

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
FARROUPILHA  
CAMPUS SÃO BORJA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**ELENICE DIAS DOS SANTOS PARAIBA**

**O IMPORTANTE PAPEL DOS CHEFS DE COZINHA NO DESENVOLVIMENTO E  
INCENTIVO DO CULTIVO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS**

**Artigo apresentado como requisito parcial  
para aprovação na disciplina de TCC I, do  
Curso Superior de Tecnologia em  
Gastronomia, do Instituto Federal  
Farroupilha – Campus São Borja.**

**Orientador(a): Profa. Me. ALINE PRESTES ROQUE**

**SÃO BORJA  
2023**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

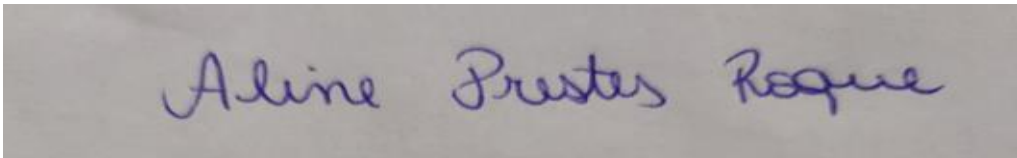
**A orientadora, Profa. Me. Aline Prestes Roque e a aluna Elenice\_Dias dos Santos Paraiba, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.**

**Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.**

*Elenice Dias dos Santos Paraiba*

---

**Elenice Dias dos Santos Paraiba**



*Aline Prestes Roque*

---

**Me. Aline Prestes Roque**

**SÃO BORJA**  
**2023**

## O IMPORTANTE PAPEL DOS CHEFS DE COZINHA NO DESENVOLVIMENTO E INCENTIVO DO CULTIVO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS

**RESUMO:** Com o intuito de impulsionar o consumo de alimentos orgânicos, alguns chefs de cozinha estão conduzindo os rumos da gastronomia, atendendo consumidores conscientes, que adotam uma vida mais saudável. Dessa forma, o presente estudo teve como propósito analisar a influência de alguns chefs de cozinha no consumo de alimentos orgânicos e no incentivo às práticas oriundas da agricultura familiar. O estudo recorre à revisão de literatura com aporte de pesquisa exploratória e descritiva. Com base nos resultados, identificou-se que na atual gastronomia contemporânea, alguns chefs e restaurantes estão atentos aos novos estilos de consumo alimentares e buscando insumos orgânicos, oriundos principalmente da agricultura familiar e com isso, promovendo uma aproximação entre chef e agricultor. Conclui-se que, a temática precisa ser debatida, politizando os profissionais de cozinha para a elaboração de cardápios saudáveis, isso pode ocorrer, através do consumo de produtos orgânicos e principalmente oriundos da agricultura familiar.

**Palavras-chave:** Gastronomização. Agricultura familiar. Gastronomia Sustentável.

### 1. INTRODUÇÃO

Atualmente, as tendências que a gastronomia contemporânea vem adquirindo e o aumento de consumidores que buscam novos hábitos alimentares provocam mudanças na forma como alguns chefs de cozinha trabalham a satisfação de seus clientes, visando a alimentação saudável. Nesse contexto, há uma aproximação e valorização da agricultura familiar e dos chefs de cozinha em prol do consumo de produtos de qualidade, principalmente orgânicos.

Sabe-se que ao longo dos anos a gastronomia obteve um avanço significativo tanto no Brasil como no mundo, isso se deve a contribuição de diversas culturas e sabores, conquistando espaço e formando excelentes profissionais. Hoje em dia, grande parte desses profissionais buscam identificar e escolher produtos de qualidade, garantindo com isso a elaboração e recriação de receitas, respeitando sabores e a matéria-prima. Para que isso aconteça, muitas parcerias são estabelecidas entre a agricultura familiar e os chefs de cozinha. Visto que, muitos chefs de cozinha e consumidores estão dando espaços para a agricultura familiar, optando por alimentos mais saudáveis através do consumo consciente e a valorização dos produtos locais. Nesse sentido, para Zaneti e Schneider (2016), o uso de produtos locais e orgânicos perpassa, necessariamente, por uma nova racionalidade que permeia o fortalecimento e aproximação das relações entre produtores, comensais e chefs.

Além disso, a agricultura orgânica reduz o impacto ambiental, cultiva alimentos sem adição de qualquer aditivo químico, práticas estas, que estão atraindo cada vez mais consumidores a desfrutarem de uma gastronomia com produtos de qualidade elevada. De

acordo com Balestro e Zaneti (2015), o chef e o produtor, juntos, trabalham como uma forma de reconstrução da relação de produção e consumo de alimentos orgânicos, que agregam a criatividade e a arte, por meio de técnicas inovadoras. Sendo assim, a presente pesquisa tem como objetivo principal analisar a influência dos chefs de cozinha no consumo e incentivo de alimentos orgânicos.

O estudo recorre à revisão de literatura com aporte de pesquisa exploratória e descritiva. Além desta introdução este capítulo está estruturado em oito partes: 2) Gastronomia contemporânea e o consumo de alimentos orgânicos; 3) Gastronomização: o chef de cozinha e a agricultura familiar; 4) Chefs e restaurantes; 5) Mercados alternativos; 6) Metodologia; 7) Resultados e discussão e 8) Considerações finais.

## **2.GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA E O CONSUMO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS**

A gastronomia contemporânea pode ser entendida como a inovação nos processos produtivos, a criatividade e a incorporação dos recursos disponíveis e sazonais, que trazem originalidade ao prato, e que se torna uma obra de arte usando como base as técnicas provenientes de diversas regiões do mundo (MELLO; PEREIRA, 2019).

Corrêa Júnior et al.; (2021) entendem a gastronomia contemporânea por seus hábitos culturais e costumes regionais. Nesse sentido, tem um movimento crescente pela valorização de ingredientes produzidos pela agricultura familiar brasileira, devido sua qualidade inigualável por se tratar na maioria das vezes de produtos orgânicos. De acordo com o autor, o processo de produção de alimentos tem se transformado pela conscientização de um mundo mais saudável e sustentável, no caso das cozinhas profissionais, tanto por parte dos donos dos estabelecimentos quanto dos clientes. Dessa forma, a gastronomia sustentável busca minimizar o desperdício de alimentos. Estudos comprovam que um terço dos alimentos que são produzidos no mundo são desperdiçados, principalmente os hortifrutis, devido aos longos trajetos, embalagens impróprias e uma grande parte estraga nas prateleiras dos supermercados, devido a isso, se faz importante incentivar e divulgar os benefícios que a gastronomia sustentável oferece para o país e para o mundo (ZARO, 2018).

De acordo com Corrêa Junior et al., (2021, p. 5) “a utilização de alimentos naturais na gastronomia sustentável, assim como a redução no desperdício de alimentos promove benefícios ao meio ambiente e na qualidade de vida das pessoas”. Conforme o autor, os movimentos da gastronomia sustentável não estão voltados apenas para os grandes chefs, pois toda a população pode contribuir com práticas alimentares mais sustentáveis, seja em

restaurantes ou na própria casa, melhorando os hábitos alimentares garantindo assim um planeta limpo e uma vida saudável. Com isso, compreender o processo e prática de cultivo de alimentos orgânicos é de suma importância, seja por parte de profissionais de gastronomia, quanto por donas de casa (CORRÊA JÚNIOR et al., 2021).

Dessa forma, o consumo consciente, a alimentação saudável e principalmente a procedência dos alimentos é muito importante, pois o Brasil é o país número “um” no uso de agrotóxicos, visto que as cobranças são baixas e as permissões são altas, acarretando impactos altos ao meio ambiente (MACHADO et al., 2018). A Lei número 10.831<sup>1</sup> publicada em 23 de dezembro de 2003, trouxe regramento para Produção e comercialização dos produtos orgânicos no Brasil. Sua regulamentação por meio do Decreto número 6.323/2007 e normas complementares foi construído de forma perceptiva, envolvendo toda a Rede de Produção Orgânica e diversas representações da sociedade civil, assim como técnicos, pesquisadores, extensionistas e consumidores.

Conforme Neves;Vieira; Ribeiro (2021) a agricultura orgânica no Brasil ainda é pouco expressiva quando comparada com muitos países europeus, porém nos últimos anos vem apresentando um aumento gradativo de sua demanda. Nesse sentido, o trabalho de profissionais ligados a gastronomia, que na maioria das vezes, abrange o universo culinário de elite, nesse novo contexto de valorização da produção orgânica e as novas parcerias entre chefs, produtores e público específico, estão permitindo que a gastronomia não fique restrita apenas ao alcance da elite e impulse a agricultura orgânica no Brasil (BENEMANN; MENASCHE, 2017).

### **3. GASTRONOMIZAÇÃO: o chef de cozinha e a agricultura familiar**

É crescente o número de restaurantes e de chefs de cozinha que estão buscando parcerias com a agricultura familiar, voltados a uma agricultura familiar que oferece produtos variados e principalmente qualificados. Possibilitando cardápios mais elaborados, com diversificação de tipos de pratos, com sabores inquestionáveis e ricos em nutrientes, também por serem produtos naturais que possibilitam a reelaboração de receitas, ocasionando com isso a gastronomização dos alimentos (BRAGA; LORENZI, 2014).

Zaneti e Dorigon (2015) reiteram que, no ambiente gastronômico, este entendimento, dá destaque à agricultura familiar, e seus saberes parecem ser um ponto fundamental para garantir ao chef um preparo de qualidade. Para os autores, a aproximação entre os dois atores precisa

---

<sup>1</sup> <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislação-organicos>. Acesso 30 de junho de 2023.

formalizar uma relação de ganha-ganha. Conforme Torquato e Garson (2018), a aplicação das técnicas gastronômicas e o trabalho incessante pela qualidade, faz com que os chefs busquem novos ingredientes tradicionais e artesanais. Devido a sofisticação e a valorização dos produtos orgânicos, a gastronomia está cada vez mais ofertando sabores e com isso a gastronomização vem se expandindo, recuperando e dignificando práticas, saberes e ingredientes culinários tradicionais e artesanais (TORQUATO; GARSON, 2018). De acordo com Zaneti et al., (2017, p. 337):

O atual processo social de gastronomização tem deflagrado uma relação cada vez mais estreita entre a gastronomia e o meio rural. Entre as tendências da gastronomia contemporânea é crescente a demanda e o uso de ingredientes locais, tradicionais, produzidos com métodos ecológicos, que remetem ao sentido de trajetória, identidade e autenticidade, que conferem traços de singularidade aos mesmos.

Nesse sentido, a gastronomização é um processo social que gera um novo fato social, a busca dos chefs por produtos de qualidades diferenciadas provenientes da compra e da relação direta com pequenos produtores e que precisa fazer a diferença para ambos (ZANETI et al., 2017). Nesse caso, os benefícios necessitam ser mútuos e o chef é o responsável por isso acontecer (ZANETI et al., 2017). Para Guilherme e Portilho (2018) a gastronomização é uma exigência por considerações de ordem ética na seleção dos cardápios e ingredientes, assumida por chefs de cozinha, cozinheiros profissionais, restaurantes, nutricionistas e cozinheiros domésticos.

Para Gentile e Chiara (2016), a gastronomia se ocupa, prioritariamente com o resultado do prato, com o sabor, técnica e estética visual daquilo que se come. É a arte da comida, que necessita de produtos de qualidade para existir. Nesse contexto, o *slow food*<sup>2</sup> possui um importante papel de valorização de produtos de qualidade alimentar.

Moura (2014; p. 102) afirma que:

[...] foi a partir dos meados dos anos 90 que o *slow Food* desenvolveu uma dimensão mais claramente política. Isso se deu a partir da explicitação das conexões entre a promoção de uma cultura gastronômica e a educação do gosto à defesa da biodiversidade das espécies comestíveis e dos saberes culinários tradicionais, ambos fortemente vinculados à agricultura familiar[...].

---

<sup>2</sup> Conforme Gentile (2016) o *slow food* foi criado na Itália no final dos anos 80, o movimento surgiu como uma resposta para as coisas que estavam acontecendo no mundo naquele momento e continuam acontecendo até os dias de hoje, que é a questão do modo de vida da sociedade de consumo e principalmente relacionada a alimentação.

O *slow food*, é uma posição e uma proposta de fazer as coisas que leva em consideração vários fatores, que não são apenas o sabor ou o produto, mas propõe um olhar para uma visão mais ampla que passa por vários links da cadeia de produção, dessa forma, desde o produtor, passando pelo meio ambiente e terminando no prato e na maneira como se come (GENTILE; CHIARA,2016).

#### **4. CHEFS E RESTAURANTES**

De acordo com Chagas (2021), são inúmeros os restaurantes que vem se adaptando para atender as novas tendências alimentares de uma grande parte de consumidores com restrições ou até mesmo por conscientização e preservação da saúde e do meio ambiente nos dias de hoje, exigência essa, que muitas vezes parte do consumidor que busca por um consumo alimentar diferenciado. Assim, restaurantes estão implantando esse tipo de prática alimentar voltada para a sustentabilidade e com isso, necessitam investir em seus cardápios utilizando-se de produtos diversificados e de boa qualidade. Vale salientar, que os restaurantes que adotam essa prática precisam vestir a camisa da causa e investir totalmente em prol do consumo de alimentos orgânicos valorizando sempre a agricultura familiar (CHAGAS, 2021).

Conforme Zaneti et al., (2017), atualmente, uma grande parte de alguns renomados chefs de cozinha possuem um papel fundamental na conscientização da população por optarem por uma alimentação adequada, pois desempenham um papel de ator principal nesse ramo gastronômico. Buscam entender a relevância dessa produção orgânica produzida na agricultura familiar e faz com que cada vez mais seja aceito e valorizado os produtos orgânicos. De acordo com as autoras, a figura do chef é uma referência que orienta a avaliação dos bens de consumo na alimentação contemporânea, por meio dela, os alimentos são transformados e revestidos de arte, fazendo com que sua função estética sobressaia de sua função biológica.

Para Fuzinato e Santos (2020), os proprietários e chefs de restaurantes estão buscando adquirir alimentos cultivados nas proximidades de onde serão consumidos, ou mesmo cultivá-los em seus próprios estabelecimentos. A intenção é colher os produtos no mesmo dia em que serão preparados, desta forma, os nutrientes permanecem em maior quantidade no alimento, fazendo a diferença no sabor. Através desse consumos consciente, alguns chefs de cozinha e restaurantes tem se destacado por oferecer cardápios com ingredientes tradicionais, oriundos dos agricultores locais, ingredientes estes que nas mãos dos chefs que procuram dar ênfase aos bons hábitos alimentares tornam se pratos sofisticados, cultivando sempre a tradição local e principalmente oportunizando os trabalhadores a se manterem no campo produzindo produtos

de qualidade e fazendo a diferença em seus cardápios (ZANETI et al., 2017).

De acordo com Braga e Lorenzi (2014), a sofisticação da culinária brasileira é cada vez maior, cresce a procura por parte de alguns consumidores por pratos sofisticados, raros e exclusivos. A maior exigência é por pratos que ressaltam o sabor e a aparência, dessa forma, os chefs prezam também pela qualidade e exigem que as frutas e hortaliças apresentem a mesma qualidade, pois são insumos importantes da composição do prato. Com isso, como já citado anteriormente, cresce a prática de mostrar a origem, os produtores e o caminho do alimento até o restaurante.

Nesse sentido, a chef Teresa Corção, que comanda o restaurante “O Navegador”, localizado no centro da cidade do Rio de Janeiro, trabalha com o cardápio como o principal meio de comunicação com o cliente, e que através deste veículo de venda, consegue repassar para os clientes informações sobre a procedência e os produtores dos seus “produtos especiais” em cada prato preparado (ZANETI et al., 2017). Quando se trata de chefs, restaurantes e gastronomia, não se pode deixar de citar a gastronomia peruana, que nos últimos anos obteve um avanço significativo e cada vez mais vem se diferenciando e conquistando o mundo com seus aromas e sabores (ROCHA; 2019). A identidade gastronômica Peruana, se formou através da sua população com suas diferentes culturas e costumes, fazendo com que a diversificação fizesse a diferença em sua culinária (BRITO, 2019).

Conforme Brito (2019, p.3) “devido à sua geografia, a cozinha peruana, dispõe da imensa biodiversidade local, resultante de distintas altitudes, diferentes climas e uma miscigenação cultural que confere características bastante diversificadas”. Para o autor, pôr o Peru ser um país multicultural e com regiões com microclimas diversificado, dispõe de uma variedade de ingredientes, ingredientes estes cultivados e consumidos cada um em sua época, o que faz com que sua gastronomia viva hoje um momento de reconhecimento globalizado, por possuir produtos regionais e variados.

Conforme LASTER (2018; p. 233) “durante as últimas duas décadas, o Peru tem assistido a uma dramática expansão de restaurantes e atenção à sua gastronomia, um fenômeno conhecido como o “boom da gastronomia”. Atualmente o país vem investindo em sua culinária, divulgando para o mundo sua alta gastronomia com suas variedades de cardápios, com isso, o Peru se destacou em nível nacional e internacional, recebendo inúmeros títulos premiando seus chefs de cozinha e tornando-os em celebridades (LASATER, 2018).

Para Mcbrida e Flored (2019), o Peru é uma país que serve de exemplo, quanto a como os chefs podem ganhar confiança como agentes “neutro” de mudança. O chef Gaston Acurio ganhou reconhecimento global por seus restaurantes peruanos e esforços em prol de sua

culinária nativa. O chef foi apresentado como um intermediário confiável para pequenos agricultores e consumidores, ao tratar com agricultores e políticos (agricultores em comunidades no Peru tinham uma profunda desconfiança em relação aos políticos), essa confiança foi conquistada por meio das escolas que o chef estabeleceu em suas comunidades (MCBRIDEA; FLORED,2019). O chef conversa com os políticos em Lima sobre as necessidades e desafios dessas comunidades rurais (MCBRIDEA; FLORED,2019).

## **5. MERCADOS ALTERNATIVOS**

Atualmente com o aumento do consumo consciente de uma grande parte da população mundial que se preocupa com a saúde ambiental e com uma vida saudável, uma grande parte de chefs e restaurantes buscam também abastecer-se de produtos oriundos da agricultura familiar (SACHS, 2017). Além de serem cultivados organicamente são frescos e de qualidade, principalmente disponíveis em locais de fácil acesso como nas feiras livres, que são locais de comercialização com trajetos curtos, o que ajuda ainda mais em sua conservação e sua qualidade (SCHNEIDER; FERRARY, 2015).

Conforme Chagas (2021), os restaurantes que entram nesse circuito curto, podem negociar diretamente com a agricultura familiar, eliminando e reduzindo custos, toda essa dinâmica se reflete diretamente na ausência ou redução de perda da produção agrícola pelos agricultores familiares, bem como pela redução de custos dos restaurantes ao comprar produtos in natura. Silva et al., (2017) complementam, que através dos circuitos curtos de comercialização, principalmente as feiras livres, têm se mostrado estrategicamente promissores no propósito de efetivar o escoamento da produção de muitos agricultores da agricultura familiar. Darolt et al., (2016; p.14) acrescenta que “idealmente os circuitos curtos requerem proximidade geográfica, participação ativa do consumidor e ligação entre produtor familiar e consumidor”.

Conforme Zaneti (2017), existe uma consonância no discurso dos chefs que é preciso ter respeito pelos ingredientes, estabelecer laços com os produtores da agricultura familiar tanto para garantir a qualidade do produto quanto para valorizar a agricultura familiar, pois não existe nada mais contemporâneo que respeitar sua cozinha e com isso, a importância de se informar sobre os locais de feiras que geralmente são de fácil acesso, onde se comercializam produtos orgânicos e com uma imensa variedade e principalmente com qualidade.

De acordo com Silva e Haentinger (2017), as feiras, surgem com grande importância para a economia local e para o sustento das famílias produtoras. Esses locais permitem a troca

de mercadoria entre produtores, o contato direto entre produtor, chef de cozinha e consumidor, que confiam na procedência e qualidade do produto. Vale salientar ainda sobre a agricultura familiar que, possui um papel fundamental na permanência das pessoas no meio rural (SILVA et al., 2017), conforme os mesmos autores, geralmente composta de pessoas da mesma família e que possuem um pequeno espaço de terra e buscam sobreviver com renda dos alimentos que ali produzem, faz com que cultivem uma diversidade de produtos. Conforme é a estação, é feito o plantio dos alimentos e com isso, faz com que a agricultura familiar ocupa cada vez mais espaços oferecendo uma grande variedade de produtos, oportunizando que consumidores principalmente chefs e restaurantes usufruem desses produtos cultivados pelos agricultores locais (CARVALHO; GROSSI, 2019).

### **5.1 Estilos de consumo Alternativos**

É notório que atualmente as pessoas estão cada vez mais conscientes em relação aos alimentos, preocupados com a saúde e com o meio em que sobrevivem, devido a isso estão aderindo novos estilos de consumo e para atender a esse requisito a gastronomia e alguns chefs de cozinha, como já citado, também tiveram que se adaptar para atender essa nova clientela (ZANETI et al., 2017). Importante destacar que com essa nova adesão a um estilo de consumo alternativo é possível conduzir as pessoas e o universo gastronômico para novos hábitos alimentares que farão diferença tanto nos custos como também para uma vida saudável (BOSCARDIN et al., 2022). Dessa forma, para as autoras, devido a esses novos estilos de consumo, cada vez mais a gastronomia, juntamente com os restaurantes estão aderindo na maioria de seus cardápios os produtos orgânicos, satisfazendo seus clientes.

Para Boscardin et al., (2022, p.14) os novos consumidores são: “[...] indivíduos em cada agrupamento, constroem suas identidades a partir de recusas e incentivo a ingestão de determinados alimentos por motivações diversas, seja de saúde, éticas, distintivas entre outras”. Por meio desses novos estilos de consumo alimentares, destaca-se o público jovem, pois é o que mais constituem os movimentos que existem atualmente voltados para esses novos modos alimentares (BOSCARDIN et al., 2022).

Há um número significativo de movimentos, que por inúmeras razões buscam um hábito alimentar diversificado e saudável, destaca-se o freeganismo, locavorismo, flexitarianismo, climaterismo, entre outros (BOSCARDIN et al., 2022). Conforme as autoras, esses movimentos muitas vezes estão relacionados com algum tipo de protesto, que defendem a sustentabilidade ambiental e a saúde humana. O locavorismo defende o alimento local e fresco

e sua produção, diretamente da agricultura familiar para o consumidor preservando a sustentabilidade; o flexitarianismo preocupam-se com o bem-estar animal, evitando o consumo de carne priorizando o consumo de vegetais; o freeganismo é uma ideologia contra o desperdício de alimentos inspira na alimentação verde com menos consumo de carne; já o climaterismo é o período da não reprodução da mulher, distando-se o consumo regular de frutas, legumes, verduras, cálcio (leite e derivados) e redução no consumo de carnes vermelhas optando por uma alimentação saudável evitando doenças no climatério das mulheres (AZEVEDO, 2015; NUNES et al., 2022).

A gastronomia sustentável desenvolvida por alguns chefs de cozinha favorecem suas causas, produzindo variados cardápios com produtos orgânicos principalmente de agricultores familiares, oportunizando-os de obterem refeições apropriadas a seus estilos de consumo (BOSCARDIN et al., 2022). Atualmente a população está cada vez mais consciente na hora de escolher como se alimentar, isso devido à importância que eles estão dando para uma vida saudável e principalmente à conservação do meio ambiente, com os estilos de consumo alternativos é possível associar todas essas demandas em seus cotidianos e dentro do universo gastronômico.

## **6. METODOLOGIA**

Para a concretização do estudo, foi escolhida a abordagem qualitativa, dessa forma, realizou-se pesquisa bibliográfica com o levantamento de conceitos de trabalhos produzidos sobre o tema escolhido. A realização da pesquisa exploratória e descritiva foram adotadas com intuito de explorar o tema/problema buscando informações para uma investigação mais precisa do assunto. Com esse propósito, as pesquisas foram realizadas nas plataformas: Scielo, Google Acadêmico e obras disponíveis na biblioteca Aparício Silva Rillo IFFAR- Campus São Borja, em livros do acervo selecionados que atenderam a busca que enfatizou os métodos da pesquisa.

Gil (2021) afirma que: “A pesquisa bibliográfica é elaborada com base em material já publicado”. Tradicionalmente esta modalidade de pesquisa inclui materiais impressos ou digitais como livros, revistas, jornais, teses, dissertações e anais de eventos científicos. Já a pesquisa de categoria exploratória, torna explícito o problema em questão. Sendo assim, “as pesquisas exploratórias, tende a ser bastante flexível, pois interessa considerar os mais variados aspectos relativos ao fato ou fenômeno estudado” (GIL, 2021, p.26).

Segundo Gil (2021) “a pesquisa descritiva tem como objetivo a descrição das características de determinada população ou fenômeno”. Assim, tendo em vista o objetivo geral

da pesquisa, que foi analisar a importância do papel dos chefs de cozinha no consumo de alimentos orgânicos, filtrou-se artigos dos últimos 10 anos, ou seja, de 2013 a 2023, por revisão e palavras chaves como: gastronomia contemporânea, alimentos orgânicos, agricultura familiar, gastronomia sustentável e chef de cozinha.

## 7. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na gastronomia contemporânea é crescente a demanda por produtos locais, principalmente de produtos orgânicos, o que atualmente vem fazendo diferença na gastronomia, tanto no Brasil como no mundo. O quadro 1, apresenta os objetivos da pesquisa e diversos autores que dão ênfase aos avanços significativos que a gastronomia está arraigada na atualidade, principalmente com a diversificação de sabores e benefícios para a saúde alcançados através do consumo de alimentos orgânicos, pois estes produtos cada vez mais estão incluídos nos cardápios de restaurantes, sendo exigidos por comensais conscientes.

**Quadro 1:** Dados dos trabalhos estudados

<b>OBJETIVO GERAL</b>	<b>AUTORES</b>	<b>CONCLUSÃO</b>
<b>Analisar a influência dos chefs de cozinha no consumo de alimentos orgânicos.</b>	Chagas (2021).	- Devido ao consumo consciente de uma grande parte da população, é crescente o número de chefs e restaurantes que estão aderindo pelos produtos orgânicos em seus cardápios, visando satisfazer os estilos de consumos alimentares mais variados existentes atualmente.
	Boscardin et al., (2022).	- Com a adesão de novos estilos de consumos alimentares alternativos, há um número significativo de grupos sociais que optam por hábitos alimentares mais sustentável.
	Zaneti (2017).	- Com uma relação mais estreita entre chefs de cozinha e fornecedores, é possível criar laços de confiança entre ambos, onde tanto o chef como o fornecedor expõe os mais variados produtos e cardápios em prol de uma gastronomia sustentável.
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>	<b>AUTORES</b>	<b>CONCLUSÃO</b>
<b>Entender a relevância da produção de insumos</b>	Silva et al., (2017).	- A agricultura familiar geralmente é composta de famílias que cultivam variados produtos em pequenos espaços e geralmente possuem uma única renda para sobreviverem, a renda oriunda da comercialização de seus produtos.

<b>orgânicos em pequenos espaços da agricultura familiar e feiras.</b>	Zaneti e Dorigon (2015).	- A aproximação entre chefs e agricultura familiar é de fundamental importância, pois é garantido com isso uma qualidade nos cardápios e formaliza uma relação de ganha-ganha, beneficiando ambos os lados.
	Darolt et al., (2016).	- A valorização e a aquisição de produtos orgânicos de qualidade e preços mais justos por parte dos chefs de cozinha, incentivam a produção local e a transição para um sistema alimentar mais sustentável.
<b>Identificar como ocorre a escolha dos alimentos de boa qualidade pelos chefs de cozinha.</b>	Fuzinato; Santos (2020).	- Por serem trajetos curtos que os alimentos da agricultura familiar conservam seus nutrientes desde a colheita até o consumo final, devido a procura pelos chefs de cozinha procuram esses ingredientes, que quando colhidos no mesmo dia que se preparam ressaltando o sabor do cardápio.
	Braga; Lorenzi (2014).	- É imenso o número de consumidores que buscam uma alimentação sofisticada, saborosa e saudável no Brasil, de responsabilidade de alguns renomados chefs que prezam pelos seus ingredientes na elaboração dos pratos, devido a isso, exigem uma boa qualidade dos produtos consumidos, com isso restringindo o convívio com a agricultura familiar no intuito de saber as procedências dos insumos.
<b>Compreender o processo e práticas de cultivo de alimentos orgânicos.</b>	Carvalho; Grossi (2019).	- As variedades dos produtos da agricultura familiar são possíveis devido às estações decorrentes em cada época, com isso, conforme a estação é feito o plantio dos seus insumos, o que diversifica as produções cultivadas.
	Neves; Vieira; Ribeiro (2021).	- A agricultura orgânica no Brasil é pouco expressiva quando comparada aos outros países europeus, porém ao longo dos últimos anos foi possível notar um grande avanço no cultivo desses alimentos saudáveis.

**Fonte:** Elaboração da autora (2023).

Nas últimas décadas é crescente o número de pessoas que adotam o consumo de alimentos mais saudáveis, pois estão aderindo a novos hábitos alimentares. Segundo Chagas (2021), alguns chefs e restaurantes estão abastecendo-se de ingredientes orgânicos, por serem cultivados localmente e de boa qualidade, devido ao curto trajeto que é percorrido até chegar ao destino, com isso, elaboram seus cardápios saudáveis satisfazendo seus clientes exigentes e conscientes. Para Boscardin et al., (2022), a gastronomia sustentável desenvolvida por alguns chefs e restaurantes está favorecendo grande parte da população, principalmente jovens, que vem se preocupando com um estilo de consumo alimentar mais saudável e buscam novos hábitos alimentares, preservando a sustentabilidade e gerando avanço significativo dos alimentos orgânicos na gastronomia contemporânea.

Neves; Vieira; Ribeiro (2021), em suas investigações sobre a agricultura orgânica no

Brasil, constatam que ainda é pouca expressiva em comparação com outros países europeus, porém a inserção de produtos de origem orgânica está crescente nos últimos anos por meio da gastronomia. Braga e Lorenzi (2014), destacam que, é crescente o número de chefs e restaurantes que estão formalizando parceria com agricultura familiar, por ela oferecer uma diversificação de produtos saudáveis, possibilitando aos chefs criarem e elaborarem suas receitas diferenciadas nos cardápios.

Com relação a agricultura familiar, Fuzinato e Santos (2020) acrescentam, que a oferta de produtos orgânicos em feiras facilita a conservação e qualidade dos alimentos, garantindo aos chefs e restaurantes a aquisição de produtos frescos, colhidos no dia, saindo do cultivo direto para o preparo dos cardápios com seus sabores e aromas diferenciados.

Silva et al., (2017), reiteram que a atividade da agricultura familiar possibilita a permanência das famílias no meio rural, com isso, cultivam uma variedade de produtos saudáveis. Carvalho e Grossi (2019), contribuem com a narrativa, enfatizando o clima bom e diversificado do Brasil, que permite cultivar uma diversidade de alimentos orgânicos na agricultura familiar, fazendo com que se mantenham seus trabalhos rurais e permanência no campo.

As pesquisas de Zaneti (2017), sinalizam que o processo de gastronomização da culinária tem aproximado a gastronomia com o meio rural, devido, principalmente, ao crescente uso de ingredientes locais e tradicionais na gastronomia contemporânea, fazendo com que diversifique os cardápios com resultados nos pratos, embelezando a aparência e sabor incomparável. Dessa forma, segundo Zaneti e Dorigon (2015), os novos hábitos alimentares são possíveis, e está se formando uma relação cada vez mais estreita entre chefs e agricultura familiar, beneficiando a relação de ganha-ganha.

## **8. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A pesquisa realizada apresenta a gastronomia contemporânea como grande aliada a valorização dos produtos orgânicos e cultivados pela agricultura familiar. O atual cenário gastronômico vem beneficiando os produtores da agricultura familiar que disponibilizam alimentos cultivados sem aditivos químicos e isso faz com que os cardápios sejam diferenciados, com sabores e aromas mais intensos. Possibilitando aos chefs e restaurantes satisfazer seus clientes, que fazem parte de uma nova geração preocupada com a saúde e a sustentabilidade.

Assim, o consumo consciente de uma grande parte da população, preocupada com a saúde e o meio ambiente, estimula a aproximação do produtor com o consumidor, e isso faz

com que se mantenham laços de confiança. Esses novos estilos de consumo alimentares saudáveis, impulsionam alguns chefs e consumidores que procuram por pequenos espaços para a comercialização de seus produtos orgânicos, com isso, as feiras estão sendo um ponto fundamental para aquisição desses alimentos diversificados e locais.

Conclui-se que, a temática precisa ser debatida, politizando os profissionais de cozinha para a elaboração de cardápios saudáveis através do consumo de produtos orgânicos e principalmente oriundos da agricultura familiar.

## 6.REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, E. D, (2015). **O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo**. Ambiente & Sociedade, 18(3), 81–98.:Disponívelem:  
<https://www.scielo.br/j/asoc/a/jG8ybrRMcjMLGCKmxZk9LXs/#ModalHowcite>. Acesso em: 31 maio 2023.
- BALESTRO. M. V; ZANETI, T B, (2015). **Valoração de produtos tradicionais no Circuito Gastronômico: lições do Cerrado**. Sustainability in Debate,6(1),2236. Disponível em:<<https://periodicos.unb.br/index.php/sust/article/view/15669/13993>. Acesso em: 18 março 2023.
- BENEMANN, N. W; MENASCHE, (2017). **Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar: A pinch of tradition and innovation in the contemporary cuisine: towards an anthropology of cooking**. Estudos Sociedade e Agricultura,25(3),477496.  
 Disponível em:<[https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/ESA25-3\\_01\\_pitadas](https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/ESA25-3_01_pitadas). Acesso em: 18 março 2023.
- BOSCARDIN, M. et al, (2022). **Estilos de consumo alimentares alternativos: uma análise da evolução do debate acadêmico**. In: Anais do 60º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural (SOBER). Anais.Natal(RN) UFRN, 2022. Disponível em <<http://www.even3.com.br/anais/sober2022/481472>. Acesso em 05 maio 2023.
- BRAGA, D; LORENZI, C. O, (2014). **Da roça ao chef**. Revista Hortifruti Brasil. CEPEA – ESALQ –USP,2014. Disponível em:<<https://www.hfbrasil.org.br/br/revista/acessar/da-roca-ao-chef.aspx>>. Acesso em: 6 março 2023.
- BRITO, S. A. (2019) **Cozinha peruana: Desenvolvimento de ajsis estruturados e seus usos culinários**. Disponível em:<https://run.unnl.pt/bitstream/10362/86721/1/Brto>. Acesso em 28 maio 2023.
- CARVALHO, F. F., GROSSI, S. F, (2019). **A importância das feiras livres e seus impactos na agricultura familiar. the importance of street market fairs and their impacts on family farming**. Disponível em:

file:///C:/Users/Usu%C3%A1rio/Downloads/administrador,+19-665-Arquivo+do+artigo-2881-1-18-20191119%20(2).pdf: Acesso em 29 maio 2023.

CHAGAS, I. L. A. (2021). **Os restaurantes como oportunidades de compras da agricultura familiar de corumbá/ms**. Disponível em: <<https://repositorio.ufms.br/bitstream/123456789/4197/1/Dissertação%20Ianna%20>> Acesso em: 10 março 2023.

CORREIA JUNIOR, C. A.; OLIVEIRA, I. M. de.; SOUSA, J. L. C. de; NASCIMENTO, N. V. do; MELO, F. dos S. N. de. **Sustentabilidade na gastronomia contemporânea**. Research, Society and Development, [S. l.], v. 10, n. 9, p. e39510917508, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i9.17508. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/17508>. Acesso em: 19 jun. 2023.

DAROLT, M. R; LAMINE, C; BRANDENBURG, A; ALENCAR, M. D. C. F; ABREU, L.S, (2016).**Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na FrançaenoBrasil**.Ambiente&sociedade,19,0122.Disponível em:<<https://www.scielo.br/j/asoc/a/KgSQNgpc5gF5Tx65N9H7DGd/abstract/?lang=pt>>. Acesso em: 10 março 2023.

FUZINATTO, N. M; SANTOS, J. S., (2020). **Agricultura urbana como recurso competitivo em serviços alimentares: uma avaliação por meio da teoria da visão baseada em recursos**. Turismo: VisãoeAção,v.22,p.0223,2020.Disponível em:<<https://www.scielo.br/j/tva/a/Yr3pHzgFJtrYVsPy5t55mpr/?format=pdf&lang=pt>>. Acesso em: 3 abril 2023.

GARSON, M; TORQUATO, S., (2018). **Alimentação contemporânea: perspectivas**. 2018.e ciências sociais Disponível em:<<https://bibliotecarepositorio.clacso.edu.ar/bitstream/CLACSO/7947/3/>> Acesso em: 11 abril 2023.

GENTIL, C., **Slow Food na Itália e no Brasil. história, projetos e processos de valorização dos recursos locais**. Brasília, (2016). Disponível em: <[https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/20174/1/2016\\_ChiaaraGentile.pdf](https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/20174/1/2016_ChiaaraGentile.pdf)>

GIL, A. C., **Como elaborar projetos de pesquisas**.6ed-São Paulo:Atlas,2021

GUILHERME, N; PORTILHO, F., **Ecochefs, tapiocas e a gastronomização da agricultura familiar. Alimentação e ciências sociais: Perspectivas contemporâneas**. Rio de Janeiro: Autografia, p. 93-119, (2018). Alimentação e ciências sociais: perspectivas contemporâneas / organização Shirley Torquato, Marcelo Garson. - 1. ed. - Rio de Janeiro: Autografia, 2018. Disponível em: <https://bibliotecarepositorio.clacso.edu.ar/bitstream/CLACSO/7947/3/ALIMENTACAO-E-CIENCIAS-SOCIAI.pdf#page=94>

LASATER, W, A., (2018). **Apresentação do chef na vida cotidiana: Socialização dos chefs em Lima, Peru**. Revista De administração De Empresas, 58(53), 233-243. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rae/a/>. Acesso em 20 maio 2023.

MACHADO, L. S; ROCKETT, F. C; PIRES, G. C; CORREA R. S; OLIVEIRA, A. B. A, (2018). **Alimentos orgânicos e/ou agroecológicos na alimentação escolar em municípios do Rio Grande do Sul, Brasil.** Demetra. 13(1); 101-115.  
DOI: 10.12957/demetra.2018.30699: Acesso em 17 maio 2023.

MCBRIDEA, A. E; FLORE, R. The changing role of the chef: A dialogue. **International Journal of Gastronomy and Food Science.** Volume 17, October 2019, 100157.  
doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100157:Acesso em 20 maio 2023.

MELLO, S. R, R; PEREIRA, S. F; SILVA, J. C; BASTOS, G. G., (2019). **Gastronomia contemporânea: contraste de temperaturas e inclusão de panc.** Revista de Gastronomia,1(2). Disponível em:<<http://seer.unia/12cademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/viewFile/188727>>. Acesso em: 18 março 2023.

MOURA, C. I. C. **Slow Food e a Educação do Gosto: Um movimento social sem pressa.** Revista Práxis. 2008;1(0):101-107. [fecha de consulta 17 de junho de 2023]. ISSN: 1807-1112. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=525552618016>.

NEVES, V. H; VIEIRA, F; RIBEIRO, F. **Caracterização do perfil dos produtores de cultivos orgânicos na região de Goiânia-go.** Enciclopédia Biosfera, v. 18, n.38,2021. Disponível em:<<https://www.conhecer.org.br/enciclop/2021D/caracterizacao%20do%20perfil.pdf>>. Acesso em: 10 abril 2023.

NUNES, A. C. F., et al. **Avaliação do consumo alimentar em mulheres no climatério.** Anais do IX CIEH... Campina Grande: Realize Editora, 2022. Disponível em: <<https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/86478>>. Acesso em: 31 maio 2023.

ROCHA, A. M. R. **Gastronomia do Peru: Evolução e Globalização.** Disponível em: file:///C:/Users/Usu%C3%A1rio/AppData/Local/Microsoft/Windows/INetCache/IE/TI8CJ706/Rocha\_2019 [1].pdf: Acesso em 24 maio 2023.

SCHNEIDER, S; FERRARI, D. L, (2015) **Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar: o Processo de Relocalização da Produção Agroalimentar em Santa Catarina.** Organizações Rurais & Agroindustriais. V. 17(1). 56-71. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/151097/001010176.pdf?sequence=1&isAllowed=y>: Acesso em 29 maio 2023.

SILVA, A; HAETINGER, C, (2017). **Os empreendimentos de feiras livres do município de Santa Maria/RS–caracterização e sustentabilidade.** Revista Estudo & Debate,24(3). Disponível: <<http://www.univates.com.br/revistas/index.php/estudoedebate/article/view/1196>>. Acesso em: 19 março 2023.

SILVA, M. N., et al. **A agricultura familiar e os circuitos curtos de comercialização de alimentos: estudo de caso da feira livre do município de Jaguarão, RS, Brasil.** Revista Espacios, v. 38, n. 47, p. 7, 2017. Acesso em 19 março 2023.

ZANETI, T. B. (2017). **Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e Consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/164708/001027597.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 10 março 2023.

ZANETI, T. B.; DORIGON, C. B. **XVII Congresso Brasileiro de Sociologia 20 a 23 de Julho de 2015**, Porto Alegre (RS) GrupodeTrabalho:05Consumoecidadania. Disponível em: <<http://automacaodeeventos.com.br/sociologia/sis/inscricao/resumos/0001/R1962-1.PDF>>. Acesso em: 10 abril 2023.

ZANETI, T. B.; SCHNEIDER, S. (2016). **A conversa chegou à cozinha: um olhar sobre o uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. Revista Mundi Meio Ambiente e Agrárias. Curitiba, PR. Vol. 1, n. 1 (jan./jun.2016),p.1.11.27. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/151138/001009928.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 23 março 2023.

ZARO, M (2018). **Desperdício de alimentos** [recurso eletrônico]: velhos hábitos, novos desafios / org. Marcelo Zaro. – Caxias do Sul, RS: Educs, 2018. Dados eletrônicos (1 arquivo). ISBN 978-85-7061-917-4 Apresenta bibliografia. Modo de acesso: World Wide Web. 1. Alimentos – Consumo. 2. Nutrição. 3. Política pública. I. Zaro, Marcelo. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/329910980>. Acesso em 20 maio 2023.