunidade ímpar de apresentar o curso a importantes figuras da administração da universidade. Por outro lado, também seria uma oportunidade de agradecer e evidenciar o serviço de pessoas que na maior parte do tempo tem pouca visibilidade de seu trabalho, mesmo sendo este fundamental para o funcionamento do curso, tais como os técnicos de laboratório e funcionários da segurança e limpeza.

Sendo assim, o conjunto de comensais foi composto por 18 convidados, todos pertencentes ao corpo social da UFRJ, que de alguma forma estivessem ligados ou articulados com o curso, contando com a participação da reitoria, decania do Centro de Ciências da Saúde (CCS), secretaria e direção do INJC, direção executiva da Fundação Coordenação de Projetos, Pesquisas e Estudos Tecnológicos (Coppetec), chefia do Departamento de Gastronomia, técnicos de laboratório de alimentos do INJC, professores, funcionários terceirizados de limpeza e segurança, procuradoria geral da UFRJ e superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC).

A relação interpessoal remontada na cena hospitaleira resgata noções sociológicas de relação primária e secundária, de intimidade e de etiqueta, na qual os indivíduos se dispõem num eixo entre aproximação/afetividade e distância/polidez (Camargo, 2015). A comensalidade, a qual coloca a partilha do alimento como um interesse comum e estabelece esse cenário de hospitalidade, objetivou despir os indivíduos da hierarquia presente nas relações interpessoais da universidade, estimulando o estreitamento e compartilhamento de opiniões e saberes. Repensar esse cotidiano traz conceitos da lógica freiriana, como a dialogicidade. É a partir do diálogo que podemos enxergar a nossa existência em sociedade como um processo em construção e transformação, impulsionando o pensamento crítico-problematizador sobre nossos vínculos e comportamentos (Zatkoski, 2016). “O desafio freiriano é construirmos novos saberes a partir da situação dialógica que provoca a interação e a partilha de mundos diferentes, mas que comungam do sonho e da esperança de juntos construirmos nosso ser mais” (Zatkoski, 2016, p. 117).

A equipe de comunicação e articulação da disciplina de Eventos definiu a lista de convidados e um convite (Figura 1), com a descrição do evento e identidade visual, para ser encaminhado por via eletrônica pela direção do INJC, explicitando data, horário, solicitação de confirmação da presença, disciplinas atuantes e realização à luz da sustentabilidade e da decolonialidade como pautas importantes para o curso.

Figura 1 – Identidade visual do convite do jantar desenvolvido como prática de ensino



Fonte: acervo dos autores (2024).

4.3 Sobre a elaboração do cardápio

A elaboração do cardápio foi um dos principais elementos para o sucesso da atividade. Não se tratava apenas de criar pratos esteticamente belos, com qualidades sensoriais e sabor destacado, mas de colocar em prática os conceitos de sustentabilidade e decolonialidade discutidos até então. Uma das formas adotadas foi o uso integral dos alimentos que é a estratégia de utilizar todas as partes comestíveis do alimento, proporcionando maior ingestão de

nutrientes, tornando as refeições mais interessantes e nutritivas, além de reduzir o desperdício e descarte de resíduos orgânicos (Fiocruz, s.d.).

O evento foi organizado durante o semestre acadêmico, que começou cerca de dois meses antes da execução do jantar, com os grupos em cada disciplina e com reuniões regulares entre docentes e monitores para alinhar aspectos comuns à execução e, em especial, sobre o planejamento de cardápio. Para garantir uma harmonia entre as preparações culinárias e bebidas do jantar e evitar repetições excessivas de ingredientes, cores, texturas e sabores, conforme as preparações iam sendo definidas pelos grupos, compartilhamos o planejamento de cardápio para uma avaliação coletiva.

No cardápio oferecido, buscamos utilizar alimentos que compõem a biodiversidade das Américas e técnicas de preparo comuns aos povos originários. Segundo Silva et al. (2023) a biodiversidade pode contribuir para a diversidade alimentar e beneficiar a saúde, partindo da oferta de alimentos ricos em nutrientes, compostos bioativos, aromas, sabores e considerando o valor cultural da alimentação. Estiveram presentes nas preparações ícones do continente como mandioca, arroz, feijão, milho, coco, café, cumaru, além de frutas como abacaxi, abacate, manga, limão, maracujá, tamarindo, acerola, banana e cacau. Os saberes de transformação de alimentos como a fermentação, uso de compotas, formação de massas e molhos, dentre outros, também foram evidenciados.

A turma de Empreendedorismo foi dividida em quatro equipes. As preparações culinárias e bebidas criadas por cada equipe foram: I - nhoque de mandioca frito, servido com *pesto* de manjericão e soda de maracujá; II - bolinho de arroz cateto, servido com *chutney* de manga e soda de acerola; III - purê de mandioquinha, servido com ragu de cogumelos, vinagrete de feijão e drink de limão com cachaça, coco e cumaru; IV- churros de banana da terra com doce de leite de amendoim e café para acompanhar.

A turma de Culinária das Américas também foi dividida em quatro equipes e ficou responsável por outras quatro preparações baseadas em técnicas e saberes de países do continente americano, assim como uma bebida com ingredientes tradicionais da região. As preparações feitas foram: I - *arepas* recheadas com cogumelos e guacamole com *tepache*; II - *pupusas* recheadas com casca de banana refogada, *patacones*, maionese de milho e suco de

tamarindo com pimenta; III - *quesadillas* com feijão preto, pimentões coloridos, tomate, molho de castanhas e limonada de coco; e IV - surpresa de abacaxi e *mojito*.

A ordem em que as preparações foram servidas aos comensais foi pensada e estipulada objetivando harmonia entre as etapas. A seguir, descrevemos cada etapa, composta por um prato e uma bebida.

Arepas recheadas com cogumelos e guacamole com *tepache*, uma bebida fermentada de abacaxi: as *arepas* são feitas com milho branco, água e sal, moldadas em forma de discos, grelhadas na frigideira e podem ser recheadas de diversas formas. Nas culturas colombiana e venezuelana são apreciadas em diversas refeições, sendo amplamente consumidas em outras regiões do continente. O milho foi um ingrediente central para o desenvolvimento das civilizações ameríndias e segue sendo primordial nas culturas alimentares de todo o continente. Como acompanhamento das *arepas*, foi servido uma releitura de guacamole, com alterações em sua forma tradicional. A preparação foi servida em forma de uma maionese, composta por abacate, azeite, limão, alho, pimenta e sal, acompanhada de cebola roxa cortada em cubos, montando uma base para a disposição dos tomates, adicionando altura ao prato, finalizado com coentro. O *tepache* é uma bebida prebiótica, de origem mexicana pré-colombiana, que tem como ingrediente principal cascas de abacaxis, permitindo assim um aproveitamento integral dos alimentos. Seu modo de produção está ligado a saberes ancestrais de fermentação de povos ameríndios, estimulando assim a conservação de métodos e saberes de povos tradicionais, bem como a sua valorização.

Pupusas recheadas com casca de banana refogada, *patacones*, maionese de milho e suco de tamarindo com pimenta: a *pupusa* é um prato a base de milho originário da era pré-colombiana realizado pelo povo *pipil*, que viviam na região onde atualmente fica El Salvador. A preparação era originalmente feita apenas com insumos de origem vegetal, com recheio de brotos, fungos e ervas, modificados no período colonial pela adição de carnes e queijos. As *pupusas* no evento foram recheadas com casca de banana refogada, aproveitando integralmente o alimento, dado que foram servidas com *patacones*, que são discos de banana da terra verde frita. A preparação acompanhou uma maionese de milho. A bebida foi um shot de tamarindo com pimenta rosa, limão, maracujá e cachaça.

Bolinho de arroz cateto, servido com *chutney* de manga e soda de acerola: o arroz está presente em praticamente todas as refeições do dia a dia dos brasileiros. Para este petisco, foi dada uma nova cara ao ingrediente, servido em formato de bolinho. Escolheu-se o arroz cateto integral produzido de forma orgânica pelos assentamentos da reforma agrária no sul do país. Para acompanhar, estava presente no prato um *chutney* de manga. Fruta de origem asiática, especificamente da Índia, a manga é muito consumida no Brasil e pode ser encontrada facilmente nas tradicionais feiras de rua. A fruta escolhida para a bebida foi a acerola. Reconhecida como importante fonte de vitamina C, é geralmente encontrada com facilidade e abundância em muitas regiões tropicais, especialmente no Brasil, de onde é nativa. A acerola é uma cultura que pode ser integrada a práticas agroecológicas, promovendo métodos sustentáveis, respeitando o equilíbrio ambiental e gerando renda aos agricultores familiares.

Nhoque de mandioca frito, servido com *pesto* de manjericão e soda de maracujá: a inclusão do nhoque de mandioca frito no jantar foi uma homenagem à diversidade e riqueza das tradições culinárias, especialmente aquelas muitas vezes marginalizadas. Ao escolher o aipim, ingrediente emblemático em várias culturas alimentares do continente, reconheceu-se a importância de romper com narrativas coloniais e celebrar sabores autênticos. Ao fritar o nhoque destacou-se a versatilidade desse tubérculo. Essa abordagem culinária busca refletir a resistência cultural, permitindo que a comida conte uma história de resiliência e adaptação ao longo do tempo. Para a bebida, o escolhido foi o maracujá como representante das frutas nativas do Brasil. A cultura do maracujá é uma atividade de grande importância social e econômica, pois seu plantio é feito majoritariamente pela agricultura familiar e vem se tornando a principal fonte de renda das famílias produtoras. É uma espécie altamente sustentável devido à possibilidade de aproveitamento de todas as suas partes. Por ser o suco sua forma mais comum de consumo, criou-se uma versão contemporânea, em forma de soda, uma bebida leve e refrescante que combinou perfeitamente com o sabor do manjericão do molho *pesto*.

Quesadillas com feijão preto, pimentões coloridos, tomate, molho de castanhas e limonada de coco: as *quesadillas* são típicas do México, país cuja gastronomia é considerada patrimônio imaterial pela UNESCO. Para colocar a cultura mexicana em destaque no prato, foram utilizados nos recheios pimentões e feijões. Um molho de castanhas levemente

apimentado serviu de acompanhamento, assim como uma salsa apimentada. Esta preparação não foi servida em porções individuais e nem com talheres, com intuito de provocar uma comensalidade compartilhada. A bebida foi uma limonada de coco colombiana, bebida muito popular na Colômbia.

Purê de mandioquinha com ragu de cogumelos, vinagrete de feijão, chips de beterraba e drink de limão com cachaça, coco e cumaru: este prato celebrou ingredientes fartamente encontrados em todo o país. Presente no Brasil há pelo menos 300 anos, a beterraba pode ser considerada tão brasileira quanto uma laranja ou uma banana. A batata baroa ou mandioquinha, uma raiz, de origem sul-americana, apareceu na forma de purê. Também de origem sul-americana, o feijão manteiga, compôs o vinagrete com cebola, tomate e salsa. Para finalizar, acrescentou-se um ragu de cogumelos, ingrediente amplamente utilizado pelos povos originários, tanto como ingrediente culinário quanto em ritos religiosos. Um prato repleto de cultura, história, sabores e saberes. Para acompanhar, o coquetel “Fundo de Quintal” foi pensado a partir de uma brasilidade cotidiana, encontrada nos quintais, ruas, calçadas, espaços rurais e urbanizados. O coquetel foi composto por suco de limão, uma fruta que se aclimatou tão bem aqui que cresce em abundância, o caju, mais consumido e produzido na região nordeste, na forma de xarope para equilibrar a acidez, e o extrato de cumaru, considerada a baunilha do cerrado, que traz notas aromáticas mais complexas. Por fim, o coquetel era acompanhado por um pedaço de coco caramelizado, remetendo às palmeiras e coqueiros característicos de todo o litoral, preparado de uma forma comum de se encontrar com vendedores no centro do Rio.

Surpresa de abacaxi e *mojito*: a sobremesa foi inspirada no clássico drink caribenho Pina Colada, feito à base de coco e abacaxi. O abacaxi é uma fruta autóctone do continente americano, enquanto o coco tem origem na Ásia e foi trazido pelos colonizadores, tendo se incorporado como elemento fundamental na cultura alimentar da região. O Rum foi a bebida destilada das colônias, produzido a partir do melão de cana dos sistemas de plantation, característicos pela monocultura, latifúndio e trabalho escravizado. O leite de coco utilizado na preparação foi produzido a partir do coco seco e transformado em um creme com uso do ágar-ágar para configurar uma preparação sem insumos de origem animal, de sabor suave e levemente adocicado. O abacaxi foi transformado em uma compota aromática, utilizando-se

dos saberes ancestrais de conservação das frutas e da doçaria tradicional. Com o intuito de provocar diferentes sensações de textura e de uso para os ingredientes, a sobremesa foi servida com o que se chama de “coquinho”, que são cubos de coco caramelizados, remetendo ao modo de preparo do produto comercializado em barracas de rua na cidade do Rio de Janeiro. Outros elementos que buscaram agregar diferentes texturas foi a produção de uma “farofa” com o resíduo do leite de coco assado e o uso de uma rodela de abacaxi desidratada e banhada no caramelo em forma de “flor” de abacaxi. O *mojito* é uma bebida de origem cubana cujos componentes são rum, limão, hortelã e açúcar.

Churros de banana da terra com doce de leite de amendoim e café para acompanhar: esta preparação é uma releitura da receita tradicional de churros, mas com o objetivo de valorizar ingredientes regionais, como a banana da terra, o milho e o amendoim, a partir de técnicas ancestrais. A massa foi um angu doce de fubá, na qual a banana entra cozida e amassada, importante para dar ponto e sabor. O doce de leite de amendoim se baseou nas compotas, sabedoria ancestral de conservação de frutas/legumes por um extenso período. A banana foi aproveitada integralmente, uma vez que a casca foi batida e incorporada à massa do churros. O café foi escolhido naturalmente pela sua centralidade na cultura brasileira, de modo a valorizar tal cultura oferecendo um café de alta qualidade. Produzido em Alta Mogiana, região em Minas Gerais, o café utilizado era de um microlote da Fantástica Fábrica de Microlotes do produtor Jean Faleiros. Um microlote vem de uma área específica dentro de uma plantação que o cafeicultor julgou ter características sensoriais distintas o suficiente para serem separadas. Este microlote foi fermentado com leveduras de Champagne e feito por via seca, o que resultou em um café com 88 pontos na *Specialty Coffee Association of America* (SCAA), com acidez de maçã e uva verdes, com um final doce de jabuticaba. Esse café foi escolhido especialmente pelo seu sensorial de jabuticaba, um descritivo nacional, algo raro em análise sensorial, cujos descritivos são frequentemente exclusivos ao hemisfério norte em uma herança colonial.

Figura 2 – Fotos das preparações oferecidas no jantar desenvolvido como prática de ensino



Legenda: 1. *Arepas* recheadas com cogumelos e guacamole; 2. *Pupusas* recheadas com casca de banana refogada, *patacones*, maionese de milho; 3. Bolinho de arroz cateto, servido com *chutney* de manga; 4. Nhoque de mandioca frito, servido com *pesto* de manjericão; 5. *Quesadillas* com feijão preto, pimentões coloridos, tomate, molho de castanhas; 6. Purê de mandioquinha com ragu de cogumelos, vinagrete de feijão, chips de beterraba; 7. Surpresa de abacaxi; 8. Churros de banana da terra com doce de leite de amendoim

Fonte: acervo dos autores (2024).

4.4 Sobre a aquisição de insumos

Como dito anteriormente, a concepção do cardápio foi fundamental para otimizar a aquisição de insumos respeitando a sazonalidade e regionalidade dos alimentos. Antes mesmo de definir o cardápio, os estudantes fizeram um levantamento dos alimentos que estariam na estação na época de realização do jantar. Este levantamento foi realizado junto a agricultores familiares do estado do Rio de Janeiro, em feiras agroecológicas e lojas de produtores locais, como o Armazém do Campo Rio, loja de produtos da reforma agrária vinculada ao Movimento dos Trabalhadores Sem Terra (MST).

Toda a proposta do cardápio foi realizada com base em insumos que poderiam ser encontrados em fornecedores locais, agroecológicos e/ou orgânicos, os quais vendem majoritariamente produtos de origem vegetal, com o objetivo de fortalecer cadeias curtas de comercialização (Gazolla; Schneider, 2017), que visam um menor número de atravessadores da colheita até a mesa, em benefício direto do produtor. No entanto, alguns entraves legais e burocráticos nos impediram de realizar a aquisição de insumos dos fornecedores mapeados. Em geral, nos cursos de gastronomia oferecidos em instituições públicas, como a UFRJ, a aquisição de insumos para as aulas práticas é realizada via licitação, tornando inviável a compra de gêneros alimentícios diretamente de pequenos produtores ou mesmo de cooperativas e lojas parceiras com os recursos oriundos da administração central. Ainda assim, o exercício de avaliar as possibilidades caso houvesse forma alternativa de aquisição permitiu aos alunos vislumbrarem e conhecerem fornecedores que fortalecem as cadeias curtas de abastecimento.

Reconhecido esse obstáculo e uma vez definido o cardápio, os estudantes elaboraram as fichas técnicas de cada preparação para, em seguida, elaborar as listas de compras definindo as quantidades em função do número de comensais. As listas foram consolidadas e enviadas para o Sistema de Alimentação da UFRJ, que por intermédio da empresa terceirizada, realiza o abastecimento de alimentos para a UFRJ adquirindo de mercados convencionais, o que foi uma limitação na implementação do conceito do evento.

4.5 Sobre a ornamentação e ambientação do espaço

O espaço utilizado foi um auditório do INJC, do qual foram retiradas as cadeiras e um novo arranjo foi feito para dar lugar a duas mesas grandes e cadeiras. No ambiente foi mantida uma televisão e uma mesa pequena com computador para auxiliar na apresentação e na reprodução de músicas.

Para conceber uma ambientação sustentável ao evento, foram escolhidos materiais naturais, elementos decorativos com baixo impacto ambiental e uma estética alinhada aos princípios decoloniais. Toda a ornamentação foi pensada, dentro do que era viável, para criar um espaço receptivo e acolhedor aos comensais, que estimulasse a curiosidade pelos

elementos utilizados, ampliando a experiência focada no aspecto gustativo, para os demais sentidos.

O Horto Florestal da Prefeitura Universitária da UFRJ foi visitado para catalogar plantas disponíveis para uso, possíveis arranjos de mesa foram desenhados e opções de tecidos sustentáveis pesquisados. Como resultado, foram usadas jiboias, folhas de bananeira, galho de pau-brasil, coqueiro-de-vênus, entre outras espécies de plantas.

Os guardanapos foram produzidos por um aluno com tecidos de algodão 100% crus tingidos com café, açafrão, casca de cebola e urucum, se conectando com técnicas de tingimentos naturais que valorizam a ancestralidade e a sustentabilidade (Silveira; Rocha; Silva, 2024), contrapondo o significativo impacto ambiental gerado pela indústria têxtil nos últimos anos (Toniollo; Zancan; Wüst, 2015). O espaço foi decorado com toalhas de mesa de linho e juta, sousplats de cerâmica artesanais (Figura 3), entre outros itens que gerassem contato com simples ações mitigatórias dos impactos ambientais, visto que a conscientização é o principal meio de um evento sustentável repercutir no cotidiano dos comensais (Matias, 2011).

Figuras 3 - Ornamentação do espaço reservado para o jantar desenvolvido como prática de ensino



Fonte: acervo dos autores (2024).

Os alunos e professores que atuaram diretamente no serviço tiveram seu nome identificado em folhas de *zamioculca*, como um “crachá” natural (Figura 4). Da mesma forma, os convidados foram identificados. Foram também escolhidas músicas que contassem sobre a cultura latina e de artistas importantes para os países das Américas, com estilos como samba, música popular brasileira, música *criolla* peruana, *rock* argentino, entre outros, que foram reproduzidos durante o evento.

Figura 4 – “Crachá” de *zamioculca* utilizado durante o jantar desenvolvido como prática de ensino



Fonte: Sidney Rodrigues Coutinho (SECOM/UFRJ) (2024).

4.6 Sobre a execução do jantar

Os insumos foram recebidos na véspera do jantar, com a participação de parte dos discentes na atividade de recebimento, seleção, higienização, pré-preparo e armazenamento dos ingredientes. Alguns preparos foram adiantados, quando possível e necessário para agilizar a produção no dia do evento. As turmas foram divididas em sete grupos que trabalharam em bancadas no Laboratório de Análise e Processamento de Alimentos (LAPA) para a produção das preparações culinárias e bebidas.

O grupo de logística e produção da disciplina de Gestão da Gastronomia em Eventos elaborou a montagem do espaço e uma planilha detalhada com horários e atividades do dia.

Para o planejamento das atividades realizadas no espaço, o grupo de comunicação e articulação estabeleceu um roteiro com as falas da mestra de cerimônias e como seria feita a apresentação dos pratos pelos alunos. A mestra conduziu o jantar, recepcionando os comensais, pontuando sobre aprendizados, dificuldades e interdisciplinaridade vivenciada no curso.

Um fluxograma foi criado para organizar as atividades no momento do jantar. A cada etapa do jantar, os alunos que compunham o grupo criador do prato e bebida realizaram uma breve explicação aos convidados sobre o que estava sendo servido no momento, contando os elementos, a origem dos principais insumos utilizados e conexão do prato com a temática do jantar (Figura 5), visto que há um distanciamento geográfico e sociocultural entre os espaços de produção e consumo, o que leva à desnaturalização do alimento e suas características ecológicas, nutricionais e sociais (Preiss; Matte, 2019). Nesse momento os alunos tinham a possibilidade de repassar aos comensais os ensinamentos que eles receberam em sala de aula nas disciplinas envolvidas na atividade.

Figura 5 – Estudantes apresentando o prato criado para os convidados no jantar desenvolvido como prática de ensino



Fonte: acervo dos autores (2024).

Como o auditório onde foi servido o jantar é distante do LAPA utilizado para o preparo das refeições, a solução adotada foi utilizar a copa do INJC situada no mesmo andar para finalização dos pratos e disponibilização nas bandejas para serem servidos. Os pratos eram transportados 30 minutos antes do serviço do LAPA para serem montados na copa e, ao sair da copa para a sala, outro prato era liberado do LAPA para a copa, seguindo desta forma até o final, com cerca de 15 minutos para apresentar, servir e degustar cada preparo.

Como a logística definida poderia sofrer intempéries, foram estabelecidos três pontos de comunicação. O monitor da disciplina de Culinárias das Américas no LAPA, o monitor de Empreendedorismo na copa e a monitora de Eventos na sala de serviço do jantar. Os três mantiveram a comunicação durante todo o evento. A entrada e saída dos pratos, limpeza e organização das mesas foi responsabilidade do grupo de execução e serviço. Assim como o serviço de água, realizado com auxílio de uma moringa de cerâmica, remetendo ao filtro de barro São João, popularmente utilizado no Brasil. A maioria dos pratos oferecidos não precisavam de talheres para consumir, mas aqueles que necessitavam eram incorporados ao serviço no momento em que a preparação era servida.

Como todo evento, situações inesperadas podem ocorrer. Os alunos vivenciaram a necessidade de adaptação de um dos pratos de forma célere e atendendo aos preceitos da hospitalidade. Um dos convidados não podia comer arroz e, dessa forma, não seria contemplado na etapa do bolinho de arroz cateto. No momento que essa informação foi repassada, o grupo criador da receita, elaborou uma opção de um bolinho salgado de banana da terra.

Ao fim do jantar, foi aberto um diálogo entre todos os atores envolvidos. Com isso, os convidados tiveram a chance de conhecer de frente cada idealizador e executor do evento, sucedendo um diálogo sobre a experiência vivida naquele dia, estreitando os laços e conexões entre alunos, professores e comensais (Figura 6).

Figura 6 – Convidados celebrando os estudantes ao final do jantar desenvolvido como prática de ensino



Fonte: acervo dos autores (2024).

Por fim, todos os convidados foram presenteados com pequenas porções de algumas preparações servidas no jantar, como: *pesto* de manjericão, *chutney* de manga e doce de leite de amendoim (Figura 7). Com isso, a memória, reflexões e todos os conhecimentos adquiridos durante toda a noite, permanecem na memória de cada convidado.

Figura 7 – Recordação dada aos convidados do jantar desenvolvido como prática de ensino



Fonte: acervo dos autores (2024).

A fim de contribuir com a temática destacada na atividade desenvolvida e inspirado no poema *Canção do Exílio* de Gonçalves Dias, o aluno João Vitor da Costa, escreveu e declamou no jantar o poema intitulado *Canção do Exilado*, apresentado a seguir.

Canção do Exilado

Minha terra tinha bananeiras
E belos frutos davam lá
As terras que hoje semeiam
Não são as mesmas que a de lá
Nosso céu era mais limpo
Nosso solo era mais fértil
Nossos frutos tinham mais sabores
E nossa vida mais amores.
Com medo, pensamos, à noite
Cadê o prazer que encontrava lá?
Minha terra tinha coqueiros
Que sua água era pra me salvar.
Minha terra tinha bichos
Que tais não encontro eu cá
Com raiva – desamparados, à noite –^[1]_[SÉP.] Como viemos para cá?
Minha terra tinha vida
Onde um povo morava lá
O estrangeiro roubou tudo e todas vidas de lá
Deus permita que eu morra
Para que eu desfrute das lembranças
Que não encontro por cá.

Após os agradecimentos finais e dispersão dos convidados, os alunos iniciaram o processo pós-evento, organizando o local do jantar e os outros ambientes utilizados como apoio.

4.7 Sobre a avaliação pós-evento

Nas aulas seguintes ao evento, os professores de cada disciplina propuseram uma avaliação qualitativa sobre o jantar realizado, possibilitando aos alunos uma análise crítica e construtiva da atividade. Como metodologia, foi proposto que cada aluno apontasse suas considerações vertentes: “que bom”, para os aspectos positivos; “que pena”, para os aspectos

negativos; e “que tal”, para as propostas de melhoria. As respostas foram consolidadas e serão apresentadas a seguir, com destaque entre aspas para algumas contribuições.

No que se refere aos aspectos positivos, os estudantes destacaram o sucesso da atividade em sua execução, “tanto do ponto de vista de quem serviu, como de quem foi servido”. Mesmo as intercorrências imprevistas foram tratadas como uma possibilidade de aprendizado pelos discentes e não “vazaram” para os comensais. Na avaliação dos alunos, o sucesso do evento poderá impactar de forma positiva no reconhecimento do curso de gastronomia internamente na universidade, uma vez que parte dos convidados estão em cargos administrativos, contribuindo para uma maior visibilidade do curso e de seus estudantes e egressos. Quanto à prática de ensino, os alunos destacaram a liberdade que tiveram em criar o cardápio e como o exercício da criatividade é fundamental em sua formação. Também foi destacada a satisfação por conseguirem trazer para a prática toda a complexidade dos conceitos trabalhados em sala de aula.

Como pontos negativos, os estudantes enfatizaram a dificuldade de integração das turmas ao longo do planejamento da atividade. Como envolvia três turmas, cujas aulas acontecem em dias e horários distintos, alguns estudantes demonstraram “certa insegurança de como o evento seria”. No que tange a fase de produção das preparações no LAPA, os estudantes relataram falhas na limpeza das bancadas e na organização do laboratório, uma vez que alguns grupos terminavam sua preparação e levavam para o serviço à mesa e não voltaram para concluir a limpeza do espaço. Dessa forma, alguns estudantes ficaram sobrecarregados e destacaram certa “falta de companheirismo e empatia” entre eles. Outra falha relatada foi na utilização da copa do INJC como espaço para finalização das preparações antes de serem levadas à mesa. Como o espaço era pequeno e foi improvisado para este uso, qualquer atraso por parte de um grupo gerava a necessidade de compartilhamento do espaço por mais de um grupo. Dentre os relatos colhidos, muitos destacaram a falta de oportunidade dos estudantes em experimentar todas as preparações que foram servidas, principalmente entre os estudantes que estavam na condução do evento e do serviço. Mesmo tendo sido acordado que todos os grupos produziram uma quantidade maior para que todos pudessem provar o que estava sendo servido, alguns grupos falharam. Um grupo de oito alunos participou da atividade inscritos em duas das

disciplinas e, dessa forma, relataram uma sobrecarga de trabalho, elogiando a proposta, mas destacando seu caráter exaustivo. Por fim, os estudantes salientaram o pouco tempo que tiveram no planejamento da atividade, uma vez que fatores externos ameaçavam a viabilidade da realização da atividade integrada. As sete semanas entre a definição sobre a realização do jantar e sua execução trouxeram um grau de estresse e insegurança que na visão dos estudantes poderia ter sido evitada.

Algumas sugestões de melhoria emergiram dos estudantes ao longo da avaliação. O principal ponto destacado diz respeito à necessidade de uma comunicação mais fluida e assertiva ao longo de todo o processo. Sugestões como a realização de “encontros envolvendo as três turmas”, em especial para o fechamento e ordenamento do cardápio; a definição de um “mediador de cada disciplina e mediador de cada grupo” para tirar a responsabilidade da integração somente dos professores; o uso de ferramentas virtuais, como grupos de whatsapp e planilhas compartilhadas, para melhorar a troca de informações entre eles, surgiram e devem ser consideradas para uma próxima edição da atividade. Com relação à operação durante o evento, foi sugerido que houvesse um professor responsável em cada local (laboratório, copa e sala de jantar). Apesar de ter sido planejado dessa forma, em alguns momentos críticos houve a necessidade dos professores se concentrarem em algum espaço, deixando outros descobertos. Esta situação desencadeou uma sugestão para que houvesse “uma maior definição de hierarquia” entre os estudantes. Por fim, houve uma sugestão para que fossem repensadas a ordem das preparações e mesmo as quantidades, uma vez que alguns comensais já demonstraram satisfação após a quarta etapa do serviço.

O jantar foi acompanhado e registrado por um jornalista da Superintendência-Geral de Comunicação Social da UFRJ que na semana seguinte publicou uma reportagem abordando o evento. Segundo Coutinho (2023):

Os estudantes se esmeraram para oferecer uma noite prazerosa, para a qual foram detalhistas também no ambiente e na ornamentação da mesa, observando desde a escolha da louça, confeccionada em cerâmica por artista da Escola de Belas Artes (EBA), aos guardanapos decorados com tinta natural, passando por um “crachá” improvisado com o nome dos convidados inscrito em uma folha de zamiculca (uma suculenta originária da África).

5 Considerações finais

O jantar decolonial foi um evento gastronômico que buscou integrar práticas sustentáveis, decoloniais e de hospitalidade, estimulando a interação entre os participantes em uma abordagem pedagógica e transformadora. A construção do cardápio do jantar foi central para integrar os conceitos de sustentabilidade e decolonialidade, valorizando a sociobiodiversidade regional, técnicas ancestrais, práticas culturais diversas, a exclusão de produtos de origem animal e o aproveitamento integral dos alimentos. O evento promoveu a comensalidade como ferramenta para reduzir hierarquias institucionais, incentivando o diálogo e o compartilhamento de saberes em um ambiente hospitaleiro e transformador, utilizando materiais naturais, plantas e elementos decorativos sustentáveis, como tecidos tingidos com pigmentos naturais e cerâmicas artesanais. A aquisição de insumos para o evento priorizou alimentos sazonais e regionais de produtores locais e agroecológicos, apesar das restrições burocráticas que impediram a compra direta, exigindo adaptações que limitaram a implementação total dos conceitos planejados.

A realização do evento demonstrou na prática a possibilidade de pensar eventos gastronômicos que rompem com os modelos hegemônicos e modos já naturalizados de reprodução no setor de alimentos e bebidas. Se comer é um ato político, a hospitalidade na gastronomia pode ser uma ferramenta potente para servir à mesa debates contemporâneos sobre a necessidade urgente de mudanças no nosso sistema alimentar. O jantar revelou o potencial pedagógico, educativo e transformador de uma experiência gastronômica.

Decolonizar a alimentação é um processo contínuo, voltado para a revisão constante de nossas práticas e conhecimentos para encontrar maneiras de, através da comida, desenvolver novas formas de pensar e construir nossa existência (Minuzzo, 2024). Para Nunes (2022), a insustentabilidade ambiental do modelo atual de produção, vem trazendo várias discussões e suposições se a decolonialidade pode resolver essas problemáticas cada vez mais frequentes em nossa sociedade. Com isso, o jantar decolonial permitiu promover pensamentos críticos sobre nossa atuação como profissionais de gastronomia e seres humanos no planeta.

Embora constatado o êxito do evento tanto do ponto de vista dos convidados quanto dos envolvidos no planejamento e execução da atividade, algumas sugestões e críticas vindas dos

alunos participantes podem ser úteis para pensar em práticas mais integradas e aprimoramento de edições futuras. Um dos pontos que chama a atenção é a solicitação dos alunos por uma hierarquização mais marcante durante a produção e execução do serviço, diferente da almejada no serviço, com a ruptura dela no cenário hospitaleiro proposta à mesa. A troca de informação, no caso a deficiência dela, também apontada como ponto de dificuldade entre os alunos, corrobora com a importância da permanência do diálogo durante todo o processo de elaboração e execução de um serviço gastronômico.

Como principal limitação apontamos a falta de infraestrutura física em um espaço não planejado para executar uma atividade como a proposta. Dentre os pontos destacados pelos alunos, e ratificado pelos professores envolvidos, foi a dificuldade de encontrar um espaço acolhedor e que atendesse as demandas do jantar, visto que o ambiente universitário, ainda que dentro de um curso de Gastronomia, não possui um espaço adequado para produzir um serviço como esse.

Do ponto de vista da comensalidade, podemos afirmar que o jantar decolonial proposto cumpriu sua função estimulando o estreitamento das relações e compartilhamento de opiniões e saberes, usando da partilha do alimento como um interesse comum e estabelecendo um cenário de hospitalidade no qual os indivíduos puderam se despir da hierarquia presente nas relações interpessoais da universidade.

Foi evidente que o jantar manifestou outros saberes dos alunos, como por exemplo, o poema criado com inspiração vinda do planejamento do prato, da elaboração de um *drink* autoral com ingredientes brasileiros, da inspiração para a decoração e arranjo de mesas e da produção de guardanapos com a tintura natural. Constatou-se, dessa forma, que atividades como essa podem transbordar limitações presentes em compartilhamento teóricos, comuns nas práticas de ensino.

A busca e aplicação de práticas de ensino interdisciplinares e inovadoras podem ser úteis na construção e transformação de pensamento crítico-problematizador, rompendo com o senso comum e provocando sentimentos e comportamentos que conjugam da sustentabilidade e decolonialidade como direcionadores de atitudes e escolhas tanto pessoais quanto profissionais.

COSTA, A. G.; MINUZZO, D. A.; PASSOS, M. E. A. dos; BURSZTYN, I.; CNOP, M. L. de. Hospitalidade, sustentabilidade e decolonialidade: por uma práxis pedagógica crítica na formação em gastronomia. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, volume 21, p. 514-549, 2024.

Referências

BOUTAUD, J. J. Comensalidade. Compartilhar a mesa. 1213-1230. In: MONTANDON, A. (Ed.). **O livro da hospitalidade**: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac. 2011.

BRECHT, B. **Antologia poética**. Rio de Janeiro: ELO Editora. 1982.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**, p.30 Brasília, 2014. Acesso em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>

BURSZTYN, I.; DOS PASSOS, M. E. A. **Proximity Index for Menus: The case of Culinária da Terra food service** (Rio de Janeiro, Brazil). *Experiencing and Envisioning Food*. 1ed.: CRC Press, p. 34-38, 2024

CAMARGO, L. O. de L. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. XII, n. especial, p. 42-69, mai. 2015.

CARVALHO, A. M. et al (Org.). **Manifesto Sustentarea para Sistemas Alimentares Sustentáveis**. São Paulo: e-Coleções FSP/USP; 2023.

CARVALHO, A. M.; MARCHIONI, D. M. L. **Alimentação Sustentável Manifesto/ Sustentarea** NACE Sustentarea. Universidade de São Paulo, São Paulo. 2019. Acesso em: www.fsp.usp.br/sustentarea

CARVALHO, A. M.; VASQUES, A. C. J.; LOUZADA, M. L. C. (Org). **Alimentação, saúde e meio ambiente [livro eletrônico]: conceitos, evidências científicas e prática**. São Paulo: Vitamina Conteúdo, 2024.

COUTINHO, S. R. Jantar decolonial e sustentável: preparações da culinária das Américas surpreendem convidados especiais. **Conexão UFRJ**. Rio de Janeiro, 5 dez., 2023. Disponível em: <https://conexao.ufrj.br/2023/12/jantar-decolonial-e-sustentavel/> Acesso em: 05 nov. 2024.

ELIAS, N. O processo civilizador. **Formação do Estado e civilização**, vol.2, São Paulo: Jorge Zahar. 1994.

FERDINAND, M. Uma ecologia decolonial: pensar a partir do mundo caribenho. São Paulo: Ubu Editora, 2022.

FERRO, R. C. 2018. **Pesquisa em gastronomia no Brasil: configuração do campo e interfaces com a hospitalidade (1999-2016)**. 146 f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2018.

COSTA, A. G.; MINUZZO, D. A.; PASSOS, M. E. A. dos; BURSZTYN, I.; CNOP, M. L. de. Hospitalidade, sustentabilidade e decolonialidade: por uma práxis pedagógica crítica na formação em gastronomia. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, volume 21, p. 514-549, 2024.

FLATIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 3, p. 634-646, 2019.

FLECK, G. F. Tradução e decolonialidade na América Latina. **Revista Digital dos Programas de Pós-Graduação do Departamento de Letras e Artes da UEFS**. Feira de Santana, v. 24, n. Esp., p. 247-267, julho de 2023.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: Negócios e mercados da agricultura familiar**. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2017.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3 n. 1, p. 162-175, jun. 2023.

GROSS, M. A.; PULLMAN, M. Playing Their Roles: Experiential Design Concepts Applied in Complex Services. **Journal of Management Inquiry**, v. 21, n.1, p. 43-59. 2012.

LASHLEY, C.; MORRISON, A.; RANDALL, S. More than a service encounter? Insights into the emotions of hospitality through special meal occasions. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, v.12, n.1, p. 80–92. 2005.

LEVIDOW, L.; SANSOLO, D.; SCHIAVINATTO, M. **Agroecology's Societal Benefits Depend on Solidaristic Relationships: Some Experiences from Brazil**. Agroecology Europe, Month of Agroecology Article, 2021.

LUGONES, M. Rumor a um feminismo decolonial. **Estudos Feministas**, 22 (3), setembro-dezembro, p.p. 935-952. 2014. Acesso em: 04 nov. 2024. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ref/article/view/36755/28577>

MATIAS, M. **Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos**. 1. ed. São Paulo: Editora Manole, 2011.

MAUSS, M. Ensaio sobre a Dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: EPU/Edusp, 1974.

MIGNOLO, W. D. **La idea de América Latina: La herida colonial y la opción decolonial**, Gedisa, Barcelona. 2007.

MIGNOLO, W. D.; WALSH, C. E. **Ondecoloniality: Concepts, analytics, praxis**. Duke University Press, 2018.

COSTA, A. G.; MINUZZO, D. A.; PASSOS, M. E. A. dos; BURSZTYN, I.; CNOP, M. L. de. Hospitalidade, sustentabilidade e decolonialidade: por uma práxis pedagógica crítica na formação em gastronomia. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, volume 21, p. 514-549, 2024.

MINUZZO, D. A. Colonialidade do comer: notas sobre alimentação e o sistema-mundo moderno colonial. In: KRAEMER, Fabiana Bom; FERREIRA, Francisco Romão; CARVALHO, Maria Claudia da Veiga Soares; PRADO, Shirley Donizete (Orgs.). **Comida, cultura e sociedade**. Vol. 15. 2024. Acesso em: 06 out. 2024. Disponível em: <https://www.editoracrv.com.br/produtos/detalhes/38840-comida-cultura-e-sociedade-vol-15>

MONTANDON, A. (Org.). **O livro da hospitalidade**. São Paulo: Senac. 2011.

NUNES, M. S.. (De)colonialidade/(de)crescimento: A inserção do equilíbrio ecológico do meio ambiente como valor central do pensamento econômico e ambiental. In: NUNES, Matheus Simões (Org.). **Estudos em Direito Ambiental: Territorialidade, racionalidade e decolonialidade**. Campina Grande: Editora Licuri, p. 1-43, 2022.

PASSOS, M. E. A.; BURSZTYN, I. Ensino de empreendedorismo na gastronomia: uma experiência a partir do Projeto mandioca. In: CRUZ, Breno de Paula Andrade; MINUZZO, Daniela Alves (Org.). **Gastronomia: Pesquisa, Ensino e Extensão**. Curitiba: CRV, 2021.

PAULA, N. F.; BEZERRA, I.; PAULA, N. M. Saúde coletiva e agroecologia: necessárias conexões para materializar sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis. **Saúde Debate**. Rio de Janeiro, v. 46, n. 2, p. 262-276, 2022.

PREISS, P.V.; MATTE, A. Protagonismo de produtores e consumidores na construção de mercados alimentares sustentáveis. In: VILANI, R.M.; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. **Alimentação e Cultura: Alimentação e Sustentabilidade**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

QUIJANO, A. “Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina”. In: LANDER, E. (ed.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais**, Clacso, pp. 227-278, Buenos Aires. 2005.

SILVA, T. T. C.; PEREIRA, A. F.; CNOP, M. L.; AYRES, E. M. M.; PIRES, E. R. **Biodiversidade na promoção da alimentação saudável**. Curitiba: Editora CRV, 2023.

SILVEIRA, J. H.; ROCHA, S. A.; SILVA, L. K. Corantes naturais têxteis e sua aplicação como opção de metodologias de ensino. **Revista Mundi Engenharia, Tecnologia e Gestão**, v.9, n.3, 2024.

TONIOLLO, M.; ZANCAN, N. P.; WÜST, C. Indústria têxtil: sustentabilidade, impactos e minimização. In: Anais do VI Congresso Brasileiro de Gestão Ambiental. Instituto Brasileiro de Estudos Ambientais. Porto Alegre. 2015.

VILANI, R. M.; VANZELLA, E.; BRAMBILLA, A. (org.) **Alimentação e sustentabilidade**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

COSTA, A. G.; MINUZZO, D. A.; PASSOS, M. E. A. dos; BURSZTYN, I.; CNOP, M. L. de. Hospitalidade, sustentabilidade e decolonialidade: por uma práxis pedagógica crítica na formação em gastronomia. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, volume 21, p. 514-549, 2024.

WILLET, W. *et al.* Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. **Lancet**. v. 393, n. 2, p.447–492, fev. 2019.

ZARO, M. **Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios**. Caxias do Sul, RS: EducS, 2018.

ZITKOSKI, J. J. Diálogo/dialogicidade. In: STRECK, D. R.; REDIN, E.; ZITKOSKI, J.J. (org.). **Dicionário Paulo Freire**. 3. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, p. 117-118, 2016.

Artigo aceito em: 11 de novembro de 2024.

Artigo avaliado em: 20 de novembro de 2024.

Artigo aprovado em: 22 de novembro de 2024.