



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Gerlienne Maria Farias dos Santos

**DOS ESTUDOS PARA A PAZ ÀS PRÁTICAS GASTRONÔMICAS: UMA NOVA
POSSIBILIDADE PARA A DISSEMINAÇÃO DE UMA CULTURA PARA A PAZ**

JOÃO PESSOA - PB
2020

GERLIENNE MARIA FARIAS DOS SANTOS

**DOS ESTUDOS PARA A PAZ ÀS PRÁTICAS GASTRONÔMICAS: UMA NOVA
POSSIBILIDADE PARA A DISSEMINAÇÃO DE UMA CULTURA PARA A PAZ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos
requisitos para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

ORIENTADOR: Prof.^a M.^a Karlla Karinne Gomes de Oliveira

**JOÃO PESSOA - PB
2020**

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

S237e Santos, Gerlienne Maria Farias Dos.

DOS ESTUDOS PARA A PAZ ÀS PRÁTICAS GASTRONÔMICAS: UMA
NOVA POSSIBILIDADE PARA A DISSEMINAÇÃO DE UMA CULTURA
PARA A PAZ / Gerlienne Maria Farias Dos Santos. - João
Pessoa, 2020.

36 f. : il.

Orientação: Karlla Karinne Gomes de Oliveira.
TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Gastronomia. 2. Estudos para a Paz. 3. Cultura de
Paz. 4. Inclusão social. 5. Projetos sociais. I.
Oliveira, Karlla Karinne Gomes de. II. Título.

UFPB/CTDR

CDU 641

GERLIENNE MARIA FARIAS DOS SANTOS

**DOS ESTUDOS PARA A PAZ ÀS PRÁTICAS GASTRONÔMICAS: UMA NOVA
POSSIBILIDADE PARA A DISSEMINAÇÃO DE UMA CULTURA PARA A PAZ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos
requisitos para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

APROVADA EM: 10/08/2020.

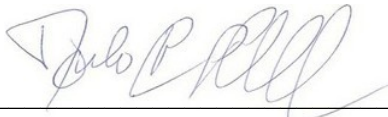
BANCA EXAMINADORA


Prof.ª Karinne Oliveira
Departamento de Gastronomia-UFPB
SIAPE 2316725

Orientadora: Prof.ª M.ª Karlla Karinne Gomes de Oliveira



Examinador (a):



Examinador (a):

**JOÃO PESSOA - PB
2020**

Dos Estudos Para A Paz às Práticas Gastronômicas: Uma Nova Possibilidade Para A Disseminação De Uma Cultura Para A Paz

Gerlienne Maria Farias dos Santos

Resumo: A gastronomia como parte exponencial da cultura e estrutura de uma sociedade, possui um forte aspecto de pertencimento e reconhecimento identitário. E por abranger diversas funções dentro de uma comunidade, torna concebível a ampliação de sua prática como agente transformador, um ator de mudanças. É possível verificar sua atuação em diferentes projetos sociais, com finalidades que vão desde a inclusão social e o empoderamento, ao desenvolvimento de hábitos mais saudáveis e sustentáveis. Nos Estudos para a Paz, campo acadêmico independente e interdisciplinar, existem conceitos e estratégias que permitem analisar as práticas gastronômicas como possíveis agentes propagadores da paz. Já para práticas preventivas e restaurativas que, constituem direcionamentos para o tratamento de conflitos, buscando através do diálogo, comunicação, escuta, informação dentre outros princípios, estabelecer um espaço que os envolvidos possam chegar a uma resolução de forma pacífica; entretanto adaptações são possíveis a depender da realidade, pois os processos demonstram flexibilidade conceitual. Destarte, neste trabalho analisa-se o potencial da gastronomia como agente transformador, sob a ótica dos estudos para a paz, e a possível união entre as práticas gastronômicas e as preventivas e restaurativas, no intuito de catalisar e potencializar os impactos positivos sobre o meio de ação. Para isto foi realizado levantamento bibliográfico e análise de casos. Posto isto, o trabalho buscou levantar um debate entre as duas áreas acadêmicas, acentuando suas particularidades e oportunidades de uso em novas e criativas abordagens teóricas e práticas. Considerando-se por fim que o trabalho trouxe resultados efetivos para o tema proposto, visto, através do levantamento de dados, uma visível escassez sobre a atuação conjunta desses temas, além de demonstrar a importância do uso das práticas como um meio para alcançar mudanças sociais positivas.

Palavras-chave: Gastronomia, Estudos para a Paz, Cultura de Paz, Inclusão social, Projetos sociais.

From Peace Studies to Gastronomic Practices: A New Possibility for the Dissemination of a Culture for Peace

Gerlienne Maria Farias dos Santos

Abstract: Gastronomy as an exponential part of the culture and structure of a society, has a strong aspect of belonging and identity recognition. And because it encompasses several functions within a community, it makes conceivable the expansion of its practice as a transforming agent, an actor of changes. It is possible to verify its performance in different social projects, with purposes ranging from social inclusion and empowerment, to the development of healthier and more sustainable habits. In Studies for Peace, an independent and interdisciplinary academic field, there are concepts and strategies that allow analyzing gastronomic practices as possible agents that promote peace. As for preventive and restorative practices that constitute guidelines for the treatment of negative conflicts, seeking through dialogue, communication, listening, information, among other principles, to establish a space for those involved to reach a peaceful resolution; however, adaptations are possible depending on the reality, as the processes demonstrate conceptual flexibility. Thus, in this work, the potential of gastronomy as a transformative agent is analyzed, from the perspective of studies for peace, and the possible union between gastronomic practices and preventive and restorative ones, in order to catalyze and enhance the positive impacts on the environment. of action. For this purpose, a bibliographic survey and case analysis were carried out. That said, the work sought to raise a debate between the two academic areas, emphasizing their particularities and opportunities for use in new and creative theoretical and practical approaches. Finally, considering that the work brought effective results to the proposed theme, seen, through data collection, a visible scarcity about the joint performance of these themes, in addition to demonstrating the importance of using practices as a means to achieve social changes positive.

Keywords: Gastronomy, Peace Research, Culture of Peace, Social inclusion, Social projects.

Introdução

Os Estudos para a Paz, como disciplina independente surgiu no final de 1950, inicialmente, seu estudo era voltado para a compreensão dos conflitos bélicos/guerras. Entretanto no início dos anos 60, a inclusão de alguns conceitos possibilitou uma expansão no debate deste campo acadêmico, propiciando o ampliamto e a inclusão de diferentes e novos tópicos. Conceitos, teorias, estratégias dentre outros tópicos serão explanados, possibilitando iniciar um dialogo entre os campos acadêmicos. Desta forma, trazer alguns conceitos que podem ajudar na geração desse debate entre a gastronomia e os Estudos para a Paz se faz substancial. Alguns conceitos iniciais a serem abordados neste trabalho, respectivos aos estudos para a paz, é o da Justiça Restaurativa (JR), o *PeaceBuilding from Below*, a Cultura de Paz e a violência e suas camadas.

Na Justiça Restaurativa, devido sua flexibilidade conceitual, possibilita engloba diferentes procedimentos, este traz o ideário acerca das práticas preventivas e restaurativas, processos que visam o empoderamento, inclusão e tratamento de conflitos de forma pacifica, propiciando transformações sociais positivas (ZEHR, 2012); nos princípios do *PeaceBuilding from Below*, tem se por base a construção da paz a partir de baixo, semelhante à JR entende que a construção da paz deve emergir da própria comunidade, respeitando a realidade e as lideranças locais (RAMSBOTHAN, WOODHOUSE e MIAL, 2011); a Cultura de Paz, ideal que promove e busca a disseminação e o engajamento com valores e ações que favoreçam a paz e a não-violência, baseados em princípios pautados sobre a tolerância, respeito, igualdade, diversidade, diálogo dentre outros, este ideário vem em contraposição a cultura de violência/guerra (DISKIN, NOLETO, 2010); e a violência, em um sentido ampliado, vem com a definição de três níveis, que juntos formam o triângulo da violência, ciclo vicioso que reforça e mantém a violência (GALTUNG, 2003), e que pode ser transformado por meio do tratamento de conflitos. Além destes conceitos e teorias, outros que surjam e sejam pertinentes para a pesquisa, bem como movimentos e projetos, também podem ser analisados.

A gastronomia é parte essencial na cultura de uma civilização, tem caráter identitário e autônomo. Pelo forte aspecto de pertencimento que carrega, torna concebível sua utilização como agente transformador e emancipador, podendo ser aplicada nas mais diversas abordagens. É possível ver as práticas culinárias sendo adotadas como mecanismos de mudança, integração e inclusão social em diferentes projetos. Exemplos dessas atuações podem ser vistas em trabalhos buscando o empoderamento feminino, na capacitação de vítimas de violência doméstica, como no trabalho gastronômico com carne suína, desenvolvida no estado de Mato Grosso; a inclusão e

integração de jovens com Síndrome de Down, como no projeto *Down Cooking*, um dos projetos realizado pelo Instituto *Chefs Especiais*; a emancipação de jovens de periferias para que possam ter sua renda própria, como no projeto *Gastromotiva*, dentre outros que serão explanados no desenvolvimento do trabalho. (RAINERI, 2017; PRATA, 2016; GASTROMOTIVA, 2020). Dessa forma, considera-se que as práticas gastronômicas, como agente transformador, já possuem potencial para auxiliar no trabalho de minimizar os impactos negativos sofridos pelos que vivem em situação de vulnerabilidade socioeconômica, contudo, a possibilidade de associá-las a outras práticas, como as preventivas e restaurativas, pode ajudar e potencializar essa atuação e seus resultados.

Associar e combinar as práticas gastronômicas a outros mecanismos de empoderamento, emancipação, pacificação dentre outros, permite uma integração multidisciplinar, além do desenvolvimento e disseminação de novas e diferenciadas abordagens teóricas e práticas. Elas podem auxiliar na atuação de projetos e políticas sociais que buscam, através das técnicas de gastronomia, desenvolver um ambiente mais seguro, responsável e tratar questões como a violência na comunidade, bem como a inclusão e interação de diferentes grupos na sociedade e no mercado de trabalho.

Com o propósito de verificar como a gastronomia pode ser utilizada em práticas sociais que visam a diminuição dos impactos negativos gerados por estruturas sociais que impulsionam e intensificam a desigualdade, a violência e a exclusão social. Se faz necessário buscar medidas e políticas criativas e eficazes para a minimização e erradicação desses tipos de estruturas, fundamental para a construção de uma cultura de paz positiva e duradoura. Outros conceitos serão analisados, trabalhados e combinados para que se possa vislumbrar como as práticas gastronômicas podem ajudar nessa construção, no desenvolvimento e criação de uma consciência auxiliadora na prevenção e resolução de conflitos.

O questionamento pensado é, como os projetos e políticas que desenvolvem as práticas gastronômicas como mecanismo de empoderamento, inclusão social e para a diminuição da violência nas comunidades (periféricas, escolares e outras), podem ser vislumbradas sob a lógica da Cultura de Paz, e associadas as práticas preventivas e restaurativas. A hipótese é que alguns dos conceitos, teorias e práticas dos Estudos para a Paz podem servir como um possível catalisador e potencializador, no desenvolvimento da prática gastronômica como agente transformador e empoderador no trabalho com pessoas que estão em situação de vulnerabilidade socioeconômica, e que buscam minimizar os impactos negativos de estruturas físicas e culturais que reforçam a

violência e a desigualdade social. A justificativa vem da percepção do compartilhamento de ideais e valores similares aos buscados entre as temáticas propostas, considera-se que ambas se beneficiariam do debate estabelecido, além do fato dos trabalhos desenvolvidos dentro dessa temática serem escassos, demonstrando a importância de se iniciar um diálogo entre os campos de saberes, que permitem a elaboração de novas abordagens e conceituações. Os objetivos propostos são: apresentar alguns dos conceitos e práticas trabalhados nas investidas para a paz; entender como as práticas gastronômicas podem ser utilizadas como promovedores de empoderamento e inclusão, através da análise de casos existentes; e pensar na possibilidade de unir às práticas gastronômicas e às práticas preventivas e restaurativas, para uma ampliação de atuação e possíveis impactos positivos sobre as comunidades aplicadas.

Metodologia

O trabalho foi desenvolvido com base na metodologia tipo pesquisa bibliográfica. Foi realizado um levantamento teórico científico, uma revisão bibliográfica sobre os assuntos abordados. Sobre a temática referente aos Estudos para a Paz não houve, para esta pesquisa, complexidade em localização e exposição dos principais termos apresentados. Foi possível observar e analisar alguns dos valores, teorias, conceituação, história, práticas e políticas que embasam os Estudos Para a Paz, bem como sua relevância dentro do cenário acadêmico; para o tema gastronômico, foi realizado um levantamento científico sobre a Gastronomia e sua autonomia como parte exponencial da cultura de um povo, e sua capacidade como agente de transformação. No entanto, faz-se necessário expor a dificuldade referente a encontrar materiais que abordem os dois assuntos propostos aqui, juntos, sendo assim escasso de material científico. A Análise de Casos também será fonte metodológica para o desenvolvimento da pesquisa, sua utilização será dedicada aos projetos e políticas associadas às práticas gastronômicas/culinárias, sua adoção é de deveras importância para o entendimento dos processos da gastronomia como agente transformador. As plataformas utilizadas dentro do site Periódicos Capes foram *Web Of Science*, *Science Direct*, e a própria busca por assunto. Externo a este também foram utilizados o *Google Scholar*, livros, dissertações – por meio da Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações – sites e reportagens. Os descritores-chaves que nortearam a pesquisa foram: agente de transformação, Estudos para Paz/*Peace Research*, Cultura de Paz, Justiça Restaurativa, empoderamento/*empowerment*, inclusão social/*social inclusion*, projetos sociais/*social projects*, gastronomia/*gastronomy*. O material encontrado foi selecionado e analisado para sua utilização dentro deste trabalho.

Resultados e Discussão

Iniciando o diálogo: da Paz para a Gastronomia

Desde o seu surgimento no final de 1950 até os dias atuais os Estudos para a Paz demonstrou sua relevância como área acadêmica independente e interdisciplinar. Parte da ciência social, possui um forte viés político, e teve seu foco voltado para a compreensão de conflitos bélicos durante tempos. Compreender a dinâmica na qual se geravam as guerras e os conflitos violentos entre Estados, a fim de pensar soluções para evitá-las no futuro, era foco principal dos Estudos para a Paz no início do seu surgimento. No entanto, com os avanços nos debates e com a contribuição referencial do intelectual Johan Galtung, que ampliou e definiu conceitos significativos para as pesquisas sobre a paz, estas que nortearam as pesquisas durante as décadas seguintes (PUREZA, 2011).

Desta forma, inicialmente, a agenda tradicional para paz tinha por foco a Guerra – conflitos armados como objeto de estudo, agenda essa, que vai ao encontro com as teorias que fazem parte do *mainstream* das Relações Internacionais – área acadêmica que dentre muitos assuntos, estuda as relações entre os Estados e seus agentes no âmbito Internacional, e por isso possuía estreita relação com a esta área, e o objeto desta agenda.

Johan Galtung, intelectual referência no ampliamiento dos Estudos para a Paz, iniciou um debate, que gerou mudanças nessa agenda quando trouxe, nos primeiros anos da década de 60, o conceito de violência estrutural. Isso possibilitou ampliar o debate, e permitiu visualizar a perspectiva na qual se percebia o conceito da paz, vista como sendo, apenas, a ausência da guerra ou conflitos bélicos. Essa perspectiva “negativa”,

traduz uma concepção minimalista de paz, restrita à ausência das manifestações diretas e aparentes da violência, que corresponde não só à perspectiva compartilhada pelo realismo nas Relações Internacionais e pelos estudos estratégicos, mas também às perspectivas do senso comum e dos movimentos pacifistas, que geralmente enxergam a paz através das lentes do ativismo antiguerra (OLIVEIRA, 2017, p.155).

Que, apesar de importante ser seu tratamento e estudos, não elimina, reduz ou transformar as causas/raízes destes conflitos pois se dedicam “à compreensão das razões, causas, dinâmicas e formas de lidar com os efeitos diretos do conflito e da guerra” (OLIVEIRA, 2017, p.155), ou seja, na resolução e tratamento das manifestações diretas de violência (OLIVEIRA, 2017). De uma outra concepção, temos a perspectiva positiva, que abrange e permite agregar conceitos, métodos e

abordagens que promovem a integração entre as pessoas, e a partir disto a paz “não se define pela mera ausência da violência física e direta [...] mas se expande para além desse horizonte, a fim de abranger qualquer iniciativa afirmativa que promova a integração humana” (OLIVEIRA, 2017, p.155). Nesta perspectiva os conceitos e relações desenvolvidos por Galtung a partir da década de 60, são de extrema importância para o debate. Dos novos conceitos inseridos por Galtung houve compactuação e rejeição, por parte de outros investigadores (GLEDITSCH, NORDKVELLE, STRAND, 2013), o que gerou um debate significativo para os estudos para a paz. O desenvolvimento desta área, no decorrer dos anos, possibilitou a inclusão de novos tópicos, propiciando uma pluridisciplinaridade (BARRINHA, 2013), e a compreensão dos conflitos dentro de diferentes níveis, o “individual, o comunitário, o estatal e o internacional” (OLIVEIRA, 2017, p.154). A junção das duas perspectivas trazidas por Galtung, segundo Oliveira, possibilitou trabalhar com diversificados temas como:

diplomacia, negociação, mediação e outros instrumentos de gestão e resolução de conflitos; papel das organizações internacionais e do direito internacional na contenção da guerra; desarmamento e controle de armas, especialmente de armas nucleares, químicas e bacteriológicas; papel das organizações não-governamentais e dos mecanismos não-oficiais na resolução de conflitos; e outras formas de contenção ou supressão da violência física e aparente (OLIVEIRA, 2017, p.155).

E mais,

relacionados aos direitos humanos; questões de gênero; desigualdades sociais e econômicas, desenvolvimento, redução da pobreza e combate à fome; bem-estar social; participação política; justiça social; transformações sociais não violentas; educação para a paz; reconstrução pós-conflito, reconciliação e justiça de transição; questões ambientais; pluralismo e diversidade cultural; diálogo e compreensão em todos os níveis, do interpessoal, ao intersocial, ao internacional (OLIVEIRA, 2017, p.156).

Para fim de definições, segundo Oliveira, os estudos para a paz, pode assim ser delineado como:

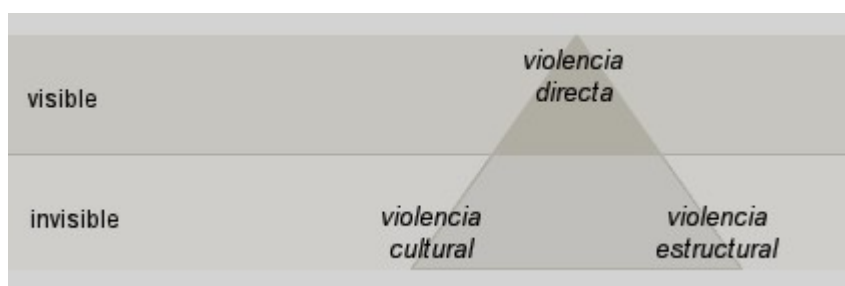
a área de pesquisa acadêmica que incorpora o compromisso mais claro e explícito com a não-violência e a organização pacífica das relações sociais nos níveis local, nacional, regional e internacional. Desde o seu surgimento como área disciplinar organizada, institucionalizada [...] os estudos da paz têm procurado demonstrar que a paz não é apenas um ideal utópico, ou um estado contingente eventualmente alcançado entre guerras inevitáveis, mas é um objeto de pesquisa acadêmica a ser estudado em seus próprios méritos e a ser colocado em prática através de políticas concretas. (OLIVEIRA, p. 149, 2017)

O debate iniciado e desenvolvido dentro dos Estudo para a Paz permite que se faça uma análise acerca de conceitos que estão intimamente relacionados com as estruturas de desigualdade social e econômica, injustiça social, violência dentre outros que promovem situações de

vulnerabilidade social e econômica em diferentes grupos sociais. Seus estudos constituem esforços teóricos que possibilitam entender os tipos de estruturas que permitem isso, e nos proporciona um norteamento para possíveis e novas abordagens que promovam uma eventual e potencial ruptura dessas estruturas. Seus tópicos oferecem margens a problematização de temas que estão em diferentes níveis, nos fornecendo “indicações relevantes para a compreensão das causas dos conflitos violentos e das condições para a paz” (OLIVEIRA, 2017, p. 149). Os Estudos para a Paz trazem para seu centro os assuntos e demandas impreteríveis e substanciais para a atualidade, “lida com algumas das questões mais urgentes e graves do nosso tempo, o que faz com que a relevância dessa área de pesquisa seja inquestionável” (OLIVEIRA, 2017, p. 149). Sendo assim, explorar e pensar temas como cultura de violência e cultura de paz dentre outros, se faz substancial para a construção da paz.

De acordo com Galtung (2003-2004), a dinâmica que gera a violência se configura através de três variáveis, que são pensadas e esquematizadas de modo que formem um triângulo, como na figura abaixo.

Figura 1 - Triângulo da violência de Galtung



Fonte: Galtung (2004)

Segundo o autor, tem-se três conceitos que devem ser considerados para entender a amplitude em que a violência é gerada, são: violência direta, violência estrutural e violência cultural. Destes três elementos, produzem consequências que podem ser visíveis e palpáveis, bem como o inverso. Assim sendo, para Galtung, a violência direta é aquela que pode ser vista, fica na ponta superior do triângulo, seria a consequência das outras duas, o ato de violência/agressão física ou verbal; a violência estrutural, está diretamente associada as estruturas sociais de um sistema, ela permite que elementos como a desigualdade social, o preconceito, a intolerância dentre outros, sejam intensificados e impulsionados, conduzindo a violência direta e a situações de vulnerabilidade socioeconômica; a violência cultural, junto ao conceito anterior, está presente no campo invisível e formam a base do triângulo, que por consequência são apresentadas como a causa da violência direta, ela está relacionada aos aspectos culturais de uma sociedade (como normas e

comportamentos) que dão a legitimidade para os atos de violência (AMARAL, 2015, p. 105-106; GALTUNG, 2003; 2004)

Ainda sobre a violência cultural, segundo Oliveira,

Essas manifestações simbólicas, que Galtung chama de violência cultural, atuam através de mecanismos sutis e indiretos, exercendo uma função importante na construção de identidades coletivas que podem contribuir para a estabilização de determinadas ordens sociais onde formas diretas e estruturais de violência são vistas como “normais” (1990). O racismo, o machismo, as superstições, os fundamentalismos religiosos, os nacionalismos, o militarismo, as ideologias, o colonialismo, a meritocracia, as etnias e outras construções simbólicas geralmente fundadas em relações binárias do tipo bom/ mau, escolhido/não escolhido, superior/inferior, amigo/inimigo ou racional/ emocional ilustram esse tipo de violência cultural, servindo como mecanismo de justificação ou legitimação de outras formas de violência direta e estrutural. (OLIVEIRA, 2017, p.159-160).

A dinâmica que esse esquema traz é tipo circular, gerando o que pode ser denominado como um ciclo vicioso, pois a medida que a violência direta é consequência da violência estrutural e cultura, também corrobora criando novas referências culturais e estruturas sociais de violência. Desta forma, como a violência, para Galtung, é construída e se desenvolve a partir das estruturas sociais e da cultura, então da mesma forma a paz deve ser gerada a partir delas, não tão somente a partir da mente humana (GALTUNG, 2004, p. 3). Assim sendo, a sugestão de Galtung, para iniciar a transformação dessa pirâmide da violência seria identificar as raízes que promovem isso e resolvê-las, reconstruindo o meio tratando os impactos negativos gerados, e trabalhar na reconciliação e ação conjunta para solucionar as ofensas e conflitos que sucederem, através de práticas que prevaleçam as diretrizes para a construção da Cultura de paz e a não-violência ao invés da violência e da cultura de guerra (GALTUNG, 2004). Segundo Oliveira, a partir das obras de Galtung apresentadas em 1990, mais uma ideia é identificada a “que o conceito de paz seja definido não só em função da violência, mas também em função do conflito”, pois quando se considera que os conflitos são inerentes a natureza humana e as relações sociais, sendo assim inviável a sua negação e repressão “o autor pretende chamar a atenção para a necessidade de transformar as atitudes, comportamentos e contradições que estão na base dos conflitos sociais, a fim de que uma paz abrangente e sustentável seja alcançada.” (OLIVEIRA, 2017, p.162-163). Desta forma, nesta perspectiva, Galtung define a paz como “a transformação do conflito de forma criativa e não violenta” (GALTUNG, 1996, p. 9. Apud. OLIVEIRA, 2017) e sua “condição para a paz é o respeito mútuo, dignidade, igualdade, reciprocidade – tudo isso nas três áreas: espírito, mente e corpo; cultura, política e economia” (GALTUNG, 2003, p. 2). Este debate inicial ajuda a entender como a violência pode ser visualizada e como a construção da cultura de paz pode ser o caminho para transformação dessa dinâmica de violência.

A Cultura de Paz é definida, segundo Galtung, como a cultura que busca promover a paz entre os povos, ou seja, pode se idealizá-la como o engajamento com valores e ações que exaltem e favoreçam a união e responsabilidade entre os homens e mulheres e o meio ambiente, e a disseminação de princípios – como a tolerância, respeito, igualdade, diálogo dentre outros – que promovam a paz. Esse ideal vem em contraposição a cultura de violência ou cultura de guerra.

Em 1997, para o ano de 2000, as Nações Unidas declarou-o como o ano Internacional da Cultura de Paz, um ano depois proclamou a década de 2001 a 2010 como a década para a promoção deste ideal.

Década Internacional da Promoção da Cultura de Paz e Não Violência em Benefício das Crianças do Mundo a fim de reforçar o movimento global formado e apontando a UNESCO como agência líder para a Década, responsável por coordenar as atividades do sistema ONU e de outras organizações (DISKIN; NOLETO, 2010, p. 11).

A Unesco designada para ser a instituição responsável pela coordenação, suporte e promoção da Cultura de Paz e não violência. Sua premissa dispõe que, a educação, a ciência e a cultura são os canais de acesso e disseminação desse ideal para as comunidades. Documentos como Manifesto 2000 e o Relatório de Cultura de Paz, assinalam alguns dos princípios e os eixos que são difundidos pela Unesco, conforme quadro abaixo.

Quadro 1 – Princípios e eixos difundidos pela UNESCO

Manifesto 2000 (2000)	Declaração e Programa de Ação sobre uma Cultura de Paz (1999)
1. Respeitar a vida	1. Cultura de Paz através da Educação
2. Rejeitar a violência	2. Economia Sustentável e Desenvolvimento Social
3. Ser generoso	3. Compromisso com todos os Direitos Humanos
4. Ouvir para compreender	4. Equidade entre Gêneros
5. Preservar o planeta	5. Participação Democrática
6. Redescobrir a solidariedade	6. Compreensão - Tolerância - Solidariedade
	7. Comunicação Participativa e Livre Fluxo de Informação
	8. Paz e Segurança Internacional

Fonte: Adaptado de UNESCO (1999).

Além destes, há outros documentos que trazem informações relevantes sobre as investidas para a promoção da paz, como o Relatório Dellors, a Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural, a Declaração Universal dos Direitos Humanos dentre outros. Entretanto, nestes dois documentos citados, proclamam-se os princípios fundamentais e eixos que a Unesco se apoia. O Manifesto 2000 (1999), é um documento criado e assinado por personalidades ganhadoras do Prêmio Nobel da Paz e aberto para qualquer cidadão que queria assinar a fim de firmar seu comprometimento com este ideal. Já na Declaração e Programa de Ação sobre uma Cultura de Paz (1999) são apontados os oito eixos para a implementação de atividades, políticas e programas que coordenem as ações de instituições, governos e a própria Unesco, para promoção da cultura de paz (DISKIN, NOLETO, 2010, p. 34). Uma abordagem dos Estudos para a Paz que está em consonância com as ações promovidas pela Unesco, seria o *Peacebuilding from Below*.

O *Peacebuilding from Below* – uma estratégia revisada do conceito *Peacebuilding* – que visa a construção da paz, mas levando em consideração o local nas ações interventivas. Ou seja, as abordagens interventivas que visam construir a paz em um determinado local, deve levar em conta que estratégias de baixo para cima provêm um melhor suporte e receptividade pela comunidade, além do reconhecimento dos agentes locais e suas próprias dinâmicas para resolução de conflitos. Este ideário conduz ao empoderamento e emancipação da comunidade e seus habitantes, isto é, a atuação na resolução de problemas e conflitos devem vir dos próprios. Entretanto, a abordagem não nega a importância da ajuda externa. Todo o entrosamento das diferentes esferas é necessário na orientação da construção da paz e libertação da comunidade (RAMSBOTHAM, WOODHOUSE e MIAL, 2011). Este conceito, apesar de inicialmente, pensado para ser aplicado em cenários de comunidade pós-conflito, demonstra a importância da ideia de que o empoderamento do indivíduo e da comunidade, é fator primordial para a efetivação de uma iniciativa que busque a paz. O ato de empoderar e incluir socialmente uma pessoa o revela a causa, considerando sua participação e importância na tomada de decisões e na constituição de aspectos que influenciaram sua própria vida.

As práticas preventivas e restaurativas que serão trazidas através do modelo da Justiça Restaurativa, são medidas que trabalham com a comunidade local, em seu empoderamento, emancipação e inclusão diante dos conflitos que possam surgir, além de serem ações com destaque e relevância no cenário da construção de uma cultura de paz, desta forma acredita-se que suas abordagens podem ser utilizadas para esses fins. A Justiça restaurativa é uma abordagem teórica e prática, pode ser vista como uma contraposição ao modelo de Justiça Punitiva ou retributiva – sem se resumir a este tema, e suas raízes estão amparadas em rituais tribais de nativos neozelandeses

(ZEHR, 2012). Suas práticas reúnem procedimentos e ideais que vão ao encontro com princípios fundamentados e adotados pela cultura de paz, e apoiados pela própria Unesco (DISKIN, NOLETO, 2010).

Uma abordagem deveras adaptativa e flexível, e por isso pode ser considerada para diferentes níveis como local, regional, nacional e internacional, bem como em diferentes realidades, como ambientes escolares, por instituições interventivas na construção da paz em sociedades pós-conflito, no sistema penal (em complemento a este ou só), para o tratamento de casos leves (mas não necessariamente) e com jovens infratores. Pode-se definir os valores, princípios e procedimentos basilares das práticas restaurativas, entretanto “os modelos vigentes [...] não foram feitos para serem imitados à risca, mas precisam adaptarem-se às culturas e aos facilitadores, bem como ao contexto/tempo em que estão sendo vividos. Os círculos têm regras básicas claras, contudo, têm alguma flexibilidade”, e independente do termo utilizado para se referir as tais práticas circulares, é interessante não limitá-las, deixando claro a “amplitude de possibilidades sociais de tais práticas” (PELIZZOLI, 2014, p. 131-132).

Segundo Zehr (2012) e a resolução 2002/12 da ONU, a Justiça Restaurativa considera práticas restaurativas àquelas que visam tratar das consequências de um conflito, geralmente violento ou com potencial para se torna, dentro de uma comunidade, onde vítima, ofensor e todos que se sintam ofendidos de alguma forma ou tenham interesse podem participar ou solicitar as práticas, a fim de pensar coletivamente em propostas e meios de resolução, reparação das consequências oriundas da ofensa, e na restauração da comunidade (ZEHR, 2012). A Justiça Restaurativa prevê em primeiro caso a reparação das perdas causadas a vítima, e em segundo caso, a reabilitação e reinserção do ofensor a sociedade. Através do diálogo/comunicação, da informação e do controle dado aos participantes, as práticas restaurativas promovem o empoderamento dos envolvidos (VITTO, 2005). Tais práticas são uma opção para a transformação e resolução do conflito de forma pacífica, segundo Prudente (2010), ela permite também a promoção dos direitos humanos, a cidadania, democracia, inclusão social, a prevenção de conflitos e a paz social, além de proporcionar uma abordagem mais humanitária criando laços e removendo barreiras ancestrais que dificultam a construção da paz (PRUDENTE, 2010).

O modelo restaurativo de forma prática, a basilar, dispõem os indivíduos em círculo, onde permite que todos possam se ver e reconhecer o outro; possui um facilitador capacitado, que conduz, facilitando o diálogo; e o objeto da fala, o qual quem estiver com ele em mãos tem a vez de falar. O formato e dinâmica, segundo Pelizzoli, 2014) “têm potencial mágico de chegar ao centro de

equilíbrio do dar e receber, das trocas sociais, mostrando-se como um espaço transparente em que se dá a Abertura, o resgate da Pertença, a Participação, e a Responsabilização, sinônimos todos de inclusão” (PELIZZOLI, 2014, p. 142-143). Dos processos circulares, o círculo de diálogo ou restaurativo pode ser considerado uma técnica que além de restaurativa pode ser preventiva, no qual o estabelecimento de um espaço para o diálogo e escuta autêntica (PELIZZOLI, 2014), onde as angústias, as animosidades, adversidades, experiências (dentre outros) possam ser compartilhadas na tentativa de se construir relações benéficas e favoráveis a paz. Demonstrando potencial como mecanismos de conscientização, empoderamento, emancipação, comunicação, união comunitária e inclusão social. Tais práticas, além de outras que não foram citadas, focam e fazem parte do esforço para a redução, prevenção e transformação de conflitos e da violência, na busca da construção de uma cultura de paz sustentável, positiva e duradora.

Diversas podem ser as abordagens para aproximação e inserção desses instrumentos de prevenção de conflitos e violência, diferentes agentes podem ser utilizados para a transformação positiva de um meio, ainda mais os que possuem um sentimento de pertença, identidade e simbolismo para os indivíduos. E nesse aspecto associar e combinar as práticas gastronômicas a tais mecanismos de empoderamento, emancipação, pacificação, inclusão dentre outros, permitindo uma integração multidisciplinar, além do desenvolvimento e disseminação de novas e diferenciadas abordagens teóricas e práticas. Sendo assim considera-se aqui que “as práticas alimentares podem tornar-se um valioso elemento para a educação para a diferença e para a inclusão” (FRANZONI, 2016), pois “a voz da comida alude [...] ao potencial de mudança, uma vez que pode ser um meio para resolver conflitos” (FRANZONI, 2016, p. 1). Elas podem auxiliar na atuação de projetos e políticas sociais que buscam, através das práticas de gastronomia, junto aos conceitos e abordagens acima mencionados, desenvolver um ambiente mais seguro e responsável, e tratar questões de violência na comunidade, bem como a interação de diferentes grupos, ou seja, mobilizar indivíduos através das práticas gastronômicas para mudanças sociais significativas.

A gastronomia como parte exponencial da cultura de uma civilização, traz um forte aspecto de pertencimento e identitário para com o seu povo, dessa forma, percebê-la como uma possibilidade, a ser utilizada como agente emancipador e empoderador para os que vivem em situação de vulnerabilidade social e econômica se torna viável. Para compreender mecanismos e hábitos humanos o seu estudo torna-se essencial, através dele é possível conhecer e entender certos fenômenos, condutas e regulamentações de uma sociedade. Segundo Franzoni (2016) através dos hábitos e códigos alimentares os indivíduos afirmam “a sua identidade e pertença a um contexto social e cultural” (FRANZONI, 2016, p.1). O ato de se alimentar e todos os aspectos que envolvem

os alimentos, deixando em parte seu carácter biológico/fisiológico afastado, passam a ser expressões individuais e coletivas que se tornam símbolo de identidade para uma sociedade, através da repetição cotidiana (FRANZONI, 2016, p.1).

Sabe-se que seu estudo, para as questões sociais e antropológicas, auxilia na descoberta e entendimento de diferentes rituais étnicos e sociais, podendo ser utilizada em projetos que visam lidar, de um nível escolar, com uma educação para inclusão, fortalecimento, responsabilidade, diversidade, respeito, tolerância dentre outros, até para com políticas de inclusão, empoderamento, conscientização e emancipação de jovens, adultos e idosos. Sua atuação pode agir positivamente contra as consequências de manifestações e estruturas sociais que causam impactos negativos na sociedade.

De uma perspectiva antropológica e sociológica, segundo o estudo realizado por Franzoni, como um fator cultural, a gastronomia, alimentação ou hábitos alimentares envolve um conjunto de significados, desde a seleção dos alimentos, preparação, comida até o ato de comer, revela simbolismos, aspectos culturais, linguagens e muito da individualidade de cada pessoa, se demonstrando como “a fonte, a estrutura e a organização das relações sociais”. Pelo ato de comer se cria relações e laços sociais, ele “constitui-se como um ritual em que as relações entre os comensais são construídas ou consolidadas. Comer juntos fortalece os laços e cria vínculos entre os envolvidos” (FRANZONI, 2016, p. 6-7). Franzoni, discorre sobre os significados atrelados aos hábitos alimentares adquiridos socialmente

a alimentação pode ser considerada um facto social, pois contém em si um conjunto infinito de significados intimamente relacionados com a vida humana, pessoal e social. A comida é um elemento construído socialmente, uma vez que é precisamente dentro da sociedade que adquire valor (FRANZONI, 2016, p. 7)

Todo processo envolto na alimentação, transmite nossas vivências, valores, individualidades, os sentidos primários se tornam canal de acesso, e a linguagem cultural é expressada nos pratos, refeições, preparações (FRANZONI, 2016). Em sua análise, acerca do potencial da alimentação nas relações sociais, a autora cita como o ato de compartilhar o momento da alimentação com o outro favorece o abandono de “impulsos egoístas”, ajudando a superar, mesmo que momentaneamente, as diferenças existentes entre eles. Compartilhar o espaço e o alimento propicia e estimula o estabelecimento de relações e laços sociais. As práticas alimentares promovem um ambiente de integração e interação social e cultural, além de ser um espaço para propagação de conhecimento e valores (FRANZONI, 2016).

Ainda sobre a alimentação ou o ato de se alimentar que perpassa diversas esferas (biológica,

sociais, étnicos, econômicos dentre outros). Segundo Carneiro (2003)

[...] além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas [...] sobrecarregado de ideias [...] A distinção social pelo gosto, a construção dos papéis sexuais, as restrições e imposições dietéticas religiosas, as identidades étnicas, nacionais e regionais são todas perpassadas por regulamentações alimentares (CARNEIRO, p. 9, 2003)

A história da alimentação se tece junto a da humanidade, se misturando, desta forma se torna difícil separá-las: “A comida desempenha e sempre desempenhou um papel importante na história da humanidade. Existe um vínculo indissolúvel entre a vida humana e a alimentação, e é possível encontrar as raízes desta ligação desde os tempos antigos” (FRANZONI, 2016, p. 1).

A alimentação é parte da natureza humana, faz parte das necessidades fisiológicas, além de moldar o comportamento social e as relações interpessoais definindo “não só o que é ingerido, mas também quem ingere” (FRANZONI, 2016, p. 1). O estudo permite-nos visualizar a gastronomia como um agente multidisciplinar, da mesma forma que a alimentação deve e é vista “como um objeto de conhecimento da ciência” (CARNEIRO, p. 11, 2003). Seu estudo transcorre por diversas disciplinas e ganha diferentes enfoques.

[...] podem ser identificadas nos gostos diferenciados ou nas maneiras à mesa [...] os restaurantes podem ser analisados como espaços simbólicos, caracterizados como “teatros de comer” [...] A rotinização entediante da vida cotidiana provocada pela cultura do fast food, as flutuações dos horários das refeições e do simbolismo nelas investido, a constituição dos papéis sexuais e das diferenciações de gênero em torno da organização social da comida, especialmente por meio da feminização das tarefas da cozinha (CARNEIRO, p. 22, 2003)

Na citação acima mostra-se que a gastronomia pode ser identificada como uma constituinte fundamental do comportamento humano “as identidades étnicas e regionais revestem-se de diversos rituais gregários e alimentares” (CARNEIRO, p. 22, 2003). À vista disso, ela pode ser usada como um facilitador no estabelecimento de um diálogo entre as pessoas podendo promover e propagar “valores e cultura”, sendo assim considerada “uma poderosa ferramenta de comunicação” (FRANZONI, 2016, p. 3).

Segundo Soares e Bispo (2017) que, trazem em seu artigo a relação entre o aprendizado dentro da cozinha às práticas sociais e a estética organizacional, a ideia que a torna interessante para esta pesquisa é a de que o conhecimento pode ser adquirido através da prática, do viver, no utilizar dos sentidos primários e percepção dicotômica construída socialmente (ex: bom x ruim) a partir da interação social, pois “ao vivenciar o cotidiano de trabalho, o sujeito não faz uso apenas da

dimensão cognitiva, mas faz uso também de um tipo de conhecimento sensível, estético” (SOARES et al., 2017, p. 253). Desta forma, demonstrando o potencial da transmissão de conhecimento através das práticas da cozinha.

Como mecanismo de intervenção no campo da alimentação e nutrição Garcia e Castro (2011), discorrem sobre a culinária, seu reconhecimento como prática social, carregada de simbolismos e significados. Ela tem papel substancial para a organização social, com funções de “organizar a sociedade, introduzir responsabilidades, compartilhamentos e laços sociais” (GARCIA et al., 2011, p. 92). Legitimada como uma prática social, pode ser utilizada como uma estratégia educativa, proporcionando um “espaço criativo” para o desenvolvimento de atividades. Para os autores, a comida “tem a capacidade de reafirmação de pertencimento e de identidade, de transmissão de afeto e outros sentimentos” (GARCIA et al. 2011, p. 96), ela “é envolta de significados e simbolismos que fazem parte do imaginário social” (CASTRO et al. 2016, p. 19). Ademais, através dos relatos trazidos por Barbosa et al. (2020) é possível verificar que as práticas realizadas no projeto de extensão Gastronomia social no Jardim da Gente, que traremos novamente mais à frente, propiciou a aproximação entre os envolvidos, desenvolvendo um espaço no qual permitia, o compartilhamento e troca de vivência, o empoderamento, principalmente de mulheres, e o protagonismo dentre outros aspectos essenciais para superação de barreiras que promovem a vulnerabilidade socioeconômica (BARBOSA et al., 2020).

É interessante ressaltar que a utilização da alimentação, gastronomia, culinária em geral como mecanismo de intervenção para a redução de desigualdades sociais, combate à fome e a violência, emancipação, empoderamento dentre outros está intimamente relacionado com o campo da segurança alimentar. A garantia dos direitos a alimentação suficiente e de qualidade está diretamente associada a mecanismos que supram essas necessidades. Entretanto as garantias de tais direitos podem sofrer entraves, e diferentes situações podem gerar essa condição de insegurança alimentar, mas principalmente, as questões relacionadas as desigualdades sociais e econômicas favorecem essa condição (FRANZONI, 2016). Sendo assim, demais práticas, como as citadas anteriormente, que associadas as alimentares podem prover um aparato teórico e prático, são vistas aqui como abordagens interessantes para lidar com essas situações. A gastronomia, de acordo com o *Chef Atalla*, citado por Castro *et al.*, pode e “deve estar vinculada a uma visão muito particular que evoca as noções de cidadania e responsabilidade social” (CASTRO *et al.* 2016, p. 19).

Desta forma, é interessante pensar como inserir as práticas culinárias/gastronômicas dentro de um determinado contexto, respeitando as particularidades de cada realidade, e como elas podem

ser utilizadas como uma ferramenta de política doméstica para a construção da paz e no auxílio da manutenção da paz dentro das diferentes realidades.

Como citado anteriormente é possível verificar a utilização da gastronomia e suas práticas em projetos de cunho social. Alguns movimentos e projetos sociais que podemos citar seriam a Gastromotiva, o *Down Cooking* e a capacitação de mulheres vítimas de violência doméstica, as investidas na gastronomia como agente de mudança são muitas, e podem ser das mais diferenciadas abordagens e métodos. Como um projeto brasileiro de grande destaque temos a Gastromotiva, uma iniciativa do chefe David Hertz, criada em 2006, que têm por finalidade capacitar talentos com cursos gratuitos, promovendo a emancipação de jovens em situação de vulnerabilidade social e econômica, proporcionando a geração de renda própria. No *Down Cooking*, um projeto também criado em 2006, lançado na capital paulista inicialmente, pelo Instituto *Chefs Especiais*, que oferece, nesse e em outros projetos, cursos gratuitos para jovens com síndrome de *Down*, sob a perspectiva da integração social. As práticas culinárias também são vistas na aplicação do curso ‘possibilidades Gastronômicas com a Carne Suína’ de 2016, no Mato Grosso, e no projeto ‘Cozinha e Voz’ de 2017, em São Paulo, ambos voltados para as vítimas de violência doméstica, no último também com mulheres e homens transexuais em situação de vulnerabilidade socioeconômica, visam o empoderamento e emancipação feminina, e a qualificação para o mercado de trabalho (GASTROMOTIVA, 2020; REDE GLOBO, 2014; PRATA, 2016; OIT, 2018). Essas, e outras, investidas mostram que a gastronomia tem potencial como agente para mudanças sociais significativas. No próximo tópico traz-se um pouco mais sobre o projeto Gastromotiva, e outros dois, o projeto de extensão Gastronomia social no Jardim da Gente, e o Projeto Padaria Artesanal, numa análise sobre esses casos.

Gastronomia como agente transformador: na prática

É possível verificar a utilização da gastronomia e suas práticas em projetos e abordagens de cunho social. Essas iniciativas evidenciam o potencial que a gastronomia tem como agente transformador. Aqui traremos um pouco mais sobre os projetos acima mencionados, para que sirvam de referência e proporcionem a validação para a temática abordada, permitindo uma ampliação do conhecimento investigado.

Como primeiro caso, temos a organização da Gastromotiva, uma iniciativa do *Chef* de cozinha David Hertz, formado pela Faculdade SENAC Águas de São Pedro. O projeto objetiva capacitar indivíduos que estão em situação de vulnerabilidade socioeconômica, por meio de cursos

profissionalizantes na área de gastronomia e empreendedorismo, com o ideal de que a comida apresenta potencial para a mudança, tem a missão da inclusão por meio da Gastronomia Social, definida pela ONG por: “é equidade, integração e transformação humana. É utilizar a comida como ferramenta para a transformação social” (EQUIPE GASTROMOTIVA, 2018, p. 3). De acordo com Pinheiro e Silva (2018), a Gastromotiva é considerada uma OSCIP (Organização da Sociedade Civil de Interesse Público) e não possui fins lucrativos, foi criada em 2006, em seu formato inicial – um *buffet* social, logo em seguida surgiu a necessidade de um espaço maior promovendo assim sua primeira parceria com a Universidade Anhembi Morumbi (PINHEIRO *et al.*, 2018; GASTROMOTIVA, 2020). Com sua primeira sede em São Paulo, a organização se expandiu, isso possibilitou a replicação do projeto em outras cidades como Rio de Janeiro, atual sede, Curitiba e em outros países como México, África do Sul e El Salvador. A instituição conta com o suporte e custeio para a realização dos cursos, por meio de parcerias com empresas, instituições de ensino e fundações parceiras, além do apoio de outros *chefs* de cozinha conhecidos no mercado gastronômico. As inscrições para participar dos cursos são realizadas pelo site oficial, a seleção respeita os critérios estabelecidos para cada curso, na qual os selecionados passam por dinâmicas e entrevista.

Os cursos oferecidos são gratuitos, apresentam carga horária que, a depender do curso, varia de 80 a 285 horas, com uma metodologia teórico e prática. Atualmente estão disponíveis os seguintes cursos: Curso Profissionalizante em Cozinha; Empreenda: Faça a Venda; Curso Cozinheiro Profissional com Ênfase em Gastronomia (GASTROMOTIVA, 2020). Segundo relatório anual da Gastromotiva (2017), desde 2006 cerca de 3.500 pessoas foram capacitadas, mais de 100 mil educadas nutricionalmente, e mais de 128 mil quilos de alimentos, em boas condições para consumo, que iriam para o lixo, foram resgatados e transformados em refeições para mais de 191 mil pessoas em situação de rua (EQUIPE GASTROMOTIVA, 2017; GASTROMOTIVA, 2020). O índice de empregabilidade da ONG é de 80 por cento (%), os alunos formados são direcionados para instituições e restaurantes parceiros (PINHEIRO *et al.*, 2018).

Como já mencionado anteriormente, o projeto visa a redução das desigualdades sociais e a inclusão de pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, e vê na gastronomia social a solução ou o começo para mudanças significativas. É perceptível os resultados positivos que o projeto gera, e já no decorrer dos cursos os alunos têm a oportunidade de dar retorno e contribuir para a transformação na sua própria comunidade, fruto do aprendizado durante o curso, com o TAC (Trabalho de Ação nas Comunidades) atividade obrigatória do curso Profissionalizante em Cozinha,

os alunos desenvolvem um projeto no qual replicam o que aprenderam e se tornam multiplicadores em suas comunidades, compartilhando conhecimento e informação sobre gastronomia sustentável e social, para que outras ONGs, escolas e indivíduos possam colocar em prática este aprendizado. Dessa forma, os jovens incorporam os valores e princípios da organização e se empoderam como disseminadores de informação (EQUIPE GASTROMOTIVA, 2017, p. 23)

O curso “Cozinheiro Profissional com Ênfase em Gastronomia”, é realizado apenas no Rio de Janeiro, no espaço Refetorio Gastromotiva que produz diariamente refeições para cerca de 90 indivíduos em situação de rua. Já no curso “Empreenda: Faça a Venda” os alunos recebem suporte até seis meses após finalizar o curso e podem oferecer e “exibir seus produtos à nossa rede e ao público no Refetorio Gastromotiva, no Rio de Janeiro, ou em outras feiras parceiras nas cidades onde a Gastromotiva atua” (EQUIPE GASTROMOTIVA, 2017, p. 25).

Atualmente, a ONG está desenvolvendo um novo meio de atuação. Na tentativa de minimizar os impactos ocasionados pela pandemia do COVID-19, a organização atua como coletor de insumos que serão repassados para instituições e projetos parceiros, além desses, uma rede de alunos e ex-alunos têm-se formado, e uma nova forma de ação solidária, que está gerando emprego e possíveis empreendimentos, são as cozinhas comunitárias ou solidárias:

Por meio da rede de alunos, ex-alunos e parceiros, a Gastromotiva planejou também um modelo de cozinhas que possam atender populações em situação de insegurança alimentar. Cada cozinheiro usa a sua própria estrutura para produzir as refeições. Assim se inicia uma nova rede de empreendedorismo social. O projeto prevê a entrega de insumos, pagamento de salário e de custos operacionais como gás. A Gastromotiva envia alimentos, embalagens e ajuda a gerenciar toda a operação e logística de distribuição das refeições nas comunidades. Dentro do projeto, as cozinhas foram formatadas em três modelos: de grande, média e pequena capacidade, respectivamente para o fornecimento de 400, 200 e 100 refeições por semana (GASTROMOTIVA, 2020)

Através disto pode-se perceber que a ONG Gastromotiva apresenta um histórico com resultados positivos, a utilização da gastronomia como alternativa para a redução de questões sociais que inviabilizam o empoderamento, a segurança alimentar e o crescimento socioeconômica, dentre outros, neste caso mostrou-se uma opção factível para se empregar esforços a desenvolvê-la.

O seguinte caso é o Projeto de Extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente, essa ação extensionista está ligada a Universidade Federal do Ceará – UFC, atua desde 2010 na região do Grande Bom Jardim, em Fortaleza – Ceará. Região periférica, a cidade que comporta cinco bairros apresenta, segundo Barbosa et al. (2020), “índices preocupantes de violência” (BARBOSA *et al*, 2020). Este projeto, assim como o anterior, oferece cursos e oficinas gastronômicas gratuitas, teóricas e práticas, trabalhando com a “capacitação de jovens e adultos, por meio de cursos e

oficinas temáticas de gastronomia para a comunidade geral e do Grande Bom Jardim” e são ministradas pelos alunos do curso de gastronomia da UFC (BARBOSA et al., 2020, p. 3). O projeto tem parceria com a organização Movimento de Saúde Mental Comunitária, essa união interdisciplinar tem por objetivo “promover o equilíbrio e saúde mental, impacto social e comunitário das pessoas, bem como a profissionalização das mesmas” (BARBOSA et al., 2020, p.4). Há também uma parceria e alinhamento com o Centro Cultural do Bom Jardim (CCBJ), juntamente a esta, prega que as ações “para além da arte e cultura, sirvam de fortalecimento para o Bom Jardim, como um meio de desenvolvimento social e sustentável por meio de ações realizadas em conjunto com o bairro, a geração de renda e trabalho no mesmo” (Honório, 2014, apud. BARBOSA et al., 2020, p. 4).

O trabalho realizado por Barbosa et al. (2020) avalia os impactos gerados pelo projeto através de relatos, recolhidos de questionários aplicados aos participantes do projeto, ex-alunos e professores (alunos do curso de gastronomia). De acordo com os autores, através dos relatos é possível identificar carências, por exemplo na divulgação e estrutura pedagógica das ações e oficinas oferecidas; entretanto como pontos fortes, é demonstrada a importância expressada pelo tópico Boas Práticas e Manipulação dos Alimentos, e a aplicação de uma nova metodologia (fruto da parceria com o PACCE – Programa de Aprendizagem Cooperativa em Células) que permitiu um melhor entrosamento entre os participantes, as dinâmicas possibilitaram um momento de partilha, troca de experiências, acolhimento, conexão dentre outros, um espaço que propiciava e promovia o diálogo, escuta e a reflexão (BARBOSA *et al.*, 2020). Ao fim é possível verificar que o projeto de fato possibilitou uma real mudança para a comunidade participante, o empoderamento e protagonismo se fez presente em diversas narrativas, e, embora seu objetivo inicial seja guiado para a qualificação para o mercado de trabalho, acabou atingindo outras esferas, como a pessoal e social:

Ficou claro durante os relatos o quanto o programa foi uma oportunidade de transformação de forma mais íntima, de empoderamento, reconhecimento do protagonismo desses alunos dentro da comunidade, o poder de ser ouvido e dar voz, a melhora na autoestima dessas pessoas, desejo por algo que parecia tão distante para eles, recomeços, novas vivências, motivação para ingressar em um curso superior na área, busca por mais aperfeiçoamento, força, confiança e impacto como um todo (BARBOSA et al., 2020, p. 14)

Neste terceiro caso, verifica-se a atuação do Projeto Padaria Artesanal, implementado em 2001, projeto que a partir de uma perspectiva interdisciplinar, busca promover a inclusão social, econômica e política por meio da capacitação de pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a “Padaria Artesanal, uma política pública que busca viabilizar ações de inclusão produtiva com vistas à promoção da segurança alimentar e melhoria da qualidade de vida dessa

população” (VERGINELLI, 2014, p. 2).

Este projeto faz parte do programa do Fundo Social de Solidariedade do Estado de São Paulo (Fussesp), que vem com uma proposta de “qualificar e impulsionar a economia doméstica por meio de políticas de oportunidades da Padaria Cidadã, capacitando e incentivando a população a incorporar a economia solidária na cultura econômica doméstica” (VERGINELLI, 2014, p. 37). As oficinas são realizadas pelo Fundo Social, inicialmente são capacitados dois funcionários das instituições interessadas, que atuarão como multiplicadores que, “ao voltarem para suas comunidades, terão o compromisso de transmitir os conhecimentos e habilidades adquiridas a outras pessoas” (FUNDO SOCIAL SÃO PAULO, 2011), mas também terão o acompanhamento dos professores do Fundo Social. As oficinas são voltadas para o público maior de 16 anos, sem mais critérios específicos, ocorrem em um único dia, com carga horária/aula de 8 horas, divididas entre os turnos da manhã e da tarde, as inscrições são feitas através do telefone pelo contato disponibilizado. Como equipamentos utilizados nas aulas e oficinas tem-se um Kit constituído por “forno em aço inoxidável a gás, batedeira, liquidificador industrial, balança, uma mesa de aço inoxidável e 8 assadeiras grandes” (VERGINELLI, 2014, p. 36), este é disponibilizado por empresas e instituições conveniadas. Os participantes recebem uniforme, alimentação, material e o certificado de conclusão (FUNDO SOCIAL SÃO PAULO, 2011).

Verginelli, em sua pesquisa verifica a realização das oficinas dentro do projeto, em uma comunidade específica, desenvolvido em Barueri – SP, no Projeto de Ação Social de Barueri que dentre muitas atividades oferecidas, disponibilizam as oficinas de Padaria Artesanal (VERGINELLI, 2014). As oficinas oferecidas têm caráter teórico e prático, desta forma, no primeiro momento da oficina é feita uma explanação sobre temas como história do pão, higiene e manipulação dos alimentos e utensílios, fermentação natural, dentre outros “no período da manhã, são ensinadas desde técnicas básicas para o preparo dos pães artesanais até dez tipos de receitas simples, elaboradas a partir do aproveitamento de vegetais” (FUNDO SOCIAL SÃO PAULO, 2011), é também estabelecido um momento de compartilhamento de expectativas, histórias e experiências, que não se limitam apenas a esse momento, mas sim, em todo o decorrer do processo de aprendizagem “pode-se observar que há o compartilhamento de conhecimento e experiências de cada sujeito, o que propicia a integração do grupo e engrandece o conteúdo ministrado” (VERGINELLI, 2014, p. 70); na parte prática, no período da tarde, os participantes aprendem a fazer a massa, modelagem, fermentação, embalar e produzem dez tipos de preparações de pães (VERGINELLI, 2014), neste momento os alunos “colocam as mãos na massa e testam todas as receitas que aprenderam”. Desde 2001 até 2019 diferentes tipos e variações de preparações já foram

ensinadas, como pão integral, de cenoura (com goiaba), recheado de maçã, de batata (com queijo cremoso), caseiro, com ervas, recheado com frios, panetones, pão de forma, pão de mel, de fubá, de beterraba, de mandioca (com azeitona), rosca estrela, tortas, colomba pascoal dentre outras (FUNDO SOCIAL SÃO PAULO, 2011; PORTAL DO GOVERNO, 2016, 2019).

Desde o seu período de implantação até o ano de 2011 o projeto já havia capacitado mais de 20 mil multiplicadores e distribuídos mais de 9 mil kits do programa “de 2001 até o momento, foram doados mais de nove mil Kits [...] foram capacitados mais de 20 mil agentes multiplicadores no Estado de São Paulo, além de pessoas vindas de 17 estados brasileiros e outros dois países, Paraguai e Angola” (FUNDO SOCIAL SÃO PAULO, 2011), e de 2011 a 2019 cerca de 100 mil pessoas realizarão as oficinas (PORTAL DO GOVERNO, 2019). Desde julho de 2019, o projeto da Padaria Artesanal se tornou a Escola de Gastronomia e Hospitalidade, uma das escolas de qualificação do Fundo Social de São Paulo (Fussp), atualmente ela oferece curso de Chapeiro, Panificação Básica, Salgadeiro, Organizador de Festas e Eventos, Pizzaiolo, Confeitaria Básica, Recepcionista em Hotelaria (FUNDO SOCIAL SÃO PAULO, 2020)

De acordo com Verginelli, os resultados esboçam a importância das políticas voltadas para a inclusão e minimização das desigualdades sociais, além da relevância do terceiro setor como um dos meios possíveis para atingi-las. A metodologia utilizada pelos professores e multiplicadores permitiu já em aula a promoção da inclusão social, quando a interação proporcionava que as experiências e “dicas” fossem reconhecidas como forma de aprendizado entre os participantes “o professor agente multiplicador soube aproveitar as diferentes opiniões e experiências de vida dos alunos para propiciar uma metodologia de ensino mais democrática [...]” (VERGINELLI, 2014, p. 80). Além do trabalho para com estes temas, é possível também verificar a consideração a respeito de temáticas gastronômicas como a higienização correta dos alimentos e sua manipulação, o desenvolvimento de hábitos mais saudáveis, bem como o propósito inicial, a capacitação para um provável emprego ou empreendimento futuro (VERGINELLI, 2014, p. 82).

Essas, e outras, investidas mostram que a gastronomia tem potencial como agente para mudanças sociais significativas. No próximo tópico traz-se um pouco mais sobre o projeto Gastromotiva, e outros dois, o projeto de extensão Gastronomia social no Jardim da Gente, e o Projeto Padaria Artesanal, numa análise sobre esses casos.

Nesta última análise traz-se, o Projeto de Extensão Aproveitamento da Albúmen do Coco Verde, da UFPB, ganhador de prêmios, teve seu início no ano de 2017. O projeto visa através do aproveitamento da polpa do coco verde, a produção de tecnologias e produtos, e também qualificar indivíduos em situação de vulnerabilidade, para a geração de renda própria e combate a fome,

propondo-se a dentro dos princípios da ecogastronomia desenvolver tecnologias e novos produtos a partir da polpa do coco verde, e difundir os produtos gerados em cozinhas comunitárias do município de João Pessoa como fator gerador de renda para pessoas em situação de vulnerabilidade social. (LOPES et al, 2019, p. 21)

O projeto foi desenvolvido dentro das cozinhas comunitárias do município de João Pessoa, isso foi possível devido a parceria com a Prefeitura Municipal de João Pessoa. As oficinas são gratuitas, de duração de quatro horas, com metodologia teórico e prática, e certificação ao final. Os participantes são selecionados com base no interesse e disponibilidade apresentado, dos beneficiários indicados pelo CRAS e o Programa de Saúde da Família de cada comunidade (LOPES et al, 2019). Os tópicos desenvolvidos nas oficinas contemplam a apresentação de conteúdos que envolvem as boas práticas para manipulação de alimentos, e as receitas elaboradas a partir da polpa do coco verde. Das receitas elaboradas pelo grupo de discentes e docentes participantes do projeto temos: Picolé, Mousse, Pudim, Compota, Espumante, Brigadeiro, Sovorte, Queijadinha e Moqueca, todos da polpa de coco verde (LOPES et al, 2019). A matéria prima utilizada é obtida de vendedores informais de água de coco, “pesquisadores ficaram nos pontos dotados de sacos limpos e coletaram os cocos que foram abertos e a água foi retirada e colocada em garrafas de polietileno para comercialização em litros de modo a garantir a segurança alimentar da matéria-prima” (LOPES et al, 2019, p. 21), a matéria-prima vem de forma gratuita, pois estas seriam descartadas, o que contribui no desenvolvimento de produtos com potencial para geração de renda. Após a coleta, em laboratório é retirada a polpa e congelada, esta também é analisada microbiologicamente para garantia de segurança na sua utilização. As receitas desenvolvidas nas oficinas são testadas em laboratório, e são definidas com base na sua “facilidade de execução, ser sensorialmente agradáveis e ser de baixo custo”, depois dessa seleção é elaborada uma cartilha “com ficha técnica de cada receita, lista de ingredientes e utensílios, custo e valor estimado de venda além de orientação sobre boas práticas de fabricação” (LOPES et al, 2019, p. 21). Após a realização das oficinas os participantes são convidados a avaliá-las, possibilitando a identificação de possíveis impasses para implementação efetiva das práticas pelos participantes, e auxiliando no desenvolvimento de novos estudos (LOPES et al, 2019).

A proposta é uma alternativa para a redução de desperdício de alimentos próprios ao consumo, dos impactos negativos ao meio ambiente e ao meio social, apresentando opções sustentáveis de produção e consumo responsável, e no desenvolvimento de políticas e projetos que utilizam as práticas gastronômicas como mecanismo de transformação.

Os casos aqui explanados demonstram o potencial que a gastronomia tem como agente de transformação, sua utilização é uma importante ferramenta de atuação social, cultural e econômica, que almejam mudanças positivas e efetivas dentro de uma comunidade. A exposição desses casos

digna-se a oferecer uma exposição teórica de meios práticos, valendo-se destes para validar o ideário trazido, de que as práticas gastronômicas/culinárias podem ser utilizadas como mecanismo de ensino, de propagação e formação de uma cultura voltada para paz, auxiliando outras abordagens, ou mesmo, servindo de espaço para estas.

Os estudos para a paz e as práticas gastronômicas: uma nova possibilidade para a disseminação de uma cultura para a paz

Visualizar as práticas gastronômicas sobre a luz de conceitos dos Estudos para a paz, torna concebível pensá-la como uma possível ferramenta para construção de uma cultura de paz. Seu potencial como agente transformador, já explorado para as mais diversas abordagens, que visam, inclusive, ideais consagrados pela cultura de paz, é refletido dentro deste trabalho como uma nova possibilidade de atuação para a construção de uma sociedade, em que os valores que estabelecem o respeito, tolerância, inclusão, igualdade, a paz dentre outros, seja tangível.

Estabelecer um espaço para a difusão de conhecimento constitui um ato de intervenção e construção da sapiência, da sabedoria, e mais, transmiti-la (o ensinar) “exige compreender que a educação é uma forma de intervenção no mundo” (FREIRE, 2011. Apud. VERGINELLI, 2014, p. 85). A educação é considerada um dos canais de acesso às comunidades, concordado com a Unesco, e torná-la acessível a todos é possibilitar a garantia de direitos básicos aos seres, ela é “o caminho para que os valores individuais não se sobreponham aos valores coletivos”, a educação em seu sentido mais amplo “diz respeito à existência humana em toda a sua duração e em todos os seus aspectos. Ela atua sobre o desenvolvimento do ser humano com a intenção de integrá-lo na sociedade” (VERGINELLI, 2014, p. 23, 37-38). A educação, mas não apenas ela, promove o resgate a dignidade humana, direito inerente a todos os seres, além de propicia as condições para o estabelecimento da paz (GALTUNG, 2003; VERGINELLI, 2014). Este breve debate acerca da educação (ampliada), sendo ela formal, informal, profissionalizante, ou a que vêm ao longo da vida, vem para mostrar que através dela pode se trabalhar com as mais diferentes disciplinas, ou objetos de estudo, e disseminar os valores para uma cultura da paz, do respeito, tolerância, cidadania dentre outros.

Desta forma, diversas podem ser as abordagens para a transmissão de conhecimentos, valores e princípios, bem como o enfrentar, superar e o resolver dos obstáculos, situações e conflitos que surjam no decorrer da vida. Considerando-se que a comida transforma vidas, é através desta, e do estudo mais amplo, a gastronomia, que identificamos o potencial das práticas

gastronômicas como um agente de transformação.

Como já citado anteriormente, através de uma breve explanação sobre o potencial da gastronomia como agente transformador, que dentre muitos fatores, mas principalmente, pelo forte aspecto de pertencimento que carrega e o seu papel dentro de uma comunidade, que vai desde regular funções, designar significados e simbolismos, a mediar relações e estabelecer laços sociais (dentre outros). Pode ser utilizada como instrumento de empoderamento, inclusão social e econômica, emancipação e assim por diante. E de maneira indireta, ou até direta, atuar como agente restaurador e preventivo a conflitos de resolução negativa e a violência, pois como já transcrito antes, segundo Franzoni, a comida tem o potencial para a mudança significativas, sendo até mesmo concebível para a resolução de conflitos (FRANZONI, 2016). Destarte, expôs-se projetos que mostram a atuação das práticas gastronômicas como mecanismos de mudança social. Neste aspecto, vislumbrar as práticas gastronômicas em associação e combinação as práticas preventivas e restaurativas, permitindo assim uma interação multidisciplinar, é a tentativa de pensar em novas e diferenciadas abordagens, teóricas e práticas, de intervenção para a promoção de valores que possibilitem a criação de uma sociedade responsável, igualitária, inclusiva e diversos outros valores já citados aqui. Bem como propiciar um ambiente no qual, questões como o combate a violência e as condições para paz possam ser debatidos, ou seja, mobilizar e motivar a comunidade a empoderar-se na busca por mudanças sociais significativas.

Com base na proposta inicial, após a discussão teórica e os casos práticos que embasam este trabalho, pensar em como a combinação das práticas gastronômicas e das práticas preventivas e restaurativas podem acontecer juntas, em associação, é um dos objetivos aqui determinado. Destarte, pode se pensar nessa associação sobre duas perspectivas, entretanto as duas partem de um mesmo ponto, o de que a Gastronomia ou as práticas gastronômicas sirvam como uma porta de acesso, um agente que “quebra barreiras” e de transformação para os locais/comunidades nos quais estiver inserido.

Da primeira perspectiva, vê-se as práticas gastronômicas ocorrendo em consonância às dinâmicas circulares, ou seja, sendo parte do programa de atividades do projeto. Nesse caso, além de trabalhar durante as aulas teóricas e práticas, alguns dos temas citados (como a inclusão, o empoderamento dentre outros), pensar em metodologias que permitam essa abertura, bem como trazer histórias (reais) e proporcionar que os próprios participantes contem suas vivências. As práticas circulares são interessantes nesses momentos pois permitem aos envolvidos verem uns aos outros e se reconhecerem diante dos mesmos.

Para ilustrar, uma das estratégias metodológicas que podem favorecer um ambiente para essa atuação ampliada, trazidas dentro de dois casos mencionados aqui, que foram trabalhados para que houvesse a partilha de experiência e inclusão de todos os membros dentro das aulas e oficinas, é a aprendizagem cooperativa e a colaborativa. Ambas as abordagens metodológicas têm o potencial de promover a interação entre um grupo com a finalidade de solver problemas/desafios/obstáculos propostos, sendo processos flexíveis e adaptativos às realidades.

Segundo Torres e Irala (2014), são métodos que permitem

uma aprendizagem mais ativa por meio do estímulo: ao pensamento crítico; ao desenvolvimento de capacidades de interação, negociação de informações e resolução de problemas; ao desenvolvimento da capacidade de autorregulação do processo de ensino-aprendizagem. Essas formas de ensinar e aprender, segundo seus defensores, tornam os alunos mais responsáveis por sua aprendizagem, levando-os a assimilar conceitos e a construir conhecimentos de uma maneira mais autônoma (TORRES *et al.*, 2014, p. 61)

Ambos os processos possuem suas características e formatos específicos, entretanto contemplam similaridades quanto aos objetivos finais, pode-se, inclusive, considerá-los como complementares, para os autores os conceitos:

referem-se a atividades desenvolvidas em grupo com objetivos comuns, apresentando, porém, diferenças fundamentais no que tange à dinâmica do trabalho em conjunto, à constância da coordenação e, principalmente, à filosofia inerente aos dois conceitos, sendo o processo colaborativo mais profundo e complexo do que o processo cooperativo (TORRES *et al.*, 2014, p. 69)

Estes métodos são apresentados nos projetos Gastronomia Social no Jardim da Gente e no Projeto Padaria Artesanal. No projeto de extensão Gastronomia Social no Jardim da Gente, que iniciou em 2017 a aplicação da aprendizagem cooperativa. Seu formato era trazido através de dinâmicas circulares, as “Histórias de Vida”, nelas os participantes tinham um momento para compartilhar suas histórias, “os alunos conheciam parte da história de cada um e se sentiam acolhidos uns pelos outros” (BARBOSA *et al.*, 2020, p. 9). Segundo os autores, essa prática foi bem vista pelos alunos, que promoveu o encontro no outro, principalmente para as mulheres, que iniciaram um processo, considerado pelos autores, como uma retomada do protagonismo, recuperação da autoestima e o empoderamento. A atividade tinha por objetivo, dentro do projeto, proporcionar um “espaço de autonomia, responsabilidade social e união” (BARBOSA *et al.*, 2020, p. 9).

No projeto da Padaria Artesanal o(s) método(s) também é utilizado e tenta através do preparo dos pães promover

uma conscientização do trabalho em grupo, com o objetivo de combater o dogmatismo e aumentar a flexibilidade mental dos alunos, para o desenvolvimento de suas capacidades de observação e de crítica a fim de que os participantes possam, a partir do acompanhamento individual dado pelo professor, ampliar o estudo de um problema em equipe (VERGINELLI, 2014, p. 48)

Para a autora, as abordagens promovem no ensino uma maior inclusão social, a interação que ocorre entre os envolvidos, promove a troca de vivências e a geração de ideias, bem como o desenvolvimento de um ensino mais efetivo e ativo (VERGINELLI, 2014). O professor nestes modelos “atua como motivador, facilitador proporcionando desta maneira diferentes formas de sustento para o público adulto vulnerável que nem sempre tem a estrutura de uma educação formal” (VERGINELLI, 2014, p. 50). A Gastronomia como agente permite a sociabilização “e faz com que os sujeitos acolhidos se integrem por meio do trabalho, tornando-se mais confiantes de maneira individual e coletiva” (VERGINELLI, 2014, p. 50).

Desta forma, pensar a integração dos processos circulares preventivos ou restaurativos nas agendas das aulas, poderiam vir de um esforço para criar ou adaptar dinâmicas que enquadram-se dentro dessa lógica. Como citado acima, a dinâmica realizada dentro do projeto de extensão no Grande Bom Jardim, apresenta essa possibilidade, apesar de não ter a mesma finalidade, traz o formato das práticas circulares e produz um impacto deveras positivos para os envolvidos. Ainda assim, não só neste formato pode se trabalhar estes conceitos e práticas, outras formas podem e devem ser pensadas. Criar e desenvolver um ambiente seguro e responsável, no qual os que ali estão, permitam-se refletir pelos mais diversos temas, e que os ajudem a recuperar sua autonomia, empoderando-se, emancipando-se, fazendo suas próprias escolhas com a ciência que a construção de uma cultura que favoreça a paz, e que rompa com as estruturas que reforçam as desigualdades, exclusão, injustiças e permeiam a violência, é possível.

Uma outra perspectiva a ser explorada seria a realização das práticas preventivas e restaurativas separadas, em outro momento, desenvolvidas por facilitadores próprios do projeto em questão ou, ocorrer de forma externa com uma parceria que trabalhe estas técnicas, ou ainda ter em aulas o acompanhamento de um facilitador, enfim, as possibilidades vêm com a necessidade apresentada por cada realidade. Desta forma, uma solicitação, repasse ou o encaminhamento poderia ser feito para uma parceira externa (instituição/projeto). Entretanto o compromisso conjunto ainda seria necessário, da parte dos atuantes (professores/multiplicadores) nas práticas gastronômicas, a sensibilidade de observar, verificar e dar o suporte cabível aos envolvidos, deve ser trabalhada.

O projeto desenvolvido na comunidade Grande Bom Jardim, traz uma sugestão sobre a possibilidade de ação conjunta, que, de maneira geral, seguiria uma lógica similar. O projeto que já possui uma parceria com a ONG Movimento de Saúde Mental Comunitário que trabalha em associação com a Escola de Gastronomia Autossustentável, que, dentre outros objetivos, busca através desta fornecer um ambiente “para a sustentabilidade de ações psicoterapeutas, integrando as duas áreas como uma forma de promover o equilíbrio e saúde mental, impacto social e comunitário das pessoas, bem como a profissionalização das mesmas” (BARBOSA *et al.*, 2020, p. 4). Segundo os autores, o projeto também dá margem para outras atuações em conjunto, sugerindo a possibilidade de um acompanhamento e orientações para o empreendedorismo, e uma parceria “com outros programas semelhantes nas áreas de psicologia e pedagogia, visto que há uma necessidade de profissionais das respectivas áreas que sejam atenciosos com as questões pessoais dos alunos, bem como de novas metodologias a serem desenvolvidas no meio” (BARBOSA *et al.*, 2020, p. 14). Esse breve apontamento serve para exemplificar que essa, é uma possibilidade real, este tipo de direcionamento, para áreas específicas, pode ser efetivo, e as abordagens levantadas nesta pesquisa podem auxiliar no tratamento de conflitos de qualquer natureza, mas principalmente, contra seus impactos negativos, gerados dentro da coletividade ou comunidade.

Ademais, é interessante também pensar sobre a união dessas duas perspectivas, podendo até mesmo serem vistas como complementares. Suas utilizações podem potencializar os resultados esperados, uma vez que, com o desenvolvimento do debate realizado no primeiro estágio, promoveria a abertura e a instalação de um ambiente propício a reflexão, e no segundo poderia auxiliar numa possível demanda, uma demanda que precise de um tratamento mais focado quanto ao assunto observado. Dessa forma, a ideia trazida aqui é uma tentativa de pensar como essas práticas podem se unir com um propósito de ampliar a sua atuação dentro de um cenário.

Considerações Finais

No desenvolvimento do trabalho pode-se verificar que, a utilização da gastronomia como um agente de mudança promove muitos dos valores contempladas dentro dos princípios da cultura de paz, e com ações que vão de encontro com as investidas para a busca de uma sociedade mais igualitária, inclusa, pacífica dentre outros. A construção da paz pode ser vista, dentro desse esforço, como uma tentativa de alcançar mudanças sociais reais e significativas. As reflexões e sugestões sobre a possibilidade de união entre as abordagens preventivas e restaurativas e as práticas gastronômica, são consideradas aqui factíveis, possíveis, mostrando a importância dos esforços de se pensar em novos mecanismos de transformação.

Desta forma observa-se que, em si a Gastronomia possui um grande potencial como um agente de mudanças, bem como as práticas restaurativas e preventivas, contudo, a possibilidade de uni-las em uma atuação conjunta para uma finalidade ampliada e profunda sobre as questões de exclusão social, desigualdades sociais, violência dentre outros, constitui um esforço para o desenvolvimento de novas abordagens para mudanças sociais, estruturais e culturais significativas, seria o unir forças para gerar impactos positivos e profundos, a caminho de uma construção de uma cultura de paz positiva e duradoura dentro de uma sociedade.

Referências

AMARAL, Rodrigo Augusto Duarte. Considerações sobre a violência pela ótica de Johan Galtung: alguns aspectos do terrorismo e o advento da intolerância. **Cadernos de Campo: Revista de Ciências Sociais**, n. 19, 2015.

BARBOSA, Ilana Das Neves; COSTA, Eveline de Alencar; XAVIER, Leandro Pinto; SILVEIRA, Selene Maria Penaforte. Gastronomia e mudanças sociais: Relatos, vivências e impactos narrados por alunos de uma ação extensionista. **Revista Conexão UEPG**, v. 16, p. 1-17, 2020.

BARRINHA, André. Debates críticos: os Estudos de Segurança e o futuro dos Estudos da Paz e dos Conflitos. **Universitas: Relações Internacionais**, v. 11, n. 2, 2013.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Elsevier Brasil, 2003.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18-27, 2016.

DISKIN, Lia; NOLETO, Marlova Jovchelovitch. **Cultura de paz: da reflexão à ação-Balanco da Década Internacional da Promoção da Cultura de Paz e Não Violência em Benefício das Crianças do Mundo**. 2010.

EQUIPE GASTROMOTIVA. **Gastromotiva Relatório 2016-2017**. Disponível em: https://gastromotiva.org/wp-content/uploads/2019/02/Relatorio-Anual_2016_2017_SITE-1.pdf. Acesso em 15 de julho de 2020.

EQUIPE GASTROMOTIVA. **Gastromotiva Relatório Anual 2018**. Disponível em: <https://documentcloud.adobe.com/link/track?uri=urn:aaid:scds:US:539a3925-8530-4e4c-a98b-0ac165ab13db#pageNum=1>. Acesso em 15 de julho de 2020.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. Tese de Doutorado.

FUNDO SOCIAL SÃO PAULO. **Escola de Gastronomia e Hospitalidade**. 2020. Disponível em:

<http://www.fundosocial.sp.gov.br/cursos/escola-de-gastronomia-e-hospitalidade/panificacao-basica/>. Acesso em 15 de julho de 2020.

FUNDO SOCIAL SÃO PAULO. **Padaria Artesanal já capacitou mais de 20 mil multiplicadores**. 2011. Disponível em: <http://www.fundosocial.sp.gov.br/noticias/padaria-artesanal-ja-capacitou-mais-de-20-mil-multiplicadores/>. Acesso em 15 de julho de 2020.

GALTUNG, Johan. **Violencia, guerra y su impacto: sobre los efectos visibles de la violencia**. Poylog, 2004.

_____. (2003), **‘O que é uma Cultura de Paz e quais os obstáculos que nos separam dela?’** (São Pedro: Comitê Paulista para a Década da Cultura de Paz). Disponível em <<http://www.comitepaz.org.br/download/O%20que%20%C3%A9%20uma%20Cultura%20de%20Paz%20-%20Galtung.pdf>> Acesso em: 14 de março de 2020.

GARCIA, Rosa Wanda Diez; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. **A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 16, n. 1, p. 91-98, 2011.

GASTROMOTIVA. **A Gastromotiva**. 2020. Disponível em <<http://gastromotiva.org/a-gastromotiva/>> Acesso em: 14 de março de 2020.

GASTROMOTIVA. **GASTROMOTIVA ABRE NOVAS FRENTES DE ATUAÇÃO**. 2020. Disponível em <<https://gastromotiva.org/gastromotiva-abre-novas-frentes-de-atuacao/>> Acesso em: 15 de julho de 2020.

GLEDITSCH, Nils Petter; NORDKVELLE, Jonas; STRAND, Håvard. Peace research—Just the study of war?. **Journal of Peace Research**, v. 51, n. 2, p. 145-158, 2014.

LOPES, Caroline Brasil; OLIVEIRA, Maria Gorette Queiroz de; RODRIGUES, Tatiana Zanella; BRITO, Erika Vanessa dos Santos; VIEIRA, Patrícia Pinheiro Fernandes; GONÇALVES, Ingrid Conceição Dantas. **REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DA POLPA DE COCO VERDE: ESTRATÉGIA PARA GERAR RENDA E COMBATER A FOME**. Anais do 10º Fórum Internacional de Resíduos Sólidos, 2019.

LOPES, Caroline Brasil; GUERRA, Ingrid Conceição Dantas; OLIVEIRA, Maria Gorette Queiroz de; BRITO, Erika Vanessa dos Santos. GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL: Aproveitamento da polpa de coco verde como alternativa de geração de renda. **Applied Tourism**, v. 4, n. 2, p. 19-24, 2019.

OIT. **MPT e OIT se unem em projeto pela empregabilidade trans com chef Paola Carosella**. 2018. Disponível em: https://www.ilo.org/brasilia/noticias/WCMS_629064/lang-pt/index.htm. Acesso em 25 de julho de 2020.

OLIVEIRA, Gilberto Carvalho. Estudos da paz: origens, desenvolvimentos e desafios críticos atuais. **Carta Internacional**, v. 12, n. 1, p. 148-172, 2017.

PELIZZOLI, Marcelo L. **Círculos de Diálogo: base restaurativa para a Justiça e os Direitos Humanos. Direitos humanos e políticas públicas.** Curitiba: Universidade Positivo, 2014.

PINHEIRO, Richarlisson Henrique; SILVA, Maiara Sobral. A Gastronomia Como Alternativa Para A Redução Da Desigualdade Social: Estudo De Caso Sobre O Projeto Social Gastromotiva. **Revista Desafio**, v. 5, n. 3. 2018.

PORTAL DO GOVERNO. **Fussp faz aula inaugural das novas Escolas de Qualificação Profissional.** 2019. Disponível em: <https://www.saopaulo.sp.gov.br/spnoticias/fundo-social-promove-aula-inaugural-das-novas-escolas-de-qualificacao-profissional/>. Acesso em 15 de julho de 2020.

PORTAL DO GOVERNO SÃO PAULO. **Fundo Social São Paulo oferece cursos de qualificação.** 2019. Disponível em: <https://www.saopaulo.sp.gov.br/spnoticias/multimedia/infograficos/fundo-social-sao-paulo-oferece-cursos-de-qualificacao-para-desempregados/>. Acesso em 15 de julho de 2020.

PORTAL DO GOVERNO. **Curso de Padaria Artesanal do Fundo Social está com inscrições abertas.** 2016. Disponível em: <https://www.saopaulo.sp.gov.br/ultimas-noticias/curso-de-padaria-artesanal-do-fundo-social-esta-com-inscricoes-abertas/>. Acesso em 15 de julho de 2020.

PORTAL DO GOVERNO. **Mão na massa: conheça a Padaria Artesanal, do Fussp.** 2019. Disponível em: <https://www.saopaulo.sp.gov.br/ultimas-noticias/mao-na-massa-conheca-a-padaria-artesanal-do-fussp/>. Acesso em 15 de julho de 2020.

PRATA, Renata. **Curso qualifica e ajuda vítimas de violência a recuperar a autoestima.** 2016 Disponível em <<http://www.mt.gov.br/-/3632154-curso-qualifica-e-ajuda-vitimas-de-violencia-a-recuperar-a-autoestima>> Acesso em: 05 abril 2020

PRUDENTE, Neemias Moretti. **Para Uma Cultura De Paz: Direitos Humanos e justiça Restaurativa.** In. Cultura de Paz: restauração e direitos/ [organizador] Marcelo Pelizzoli. - [Recife: Ed. Universitária da UFPE], 2010.

PUREZA, José Manuel. O desafio crítico dos estudos para a paz. **Relações Internacionais** (R: I), n. 32, p. 5-22, 2011.

RAINERI, Amanda. **Projeto ensina gastronomia a jovens com síndrome de Down.** 2017. <<https://jc.ne10.uol.com.br/canal/cidades/geral/noticia/2017/05/28/projeto-ensina-gastronomia-a-jovens-com-sindrome-de-down-286246.php>>Acesso em: 04 de abril de 2020

RAMSBOTHAM, O.; WOODHOUSE, T.; MIAL, H. **Contemporary Conflict Resolution.** 3a ed. Cambridge: Polity Press, 2011

REDE GLOBO. **Curso de culinária permite inclusão de pessoas com Síndrome de Down.** 2014. Disponível em <<http://redeglobo.globo.com/acao/noticia/2013/04/curso-de-culinaria-permite-inclusao-de-pessoas-com-sindrome-de-down.html>>Acesso em: 04 de abril de 2020

SOARES, Lídia Cunha; DE SOUZA BISPO, Marcelo. **A aprendizagem do cozinhar à luz das práticas sociais e da estética organizacional**. Brazilian Business Review, v. 14, n. 2, p. 247-271, 2017.

TORRES, Patrícia Lupion; IRALA, Esrom Adriano Freitas. Aprendizagem colaborativa: teoria e prática. Complexidade: redes e conexões na produção do conhecimento. Curitiba: Senar, p. 61-93, 2014.

VERGINELLI, Lúcia Nazaré Velloso. **Padaria solidária: educação, gastronomia e inclusão social**. 2014.

VITTO, Renato Campos Pinto de. **Justiça Criminal, Justiça Restaurativa e Direitos Humanos**. In. Slakmon, C., R. De Vitto, e R. Gomes Pinto, org., 2005. Justiça Restaurativa (Brasília – DF: Ministério da Justiça e Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento – PNUD)

ZEHR, Howard. **Justiça Restaurativa**. Tradução Tônia Van Acker. São Paulo; Palas Athena, 2012.