



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

JOÃO PEDRO DOS SANTOS MIRANDA

**A GASTRONOMIA E SUA CAPACIDADE DE ATUAÇÃO NA ESFERA
SOCIAL EM JOÃO PESSOA**

JOÃO PESSOA, PB

2025

JOÃO PEDRO DOS SANTOS MIRANDA

**A GASTRONOMIA E SUA CAPACIDADE DE ATUAÇÃO NA ESFERA
SOCIAL EM JOÃO PESSOA**

Trabalho de conclusão de curso que
apresentado à Coordenação de Bacharelado em
Gastronomia do Centro de Tecnologia e
Desenvolvimento Regional da Universidade
Federal da Paraíba, como parte dos requisitos
de Bacharel em Gastronomia

Orientador(a): Cristiane Bezerra Libório
Correa

JOÃO PESSOA, PB

2025

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

M671g Miranda, Joao Pedro Dos Santos.

A gastronomia e sua capacidade de atuação na esfera social em João Pessoa / Joao Pedro Dos Santos Miranda.

- João Pessoa, 2025.

51 f. : il.

Orientação: Cristiane Bezza Liborio Correa.

TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Desigualdade social. 2. Fome. 3. Insegurança alimentar. I. Correa, Cristiane Bezza Liborio. II. Título.

UFPB/CTDR

CDU 641-029:3(813.3)

JOÃO PEDRO DOS SANTOS MIRANDA

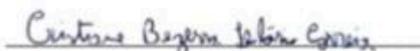
**A GASTRONOMIA E SUA CAPACIDADE DE ATUAÇÃO NA ESFERA
SOCIAL EM JOÃO PESSOA**

Trabalho de Conclusão de Curso que apresenta à Coordenação do Curso de 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

Data: 24 de abril de 2025

Resultado: Aprovado. NOTA: 10

BANCA EXAMINADORA



Cristiane Bezerra Libório Correia

Documento assinado digitalmente



GEOVANIA DA SILVA TOSCANO

Data: 07/05/2025 14:22:14-0300

Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Geovânia da Silva Toscano

Documento assinado digitalmente



HELLEN KAROLYNE LIMA BARROS

Data: 07/05/2025 14:12:48-0300

Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Hellen Karolyne Lima Barros

JOÃO PESSOA, PB

2025

AGRADECIMENTOS

Desejo expressar minha profunda gratidão aos meus pais, Sheila e Melquisedeque, que me ajudaram, me apoiaram e acreditaram bastante na trajetória de mudança do Estado do Rio de Janeiro para João Pessoa em busca de um diploma, um sonho e uma vida. A minha noiva, Rhaíssa, que sempre me ajudou mesmo distante em todos os processos da universidade e vida pessoal, oferecendo apoio incondicional ao longo dos anos em João Pessoa. Um abraço especial a minha avó, dona Dulce, que me inspirou a fazer aquilo que mais amo: cozinhar e principalmente fazer pizza.

Agradeço também a professora Cristiane Libório, cuja atenção e apoio foram fundamentais para o desenvolvimento e conclusão deste trabalho, assim como os entrevistados que participaram na conclusão deste trabalho.

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo analisar a gastronomia não apenas como prática alimentar, mas como fenômeno cultural e social profundamente ligado à identidade dos povos e às dinâmicas de transformação das sociedades. A alimentação, nesse contexto, ultrapassa sua função biológica e se configura como um elemento simbólico de pertencimento, memória e expressão coletiva. A cidade de João Pessoa, capital da Paraíba, conhecida por sua diversidade cultural e riqueza gastronômica, também enfrenta elevados índices de desigualdade social e insegurança alimentar. Muitas comunidades vivem em situação de vulnerabilidade, sem acesso adequado a alimentos, o que evidencia um cenário de exclusão e negação de direitos básicos. Diante desse contexto, a pesquisa propõe refletir sobre a cultura alimentar pessoense, destacando a gastronomia como uma ferramenta de inclusão social e estratégia de combate à fome. Por meio de uma abordagem qualitativa e utilizando como método de pesquisa o modelo “Bola de neve” ou amostragem em cadeia, o trabalho utiliza de revisão bibliográfica, entrevistas e análise crítica, visando compreender como práticas gastronômicas podem gerar impacto social positivo, ao oferecer visibilidade a grupos marginalizados e contribuir para o fortalecimento da cidadania. A proposta é ressaltar o potencial transformador da gastronomia como estratégia de combate à fome, promoção da dignidade humana e construção de um futuro mais justo e igualitário. Assim, através das pesquisas e entrevistas realizadas nas cozinhas solidárias e comunitárias, o estudo contribui para o debate sobre o papel da alimentação na superação das desigualdades sociais e na consolidação de políticas públicas mais sensíveis à realidade das populações vulneráveis.

Palavras chaves: Desigualdade social, Gastronomia social, João Pessoa, Cozinhas comunitárias, Insegurança alimentar, Fome.

ABSTRACT

This study aims to analyze gastronomy not merely as a food practice, but as a cultural and social phenomenon deeply connected to the identity of peoples and the transformative dynamics of societies. In this context, food goes beyond its biological function and emerges as a symbolic element of belonging, memory, and collective expression. The city of João Pessoa, capital of Paraíba, known for its cultural diversity and gastronomic richness, also faces high levels of social inequality and food insecurity. Many communities live in vulnerable conditions without adequate access to food, revealing a scenario of exclusion and denial of basic rights. In light of this context, the research proposes to reflect on the food culture of João Pessoa, highlighting gastronomy as a tool for social inclusion and a strategy to combat hunger. Through a qualitative approach and employing the “Snowball” sampling method, the study draws on literature review, interviews, and critical analysis to understand how gastronomic practices can generate positive social impact by giving visibility to marginalized groups and contributing to the strengthening of citizenship. The proposal is to emphasize the transformative potential of gastronomy as a strategy to fight hunger, promote human dignity, and build a fairer and more equal future. Thus, through research and interviews conducted in solidarity and community kitchens, this study contributes to the debate on the role of food in overcoming social inequalities and in the consolidation of public policies that are more sensitive to the realities of vulnerable populations.

Key words: Social inequality, Social gastronomy, João Pessoa, Community kitchens, Food insecurity, Hunger

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Imagem 1 (Muro da escola da tia boneca) | 27 |
| Imagem 2 (Muro da escola da tia boneca) | 28 |
| Imagem 3 (Tia boneca realizando o preparo do almoço) | 30 |
| Imagem 4 (Realizando doações para as crianças) | 31 |
| Imagem 5 (Registro da placa de inauguração da cozinha comunitária) | 32 |
| Imagem 6 (Primeira reforma que a cozinha comunitária realizou)..... | 32 |
| Imagem 7 (Fachada Banco de alimentos - João Pessoa) | 35 |
| Imagem 8 (Produtor de abacaxi de Pedra do fogo - PB) | 35 |
| Imagem 9 (Fachada da cozinha comunitária do Taipa) | 37 |
| Imagem 10 (Horta comunitária do Taipa) | 40 |
| Imagem 11 (Exemplos de jogos lúdicos existentes na cozinha) | 40 |

SUMÁRIO

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. INTRODUÇÃO..... | 10 |
| 2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA..... | 13 |
| 2.1. COMIDA, GASTRONOMIA E CULTURA..... | 13 |
| 2.1.1. CULTURA, MEMÓRIA E GASTRONOMIA PARAIBANA..... | 14 |
| 2.1.2. CARACTERÍSTICAS DA GASTRONOMIA PARAIBANA..... | 15 |
| 2.1.3. O IMPACTO DA GASTRONOMIA NA DINÂMICA SOCIAL DE JOÃO PESSOA: IDENTIDADE CULTURAL E COESÃO COMUNITÁRIA..... | 17 |
| 2.2. FOME SILENCIOSA: A DIFICULDADE DE PESSOAS INVISÍVEIS..... | 19 |
| 2.2.1 VULNERABILIDADE SOCIAL X GASTRONOMIA SOCIAL..... | 20 |
| 2.3. COZINHA COMUNITÁRIA X RESTAURANTE POPULAR X COZINHA SOLIDÁRIA..... | 24 |
| 3. METODOLOGIA..... | 27 |
| 3.1 CONTEXTUALIZAÇÃO..... | 27 |
| 3.2 COLETA DE DADOS..... | 28 |
| 3.3 ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO..... | 28 |
| 4. RESULTADOS E DISCUSSÕES..... | 29 |
| 4.1 COZINHAS COMUNITÁRIAS E SEU IMPACTO SOCIAL EM JOÃO PESSOA..... | 34 |
| 4.2 A IMPORTÂNCIA DA COMUNICAÇÃO E DO IMPACTO SOCIAL DO PROJETO..... | 41 |
| 4.3 PROJETOS SOCIAIS E A NECESSIDADE DE MAIOR VISIBILIDADE..... | 42 |
| 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 45 |
| 6. REFERÊNCIAS..... | 47 |
| 7. APÊNDICES..... | 50 |
| APÊNDICE A -ROTEIRO SEMI ESTRUTURADO..... | 50 |
| APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO..... | 51 |

1. INTRODUÇÃO

A gastronomia vai além do seu papel convencional de alimentação; é uma expressão cultural difícil que desempenha um papel essencial na identidade e na concordância social de uma comunidade (Jornal da UNESP, 2021). Em João Pessoa, uma cidade marcada pela diversidade cultural e histórica, a gastronomia não apenas satisfaz o paladar, mas também tende a estabelecer vínculos entre pessoas, preservando tradições antigas e impulsionando a economia local (Giustina., Selau, 2012). Este projeto tem como foco, explorar como a gastronomia atua como agente de transformação social na capital paraibana, investigando suas diversas dimensões e analisando seu impacto nas dinâmicas sociais, econômicas e culturais da cidade.

Localizada na costa nordeste do Brasil, o município de João Pessoa, capital da Paraíba, engloba em sua gastronomia as influências das culturas indígena, africana e europeia, resultando em uma gama variada de sabores e tradições. Pratos característicos como por exemplo a carne de sol de Picuí e rubação, não são apenas alimentos, mas representações tangíveis de uma história compartilhada e de uma identidade cultural profundamente enraizada. Além de preservar essas heranças culturais, a culinária em João Pessoa desempenha um papel crucial na economia local, contribuindo significativamente para o turismo gastronômico e para a criação de empregos na cadeia produtiva correspondente (YASSUMOTO, 2021).

O crescimento desenfreado do setor gastronômico em João Pessoa determina questões importantes sobre como essas dinâmicas podem impactar as interações sociais e contribuem para a inclusão na cidade. Logo, surge a seguinte problemática para este projeto: De que modo a gastronomia pode atuar como um agente propulsor da transformação social, promovendo a integração de grupos sociais e étnicos diversos, além de fortalecer os vínculos comunitários?

O projeto tem como objetivo geral, investigar de maneira localizada como a gastronomia pode funcionar como um agente de mudança social em João Pessoa, considerando suas dimensões culturais, econômicas e sociais. Os objetivos específicos são:

1. Compreender como iniciativas gastronômicas promovem a inclusão social e fortalecem os vínculos comunitários.
2. Entender a diferença e dissociar o significado e como atuam as cozinhas comunitárias, cozinhas solidárias e restaurantes populares.

Para alcançar os objetivos propostos, foi adotado uma abordagem integrativa que combina métodos qualitativos e com o método de pesquisa Snowing Ball. A pesquisa qualitativa incluiu revisão bibliográfica detalhada, análise de documentos e entrevistas com líderes comunitários, cozinhas solidárias e comunitárias. O método bola de neve inicia-se com a seleção de alguns participantes iniciais, chamados de “sementes”, que atendem aos critérios da pesquisa. Após a entrevista, esses indivíduos indicam outras pessoas ou instituições que também preenchem os mesmos critérios. Esse processo se repete sucessivamente, formando uma “bola de neve” de contatos, o que facilita o acesso a redes sociais fechadas ou pouco visíveis (BAILEY, 2007; BERNARD, 2011). Estes métodos permitiram uma compreensão aprofundada das práticas gastronômicas e de suas conexões com as dinâmicas sociais em João Pessoa. A combinação desses métodos ofereceu uma visão abrangente e fundamentada do impacto da gastronomia no meio social da cidade. Todas as entrevistas foram realizadas no primeiro semestre de 2025, especialmente no mês de março.

A escolha deste tema surgiu através da vivência em cozinhas solidárias no estado do Rio de Janeiro e na crescente importância da gastronomia como um elemento essencial da identidade cultural e do crescimento econômico de João Pessoa. A gastronomia não apenas representa as tradições locais, mas também desempenha um papel ativo na preservação e promoção dessas tradições, tornando-se um componente central na formação da identidade coletiva da cidade. Além disso, o setor gastronômico é um motor econômico significativo, contribuindo para a criação de empregos e geração de renda, aspectos cruciais em uma região onde desafios de desigualdade social ainda persistem.

Ao compreender como a gastronomia influencia e é influenciada pelo meio social em João Pessoa, este projeto almeja fornecer subsídios para políticas públicas mais eficazes, que valorizem e promovam a cultura local, estimulem o empreendedorismo no setor alimentício e fortaleçam a coesão comunitária (SANTOS, 2021). Além disso, ao explorar como diferentes grupos sociais interagem através da gastronomia, espera-se contribuir para um entendimento mais profundo das dinâmicas sociais e culturais na cidade, abrindo caminho para a promoção da inclusão e da diversidade. Vale salientar que o foco do trabalho foi na cozinha comunitária

do Taipa em virtude de ter sido a primeira cozinha comunitária de João Pessoa a ser entregue após a reforma de dezembro de 2024.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1. COMIDA, GASTRONOMIA E CULTURA

O ato de se alimentar propicia uma experiência sensorial envolvente, associada ao prazer e ao gosto dos alimentos, estabelecendo uma relação quase simbiótica entre satisfação e sabor. Esta vivência é fundamentada na utilização dos sentidos, tais como visão, olfato, tato e, especialmente, o paladar. Preparar e consumir alimentos é frequentemente considerado uma expressão elevada de arte culinária.

O conceito de gastronomia possui diversas interpretações, todas carregadas de significado profundo relacionado ao prazer e ao envolvimento humano com a comida. Proveniente do grego, "gastronomia" refere-se ao estudo das leis ou forças que regulam o estômago, ou, em termos mais amplos, ao conhecimento dedicado à satisfação das necessidades alimentares através de produtos, sabores e texturas.

Além disso, a etimologia do termo, que se concentra no prazer derivado da ingestão de alimentos, sugere que as práticas alimentares estão intimamente ligadas à cultura. De acordo com Laraia (2001), o alimento não é apenas uma substância nutritiva, mas também um modo, estilo e forma de se alimentar. Da Matta (1986) reforça essa visão ao afirmar que "Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere."

Dessa forma, a gastronomia não só emerge, mas também se desenvolve a partir das práticas culturais dos grupos sociais, refletindo uma identidade robusta associada às diferentes classes sociais. Embora as preferências alimentares possam variar conforme o status social, a gastronomia desempenha um papel fundamental na definição de hábitos e escolhas alimentares (MACIEL, 2001).

O ato de comer é, portanto, uma prática cultural e social que envolve várias dimensões subjetivas. Segundo Castro, Maciel e Maciel (2016), embora a sociabilidade não se limite exclusivamente à mesa, a refeição frequentemente promove e estabelece vínculos sociais, delimitando territórios de interação. Brillat-Savarin (1995) já argumentava que a gastronomia está condicionada por valores culturais e códigos sociais, fortalecendo e formando vínculos identitários e, assim, solidificando a relação entre gastronomia e cultura.

Na sociedade contemporânea, o consumo de produtos é influenciado por características socioculturais além do seu valor monetário. A gastronomia desempenha um papel essencial na preservação do patrimônio cultural local, respeitando costumes, identidade e tradições, e promovendo a aproximação entre cultura, local e pessoas. Ela oferece oportunidades para experiências e aprendizagens gastronômicas, contribuindo para a construção cultural por meio das práticas culinárias.

O patrimônio imaterial está profundamente associado à identidade e ao ato de cozinhar, refletindo a história e a cultura de um povo. Silva (2011) defende que as relações sociais atuam como uma força motriz, englobando a produção material e intelectual, e que o patrimônio cultural, incluindo a gastronomia, deve ser compreendido em sua totalidade, integrando diversas manifestações culturais.

O ato de cozinhar é uma expressão cultural que envolve técnicas e padronização, mas também criatividade, emoção e evocação de memórias. A memória desempenha um papel crucial, oferecendo um contexto social e identitário que inclui as particularidades das tradições alimentares regionais e locais. Candau (2012) afirma que a memória nos permite reviver momentos passados por meio das lembranças, e o jogo entre lembrança e esquecimento é fundamental para a construção da identidade individual e coletiva, legitimando assim os objetos patrimoniais. Dessa forma, a identidade se reforça com os traços específicos ligados à tradição alimentar, que são definidos pela memória gastronômica de cada região.

2.1.1. CULTURA, MEMÓRIA E GASTRONOMIA PARAIBANA

A interseção entre cultura, memória, gastronomia e territorialidade é amplamente explorada por autores como Flandrin e Montanari (1996), com base nas contribuições de Muller e Fialho (2011). Estes autores destacam a íntima conexão entre a gastronomia e a identidade regional. De acordo com suas observações, essa relação se estende desde o núcleo familiar até as dinâmicas sociais mais amplas, podendo também gerar benefícios econômicos. Muller e Fialho (2011, p. 181) argumentam que “as cozinhas regionais não apenas valorizam a cultura local e preservam a memória culinária das famílias, como também podem gerar ganhos financeiros significativos, tanto para a indústria quanto para o comércio local.” Dessa forma, a gastronomia emerge como um elemento cultural fundamental, integrando tradição, história, práticas, sabores e conhecimentos.

A partir dessas perspectivas, observa-se que diversas comunidades valorizam suas práticas e tradições alimentares. Este processo de reavaliação e reafirmação das tradições culturais contribui para o fortalecimento da identidade cultural gastronômica. Tal fortalecimento cria um “lugar de fala” que define e caracteriza nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias, refletindo as especificidades locais.

A gastronomia regional pode ser um atrativo turístico, assumindo papéis variados no setor. Sua autenticidade muitas vezes representa ou reinterpreta realidades que se desejam lembrar ou reviver, evocando memórias afetivas.

Conforme Laraia (2001), a noção contemporânea de cultura se origina dos estudos de Edward Tylor, cuja abordagem etnográfica abrange crenças, costumes, hábitos e outras práticas incorporadas pelos indivíduos em suas interações sociais, incluindo o ato de se alimentar. Chaves (2009) complementa essa ideia ao afirmar que a necessidade de alimentação também integra os indivíduos aos padrões culturais alimentares variados.

Na Paraíba, essa dinâmica é evidente, dada a complexa formação histórica da região. O estado é caracterizado por uma rica miscigenação e por influências culturais que vêm de diversas partes, tanto nacionais quanto internacionais (SOUZA, 2015).

2.1.2. CARACTERÍSTICAS DA GASTRONOMIA PARAIBANA

A Paraíba, conforme delineado por Rolim (2019), está dividida em três grandes regiões geográficas: Zona da Mata, Agreste e Sertão. A Zona da Mata, em particular, tem um histórico importante na produção de cana-de-açúcar, o que impacta diretamente a indústria alimentícia e a cultura local. A presença de numerosos engenhos e fábricas que produzem açúcar, álcool e cachaça, além de produtos como a rapadura, influencia profundamente a gastronomia estadual. A região é segmentada em 23 microrregiões, cada uma contribuindo para uma rica tapeçaria cultural que se reflete nos hábitos alimentares e práticas culinárias locais. Por exemplo, na região do Cariri, é comum o consumo de carne de bode, galinha caipira e carne de sol, práticas que também são observadas em outras áreas da Paraíba. A agricultura local é caracterizada pela produção abundante de macaxeira, inhame, batata-doce, milho e uma variedade de frutas, incluindo abacaxi, acerola, manga, jaca, coco, mangaba, caju, cajá, graviola, goiaba, seriguela e maracujá, todos essenciais para a culinária regional (OLIVEIRA, 2022).

Situada no Nordeste brasileiro, entre Pernambuco e o Rio Grande do Norte, e fazendo fronteira com o Ceará, a Paraíba se destaca por suas praias de águas mornas e pela hospitalidade de seu povo. A região, que hoje forma o estado, foi originalmente habitada por diversas comunidades indígenas, com destaque para os potiguaras, que viviam ao longo do Rio Paraíba e resistiram durante o período colonial. Outros grupos indígenas, como os cariris e os ariús, ocupavam o interior, hoje conhecido como Sertão. A colonização portuguesa teve início em 1585, quando João Tavares firmou um acordo com os indígenas às margens do Rio Sanhauá, a fim de se proteger contra os ataques franceses. Esse local deu origem à cidade de João Pessoa, atualmente a capital do estado (SILVA, 2018).

Na região do Agreste Paraibano, destaca-se o “Brejo”, onde floresceu a cultura açucareira, com cidades como Guarabira, Areia e Bananeiras desempenhando papéis significativos. Campina Grande, situada nessa área, é famosa por abrigar o “Maior São João do Mundo”, festival que ocorre no mês de junho e atrai visitantes com suas celebrações culturais e apresentações de quadrilhas no Parque do Povo. Além desse evento, a cidade se consolidou como um importante centro de desenvolvimento tecnológico no Nordeste (SILVA, 2018). As regiões do Cariri e Seridó, próximas ao Planalto da Borborema, incluem cidades como Cabaceiras, Picuí, Santa Luzia e Taperoá. Por fim, o Sertão Paraibano, conhecido por sua pecuária e cotonicultura, é uma área predominantemente agrícola e pecuária, apesar da baixa pluviosidade. O município de Patos, situado nesta região, é a terceira cidade mais relevante em termos socioeconômicos e populacionais do estado (SILVA, 2018).

Conforme Chaves (2009), a identidade cultural de um grupo pode ser desvendada através do estudo de suas práticas alimentares, que abrangem não apenas o ato de comer, mas também os rituais e tradições associados a essa atividade. A cultura alimentar está sujeita a transformações ao longo do tempo, influenciada por fatores econômicos e sociais que afetam todos os aspectos da vida humana. Contreras (2015) argumenta que as práticas alimentares desempenham um papel fundamental na identificação e classificação dos indivíduos, refletindo o que eles consomem, produzem e servem.

Rolim (2019), com base em Montanari (2013), argumenta que a culinária é uma das principais expressões culturais de um povo, representando seu legado histórico e patrimônio coletivo. Esse legado deve ser transmitido às gerações futuras de forma renovada e pertinente, refletindo a influência contemporânea dos mercados e feiras.

As feiras livres funcionam como espaços de exposição de produtos e criatividade mercadológica. No Nordeste e na Paraíba, essas feiras evocam um passado cultural persistente, com a exibição de utensílios tradicionais e alimentos artesanais, como tapiocas, beijus e bolo baeta.

A memória cultural é constantemente reinterpretada no contexto atual, como exemplificado pelo reconhecimento do Pão de Saora como patrimônio cultural da Paraíba, conforme a Lei 11.916/2021, sancionada em 28 de abril de 2021. A carne de sol é outro exemplo de alimento amplamente consumido em toda a Paraíba, independente da classe social (BARACUHY; GODOI, 2007). Embora presente em outras regiões do Nordeste, a carne de sol possui uma tradição especial na Paraíba, especialmente em Picuí, onde técnicas locais de produção são preservadas.

A culinária regional possui dimensões étnicas, nacionais e regionais (CONTRERAS, 2015). O Sertão nordestino e paraibano, com suas condições adversas, desenvolveu preparações culinárias adaptadas à escassez de recursos. A falta de variedade levou à criação de pratos que definem a identidade gastronômica paraibana. A migração e as mudanças socioeconômicas também moldaram esses hábitos alimentares, enquanto o agricultor paraibano cultivava uma variedade de produtos, como milho, feijão, fava, mandioca, batata-doce e outros hortifrutigranjeiros, formando o que Castro (2003) denominou de “roça de matuto”.

2.1.3. O IMPACTO DA GASTRONOMIA NA DINÂMICA SOCIAL DE JOÃO PESSOA: IDENTIDADE CULTURAL E COESÃO COMUNITÁRIA

A gastronomia desempenha um papel multifacetado na dinâmica social de João Pessoa, influenciando profundamente a identidade cultural, a economia local e a coesão comunitária. Ao explorar essas dimensões, é possível entender melhor como a gastronomia molda e enriquece o meio social da cidade.

A gastronomia local em João Pessoa é uma expressão vital da identidade cultural da região. Os pratos tradicionais, como a carne de sol, o rubacão e o bolo baeta, são mais do que simples alimentos; eles são manifestações culturais que refletem a história e as tradições da Paraíba. Essas receitas, transmitidas de geração em geração, carregam consigo um legado cultural que contribui para a formação da identidade local. A presença desses pratos na vida cotidiana e em celebrações locais reforça o sentimento de pertencimento e orgulho entre os moradores, permitindo que a cultura regional se mantenha viva e relevante. A importância

desse aspecto é evidenciada pelos estudos de Oliveira (2022) que destacam a relação entre gastronomia e identidade cultural na Paraíba, evidenciando como a culinária local é uma forma de expressão e preservação cultural.

Eventos gastronômicos são outro aspecto crucial na interação entre gastronomia e meio social em João Pessoa. Festivais e feiras gastronômicas não apenas promovem a culinária local, mas também servem como catalisadores para o desenvolvimento econômico e social. Esses eventos atraem turistas, geram receita para os negócios locais e promovem a valorização dos produtos regionais. Além disso, eles proporcionam um espaço para a troca cultural e para a celebração da identidade local. A pesquisa de Martins et al. (2012) sobre o papel dos festivais gastronômicos revela como esses eventos fomentam o desenvolvimento local, destacando sua capacidade de fortalecer a economia e promover a cultura regional.

O Mercado Central de João Pessoa é um exemplo emblemático de como a gastronomia pode influenciar o turismo e a economia local. Este mercado não é apenas um ponto de venda de produtos, mas um verdadeiro centro cultural e turístico que oferece uma ampla gama de produtos locais e pratos típicos. A presença do Mercado Central como um atrativo turístico reflete sua importância na promoção da gastronomia local e no dinamismo econômico da cidade. A gastronomia também desempenha um papel fundamental na preservação da memória coletiva e na celebração da cultura local. Os pratos tradicionais e as receitas passadas de geração em geração são veículos para a memória cultural, ajudando a manter vivas as tradições e a fortalecer a identidade comunitária. A comida, nesse contexto, atua como uma ponte entre o passado e o presente, conectando diferentes gerações e experiências culturais. Franzoni (2016) exploram como a culinária tradicional impacta a identidade comunitária, evidenciando a importância da gastronomia na preservação da memória cultural e na construção de um senso de continuidade e pertencimento.

Essas dimensões da gastronomia em João Pessoa revelam seu papel essencial na formação e manutenção do tecido social da cidade. A interação entre comida e cultura, a importância de eventos gastronômicos e o impacto de espaços como o Mercado Central destacam como a gastronomia é um fator central na dinâmica social local. Referências acadêmicas e estudos de caso fornecem uma compreensão aprofundada de como a gastronomia molda e enriquece o meio social, refletindo a interconexão entre cultura, economia e identidade comunitária.

2.2. FOME SILENCIOSA: A DIFICULDADE DE PESSOAS INVISÍVEIS

Em agosto de 2024, o Ministério Público da Paraíba (MPPB) identificou, por meio de levantamentos, a existência de aproximadamente 1.500 pessoas em situação de rua no estado, das quais 788 estão concentradas na capital, João Pessoa, a cidade mais visitada por turistas na região (MPPB, 2024). Essa realidade é particularmente visível em bairros como Manáira, Tambaú e Cabo Branco, onde é comum encontrar indivíduos em situação de vulnerabilidade social vivendo em esquinas, ocupando calçadas em frente a estabelecimentos comerciais e solicitando auxílio nos semáforos. A situação de rua, vivenciada por milhares de pessoas, reflete um quadro social decorrente das desigualdades estruturais do sistema socioeconômico, no qual uma parcela reduzida da população detém a maior parte da riqueza, resultando em elevados índices de vulnerabilidade e exclusão social (SOUZA, 2017).

De acordo com o Observatório Brasileiro de Políticas Públicas com População em Situação de Rua (2024), a população em situação de rua no Brasil é majoritariamente composta por pessoas negras (pretas e pardas), que representam 69% do total, e por homens, que correspondem a 85%, enquanto as mulheres representam apenas 15%. Além disso, a maior parte dessas pessoas está na faixa etária de 18 a 59 anos (87%), enquanto crianças e adolescentes (0 a 17 anos) correspondem a 3%, e idosos (60 anos ou mais) representam 10% desse grupo. No que se refere à renda, 85% sobrevivem com até R\$ 109,00 mensais, e 14% possuem algum tipo de deficiência (OBSERVATÓRIO NACIONAL, 2024).

Em relação à escolaridade, os dados apontam que 42% das pessoas em situação de rua possuem ensino fundamental incompleto, 19% concluíram o ensino médio, 13% finalizaram o ensino fundamental e 11% possuem ensino médio incompleto. Apenas 2% possuem ensino superior (completo ou incompleto), enquanto 11% são analfabetos. Além disso, aproximadamente 2% dos cadastrados no Cadastro Único (CadÚnico) não informaram seu grau de instrução (BRASIL, 2023).

A urgência de políticas públicas voltadas para essa população é enfatizada por iniciativas como a campanha do Ministério Público do Espírito Santo (MPES), intitulada “A rua não é uma escolha”. A ação busca ampliar a visibilidade da população em situação de rua e destacar a necessidade de políticas públicas que assegurem seus direitos fundamentais. A campanha está associada ao Dia Nacional de Luta da População em Situação de Rua,

celebrado em 19 de agosto, data instituída em memória do “Massacre da Sé”, ocorrido em 2004, quando sete pessoas em situação de rua foram brutalmente assassinadas enquanto dormiam na Praça da Sé, em São Paulo. Esse episódio reforçou a urgência do debate sobre os direitos humanos dessa população, incluindo o acesso à moradia, alimentação e saúde (LIMA; SILVA, 2021).

A Declaração Universal dos Direitos Humanos (1948), em seu artigo 6º, estabelece que todo ser humano tem o direito de ser reconhecido como pessoa perante a lei, independentemente de sua condição social. No contexto de João Pessoa, a garantia do direito à alimentação adequada foi reforçada pela Lei Ordinária nº 12.188, sancionada em 15 de setembro de 2011. Essa legislação institui o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SIMSAN), que tem como objetivo principal formular e implementar a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. O SIMSAN atua em parceria com a sociedade civil organizada e o poder público para assegurar o direito humano à alimentação adequada, promovendo ações voltadas para a redução da insegurança alimentar e o amparo às populações em situação de vulnerabilidade (JOÃO PESSOA, 2011).

“O direito humano à alimentação adequada é direito absoluto, intransmissível, indisponível, irrenunciável, imprescritível e de natureza extrapatrimonial e realiza-se quando todos têm acesso regular e permanente, de forma sustentável, a alimentos seguros e culturalmente aceitáveis em quantidade e qualidade suficiente para sua nutrição, sem comprometer outras necessidades vitais básicas.” Lei 12.188 (2011).

Assim, faz com que seja necessário a atuação e inclusão de políticas públicas eficazes capazes de atuar de maneira direta no que aflige e acompanha a humanidade desde o seu princípio: a alimentação.

2.2.1 VULNERABILIDADE SOCIAL X GASTRONOMIA SOCIAL

A vulnerabilidade social é um conceito multidimensional que se refere à exposição de indivíduos ou grupos a situações de risco e exclusão social, resultantes da falta ou limitação de acesso a direitos básicos, como educação, saúde, moradia, segurança, trabalho e principalmente a alimentação, o foco deste trabalho. Assim, essa condição torna as pessoas mais suscetíveis a privações e menos capazes de reagir a adversidades (PIRES; MARTINS, 2015).

Segundo a definição do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), a vulnerabilidade social pode ser entendida como a fragilidade das garantias de cidadania que coloca determinadas populações em situação de risco social e violação de direitos (IPEA, 2003). Essa fragilidade é influenciada por fatores econômicos, territoriais, políticos e culturais, podendo se agravar por condições como pobreza extrema, discriminação étnico-racial, desigualdade de gênero, deficiência física ou mental, e migração forçada.

A vulnerabilidade social não está restrita apenas à carência material, mas envolve também a dificuldade de acesso e permanência em políticas públicas que garantam condições mínimas para uma existência digna (CASTEL, 1998). Trata-se de um fenômeno relacional e dinâmico, que se transforma conforme os contextos históricos, econômicos e sociais. Nesse sentido, é fundamental evidenciar os fatores que contribuem para a insegurança social e analisar como a gastronomia pode atuar de maneira direta e transformadora nesse cenário. Entre esses fatores, destacam-se: pobreza e desigualdade econômica; desemprego e subemprego; falta de acesso à educação; violência e insegurança; discriminação e preconceito; questões de saúde; e precariedade habitacional.

A escassez de recursos financeiros é uma das principais causas da vulnerabilidade social. Pessoas em situação de pobreza enfrentam grandes obstáculos para acessar serviços básicos como saúde, educação, alimentação e moradia, o que as torna mais expostas a processos de exclusão e marginalização (SOARES et al., 2020).

Nesse contexto, indivíduos de baixa renda frequentemente não têm acesso a uma alimentação adequada. A gastronomia social, por meio de cozinhas comunitárias, refeições solidárias e programas de distribuição de alimentos, oferece uma resposta concreta a essa demanda. Essas iniciativas buscam garantir o direito à alimentação e promover a segurança alimentar e nutricional, especialmente entre populações em situação de extrema pobreza (MATTIA et al., 2020).

A falta de oportunidades no mercado de trabalho, associada a baixos salários e condições de trabalho precárias, leva muitas pessoas a não conseguir prover adequadamente suas necessidades básicas, exacerbando a vulnerabilidade social (SILVA, 2019). As cozinhas comunitárias oferecem uma oportunidade de capacitação profissional para pessoas em situação de desemprego ou subemprego, com programas de formação na área da alimentação. Esses programas podem promover a qualificação de indivíduos em situação de

vulnerabilidade, abrindo novas possibilidades de emprego e renda, além de fomentar a inclusão no mercado de trabalho (ALMEIDA, 2018)

A escassez de acesso à educação de qualidade limita as oportunidades de emprego e o desenvolvimento pessoal, criando um ciclo de exclusão social que dificulta a ascensão socioeconômica de indivíduos e grupos vulneráveis (SANTOS, 2018). A educação é um fator-chave para a redução da vulnerabilidade social, e a falta dela perpetua ciclos de pobreza (ALMEIDA, 2018). Nesse âmbito, a gastronomia funciona como uma estratégia educativa. Muitos projetos sociais que envolvem a cozinha comunitária, por exemplo, oferecem cursos e oficinas de gastronomia, promovendo a educação prática e técnica para pessoas em situação de vulnerabilidade. Isso pode contribuir para a superação da exclusão educacional e proporcionar habilidades que podem ser utilizadas no mercado de trabalho, diminuindo o impacto da falta de escolaridade (SILVA, 2019). Gerando assim, renda e oportunidade de educação positiva.

A violência doméstica, criminalidade e conflitos familiares são fatores importantes que levam muitas pessoas, especialmente mulheres e crianças, a situações de exclusão. Esses fatores podem gerar deslocamentos forçados e dificultar o acesso a direitos essenciais (FERREIRA, 2021). Indivíduos em situação de violência doméstica ou em áreas de alta criminalidade muitas vezes buscam refúgio em programas de gastronomia social, onde, além da alimentação, encontram um espaço de acolhimento e apoio psicológico.

Cozinhas comunitárias, refeitórios e espaços de convivência gerados por projetos de gastronomia solidária não apenas garantem o alimento, mas também funcionam como pontos de resistência à violência, oferecendo um ambiente seguro e de fortalecimento comunitário (FERREIRA, 2021), assim como funciona a cozinha comunitária do Taipa, a qual possui espaços de dança, roda de conversa, no intuito de gerar um ambiente confortável e funcionando como refúgio daqueles que sofrem.

Discriminação e preconceito são fatores estruturais que aprofundam a exclusão de grupos historicamente marginalizados, como pessoas negras, indígenas, mulheres, LGBTQIA+, pessoas com deficiência, entre outros. Esses grupos enfrentam barreiras sociais, econômicas e culturais que limitam o acesso a direitos fundamentais e recursos essenciais, o que aumenta significativamente sua situação de vulnerabilidade (LIMA, 2017). Nesse contexto, a culinária solidária pode representar uma estratégia eficaz de enfrentamento à

discriminação, ao promover a inclusão social por meio da alimentação. Iniciativas baseadas na gastronomia com propósito social oferecem oportunidades de participação, capacitação e acolhimento em espaços seguros e igualitários, onde todas as pessoas, independentemente de sua origem, identidade ou condição, são tratadas com dignidade, respeito e reconhecimento. Dessa forma, a gastronomia social se configura não apenas como instrumento de combate à fome, mas também como ferramenta de justiça social e fortalecimento da cidadania (LIMA, 2017).

Fatores de saúde também contribuem significativamente para a vulnerabilidade social. A presença de doenças crônicas, deficiências físicas ou mentais, bem como a falta de acesso a serviços de saúde adequados, pode comprometer a autonomia dos indivíduos, dificultando seu ingresso ou permanência no mercado de trabalho e limitando sua capacidade de cuidar de si mesmos (RODRIGUES et al., 2020). Nesse cenário, a gastronomia social desempenha um papel relevante na promoção da saúde e do bem-estar, especialmente entre populações em situação de risco. Muitos projetos dessa natureza têm como foco a oferta de refeições saudáveis, nutritivas e balanceadas, voltadas a pessoas que, de outra forma, teriam acesso restrito a uma alimentação adequada.

Além disso, diversas iniciativas incorporam ações de educação alimentar e nutricional, ensinando práticas culinárias acessíveis, sustentáveis e saudáveis, com os recursos disponíveis no cotidiano dessas comunidades. Tais ações não apenas contribuem para a melhoria da qualidade de vida, mas também reforçam o protagonismo dos indivíduos e a construção de hábitos alimentares mais conscientes (RODRIGUES et al., 2020).

A falta de moradia adequada e a precariedade das condições de vida também são causas importantes da vulnerabilidade social. Muitas pessoas vivem em condições insalubres, o que impacta diretamente sua qualidade de vida e saúde (MORAES, 2019). Muitas cozinhas comunitárias estão localizadas em áreas de grande vulnerabilidade habitacional, como comunidade e periferias, onde a precariedade das condições de vida é uma realidade. A gastronomia social nessas regiões não só oferece uma solução para a insegurança alimentar, mas também se torna um ponto de apoio à comunidade, promovendo a solidariedade e o apoio mútuo. Além disso, muitos projetos de gastronomia social atuam diretamente em locais de ocupações ou habitação precária, buscando minimizar os efeitos da falta de uma moradia digna (MORAES, 2019).

Dessa forma, compreende-se que a gastronomia pode atuar como uma estratégia eficaz no combate à fome e, sobretudo, à insegurança alimentar. No contexto de João Pessoa, essa atuação se concretiza principalmente por meio das cozinhas solidárias e comunitárias. Torna-se, portanto, essencial compreender o funcionamento dessas iniciativas, especialmente em sua relação direta com as pessoas que delas dependem.

2.3. COZINHA COMUNITÁRIA X RESTAURANTE POPULAR X COZINHA SOLIDÁRIA

Segundo Santos (2018, p. 123), a gastronomia social tem o potencial de promover a transformação social, criando espaços de convivência, aprendizado e acesso a direitos básicos, como alimentação e dignidade, através da alimentação coletiva e da valorização da cultura local. Assim, a cozinha comunitária, o restaurante popular e a cozinha solidária possuem o foco em sua maioria na valorização da transformação do indivíduo partindo de um princípio básico da humanidade para a sua sobrevivência e consciência de que encontra-se vivo, a alimentação. Entretanto, possuem vertentes diferentes de atuação.

De acordo com o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (SESAN/MDS), as cozinhas comunitárias são equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN/SAN), visando a promoção da segurança alimentar e nutricional e o combate à fome, através do acesso à alimentação adequada. Além do mais, estas cozinhas são instituições e locais beneficiados pelo governo do estado, município ou distrito, tendo objetivo de beneficiar e produzir refeições de forma gratuita, principal fator que diferencia o restaurante popular de cozinhas comunitárias. Eles devem funcionar no mínimo durante 5 dias na semana, assegurando a oferta contínua de refeições de qualidade e em quantidade suficiente para quem mais precisa. Esses espaços não são apenas locais de alimentação, mas também de dignidade e esperança, promovendo saúde, inclusão social e fortalecendo os laços comunitários.

O Ministério explica que o acesso aos serviços oferecidos pelas Cozinhas Comunitárias é priorizado para pessoas em situação de vulnerabilidade econômica e insegurança alimentar e nutricional. Embora o atendimento tenha um caráter universal, as atividades dessas cozinhas são planejadas para atender principalmente os indivíduos referenciados pelos serviços de assistência social, como os Centros de Referência de Assistência Social (CRAS). Dessa forma, grupos vulneráveis, como trabalhadores com baixa renda, idosos, desempregados,

agricultores familiares de comunidades de baixa renda, populações em situação de exclusão e pessoas abaixo da linha da pobreza, têm prioridade no atendimento.

Por essa razão, as cozinhas comunitárias são, em sua maioria, localizadas nas regiões periféricas das cidades, em áreas com grande concentração de pessoas de baixa renda. Muitas vezes, estão situadas nas proximidades dos CRAS facilitando o acesso dos usuários a esses serviços. Tendo como exemplo a cozinha comunitária próximo a comunidade do Timbó, no bairro bancários de João Pessoa, esta encontra-se entre os bairros Altiplano e Jardim Cidade Universitária.

Embora as cozinhas comunitárias busquem proporcionar acesso amplo aos seus serviços, na prática, o atendimento é orientado por critérios que priorizam aqueles em maior situação de vulnerabilidade. Esses critérios garantem que os recursos disponíveis sejam direcionados para atender as pessoas que mais necessitam, alinhando-se à missão social do programa.

Com relação a dissociação de restaurante popular e cozinha comunitária, além da priorização da gratuidade do serviço, o restaurante popular atende um maior número de pessoas, podendo chegar a depender da região em que encontra-se num número de mais mil pessoas por refeição em um único dia. Ademais, o Pacto contra a fome, organização suprapartidária que possui como visão nenhuma pessoa com fome no Brasil, contribui ao evidenciar que o foco de atendimento da cozinha comunitária possui diretrizes diferente do restaurante popular, o qual pode atender de maneira universal sem priorizar pessoas referenciadas pelo CRAS. Entretanto, ambos são beneficiados com recursos públicos da União, do Estado ou Municípios.

Com relação aos restaurantes populares parte do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), apoiar a implantação e modernização de restaurantes populares que, segundo a pesquisa MapaSAN (Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional), eram 248 restaurantes populares em 2022, que já serviam mais de 200 mil refeições diariamente. (PACTO CONTRA A FOME, 2025)

Os restaurantes são direcionados para municípios com mais de 100 mil habitantes, e devem ser localizados em regiões estratégicas e de fácil acesso para trabalhadores e pessoas em situação de risco. A gestão e a manutenção das unidades são de responsabilidade dos estados e municípios, que podem gerenciá-las diretamente ou por meio de parcerias com

organizações sem fins lucrativos. Independente disso, é importante que o programa esteja articulado com outras ações e programas de segurança alimentar e nutricional, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). (BRASIL,2010)

Com base na similaridade da cozinha comunitária e cozinha solidária, essas mesmo possuindo o mesmo foco no final, possuem diferenças com relação a origem e gestão. O Ministério de Desenvolvimento e Assistência social (2023) do governo Brasileiro explica que a cozinha solidária possui a sua origem de cunho civil, estruturada pela comunidade local e sustentada principalmente por doações feitas por parceiros e doadores individuais, tendo como exemplo o projeto Social “Restaurando Vidas” da região Periférica de João Pessoa, o qual possui estrutura e se mantém único e exclusivamente de doações com o cunho social.

Assim, em contrapartida da cozinha solidária, a cozinha comunitária possui a sua gestão e origem a partir da iniciativa do poder público, sendo um equipamento estatal, totalmente mantido pelos recursos públicos da União, do Estado ou Municípios. Em 2023, o Jornal da Paraíba fez um levantamento de onde encontram-se as cozinhas comunitárias em João Pessoa, sendo num total de 6 unidades, estas estão localizadas em bairros periféricas com um alto número de pessoas em condições de vulnerabilidade social e alimentar, os quais são: Jardim Veneza, Gervásio Maia (Gramame), Bela Vista (Cristo), Timbó (Bancários), Taipa (Costa e Silva) e Novais (Cruz das armas).

Mesmo com Gestões e origens diferentes, os três pilares da alimentação acessível possuem o mesmo objetivo: Levar ao ser humano dignidade e sensação de esperança através da alimentação. Comer vai além de só se alimentar e suprir suas necessidades fisiológicas, é um ato político e o que mais conecta as pessoas, a humanidade.

3. METODOLOGIA

Para o desenvolvimento deste trabalho, foi adotada uma abordagem metodológica qualitativa, utilizando, em especial, o método tecnológico Snowball Sampling (Bola de Neve). Essa técnica visa proporcionar uma compreensão abrangente do impacto da gastronomia nas dinâmicas sociais e culturais da cidade. Para a coleta de dados, será empregado um roteiro semiestruturado, contendo perguntas previamente elaboradas, mas permitindo flexibilidade para explorar novas questões, desde que haja o consenso do entrevistado.

A metodologia será estruturada em três fases principais: contextualização, coleta de dados e análise. Segundo Velasco e Díaz de Rada (1997), a pesquisa de campo, especialmente aquela aplicada em ambientes comunitários, constitui uma forma de investigação sociocultural que exige um conjunto de procedimentos e normas que possibilitam a organização e a produção do conhecimento. Nesse contexto, a técnica Snowball Sampling (Bola de Neve) surge como um método eficaz para a execução do trabalho em ambientes comunitários. Essa abordagem consiste em um processo de amostragem no qual os primeiros participantes indicam novos participantes, que, por sua vez, indicam outros, criando uma cadeia sucessiva. O processo continua até atingir o ponto de saturação, momento em que os novos entrevistados começam a repetir as respostas anteriores, sem acrescentar informações relevantes à pesquisa (WHA, 1994).

Dessa forma, a técnica Bola de Neve possibilita a construção de uma rede de informações interligadas, favorecendo a obtenção de dados qualitativos que refletem as dinâmicas sociais e culturais relacionadas à gastronomia na cidade.

3.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

A primeira etapa do trabalho envolve a contextualização da gastronomia em João Pessoa. Esta fase objetiva situar a gastronomia no panorama cultural e social da cidade, identificando como os pratos e práticas alimentares refletem e influenciam as dinâmicas locais. Foi realizada uma revisão bibliográfica detalhada, com o propósito de revisar literatura acadêmica e fontes secundárias que abordam a gastronomia e seu papel social. Este levantamento inclui artigos acadêmicos, livros sobre cultura gastronômica e estudos anteriores que exploram o impacto da gastronomia em contextos semelhantes. A análise inicial foca na alimentação como a porta de entrada para a transformação de pessoas que encontram-se em

vulnerabilidade social, visando cozinhas comunitárias e cozinhas solidárias como meios de esperança para aquilo que encontra-se perdido, a humanidade.

3.2 COLETA DE DADOS

A segunda fase do trabalho compreende a coleta de dados primários e secundários. Serão utilizados métodos qualitativos para obter uma compreensão profunda das práticas gastronômicas e suas implicações sociais. Para isso, foram realizadas entrevistas com cozinhas comunitárias, responsáveis sobre projetos de gastronomia social e instituições que atuam no setor de serviços sociais voltados à alimentação. Essas entrevistas buscaram capturar as percepções e experiências dos indivíduos envolvidos na cena gastronômica de João Pessoa, explorando como essas práticas contribuem para a inclusão social e a coesão comunitária.

3.3 ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO

A fase final do trabalho foi dedicada à análise e interpretação dos dados coletados. A análise qualitativa das entrevistas e observações permitiram uma compreensão detalhada das práticas gastronômicas e suas conexões com as dinâmicas sociais de João Pessoa. Será realizada uma análise crítica das informações obtidas, identificando padrões e temas recorrentes que ilustram o papel da gastronomia na transformação social.

O resultado desta análise permitiu formular conclusões sobre como a gastronomia atua como um agente de mudança social em João Pessoa, promovendo a inclusão e fortalecendo os vínculos comunitários. A pesquisa também buscou identificar recomendações para políticas públicas que valorizem e promovam a cultura local, estimulem o empreendedorismo no setor alimentício e fortaleçam a coesão comunitária.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com a intenção de compreender os significados de sobrevivência em meio à pobreza e aos espaços de exclusão, Laperriere (2007) demonstra o conceito de liminaridade, a qual pode ser associado a sujeitos vivendo em situações limitantes, como por exemplo, a rua. Explica a autora que, nos meios sociais, estas pessoas vivem dois tipos de dimensões: a primeira é a dimensão da exclusão, e a segunda da inclusão; porém estas duas dimensões, ao contrário do que parecem, apresentam suas traçoeiras especificidades. A exclusão se caracteriza por marginalizar e desfavorecer os indivíduos em relação às classes dominantes do espaço social, enquanto a inclusão, por sua vez, fica incumbida de inserir estes sujeitos, de modo imprevisível e incerto, a espaços de transformação, os quais podem ser associados a projetos sociais tanto privados como públicos no estado da Paraíba.

Dessa forma, na região periférica do estado da Paraíba existe o projeto social “Restaurando Vidas”, o qual foi idealizado e desenvolvido por Adeilda da Silva, mais conhecida como “Tia Boneca”. Desde 2015, Tia Boneca tem dedicado dez anos de sua vida a transformar e melhorar a realidade das pessoas em situação de vulnerabilidade social no bairro Costa do Sol, em João Pessoa, capital do estado

Inspirada pela frase de Nelson Mandela (1918–2013), que afirma que *“a educação é a arma mais poderosa que você pode usar para mudar o mundo”*, Tia Boneca acredita profundamente nesse conceito. Mesmo sendo analfabeta, ela criou uma escola em sua comunidade, focada no atendimento de crianças entre 5 e 13 anos, incluindo alunos de até 15 anos com necessidades especiais, como o autismo.

O projeto nasceu após Tia Boneca enfrentar desafios pessoais imensos, como um câncer, AVC e até uma parada cardiorrespiratória. Sobrevivente, ela fez uma promessa que resultou na criação deste projeto, que para ela não representa apenas a transformação da vida de outras pessoas, mas também a sua própria mudança. O espaço onde o projeto funciona era, anteriormente, apenas um barraco. Graças às doações, o local foi reformado e hoje conta com uma estrutura composta por:

- Escola, onde as crianças recebem educação de qualidade;
- Refeitório, onde são preparados café da manhã e almoço para as crianças. Este espaço também gera renda para o projeto, por meio da venda de quentinhas a preços acessíveis;

- Área de compostagem e um mini jardim, que promovem a sustentabilidade;
- E, claro, o que dá nome ao projeto, as bonecas, que representam a essência e o coração desta iniciativa.

O projeto “Restaurando Vidas” é um exemplo poderoso de resiliência, esperança e transformação social, liderado por uma mulher cuja força e determinação impactam positivamente toda a sua comunidade.

IMAGEM 1: MURO DA ESCOLA DA TIA BONECA



Fonte: Execução própria, março de 2025.

IMAGEM 2: MURO DA ESCOLA DA TIA BONECA “O AMOR RECÍPROCO ENTRE QUEM APRENDE E QUEM ENSINA É ESSENCIAL PARA OBTER O CONHECIMENTO”



Fonte: Execução própria, março de 2025.

Com o intuito de entender como a gastronomia impacta a vida social em João Pessoa, foi realizada uma entrevista com Adeilda, com enfoque na gastronomia como meio transformador de vidas e de oportunidades de mudanças sociais e até mesmo econômicas. O roteiro da entrevista buscou compreender a origem de Tia Boneca, sua trajetória de vida, escolaridade, até a relação com a gastronomia enquanto impulsionadora do seu projeto social.

Adeilda nasceu em Campina Grande, Paraíba, e foi parteira ainda em casa. Sua mãe faleceu um mês após seu nascimento. Ela chegou a João Pessoa aos 34 anos, após deixar um casamento em Recife, onde morava antes de se mudar para a capital paraibana. A mudança foi motivada por uma tentativa de recomeçar a vida, após receber a notícia de que viveria apenas quatro meses devido a um tumor.

Ao ser questionada sobre a percepção das pessoas em condições de vulnerabilidade social, Adeilda afirma que o preconceito é bastante grande, e que há uma forte associação de que toda pessoa que vive em comunidade está envolvida com o crime. Ela destaca que sua principal função é tentar desconstruir a ideia de que a pobreza sempre está associada ao crime

organizado. Além disso, Tia Boneca acredita que, caso houvesse mais empatia com projetos sociais, seria possível transformar ainda mais as vidas das pessoas residentes em comunidades e bairros periféricos. Segundo ela, as pessoas muitas vezes ajudam esperando algo em troca: "O pessoal vem aqui, ajuda a fazer a comida e quer levar para casa. Não é assim que funciona, a comida é para as crianças", afirma.

Adeilda também ressalta a importância da gastronomia para projetos sociais, pois, para ela, a gastronomia é uma troca de aprendizado. "Eu não sei ler nem escrever, tudo que aprendi, aprendi com a vida. Já me ofereceram alguns cursos, mas me davam livros para ler. Fui a um curso uma vez por 5 dias, onde aprendi uma receita de farofa de acerola para reaproveitamento do bagaço. Acredito que estudar gastronomia ajuda a unir as pessoas", declara.

Esta sobrevivente começou distribuindo quentinhas e sopas para as crianças e amigos na comunidade em que reside, até chegar à escola e ao refeitório que possui hoje. Por meio da alimentação, é possível contribuir para a melhoria das condições socioeconômicas das pessoas beneficiadas por programas e projetos no campo social (MATTIA et al., 2020). Assim, o que Tia Boneca aplica vai muito além do que é ofertado como alimento ou escola, envolvendo o indivíduo e a forma como ele é visto na sociedade.

IMAGEM 3: TIA BONECA REALIZANDO O PREPARO DO ALMOÇO PARA AS QUENTINHAS E AS CRIANÇAS



Fonte: Execução própria, março de 2025.

IMAGEM 4: REALIZANDO DOAÇÕES PARA AS CRIANÇAS DA ESCOLA DA TIA BONECA



Fonte: Execução Própria, março de 2025.

4.1 COZINHAS COMUNITÁRIAS E SEU IMPACTO SOCIAL EM JOÃO PESSOA

Além de projetos sociais e cozinhas solidárias, como o projeto da Tia Boneca, existem instituições do poder público que atuam diretamente no pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos para pessoas em situação de vulnerabilidade social no estado. Essas iniciativas são conhecidas como cozinhas comunitárias.

Na capital paraibana, João Pessoa, cidade onde o sol nasce primeiro no Brasil e na América do Sul, há seis unidades de cozinhas comunitárias. Para compreender o funcionamento dessas cozinhas, foi realizada uma visita técnica, acompanhada de entrevistas com profissionais do setor. O objetivo foi obter um entendimento aprofundado sobre o ano de criação do projeto, seu impacto na vida dos beneficiados, a influência da gastronomia na sociedade e a percepção sobre as pessoas em situação de vulnerabilidade. As cozinhas visitadas estão localizadas nas comunidades do Timbó, Bancários, Taipa e Costa e Silva.

A cozinha comunitária do Timbó foi construída em 2012, passou por uma reforma em 2023 e encontra-se em um novo processo de reestruturação em 2025. Atualmente, conta com cinco funcionários dedicados à produção e à manutenção da área de trabalho, sendo duas cozinheiras e três profissionais de serviços gerais. Além da equipe operacional, há também uma assistente social, responsável pelo cadastramento das pessoas encaminhadas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), e uma nutricionista, encarregada da elaboração do cardápio com base nos alimentos fornecidos pelo Banco de Alimentos de João Pessoa.

IMAGEM 5 E 6: REGISTRO DA PLACA DE INAUGURAÇÃO DA COZINHA E PRIMEIRA REFORMA QUE PASSOU, RESPECTIVAMENTE



Fonte: Execução Própria, março de 2025.

A Lei ordinária nº 12.188/2011, do município de João Pessoa, trata da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e estabelece diretrizes para a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada. No Capítulo II, Artigo 5º, parágrafos 1º a 4º, a legislação enfatiza a incorporação desse direito nas políticas públicas, assegurando o acesso à alimentação de qualidade e saudável em todos os ciclos da vida. Além disso, a lei prevê ações de educação alimentar e nutricional, bem como atendimento suplementar e emergencial a indivíduos e grupos em situação de vulnerabilidade social. Dessa forma, as cozinhas comunitárias que operam com recursos públicos seguem esses princípios, garantindo suporte alimentar à população mais necessitada.

A cozinha comunitária do Timbó desenvolve suas atividades em parceria com o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) de Mangabeira, o que gera um impasse administrativo e logístico, uma vez que Mangabeira e Bancários são bairros distintos. De acordo com a assistente social Juliana, essa distinção geográfica faz com que muitas pessoas

em situação de vulnerabilidade social optem por utilizar o Restaurante Popular de Mangabeira, que cobra um valor reduzido pelas refeições, enquanto a cozinha comunitária oferece alimentação gratuita.

Atualmente, devido a reformas na estrutura da cozinha comunitária do Timbó, as refeições são disponibilizadas no formato de quentinhas, sendo duas unidades por pessoa, correspondentes ao almoço e ao suplemento do jantar.

O projeto tem como base a valorização do alimento e busca impactar diretamente a redução da insegurança alimentar dos indivíduos atendidos. Ao ser questionada sobre como o projeto auxilia as pessoas no cotidiano, a assistente social Juliana enfatiza que o foco principal está na segurança alimentar. Ela exemplifica essa realidade ao afirmar:

“Se uma pessoa opta por comprar um frango no mercado ao invés de um chinelo, ela já se encontra em insegurança alimentar.”

No cenário brasileiro, a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, conhecida como Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, representa o principal marco legal sobre o tema. Essa legislação estabelece o direito de todos à alimentação adequada e em quantidades suficientes, consolidando a segurança alimentar como um direito fundamental da população.

Capítulo 1. Art 3. Segurança Alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2006).

Segundo Juliana, muitas pessoas que frequentam a cozinha comunitária possuem conhecimento sobre seus direitos. Para aquelas que ainda não conhecem o projeto, são realizadas visitas e, quando necessário, encaminhamentos para o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) ou para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), possibilitando o acesso a benefícios sociais. No entanto, o CREAS é especializado no atendimento de pessoas em situações de vulnerabilidade social de alta

complexidade. Juliana exemplifica essa realidade ao citar o caso de uma criança vítima de abuso doméstico:

"Os pais são encaminhados à delegacia, a criança é direcionada a um parente disposto a adotá-la; caso contrário, é encaminhada para uma casa de acolhimento, e os pais são encaminhados ao CREAS."

Nesse contexto, a atuação da cozinha comunitária torna-se menos evidente, pois o CREAS prioriza questões de maior gravidade.

Os projetos sociais de João Pessoa, sejam de origem civil ou pública, podem receber doações de um mesmo doador: o Banco de Alimentos, localizado no bairro Geisel, próximo à Central da Polícia Civil. Essa instituição fornece alimentos a Organizações Não Governamentais (ONGs) que atuam no cenário social da capital paraibana, por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). De acordo com Silva (2021), esse programa viabiliza a distribuição de alimentos para diversas instituições que atendem pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Durante uma visita ao Banco de Alimentos, Roberta, coordenadora da instituição, explicou o funcionamento do projeto, que pode ser definido como um elo entre quem tem fome e quem produz. Criado em 2003, o banco tornou-se uma referência na distribuição de alimentos em João Pessoa, com foco prioritário no fortalecimento da agricultura familiar e no desenvolvimento do produtor local (BRASIL, 2022). Atualmente, atende 134 instituições na cidade, realizando entregas de forma quinzenal e absorvendo as produções de 8 municípios do Estado.

IMAGEM 7: FACHADA BANCO DE ALIMENTOS - JOÃO PESSOA



Fonte: Execução Própria, março de 2025.

IMAGEM 8: PRODUTOR DE ABACAXI DE PEDRA DO FOGO - PB



Fonte: Execução da coordenadora do Banco de alimentos, março de 2025

Dessa forma, o Banco de Alimentos atua como um impulsionador de projetos sociais vinculados à gastronomia. No entanto, por se tratar de uma iniciativa de caráter público, exige documentação específica que comprove a legalidade e a atuação do projeto beneficiado, o que pode limitar o atendimento a todas as cozinhas solidárias do estado. Para suprir essa demanda, o terceiro setor desempenha um papel fundamental, por meio de doações e iniciativas da sociedade civil, como no caso do projeto "Restaurando Vidas", liderado por Tia Boneca, que se mantém exclusivamente por meio de contribuições voluntárias (COSTA, 2019).

Ao ser questionada sobre a forma como as pessoas em situação de vulnerabilidade social são percebidas, Juliana, em consonância com a visão de Adeilda, afirma que a invisibilidade desses indivíduos frequentemente os associa ao crime organizado. No entanto, ela destaca a importância de esclarecer os direitos e deveres dos beneficiários de projetos sociais. Segundo Juliana, a cozinha comunitária funciona como um benefício temporário, com um papel impulsionador na vida dessas pessoas, considerando que cada indivíduo possui suas próprias necessidades e desafios. Além disso, ela enfatiza que esses espaços não se limitam à oferta de alimentação, mas também contribuem para o desenvolvimento de habilidades empreendedoras dos participantes.

Ítalo Procópio, diretor do Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional (DESSAN) da Secretaria de Desenvolvimento Social (SEDES) da Prefeitura de João Pessoa, corrobora essa visão e destaca que as cozinhas comunitárias oferecem cursos voltados para o desenvolvimento pessoal. Juliana, com uma perspectiva humanista, dissocia a ideia de "coitadinhos" e busca reconhecer esses indivíduos como seres humanos capazes de transformar suas vidas com o auxílio de projetos sociais. Entre os cursos oferecidos pelas cozinhas comunitárias, destacam-se capacitações voltadas para a alimentação, como produção de bolos de pote, reaproveitamento alimentar e confecção de ovos de Páscoa.

Atualmente, as cozinhas comunitárias de João Pessoa encontram-se em processo de reforma, com o objetivo de proporcionar melhores condições estruturais e maior conforto aos beneficiários dos projetos sociais. Entretanto, a cozinha comunitária do Taipa, localizada no bairro Costa e Silva, foi reinaugurada em dezembro de 2024, após um período de cinco anos de reformas. Esse espaço tornou-se uma referência em infraestrutura, organização e impacto social, consolidando-se como um dos principais exemplos de atuação no cenário pessoense.

Diante dessa relevância, e por recomendação de Juliana e Procópio, realizou-se uma visita técnica ao estabelecimento, com o intuito de analisar a atuação da gastronomia para além da alimentação, ou seja, seu papel humanitário e social.

Para compreender a dinâmica da cozinha comunitária do Taipa, foi aplicado um questionário estruturado à coordenadora e educadora social Maria Rosélia, responsável pela gestão do espaço. Segundo Rosélia, a cozinha teve sua origem em 2011, a partir de um mapeamento da 5ª Região de João Pessoa, com o objetivo de identificar e atender indivíduos em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar. O Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) do Grotão é o órgão responsável pelo encaminhamento dos beneficiários, atuando em parceria com a Prefeitura Municipal de João Pessoa. Sua atuação consiste em realizar visitas às comunidades afetadas pela marginalização e exclusão social, promovendo assistência e inserção dessas pessoas em programas que visam melhorar sua qualidade de vida.

Maria Rosélia também destacou que a cozinha comunitária atualmente ocupa o espaço da antiga "Vaca Mecânica", um projeto anteriormente destinado à distribuição de leite de soja para os moradores do Taipa. A requalificação desse espaço para a instalação da cozinha comunitária representa um avanço significativo na política de segurança alimentar da região, ampliando o atendimento e promovendo a inclusão social por meio da alimentação e da educação nutricional.

IMAGEM 9: FACHADA DA COZINHA COMUNITÁRIA DO TAIPA



Fonte: Execução Própria, março de 2025.

Ao ser questionada sobre o funcionamento do projeto, Rosélia explica de forma semelhante a Juliana, visto que ambas atuam em parceria com a prefeitura. No entanto, Rosélia aprofunda sua explicação ao descrever o processo de registro dos beneficiários das cozinhas comunitárias. Segundo ela, a inclusão no programa ocorre por meio de um cadastro realizado pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), que inclui uma entrevista socioeconômica para avaliar a renda familiar. Para usufruir dos serviços oferecidos pela cozinha, o beneficiário deve comprovar que não possui nenhuma renda fixa e que sua renda per capita não ultrapasse R\$ 250,00.

Além disso, Rosélia esclarece que os beneficiários do Programa Bolsa Família também podem ter acesso ao projeto, uma vez que esse auxílio não é considerado uma renda fixa, mas sim um suporte financeiro complementar. O Bolsa Família foi criado em 20 de outubro de 2003, regulamentado pelo Decreto nº 5.209/2004 e instituído pela Lei nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004. Essa lei definiu o Bolsa Família como um programa de transferência direta de renda para famílias em situação de pobreza e extrema pobreza, com o compromisso de cumprir condicionalidades nas áreas de saúde e educação, como a frequência escolar das crianças e o acompanhamento nutricional e de saúde.

4.2 A IMPORTÂNCIA DA COMUNICAÇÃO E DO IMPACTO SOCIAL DO PROJETO

Rosélia enfatiza que a comunicação entre a cozinha comunitária e a comunidade é um elemento fundamental para o sucesso da iniciativa. Embora o objetivo principal do projeto seja combater a insegurança alimentar, sua atuação vai além da simples oferta de refeições. A cozinha comunitária busca valorizar o indivíduo e sua inserção na sociedade, combatendo estereótipos frequentemente atribuídos às comunidades periféricas, que muitas vezes são associadas ao crime organizado. Assim, por ser um auxílio temporário, a partir do momento que o indivíduo consegue um emprego fixo, é necessário o esclarecimento de tal atividade. Nesse contexto, Rosélia utiliza a metáfora da "bolha" para descrever a realidade dos indivíduos em situação de vulnerabilidade social, pois muitos não percebem seu próprio potencial transformador dentro do ambiente em que vivem. Para ela, a cozinha comunitária pode ser erroneamente vista apenas como um local de distribuição de alimentos, mas, na prática, o projeto também promove atividades educacionais e culturais que incentivam os beneficiários a desenvolverem novas habilidades e ampliarem sua visão de mundo. Ela exemplifica essa abordagem ao mencionar:

"Outro dia, nós fomos à igreja próxima ao Hotel Globo, onde visitamos esculturas e o artesanato local. Para muitos, essa experiência revelou novas oportunidades de geração de renda."

Rosélia ressalta que a reeducação social é essencial para devolver aos beneficiários algo que, muitas vezes, perderam em decorrência de conflitos e insegurança social: a dignidade e a capacidade de mudança.

4.3 PROJETOS SOCIAIS E A NECESSIDADE DE MAIOR VISIBILIDADE

Ao abordar os desafios enfrentados por projetos sociais como o que integra, Rosélia destaca a importância de uma maior divulgação dessas iniciativas, com o objetivo de ampliar a participação do terceiro setor, especialmente por meio de doações e parcerias. Além disso, acredita ser fundamental conscientizar a sociedade sobre o papel sociotransformador dessas ações, que vão além do assistencialismo e promovem a inclusão social.

Na cozinha comunitária do Taipa, por exemplo, são oferecidas atividades diversas, como aulas de dança, brincadeiras para crianças, sessões de leitura e cinema, além de eventos temáticos, como o Projeto Dia da Mulher, que disponibiliza serviços de massagem e design de sobrancelhas de forma gratuita. Também há avaliações nutricionais, passeios a pontos turísticos de João Pessoa, horta comunitária e cursos profissionalizantes, que têm como principal objetivo a valorização e visibilidade dos indivíduos em situação de vulnerabilidade social, transformando a forma como essas pessoas são percebidas na sociedade.

IMAGEM 10: HORTA COMUNITÁRIA DO TAIPA



Fonte: execução própria, março de 2025.

IMAGEM 11: EXEMPLOS DE JOGOS LÚDICOS EXISTENTES NA COZINHA

Fonte: Execução Própria, março de 2025.

Rosélia destaca que, por meio da cozinha comunitária, foi possível contribuir para a empregabilidade de alguns beneficiários do projeto, proporcionando a eles capacitação e reeducação tanto alimentar quanto pessoal. Ao comentar sobre a importância desse processo afirma a necessidade realizar as atividades que exercem com amor e compaixão.

Ela enfatiza que o projeto se estrutura a partir da solidariedade e do envolvimento humano, tornando essencial a empatia e a disponibilidade de recursos para que os beneficiários possam alcançar a emancipação. No entanto, Rosélia ressalta que a iniciativa tem um caráter temporário e, assim como Juliana, defende a necessidade de desmistificar a visão assistencialista dos beneficiários, promovendo a implementação de direitos e deveres como forma de inclusão social.

Com o objetivo de promover a autonomia dos indivíduos assistidos pelos projetos sociais, Rosélia reforça:

“É necessário matar a fome, acolher e emancipar os beneficiados.
Infelizmente, hoje há famílias que estão aqui há mais de dez anos.”

Atualmente, a cozinha comunitária do Taipa atende 302 beneficiários, incluindo mulheres, homens, crianças e idosos. Além disso, Rosélia acredita que a gastronomia desempenha um papel essencial na transformação social e na geração de oportunidades de trabalho. Para reforçar essa perspectiva, menciona que, em parceria com a Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), realizou visitas a cozinhas localizadas nos bairros de Tambaú, Cabo Branco e Manaira, incluindo a cozinha do Hotel Verdegreen.

Durante essas visitas, os beneficiários do projeto observaram a presença de homens atuando na cozinha do hotel, o que gerou surpresa e reflexão, uma vez que esse contato contribuiu para a desconstrução do machismo estrutural presente em seu cotidiano. Esse momento foi fundamental para demonstrar que a gastronomia oferece amplas oportunidades de empregabilidade, independentemente do gênero.

Por fim, a nutricionista Raquel Ventura, responsável pela cozinha comunitária do Taipa, destaca que a alimentação fornecida no local valoriza ingredientes regionais, como macaxeira, feijão branco e até mesmo feijoada, um prato tipicamente brasileiro, reforçando a importância da cultura alimentar local no combate à insegurança alimentar.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao buscar compreender o papel da gastronomia e sua capacidade de integração social em João Pessoa, não imaginava a extensão do impacto que a alimentação pode ter, não apenas como necessidade fisiológica, mas como um agente de transformação social, tanto para os beneficiários quanto para os responsáveis pelos projetos.

Durante esta pesquisa, foi possível ampliar a visão sobre a gastronomia para além de seu papel nutricional, explorando realidades que, muitas vezes, são dissociadas dos pontos turísticos da capital paraibana. João Pessoa, conhecida por ser a cidade onde o sol nasce primeiro no continente sul-americano, carrega em sua história marcas de luta, sobrevivência e êxodo rural. Atualmente, destaca-se pelo turismo de suas praias e gastronomia. No entanto, enquanto o turismo ganha visibilidade, a população nativa em situação de vulnerabilidade social permanece invisibilizada.

Bairros periféricos como Costa do Sol, Timbó e Taipa são frequentemente associados à criminalidade e à desigualdade social. Contudo, projetos sociais como o de Tia Boneca e as cozinhas comunitárias desempenham um papel fundamental que vai além da distribuição de alimentos: são espaços que desafiam a visão estigmatizada sobre essas comunidades, demonstrando que a vulnerabilidade social não deve ser, automaticamente, correlacionada ao crime organizado.

A alimentação, nesse contexto, torna-se um instrumento de transformação pessoal e profissional para aqueles que vivem em situação de invisibilidade social. Um exemplo notável é a cozinha comunitária do Taipa, reconhecida como referência em ações socioeducativas e de inclusão através da gastronomia. O projeto social “Restaurando Vidas”, liderado por Adeilda, e as cozinhas comunitárias do Timbó e do Taipa, evidenciam a função essencial da gastronomia social: cuidar do ser humano em sua totalidade.

Nesse sentido, Costa (2019, p. 67) enfatiza que, ao promover a distribuição de alimentos para populações em situação de vulnerabilidade, a gastronomia desempenha um papel crucial na promoção da dignidade humana, proporcionando não apenas sustento, mas também inclusão social e fortalecimento dos vínculos comunitários. Dessa forma, a alimentação transcende sua função biológica, tornando-se um elemento identitário e transformador.

Se René Descartes (1641) afirmou "Penso, logo existo", no contexto da gastronomia social, uma adaptação simbólica se faz necessária: "Como, logo existo", ressaltando a importância do alimento não apenas como sustento, mas como um fator essencial para a construção da identidade e da dignidade humana.

Assim, o presente trabalho busca identificar e promover a visibilidade de projetos sociais que utilizam a alimentação como ferramenta de transformação, indo além da simples distribuição de alimentos. Esses projetos não apenas combatem a fome, mas também resgatam a dignidade e o papel do indivíduo na sociedade, muitas vezes ofuscados pela invisibilidade social. Assim, ao compreender que a alimentação não se resume à comida, torna-se possível reconhecer seu verdadeiro significado: vida, humanidade, cultura e história.

6. REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, M. A. *A educação como fator de redução da vulnerabilidade social: desafios e possibilidades*. São Paulo: Editora Acadêmica, 2018.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 16004: *Eventos, classificação e terminologia*. São Paulo, 2016.
- BARACUHY, M. R. GODOI, E. de S. *A produção social da identidade no discurso publicitário da culinária paraibana*. A Cor das Letras, n. 8, UEFS, 2007.
- BAILEY, Carol A. *A guide to qualitative field research*. 3. ed. Thousand Oaks: SAGE, 2007.
- BALDIM, Nema; MUNHOZ, Elzira. *Educação ambiental comunitária: uma experiência com a técnica de pesquisa snowball (bola de neve)*. Revista do PPGEA/FURG-RS, 2011. ISSN 1517-1256.
- BERNARD, H. Russell. *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches*. 5. ed. Lanham: AltaMira Press, 2011.
- BRASIL. *Lei Ordinária nº 12.188*, de 2011. João Pessoa – PB.
- BRASIL. *Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos.
- BRASIL. *Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Cadastro Único – Perfil Socioeconômico*. Brasília, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/cadunico>. Acesso em: 20 mar. 2025.
- BRASIL. *Programa de Aquisição de Alimentos – PAA. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, 2022*. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/paa>. Acesso em: 25 mar. 2025.
- CASTRO, J. *A Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2003.
- CHAVES, N. *Alimentação e Sociedade: a inter-relação dos aspectos antropológicos, culturais e sociais com a nutrição*. Recife: Editora CEPE, 2009. 322p.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015. 496p.
- COSTA, A. R. *Gastronomia social e suas contribuições para a humanidade: um estudo de práticas inclusivas*. Rio de Janeiro: Editora Social, 2019.
- COSTA, R. *Gastronomia social e sua atuação na segurança alimentar*. São Paulo: Editora Humanitas, 2019.
- FERREIRA L. B., *Diretor de eventos da ABRASEL Nacional*, entrevista concedida em 05 de maio de 2009.

FERREIRA, L. F. *Violência e vulnerabilidade social: um estudo das consequências para mulheres em situação de risco*. Rio de Janeiro: Editora Social, 2021.

FRANZONI, Elisa. *A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração*. Universidade Nova de Lisboa, 2016. Disponível em: https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural_%2C%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf. Acesso em: 08 de agosto de 2024.

FONTES, Nádia; ZANIN, Maria; TEIXEIRA, Bernardo Arantes do Nascimento; YUBA, Andrea Naguissa; SHIMBO, Ioshiaqui; INO, Akemi; LEME, Patrícia Cristina Silva. *Eventos mais sustentáveis: uma abordagem ecológica, economia, social, cultural e política*. São Carlos: EDUFSCAR, 2008.

FORTINI, Priscila. Vozes da rua: *Um relato de experiências com moradores de rua*. Disponível em: <Microsoft Word - PRISCILA-FORTINI.doc (bvs-psi.org.br)>. Acesso em: 15/09/2024.

GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della., SELAU, Mauricio da Silva. *A culinária como patrimônio cultural imaterial*. Cadernos do CEOM, 2023. Disponível em: <<https://pegasus.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/view/535/357>>. Acesso em: 22 de julho de 2024.

JOÃO PESSOA. *Lei Ordinária nº 12.188, de 15 de setembro de 2011. Dispõe sobre a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional*. Diário Oficial do Município, João Pessoa, 15 set. 2011.

JORNAL DA UNESP. (2021). *Culinária para saborear e aprender História*. Disponível em: <https://jornal.unesp.br/2021/05/29/culinaria-para-saborear-e-aprender-historia/>. Acesso em: 22 de julho de 2024.

LIMA, M. A.; SILVA, R. P. *População em situação de rua no Brasil: uma análise sobre direitos e invisibilidade social*. Revista Brasileira de Políticas Públicas, Brasília, v. 11, n. 2, p. 35-52, 2021.

LIMA, T. S. *Discriminação e suas consequências na inclusão social*. Belo Horizonte: Editora Universidade, 2017.

LODY, R. *Comer até o talo ou patrimonialização da comida*. Saber e Sabor I Colóquio de História e Cultura da Alimentação. 2007.

MATTIA, A. A.; DOMINGUES, J.; BECKER, L. L. B.; ORLANDINI, L. *A gastronomia como ferramenta de transformação social: estudo de caso do projeto CO[M]FEITO*. Revista Extensão Tecnológica, Blumenau, v. 7, n. 14, dez. 2020.

Ministério Público da Paraíba. *MPPB adere à campanha nacional sobre direitos de população em situação de rua*. Paraíba, 2024. Disponível em: <MPPB - Ministério Público da Paraíba - MPPB adere à campanha nacional sobre direitos da população em situação de rua>. Acesso em: 18/09/2024.

MPPB – *Ministério Público da Paraíba. Relatório sobre População em Situação de Rua na Paraíba*. João Pessoa, 2024.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. 2. Ed. São Paulo: Editora SENAC/SP, 2013.

OBSERVATÓRIO BRASILEIRO. *Dados sobre a população em situação de rua no Brasil*. Relatório Técnico, Brasília, 2024.

OLIVEIRA, Michelle Santos de. *Gastronomia Paraibana: o que narram os arquivos do Núcleo de Pesquisa e Documentação Popular (NUPPO) da Universidade Federal da Paraíba*. Universidade Federal da Paraíba, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/24316/1/MSO13072022.pdf>. Acesso em: 28 de julho de 2024.

PACTO CONTRA A FOME. *Cozinha comunitária: conheça seu papel no combate à fome*. Disponível em: . Acesso em: 23 mar. 2025.

PREFEITURA DE JOÃO PESSOA. *Cozinhas comunitárias de João Pessoa: onde ficam e quem pode usar*. Disponível em: . Acesso em: 23 mar. 2025.

SANTOS, M. A. *Gastronomia social: uma abordagem transformadora para a inclusão social*. São Paulo: Editora Acadêmica, 2018.

SANTOS, Maria A. *A educação como fator de desenvolvimento pessoal e social*. Revista Brasileira de Educação, v. 23, n. 2, p. 45-58, 2018.

SILVA, J. P. *Banco de Alimentos e sua importância na distribuição de alimentos em João Pessoa*. Revista de Políticas Públicas, João Pessoa, v. 18, n. 2, p. 55-72, 2021.

SOUZA, J. *A elite do atraso: da escravidão à Lava Jato*. Rio de Janeiro: Estação Brasil, 2017.

SOUZA, João. *A formação histórica e cultural da Paraíba: uma análise da miscigenação e influências culturais*. João Pessoa: Editora Paraíba, 2015.

TECHMANN, I. *Tecnologia culinária*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

UNICEF. *Declaração Universal dos Direitos Humanos*. 1948. Disponível em: <Declaração Universal dos Direitos Humanos (unicef.org)>. Acesso em: 15/08/2024.

VELASCO, H.; DÍAZ DE RADA, A. *La lógica de la investigación etnográfica. Un modelo de trabajo para etnógrafos de la escuela*. Madrid: Trotta, 1997.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. *Division of Mental Health*. Qualitative Research for Health Programmes. Geneva: WHA, 1994.

7. APÊNDICES

APÊNDICE A -ROTEIRO SEMI ESTRUTURADO

- QUAL O SEU NOME?

- QUAL A SUA IDADE?

- COMO FUNCIONA O PROJETO? COMEÇOU EM QUE ANO?

- COMO VOCÊ ACHA QUE O PROJETO AJUDA AS PESSOAS NO DIA A DIA?

- O QUE VOCÊ ACHA DE PROJETOS SOCIAIS COMO ESSE?
(CONTEXTUALIZAR SOBRE PRIVADOS E PÚBLICOS, OS QUE POSSUEM
INVESTIMENTOS E OS QUE NÃO POSSUEM)

- COMO VOCÊ ACHA QUE AS PESSOAS EM CONDIÇÕES DE
VULNERABILIDADE SOCIAL SÃO VISTAS?

- COMO VOCÊ ACREDITA QUE A GASTRONOMIA PODE MUDAR A VIDA DE
ALGUÉM? (TRABALHO, VIDA PESSOAL, ETC.)

APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO¹

Dados de identificação

Título do Projeto: O que a Gastronomia tem a capacidade no meio social em João Pessoa

Pesquisador Responsável: Cristiane Bezerra Libório Correia

Instituição a que pertence o Pesquisador Responsável: UFPB

Telefones para contato: (81) 999963422

Nome _____ do _____ entrevistado:

Idade: _____ anos R.G. _____

O Sr. (*) está sendo convidado(a) a participar do projeto de pesquisa “**O que a gastronomia tem a capacidade de atuar no meio social em João pessoa**”, de responsabilidade do pesquisador: Cristiane Bezerra Libório Correia.

Declaro, por meio deste termo que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente ao projeto/pesquisa: **O que a gastronomia tem a capacidade de atuar no meio social em João pessoa**. Coordenado pela Pesquisadora *Cristiane Bezerra Libório Correia*, a quem poderei consultar a qualquer momento que julgar necessário através do e-mail cristianeliborio@academico.ufpb.br.

Afirmo que aceitei participar por minha vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa. Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais, servem para documentar o efeito que a gastronomia pode atuar na vida de pessoas em condições de vulnerabilidade social e observar que a alimentação vai além do prato, envolvendo pessoas e vidas. Também fui informado do risco que corremos, caso sintamos constrangido com as perguntas, querendo ou não respondê-las. A fim de minimizar tais riscos as entrevistas serão conduzidas por meio de projetos sociais que atuam com pessoas em vulnerabilidade social em João Pessoa. O benefício é que haja mais incentivo para projetos de alimentação tanto público quanto privados, além do incentivo ao voluntariado.

Local, ____ de _____ de _____

Assinatura ou impressão dactiloscópica do(a) participante