

Gastronomia, sociobiodiversidade e reconhecimento: contribuições da Geografia Cultural para pensar a alimentação brasileira

Gastronomy, Sociobiodiversity and Recognition: Contributions of Cultural Geography to Understanding Brazilian Foodways

Gastronomía, sociobiodiversidad y reconocimiento: contribuciones de la Geografía Cultural para pensar la alimentación brasileña

Mariane Ravagio Catelli – m.catelli@unesp.br

Professora da Universidade Estadual Paulista (UNESP) – Campus de Ourinhos

Orcid : <https://orcid.org/0000-0001-6238-356X>

Resumo

A alimentação constitui um fenômeno cultural que ultrapassa sua dimensão biológica, envolvendo memórias, identidades, territorialidades e relações de poder. Este artigo analisa a comida enquanto expressão cultural vinculada à memória, ao território e à sociobiodiversidade brasileira, discutindo de que maneira os saberes e práticas alimentares participam da construção de pertencimentos e disputas por reconhecimento. A pesquisa possui caráter bibliográfico e dialoga com contribuições da Geografia Cultural, dos estudos sobre alimentação e das perspectivas decoloniais. O trabalho aborda as relações entre sociobiodiversidade, gastronomia e valorização dos saberes tradicionais, refletindo sobre os processos contemporâneos de reconhecimento, invisibilização e apropriação cultural presentes na alimentação brasileira. Argumenta-se que a valorização gastronômica frequentemente ocorre de forma dissociada do reconhecimento efetivo dos sujeitos e territórios responsáveis pela preservação desses conhecimentos.

Palavras-chave: Sociobiodiversidade; Gastronomia; Geografia Cultural; Decolonialidade; Alimentação.

Abstract

Food is a cultural phenomenon that goes beyond its biological dimension, encompassing memories, identities, territorialities, and power relations. This article analyzes food as a cultural expression linked to memory, territory, and Brazilian sociobiodiversity, discussing how food knowledge and practices contribute to the construction of belonging and struggles for recognition. The research is based on a bibliographic approach and draws on contributions from Cultural Geography, Food Studies, and decolonial perspectives. The paper examines the relationships between sociobiodiversity, gastronomy, and the valorization of traditional knowledge, reflecting on contemporary processes of recognition, invisibilization, and cultural appropriation within Brazilian food systems. It argues that gastronomic valorization often occurs without the effective recognition of the subjects and territories responsible for preserving this knowledge.

Key words: Sociobiodiversity; Gastronomy; Cultural Geography; Decoloniality; Food.



Resumen

La alimentación constituye un fenómeno cultural que trasciende su dimensión biológica, al involucrar memorias, identidades, territorialidades y relaciones de poder. Este artículo analiza la comida como una expresión cultural vinculada a la memoria, al territorio y a la sociobiodiversidad brasileña, y discute de qué manera los saberes y las prácticas alimentarias participan en la construcción de pertenencias y en las disputas por el reconocimiento. La investigación es de carácter bibliográfico y dialoga con los aportes de la Geografía Cultural, los estudios sobre alimentación y las perspectivas decoloniales. El trabajo aborda las relaciones entre sociobiodiversidad, gastronomía y valorización de los saberes tradicionales, reflexionando sobre los procesos contemporáneos de reconocimiento, invisibilización y apropiación cultural que atraviesan la alimentación brasileña. Se argumenta que la valorización gastronómica suele producirse de manera disociada del reconocimiento efectivo de los sujetos y territorios responsables de la preservación y transmisión de estos conocimientos.

Palabras clave: Sociobiodiversidad; Gastronomía; Geografía Cultural; Decolonialidad; Alimentación.

Recebido em: 15/06/2026
Aceito para publicação: 22/06/2026
Publicado: 16/08/2026

Introdução

Comer é um ato biológico, mas também cultural, afetivo e político. Ao longo da história, os alimentos deixaram de representar apenas uma necessidade fisiológica e passaram a carregar significados simbólicos relacionados à identidade, à memória e às relações sociais. A comida conecta pessoas, produz pertencimentos e expressa modos de vida construídos historicamente.

Nesse sentido, opta-se, neste trabalho, pela utilização do termo “comida” em vez de “alimento”, por compreender que a comida ultrapassa sua dimensão estritamente biológica e nutricional. Conforme discute Montanari (2008), a alimentação constitui uma construção cultural produzida historicamente pelas sociedades, envolvendo escolhas, práticas, técnicas e significados socialmente compartilhados. Enquanto o alimento pode ser entendido como aquilo que supre necessidades fisiológicas, a comida carrega sentidos culturais, afetivos e simbólicos, relacionando-se às memórias, aos modos de vida e às experiências coletivas dos diferentes grupos sociais.

A alimentação possui profunda relação com os territórios e com as experiências coletivas dos diferentes grupos sociais. Receitas, ingredientes, modos de preparo e práticas culinárias são transmitidos entre gerações, tornando-se elementos fundamentais para a construção da memória cultural. Falar sobre comida é, portanto, falar também sobre território, ancestralidade, patrimônio cultural e disputas por reconhecimento.

No Brasil, país marcado por ampla diversidade ambiental e cultural, a alimentação estabelece vínculos diretos com a sociobiodiversidade. Povos indígenas, quilombolas, ribeirinhos, caiçaras e demais comunidades tradicionais desenvolveram conhecimentos fundamentais sobre cultivo, manejo e preparo dos alimentos, contribuindo diretamente para a formação da cultura alimentar brasileira.

A sociobiodiversidade pode ser definida como o “conceito que expressa a inter-relação entre a diversidade biológica e a diversidade de sistemas socioculturais” (BRASIL, 2009, s.p.), fazendo com que seja reconhecido a importância dos conhecimentos, práticas e modos de vida de pessoas diretamente conectadas à biodiversidade local.

No Brasil, povos indígenas, quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais desempenham papel fundamental na preservação da biodiversidade e dos saberes alimentares. Seus territórios concentram importantes áreas preservadas e abrigam práticas sustentáveis de cultivo, coleta, pesca e manejo dos recursos naturais, contribuindo para a manutenção da diversidade biológica e cultural do país.

Os saberes alimentares tradicionais envolvem conhecimentos sobre plantio, sazonalidade, conservação, preparo e uso dos alimentos, sendo transmitidos entre gerações como parte fundamental das identidades culturais dessas comunidades. Mais do que técnicas produtivas, esses saberes expressam formas específicas de relação com a natureza, com o território e com a coletividade.

Entretanto, os processos contemporâneos de expansão do agronegócio, das monoculturas e da padronização alimentar vêm ameaçando a diversidade alimentar brasileira. A industrialização da comida e a lógica do mercado global contribuem para o desaparecimento de ingredientes, práticas culinárias e conhecimentos tradicionais, promovendo a homogeneização dos hábitos alimentares.

Nesse contexto, a valorização da sociobiodiversidade pela gastronomia apresenta ambiguidades. Por um lado, chefs e restaurantes podem ampliar a visibilidade de ingredientes brasileiros historicamente marginalizados. Por outro, existe o risco de apropriação cultural e exploração econômica dos saberes tradicionais sem reconhecimento ou retorno efetivo às comunidades produtoras.

O reconhecimento da gastronomia latino-americana nos principais circuitos internacionais de prestígio é relativamente recente, consolidando-se sobretudo a partir dos anos 2000, quando chefs, ingredientes e culinárias da região passaram a ocupar maior visibilidade em rankings, premiações e guias gastronômicos internacionais. Esse movimento contribuiu para ampliar o interesse global pela diversidade alimentar latino-americana, valorizando ingredientes, técnicas culinárias locais e debates sobre sociobiodiversidade e territorialidade.

Em 2026, esse reconhecimento alcançou um marco inédito: o Brasil tornou-se o primeiro país da América Latina a possuir restaurantes contemplados

com três estrelas Michelin, a mais alta distinção do Guia Michelin, atribuída a estabelecimentos considerados destinos gastronômicos excepcionais, “que valem uma viagem”.

A conquista dos restaurantes Evvai e Tuju, ambos localizados na cidade de São Paulo, representa não apenas o fortalecimento da gastronomia brasileira no cenário internacional, mas também evidencia as transformações contemporâneas nos processos de valorização simbólica da comida, dos ingredientes locais e das narrativas sobre identidade culinária latino-americana.

Entretanto, a valorização contemporânea da gastronomia nacional revela importantes tensionamentos, especialmente quando ingredientes historicamente marginalizados passam a ocupar espaços de prestígio na alta gastronomia sem que haja reconhecimento efetivo das comunidades responsáveis pela preservação desses saberes e sabores.

Diante dessas discussões, este artigo busca analisar a comida enquanto expressão cultural vinculada à memória, ao território e à sociobiodiversidade brasileira, discutindo de que maneira os saberes e práticas alimentares participam da construção de pertencimentos, identidades e disputas por reconhecimento. As reflexões apresentadas dialogam com a tese de doutorado¹ da autora sobre as relações entre gastronomia, saberes tradicionais e valorização da sociobiodiversidade no Brasil.

A partir das contribuições da Geografia Cultural, procura-se compreender de que maneira os saberes e práticas alimentares expressam pertencimentos, territorialidades e disputas por reconhecimento, especialmente no contexto contemporâneo de valorização da gastronomia brasileira.

Desenvolvimento

A alimentação constitui um fenômeno complexo e multidimensional. Para além da nutrição, a comida envolve relações simbólicas, afetivas e sociais. Fischler (1995) afirma que os seres humanos não se alimentam apenas de nutrientes, mas também de imaginários compartilhados socialmente. Comer

¹ Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/entities/publication/8d32b10e-3d70-49db-b17e-9aba96877ccc> Acesso em 11 ago. 2026

torna-se, assim, uma prática carregada de sentidos culturais e vinculada às experiências coletivas dos grupos sociais.

Woortmann (2013) destaca que a comida não é apenas consumida, mas também pensada. Cada sociedade atribui valores específicos às suas práticas alimentares, estabelecendo classificações, preferências, interdições e formas próprias de cozinhar e compartilhar refeições. Os modos de preparo, os horários das refeições, os ingredientes valorizados e os rituais alimentares revelam aspectos importantes da organização social e das territorialidades construídas historicamente.

Esses alimentos, ao serem culturalmente significados e ressignificados, passam a carregar as marcas das comunidades que os consomem, tornando-se então ‘comidas’ e transcendendo seu aspecto nutricional. Pensar essas comidas leva a discutir sobre variedade de composições, sabores, códigos de sociabilidade, identidade coletiva, rituais sociais, tradições, entre outros elementos. Este processo ressignifica os alimentos — tornados comidas — por meio de sabores e cores, odores e misturas, sentimentos, texturas e manejos específicos a cada cultura e território. (RUIZ et. al., 2022, p. 209)

A comida também se relaciona diretamente à memória. Certos sabores e aromas possuem a capacidade de despertar lembranças, afetos e experiências vividas. Receitas familiares, pratos tradicionais e comidas de infância tornam-se referências emocionais que conectam indivíduos aos seus territórios e aos grupos sociais aos quais pertencem. Pollak (1992) compreende a memória como elemento fundamental para a construção das identidades coletivas, permitindo entender a comida como suporte de memória cultural e meio de preservação de tradições.

A cozinha doméstica ocupa papel central nesse processo. Historicamente, muitas receitas e práticas culinárias foram transmitidas oralmente entre gerações, especialmente pelas mulheres, constituindo espaços de partilha de conhecimentos, afetos e experiências. Assim, a memória alimentar não se limita às lembranças individuais, mas também expressa memórias coletivas relacionadas às trajetórias históricas de diferentes grupos sociais.

No Brasil, diversos pratos considerados tradicionais resultam dos encontros, trocas e conflitos entre diferentes matrizes culturais. De acordo com



Cascudo (2011), a culinária brasileira formou-se a partir das contribuições indígenas, africanas e europeias, sendo profundamente marcada pela diversidade regional e do território.

A mandioca, por exemplo, ocupa centralidade na alimentação indígena há séculos, enquanto ingredientes como dendê, quiabo e inhame evidenciam a profunda influência africana na formação da cultura alimentar brasileira.

Desse modo, a comida não pode ser compreendida apenas como produto gastronômico ou mercadoria. Ela representa histórias, territórios, memórias e experiências coletivas construídas ao longo do tempo, expressando saberes tradicionais, relações culturais e modos de vida vinculados à diversidade social e territorial brasileira.

Portanto, a compreensão da comida enquanto memória, cultura e expressão das experiências coletivas exige considerar sua dimensão espacial e territorial. As práticas alimentares não se desenvolvem de maneira isolada, mas são construídas nas relações estabelecidas entre os grupos sociais e os territórios que habitam.

Dessa forma, a Geografia possui importante contribuição para os estudos sobre alimentação ao analisar como os processos culturais, econômicos e políticos se materializam nos territórios e influenciam as práticas alimentares. A comida permite compreender relações de pertencimento, desigualdades sociais, fluxos culturais, disputas simbólicas e processos de valorização territorial.

Além disso, a circulação global de ingredientes, produtos e modelos alimentares evidencia que os sistemas alimentares também participam das dinâmicas da globalização, produzindo simultaneamente homogeneizações e resistências culturais. No campo da alta gastronomia, observa-se frequentemente a adoção de padrões internacionais de técnica, estética, serviço e validação gastronômica, o que contribui para certa homogeneização das práticas culinárias e dos critérios de prestígio.

Entretanto, paralelamente a esse processo, muitos chefs passaram a incorporar ingredientes locais, produtos da sociobiodiversidade e referências culinárias territorializadas, promovendo formas de valorização de saberes alimentares historicamente marginalizados. Assim, a resistência cultural

manifesta-se menos na estrutura hegemônica da alta gastronomia e mais na visibilidade conferida a determinados ingredientes, territórios e narrativas.

Nesse contexto, a Geografia Cultural oferece contribuições particularmente relevantes ao compreender a comida não apenas como recurso material ou mercadoria, mas como elemento simbólico atravessado por memórias, identidades, afetos e territorialidades. A partir dessa perspectiva, a alimentação passa a ser entendida como prática cultural capaz de produzir sentidos sobre os lugares e sobre os grupos sociais.

Claval (2007) destaca que a cultura influencia a maneira como os grupos percebem, organizam e atribuem significados ao espaço. Dessa forma, os hábitos alimentares também são construídos territorialmente, sendo atravessados por condições ambientais, ingredientes disponíveis, técnicas agrícolas e tradições culturais específicas. A comida pode, portanto, ser entendida como manifestação territorial, estabelecendo vínculos entre cultura, paisagem, pertencimento e identidade.

Nesse contexto, o movimento *Slow Food* adquire relevância ao defender a valorização das culturas alimentares locais, da sociobiodiversidade e das formas sustentáveis de produção da comida. Criado na Itália por Carlo Petrini em 1986, o movimento propõe uma alimentação “boa, limpa e justa”, buscando fortalecer práticas agrícolas tradicionais, preservar ingredientes regionais e combater os impactos da padronização alimentar promovida pela lógica industrial e globalizada. Nas palavras de seu fundador:

Bom: a atenção à qualidade organoléptica, ao prazer (pessoal ou partilhado, convivial), ao gosto compreendido também em termos culturais (o que é bom para mim pode não ser bom na África, na América do Sul, no Extremo Oriente e vice-versa).

Limpo: a sustentabilidade e a durabilidade de todos os processos ligados ao alimento, desde a sementeira com respeito à biodiversidade, passando pelo cultivo, pela colheita e pela transformação dos transportes, até a distribuição ao consumo final, sem desperdício e por meio de escolhas conscientes.

Justo: sem explorações, diretas ou indiretas, de quem trabalha nos campos, com retribuições gratificantes e suficientes, e mantendo, ao mesmo tempo, o respeito ao bolso de quem compra, valorizando a equidade, a solidariedade, a doação e o compartilhamento. (PETRINI, 2015, p. 38)

No Brasil, o *Slow Food* contribuiu para ampliar a visibilidade de produtos da sociobiodiversidade e de conhecimentos culinários tradicionais, aproximando debates sobre alimentação, território e sustentabilidade. Entretanto, é necessário analisar criticamente seus limites e contradições. Em muitos casos, a valorização dos ingredientes ocorre inserida em circuitos de consumo elitizados, tornando determinados produtos acessíveis apenas a grupos com maior poder aquisitivo.

Além disso, discursos sobre autenticidade e valorização cultural podem, por vezes, reforçar processos de exotização e mercantilização das culturas alimentares tradicionais, sem enfrentar de maneira efetiva as desigualdades sociais e territoriais vivenciadas pelas comunidades produtoras. Dessa forma, embora o movimento contribua para importantes debates sobre alimentação e sociobiodiversidade, torna-se fundamental problematizar as relações de poder presentes nos processos contemporâneos de valorização gastronômica.

A expansão contemporânea da gastronomia e do turismo gastronômico transformou ingredientes tradicionais e produtos da sociobiodiversidade em bens simbólicos associados ao prestígio e à distinção social. A partir das contribuições de Bourdieu (2007), é possível compreender que o consumo alimentar também opera como marcador de classe, uma vez que determinados gostos e práticas gastronômicas são legitimados socialmente como formas de distinção social. Nesse contexto, restaurantes de alta cozinha incorporam ingredientes vinculados a territórios tradicionais para produzir discursos de autenticidade, exclusividade e refinamento.

Contudo, enquanto chefs e estabelecimentos acumulam capital simbólico por meio da valorização desses produtos, os sujeitos responsáveis pela produção, preservação e transmissão dos saberes alimentares frequentemente permanecem invisibilizados ou usados como uma estratégia de *marketing*.

Assim, a apropriação da sociobiodiversidade pela gastronomia contemporânea evidencia relações desiguais de poder, nas quais os conhecimentos tradicionais são incorporados ao mercado sem, necessariamente, garantir reconhecimento ou valorização efetiva das comunidades de origem.

A alimentação constitui um campo fértil para o diálogo com a Geografia Cultural, uma vez que envolve processos de construção simbólica, memória, identidade e relações com o território. As práticas alimentares expressam modos

de vida, formas de apropriação do espaço, saberes culturalmente construídos e diferentes experiências de pertencimento, configurando-se como importante objeto de análise para a compreensão das dimensões culturais da vida social.

Entretanto, embora a Geografia Cultural tenha ampliado significativamente os estudos sobre cultura, identidade, simbolismos e formas de apropriação do espaço, a alimentação ainda ocupa uma posição relativamente marginal em grande parte dessa produção. Os estudos geográficos sobre alimentação permanecem dispersos e pouco consolidados, especialmente quando comparados à produção existente na Antropologia, Sociologia e História da Alimentação.

As práticas alimentares aparecem, muitas vezes, de forma secundária nas análises sobre território, paisagem e cultura, havendo ainda poucas abordagens que tomem a comida como categoria central para compreender as relações entre espaço, memória, poder e pertencimento. Essa lacuna torna-se ainda mais evidente quando se consideram temas como colonialidade alimentar, racismo estrutural, apropriação cultural e as desigualdades presentes nos processos contemporâneos de produção, circulação e valorização da comida.

Por exemplo, embora Paul Claval seja um dos principais nomes da Geografia Cultural e tenha contribuído significativamente para ampliar os estudos sobre cultura e cotidiano na Geografia, suas análises sobre alimentação também refletem determinadas hierarquias culturais presentes no pensamento europeu.

Tal perspectiva evidencia a necessidade de problematizar criticamente parte da produção clássica da Geografia Cultural, reconhecendo que os processos alimentares latino-americanos envolvem complexos saberes territoriais, sociobiodiversidade, técnicas culinárias e formas próprias de construção cultural que não podem ser analisadas a partir de parâmetros hierarquizantes de desenvolvimento ou refinamento gastronômico.

As relações de colonialidade atravessam os processos contemporâneos de valorização alimentar (QUIJANO, 2005; MIGNOLO, 2008). Historicamente, conhecimentos produzidos por povos indígenas e populações negras foram desvalorizados, silenciados ou apropriados sem reconhecimento (hooks, 2019).

A legitimação contemporânea de determinados ingredientes brasileiros evidencia que os processos de valorização alimentar não ocorrem de maneira neutra, mas atravessados por hierarquias culturais e relações de poder que definem quais práticas, sujeitos e territórios merecem reconhecimento.

A “gourmetização” da comida tradicional também produz transformações simbólicas importantes. Alimentos antes associados às populações pobres ou periféricas passam a ser consumidos como produtos sofisticados quando incorporados aos circuitos gastronômicos elitizados. Esse processo evidencia como os significados atribuídos à comida são socialmente construídos e atravessados por relações de classe, raça e poder.

Nesse cenário, torna-se fundamental ampliar os debates sobre justiça alimentar, colonialidade e apropriação cultural no campo da gastronomia (AKOTIRENE, 2019). Valorizar os saberes e práticas alimentares implica reconhecer também os sujeitos, territórios, memórias e práticas culturais que os constituem, evitando processos de apagamento, simplificação cultural e exploração econômica dos conhecimentos tradicionais.

A noção de invisibilização territorial permite compreender como determinados sujeitos e territorialidades permanecem marginalizados mesmo em contextos de valorização da diversidade alimentar. Enquanto alguns elementos da cultura alimentar brasileira ganham reconhecimento internacional, muitos dos grupos responsáveis por sua preservação continuam excluídos das dinâmicas de prestígio e circulação econômica da gastronomia contemporânea.

Considerações Finais

As discussões apresentadas ao longo deste artigo evidenciam que a alimentação constitui um importante campo de análise para a Geografia Cultural, envolvendo relações complexas entre cultura, memória, identidade, território e poder. Os saberes e práticas alimentares não podem ser compreendidos apenas como produtos destinados ao consumo, mas como expressões de histórias coletivas, modos de vida e conhecimentos construídos historicamente por diferentes grupos sociais.

A sociobiodiversidade brasileira desempenha papel fundamental na constituição da cultura alimentar do país. Povos indígenas, quilombolas e demais

comunidades tradicionais desenvolveram conhecimentos essenciais relacionados ao cultivo, manejo e preparo dos alimentos, contribuindo não apenas para a preservação da biodiversidade, mas também para a manutenção de práticas culturais e formas específicas de relação com a natureza e o território.

Defende-se, portanto, que os processos contemporâneos de valorização gastronômica produzem simultaneamente reconhecimento simbólico de determinados ingredientes e aprofundamento das desigualdades relacionadas aos sujeitos e territórios historicamente vinculados a esses saberes alimentares.

A transformação de alimentos tradicionais em produtos “gourmetizados” frequentemente desconsidera as desigualdades presentes na cadeia produtiva. Enquanto determinados ingredientes passam a ocupar espaços de prestígio na alta gastronomia, muitas comunidades responsáveis por sua preservação continuam enfrentando precarização econômica e invisibilidade social.

Entretanto, os processos contemporâneos de valorização da gastronomia brasileira revelam importantes contradições e tensionamentos. A crescente visibilidade de ingredientes endêmicos e culinárias regionais frequentemente ocorre dissociada do reconhecimento efetivo das comunidades responsáveis pela preservação desses saberes alimentares.

Dessa forma, torna-se fundamental ampliar os debates sobre colonialidade, justiça alimentar e apropriação cultural no campo da alimentação e da gastronomia. Valorizar os saberes alimentares tradicionais implica reconhecer também os sujeitos, territórios, memórias e práticas culturais que os constituem.

A Geografia Cultural contribui significativamente para essas reflexões ao compreender a alimentação enquanto prática social, cultural e territorial. Pensar a alimentação a partir dessa perspectiva implica compreender a comida como expressão simultânea de memória, patrimônio, territorialidade e disputa política.

Mais do que ingredientes, receitas ou produtos gastronômicos, a comida materializa histórias, territorialidades e formas de existência construídas ao longo de gerações. Compreendê-la a partir da Geografia Cultural implica reconhecer que os sistemas alimentares não expressam apenas preferências de

consumo, mas também relações de poder, disputas por reconhecimento e diferentes projetos de sociedade.

Em um contexto marcado pela crescente valorização da gastronomia e da sociobiodiversidade brasileira, torna-se fundamental garantir que a visibilidade atribuída aos ingredientes seja acompanhada pelo reconhecimento dos sujeitos, saberes e territórios que historicamente os produziram e preservaram. Afinal, discutir comida é também discutir memória, cultura, justiça e o direito de diferentes povos permanecerem existindo e produzindo seus territórios.

Referências

- AKOTIRENE, C. **Interseccionalidade**. São Paulo: Pólen, 2019.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp, 2007.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade**. Brasília: MDA, 2009. Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/bioeconomia/acervo-historico/plano-nacional-para-a-promocao-dos-produtos-da-sociobiodiversidade-pnbsb/descricao-pnpsb-julho-09.pdf> Acesso em: 28 de maio de 2026.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. 3. ed. Florianópolis: EdUFSC, 2007.
- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.
- HOOKS, bell. **Olhares negros: raça e representação**. São Paulo: Elefante, 2019.
- MIGNOLO, Walter. **Desobediência epistêmica: a opção descolonial e o significado de identidade em política**. Buenos Aires: Del Signo, 2008.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.
- PETRINI, C. **Comida e liberdade**. São Paulo: SENAC, 2015
- POLLAK, M. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.
- QUIJANO, A. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, E. (Org.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais**. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 107-130.
- RUIZ, M. S. ; SAQUET, M.; ALVES, A. F.; BASTOS, F. Barradas Correia . Alimento e território, entre ciência e saber popular. **Estudos Geográficos (UNESP)** , v. 22, p. 208, 2024.



WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n.1,
p. 5-17, jan.- jun. 2013