

## PRÁTICAS ALIMENTARES E CULTURA: UMA REVISÃO NARRATIVA SOBRE IDENTIDADE E DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS

Maryane Mendes Batista <sup>1</sup>  
Kamila Vitoria Moura Rodrigues <sup>1</sup>  
Caciane Queiroz Rosa Mendes <sup>1</sup>  
Jhenniffer de Magalhães Ferreira <sup>1</sup>  
Ananda Nunes Pereira <sup>2</sup>  
Isabela Queiroz Perígo Lopes <sup>3</sup>  
Kênia Pereira Lemos Bastos <sup>4</sup>

kenialemosnutricao@gmail.com

**ÁREA DO CONHECIMENTO:** Ciências da Saúde

**PALAVRAS-CHAVE:** cultura alimentar; práticas alimentares; identidade; saberes tradicionais; políticas públicas.

### 1 INTRODUÇÃO

A alimentação ultrapassa o papel de necessidade biológica ao se afirmar como prática cultural fundamental na construção de identidades sociais, permeada por símbolos, memórias e tradições, como aponta Gusmão (2023). No Brasil, os hábitos alimentares refletem não apenas a diversidade cultural, mas também as desigualdades sociais que ainda persistem. Esse cenário é evidenciado por Salles-Costa *et al.* (2023), que analisaram a evolução da segurança alimentar no país entre 2004 e 2022, mostrando como fatores socioeconômicos impactam o acesso à alimentação de qualidade. Nesse contexto, o Guia Alimentar para a População Brasileira reforça a valorização de tradições locais e da comensalidade como práticas culturais promotoras de saúde (Brasil, 2014). De forma complementar, estudos recentes demonstram que iniciativas voltadas ao reconhecimento dos saberes tradicionais comprovam seu valor para a conservação da biodiversidade e da diversidade cultural, pavimentando o caminho para sistemas alimentares mais sustentáveis e democráticos (Fontefrancesco *et al.*, 2024). Diante desse panorama, o presente estudo tem como objetivo revisar a produção científica recente sobre o papel da alimentação como expressão cultural e elemento constitutivo da identidade social no Brasil.

---

<sup>1</sup> Acadêmicas do curso de Nutrição da Univértix.

<sup>2</sup> Nutricionista, Mestre em Ensino de Ciências da Saúde e do Ambiente. Responsável técnica do Programa de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Sericita e Rio Casca, professora do curso de Nutrição do Centro Universitário Vértice – Univértix, Matipó.

<sup>3</sup> Nutricionista, Mestre em Nutrição e Saúde. Nutricionista clínica da Unimed Vertente do Caparaó, professora do curso de Nutrição do Centro Universitário Vértice – Univértix, Matipó.

<sup>4</sup> Nutricionista, Especialista em Nutrição Clínico Esportiva e Alimentação Escolar. Responsável técnica do Programa de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Matipó, professora e coordenadora do curso de Nutrição do Centro Universitário Vértice – Univértix, Matipó.

## 2 METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão narrativa, de caráter descritivo e exploratório, conforme Marconi e Lakatos (2017), que definem esse tipo de estudo como adequado para mapear e analisar criticamente a produção acadêmica sobre determinado tema. Foram consultadas as bases SciELO, PubMed e Google Acadêmico, utilizando os descritores “cultura alimentar”, “práticas alimentares”, “identidade”, “saberes tradicionais” e “políticas públicas”, combinados com os operadores booleanos AND e OR. Foram selecionados sete artigos científicos publicados entre 2020 e 2025, além de materiais complementares, como documentos institucionais, obras técnico-científicas e textos acadêmicos, que contribuíram para o embasamento conceitual e aprofundamento da análise. Todos os textos foram analisados de forma interpretativa, buscando identificar categorias relevantes à luz do tema proposto.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Gusmão (2023) destaca que o ato de comer conecta os indivíduos e os grupos a suas raízes culturais e históricas, evidenciando o papel central dos costumes alimentares na preservação da identidade coletiva. Complementando essa análise, Verthein e Amparo-Santos (2021) observaram que, embora o conceito de práticas socioculturais ligadas à alimentação esteja presente nos discursos institucionais, ele ainda não se consolida como prática efetiva de educação alimentar e nutricional, revelando um distanciamento entre teoria e prática. Nessa perspectiva, o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), reforça a necessidade de valorizar as práticas alimentares tradicionais e o ato coletivo de comer como parte da promoção da saúde. Em contrapartida, o conhecimento gastronômico tradicional, transmitido entre gerações, constitui patrimônio cultural ameaçado pela globalização e requer registro e valorização para sua preservação (Braun, 2022). De acordo com Rodrigues *et al.* (2021), arroz, feijão, café, pães, hortaliças e carne bovina permaneceram como principais itens consumidos pela população brasileira, sendo os seis itens mais consumidos em ambos os inquéritos. Entretanto, as análises de tendência indicam redução no consumo desses alimentos tradicionalmente presentes na dieta, especialmente arroz, feijão e carnes, e aumento no consumo de sanduíches, mostrando uma piora na qualidade da alimentação. Apesar disso, a combinação arroz com feijão permanece como elemento central da alimentação brasileira, reforçando vínculos simbólicos e culturais que atravessam gerações (EMBRAPA, 2021). Santos *et al.* (2022) analisaram em estudo, como os programas e políticas alimentares nacionais incorporam habilidades culinárias, como o preparo de alimentos tradicionais e a transmissão de saberes, como elementos que conectam alimentação adequada e cultura. Essas práticas fortalecem o papel simbólico e social dos processos culinários na formação da identidade alimentar nacional, reforçando a importância de manter vivos os hábitos tradicionais e os saberes transmitidos entre gerações.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A revisão realizada evidencia que modelos de produção e consumo de alimentos pautados na sustentabilidade estão intrinsecamente ligados à valorização da cultura alimentar e dos saberes tradicionais, expressões vivas da diversidade sociocultural dos povos. Os hábitos alimentares construídos ao longo da história não apenas promovem a garantia do direito humano à alimentação adequada, mas também sustentam modos de vida, identidades coletivas e formas de relação respeitosa com

o meio ambiente. Os estudos analisados demonstram que integrar esses saberes nas políticas públicas e programas alimentares é fundamental para o fortalecimento da soberania alimentar e para a superação das questões atuais, como a insegurança alimentar e as mudanças climáticas. Reconhecer a alimentação como dimensão simbólica e cultural, que carrega significados, afetos e tradições, é um passo essencial para a incorporação de sistemas alimentares mais justos, inclusivos e sustentáveis.

## REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: MS, 2014. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2e\\_d.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2e_d.pdf). Acesso em: 21 jul. 2025.

BRAUN, J. L. Saberes e fazeres: as memórias gastronômicas como patrimônios culturais de produtoras de feira. **Revista do Centro Universitário FACCAT**, Taquara, v. 1, n. 1, p. 1–15, 2022. Disponível em: <https://www2.faccat.br/portal/sites/default/files/Saberes%20e%20Fazeres.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2025.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Arroz e feijão: tradição e segurança alimentar**. Carlos Magri Ferreira; José Alexandre Freitas Barrigossi (Ed.). Brasília, DF: Embrapa, 2015. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1033502/arroz-e-feijao-tradicao-e-seguranca-alimentar>. Acesso em: 25 jul. 2025.

FONTEFRANCESCO, M. F.; VANDEBROEK, I.; PIERONI, A. Editorial: Traditional knowledge in food activism and governance. **Frontiers in Sustainable Food Systems**, v. 7, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1243322>. Acesso em: 25 jul. 2025.

GUSMÃO, L. S. **Transformações do comer: relações entre culinária, consumo e saúde**. 2023. Tese (Doutorado em Memória, Linguagem e Sociedade) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista, 2023. Disponível em: <https://www2.uesb.br/ppg/ppgmis/wp-content/uploads/2024/03/Tese-deLa%C3%ADs-Silveira-Gusm%C3%A3o-1.pdf>. Acesso em: 21 jul. 2025.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017. Disponível em: [https://ia804601.us.archive.org/7/items/Fundamentos\\_de\\_metodologia\\_cientfica\\_8\\_ed\\_-\\_www.meulivro.biz/Fundamentos\\_de\\_metodologia\\_cientfica\\_8\\_ed\\_-\\_www.meulivro.biz.pdf](https://ia804601.us.archive.org/7/items/Fundamentos_de_metodologia_cientfica_8_ed_-_www.meulivro.biz/Fundamentos_de_metodologia_cientfica_8_ed_-_www.meulivro.biz.pdf). Acesso em: 21 jul. 2025.

RODRIGUES, R. M.; SOUZA, A. M.; BEZERRA, I. N.; PEREIRA, R. A.; YOKOO, E. M.; SICHIERI, R. Evolução dos alimentos mais consumidos no Brasil entre 2008–2009 e 2017–2018. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 55, supl. 1, art. 4s, 2021.

Disponível em: <https://www.scielo.org/article/rsp/2021.v55suppl1/4s/pt/>. Acesso em: 25 jul. 2025.

SANTOS, L. dos; SLATER, B.; CABRAL, C. da S.; RUSSO, G. C.; TEIXEIRA, A. R. Habilidades culinárias nas políticas públicas brasileiras de alimentação adequada e saudável. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 12, p. 4695–4704, 2022. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/ng53yPfqBZqdVMqftFw9TbR/>. Acesso em: 21 jul. 2025.

SALLES-COSTA, R.; SEGALL-CORRÊA, A. M.; ALEXANDRE-WEISS, V. P.; PASQUIM, E. M.; PAULA, N. M. de; LIGNANI, J. B.; DELL GROSSI, M, E; ZIMMERMANN, S. A.; MEDEIROS, M. A. T. de; SANTOS, S. M. C. dos; MALUF, R. S. Rise and fall of household food security in Brazil, 2004 to 2022. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 39, n. 1, e00191122, 2023. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csp/2023.v39n1/e00191122/en/>. Acesso em: 21 jul. 2025.

VERTHEIN, U. P.; AMPARO-SANTOS, L. A noção de cultura alimentar em ações de educação alimentar e nutricional em escolas brasileiras: uma análise crítica. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 4, p. 1309-1318, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/QT7HPp8hdNyQ7hXfpTFYmxB/>. Acesso em: 21 jul. 2025.