



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília



Instituto Federal de Brasília
Campus Riacho Fundo
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Data de submissão do artigo: 26/06/2026

Data de aprovação do artigo: 26/06/2026

Consuelo de Maria Silva Brito¹
Prof. Brenno Vinicius Brito Rodrigues² (Orientador)

Gastronomia, Território e Inclusão Social: Relato de Experiências Periféricas no Distrito Federal

¹ Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

² Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Resumo

Este Trabalho de Conclusão de Curso analisa as relações entre gastronomia, território e inclusão social a partir das experiências diretamente vivenciadas pela autora na Escola de Gastronomia Periférica, em Ceilândia – Distrito Federal, e no estágio realizado no restaurante-escola Via Satélite, na Asa Sul. A pesquisa possui caráter qualitativo e foi construída por meio do relato de experiência e da observação participante como principais procedimentos metodológicos, complementados por revisão bibliográfica e análise documental. O problema central que orientou o estudo foi: de que maneira a gastronomia, articulada a projetos de formação em territórios periféricos, pode contribuir para processos de inclusão social, geração de renda e fortalecimento da identidade territorial de sujeitos em situação de vulnerabilidade social? O objetivo geral foi analisar como a gastronomia periférica pode atuar como instrumento de inclusão social, formação profissional e fortalecimento territorial, a partir das vivências no curso técnico na Gastronomia Periférica e no estágio no restaurante-escola Via Satélite. O estudo apoia-se em autores como Massimo Montanari, Milton Santos, Rogério Haesbaert, Paulo Freire, Maria da Glória Gohn, Maurice Halbwachs e Jorge Larrosa, articulando teoria e narrativa de experiência. Os resultados indicam que essas experiências produzem impactos que vão muito além do aprendizado técnico-culinário, envolvendo transformações na autoestima, no sentimento de pertencimento territorial, na valorização dos saberes periféricos e nas perspectivas concretas de geração de renda. A trajetória pessoal da autora, como sujeito participante do processo formativo, evidencia que a gastronomia pode funcionar como espaço de emancipação, reconhecimento e reconstrução de identidades em contextos periféricos.

Palavras-chave: gastronomia periférica; inclusão social; território; relato de experiência; educação não formal.

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



1. Introdução

A alimentação integra a vida social humana desde os primeiros agrupamentos. Comer não significa apenas suprir uma necessidade biológica: em diferentes culturas, a comida está profundamente ligada à memória, às relações familiares, aos afetos e às formas de pertencimento construídas coletivamente ao longo do tempo. Quando se trata de gastronomia, essas dimensões tornam-se ainda mais evidentes, porque cozinhar envolve técnicas, tradições, experiências coletivas e modos de vida que expressam a identidade dos grupos sociais.

Massimo Montanari (2013, p. 11) afirma que a comida não é apenas natureza, mas cultura. A partir dessa perspectiva, a alimentação pode ser entendida como uma prática social carregada de significados: cada receita, cada ingrediente e cada modo de preparo revelam aspectos da história e da identidade dos grupos que os produzem. Claude Lévi-Strauss (1968) demonstrou, por meio do binômio “cru e cozido”, que as práticas alimentares não se resumem ao consumo físico de alimentos, mas constituem sistemas simbólicos de organização do pensamento social. De modo complementar, Émile Durkheim (2002) mostrou que práticas coletivas, entre as quais compartilhar refeições, fortalecem vínculos e sentimentos de pertencimento entre os membros de um grupo.

No contexto brasileiro, a gastronomia apresenta relações profundas com questões sociais, econômicas e territoriais. No Distrito Federal, essas relações revelam-se de maneira particularmente evidente. Apesar de concentrar uma das maiores rendas per capita do país e sediar o centro político nacional, o DF também possui regiões marcadas por intensa desigualdade social, dificuldades de acesso ao mercado de trabalho e carência de equipamentos culturais e educacionais. Em áreas periféricas como Sol Nascente, Estrutural, Itapoã e Ceilândia, muitos moradores convivem cotidianamente com limitações relacionadas à renda, à mobilidade urbana e às oportunidades profissionais.

É nesse cenário que surgem iniciativas como a Gastronomia Periférica, projeto de formação gastronômica fundado por Edson Leite e Adélia Rodrigues, com sede em Ceilândia. Vinculado a esse projeto, o restaurante-escola Via Satélite, também pertencente aos mesmos fundadores e localizado na Asa Sul, funciona como espaço de estágio supervisionado para os alunos que concluem o curso técnico. Mais do que ensinar técnicas culinárias, essas iniciativas buscam ampliar perspectivas de trabalho e criar oportunidades para pessoas historicamente afastadas dos circuitos formais de qualificação e emprego.

A escolha deste tema decorre de uma trajetória pessoal diretamente vinculada ao universo descrito. Sou moradora do Distrito Federal, e meu ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Brasília foi precedido por uma experiência formativa que mudou profundamente minha relação com a cozinha, com a periferia e com minha própria identidade profissional: o curso técnico na Gastronomia Periférica e o estágio no Via Satélite. Essa trajetória é a base sobre a qual este trabalho se constrói.

Ao longo das vivências que fundamentam esta pesquisa, foi possível perceber que muitos participantes enxergavam esses espaços como oportunidades concretas de recomeço.

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Em algumas aulas, colegas chegavam cansados após longas jornadas de trabalho e deslocamentos de ônibus e, ainda assim, permaneciam até o final, ajudando na limpeza da cozinha, dividindo materiais, trocando experiências. Situações como essas evidenciaram que projetos gastronômicos periféricos produzem impactos que ultrapassam amplamente o aprendizado técnico.

Diante disso, o presente trabalho busca responder ao seguinte problema de pesquisa: de que maneira a gastronomia, articulada a projetos de formação em territórios periféricos, pode contribuir para processos de inclusão social, geração de renda e fortalecimento da identidade territorial de sujeitos em situação de vulnerabilidade social?

A relevância acadêmica desta pesquisa está associada à necessidade de ampliar os estudos sobre gastronomia para além dos espaços tradicionalmente valorizados pela produção científica e midiática. Grande parte da produção acadêmica da área ainda concentra atenção na alta gastronomia, no turismo culinário ou em chefs de projeção nacional. Enquanto isso, experiências desenvolvidas nas periferias urbanas recebem menor visibilidade, mesmo produzindo impactos significativos em diferentes comunidades.

Do ponto de vista social, a justificativa reside na própria realidade das periferias do Distrito Federal: territórios marcados por desigualdade histórica, invisibilização cultural e limitado acesso a espaços formais de qualificação profissional. Estudar iniciativas como a Gastronomia Periférica é, portanto, uma forma de reconhecer e valorizar práticas que já transformam vidas nessas regiões, mesmo quando a academia ainda não as contempla adequadamente.

A trajetória pessoal da autora também justifica a escolha metodológica do relato de experiência: ao narrar vivências próprias como sujeito participante do processo formativo, este trabalho busca oferecer um olhar situado, comprometido e humanizado sobre fenômenos que dados quantitativos, por si sós, não seriam capazes de apreender.

Analisar como a gastronomia periférica pode atuar como instrumento de inclusão social, formação profissional e fortalecimento territorial a partir das experiências vivenciadas na Escola de Gastronomia Periférica e no restaurante-escola Via Satélite, no Distrito Federal.

Os objetivos específicos que orientam este trabalho funcionam como etapas complementares do objetivo geral, buscando discutir a relação entre gastronomia, território e inclusão social à luz do referencial teórico adotado. Além disso, pretende-se relatar as experiências vivenciadas durante o curso técnico na Gastronomia Periférica e o estágio realizado no Via Satélite, analisando os impactos da gastronomia periférica na formação profissional dos participantes. O estudo também busca compreender os efeitos dessas experiências sobre a autoestima, o pertencimento territorial e a valorização dos saberes periféricos, bem como refletir sobre as possibilidades de geração de renda e transformação social proporcionadas pela gastronomia em territórios periféricos.

Esta pesquisa possui caráter qualitativo e foi construída a partir da articulação entre relato de experiência, observação participante, revisão bibliográfica e análise documental. A escolha dessa abordagem justifica-se pelo fato de que os impactos produzidos pelas iniciativas analisadas envolvem aspectos subjetivos e sociais que não podem ser plenamente compreendidos por meio de dados quantitativos. Como assinala Maria Cecília de Souza Minayo (2013), a pesquisa qualitativa trabalha com valores, experiências, significados e

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

relações humanas, aspectos fundamentais para compreender os fenômenos investigados neste estudo.

O relato de experiência, tal como proposto por Jorge Larrosa (2002), pressupõe que a experiência não é simplesmente algo que acontece ao sujeito, mas algo que o atravessa, que o transforma. Nesse sentido, ao narrar minha própria trajetória de formação gastronômica periférica, não estou apenas descrevendo eventos externos: estou refletindo sobre processos que me constituíram como profissional e como sujeito social. A autora ocupa, portanto, um lugar duplo nesta pesquisa: é ao mesmo tempo pesquisadora e sujeito da investigação.

A observação participante, conforme descrita por Minayo (2013), implica que o pesquisador se insira no campo que investiga, compartilhando experiências e registrando impressões a partir de dentro do fenômeno. Essa imersão permitiu que as percepções registradas neste trabalho fossem construídas a partir de vínculos reais com o espaço e com as pessoas analisadas. Por seu caráter qualitativo, o estudo não busca generalização estatística, mas compreensão aprofundada de um conjunto específico de experiências.

2. Referencial Teórico

2.1 Gastronomia, Cultura e Identidade

Ao longo da história, a alimentação sempre esteve ligada a aspectos que vão além da necessidade biológica. Comer envolve hábitos culturais, relações familiares, memórias e formas de convivência social construídas coletivamente. Em diferentes sociedades, a comida funciona como elemento de identidade coletiva, ajudando a preservar tradições e modos de vida que organizam a existência dos grupos humanos.

De acordo com Massimo Montanari (2013), a gastronomia deve ser entendida como uma construção histórica e cultural. Para o autor, cozinhar representa uma das práticas que distinguem os seres humanos dos demais animais: transformar alimentos pelo fogo envolve conhecimento, técnica e organização social. Nesse sentido, a cozinha pode ser compreendida como um espaço de produção cultural e compartilhamento de experiências, um lugar onde a humanidade se reconhece e se afirma.

Essa relação entre alimentação e vida coletiva aparece também nos estudos clássicos da sociologia e da antropologia. Émile Durkheim (2002), ao analisar os rituais sociais, destacou que práticas coletivas fortalecem vínculos entre os indivíduos. Compartilhar refeições, por exemplo, reforça sentimentos de pertencimento e identificação entre os membros de um grupo. Claude Lévi-Strauss (1968), por sua vez, observou que as formas de preparo dos alimentos carregam significados culturais profundos: em seus estudos sobre mitologias indígenas, o autor demonstrou que categorias como “cru” e “cozido” funcionam como maneiras simbólicas de organizar o pensamento social. Assim, a alimentação não se resume ao consumo de comida, mas envolve sistemas culturais e formas específicas de interpretar o mundo.

Nos estudos gastronômicos contemporâneos, essa discussão aparece associada às culinárias regionais e às identidades locais. Certos pratos tornam-se símbolos culturais importantes, o acarajé na Bahia, o churrasco no Sul, o tacacá na Amazônia. Mais do que receitas, essas preparações representam histórias, tradições e vínculos construídos

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

coletivamente. Tratam-se de patrimônios imateriais que expressam a identidade de um povo e definem pertencimentos.

No caso das periferias urbanas do Distrito Federal, a alimentação possui forte relação com os processos migratórios que marcaram a formação dessas regiões. Muitas famílias vieram do Nordeste, de Goiás e de Minas Gerais em busca de trabalho e melhores condições de vida. Junto com essas pessoas, vieram receitas, ingredientes, hábitos alimentares e formas de cozinhar que continuam presentes no cotidiano das comunidades periféricas, funcionando como fios de continuidade cultural em contextos de deslocamento e vulnerabilidade.

Durante as vivências que fundamentam esta pesquisa, foi frequente ouvir relatos de participantes que associavam determinadas comidas às lembranças da infância e da cidade de origem. Em alguns casos, receitas aprendidas com mães e avós passaram a ser utilizadas como fonte de renda em pequenos negócios locais. Barbosa et al. (2021) destacam que a culinária das periferias urbanas brasileiras muitas vezes funciona como forma de preservar vínculos culturais em contextos de deslocamento social e territorial. Mesmo diante de dificuldades econômicas e mudanças no modo de vida, muitas famílias mantêm práticas culinárias que ajudam a fortalecer suas identidades e relações comunitárias.

Compreender a alimentação como prática cultural e social é condição necessária para entender por que a gastronomia pode assumir diferentes funções em territórios periféricos. Além de possibilitar geração de renda e formação profissional, ela também fortalece vínculos comunitários, amplia sentimentos de pertencimento e cria espaços de reconhecimento social para sujeitos historicamente marginalizados.

2.2 Alimentação, Memória Afetiva e Pertencimento

A alimentação possui forte relação com a memória e com as experiências vividas ao longo da vida. Determinados cheiros, sabores ou receitas evocam momentos específicos da infância, reuniões familiares ou lugares importantes da própria trajetória. Esse vínculo entre comida e memória aparece em diferentes culturas e contextos sociais, revelando a dimensão afetiva da experiência gastronômica.

Maurice Halbwachs (2003), ao desenvolver o conceito de memória coletiva, afirma que as lembranças individuais são construídas socialmente. Nesse sentido, hábitos alimentares, refeições compartilhadas e tradições culinárias ajudam a fortalecer vínculos entre as pessoas e os grupos sociais aos quais elas pertencem. Receitas transmitidas entre gerações funcionam como formas de preservação cultural e afetiva, uma espécie de patrimônio vivo que atravessa o tempo por meio das mãos que cozinham.

Nas periferias do Distrito Federal, essa relação entre alimentação e memória pode ser percebida de maneira bastante significativa. Muitas famílias migraram de outras regiões do país, principalmente do Nordeste, de Goiás e de Minas Gerais, levando consigo costumes culinários e receitas aprendidas no ambiente familiar. Cozinhar pratos típicos da região de origem ajuda a manter vínculos afetivos e culturais mesmo depois do processo de migração, um ato simultaneamente íntimo e político de resistência cultural.

Michael Pollan (2014) destaca que cozinhar envolve relações sociais e construção de vínculos. Para o autor, preparar alimentos aproxima as pessoas das próprias tradições culturais e das experiências compartilhadas no cotidiano. Essa dimensão ajuda a compreender por que

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

a cozinha pode funcionar como espaço educativo e de acolhimento em contextos de vulnerabilidade social: a comida não apenas nutre o corpo, mas também sustenta a identidade.

Para muitos jovens e adultos que frequentam iniciativas gastronômicas nas periferias do DF, esses espaços oferecem algo que nem sempre é encontrado em outros ambientes sociais. Além da qualificação profissional, existe acolhimento, troca de experiências e criação de vínculos comunitários. Em vários momentos vivenciados durante a pesquisa, foi possível perceber que a cozinha funcionava não apenas como espaço de aprendizagem, mas também como lugar de convivência, reconhecimento social e reconstrução de si.

2.3 Território, Periferia e Exclusão Urbana no Distrito Federal

O Distrito Federal possui características particulares quando comparado a outras regiões urbanas brasileiras. Planejada para ser a capital do país, Brasília foi construída a partir da década de 1950 com a proposta de representar modernidade, desenvolvimento e integração nacional. O projeto urbanístico idealizado por Lúcio Costa e Oscar Niemeyer previa uma cidade organizada e funcional, concentrando os principais órgãos políticos e administrativos do país em um espaço racionalmente estruturado.

No entanto, o crescimento urbano do DF ocorreu de maneira profundamente desigual desde os primeiros anos da construção da capital. Grande parte dos trabalhadores responsáveis pelas obras de Brasília não permaneceu no Plano Piloto e acabou ocupando áreas mais afastadas do centro. Com o passar do tempo, essas regiões deram origem às chamadas cidades-satélite, atualmente denominadas regiões administrativas, configurando uma estrutura urbana marcada por fortes assimetrias socioespaciais.

Rogério Haesbaert (2014) afirma que a exclusão territorial envolve dimensões simbólicas que ultrapassam as condições materiais. Segundo o autor, determinados grupos sociais são afastados não apenas fisicamente dos espaços centrais da cidade, mas também dos processos de reconhecimento e valorização social. Essa dimensão simbólica da exclusão é especialmente relevante para compreender a situação das periferias do DF: a invisibilização cultural e acadêmica dessas regiões reproduz, no plano das representações, as desigualdades já existentes no plano material.

Segundo dados da PDAD/DF (2021), o Distrito Federal apresenta um dos maiores índices de desigualdade de renda do país. Regiões como Lago Sul e Lago Norte possuem indicadores sociais elevados, enquanto localidades como Sol Nascente, Estrutural, Itapoã e Ceilândia enfrentam situações de vulnerabilidade social mais acentuadas. Ceilândia, em particular, ocupa um lugar central nesta pesquisa: é lá que está localizada a Gastronomia Periférica, e é lá que minha formação se iniciou.

Milton Santos (2000) nos ajuda a compreender que os espaços periféricos não são apenas espaços de carência. Mesmo diante de limitações estruturais e dificuldades econômicas, as periferias continuam produzindo formas próprias de organização social, cultura e resistência cotidiana. Ribeiro (2017) complementa essa perspectiva ao mostrar que a segregação urbana brasileira está relacionada a processos históricos de planejamento desigual e distribuição assimétrica de investimentos públicos, o que torna a periferia não apenas um resultado de escolhas individuais, mas de estruturas sociais que precisam ser reconhecidas e enfrentadas.

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

A gastronomia periférica, nesse contexto, não deve ser entendida apenas como atividade econômica ou técnica culinária. Em muitos casos, ela funciona como instrumento de inclusão social, valorização cultural e fortalecimento dos vínculos comunitários em territórios marcados pela exclusão urbana, uma prática ao mesmo tempo produtiva, afetiva e política.

2.4 Gastronomia como Inclusão Social e Desenvolvimento Humano

A articulação entre gastronomia e inclusão social constitui um campo crescente de reflexão acadêmica e de intervenção prática. Em diferentes contextos, projetos gastronômicos têm demonstrado capacidade de contribuir para processos de emancipação individual e coletiva, especialmente em territórios marcados por vulnerabilidade social.

Paulo Freire (1987) nos ensina que a educação verdadeiramente libertadora é aquela que reconhece o sujeito como portador de saber e de história. Transposta para o campo da gastronomia periférica, essa perspectiva freireana indica que projetos formativos que valorizam os conhecimentos culinários dos próprios participantes, as receitas de família, as técnicas aprendidas no ambiente doméstico, os ingredientes do cotidiano, estão construindo uma forma de educação que reconhece a dignidade e a trajetória de cada pessoa. Isso tem um impacto que vai além do aprendizado técnico: transforma a relação do sujeito consigo mesmo.

Maria da Glória Gohn (2006) afirma que a educação não formal envolve processos de aprendizagem relacionados à cidadania, à participação social e ao desenvolvimento de habilidades práticas. Nesse sentido, ela não se limita à transmissão de conteúdos técnicos, mas contribui para ampliar experiências sociais e possibilidades de inserção profissional. Os projetos gastronômicos periféricos do Distrito Federal se inserem plenamente nessa perspectiva: ao mesmo tempo que ensinam técnicas culinárias, cultivam valores de solidariedade, autoestima e protagonismo.

Mattia et al. (2021) apontam que projetos de gastronomia social podem produzir impactos que vão além da qualificação profissional. Segundo os autores, esse tipo de formação pode contribuir para o fortalecimento da autoconfiança, das habilidades de comunicação e da capacidade de organização dos participantes. Esses impactos foram amplamente observados nas experiências relatadas neste trabalho.

2.5 Educação Não Formal, Empreendedorismo e Empoderamento

A educação não formal compreende práticas educativas desenvolvidas fora das instituições tradicionais de ensino. Essas atividades podem acontecer em associações comunitárias, projetos sociais, coletivos culturais e diferentes espaços de formação profissional. Nas periferias urbanas brasileiras, a educação não formal ganhou importância diante das dificuldades enfrentadas por muitos jovens e adultos no sistema formal de ensino.

Um dos resultados mais visíveis dos projetos gastronômicos periféricos é a possibilidade de geração de renda para os participantes. Muitos alunos passam a trabalhar com venda de marmitas, bolos, doces, lanches ou serviços de buffet após os cursos. Em vários casos, a gastronomia torna-se uma alternativa de sustento diante das dificuldades de acesso ao mercado formal de trabalho. Nas periferias urbanas, o empreendedorismo geralmente surge mais por necessidade do que por escolha, Leite (2020) observa que muitos trabalhadores

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

recorrem a pequenos negócios como forma de complementar renda ou enfrentar situações de desemprego e informalidade.

Nesse contexto, iniciativas gastronômicas do DF buscam oferecer não apenas formação técnica, mas também apoio relacionado à comercialização e organização dos pequenos negócios. Medeiros e Gómez (2022) destacam que projetos sociais voltados ao empreendedorismo têm melhores resultados quando conseguem criar redes de apoio entre formação, comercialização e acesso ao público consumidor.

O empoderamento feminino aparece como dimensão relevante nesse processo. Muitas mulheres que participam dos projetos gastronômicos periféricos relatam que as experiências ajudaram no aumento da autoconfiança e na busca por maior independência financeira. Segundo Oliveira (2022), projetos de formação gastronômica podem contribuir para fortalecer redes de apoio, ampliar a participação social e melhorar a autoestima de mulheres em situação de vulnerabilidade. Os relatos observados durante esta pesquisa confirmaram experiências semelhantes, revelando que a cozinha pode ser, simultaneamente, espaço de técnica, de acolhimento e de emancipação.

A gastronomia periférica não deve ser entendida, portanto, apenas como qualificação profissional. Em muitos casos, ela funciona como espaço de acolhimento, convivência e valorização das trajetórias e saberes construídos nas periferias, uma prática educativa que transforma, ao mesmo tempo, o saber-fazer e o ser.

3. Metodologia da Pesquisa

Esta pesquisa possui natureza qualitativa e adota o relato de experiência com observação participante como estratégia metodológica central. A escolha dessa abordagem justifica-se pela natureza do objeto investigado: os impactos produzidos por projetos gastronômicos em territórios periféricos envolvem dimensões subjetivas, afetivas e relacionais que não se deixam capturar por instrumentos quantitativos. Segundo Minayo (2013, p. 21), a pesquisa qualitativa “trabalha com o universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes”, dimensões que constituem o núcleo deste estudo.

O relato de experiência, como estratégia metodológica, ancora-se nas reflexões de Jorge Larrosa (2002, p. 21), para quem a experiência é “o que nos passa, o que nos acontece, o que nos toca”. Nessa perspectiva, narrar uma experiência não é simplesmente descrevê-la: é submetê-la ao crivo da reflexão, identificar nela aprendizados, tensões e transformações que talvez não fossem percebidos sem o exercício da escrita e da análise. Ao narrar minha trajetória na Gastronomia Periférica e no Via Satélite, não estou apenas produzindo um depoimento pessoal, estou construindo conhecimento situado, comprometido com a realidade periférica que habito.

A observação participante, por sua vez, implica que o pesquisador se insira no campo que investiga, compartilhando experiências e registrando percepções a partir de dentro do fenômeno estudado. Neste trabalho, a inserção foi plena: fui aluna, estagiária e pesquisadora ao mesmo tempo. Esse posicionamento confere ao estudo uma riqueza de dados que nenhum questionário ou entrevista poderia proporcionar, ao custo de exigir um cuidado permanente

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

com a reflexividade, ou seja, com o reconhecimento do lugar de fala da pesquisadora e de seus efeitos sobre o que é observado e narrado.

A revisão bibliográfica percorreu obras das áreas de gastronomia e cultura (Montanari, Lévi-Strauss, Durkheim, Halbwachs, Pollan), de teoria territorial e urbana (Santos, Haesbaert, Ribeiro), de educação não formal e inclusão social (Freire, Gohn, Minayo), e de experiência e narrativa (Larrosa). Essa base teórica fornece os instrumentos conceituais necessários para transformar relato em análise, para ir além da descrição e produzir compreensão.

A análise documental complementou a pesquisa por meio da consulta a documentos institucionais do projeto Gastronomia Periférica, dados da PDAD/DF (2021), legislação sobre segurança alimentar e publicações acadêmicas sobre iniciativas semelhantes.

É fundamental deixar claro que a autora é sujeito participante desta pesquisa, e não observadora externa. Sua experiência pessoal faz parte da construção científica, e não apenas do pano de fundo da narrativa. Esse posicionamento é coerente com a tradição metodológica do relato de experiência e da pesquisa qualitativa de base humanizada. Ao mesmo tempo, o estudo não busca generalização estatística: seus achados referem-se a um conjunto específico de experiências e iluminam possibilidades, não universalidades.

Do ponto de vista dos limites da pesquisa, reconhece-se que a centralidade da trajetória da autora pode implicar uma perspectiva parcial sobre os fenômenos estudados. Para mitigar esse risco, buscou-se articular sistematicamente as narrativas pessoais com o referencial teórico e com relatos de outros participantes observados durante o percurso. A subjetividade, neste trabalho, não é um obstáculo metodológico, mas uma condição reconhecida e trabalhada, um ponto de partida, não de chegada.

4. Discussão e Análise dos Resultados

4.1 A Gastronomia Periférica em Ceilândia: território, proposta e acolhimento

A Gastronomia Periférica é um projeto de formação gastronômica fundado por Edson Leite e Adélia Rodrigues, com sede em Ceilândia, uma das maiores e mais densamente populosas regiões administrativas do Distrito Federal. O projeto nasceu da convicção de que a gastronomia pode ser uma poderosa ferramenta de inclusão social e profissionalização para moradores de territórios periféricos, historicamente afastados dos espaços formais de qualificação.

Ceilândia concentra uma das maiores populações do DF e enfrenta desafios estruturais significativos relacionados à renda, ao transporte, ao acesso a serviços públicos e às oportunidades culturais. É nesse território que a Gastronomia Periférica se estabelece, não como um projeto assistencialista, mas como um espaço de formação técnica qualificada, onde os saberes periféricos são valorizados e a identidade dos alunos é reconhecida como patrimônio, e não como déficit.

Edson Leite e Adélia Rodrigues construíram um projeto que vai além do ensino de técnicas culinárias. A proposta pedagógica integra teoria e prática, valoriza as experiências culturais e culinárias dos participantes e estimula o empreendedorismo como caminho para a autonomia financeira. O ambiente formativo é marcado pelo acolhimento, pela escuta ativa e pelo incentivo constante à autoconfiança dos alunos.

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Milton Santos (2000) nos ajuda a compreender que os territórios periféricos não são apenas espaços de carência: são espaços de produção cultural, de resistência e de organização social. A Gastronomia Periférica materializa essa perspectiva ao transformar a cozinha em um espaço de empoderamento e pertencimento. Em Ceilândia, a gastronomia não migra para a periferia como um serviço externo: ela nasce da periferia, carrega suas marcas e afirma sua potência.

4.2 Minha Trajetória no Curso

Meu ingresso na Gastronomia Periférica foi, ao mesmo tempo, uma descoberta e uma virada. Antes de iniciar o curso, eu tinha uma relação intuitiva com a cozinha, construída no ambiente doméstico ao longo de toda a minha vida, mas sem qualquer formação técnica formal. A gastronomia profissional me parecia um universo distante, associado a escolas caras, a espaços sofisticados e a um perfil de aluno no qual eu, moradora da periferia do DF, não me reconhecia.

Foi por meio de uma indicação de uma conhecida da comunidade que soube da existência do projeto. A possibilidade de fazer um curso técnico de gastronomia em Ceilândia, acessível, voltado para pessoas como eu, representou uma abertura que eu não esperava. Lembro com clareza a sensação do primeiro dia: uma mistura de entusiasmo e insegurança que me acompanhou durante as primeiras semanas. A dúvida sobre se eu seria capaz, se meu conhecimento seria suficiente, se eu pertencia àquele espaço, essas perguntas não me deixavam.

O que encontrei foi acolhimento. Desde o primeiro encontro, Edson Leite e Adélia Rodrigues deixaram claro que o projeto era para nós: para pessoas que carregam saberes na memória das mãos, que aprenderam a cozinhar olhando as avós, que nunca tiveram acesso às grandes escolas de gastronomia, mas que têm muito a aprender e muito a ensinar. Essa postura pedagógica me tocou profundamente, porque ela não apenas dizia que eu era bem-vinda, mas demonstrava isso em cada prática, em cada elogio, em cada momento em que um saber popular era tratado com o mesmo respeito que uma técnica profissional.

Uma das memórias mais fortes do início do curso foi o momento em que fui convidada a compartilhar uma receita que aprendi com minha mãe, um frango ensopado temperado de um jeito que só ela sabia fazer, com urucum fresco do quintal. Aquela receita, que para mim era simplesmente “comida de casa”, tornou-se objeto de atenção e valorização coletiva durante a aula. Foi a primeira vez que senti que o meu saber tinha lugar ali. Que eu tinha lugar ali.

Halbwachs (2003) nos mostra que a memória é sempre coletiva, ela se constrói nas relações, nos grupos, nos espaços compartilhados. A Gastronomia Periférica funcionou, para mim, como um espaço ativador de memórias que eu nem sabia que carregava: memórias de comida, de família, de territórios que habitei. E essas memórias, longe de serem nostalgias paralisantes, tornaram-se matéria-prima para um aprendizado genuíno.

Jorge Larrosa (2002) define experiência como aquilo que nos passa, que nos toca, que nos transforma. Meu ingresso na Gastronomia Periférica foi exatamente isso: uma experiência que me atravessou e que continua me constituindo como profissional e como sujeito. Não entrei e saí a mesma.

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

4.3 Conteúdos, Aulas Práticas e Convivência Coletiva

O curso da Gastronomia Periférica foi estruturado de forma a integrar teoria e prática de maneira contínua e coerente. Os módulos trabalhados ao longo da formação incluíram boas práticas de manipulação e higiene de alimentos; treinamento de equipamentos (forno, fogão de indução, chapa, lava-louças); cozinha brasileira e aproveitamento integral dos alimentos; prática de cortes e estruturação de cardápios; hospitalidade e empratamento; organização e rotina de restaurante; eventos gastronômicos; café e métodos de extração; e treinamento de bebidas.

Cada módulo foi desenvolvido de forma prática, com os alunos atuando diretamente na cozinha, experimentando, errando e aprendendo coletivamente. Havia uma valorização permanente do processo, e não apenas do resultado. Errar uma técnica de corte ou queimar um molho não era tratado como fracasso, mas como oportunidade de aprendizado, uma postura que contrasta radicalmente com ambientes escolares tradicionais, onde o erro frequentemente produz vergonha.

A convivência coletiva era uma das marcas mais fortes do curso. A turma era diversa: havia mulheres em busca de complemento de renda, jovens em busca do primeiro emprego formal, pessoas que estavam recomeçando depois de longos períodos de desemprego, adultos mais velhos que sempre quiseram aprender gastronomia. Cada pessoa trazia uma história diferente, e essas histórias se cruzavam na cozinha de formas surpreendentes.

Muitas colegas compartilhavam receitas de família durante as aulas práticas. Uma colega nordestina trouxe um modo específico de temperar o frango com ervas que nunca havia visto em aulas formais; outra mostrou como aproveitar integralmente as cascas de frutas normalmente descartadas. Esses momentos de troca eram, ao mesmo tempo, técnicos e humanos, eram pontos de encontro entre saberes periféricos e saberes acadêmicos, entre tradição e inovação.

Maria da Glória Gohn (2006) afirma que a educação não formal forma os sujeitos para a cidadania e para a participação social. Vivenciei isso concretamente: aprendi técnicas culinárias, mas aprendi também a escutar, a colaborar, a reconhecer o valor do que o outro traz. Aprendi que uma cozinha funcionando bem é sempre resultado de um trabalho coletivo, e que essa lógica se aplica também à vida fora dela.

O incentivo ao empreendedorismo estava presente desde o início: discutíamos precificação, apresentação de pratos, criação de cardápios para diferentes contextos e públicos. A mensagem era clara: o conhecimento adquirido aqui pode virar um negócio, pode virar independência. Para muitas colegas, essa possibilidade não era apenas econômica, era simbólica, representava a possibilidade de existir de forma autônoma em um mundo que frequentemente as invisibilizava.

4.4 Desafios, Aprendizados e Transformações Pessoais

O percurso formativo na Gastronomia Periférica não foi isento de desafios. Conciliar o curso com outras responsabilidades cotidianas, trabalho, cuidados com filhos, deslocamentos longos, exigiu disciplina e organização permanentes. Havia dias em que chegava às aulas visivelmente cansada, depois de uma longa jornada, e precisava me reconectar com o motivo

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

pelo qual estava ali. Nesses momentos, a atmosfera do curso, o cheiro da comida, a recepção calorosa das colegas, a presença atenta de Edson e Adélia, funcionava como um antídoto para o cansaço.

Também enfrentei inseguranças técnicas. Algumas preparações exigiam habilidades que eu ainda não dominava, e a comparação com colegas mais experientes podia ser fonte de desânimo. Mas o ambiente do curso mostrou sua força nesses momentos: a cultura colaborativa criada por Edson e Adélia fazia com que colegas mais experientes auxiliassem os que estavam aprendendo, sem julgamento e sem hierarquia excessiva. Havia um ethos de generosidade que tornava o espaço seguro para errar e para perguntar.

Com o tempo, fui percebendo transformações que iam muito além do aprendizado técnico. Minha autoestima foi crescendo à medida que dominava novas técnicas e via nos olhos das colegas e dos professores o reconhecimento do que eu era capaz de produzir. Senti, de maneira cada vez mais nítida, que pertencia àquele espaço, que meu conhecimento prévio tinha valor, que minha trajetória importava, que eu era capaz de produzir gastronomia de qualidade. Essa transformação foi, para mim, o impacto mais profundo e duradouro do curso.

Paulo Freire (1987, p. 31) afirma que “a educação que se impõe aos que verdadeiramente se comprometem com a libertação não pode fundar-se numa compreensão dos homens como seres vazios”. Foi exatamente o contrário que a Gastronomia Periférica praticou: reconheceu-nos como sujeitos plenos, portadores de história e de saber. E esse reconhecimento transformou não apenas minha relação com a gastronomia, mas minha relação comigo mesma.

Ao final do curso, senti-me pronta para um novo desafio: o estágio no restaurante-escola Via Satélite. Era o momento de aplicar, em ambiente profissional real, tudo que havia aprendido e vivenciado.

4.5 Experiências no Restaurante-Escola Via Satélite

O Via Satélite é um restaurante-escola localizado na Asa Sul, no Plano Piloto do Distrito Federal, pertencente a Edson Leite e Adélia Rodrigues. O espaço funciona simultaneamente como restaurante em plena operação e como ambiente de estágio supervisionado para os alunos que concluem o curso técnico na Gastronomia Periférica. Essa dupla função torna o Via Satélite um espaço pedagógico singular: o aprendizado acontece em contato direto com a realidade profissional, sem a mediação de simulações ou ambientes controlados.

A articulação entre o curso em Ceilândia e o estágio na Asa Sul é também um gesto político. Ela conecta a periferia ao centro, coloca o aluno periférico em um espaço gastronômico valorizado e demonstra que a formação recebida na Gastronomia Periférica tem qualidade e credibilidade suficientes para atuar em qualquer contexto. Cruzar essa fronteira simbólica, da periferia para o centro, do espaço comunitário para o restaurante profissional, foi uma experiência carregada de significado.

Durante o estágio, vivenciei de forma intensa a rotina de uma cozinha profissional. As atividades incluíram organização da mise en place, abertura e fechamento da cozinha, controle de estoque, técnicas de cortes e cozimentos, preparo de molhos e fundos, higiene e

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

segurança alimentar, montagem e finalização de pratos, treinamento em cervejas artesanais, métodos de extração e serviço de café, e cozinha de biomas brasileiros.

O contato com a cozinha de biomas brasileiros foi, para mim, um dos momentos mais marcantes do estágio. Aprender a trabalhar com ingredientes como o pequi, o açaí, o babaçu e o baru, insumos do cerrado e da Amazônia, conectou gastronomia, identidade cultural e responsabilidade ambiental de uma forma que eu não havia experimentado antes. Percebi que cozinhar com ingredientes do cerrado é, ao mesmo tempo, um ato gastronômico e um ato político de afirmação territorial.

O treinamento de cafés também me surpreendeu profundamente. Sempre associei o café ao cotidiano doméstico, mas descobri no Via Satélite uma dimensão técnica e sensorial que ampliou completamente minha percepção sobre essa bebida. Aprender sobre origens, torra, extração e serviço me abriu uma perspectiva profissional que não estava em meu horizonte antes do estágio. Pequenos detalhes que antes passavam despercebidos, a temperatura da água, o grão de moagem, o tempo de infusão, revelaram-se como elementos de uma linguagem que eu estava aprendendo a falar.

A cozinha profissional tem um ritmo próprio, intenso, que exige atenção permanente, agilidade e capacidade de trabalhar sob pressão sem perder a qualidade. Aprendi que o serviço de um restaurante é uma coreografia coletiva em que cada pessoa tem um papel e cada erro reverbera. Esse aprendizado foi difícil em alguns momentos, a pressão do serviço, a velocidade das demandas, a exigência por precisão, mas cada superação consolidava minha identidade como profissional.

4.6 Amadurecimento Profissional e Identidade Gastronômica

O estágio no Via Satélite foi muito mais do que o cumprimento de uma carga horária obrigatória. Foi uma experiência de amadurecimento profissional e pessoal que consolidou minha identidade como profissional da gastronomia, uma identidade que havia começado a se esboçar no curso em Ceilândia, mas que ganhou corpo e consistência no contexto do restaurante-escola.

A convivência em ambiente profissional real exigiu o desenvolvimento de habilidades que vão além do técnico: disciplina para manter o ritmo da cozinha, responsabilidade com as entregas, capacidade de trabalhar em equipe de forma harmoniosa e eficiente, e resiliência para lidar com os momentos de alta pressão que fazem parte da rotina de qualquer restaurante. Essas habilidades não estão nos livros de gastronomia, elas se aprendem na prática, no cotidiano da cozinha, no contato com colegas e com o espaço.

Percebi também que o ambiente do Via Satélite era, simultaneamente, exigente e acolhedor. Edson Leite e Adélia Rodrigues construíram um espaço onde a cobrança por qualidade coexiste com o respeito pela trajetória de cada estagiário. Éramos tratados como profissionais em formação, não como estudantes que precisam ser tolerados, mas como pessoas cujo desenvolvimento importa.

Ao longo do estágio, a sensação de pertencimento ao universo gastronômico que havia começado a se construir em Ceilândia foi se consolidando de forma irreversível. Eu, moradora da periferia do DF, estava atuando em uma cozinha profissional na Asa Sul, preparando pratos de qualidade para clientes reais. Esse fato tinha um peso simbólico enorme, não apenas para

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

mim, mas como possibilidade que outros poderiam percorrer. A periferia havia me formado; o centro havia me testado; e eu havia passado.

Jorge Larrosa (2002) nos diz que a experiência é aquilo que nos forma e nos transforma. O estágio no Via Satélite foi, sem dúvida, uma dessas experiências formadoras. Saí de lá com mais habilidades técnicas, mas também com mais clareza sobre quem sou como profissional e sobre o lugar que a gastronomia ocupa na minha vida e na minha identidade.

4.7 Discussão Analítica dos Resultados

As experiências relatadas nas seções anteriores permitem uma análise mais abrangente dos fenômenos investigados, articulando vivências concretas com os conceitos do referencial teórico. O objetivo desta seção não é repetir o que foi narrado, mas transformar as experiências em análise, identificar nos relatos as estruturas que os conectam ao problema de pesquisa e ao objetivo geral deste trabalho.

O primeiro eixo de análise diz respeito à gastronomia como instrumento de inclusão social. As experiências na Gastronomia Periférica e no Via Satélite demonstraram que a gastronomia pode criar, de fato, caminhos concretos de inclusão para sujeitos em situação de vulnerabilidade social. Essa inclusão não é abstrata: ela se manifesta na conquista de habilidades técnicas valorizadas pelo mercado de trabalho, na possibilidade de geração de renda autônoma, no acesso a espaços e circuitos gastronômicos antes inacessíveis. A trajetória da autora, e as trajetórias de muitas colegas observadas durante a pesquisa, confirmam o que autores como Gohn (2006) e Mattia et al. (2021) apontam: a educação não formal de qualidade produz resultados que vão além da qualificação técnica.

O segundo eixo refere-se ao fortalecimento territorial e à valorização da identidade periférica. A Gastronomia Periférica não existe apesar de estar em Ceilândia: ela existe por estar em Ceilândia, enraizada em um território e comprometida com seus moradores. Essa ancoragem territorial é fundamental para compreender os impactos do projeto. Como observa Haesbaert (2014), a exclusão territorial tem dimensões simbólicas que precisam ser enfrentadas no próprio plano das representações. Ao valorizar os saberes culinários periféricos, ao nomear-se “Gastronomia Periférica”, ao estabelecer seu curso no coração de Ceilândia, o projeto de Edson Leite e Adélia Rodrigues realiza um ato de resistência cultural, afirma que a periferia é capaz de produzir gastronomia de qualidade, que o saber periférico tem valor, que a identidade periférica é patrimônio, não déficit.

O terceiro eixo diz respeito à autoestima e ao pertencimento como resultados do processo formativo. Este é, talvez, o impacto mais difícil de quantificar e o mais significativo de nomear. Ao longo das experiências relatadas neste trabalho, foi possível perceber transformações profundas na forma como os participantes se relacionavam consigo mesmos: o crescimento da autoconfiança, a capacidade de se reconhecer como portador de saber, a disposição de ocupar espaços antes percebidos como distantes. Esses processos são descritos por Paulo Freire (1987) como dimensões centrais de uma educação libertadora: aquela que não apenas transmite conteúdos, mas transforma o sujeito em sua relação com o mundo.

O quarto eixo refere-se à memória afetiva como recurso pedagógico. A valorização dos saberes culinários trazidos pelos próprios participantes, as receitas de família, as técnicas aprendidas em contextos domésticos, os ingredientes do cotidiano, não é apenas uma

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

estratégia didática: é um reconhecimento epistemológico. Ao tratar o saber popular como ponto de partida, e não como obstáculo a ser superado, a Gastronomia Periférica pratica o que Halbwachs (2003) teorizou sobre a memória coletiva: a ideia de que o que lembramos coletivamente nos constitui, e que cultivar a memória é cultivar a identidade.

O quinto eixo, finalmente, é o da gastronomia periférica como prática política. As experiências analisadas demonstram que a gastronomia periférica não é apenas uma prática econômica ou educativa: é uma prática política, no sentido mais amplo da palavra. Ela desafia a invisibilização das periferias, contesta a hierarquia simbólica que coloca a alta gastronomia acima das culinárias populares, e demonstra que pessoas periféricas podem e devem ocupar todos os espaços gastronômicos, inclusive os mais valorizados. A articulação entre o curso em Ceilândia e o estágio na Asa Sul é uma metáfora perfeita dessa dimensão política: a periferia se forma, se qualifica e vai ao centro, não para se adaptar, mas para transformar.

Respondendo diretamente ao problema de pesquisa, de que maneira a gastronomia, articulada a projetos de formação em territórios periféricos, pode contribuir para processos de inclusão social, geração de renda e fortalecimento da identidade territorial de sujeitos em situação de vulnerabilidade social, os resultados desta pesquisa indicam que essa contribuição é real, multidimensional e profunda. Ela se manifesta no aprendizado técnico, na possibilidade de geração de renda, no fortalecimento da autoestima, no sentimento de pertencimento territorial e na constituição de uma identidade profissional enraizada em saberes periféricos. Esses resultados não são acidentais: são fruto de um projeto pedagógico intencional, comprometido com a dignidade e a autonomia dos sujeitos que atende.

5. Conclusão

Este trabalho foi construído a partir de uma experiência pessoal que se tornou também acadêmica: minha trajetória como aluna da Gastronomia Periférica, em Ceilândia, e como estagiária no restaurante-escola Via Satélite, na Asa Sul. Essa trajetória, que poderia ser apenas uma história individual, revelou-se ao longo da pesquisa como expressão de um fenômeno mais amplo: a capacidade da gastronomia de atuar como instrumento de inclusão social, formação profissional e fortalecimento territorial em contextos periféricos.

O objetivo geral deste trabalho, analisar como a gastronomia periférica pode atuar como instrumento de inclusão social, formação profissional e fortalecimento territorial a partir das experiências vivenciadas na Gastronomia Periférica e no Via Satélite, foi alcançado por meio da articulação sistemática entre o referencial teórico e os relatos de experiência que compõem o corpo desta pesquisa. A combinação entre narrativa e análise permitiu demonstrar que as experiências vividas não são apenas histórias pessoais, mas evidências de processos sociais mais amplos que merecem atenção acadêmica e política.

Respondendo ao problema de pesquisa, de que maneira a gastronomia, articulada a projetos de formação em territórios periféricos, pode contribuir para processos de inclusão social, geração de renda e fortalecimento da identidade territorial de sujeitos em situação de vulnerabilidade social, os resultados obtidos indicam que essa contribuição é real, multidimensional e consistente. Ela se manifesta no aprendizado técnico que amplia o acesso ao mercado de trabalho; na possibilidade concreta de geração de renda por meio do

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

empreendedorismo; no fortalecimento da autoestima e na transformação da relação do sujeito consigo mesmo; no sentimento de pertencimento ao território e à identidade gastronômica; e na constituição de uma identidade profissional enraizada em saberes periféricos, que não precisam negar suas origens para ser reconhecidos.

Os objetivos específicos foram igualmente alcançados. A relação entre gastronomia, território e inclusão social foi discutida à luz de autores como Montanari, Santos, Haesbaert, Freire, Gohn, Halbwachs e Larrosa, que forneceram instrumentos conceituais para compreender os fenômenos observados. As experiências vivenciadas no curso técnico e no estágio foram relatadas em detalhe, documentando tanto os aprendizados técnicos quanto os processos subjetivos de transformação. A importância da gastronomia periférica na formação profissional ficou evidente nos conteúdos trabalhados e nos impactos percebidos sobre a empregabilidade, a autoestima e as perspectivas de renda. Os efeitos sobre o pertencimento territorial foram analisados em sua dimensão simbólica e política. E as possibilidades de geração de renda foram contextualizadas no quadro mais amplo do empreendedorismo periférico por necessidade.

A trajetória pessoal descrita neste trabalho demonstra que a gastronomia periférica não é um projeto menor ou uma alternativa de segunda categoria. É um projeto político, pedagógico e cultural que transforma vidas. O projeto de Edson Leite e Adélia Rodrigues representa uma aposta na dignidade e na capacidade das pessoas periféricas de construir trajetórias profissionais significativas, a partir dos seus próprios territórios e dos seus próprios saberes. Essa aposta não é ingênua: ela é sustentada por resultados concretos e por uma pedagogia comprometida com a emancipação.

Paulo Freire (1987) nos lembra que a educação verdadeira é aquela que liberta, que reconhece o sujeito como portador de história e de saber. Jorge Larrosa (2002) nos diz que a experiência é aquilo que nos transforma. A Gastronomia Periférica pratica ambos os princípios: liberta, porque reconhece; transforma, porque afeta. Minha trajetória nela foi, ao mesmo tempo, pessoal e coletiva, porque a transformação que vivi não me pertence apenas a mim, mas ao projeto que a tornou possível e a tantas outras pessoas que percorreram caminhos semelhantes.

Do ponto de vista metodológico, esta pesquisa teve caráter qualitativo e foi construída a partir do relato de experiência, da observação participante, da revisão bibliográfica e da análise documental. Por esse motivo, os resultados apresentados não podem ser generalizados para todas as iniciativas gastronômicas periféricas do DF, eles referem-se a um conjunto específico de experiências, situadas em tempo e espaço determinados. Essa limitação, própria da pesquisa qualitativa, não diminui a validade dos achados: ela apenas delimita seu alcance, o que é epistemologicamente necessário e honesto.

Como possibilidades para pesquisas futuras, sugere-se a realização de estudos longitudinais que acompanhem as trajetórias profissionais de egressos de projetos como a Gastronomia Periférica ao longo do tempo; investigações quantitativas sobre geração de renda, empregabilidade e sustentabilidade dos projetos; e estudos comparativos entre diferentes iniciativas gastronômicas periféricas no DF e em outras capitais brasileiras. A pluralidade de abordagens e perspectivas é necessária para que esse campo de estudos ganhe a profundidade que merece.

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Por fim, encerro este trabalho com a certeza de que a gastronomia periférica é muito mais do que comida. É território, é identidade, é resistência, é pertencimento. É a afirmação de que as periferias produzem conhecimento, cultura e profissionais de qualidade. E que essas histórias merecem ser contadas, estudadas e valorizadas, porque nelas está uma das formas mais concretas e humanizadas de construir um mundo mais justo.

6. Referências

- ARAUJO, J. M. de. Gastronomia e desenvolvimento humano: Slow Food como instrumento de inclusão social e promoção da segurança alimentar. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Faculdade de Tecnologia, Brasília, 2018.
- BARBOSA, I. N. et al. Gastronomia e mudanças sociais: relatos, vivências e impactos narrados por alunos de uma ação extensionista. *Revista de Extensão Universitária*, [s. l.], v. 12, n. 1, p. 45-62, 2021.
- BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.
- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 18 set. 2006.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Relatório de avaliação de impacto de programas de capacitação profissional em territórios de vulnerabilidade social. Brasília, DF: MDS, 2020.
- DURKHEIM, Émile. As formas elementares da vida religiosa: o sistema totêmico na Austrália. São Paulo: Martins Fontes, 2002.
- FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food security. Policy Brief, Issue 2, June 2006. Rome: FAO, 2006.
- FREIRE, Paulo. Pedagogia do oprimido. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.
- GOHN, Maria da Glória. Educação não-formal, participação da sociedade civil e estruturas colegiadas nas escolas. Ensaio: Avaliação e Políticas Públicas em Educação, Rio de Janeiro, v. 14, n. 50, p. 27-38, jan./mar. 2006.
- HAESBAERT, Rogério. O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. 8. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2014.
- HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva. São Paulo: Centauro, 2003.
- LARROSA, Jorge. Notas sobre a experiência e o saber de experiência. *Revista Brasileira de Educação*, Rio de Janeiro, n. 19, p. 20-28, jan./abr. 2002.
- LEITE, M. P. Empreendedorismo e informalidade nas periferias urbanas brasileiras: entre a escolha e a necessidade. *Caderno CRH*, Salvador, v. 33, p. 1-20, 2020.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. Mitológicas I: o cru e o cozido. São Paulo: Cosac Naify, 1968.
- MATTIA, A. A. et al. A gastronomia como ferramenta de transformação social: estudo de caso do Projeto Co[m]feito. *Revista de Gastronomia e Turismo*, [s. l.], v. 8, n. 2, p. 112-128, 2021.
- MEDEIROS, C. B. de; GÓMEZ, C. R. P. Expansion of social innovation initiatives: a proposition for trajectory analysis. *Journal of Social Entrepreneurship*, [s. l.], v. 13, n. 1, p. 1-22, 2022.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 33. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

OLIVEIRA, R. V. Social innovation for a just sustainable development: integrating the wellbeing of future people. Sustainability, [s. l.], v. 14, n. 6, p. 3601, 2022.

OLIVEIRA, S. R. de. Gastronomia e empoderamento feminino: trajetórias de mulheres em projetos de formação culinária em territórios periféricos. 2022. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Social) – Universidade de Brasília, Brasília, 2022.

PDAD/DF – PESQUISA DISTRITAL POR AMOSTRA DE DOMICÍLIOS DO DISTRITO FEDERAL. Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios do Distrito Federal. Brasília, DF: CODEPLAN, 2021. Disponível em: <https://www.codeplan.df.gov.br>. Acesso em: abr. 2026.

POLLAN, Michael. Cozinhar: uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

RIBEIRO, Luiz Cesar de Queiroz (org.). O futuro das metrópoles: desigualdades e governabilidade. Rio de Janeiro: Revan; FASE, 2017.

SANTOS, Milton. A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção. 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000.

1 Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

2 Docente do IFB Campus Riacho Fundo. Orientador.