

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS**

**LÍVIA CARDOZO  
THAÍS OLIVEIRA DE LIMA**

**DECOLONIALIDADE NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA**

**ALFENAS/MG  
2025**

**LÍVIA CARDOZO  
THAÍS OLIVEIRA DE LIMA**

**DECOLONIALIDADE NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal de Alfenas.

Orientadora: Profa. Dra. Eliane Garcia Rezende

**ALFENAS/MG**

**2025**

Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal de Alfenas  
Biblioteca Central

Cardozo, Livia .

Decolonialidade na alimentação brasileira / Livia Cardozo, Thaís Oliveira De Lima . - Alfenas, MG, 2025.  
33 f. -

Orientador(a): Eliane Garcia Rezende.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, MG, 2025.  
Bibliografia.

1. Socioantropologia da alimentação . 2. Alimentos. 3. Cultura popular . I. De Lima , Thaís Oliveira . II. Rezende, Eliane Garcia, orient. III. Título.

Ficha gerada automaticamente com dados fornecidos pelo autor.

**LÍVIA CARDOZO  
THAÍS OLIVEIRA DE LIMA**

**DECOLONIALIDADE NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA**

A Presidente da banca examinadora abaixo assina a aprovação do Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como parte dos requisitos para obtenção do diploma de Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal de Alfenas. Área de concentração: Nutrição

Aprovada em: 24 de junho de 2025

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Eliane Garcia Rezende

Assinatura:

Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Nadja Maria Gomes Murta

Assinatura:

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Cristina Garcia Lopes Alves

Assinatura:

Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG

Dedicamos este trabalho aos brasileiros e brasileiras que em suas mesas, carregam histórias. Que possamos reconhecer o sistema alimentar do nosso país como um direito fundamental, que este estudo possa fortalecer essa visão de uma alimentação que é, antes de tudo, uma expressão de nossa cultura e identidade. A esperança de uma nação que valoriza suas raízes alimentares está em cada um de nós.

Também dedicamos esse trabalho a todas as pessoas que de alguma forma nos impulsionam e nos inspiram diariamente, sejam amigos, familiares, ou artistas, fazendo da força coletiva, com nossas lutas em comum e nossos valores, a nossa motivação!

## **AGRADECIMENTOS**

Encerrar ciclos, é, sobretudo, um ato de coragem e esperança, uma declaração de que estamos prontos para recomeçar, como uma dança delicada entre o que ficou para trás e o que ainda não se revela.

Agradecemos especialmente às nossas famílias, cuja presença (mesmo que não geográfica) e apoio constante foram fundamentais nesta jornada. Muitas vezes, os esforços e sacrifícios feitos para manter os nossos sonhos, permaneceram discretos, mas nunca passaram despercebidos. Obrigada pelos gestos, palavras de encorajamento, incentivos e amor incondicional, foram nossa fortaleza.

Aos amigos (inclusive os de quatro patas) e aos nossos parceiros de vida que foram serenos nos dias turbulentos, deixamos nosso profundo agradecimento. Vocês são a prova de que, muitas vezes, a maior força reside na simplicidade de estar presente, refletindo a beleza de uma vida compartilhada.

E por fim, gostaríamos de expressar nosso carinho e admiração à nossa orientadora, Profa. Eliane Garcia Rezende. A possibilidade de aprender com uma alma tão sábia e generosa nos enche de motivação e enriquece nossa trajetória, obrigada por conduzir este trabalho.

Manifestamos aqui nossa profunda gratidão a todos que, de alguma forma, contribuíram para o desenvolvimento desta etapa de nossa trajetória acadêmica. Reconhecemos que o progresso e as conquistas são frutos de uma construção coletiva.

## RESUMO

**Introdução:** O Brasil, assim como outros países da América Latina, é objeto de estudos sobre decolonialidade, um conceito que busca desconstruir normas e perspectivas coloniais que afetam povos subalternizados. Com a chegada de imigrantes de diversas etnias, a culinária brasileira se tornou mais rica e diversificada. Esses grupos não apenas trouxeram novas tradições alimentares, mas também conhecimentos sobre cultivo e manejo de plantas, frutas e cereais. Assim, é relevante investigar a decolonialidade na alimentação brasileira, analisando como as influências da colonização contribuíram para uma identidade gastronômica. **Objetivo:** Investigar e descrever quais práticas alimentares são nativas do Brasil, identificando os alimentos nativos e analisar as práticas alimentares estruturais introduzidas pelos colonizadores portugueses, e assim refletir sobre a possibilidade da decolonialidade na alimentação brasileira. **Metodologia:** Estudo caracterizado por ser uma revisão bibliográfica narrativa, tomando como base algumas obras clássicas da literatura selecionadas intencionalmente que tratam da alimentação no Brasil, dissertações e artigos científicos que abordam o tipo de alimentação no período colonial, de povos nativos e africanos, bem como a globalização de alimentos no período das navegações. Os descritores de busca, pesquisados na forma e/ou, foram: decolonialidade; colonialidade; colonialismo no Brasil; alimentação indígena no Brasil; história da alimentação no Brasil; hábitos da culinária colonial no Brasil; verificados nas línguas português e espanhol. **Resultados:** Encontrou-se a possibilidade de construir uma lista de alimentos que podem ser classificados como nativos, além de identificar práticas alimentares que resistiram à colonização, e que caracterizam a identidade gastronômica brasileira.

Palavras-chave: socioantropologia da alimentação; alimentos; cultura popular.

## ABSTRACT

**Introduction:** Brazil, like other Latin American countries, has been the subject of studies on decoloniality — a concept aimed at deconstructing colonial norms and perspectives that affect subaltern populations. With the arrival of immigrants from various ethnic backgrounds, Brazilian cuisine became richer and more diverse. These groups not only introduced new culinary traditions but also brought knowledge related to the cultivation and handling of plants, fruits, and grains. In this context, it is relevant to investigate decoloniality in Brazilian food culture, analyzing how colonial influences contributed to the formation of its gastronomic identity. **Objective:** To investigate and describe which dietary practices are native to Brazil, identifying native foods and analyzing the structural food practices introduced by Portuguese colonizers, thereby reflecting on the potential for decoloniality in Brazilian food culture. **Methodology:** This study is characterized as a narrative literature review, based on classical works in Brazilian food literature, as well as dissertations and scientific articles that address dietary patterns during the colonial period, among native and African populations, and also the globalization of food during the Age of Exploration. The search descriptors, used in combination and/or, were: decoloniality; coloniality; colonialism in Brazil; indigenous food in Brazil; history of food in Brazil; colonial culinary habits in Brazil. Sources were reviewed in Portuguese and Spanish. **Results:** The study enabled the construction of a list of foods that may be classified as native, as well as the identification of dietary practices that have resisted colonization and continue to characterize Brazilian gastronomic identity.

Keywords: social anthropology of food; food; popular culture.

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Alimentos nativos do Brasil .....	21
--	----

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>10</b>
1.1 OBJETIVOS.....	13
1.1.1 Objetivo Geral.....	13
1.1.2 Objetivos Específicos.....	13
<b>2 MATERIAL E MÉTODOS.....</b>	<b>13</b>
<b>3 DESENVOLVIMENTO.....</b>	<b>15</b>
3.1 CONCEITOS.....	15
3.2 IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA PARA O BRASILEIRO.....	17
3.3 PRÁTICAS ALIMENTARES NATIVAS E SUA RELEVÂNCIA.....	18
3.4 A DECOLONIALIDADE NA MERENDA ESCOLAR: PRIMEIRA REFLEXÃO.....	22
<b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>26</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>28</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Neste estudo partimos da perspectiva de colonialidade e decolonialidade, dois conceitos bem próximos do colonialismo. A decolonialidade é na atualidade um termo cunhado para dizer do caminho de resistência que busca desconstruir padrões, conceitos e perspectivas impostos aos povos subalternizados realizado há anos desde o período colonial, mas, é também um movimento que faz a crítica direta à modernidade e ao capitalismo (Avila, 2021).

A obra de Assis (2014) examina a transição do colonialismo à colonialidade, destacando uma mudança nos mecanismos de exploração. Enquanto no colonialismo a exploração de recursos se dava pelo domínio político-militar dos estados colonizadores, a colonialidade perpetua essa lógica através de práticas econômicas intrínsecas à modernidade capitalista, de forma a silenciar saberes alternativos e consolidando a expropriação ambiental como característica estrutural do sistema.

O Brasil era ocupado por diferentes povos indígenas. A chegada dos portugueses em 1500 marcou o início do processo de colonização, e, no século XVI, os portugueses implementaram a escravidão. No século XIX, o Brasil conquistou sua independência em 1822 e posteriormente aboliu a escravatura em 1888 (Barbieri, 2012).

A colonização da América Latina foi marcada pela imposição de uma visão eurocêntrica e o estabelecimento de relações de poder baseadas na superioridade racial e social. Esse processo moldou as estruturas econômicas, políticas e sociais do continente, criando uma identidade marcada pelo encobrimento e pela dominação (Maia, 2020).

Semelhante a outros países colonizados pertencentes a América Latina, o Brasil compartilha a realidade de ser objeto de estudos sobre decolonialidade. Através de discursos e ações de figuras notáveis, tanto nascidas no país, quanto naturalizadas, a nação brasileira tem trabalhado ao longo da história para reafirmar sua identidade cultural, política e econômica (Feitosa, 2018).

A circulação de alimentos entre continentes teve início há mais de 500 anos, com as explorações marítimas europeias, quando espécies de diferentes vegetais foram introduzidas do Novo para o Velho Mundo. Essa troca impulsionou mudanças nos hábitos alimentares globais e esteve vinculada ao desenvolvimento do

capitalismo colonial. Mesmo após séculos, é perceptível que esse processo de intercâmbio contínuo moldou os padrões de consumo, identidades culturais e relações econômicas (Mintz, 2001).

Segundo Freixa (2012),

A gastronomia brasileira começa a se consolidar a partir do século XVII, com a implementação dos engenhos para a produção de cana-de-açúcar no Nordeste. É na casa-grande que se destaca a influência da cozinha portuguesa, com as técnicas culinárias e a feitura dos doces. As receitas eram das sinhás, mas as adaptações foram feitas com os ingredientes que havia por aqui, moldados pela mão da escrava africana. A procura do ouro, na metade do século XVII, na região de São Paulo, Minas e parte do Centro-Oeste, abriu caminhos em direção ao interior. Para sobreviver às longas viagens, os aventureiros bandeirantes que se embrenhavam pelas matas adaptaram-se aos alimentos dos nativos. Também foram obrigados ao plantio de roças de milho, banana, mandioca e feijão. Assim se formou a cozinha paulista, que influenciaria a mineira durante o período do ouro. Essa culinária se fundiu a outra, a dos tropeiros, comerciantes que transitavam entre as regiões Sul e Sudeste levando toda sorte de mantimentos. Vamos ver que o Brasil, desde a colonização, vai-se estruturando gastronomicamente com parcos recursos, numa sociedade agrária de monocultura cuja riqueza sempre ia para fora do País (Freixa, 2012, p. 177-178).

Durante a formação da identidade culinária no Brasil, se destaca o período colonial, já que foi aí que houve a intersecção entre diferentes povos, entretanto, dentro dessas relações houveram hierarquias de poder, do colonizador português com os escravizados africanos e os povos indígenas, o que também trouxe consequências no âmbito da nossa prática alimentar. Os africanos, ao serem trazidos à força para o Brasil, contribuíram para a culinária adicionando valores próprios, preferências alimentares e culturas, originando assim, novas práticas - o brasileiro, com ingredientes nativos, receitas portuguesas, e técnicas de preparo africanas (Maciel, 2004).

A alimentação dos senhores era marcada pela influência portuguesa, com pratos sofisticados e baseados principalmente em carnes, especialmente as de porco, e em pratos como o "feijão tropeiro" e o "bacalhau". Enquanto isso, na senzala, os escravizados consumiam alimentos mais simples e de fácil acesso, como feijão, milho, mandioca e arroz (Freyre, 2006).

Os indivíduos escravizados que chegavam pelos navios negreiros, desembarcados nos portos do Brasil, eram separados para desempenhar diferentes demandas de trabalho, o que inclui cortar pau-brasil, cultivar cacau, criar gado, atuar nos engenhos de cana-de-açúcar e nos comércios de gêneros alimentícios (Amaral, 2011).

Câmara Cascudo (1983) também enfatiza a importância das práticas alimentares ligadas à sazonalidade e à vida comunitária, de modo que a disponibilidade de alimentos nativos influenciava as refeições. Ao longo do tempo, a associação de ingredientes indígenas, africanos e europeus resultou em uma culinária que vai caracterizar a cozinha brasileira, pois técnicas de preparo, modos de servir e tradições passaram a envolver elementos de todos esses grupos.

Ainda segundo Cascudo (1983), além destas características, a resistência cultural é um aspecto crucial da identidade brasileira. Há um crescente reconhecimento da importância dos ingredientes nativos e do resgate das tradições alimentares.

A comida brasileira é uma síntese do que se passou no Brasil, das culturas que se encontraram e se influenciaram. Esse processo de fusão cultural também se deu na forma de servir e comer, com os elementos das três culturas interagindo de maneira única, criando uma culinária com identidade nacional, segundo Freyre (2006).

Com base nestas assertivas, abre-se perguntas no que tange a questões sobre quais alimentos e práticas são nativas do Brasil e a possibilidade de analisar se há resistência enquanto soberania alimentar e cultural. Este que é considerado o exercício da decolonialidade, ou seja, a resistência de preservar a alimentação nativa, diante dos padrões impostos pela cultura eurocêntrica aos povos subalternizados desde o período colonial, e que também se soma, à imposição da globalização dessa atual modernidade do capitalismo neoliberal. Estas condições justificam este estudo de revisão sobre decolonialidade na alimentação brasileira, direcionando a pensar a soberania e a segurança alimentar.

## 1.1 OBJETIVOS

### 1.1.1 Objetivo Geral

Investigar e descrever quais alimentos são nativos do Brasil, bem como as práticas alimentares estruturadas durante a colonização portuguesa, buscando refletir sobre a possibilidade de uma perspectiva decolonial na alimentação brasileira na atualidade, especialmente por meio da possibilidade de inserção dos alimentos nativos no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

### 1.1.2 Objetivos Específicos

- a) Descrever a inserção de alimentos e cultivos decorrentes da colonização portuguesa, incluindo a contribuição dos povos africanos no Brasil colonial;
- b) Descrever a relevância dos alimentos nativos na constituição da identidade cultural brasileira;
- c) Analisar a possibilidade de uso de alimentos nativos e práticas alimentares que valorize suas inserções como saberes tradicionais no PNAE, como forma de decolonialidade.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho foi realizado por meio de revisão bibliográfica narrativa, a partir de uma busca intencional fundamentada em obras clássicas da literatura que tratam da alimentação no Brasil, principalmente Luís Câmara Cascudo e Gilberto Freyre em busca do resgate histórico do período colonial, com os relatos de alimentos e práticas nativas. Foram também incluídas dissertações, teses e artigos científicos, com o propósito de atender aos objetivos do trabalho.

A pesquisa se concentrou no tipo de alimentação do período colonial, dos povos nativos e africanos, e na influência da globalização de alimentos durante o período das navegações, abrangendo uma variedade nas datas de publicação, definidos pela relevância do tema.

As bases de dados consultadas foram: SciELO, Google Acadêmico e Biblioteca da UNIFAL-MG sede. Os descritores utilizados nas buscas foram: decolonialidade; colonialidade; colonialismo no Brasil; alimentação indígena no

Brasil; história da alimentação no Brasil; hábitos da culinária colonial no Brasil; verificados nas línguas português e espanhol.

### 3 DESENVOLVIMENTO

A Europa colonizadora e suas intermediações de poder na relação com outros países, é uma parte da contemporaneidade que sempre se estabeleceu modificando e subordinando os hábitos e identidade dos dominados (Quintero; Figueira e Elizalde, 2019).

Enxergar o modo de existir da modernidade por este ângulo pode nos possibilitar investigar elementos omitidos da história, como o simbolismo de outras formas de viver, subjetividades, personalidades, gêneros, dando oportunidade para ressignificá-los, a fim de produzir reconhecimento e agregar valores à existência (Dariva; Battestin; De Lima, 2022).

Estudar a decolonialidade exige entender alguns conceitos e percorrer alguns caminhos, que permitam perceber os significados do curso que a colonização gerou nos territórios, e assim, obter ferramentas para verificar a possibilidade de resgate de uma identidade nativa e resistência à colonização, sem perder o valor desse processo histórico como determinante de hábitos e comportamentos da alimentação, que neste caso, é a brasileira.

#### 3.1 CONCEITOS

A decolonialidade, neste estudo, entende-se como uma reflexão que entra em contrapartida à colonialidade, unindo as lutas dos indivíduos a movimentos sociais, resgatando os elementos da identidade daquele povo submetido às imposições universais e encontrando outras formas de existência, que não sejam as eurocêntricas (Ballestrin, 2013).

Segundo Gabriela (2023), o movimento decolonial se trata da superação da visão eurocêntrica dominante, valorizando os conhecimentos e práticas culturais de povos historicamente marginalizados, o que inclui suas formas de se alimentar e modos de vida.

Uma alimentação adequada é um direito humano fundamental e deve garantir acesso em quantidade e qualidade de forma justa, invariável e culturalmente embasado a alimentos que atendam às necessidades biológicas e toda a gama e complexidade do ser humano, além de ser sustentável e possibilitar variedade, prazer e equilíbrio (Brasil, 2014).

A partir desse contexto, é necessário resgatar o conceito de soberania alimentar, entendido como o direito dos povos de decidirem sobre sua alimentação, seus modos de produção e sua cultura alimentar, priorizando práticas locais e sustentáveis (Menezes, 2007). A luta pela soberania alimentar é vista como uma forma de reafirmação da identidade cultural. Assim, a alimentação no Brasil não é apenas uma questão de sustento, mas um campo de resistência e de construção de identidade.

Além disso, a segurança alimentar diz respeito ao direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de forma saudável e que respeite a diversidade cultural, social e ambiental do país (Brasil, 2014).

Comida não é apenas um ingrediente, se trata de um modo pelo qual uma sociedade vive, é a sua cultura, e ali, está a personalidade daquele grupo social, envolvendo seus hábitos, práticas e significados atribuídos ao ato e a cerimônia de comer (Maciel, 2004).

Compreender o sistema colonial é analisar como a terra, o território e o alimento, foram manipulados de forma econômica, patriarcal e monocultural, permitindo que conflitos entre diferentes territórios de um espaço fossem ignorados e objetificados para atender aos interesses de um pequeno grupo dominante. A exploração da América Latina para atender às demandas do exterior serviu de base para sua formação social e econômica (Botelho, 2021).

Cada região do país possui suas próprias práticas alimentares, o que retrata a peculiaridade da cultura brasileira, refletidas na variedade de pratos típicos. Mas, apesar dessas diferenças, o arroz com feijão são símbolos nacionais presentes em todo o Brasil e é essa diversidade que revela a riqueza gastronômica do país (Sonati; Vilarta; Silva, 2009).

Respaldada no multiculturalismo, a gastronomia brasileira é resultado de influências que moldaram sua diversidade. Os povos indígenas, que habitavam o território brasileiro antes da colonização, contribuíram com ingredientes que formaram a base de pratos tradicionais. Com a colonização europeia, os alimentos trazidos pelos africanos durante as navegações enriqueceram a variedade do país, tornando-os parte essencial da culinária regional (Duarte; Ribeiro; Gomes, 2022).

Compreendidos os fundamentos da colonialidade e da decolonialidade, é possível analisar como os povos indígenas contribuíram para a construção de um sistema alimentar diverso e resistente no Brasil.

### 3.2 IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA PARA O BRASILEIRO

É sintético o que se tem de informações sobre as práticas alimentares dos indígenas previamente à chegada dos portugueses, mas se sabe que havia um forte componente simbólico, social e religioso integrado à organização dos povos.

Os Guarani eram uma sociedade indígena que vivia na região que hoje corresponde ao sul do Brasil. A dieta era baseada na agricultura, na pesca, na caça e na coleta de plantas silvestres, mediante a estação do ano e a disponibilidade de recursos. Além disso, a preparação dos alimentos era muito característica, envolvia instrumentos próprios e diversas técnicas que alteravam sua forma natural (Schmitz; Gazzaneo, 1991).

Quando pensamos sobre a alimentação indígena no Brasil, destacamos a diversidade, pois o país abriga diversos povos indígenas com tradições alimentares diferentes. Além disso, o contato com os estrangeiros europeus permitiu que novos elementos fossem implementados e mudados, mas não somente no campo da alimentação, uma vez que a adoção de novas práticas alimentares não ocorre sem que os valores da sociedade acompanhem as mudanças (Leite, 2007).

No Amazonas, os povos indígenas e ribeirinhos estão na linha de frente no papel de protetores das regiões ricas em biodiversidade. Além disso, eles contribuem de maneira significativa para o padrão alimentar do país, o que constitui um recurso de valor inestimável para a humanidade ao olhar para os seus saberes ancestrais (Rodrigues; De Oliveira, Dos Santos, 2020).

Quando os portugueses chegaram ao Brasil, passaram a consumir a alimentação indígena ao modo destes. É importante destacar que os alimentos da Europa não eram comuns no Brasil, mesmo durante o período de colonização, uma vez que o sistema implantado pelos colonizadores portugueses baseava-se na monocultura e a importação era onerosa e difícil (Dória, 2021).

A identidade cultural no quesito alimentar de um grupo, é movido por transformações constantes, entretanto, quando falamos da formação da culinária

brasileira, a base da sua construção se deu por meio da influência indígena, principalmente nos dois primeiros séculos da colonização (Tempass, 2020).

Ainda de acordo com Tempass (2020), as receitas que hoje levam nomes indígenas, continuam sendo pertencentes a estes grupos, mesmo com mudanças nas cozinhas coloniais, pois seus nomes remetem ao sistema alimentar dos indígenas, como é o caso da moqueca, pipoca, caruru, paçoca, tapioca, beiju, e mingau.

Segundo os camaiurás, indígenas do Xingu (Mato Grosso), as cerimônias fúnebres envolvem reunir alimentos como castanhas e peixes, que são separados com o propósito de serem distribuídos durante a festa Kuarup, uma homenagem dedicada aos falecidos, o que significa que a prática de compartilhar refeições não se restringe apenas a eventos e rituais de passagens, como batizados, aniversários ou casamentos (Daniel; Cravo, 2005).

É comum se distinguir alimentos do dia-a-dia aos dos festivos, e isso é observado no período colonial, em ocasiões especiais, quando as sinhás produziam receitas portuguesas, repletas de doces, enquanto a cozinha do cotidiano, se originou das tradições indígenas. O que se conclui que a gastronomia da rotina regular, não necessitava de documentação, pois se transmitia via oral, já a culinária festiva, necessitava de receita escrita, para que se lembre dos componentes, o que foi crucial para a parte dos colonizadores portugueses ser melhor documentada do que a dos indígenas, que comumente é reduzida a ingredientes, como o milho, caju, mingau, mandioca, cará, milho, jerimum, amendoim, mamão, a caça, pesca, tabaco, pimenta e mel (Tempass, 2020).

### 3.3 PRÁTICAS ALIMENTARES NATIVAS E SUA RELEVÂNCIA

Os diferentes grupos de pessoas, ao se estabelecerem em novas regiões levaram consigo seus costumes alimentares que envolvem prescrições próprias, produtos e regras - sua identidade cultural. Para instituir esses hábitos ao contexto local, passaram a combinar elementos tradicionais com práticas e ingredientes do ambiente recém-descoberto, resultando em uma fusão de cozinhas e preparações (Maciel, 2004).

Freyre, autor do clássico “Casa grande e senzala” relata essa busca da construção de identidade, como expressa abaixo:

Para as necessidades de alimentação foram-se cultivando de norte a Sul, através dos primeiros séculos coloniais, quase que as mesmas plantas indígenas ou importadas. Na farinha de mandioca fixou-se a base do nosso sistema de alimentação. Além da farinha cultivou-se o milho; e por toda a parte tornou-se quase a mesma a mesa colonial, com especializações regionais apenas de frutas e verduras: dando-lhe mais cor ou sabor local em certos pontos a maior influência indígena; em outros, um vivo colorido exótico a maior proximidade da África; e em Pernambuco, por ser o ponto mais perto da Europa, conservando-se como um equilíbrio entre as três influências: a indígena, a africana, e a portuguesa (Freyre, 1933, p. 94).

O português que chegou ao Brasil, mudou sua alimentação e implantou o latifúndio com monocultura, que privou a população da alimentação adequada, sendo a causa pela associação do brasileiro à fraqueza biológica, consequência da má nutrição pelo mau uso dos recursos disponíveis, que não eram de interesse dos portugueses. Esses fatos mostram a importância da decolonialidade na atualidade, resgatando recursos nutritivos, além de evidenciar que o desinteresse pelos produtos brasileiros começou pelo colonizador português (Freyre, 2006).

Como diz Douglas, a comida pode ser compreendida como um código que expressa relações sociais, revelando processos de inclusão e exclusão. Desta forma, os costumes alimentares tradicionais não apenas nutrem, mas comunicam identidades, histórias coletivas e territórios, o que os tornam fundamentais na resistência a processos coloniais (Douglas apud Woortmann, 2013).

As práticas alimentares da população quilombola da Ilha de Maré expressam saberes tradicionais e estratégias de subsistência que resistem à homogeneização alimentar, reafirmando modos de vida e conhecimentos ancestrais como forma de enfrentamento à lógica dominante do agronegócio (Santos, 2008). “A receita conta, ainda, que o paladar é uma construção coletiva. [...] Assim, essa receita narra uma história que recupera a memória do que a comunidade elegeu como valor” (Amon; Menasche, 2008, p.17).

As receitas das sinhás eram produzidas pelas escravas, mas modificadas com alimentos regionais. Foi substituído a amêndoa pela castanha de caju e o amendoim, a farinha de trigo pela mandioca, batata-doce, cará e milho, as frutas como abacaxi, caju, goiaba, e outras, que substituíram as europeias nos doces. Os doces também mudaram, a exemplo do quindim, com o ovo português e o coco africano. No Brasil o açúcar, leite e os ovos foram utilizados por influência portuguesa, que enriqueceu canjicas e mingaus indígenas, deu origem ao pão de ló, sonhos, bolos, banana assada ou frita com canela, mel e farinha de mandioca (Freixa, 2012).

Receitas culinárias de origem africana se perpetuam até hoje, especificamente em Salvador, na Bahia, como o vatapá, o caruru e o acarajé, além do tabuleiro da baiana, com doces como a cocada branca e queimada. Entretanto, as receitas foram adaptadas com ingredientes disponíveis no Brasil, a título de ilustração, a farinha de inhame pela de milho ou mandioca, o vinho de palma pela cachaça, sendo esta criada durante o período colonial (Freixa, 2012).

Ao colonizar um povo, há perda total ou significativa da sua cultura, pois os colonizadores impõem seus valores morais, dificultando o desenvolvimento da identidade e tradições dos povos considerados “selvagens”. Um exemplo da marginalização da cultura indígena está na quantidade de unidades de alimentação de culinárias estrangeiras, como a mexicana, italiana, e francesa, mas a inexistência de um restaurante indígena, o que revela um etnocentrismo invertido<sup>1</sup>, ou seja, a crença de que a própria cultura é inferior a outras, pensamento construído na colonização, que para se reverter, deve haver respeito pela cultura local (Tempass, 2020).

A culinária regional, rica em saberes e valores, perde sua essência ao passo que se reduz a prática das suas receitas, por conta da globalização da alimentação que substituiu a natural pela industrializada, pensando ser mais econômica e simplificada no preparo. Porém, pratos típicos permitem a presença de ingredientes nativos dos pequenos produtores, gerando emprego, cidadania e preservação do meio ambiente (Muller, 2010).

Além disso, Muller (2010) aponta que por meio de políticas públicas federais, pode-se preservar a memória coletiva de receitas típicas, mas no Brasil há poucos registros. Dentre os pratos e produtos registrados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) estão: o Acarajé, o Queijo de Minas, e o ofício das Paneleiras de Goiabeiras. Já em âmbito estadual, quatro exemplares possuem proteção: o Bolo de Rolo, o Bolo Souza Leão, a Cartola e os Doces de Pelotas.

Abaixo, separado por grupos alimentares, foi construído um quadro que elenca os alimentos de origem brasileira, objetivando evidenciar a riqueza e diversidade da biodiversidade alimentar nacional.

---

<sup>1</sup> Neste estudo utilizamos o conceito de etnocentrismo utilizado pelo autor José Carlos de Paula Carvalho (1997), que diz: “O etnocentrismo consiste em privilegiar um universo de representações propondo-o como modelo e reduzindo à insignificância os demais universos e culturas ‘diferentes’”. Assim, etnocentrismo invertido é valorizar a cultura do outro em detrimento da própria.

Quadro 1 – Alimentos nativos do Brasil.

Grupo alimentar	Alimentos nativos
Frutas	caju, ananás, açaí, guaraná, cupuaçu, goiaba, mamão pequeno, maracujá, abacaxi, buriti, patauí, jabuticaba, araçá, graviola, mangaba, abiu, guabiraba, oiticoró, jenipapo, sapucaia, pequi, ingá, uvaia, urucum, uxi, umbu-cajá, umari, tucumã, sorva, sete-capotes, sapota, pupunha, pajurá, pitanga, pera-do-cerrado, mandacaru, murici, mapati, macaúba, major-gomes (cariru), jurubeba, juçara, jatobá, jaracatiá (mamão-do-mato), guaraná, guabiroba, grumixama, fisális, cupuaçu, cubiu, croá, crem, coquinho-azedo, carrapicho-agulha, chichá, cambuí, cereja-do-rio-grande, camu-camu, caju-do-cerrado, cajá, cambuci, cagaita, cacau, butiá, buriti, biribá, bacuri, bacupari, bacaba, araçá, aroeira-pimenteira arumbeva, araticum, amora-preta, algarrobo, guabiju e tarumã, banana (pacoba), gravatá, abricó, cajarana, cupuí, cutite, inajá, jambo, piquiá, taperebá, gabioba
Folhosas	jambu, urtiga, taioba, peperomia, ora-pro-nobis, mini-pepininho, chicória-paraense/chicória-do-pará/coentrão, erva-mate, beldroega, bredo, bertalha, espinafre-d'água, maxixe-do-reino, quiabo-de-metro
Cereais	milho
Raízes e tubérculos	mandioca (brava/amarga e aipim/doce), batata-doce, inhame da terra (tayá), cará (grande, pequeno, branco, roxo), mangarito, ariá, cará-de-espinho, cará-amazônico, inhame-roxo, jacatupé
Oleaginosas	castanha-do-pará, baru, amendoim, puxuri, licuri, gueroba, babaçu, castanha-de-galinha, castanha-de-caju, castanha-de-cutia, pinheiro-brasileiro, pinhão
Legumes	milho (vermelho, amarelo, branco, de espiga pequena e pipoca), abóboras (vermelhas, pretas, de pescoço e de cabeça redonda), palmito
Carnes e ovos	veado-mateiro, cervo-do-pantanal, bugio, gambá, porco-do-mato-queixada, anta, cutia, tapiti, capivara, mico, paca, jaguatirica, mão-pelada, ratão-do-banhado, içá (formiga tanajura), cobras, larvas, moluscos, crustáceos, marreca, garças, jaburu, tahã, uru, jacu, jacutinga, colhereiro, ouriço-cacheiro, zorrinho, perdizes, corvina-do-rio, bagre, tartaruga aquática, jacaré, lagarto, aracuã, papagaio, pomba, tatu

Leguminosas	fava, feijões (pintados, vermelhos, amarelos, arbustivos), amendoim
Leite e derivados	...

Fonte: Construção das autoras (2025), baseado na Portaria Interministerial MAPA/MMA nº10 de 21 de Julho de 2021; BRASIL, Ministério da Saúde (2015); Cascudo (1983) e Schmitz; Gazzaneo (1991).

Diante da necessidade de resgatar e integrar os saberes (alimentos e práticas) alimentares tradicionais no cotidiano, a merenda escolar pode ser uma possibilidade importante como ferramenta de decolonialidade alimentar e de resistência institucionalizada.

### 3.4 A DECOLONIALIDADE NA MERENDA ESCOLAR: PRIMEIRA REFLEXÃO

Entre 1889 e 1930, o Brasil continha uma riqueza à base de sua exploração, sendo inserido no mercado internacional com vendas de produtos agrícolas como o café, algodão e açúcar, em troca de produtos britânicos ou franceses. Nos países do Hemisfério Norte, havia uma economia que liderava o avanço tecnológico e a formação da divisão internacional do trabalho, explorando países colonizados para sustentar sua indústria, dando origem ao setor de mercado externo da economia colonial ao passo que a monoprodução se consolidava (Singer, 1974).

O produto mais exportado para os Estados Unidos (EUA) na década de 1970 era o café, mas as trocas comerciais eram desiguais. Em 1891, um acordo favoreceu a entrada de maquinarias, trigo e exportação de café, e em 1904, tarifas menores para produtos como leite condensado, trigo e frutas deram início à substituição de alimentos tradicionais pelos estrangeiros, refletindo uma dependência construída a partir de lógicas coloniais, desvalorizando sistemas alimentares locais (Singer, 1974).

Segundo Kassab (2019), em 1945 o trigo foi inserido na merenda escolar no Brasil por doações dos EUA, acarretando na queda do uso da mandioca. Embora essa ação tenha ajudado no combate à fome, culminou na dependência desse comércio com os EUA, pois para receber a doação, o Brasil tinha que continuar comprando este produto. A mandioca simboliza a identidade alimentar de povos originários, e sua retirada de espaços educativos significa enfraquecer o vínculo com a culinária tradicional. A decolonialidade propõe uma crítica a essas estratégias que

disfarçam dominação como ajuda, e defende a autonomia alimentar, o resgate das tradições e o fortalecimento da produção local.

Baseado em Singer (1974), a economia brasileira, pensando na exportação de alimentos como o café, a soja e a carne bovina, refletiu a evolução do modelo colonial. Atualmente o país não se caracteriza pela subordinação a potências mundiais para adquirir produtos manufaturados, mas necessita de melhor especialização de *commodities* e nas constantes mudanças dos preços internacionais, que tendem a aumentar devido às taxações norte-americanas do Governo Trump e das Guerras presentes no Oriente Médio, o que abre oportunidades para avançar na valorização de produtos nativos, principalmente alimentícios.

Para Botelho (2021), a colonialidade é a continuação da colonização no Estado Moderno, transformando indivíduos e territórios em bens privados. A soberania alimentar, além da luta de classe, oferece base para ir além da visão globalizada de mercado, se trata de criar um modelo sustentável que atenda as demandas alimentares em qualidade e quantidade ao estilo de vida de cada povo, transferindo aos camponeses o controle do seu território pela reforma agrária ou pela demarcação de terras dos povos originários, regionalizando e nacionalizando os sistemas alimentares em busca de enfraquecer e resistir ao agronegócio.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) trata-se de uma política pública, que visa diminuir a insegurança alimentar das crianças e adolescentes matriculados em todas as redes públicas nacionais, e tem como objetivo a formação de hábitos alimentares saudáveis, contendo princípios como manter os hábitos que fazem parte da cultura e da regionalidade (Chaves *et al.*, 2009).

O programa incentiva a produção e o consumo de alimentos regionais, promovendo uma alimentação diversificada e nutritiva para estudantes de escolas públicas. A valorização dos biomas brasileiros se faz importante pensando na transformação do sistema de produção, a fim de proteger a biodiversidade, a soberania alimentar e a identidade cultural diante de interesses comerciais que ameaçam a fauna e a flora (Cipriani; Barros; Gabriel, 2023).

O PNAE, ao prever a oferta de alimentos regionais, oferece uma oportunidade para a decolonialidade alimentar, no entanto, a prática ainda está aquém do que a legislação preconiza, o que indica a necessidade de uma reflexão crítica por parte dos gestores do programa e de nutricionistas (Chaves *et al.*, 2009).

De acordo com De Almeida (2023), a decolonialidade no contexto escolar se manifesta na valorização dos saberes populares como estratégia de resistência e afirmação identitária. Ao considerar que a alimentação é parte destes processos, a inclusão de práticas alimentares tradicionais na merenda escolar pode ser interpretada como um ato de enfrentamento à colonialidade do saber e do poder.

A alimentação imposta pelo capitalismo, excessiva em carnes, laticínios e ultraprocessados de modo geral pode contribuir significativamente para o desenvolvimento de doenças crônicas, insegurança alimentar e danos ambientais. Em contrapartida, a agricultura familiar e os povos originários promovem diversidade alimentar com práticas sustentáveis, preservando a biodiversidade e combatendo a fome (Nascimento, 2024). O Brasil, país de maior biodiversidade mundial, possui ampla possibilidade para a alimentação, entretanto, ainda predomina a monocultura de espécies estrangeiras para exportação.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) representa uma das mais antigas e abrangentes políticas públicas de segurança alimentar no Brasil, garantindo o direito humano à alimentação adequada de milhões de estudantes da educação básica. Segundo Belik (2012), o programa desempenha papel estratégico na promoção da segurança alimentar ao assegurar refeições regulares e nutricionalmente balanceadas, respeitando as particularidades culturais e regionais dos alimentos. Além disso, ao articular ações de educação alimentar e nutricional, o PNAE contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, o que é essencial para a prevenção de doenças crônicas e para o fortalecimento da saúde coletiva.

Outro aspecto fundamental do PNAE é sua contribuição para a soberania alimentar, especialmente a partir da Lei n. 11.947/2009, que determina que no mínimo 30% dos recursos do programa sejam utilizados na compra de alimentos da agricultura familiar. Como aponta Schneider (2016), essa medida fortalece os circuitos locais de produção e consumo, valoriza a produção de alimentos tradicionais e nativos, e favorece a autonomia das comunidades no que diz respeito às suas escolhas alimentares. Nesse sentido, o PNAE não apenas alimenta estudantes, mas também impulsiona economias locais, protege a biodiversidade agrícola e promove a resistência à padronização alimentar imposta por lógicas industriais e globalizadas.

A valorização de alimentos nativos, vinculados aos biomas brasileiros e aos saberes tradicionais, é uma estratégia promissora para fortalecer tanto a soberania alimentar quanto o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Ao incorporar esses alimentos no PNAE por meio da aquisição direta da agricultura familiar, o Estado não apenas promove diversidade nutricional e respeito à cultura alimentar local, mas também atua na preservação ambiental e no incentivo à produção sustentável.

Conforme argumentam Cardoso et al. (2021), o reconhecimento e o uso de espécies nativas nos cardápios escolares podem contribuir para o resgate de práticas alimentares historicamente marginalizadas, fortalecendo a identidade cultural dos territórios e ampliando a autonomia dos povos sobre sua alimentação. Dessa forma, o PNAE torna-se um instrumento de resistência à homogeneização dos hábitos alimentares e um promotor ativo da diversidade sociocultural e agroecológica brasileira.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao investigar a possibilidade da decolonialidade na alimentação brasileira, por meio da identificação de práticas e alimentos nativos em contraposição aos alimentos introduzidos durante e após a colonização, observou-se que as práticas alimentares brasileiras foram construídas a partir de uma complexa intersecção entre culturas indígenas, africanas e europeias, marcado por desigualdades e apagamentos históricos. A alimentação no Brasil se revela, além de necessidade fisiológica, uma prática simbólica, carregada de memória, resistência e identidade coletiva.

Esta pesquisa evidenciou que as práticas alimentares dos povos indígenas e africanos contribuíram categoricamente para a formação da base alimentar do Brasil, ainda que tenham sido silenciados pela lógica colonial da monocultura, exploração e padronização de hábitos, processos estes que persistem até os dias atuais e afeta diretamente a busca pela soberania alimentar.

Ao resgatar os alimentos nativos (Quadro 1), é possível compreender a riqueza da biodiversidade brasileira e a importância de valorizá-la frente aos desafios da globalização e da industrialização alimentar. A decolonialidade, neste contexto, sugere um caminho para o resgate dos saberes alimentares invisibilizados, que podem ser uma forma de resistência. Este processo requer a implementação de políticas públicas comprometidas com a diversidade cultural, por meio do fortalecimento da agricultura familiar e da valorização dos alimentos por bioma, que representam uma alternativa à dependência de insumos industrializados e à homogeneização alimentar.

Além disso, a oferta de alimentos regionais pelo PNAE é fundamental para a promoção de práticas alimentares equitativas, nutritivas e culturalmente alinhadas, considerando que a escola é um espaço estratégico na formação de hábitos alimentares que podem refletir e valorizar a diversidade cultural desde a infância. O PNAE pode apoiar a agricultura familiar, e perceber os alimentos por biomas e sua cultura regional, atendendo aos objetivos do desenvolvimento sustentável, estimulando o processo de decolonialidade, garantindo a resistência da cultura e que é um dos princípios da Educação Alimentar e Nutricional.

A cozinha brasileira, embora diversa, é também reflexo das hierarquias étnico-sociais herdadas da colonização. Reformular esse sistema implica romper

com a lógica dominante do agronegócio, fortalecer os territórios e reconhecer o papel dos agricultores familiares e dos povos originários na preservação da biodiversidade.

Pode-se considerar, portanto, que a decolonialidade na alimentação brasileira é não apenas possível, mas também necessária, e exige uma mobilização coletiva comprometida com o reconhecimento da pluralidade cultural, a desconstrução dos padrões alimentares impostos e o fortalecimento das identidades alimentares do país, garantindo aos diferentes populacionais o direito a modos de comer conectados às suas raízes culturais.

Essa temática da decolonialidade, vem sendo estudada, mas é um conceito que deve ser melhorado e trabalhado em novas pesquisas científicas buscando responder algumas lacunas, tais como: a) quais elementos de resistência ao colonialismo estão aplicados à práticas alimentares invisibilizadas? b) Como foi a trajetória do PNAE ao longo dos anos, verificando a presença, ou ausência, de ações e práticas que fortaleçam o movimento da decolonialidade? c) considerando a implantação da cesta básica no Brasil com sua lista de alimentos, e sua trajetória até os dias atuais, é possível verificar se existiu alguma forma de resistência para manutenção de alimentos nativos no que diz respeito ao conceito de decolonialidade?

## REFERÊNCIAS

AMARAL, Sharyse Piroupo do. **História do negro no Brasil: módulo 2**. Brasília: Ministério da Educação. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade; Salvador: Centro de Estudos Afro Orientais, 2011. 114 p. il. ISBN 978-85-88070-10-3. Disponível em: [https://biblioteca.clacso.edu.ar/Brasil/ceao-ufba/20170829034517/pdf\\_242.pdf](https://biblioteca.clacso.edu.ar/Brasil/ceao-ufba/20170829034517/pdf_242.pdf)  
Acesso em: 12 dez. 2024

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e Cultura, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun. 2008.  
ASSIS, Wendell Ficher Teixeira. **Do colonialismo à colonialidade: expropriação territorial na periferia do capitalismo**. Caderno CRH, Salvador, v. 27, n. 72, set. 2014.

AVILA, Milena Abreu. **Colonialidade e Decolonialidade: você conhece esses conceitos?** Politize, 2021. Disponível em: <https://www.politize.com.br/colonialidade-e-decolonialidade/>. Acesso em: nov. 2024.

BALLESTRIN, Luciana. **América Latina e o giro decolonial**. Revista Brasileira de Ciência Política, n. 11, p. 89–117, ago. 2013.

BARBIERI, Rosa Lía. **A diversidade de abóboras no Brasil e sua relação histórica com a cultura**. Slow Food Brasil, 2012.

BELIK, Walter. **O Programa Nacional de Alimentação Escolar e a segurança alimentar e nutricional no Brasil**. Estudos Avançados, São Paulo, v. 26, n. 75, p. 71-84, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-40142012000100006>. Acesso em: 7 jul. 2025.

BOTELHO, Tiago Resende. **A Soberania alimentar como luta decolonial e territorial**. Revista Culturas Jurídicas, v. 8, n. 20, p. 106–123, 2021.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm). Acesso em: 6 jul. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Ministério do Meio Ambiente. **Portaria Interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 22 jul. 2021. Disponível em: <https://in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-interministerial-mapa/mma-n-10-de-21-de-julho-de-2021-333502918>. Acesso em: 1 abr. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015**. Disponível em:

[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos\\_regionais\\_brasileiros\\_2ed.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf). Acesso em: 21 fev. 2025.

CARDOSO, Mireia et al. **O papel da alimentação escolar no resgate e valorização da sociobiodiversidade alimentar brasileira**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 34, e200187, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1678-9865202134e200187>. Acesso em: 7 jul. 2025.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Livraria Itatiaia Editora; Universidade de São Paulo, 1983.

CARVALHO, José Carlos de Paula. **Etnocentrismo: inconsciente, imaginário e preconceito no universo das organizações educativas**. Interface, Botucatu, 1997. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1414-32831997000200014>. acesso em: 09 jul. 2025.

CHAVES, Lorena Gonçalves. *et. al.* **O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 22, p. 857-866, 2009.

CIPRIANI, Débora Cristina; BARROS, Ana Carolina Alencar; GABRIEL, Cristine Garcia. **Alimentos e preparações culinárias regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar brasileira: uma revisão integrativa**. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, SP, v. 30, p. e023017, 2023.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. **Olhares antropológicos sobre a alimentação**. In: CANESQUI Ana Maria, GARCIA Rosa Wanda Diez, (org.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, p. 83–103. 2005.

DARIVA, B. G.; BATTESTIN, C.; DE LIMA, B. H. **O pensamento de Aníbal Quijano e Enrique Dussel: crítica à Modernidade como aporte decolonial**. Cadernos Cajuína, v. 7, n. 2, e227203, 2022.

DE ALMEIDA, Sandra Rejane Viana. **Práticas escolares na educação escolar indígena: decolonialidade de saberes**. Revista Cocar, Belém, ed. esp., n. 22, p. 1–19, 2023. Disponível em: <https://periodicos.uepa.br/index.php/cocar/article/view/6937>. Acesso em: 10 mar. 2025.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha Inzoneira**. São Paulo: Fósforo, 2021.

DUARTE, B. M.; RIBEIRO, R. G. T.; GOMES, L. C. **Um olhar sobre as contribuições dos povos indígenas e africanos para a cultura alimentícia brasileira: uma proposta para o ensino de Ciências**. Olhar de Professor, v.25, p. 1-19, 2022. Disponível em: <https://periodicos.uems.br/index.php/olharprofe>. Acesso em: 2 maio 2025.

FEITOSA, Vanessa Houtet; CARVALHO, Laura Estela Madeira de; CUNHA, Diego de Oliveira da. **Decolonialidade na economia brasileira: à luz de Maria da**

**Conceição Tavares.** In: ENCONTRO NACIONAL DE ECONOMIA POLÍTICA, 23., 2018, Rio de Janeiro. Anais [...]. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Economia Política, 2018. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/337230162>. Acesso em: 31 maio 2025.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** 2. ed. 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal.** 51. ed. São Paulo: Global, 2006.

GABRIELA, Lucia. **Alimentação decolonial: você sabe o que é?** Sustentarea da FSP USP, São Paulo, 18 out. 2023. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2023/10/18/alimentacao-decolonial-voce-sabe-o-que-e/#:~:text=Decolonizar%20a%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20%C3%A9%20valorizar,e%20saberes%20dos%20povos%20origin%C3%A1rios>. Acesso em: 11 maio 2025.

KASSAB, Mailto. **A trigo-dependência e sua estranha história.** Ciência da Política & Vice-Versa. 11 abr. 2019. Disponível em: <https://unicamp.br/unicamp/ju/artigos/reginaldo-correa-de-moraes/trigo-dependencia-e-sua-estranha-historia/#:~:text=Para%20produzir%20resultados%20'virtuosos'%E2%80%9D%2C,seguisse%20comprando%20as%20X%20toneladas>. Acesso em: 29 maio 2025.

LEITE, M. S. **Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena.** In: BARROS, D. C.; SILVA, D. O.; GUGELMIN, S. Â. (org.). Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, v. 1. p. 180-210. 2007.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira.** Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, p. 73–93. 2004.

MAIA, F. J. F.; FARIAS, M. H. V. de. **Colonialidade do poder: a formação do eurocentrismo como padrão de poder mundial por meio da colonização da América.** Interações (Campo Grande), v. 21, n. 3, p. 577–596, jul. 2020.

MARQUES, Gabriel Lisboa. **O processo de popularização e preservação das PANC na contemporaneidade e sua importância histórica e cultural.** Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, p. 45-54, 2020.

MENEZES, Paulo Petersen de. **Soberania alimentar: uma luta política pela democratização dos sistemas alimentares.** In: MALUF, Renato Sérgio; SANTAREM, Helena. (Org.). *Segurança alimentar e nutricional: debates e interfaces.* Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007. p. 85–101.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira.** Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 5 maio 2025.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 16, n. 47, out. 2001.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. **Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional**. Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, p. 1-10. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010. Acesso em: 11 maio 2025.

NASCIMENTO, Aline Simonetto do. *et al.* **Flora Brasileira: Segurança Alimentar e Nutricional Aliada a Preservação da Biodiversidade**. International Journal of Environmental Resilience Research and Science, v. 6, n. 1. 2024.

QUINTERO, Pablo; FIGUEIRA, Patricia; ELIZALDE, Paz Concha. **Uma breve história dos estudos decoloniais**. In: MASP; AFTERALL. Arte e descolonização. São Paulo: Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand, 2019. Disponível em: [http://www.revistakula.com.ar/wp-content/uploads/2014/02/KULA6\\_1\\_GESCO.pdf](http://www.revistakula.com.ar/wp-content/uploads/2014/02/KULA6_1_GESCO.pdf). Acesso em: 31 maio 2025.

RANIERI, Guilherme Reis. **Guia prático de PANC: plantas alimentícias não convencionais**. São Paulo: Instituto Kairós, 2017.

RODRIGUES, R. A. C.; DE OLIVEIRA, F. P.; DOS SANTOS, R. A. **Transição nutricional e epidemiológica em comunidades tradicionais da Amazônia brasileira**. Brazilian Journal of Development, v. 6, n. 3, p. 11290-11305, 2020. Acesso em: 10 maio 2025.

SANTOS, Fábio Rodrigo dos. **Práticas alimentares em Ilha de Maré, Salvador, Bahia**. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (org.). Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura, p. 17-36. Salvador: EDUFBA, 2008.

SCHMITZ, P. I.; GAZZANEO, M. **O que comia o guarani pré-colonial**. Revista de Arqueologia, v.6, p. 89-105, 1991.

SCHNEIDER, Sérgio. **Alimentação, agricultura e saúde: relações sociais e a construção da soberania alimentar**. In: GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sérgio (org.). *Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil*. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2016. p. 241-265.

SINGER, Paul. **O Brasil no contexto do capitalismo internacional 1889-1930**. Revista Mexicana de Sociologia, 1974.

SONATI, Jaqueline G.; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleiliane de C. **Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas**. Qualidade de vida e cultura alimentar, v. 1, p. 176, 2009.

TEMPASS, M. C. **Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização**. Revista Eletrônica Interações Sociais, v. 3, n. 2, p. 62-81, 2020.

WOORTMANN, Ellen F. **A comida como linguagem**. Revista AntHropológicas, Goiânia, v.11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.