



basque  
culinary  
center



Secretaría General  
Iberoamericana  
Secretaria-Geral  
Ibero-Americana

# A contribuição da gastronomia

para a consecução  
dos Objetivos de  
Desenvolvimento  
Sustentável



## A contribuição da gastronomia para a consecução dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

No marco da reflexão técnica e acadêmica realizada pela Conferência Ibero-Americana para a implementação do Plano Ibero-Americano de Gastronomia e Alimentação Sustentável (PIGA\_2030).

© Secretaria-Geral Ibero-Americana (SEGIB) e Basque Culinary Center (BCC)

Espanha, junho de 2022

Esta obra encontra-se sujeita a uma licença Creative Commons IGO 3.0 Reconhecimento -Não Comercial- SemObrasDerivadas (CC-IGO 3.0 BY-NC-ND) e pode ser reproduzida para qualquer uso não comercial outorgando o reconhecimento respectivo à Secretaria-Geral Ibero-Americana (SEGIB) e ao Basque Culinary Center (BCC). Não são permitidas obras derivadas

[www.segib.org](http://www.segib.org) e [www.bculinary.com](http://www.bculinary.com)

### Coordenação e revisão:

Ramón Fisac, Basque Culinary Center (BCC).

Ignacio Uriarte, Secretaria-Geral Ibero-Americana (SEGIB).

Luciana Binaghi, Secretaria-Geral Ibero-Americana (SEGIB).

### Nossos agradecimentos às contribuições de:

Andrés Allamand (Secretário-Geral Ibero-Americano da SEGIB); Joxe Mari Aizega (Diretor geral do Basque Culinary Center); Bittor Oroz (Vice-conselheiro de Agricultura, Pesca e Política Alimentar, Governo Basco); Iñaki Gaztelumendi, (Basque Culinary Center); Lázaro Rodríguez (Fundador do Transformatorio); Marta Fernández Guadaño (Fundadora da Gastroeconomy); David Hertz (Fundador da Gastroativa); Meyling Tang (Jornalista especializada em Economia Pesqueira); Purificación González Camacho (Subdiretora Geral de Promoção dos Alimentos da Espanha); Karissa Becerra Biaggioni (Empreendedora social); Carolina Proaño-Castro (Fundação Futuro do Equador); Ángel Ramos (ONG Ajuda em Ação); Pablo Rivero (restaurante Don Julio); Zahie Tellez (chef mexicana); Esther Arjona, (jornalista gastronômica); Sergio Guerreiro (OCDE); Gastón Figún, (Corporação Gastronômica); aos 22 Responsáveis de Cooperação da Conferência Ibero-Americana e do Governo da República Dominicana, como Secretaria Pro Tempore da XXVIII Cúpula Ibero-americana.

### Financiamento da publicação:

Esta publicação conta com a colaboração da Cooperação espanhola através da Agência Espanhola de Cooperação Internacional para o Desenvolvimento (AECID).

O conteúdo desta é responsabilidade exclusiva dos autores e não reflete, necessariamente, a postura da AECID.



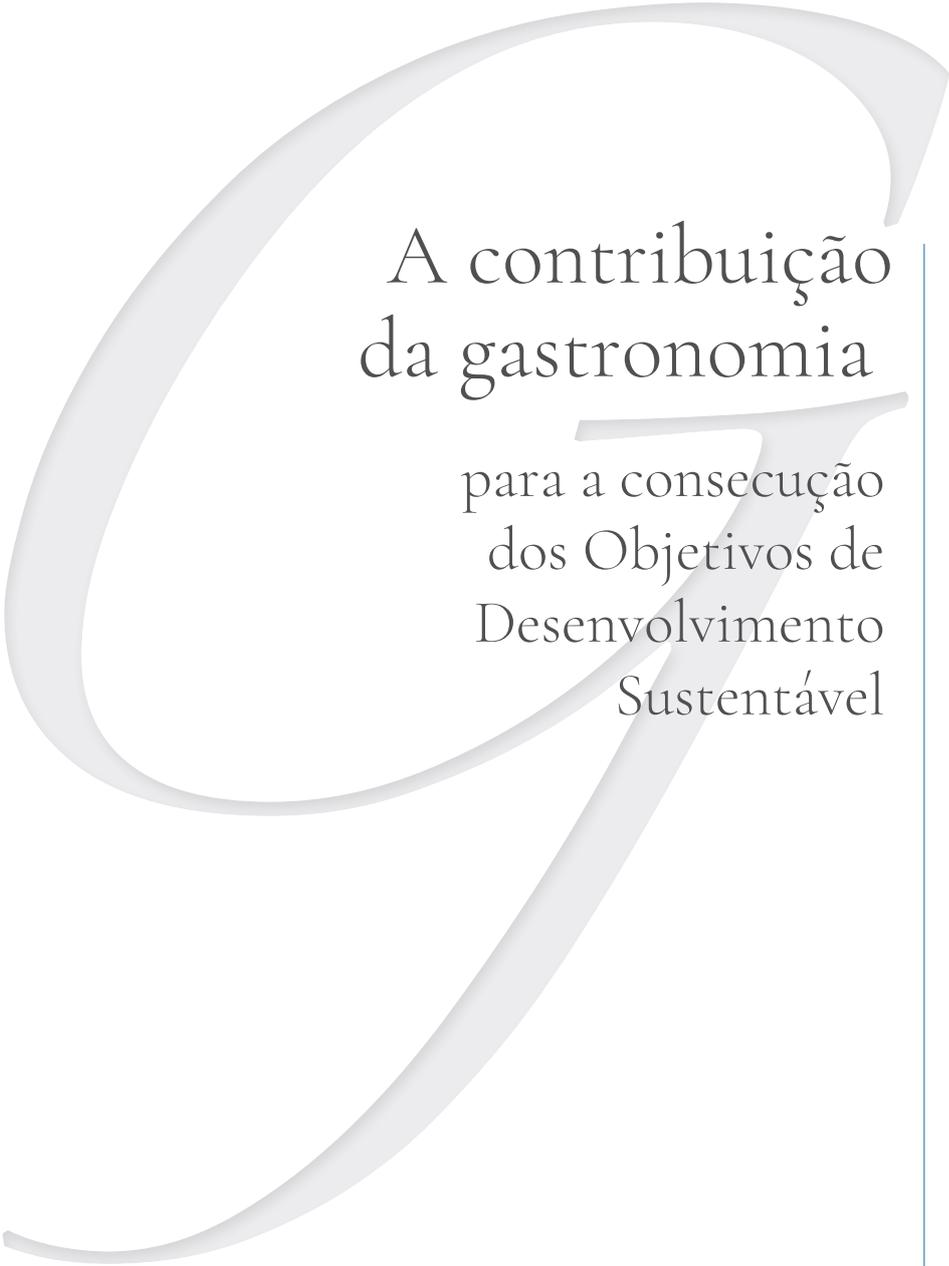
### Projeto e maquetagem:

Coordenação: Área de Comunicação da SEGIB.

Agência: Capricornia.

Depósito legal:

M-17347-2022



A contribuição  
da gastronomia

para a consecução  
dos Objetivos de  
Desenvolvimento  
Sustentável

# Projeto

## Um projeto de colaboração entre a Secretaria-Geral Ibero-americana (SEGIB) e o Basque Culinary Center (BCC)

Este relatório é um projeto de colaboração entre a Secretaria-Geral Ibero-americana (SEGIB) e o Basque Culinary Center (BCC), e tem por objetivo refletir sobre o potencial da gastronomia e da alimentação como geradores de desenvolvimento sustentável na Ibero-América. Mediante diferentes contribuições de especialistas, se requereu realizar uma análise sobre a conjuntura atual da pandemia da COVID-19, seu efeito na gastronomia e a alimentação e as estratégias para a recuperação baseadas na sustentabilidade.

Este trabalho surge em um contexto muito particular: a pandemia da COVID-19 que tem afetado o mundo em seu conjunto de uma maneira inesperada. Este terrível evento de proporções mundiais nos obrigou a nos deter (em seu sentido mais estrito) e repensar nossa maneira de atuar desde um enfoque de sustentabilidade.

Por esse motivo, este documento quer combinar duas dimensões em sua análise:

- Por um lado, o desenvolvimento sustentável como meta à que dirigir-se e como meio pelo que transitar se queremos construir uma sociedade mais próspera, justa e equitativa.
- Por outro lado, a conjuntura da COVID-19 como uma necessidade urgente que devemos enfrentar e que se manifesta de maneira diferente nos diversos países e regiões.

Nos itens deste documento são exploradas as diferentes contribuições da gastronomia como setor a estes dois campos. A gastronomia tem um grande potencial para nos conectar com os ecossistemas e as pessoas e, portanto, orientar-nos para o desenvolvimento sustentável que marcado pelos ODS. De maneira complementar, a gastronomia está sendo uma ferramenta para combater a pandemia, proporcionando soluções à recuperação em diferentes contextos.

São propostos vários objetivos a alcançar no processo de reflexão e na redação do documento:

- Analisar o potencial da gastronomia e da alimentação como geradores de desenvolvimento sustentável na Ibero-América.
- Visibilizar o valor da gastronomia como impulsor estratégico da Agenda 2030 e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).
- Refletir sobre a conjuntura da pandemia da COVID-19, seu efeito na gastronomia e a alimentação, e propor estratégias para a recuperação baseadas na sustentabilidade.
- Apoiar a reflexão técnica e acadêmica que a Conferência Ibero-americana realiza para a implementação do Plano Ibero-Americano de Gastronomia e Alimentação Sustentável (PIGA\_2030).

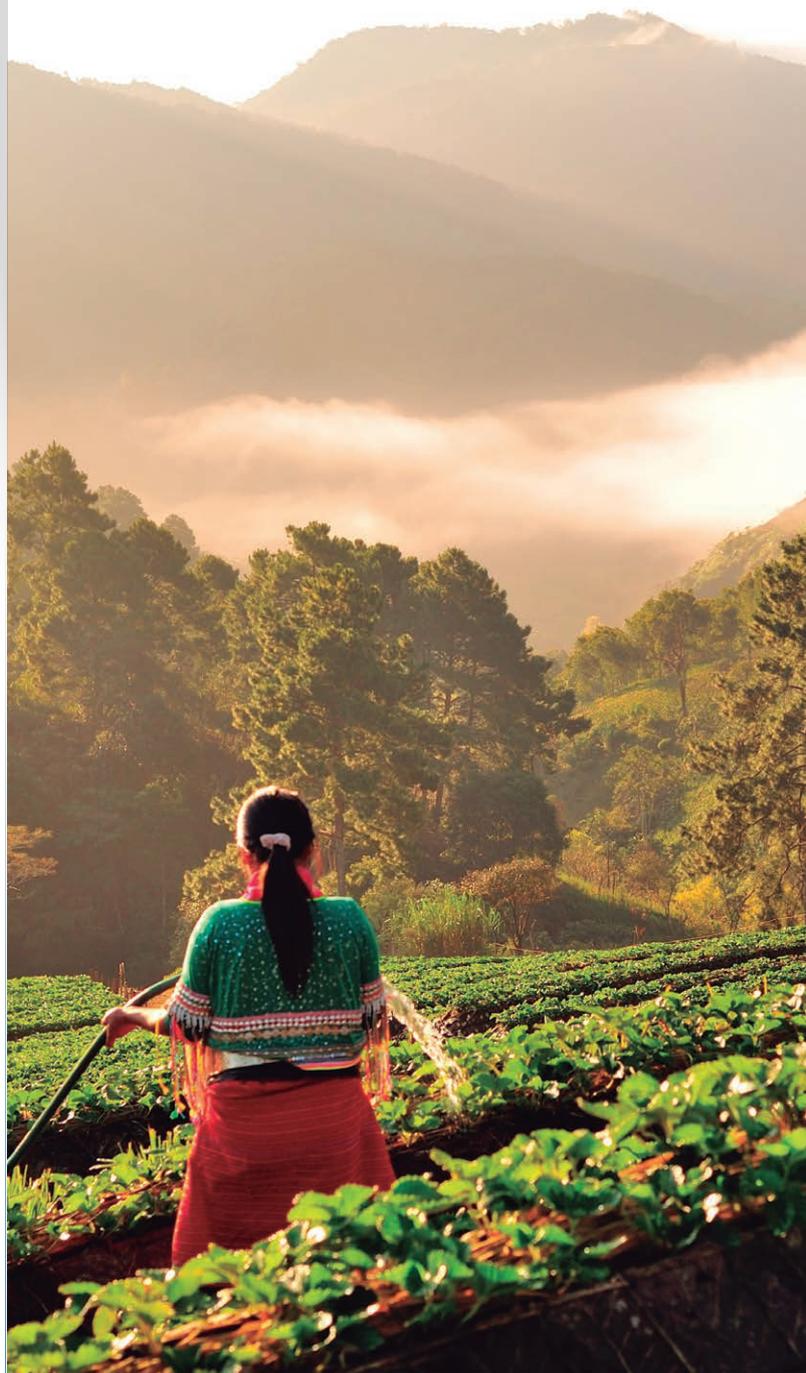
Em uma parte inicial, são expostas as visões de especialistas sobre a relação da gastronomia com cinco dimensões sociais: desenvolvimento social, desenvolvimento econômico, meio ambiente, política pública e ação pela cidadania.

A continuação, recolhe-se uma coleção de dezessete fichas (uma por objetivo), com uma breve descrição da contribuição da gastronomia a cada um dos ODS, assim como alguns exemplos de boas práticas nos países membros da Conferência Ibero-Americana.

De maneira complementar, realizamos dois painéis *online* nos quais diferentes personalidades ligadas à gastronomia compartilharam sua visão para encontrar soluções à conjuntura atual.

As conclusões do documento recolhem as principais contribuições das seções anteriores, assim como uma série de recomendações.

*Refletir sobre o potencial da  
gastronomia e da alimentação  
como geradores de desenvolvimento  
sustentável na Ibero-América*





# Índice

Prólogo. A alimentação, fator fundamental na contribuição para os ODS .....	6
<b>1. Introdução .....</b>	<b>8</b>
1.1. Ibero-América perante os desafios do futuro da gastronomia e da alimentação .....	8
1.2. A gastronomia no século XXI .....	10
<b>2. O papel da gastronomia nas transformações sustentáveis .....</b>	<b>12</b>
<b>3. O desenvolvimento sustentável, a gastronomia e a alimentação .....</b>	<b>20</b>
3.1. Gastronomia e desenvolvimento econômico .....	20
3.2. Gastronomia e desenvolvimento social .....	25
3.3. Gastronomia e desafios meio ambientais .....	30
3.4. Gastronomia e políticas públicas .....	35
3.5. Gastronomia e ação pela cidadania .....	39
<b>4. A gastronomia e a sustentabilidade a debate: visões desde diferentes     setores .....</b>	<b>44</b>
<b>5. A contribuição da gastronomia para os Objetivos de Desenvolvimento     Sustentável: boas práticas desde a América Latina .....</b>	<b>50</b>
5.1. ODS 1 .....	51
5.2. ODS 2 .....	53
5.3. ODS 3 .....	56
5.4. ODS 4 .....	59
5.5. ODS 5 .....	61
5.6. ODS 6 .....	63
5.7. ODS 7 .....	65
5.8. ODS 8 .....	67
5.9. ODS 9 .....	69
5.10. ODS 10 .....	71
5.11. ODS 11 .....	73
5.12. ODS 12 .....	75
5.13. ODS 13 .....	78
5.14. ODS 14 .....	81
5.15. ODS 15 .....	84
5.16. ODS 16 .....	87
5.17. ODS 17 .....	89
<b>6. Conclusões e recomendações: o futuro da gastronomia e da alimentação     como motor de desenvolvimento sustentável rumo a 2030 .....</b>	<b>92</b>
<b>7. Referências .....</b>	<b>100</b>
<b>Nota metodológica .....</b>	<b>102</b>

# P

Bittor Oroz  
Vice-conselheiro de Agricultura, Pesca e Política  
Alimentar, Governo Vasco

## Prólogo. A alimentação, fator fundamental na contribuição para os ODS

A 25 de setembro de 2015, os 193 países das Nações Unidas adotaram a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável e, com ela, os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Consideramos a Agenda 2030 como uma oportunidade para Euskadi porque coincide plenamente com nossas prioridades: um desenvolvimento humano que garanta os serviços essenciais a todas as pessoas e um crescimento sustentável que gere oportunidades de emprego de maior qualidade.

Este é o modelo basco de crescimento e bem-estar social, já que nosso objetivo é aunar forças e realizar nosso aporte ao desafio global do desenvolvimento humano sustentável.

Os ODS constituem o marco universal de contribuição ao desenvolvimento sustentável, e não há dúvida de que o setor agroalimentar —e por extensão o conjunto da cadeia alimentar— é um dos setores que exerce uma maior influência e impacto, já que dá resposta a uma das necessidades mais básicas da população: o acesso à alimentação.

Por isso, tem implicações indiscutíveis sobre o bem-estar e a saúde, as condições de vida e trabalho das pessoas e sobre o conjunto dos recursos, o que se traduz em uma alta capacidade transformadora sobre as três esferas da sustentabilidade: a social, a econômica e a meio ambiental e, portanto, em cada um dos 17 ODS e suas 169 metas.

Desde o Governo Vasco no âmbito alimentar e da gastronomia —que representa 10,7% do PIB e gera 96.000 empregos—, identificamos diferentes desafios vinculados a cada um dos 17 ODS.

*Desde o Governo Vasco no âmbito alimentar e da gastronomia —que representa 10,7% do PIB e gera 96.000 empregos—, identificamos diferentes desafios vinculados a cada um dos 17 ODS*

Sua consecução nos obriga à interação interdepartamental e interinstitucional, já que devem ser considerados todos os elos da cadeia alimentar e a aplicação legislativa de cada setor, começando por uma produção saudável, segura, singular e sustentável, passando pela transformação e a distribuição, e terminando pela decisão de compra e o consumo. As atuações no âmbito alimentar representam uma parte importante da Agenda Global 2030 de Euskadi, que define a visão de futuro de nosso país no cenário local e global. Um desafio ao que devemos responder desde o espírito de *auzolana*, colaboração e trabalho compartilhado em prol do bem comum.

*Os ODS constituem o marco universal de contribuição para o desenvolvimento sustentável*



# Introdução

## 1

## Introdução

### 1.1. Ibero-América perante os desafios do futuro da gastronomia e da alimentação

Andrés Allamand

Secretário Geral Ibero-Americano

Existem atos de magia cujo sentido se perde ao revelar seu segredo. E outros, como a gastronomia ibero-americana, que ao deslizar o véu, o seu mistério se aprofunda e potencia. Por trás da arte culinária subjaz uma complexa trama que transcende o que se inicia no campo e termina na mesa: há riqueza cultural e ciência, tradição e vanguarda, ensaio e erro; é onde a história contada em séculos se funde com a de milhões de pessoas.

Na atualidade, atravessamos uma pandemia que atrapalhou a vida de todos os ibero-americanos, golpeando com maior força os mais desfavorecidos. De todas as dramáticas cifras socioeconômicas que vamos conhecendo, a dois anos da maior crise de nossa história recente, quiçá a mais eloquente é a da fome. O ano de 2020 afetou 60 milhões de latino-americanos –quase um de cada dez– e alcançou níveis não vistos desde 2000.

A recuperação pós pandemia, e nosso relatório parte dessa premissa, deve começar nesses pratos agora vazios. E não só porque lutar contra a fome é um dos primeiros passos de qualquer processo de desenvolvimento, senão porque temos agora perante nós uma oportunidade de fazê-lo de uma forma multi-

plamente virtuosa. Porque o verdadeiro prato, dizíamos, está atrás do prato: na forma que tratamos o campo, na saúde que dá uma boa alimentação, nos empregos que gera, nas tecnologias que promove e utiliza.

Não podemos, portanto, desligar a gastronomia da alimentação: sua união começa no ato de comer, que é ao mesmo tempo um direito, um ato político e um espaço de encontro com o outro. Através da gastronomia e da alimentação pode-se trabalhar a sustentabilidade, a inclusão, a luta contra a pobreza, o mercado laboral, a inovação, a digitalização e a cultura. Daí seu paralelismo com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e a Agenda 2030, que se nutrem, por sua vez, de transversalidades e reciprocidades.

Este relatório busca explorar o potencial destas complementariedades para implementar uma recuperação sustentável, resiliente e inclusiva, conscientes não só de que o futuro começa hoje, senão de que estamos perante uma mudança de época. As duas grandes tendências que a pandemia acelerou, a digitalização e a sustentabilidade, são pilares chave sobre os quais construir o porvir de nossa gastronomia e alimentação.

*Através da gastronomia e da alimentação pode-se trabalhar a sustentabilidade, a inclusão, a luta contra a pobreza, o mercado laboral, a inovação, a digitalização e a cultura*

*O Plano Ibero-Americano de Gastronomia para a Alimentação Sustentável (PIGA\_2030) é mostrado como um roteiro ambicioso e vivo, que se nutre também das reflexões deste documento e está em perfeita harmonia com a Agenda 2030*

Como Conferência Ibero-americana, tal foi nosso norte para a elaboração em consenso do Plano Ibero-Americano de Gastronomia para a Alimentação Sustentável (PIGA\_2030), um roteiro ambicioso e vivo, que se nutre também das reflexões deste documento e está em perfeita harmonia com a Agenda 2030.

O desafio que temos por diante é maiúsculo, e seu contrário são as oportunidades: a Ibero-América é altamente vulnerável à mudança climática e, ao mesmo tempo, tem o potencial de desempenhar um papel essencial, não só em garantir sua própria segurança alimentar, senão na do mundo. No caminho, além disso, nossa gastronomia pode oferecer experiências inesquecíveis, e inclusive, momentos de felicidade.



# Introdução

## 1.2. Gastronomia 360°

Joxe Mari Aizega

Diretor geral do Basque Culinary Center

Cada vez somos mais. Em 2050 seremos quase 10 mil milhões os seres humanos que habitaremos um planeta de recursos limitados. Todo um desafio no qual a gastronomia, como cadeia de valor e como setor estratégico, tem muito a aportar. Porque a gastronomia contribui ao desenvolvimento econômico, social e cultural. Um setor que abrange um âmbito muito amplo de setores, atividades e profissões. E assim seguirá sendo graças ao trabalho e à dedicação de todas aquelas pessoas que se debruçam com paixão sobre a tarefa de transformar a sociedade enquanto criam momentos de felicidade ao redor de uma mesa com uma consciência social crescente. Os cozinheiros e cozinheiras não estão sozinhos nesta missão, senão que formam parte de uma ampla comunidade em busca do bem-estar comum.

Esta visão holística e transversal da gastronomia nos guiou desde a origem do Basque Culinary Center, e com ela desenvolvemos um amplo ecossistema de atividades de formação, pesquisa, inovação, empreendimento e promoção dirigido ao desenvolvimento de todo esse potencial da gastronomia.

O conceito "sustentabilidade", intrinsecamente ligado ao da gastronomia, desafia com força a nossa sociedade frente à exigência imperante de assegurar que consigamos satisfazer nossas necessidades atuais sem comprometer a capacidade das gerações vindouras para satisfazer as suas. Trata-se de um conceito presente no debate público há décadas, mas cujo uso se estendeu na medida na que fomos assumindo o impacto que têm nossos sistemas produtivos e os modelos de sociedade nos que vivemos; mas, principalmente, desde que tomamos consciência de quão rápido se aproximam até nós riscos ou desafios que até faz pouco imaginávamos como parte de um futuro distante.

Os efeitos tangíveis de fenômenos como a mudança climática são apenas parte de uma ampla constatação: para um desenlace distinto ao que atualmente se projeta sobre o horizonte, há mudanças que são ineludíveis. É necessário "atuar aqui e agora", conscientes da responsabilidade que implica que os olhos das próximas gerações estejam sobre nós. Quando se fala de sustentabilidade, a discussão costuma se focar com facilidade no meio ambiental, em como nossas ações deterioram o meio físico que nos rodeia; ou seja, na maneira na que nossas atividades ou decisões coloca em risco a disponibilidade dos recursos naturais que necessitamos para subsistir: daí a preocupação que o aumento das emissões de gases de efeito estufa gera, a subida do nível do mar, o aquecimento dos oceanos...

*Em 2050 seremos quase 10 mil milhões os seres humanos que habitaremos um planeta de recursos limitados. Todo um desafio no qual a gastronomia, como cadeia de valor e como setor estratégico, tem muito a aportar*

Considerando que a natureza é a que abastece os ingredientes essenciais de nossas cozinhas, preservá-la salvaguardando a biodiversidade de espécies, mas ao mesmo tempo, a diversidade do conhecimento associado à mencionada biodiversidade é, sem dúvida, parte fundamental do esforço. Mas o assunto não acaba ali. É mais complexo. No momento de considerar se algo é sustentável ou não, devemos pensar também no impacto econômico e social que geram nossas ações. Na inter-relação destes três eixos (meio ambiental, econômico e social) está então nosso maior desafio. Mais que uma etiqueta ou uma bandeira, a sustentabilidade está chamada a ser uma realidade transversal

na gastronomia que devemos desdobrar com ações que se conectem com a preservação das despensas e o potencial de suas riquezas, com o aproveitamento de recursos (e, portanto, com a redução de resíduos ou desperdícios), com modelos de economia circular e, muito especialmente, com formas de interação com a sociedade que contribuam para que heranças e territórios se insiram com flexibilidade em contextos marcados pela mudança.

A visão da gastronomia 360°, holística e integradora, impregna todas e cada uma das iniciativas que a Basque Culinary Center inicializa contribuindo para a qualidade e profissionalização do setor através de um projeto pioneiro, singular, revolucionário e com uma clara vocação de ser referência no setor do conhecimento e na promoção da gastronomia.

Propusemo-nos assumir este desafio com criatividade desde a pesquisa, o desenvolvimento, a inovação e, especialmente, desde uma tomada de consciência orientada à ação gerando espaços de reflexão, pesquisa, inovação... Sobre como a gastronomia pode gerar um impacto positivo. Conscientes de que a missão que deve se abordar nos incumbe a todos, nos compraz compartilhar nas seguintes páginas os frutos do apaixonante intercâmbio graças ao qual adquirimos um maior compromisso e se abrem janelas de atuação e orientação a projetos.

*A visão da gastronomia 360°,  
holística e integradora, impregna  
todas e cada uma das iniciativas  
que a Basque Culinary Center  
inicializa contribuindo para  
a qualidade e profissionalização  
do setor*



# 2

## O papel da gastronomia nas transformações sustentáveis

Iñaki Gaztelumendi  
Basque Culinary Center

Lázaro Rodríguez  
Diretor Transformatório, consultor da SEGIB  
para o Plano Ibero-Americano de Gastronomia  
e Alimentação Sustentável PIGA\_2030

A gastronomia é um setor poliédrico com múltiplas dimensões que tem uma enorme transcendência cultural, social, econômica e meio ambiental, e desempenha um crescente papel de conexão multifuncional nas sociedades contemporâneas. Trata-se de uma das manifestações simbólicas mais influentes da sociedade atual.

### **As múltiplas dimensões da gastronomia**

A gastronomia é um sistema alimentar. É saúde e bem-estar. É patrimônio, cultura, identidade e memória. Transmite histórias e emoções. Também é prazer estético. Nos oferece entretenimento e diversão. É capaz de traspasar fronteiras geográficas, políticas e sociais. E por isso falamos do conceito de "soft power" da gastronomia ou de diplomacia gastronômica, ou seja, do potencial que possui para criar empatia e transmitir ideias e identidades.

Trata-se de um instrumento de integração social, tem a capacidade de unir, de transformar as pessoas, de transformar a sociedade e de promover o diálogo, o entendimento, a paz e a segurança.

Por outro lado, a gastronomia se conecta com a economia criativa e colabora no desenvolvimento de outros setores vinculados à economia da experiência como o turismo. A gastronomia demonstrou ser um setor dinâmico dentro do já promissor âmbito de transformações sociais, considerando tanto o valor cultural agregado, seus mecanismos de propriedade intelectual, como a inovação tecnológica aplicada ao processo de produção de bens e serviços culturais. A gastronomia define, cada vez mais, o valor da busca de experiência pela qual as pessoas decidem viajar e fazer turismo cultural.

E é, principalmente, uma ferramenta chave para o desenvolvimento sustentável. Um setor que pode favorecer o crescimento equilibrado da economia e o emprego, melhorar a qualidade de vida, fomentar a inclusão social, a redução da pobreza, a solidariedade e a igualdade de gênero. Permite uma produção e um consumo responsáveis e promove os valores culturais das comunidades locais, a proteção do meio ambiente e a luta contra a mudança climática.

A gastronomia ativa um complexo ecossistema de valor e relações que coere diferentes setores econômicos como a agricultura, a pesca, a pecuária, a indústria agroalimentar, a distribuição, a hotelaria, o comércio ou o turismo. Ainda assim, inter-relaciona lugares, paisagens, receitas, tradições, atrai talento, desdobra inovação e conecta profissionais e pessoas a nível global.

*A gastronomia é um setor poliédrico com múltiplas dimensões que tem uma enorme transcendência cultural, social, econômica e meio ambiental*

## *A gastronomia se conecta com a economia criativa e colabora no desenvolvimento de outros setores vinculados à economia da experiência como o turismo*

### **A Terra se esgota**

A crise da COVID-19, inicialmente sanitária, nos obrigou a repensar o modelo de crescimento atual e a pensar de uma nova forma. Nas últimas décadas o mundo foi cada vez mais globalizado, interconectado e interdependente. E, na atualidade, se enfrenta a problemas meio ambientais globais como a mudança climática, a superexploração da Terra, o colapso dos combustíveis fósseis, a destruição dos ecossistemas ou o gerenciamento dos resíduos.

Encontramo-nos perante um fato incontestável. O último relatório do Grupo Intergovernamental de Especialistas sobre a Mudança Climática das Nações Unidas (IPCC) confirmou o impacto do ser humano no clima. A humanidade aqueceu a atmosfera, o oceano e a terra, o que produziu mudanças generalizadas e rápidas no planeta (IPCC, 2021).

As consequências diretas são o aquecimento global e fenômenos meteorológicos extremos como ondas de calor, fortes precipitações, secas ou borrascas tropicais, que aumentaram em intensidade e frequência em todas as regiões do mundo. Ou seja, a mudança climática é uma das principais ameaças para a viabilidade da sociedade atual.

Ainda, os efeitos do atual sistema de produção e consumo humano se fizeram eviden-

tes. O planeta se enfrenta ao esgotamento dos recursos naturais pela superexploração e pelo superconsumo que se concretam em fenômenos como a sobrepesca, o desmatamento, a escassez de água ou os combustíveis fósseis e o gerenciamento dos resíduos.

Neste sentido, a Global Footprint Network criou no ano 1970 o conceito de "Dia do Excesso da Terra" que tenta fixar a data na que a demanda anual da humanidade sobre a natureza excede o que a Terra pode regenerar neste ano ou, o que é a mesma coisa, o dia do ano no qual se esgota o consumo de recursos orçamentados para o mencionado ano (Global Footprint Network, 2021). Em 1970 esse dia ocorreu a 23 de dezembro, em 2000 foi o 1º de outubro, em 2016 a 8 de agosto e em 2021 o "Dia de Excesso da Terra" foi alcançado a 29 de julho. Isto significa que a cada ano os recursos se esgotam mais rápido e que há quatro décadas consumimos os recursos anuais antes de acabar o ano e, portanto, impedindo sua regeneração.

Por sua parte, o Banco Mundial assinalou que a produção de resíduos aumentou dez vezes durante o século XX. E as previsões deste organismo são que a geração de dejetos a nível mundial, impulsionada pela rápida urbanização e o crescimento das populações, aumentará de 2.010 milhões de toneladas registradas em 2016 a 3.400 milhões no curso dos próximos 30 anos (Banco Mundial, 2018).

Neste ponto, a crise da COVID-19 não parece a ruptura temporal de um equilíbrio, mas que parece, como assinala o filósofo britânico John Gray (2020), "um ponto de inflexão na era da globalização". O sistema econômico atual baseado na produção a escala mundial e em longas cadeias de abastecimento e um modo de vida impulsionado pelo movimento constante de pessoas, matérias primas e mercadorias

# Papel



craqueia. Encontramo-nos, portanto, perante uma mudança de paradigma. Além disso, a crise está sendo de novo assimétrica e desigual. Não tem afetado da mesma forma todos os territórios, todos os setores e todas as pessoas. Concentra-se nos coletivos mais vulneráveis. E a recuperação será lenta e dura.

Por estes motivos, a sociedade se viu forçada a acelerar o ritmo de transformação do sistema econômico e do modelo de desenvolvimento atual. O Acordo de Paris sobre a mudança climática, a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas e alternativas como a economia circular ou a digitalização se apresentam já como um roteiro inadiável depois do caminho que tentamos percorrer (até o momento, com pouco sucesso) rumo à sustentabilidade, iniciado há cinco décadas, em particular, desde a publicação de *Os limites do crescimento* dirigido por Donella Meadows (1972).

### **O papel da gastronomia nas sociedades contemporâneas**

Esta crise voltou a pôr em manifesto a importância da gastronomia e a extraordinária inter-relação que tem com o conjunto da sociedade. Por um lado, trata-se de um setor que foi uma expressão mais de um sistema econômico que descansou de forma acrítica em um modelo de crescimento que provoca desequilíbrios territoriais e desigualdade social, e que tem uma participação evidente em atividades que geram gases de efeito estufa, que consomem em excesso recursos naturais e que produzem resíduos. E por outro, a gastronomia sofre de forma direta as consequências do pensamento econômico dominante, da mudança climática e da superexploração do planeta.

*Uma gastronomia vinculada ao território, aos valores ambientais e paisagísticos e à cultura local, que defende o consumo de alimentos frescos de proximidade e de temporada*

*A gastronomia valoriza as economias  
agrárias e as zonas rurais onde se  
encontra a maior parte das pessoas que  
vivem em condições de pobreza  
e de pobreza extrema*

De fato, uma boa parte do setor tem assumido, há anos, a responsabilidade de oferecer respostas aos desafios atuais da sociedade e de impulsionar um roteiro novo para um desenvolvimento mais sustentável, mais equilibrado e integrador. Uma gastronomia vinculada ao território, aos valores ambientais e paisagísticos e à cultura local, que defende o consumo de alimentos frescos de proximidade e de temporada e que rejeita os que acarretam uma elevada pegada de carbono. Um setor que se reconhece como agente da mudança contra a fome e a má nutrição, com capacidade para inspirar uma produção sustentável de alimentos, as dietas saudáveis e a redução do desperdício alimentar. Uma gastronomia com uma narrativa menos narcisista, que trata de recuperar os valores, os rituais e o tempo frente a um consumo pouco reflexivo e acelerado.

**Gastronomia e Agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável**

Neste sentido, a gastronomia se entende como esse campo de compreensão e atuação social que relaciona ingredientes, receitas, técnicas, espaços e processos alimentares das pessoas, das comunidades, dos países e das regiões. Como assinalamos, desempenha um papel importante como motor e facilitador do desenvolvimento sustentável. Por seu alcance, está diretamente relacionada com todos os âmbitos da Agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável: a paz, as alianças, a prosperidade, as pessoas e o planeta. Entender como e em que sentido aporta às transformações sustentáveis é um processo que cada vez se valoriza mais e, neste Relatório do BCC-SEGIB, queremos aportar uma re-

flexão sobre como o setor está se vinculando com os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda (ODS). Mas também pensar em como o setor poderia se direcionar a fim de reforçar seu papel como motor e alavanca de inovação sustentável, tal como proposto pelo PIGA\_2030 como ferramenta de cooperação.

**Gastronomia centrada nas pessoas**

A gastronomia valoriza as economias agrárias e as zonas rurais onde se encontra a maior parte das pessoas que vivem em condições de pobreza e de pobreza extrema. Os atores gastronômicos, através de suas compras de insumos, contribuem, direta ou indiretamente, para que as comunidades que vivem da agricultura, da pesca ou da aquicultura, possam receber ingressos e empregos dignos que melhorem sua qualidade de vida (ODS 1). Os restaurantes, através da traçabilidade de seus insumos, apoiam as comunidades e valorizam as produções agrícolas rurais, especialmente aquelas que envolvem os agricultores familiares, pescadores, mulheres rurais e os jovens que inovam para viver dignamente de seus conhecimentos tradicionais (ODS 1).

A fome crônica e a má nutrição são mais diretamente vinculados com a oportunidade do acesso aos alimentos e com as decisões que os atores da cadeia alimentícia põem em suas ofertas. A carência de vitaminas e minerais, a obesidade e as doenças relacionadas com a má nutrição definem a insegurança alimentar à qual estão submetidas as pessoas em suas comunidades. Como elo de processamento e distribuição dos alimentos, desde os restaurantes até os postos de comida de rua, são relevantes para que as pessoas obtenham comida de qualidade. Também se viu como, desde a sociedade civil, muitas fundações e plataformas gastronômicas contribuíram com respostas imediatas em contextos de crise derivadas da mudança climática ou durante a pandemia da COVID-19. Os refeitórios escolares e po-

# Papel



pulares são chave para a adoção de práticas de cozinha que evitem a perda de alimentos e contribuam à redução da desigualdade no acesso à nutrição saudável. Como assegura FAO, "as centenas de milhões de pessoas que manejam os sistemas agrícolas e alimentares constituem o maior grupo de gestores de recursos naturais do planeta. As decisões cotidianas das pessoas que cultivam, criam gado, pescam, gerenciam os bosques e os agronegócios, são chave para a segurança alimentar mundial e a saúde dos ecossistemas do planeta" (FAO, 2015) (ODS 2).

A garantia de uma vida saudável e a promoção do bem-estar para todos em todas as idades está atravessada pelos hábitos saudáveis de alimentação. A nutrição é chave para a saúde, para a resposta imunológica e para a prevenção de doenças associadas com maus hábitos alimentícios como as doenças cardiovasculares. Uma das questões mais regulamentadas da gastronomia é a da inocuidade dos alimentos, regulada desde as normativas de higiene ou desde a promoção de normas e práticas de produção e alimentação orgânica como as que propostas, entre outros, pelo o *Codex Alimentarius* (FAO-OMS, 2005), um programa interagencial das Nações Unidas desde 1963. A gastronomia contribui, através de sua prática, à redução dos aditivos alimentares daninhos para a saúde, as práticas higiênicas e tecnológicas no processamento de alimentos, mas também através da compra responsável para evitar o consumo de carne contaminada por medicamentos veterinários, ou produtos agrícolas com resíduos de praguicidas. A gastronomia é um elo chave de integração da saúde humana, a saúde animal, vegetal e ambiental (ODS 3).

*A gastronomia é um elo chave de integração da saúde humana, a saúde animal, vegetal e ambiental*

*A gastronomia permite a conexão entre o trabalho urbano e rural na maioria dos casos e conecta esferas laborais diversas tomando em conta todos os processos que envolve*

A gastronomia incide na educação ao longo de toda a vida para uma alimentação saudável. O aprendizado sobre a função da alimentação em todos os ciclos de escolarização é parte de uma educação integral. O papel dos refeitórios escolares ou das figuras líderes do setor —comprometidas com a sensibilização sobre o valor nutritivo dos alimentos e das receitas tradicionais vinculadas com as identidades locais e o território— é fonte de inspiração para o autocuidado, a autoestima e as competências para gerenciar uma vida saudável. A compreensão da dimensão cultural da gastronomia no sistema educativo alimenta a construção da cidadania global e a educação para o desenvolvimento sustentável (ODS 4). Adicionalmente, a oferta formativa com saídas profissionais em gastronomia, principalmente a que se localiza dentro do sistema educativo em entornos rurais, melhora o acesso igualitário para todos os homens e mulheres a uma formação técnica, profissional e superior de qualidade, incluído o ensino universitário (ODS 4 e ODS 5). Isto é particularmente importante para as mulheres e as meninas, tomando em conta que "As mulheres representam ao redor da metade da força de trabalho agrícola total nos países em desenvolvimento. Como agricultoras e trabalhadoras do setor, horticultoras, empresárias, empreendedoras e líderes comunitárias, cumprem importantes funções na agricultura e no desenvolvimento das economias rurais" (FAO, 2021a). Nas cadeias de valor da gastronomia e da alimentação, as mulheres são maioria, com o quê, a gastronomia empodera através da tenência de propriedades de seus negócios culinários, a cozinha como um emprego formal digno, a melhora da infraestrutura laboral à que acede e a liderança em suas comunidades. Quando os restaurantes compram diretamente das empreendedoras, empresárias ou cooperativas lideradas por mulheres, estão contribuindo

ao seu empoderamento econômico nas comunidades e destaca o direito das mulheres ao trabalho digno no espaço rural.

#### **Uma gastronomia próspera como eixo de transformação**

O manejo da energia durante os processos gastronômicos, assim como a dependência do setor agroalimentar das energias baseadas nos combustíveis fósseis é um tema que concerne ao desenvolvimento do setor gastronômico. Os restaurantes estão explorando formas de manejo energético baseadas em recursos renováveis como os painéis solares, e desempenham um papel importante na sensibilização da população sobre a cozinha sustentável de alimentos (ODS 7).

A gastronomia é uma fonte indiscutível de riquezas. Tanto como motor econômico setorial como por seu papel nas cadeias de valor de outros setores como a agricultura, a pecuária, o comércio, a saúde ou o turismo. Cada vez se demonstra mais a contribuição deste setor ao crescimento econômico inclusivo, ao emprego pleno e ao trabalho digno para todas as pessoas (ODS 8). A gastronomia permite a conexão entre o trabalho urbano e rural na maioria dos casos e conecta esferas laborais diversas tomando em conta todos os processos que envolve.

A indústria gastronômica, composta em sua maioria de microempresários sob a forma de pequenas e médias empresas, é chave para a inclusão e a fomento da inovação. A pandemia demonstrou a resiliência do setor, com seu salto inovador através da transformação de modelos de aquisição e distribuição como as plataformas colaborativas, ou a capacidade de se inserir em novos mercados. À medida na qual a gastronomia é um setor, tem uma função chave na melhora de mercados de proximidade, principalmente, de pequenos produtores, em zonas rurais. Sua diversificação permite o acesso a infraestruturas e tecnologias para muitas pessoas locais, com

*Dos 931 milhões de toneladas que são jogadas ao lixo, 26% provêm do serviço de alimentos e 13% do comércio varejista (UNEP, 2021)*

o quê, contribui de forma efetiva à melhora da empregabilidade e à redução da pobreza.

É também certo que a gastronomia tem um papel de intermediação produtiva crucial para alavancar outros setores econômicos (ODS 9). Trata-se de uma ferramenta de inclusão importante para a redução da desigualdade no acesso aos alimentos, à remuneração justa pelo trabalho realizado ou à segurança alimentar (ODS 2 e ODS 8), especialmente nas zonas rurais ou zonas urbanas com população vulnerável.

A gastronomia pode contribuir, decisivamente, a reconhecer aquelas práticas vinculadas com as cadeias de valor de suas ofertas que melhoram a tenência da terra por mulheres, povos indígenas e afrodescendentes, o manejo responsável dos recursos naturais e o respaldo para o acesso a crédito por estes atores em zonas rurais.

Conectando pequenos produtores e empresas com circuitos gastronômicos criam-se oportunidades de financiamento e melhora à proteção social, e não só nas zonas rurais senão também nas cidades, onde radicam a maioria dos processos gastronômicos, hoje. Nos destinos gastronômicos urbanos está sempre presente a recuperação dos espaços públicos, que permitem melhorar o emprego e responder de forma mais efetiva à insegurança alimentar em zonas vulneráveis através de projetos sociais. A compra de insumos em hortas familiares e outros formatos de agricultura urbana e periurbana também contribui à promoção destas práticas, à estabilidade da diversificação produtiva e ao emprego local.

### **O planeta no centro das inovações gastronômicas**

A água limpa e saudável é um ingrediente crucial da gastronomia e da alimentação, mas

é também um dos recursos mais impactados pela contaminação e pela pegada ambiental da agricultura e das práticas da pecuária, que "representam 70% de todas as extrações de água e até 95% em alguns países em desenvolvimento" (FAO, 2021b). A gastronomia depende dos insumos da agricultura e, portanto, o uso racional da água e a redução do estresse hídrico que afeta a disponibilidade de água doce deve formar parte explícita das traçabilidades positivas do setor no desenvolvimento sustentável (ODS 6). Outro aspecto de incidência é o desperdício de alimentos. "O sistema de produção alimentar atual é ineficiente a escala mundial, com uma perda de produtividade de até 50% na Ibero-América em mermas e desperdício alimentar" (SEGIB, 2011). Segundo o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (UNEP), dos 931 milhões de toneladas que são jogadas ao lixo, 26% provêm do serviço de alimentos e 13% do comércio varejista (UNEP, 2021). O consumo e produção responsável de atividades, bens e serviços gastronômicos pode contribuir, decisivamente, ao desenvolvimento sustentável.

O esgotamento dos recursos naturais que servem de insumo e energia da gastronomia, unido ao desperdício de alimentos, estão no centro das questões a transformar por uma gastronomia sustentável. É importante uma mudança cultural sobre o uso dos insumos da gastronomia, mas também racionalizar os desperdícios e as perdas nas cozinhas, tanto dos restaurantes como de outros atores chave como os mercados públicos, os supermercados e os distribuidores. Em seu papel de líderes de opinião, os chefs demonstraram ser muito eficientes dando respostas criativas para o uso racional de ingredientes e a reutilização de produtos para evitar, assim, seu deterioramento que leve a seu dejetos (ODS 12).

Da mão da agricultura e da pecuária, a gastronomia sustentável pode gerar resiliência contra os efeitos da mudança climática tendo em conta que "entre 8 e 10% das emissões mundiais de gases de efeito estufa estão associadas com alimentos que não são consu-

midos" (UNEP, 2021). Portanto, a compra de insumos em cadeias de valor respeitadas com o meio ambiente, a medição da pegada de carbono das ofertas gastronômicas e o papel de sensibilização na mesa sobre o uso de produtos de zonas vulneráveis, são alguns dos impactos deste setor na Agenda 2030 (ODS 13).

Estas decisões são cruciais para a preservação dos ecossistemas marinhos, em especial, pelo uso de proximidade dos recursos dos oceanos e mares nas cozinhas locais costeiras. A aquicultura e a pesca responsável são âmbitos vinculados com a gastronomia de forma direta, com o qual este setor pode contribuir com ofertas responsáveis que respeitem as proibições, com o uso de espécies invasoras ou promovendo o uso responsável de recursos marinhos nas dietas locais (ODS 14). De igual forma sucede com os ecossistemas terrestres, com os quais a gastronomia rural contribui a uma oferta de proximidade, promove as hortas locais que favorecem a biodiversidade através da conversão de terra, o uso racional da água e a promoção de cultivos e práticas culinárias que reduzem a liberação de carbono à atmosfera (ODS 15).

### **O impacto da gastronomia sustentável na paz**

O setor gastronômico contribui à segurança alimentar e à construção de paz através de seu apoio decisivo às comunidades rurais, oferecendo empregos a pessoas em situações de desigualdade, particularmente a jovens, mulheres, indígenas, afrodescendentes e migrantes. Desta forma, se rompe o estigma e se contribui ao diálogo e à coesão social. Em situações de emergência, cozinheiros reconhecidos garantiram —através de plataformas de solidariedade— o envio de alimentos de qualidade a pessoas afetadas ou ao pessoal sanitário durante a pandemia (ODS 16). Os espaços comuns como mercados ou corredores gastronômicos são canais de diálogo intercultural, vitrines de diversidade cultural e veículos de respeito mútuo diretamente vinculado com a coesão social.

*A gastronomia rural contribui a uma oferta de proximidade, promove as hortas locais que favorecem a biodiversidade através da conversão de terra*

### **As alianças estratégicas para dinamizar o ecossistema da gastronomia**

É um fato que a gastronomia como setor é um *hub* desde a agricultura e a pesca até a indústria da transformação, as vendas atacadistas e varejistas de alimentos e o turismo, entre outros. Além de um motor de encadeamentos produtivos, ao mesmo tempo integra e conecta múltiplas cadeias produtivas, outorgando um valor único e maximizando, em muitos casos, os benefícios dos atores a partir de sua intervenção. Cada vez é mais evidente que, em contextos como o gastronômico, as associações público-privadas e o papel da sociedade civil são decisivos para atender a complexidade das cadeias de valor alimentares e do setor em si. Depois da pandemia, urgem políticas públicas baseadas na participação de múltiplos atores e nas decisões científicas para promover o setor e potenciá-lo como uma alavanca de desenvolvimento sustentável. A cooperação internacional —que reforça os conhecimentos para a tomada de decisões, compartilha recursos técnicos, humanos e financeiros e impulsiona as transformações sustentáveis— é cada vez mais consciente da necessidade de reforçar as alianças estratégicas (ODS 17). O Plano Ibero-Americano de Gastronomia para a Alimentação Sustentável (PIGA\_2030) impulsionado pela SEGIB é um dos instrumentos que marcarão o ritmo da cooperação deste setor desde hoje e rumo a 2030.

# 3

## O desenvolvimento sustentável, a gastronomia e a alimentação

A gastronomia é um setor transversal, já que está conformado por diferentes cadeias de valor de outros setores econômicos, ou, dito de outra forma, para que haja gastronomia se requer agricultura, pecuária e pesca, que são os principais fornecedores de insumos. Igualmente, a gastronomia requer o transporte tanto de bens como de pessoas, já que a produção e o consumo não se encenam no mesmo lugar. O setor gastronômico também requer numerosos bens e serviços adicionais proporcionados pela indústria, pela distribuição de alimentos ou pelo setor serviços.

Esta ótica multisetorial nos faz pensar que a gastronomia tem um grande potencial de transformação em diferentes dimensões:

- É um vetor de desenvolvimento econômico, já que gera riqueza e bem-estar para todas as sociedades.
- É uma ferramenta de desenvolvimento social, porque proporciona emprego e oportunidades às pessoas e serve denexo entre comunidades e povos.
- Tem um potencial inegável para a conservação do meio ambiente e dos ecossistemas.
- É um importantíssimo veículo cultural e de ação para a cidadania, já que nos fala das pessoas, dos povos e dos diferentes modos de vida das pessoas.
- Pode ser utilizado como uma alavanca para reforçar as esferas anteriores através da política pública.

Nesta seção são recolhidas as visões de especialistas sobre a relação da gastronomia com cinco dimensões sociais: desenvolvimento econômico, desenvolvimento social, meio ambiente, ação pela cidadania e política pública.

### 3.1. Gastronomia e desenvolvimento econômico: chefs (e gastronomia 360°) como motores econômicos

Marta Fernández Guadaño

Economista e jornalista gastronômica. Fundadora da Gastroeconomy

Igual que qualquer país ou região é valorizada desde o ponto de vista econômico através de setores como a tecnologia, a saúde ou diversas atividades industriais, deveria chegar o dia no qual a gastronomia seja um "item" a mais na composição do PIB nacional ou regional. Ainda que já esteja presente através do setor serviços ou do turismo, talvez continue faltando um detalhamento específico que dê lugar a variadas reflexões e que, principalmente, possa ser o ponto de partida para abordar uma reflexão sobre o potencial da gastronomia e da alimentação como geradores de desenvolvimento econômico em particular e, mais além, de desenvolvimento sustentável, o que, no contexto da pandemia, cobra uma relevância não nova, mas sim muito mais evidente e necessária para projetar estratégias de recuperação.

*A gastronomia é um setor transversal, já que está conformado por diferentes cadeias de valor de outros setores econômicos*

### **Quanto move a gastronomia com uma visão 360°?**

Primeiro, o que pode se considerar gastronomia? Com uma visão 360° (defendida pelas organizações como o Basque Culinary Center), poderiam se considerar uma ampla cadeia de valor, que poderiam somar:

- Produção agroalimentar: agricultura, pesca e pecuária.
- Alimentação e bebidas como atividades produtivas.
- Distribuição, considerando uma variedade de canais que inclui supermercados e grandes superfícies, mercados tradicionais ou modernos, lojas de bairro e mercearias e, logicamente, plataformas *online*.
- Hotelaria, incluídos bares, restaurantes de qualquer formato (clássicos, casual *dining*, alta cozinha, cadeias, franquias...) ou outros negócios gastronômicos vinculados a hotéis, além de *delivery*.
- Turismo gastronômico, ou seja, turistas que encontram na comida um motivo primário ou secundário para viajar.
- *Startups* de *foodtech*.

Nesse meio, com certeza, ainda estamos esquecendo de uns quantos negócios e empreendimentos com algum ingrediente gastronômico.

Se alguém é capaz de chegar a valorar esta amplíssima cadeia de valor e calcular seu impacto sobre o PIB de um país, uma região ou um continente, não só conseguirá um dado de enorme utilidade prática, senão que será

o dono da base para montar uma autêntica estratégia de crescimento econômico ligado a esse genérico que podemos chamar *food* para, ao mesmo tempo, materializar uma estratégia de impulso à inovação. Isso pode resultar ainda mais relevante em uma economia pós-pandêmica necessitada de reativação quase em qualquer lugar do mundo e, em concreto, na América Latina..

Ou seja, para começar a propor uma estratégia de crescimento setorial —e de recuperação nos próximos meses e anos—, o primeiro passo é saber de que setor está se falando e segundo, sem dúvida, medir e quantificar. E isso —que se dá por feito em setores como tecnologia, energia ou saúde— não é tão frequente em gastronomia. Pouco a pouco, foi se começando a manejar, ao longo dos anos, a ideia de setor gastronômico e, também pouco a pouco, instaurou-se a terminologia de "gastronomia 360°". A linguagem se converte, uma vez mais, em uma arma para conceitualizar ideias que, se não for assim, ficam no abstrato e não se concretizam.

Como exemplo da relevância de medir o setor gastronômico, pode resultar útil considerar o relatório *A gastronomia na economia espanhola* publicado pela firma de auditoria e consultoria KPMG (2019). Sua aspiração foi "contribuir a contextualizar a relevância da gastronomia no mercado e a contemplá-la como um ativo cultural com uma crescente influência em âmbitos como a economia, a cultura, a educação e o turismo, sem obviar sua influência sobre a saúde e a qualidade de vida" (*Gastroeconomy*, 2019).

Com o desafio de diferenciar o que é gastronomia e o que não é gastronomia, o relatório da KPMG tratou de calcular o valor dos setores econômicos associados à gastrono-



Fonte: KPMG (2019)

nia, tendo em conta os últimos dados do INE para estas quatro ramas: "entendida em um sentido amplo e incluindo desde a produção agrícola à distribuição, o turismo associado e a hotelaria, representa 388.000 milhões de euros de produção, equivalente a 33% do Produto Interior Bruto (PIB). Além disso, representa 168.000 milhões de euros de Valor Acrescentado Bruto, 14% do PIB; e ocupa 3,73 milhões de trabalhadores, 18% do total do emprego espanhol".

Esses 33% do PIB espanhol adjudicado à gastronomia como setor pode estar melhor ou mais mal calculado, mas já é um dado útil para múltiplas decisões e atuações. Com certeza, poderiam ser melhoradas, revisadas e, inclusive, atualizadas não só com dados atuais, senão incorporando-se outras atividades, que, além disso, cobraram uma importância crescente, como *startups* tecnológicas relacionadas com a alimentação ou a hotelaria, mais ainda no contexto da pandemia com negócios em crescimento como o *delivery*.

Este cálculo para o caso espanhol poderia ser útil para outras regiões determinando, *a priori*, com clareza, quais atividades devem ser incluídas. Além disso, esse dado reconfirmaria o potencial da gastronomia como gerador de desenvolvimento econômico em particular e, mais além, de desenvolvimento sustentável

*Um pujante setor que permitiu dar visibilidade a chefs criativos que já aportam tanta capacidade de inovação como outros perfis profissionais e artísticos e que, claramente, se convertem em imagem de uma "marca país" ou "marca região" com o poder de conectar emocionalmente com amadores da gastronomia*

em geral. E assim é, sem dúvida, mas o desafio é determinar de que forma esse desenvolvimento econômico pode cumprir com pautas de sustentabilidade, e mais, em um contexto de recuperação a raiz da pandemia.

### **Quanto move a alta cozinha ou...?**

Para completar, acrescentamos uma observação, motivados pelo lado, puramente, do cálculo. Ainda que seja evidente a necessidade de aplicar uma visão 360° para estimar o valor econômico do setor gastronômico, uma reflexão acrescentada conduz à necessidade de pensar em como pode se medir uma indústria especificamente hoteleira. O que representam os restaurantes de alta cozinha para a economia de um país? Quanto faturam e quanto "pesam" como porcentagem do PIB? Quanto moveriam as segundas marcas de chefs em chave "casual"? Poderia chegar a se calcular uma cifra sobre os negócios hoteleiros abertos por jovens empreendedores com menos de 30-35 anos? As respostas a estas perguntas, que exigem um labor de pesquisa sem dúvida árdua, voltariam a se converter em elementos cruciais para armar estratégias que aunem gastronomia e crescimento econômico.

Porque, o que foi a gastronomia nestes últimos 20 anos? Efetivamente, um setor mediatizado, que às vezes caiu inclusive no pecado da frivolidade. Mas também um pujante setor que permitiu dar visibilidade a chefs criativos que já aportam tanta capacidade de inovação como outros perfis profissionais e artísticos e que, claramente, se convertem em imagem de uma "marca país" ou "marca região" com o poder de conectar emocionalmente com amadores da gastronomia.

Uma lista como "The World's 50 Best Restaurants" não é só um ranking de egos, senão um bom termômetro do qual um país ou região podem tirar proveito. Segundo a última edição correspondente a 2021 (recordemos que em 2020 não foi publicada a lista devi-

do ao fechamento hoteleiro mundial pela COVID-19) a Espanha soma seis restaurantes no Top 50; e a Dinamarca e o Peru têm dois negócios cada um entre os dez melhores do globo. E, assim, poderia se seguir, sucessivamente, extraindo conclusões que permitam acrescentar elementos a uma estratégia que ligue gastronomia e economia em um país ou região. Neste sentido, Andoni Luis Aduriz, à frente do Mugaritz, falou já faz anos de "*geopolítica da gastronomia*".

Por sua vez, outro fator a considerar é que, pouco a pouco, se multiplicam as distinções que premiam estratégias de sustentabilidade em restaurantes (50 Best, Guia Michelin, Guia Repsol na Espanha, etc.).

### **Chefs que são motores econômicos**

Assim, qualquer estratégia de crescimento econômico e recuperação deveria considerar os cozinheiros como embaixadores não só da alta cozinha, senão da gastronomia em geral, independentemente da franja do mercado culinário.

A gastronomia espanhola jamais teria alcançado protagonismo no mercado global se Ferran Adrià não tivesse existido e se *El Bulli* não tivesse se convertido em um centro criativo da culinária mundial e, em realidade, em uma potência gastronômica com esse, ao menos, 33% de contribuição ao PIB espanhol. Na Dinamarca e, em geral, os países escandinavos, uma figura como René Redzepi é a cara visível que representa o movimento da Nova cozinha Nórdica, nascido pelo convencimento dos políticos da região de impulsionar uma estratégia gastronômica, baseada em orçamento público encaminhado a posicionar internacionalmente sua cozinha ligada a despena local e identidade territorial.

Assim, são muitos os países que trataram de emular casos como o espanhol e o danês buscando e/ou identificando um chef que fun-

cione como imagem e, principalmente, trator de uma indústria culinária capaz de gerar negócios em torno ao *food* e atrair turismo gastronômico. Talvez a diferença entre uns casos e outros radique em que quanto mais espontânea e natural for a aparição dessa figura ou esse rosto, melhor funciona.

### **O caso peruano**

Além disso, há casos nos que é evidente não só o peso que a gastronomia teve e tem no desenvolvimento econômico, senão que o ingrediente social fica absolutamente integrado. O Peru não teria hoje um reconhecimento gastronômico internacional se Gastón Acurio não houvesse se empenhado em enaltecer receitas como o ceviche ou *la causa*, o que, além disso, gerou em seu caso um incrível movimento: a cozinha já é uma "arma" social para os peruanos, além de ser de uma saída profissional para jovens e um motor econômico para o país. O peruano é, realmente, um caso a analisar em profundidade.

O caminho aberto por Acurio deu lugar a uma diversidade gastronômica entre os cozinheiros peruanos, de modo que cada um seguiu, por sua vez, estilos ou formatos próprios, com figuras chave como Virgílio Martínez (Gastroeconomie, 2020a), cuja linha de trabalho vinculada a uma "cozinha por alturas" permite conhecer a despensa, o receituário e, mais ainda, a cultura local de distintos ecossistemas do Peru. Isso, mais além de conceitualizar

uma proposta em negócios como Central (seu restaurante em Lima), é uma prova sobre como a gastronomia é geradora de desenvolvimento sustentável (cria-se emprego, apoia-se o crescimento de zonas desfavorecidas...).

Por sua vez, MIL é um projeto impulsionado por Martínez capaz de atrair (até antes da pandemia) a um lugar mágico a 3.600 metros de altura (debruçado no conjunto arqueológico dos terraços de Moray) a *foodies* de todo o mundo. Trata-se de um claro exemplo da contribuição da gastronomia ao desenvolvimento econômico e social de uma zona (Gastroeconomie, 2020b). Como transfundo, Mater é uma rede liderada por sua irmã Malena, lançada em 2013, que busca documentar, compilar informação, entender e divulgar a biodiversidade peruana.

### **Um motor potencial na América Latina**

Mas é que o trabalho desenvolvido por Pablo Rivero na Argentina (em seu caso, em torno à carne, baseado em um modelo absolutamente 360°, com sua casa, Parrilla Don Julio, no primeiro posto da lista 50 Best da América Latina em 2020); por Leonor Espinosa na Colômbia ou por Rodolfo Guzmán no Chile; não equivale só a propostas gastronômicas brilhantes, senão que são autênticos motores de crescimento econômico e social.

Ou seja, sem dúvida, pode-se chegar a sonhar com uma estratégia de crescimento econômico regional na América Latina —e de impulsionamento à recuperação nos próximos meses e anos— através da gastronomia. Poderiam se traduzir em uma boa lista de ações que contribuam ao desenvolvimento econômico e social da região, atuem como motor de inovação, trator de crescimento e estímulo para atrair turismo ligado à gastronomia.

*A cozinha já é uma "arma" social para os peruanos, além de ser de uma saída profissional para jovens e um motor econômico para o país*

### Reação na conjuntura COVID

Na conjuntura da pandemia da COVID-19, a gastronomia foi um dos setores mais tocados. Com a hotelaria culpabilizada injustamente como fonte de contágios e castigada com fechamentos sucessivos, com o conseguinte efeito que esta paralisação gerou em toda a cadeia de valor (desde os produtores ao turismo culinário), poderia chegar a se pensar que as reflexões anteriores perdem sentido.

Ao contrário, tem mais sentido do que nunca tratar de medir o setor da gastronomia para depois arquitetar uma estratégia centrada na recuperação que se baseie no poderio desta visão 360° e, em concreto, na sustentabilidade ligada à gastronomia. Sem perder de vista o desafio que representa identificar as mudanças geradas no mercado gastronômico local, regional e global a raiz da pandemia e, por exemplo, as mudanças de hábitos dos comensais em hotelaria e dos consumidores na indústria alimentar no novo contexto criado por causa da COVID.

O potencial da gastronomia para contribuir aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável é evidente. O desafio é traduzi-lo em estratégias práticas.

## 3.2. Gastronomia e desenvolvimento social: a transformação através da comida. Pensando a gastronomia social como um desenvolvimento comunitário integrado e garantia de sistemas alimentares equitativos e inclusivos

David Hertz

Fundador de Gastromotiva, empreendedor social

Se observo de perto o Brasil, desde onde escrevo, ou mais remotamente, o mundo em geral —ao que chego através de numerosas viagens, de visitas a projetos sociais e de um contínuo intercâmbio de experiências com sócios internacionais— vejo umas cifras preocupantes e desafiadoras para aqueles que nos interessamos pela alimentação e o desenvolvimento, os meios de vida equitativos e os sistemas alimentares. Como se adverte no recente relatório da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, a pandemia da COVID-19 contribuiu a aumentar o número de pessoas que padecem fome em 2021 e terá efeitos a longo prazo sobre a segurança alimentar (FAO, 2021c).

No relatório podem se destacar, entre outras muitas, três comprovações:

- **Primeira:** Ao redor de uma décima parte da população do planeta —ou seja, até 811 milhões de pessoas— se encontravam em situação de desnutrição no ano passado. Em 2020, a fome disparou em termos absolutos e proporcionais: estima-se que

*Sem dúvida, pode-se chegar a sonhar com uma estratégia de crescimento econômico regional na América Latina —para impulsionar a recuperação nos próximos meses e anos— através da gastronomia*



9,9% de todas as pessoas haviam sofrido desnutrição no ano passado, frente a 8,4% de 2019.

- **Segunda:** mais de 2.300 milhões de pessoas (30% da população mundial) não tiveram acesso a uma alimentação adequada durante todo 2020, o que significa que formaram parte da chamada prevalência de insegurança alimentar moderada ou grave. Estas são 320 milhões de pessoas a mais que em 2019, o que representa um incremento, em um ano, equivalente aos cinco anteriores juntos.
- **Terceira:** No Brasil, a insegurança alimentar moderada ou severa aumentou de 37,5 milhões a 49,6 milhões de pessoas se comparamos os períodos 2014-2018 e 2018-2020. Um crescimento, em termos percentuais, de 18,3% a 23,5% da população brasileira.

Por trás destas cifras há vidas humanas em risco. Por trás destas vidas humanas em risco, há um modelo de desenvolvimento que é em si mesmo uma ameaça. No âmbito local, regional ou internacional, a pandemia da COVID-19 —com todas as consequências sanitárias, sociais e econômicas que teve, sem precedentes em nossa história— nos apresenta um desafio gigantesco: devemos pensar em estratégias baseadas na sustentabilidade, capazes não só de resolver os problemas a curto prazo, senão de promover ações que nos levem a recuperar o terreno perdido. Como advertiu a própria FAO, as consequências da COVID-19 não foram ainda devidamente delimitadas, mas as cifras sugerem que será necessário realizar um grande esforço para que o mundo cumpra sua promessa de acabar com a fome para 2030.

Não é de se estranhar que, dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável que se

deseja alcançar em 2030, onze estejam diretamente relacionados com a alimentação e seis conectados de alguma maneira com os sistemas alimentares. Isto demonstra que, para cumprir estes objetivos e suas 169 metas, necessitamos realizar um esforço global que transforme os sistemas alimentares. Em outras palavras, com o sistema alimentar no centro de nossas preocupações e ações, devemos considerar três temas inseparáveis: o desenvolvimento integrado, os sistemas alimentares e a gastronomia social.

### **Conectando os três temas**

Ao longo dos últimos 15 anos nos que trabalhei como cozinheiro e professor de gastronomia, e após ter vivido as mais diversas experiências visitando projetos sociais em todo o Brasil e no mundo, aprendi que a comida deve ser boa, limpa e justa, assim como integrar o reforço de conceitos como a saúde, a dignidade e a inclusão socioeconômica. Esta é a essência da gastronomia social, um movimento internacional que une membros de organizações, cozinheiros, empreendedores sociais, acadêmicos, produtores e empresas que utilizam o poder da comida para a transformação social: conexões e associações que fortalecem nossa capacidade individual e coletiva para criar conjuntamente um futuro equitativo, uma sociedade inclusiva e um planeta saudável.

O foco é colocado no humano. Por um lado, está o compromisso cívico, por outro o empenho por acabar com os preconceitos e promover a justiça social; e entre um e outro, o direito a uma alimentação saudável para todos e todas. A gastronomia social deve se considerar, portanto, como uma guia que garanta os direitos humanos básicos, para que os sistemas alimentares sejam inclusivos e equitativos, em busca de um desenvolvimento comunitário integrado.

Sua visão sistêmica dos desafios e das soluções reconhece o papel dos indivíduos e das organizações, dos governos e das empresas e dos produtores e dos consumidores. Trata-se de somar oportunidades à oferta de serviços adequados em matéria de educação, sanidade e infraestruturas.

Esta articulação e mobilização dos diferentes atores se encontra no centro do que entendemos por desenvolvimento integrado. O conceito nasce em um entorno de crítica ao fenômeno da exclusão social e, portanto, pretende ser inclusivo e sustentável, com propostas multissetoriais que sejam fruto das relações humanas e de escolhas conscientes. Requer implicação e compromisso com a planificação participativa, o gerenciamento compartilhado, a cooperação, a confiança, a criação de consenso em torno aos projetos e futuros desejáveis e, logicamente, a democracia.

### **Caminhos para a transformação**

Numerosos estudos analisaram as possíveis vias de transformação social através dos sistemas alimentares, especialmente nas comunidades vulneráveis. Entre estas se encontram a transformação cultural, a transformação econômica, a participação na educação e a transformação tecnológica.

*A gastronomia social deve se considerar, portanto, como uma guia que garanta os direitos humanos básicos, para que os sistemas alimentares sejam inclusivos e equitativos*

A ONU elaborou um dos estudos mais necessários e recentes no marco da Via de Ação 4 da Cúpula sobre os Sistemas Alimentares «Pro-

moção de meios de vida equitativos» (NUU, 2021b). Este importante documento estabelece como ponto de partida o passo fundamental da mudança cultural: a promoção de uns meios de vida equitativos requer a criação de organismos dedicados aos cidadãos infrarrepresentados, ou seja, à parte da população que não dispõe nem do espaço nem do entorno apropriados para exercer suas faculdades e direitos.

O documento sublinha que os itinerários devem se fomentar e criar conjuntamente com quem vive em situação de exclusão social. Isto implica proteger e reforçar as capacidades, a resiliência e a inovação; mudar as formas de relação no âmbito formal e informal; mudar as normas, os valores e as práticas que atualmente são discriminatórias, além das leis, as políticas, os procedimentos e os serviços adequados a estes fins e valores.

As ações também incluem a transformação econômica. A transformação é local (por meio da criação de postos de trabalho locais e consumos de quilômetro zero por parte dos poderes públicos), circular (por meio dos resíduos reutilizáveis), sustentável (por meio de uma produção limpa e da resiliência meio ambiental) e solidária (por meio de investimentos com impacto, incentivos para empresas sociais e salários equitativos e dignos). Inclui também o investimento responsável, como ensinam as boas práticas ancoradas nas chamadas questões "ambientais, sociais e de bom gerenciamento empresarial", por um investimento público com capacidade para chegar aos pequenos produtores de maneira efetiva e pelo compromisso de mudanças estruturais no setor privado.

Os sistemas alimentares saudáveis deverão se adaptar necessariamente aos contextos locais. Daí que a palavra-chave aqui seja "coordenação", considerando tanto a articulação entre as diferentes áreas de governo como entre os diferentes níveis: local, regional e nacional, além da coordenação entre os setores público e privado.

## *Os sistemas alimentares saudáveis deverão se adaptar necessariamente aos contextos locais*

Para Tereza Campello, pesquisadora, professora e antiga ministra brasileira de Desenvolvimento Social e Combate contra a Fome, a questão central devem ser as políticas públicas, que podem chegar a muitos lugares. E não se trata só de programas de transferência de ingressos, senão de aumentar o salário-mínimo, os empregos formais e a aposentadoria. No Brasil, por exemplo, segundo dados de um recente estudo da Rede Brasileira de Pesquisa sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Penssan), a insegurança alimentar é seis vezes maior quando se está desempregado e quatro vezes maior para os cidadãos do mercado informal (Rede Penssan, 2021).

Também necessitamos um modelo que reforce o conhecimento, a informação e a prática do gerenciamento sustentável dos recursos florestais. Os bosques, como sabemos, são uma fonte de alimentos e sua conservação é fundamental. Daí a necessidade de combinar a inclusão social das comunidades, o uso sustentável dos recursos naturais da Terra e o gerenciamento sustentável dos recursos florestais. Especialmente em países como o Brasil, com sua diversificada superfície de bosques tropicais.

No entanto, nada disto funcionará sem uma educação comprometida, e aqui cabe destacar o papel das escolas de gastronomia e centros de conhecimento como o Basque Culinary Center (BCC). A própria ONU, na Cúpula sobre os Sistemas Alimentares, destacou que reconhecer, focalizar e engajar os jovens especializados que lideram a educação é fundamental para a transformação dos sistemas alimentares.

Agora, mais do que nunca, temos de debater o papel das escolas de hotelaria e gastrono-

mia, e como podem contribuir à formação de cozinheiros com conhecimentos culinários e de gerenciamento empresarial, mas também com uma mentalidade centrada no desenvolvimento dos sistemas alimentares.

Também temos o desafio de difundir uma educação alimentar e nutricional sustentável entre as pessoas mais vulneráveis. Já seja compartilhando conhecimentos sobre o quê e como comer, ou como preparar e armazenar os alimentos, devemos recordar que estas pessoas, amiúde, nem sequer têm acesso aos serviços sanitários básicos e dispõem de recursos limitados para comprar alimentos.

### **Obstáculos**

Nenhuma tarefa complexa, como é a transformação dos sistemas alimentares, existiria sem o reconhecimento de importantes barreiras, como a falta de acesso das populações de refugiados (ao menos 82,4 milhões de pessoas em todo o mundo, segundo dados da ONU) a uns meios de vida equitativos e sustentáveis.

Em conformidade com o estudo elaborado no marco da Via de Ação 4 da Cúpula sobre os Sistemas Alimentares «Promoção de meios de vida equitativos» (NUU, 2021b), poucos países realizaram reformas legislativas ou administrativas para desbloquear as barreiras legais que limitam o acesso aos ativos produtivos.

É habitual que não se permita aos refugiados utilizar a terra com fins agrícolas fora dos campos destinados a albergá-los. Com menos ativos agrícolas devido às perdas sofridas durante os conflitos em seus países de origem ou durante os deslocamentos, as famílias acabam produzindo uma menor variedade de alimentos, o que dá lugar a altos níveis de insegurança alimentar e nutricional e a uma constante dependência da ajuda humanitária para satisfazer as necessidades básicas.

As barreiras ultrapassam a dura realidade dos refugiados em todo o mundo. Há desafios

universais que devemos superar a respeito das comunidades em situação mais vulnerável, como as barreiras burocráticas e as limitações creditícias para as pequenas e médias empresas locais, o acesso a direitos como o emprego formal, a educação, a cidadania, a assistência social e os serviços básicos, e a dificuldade em muitas regiões para desenvolver mecanismos de promoção e empoderamento das empresas sociais.

A complexa cultura do desperdício de alimentos é também um obstáculo e um desafio a escala mundial. Não posso deixar de mencionar minhas experiências com a gastronomia social, através da Gastromotiva e seus projetos como o Refeitório Gastromotiva e as Cozinhas Solidárias, um conjunto de ações, práticas e desenvolvimento de modelos de negócio capazes de criar produtos a partir de alimentos que, de outro modo, seriam descartados como resíduos. A responsabilidade do setor privado, os governos e a colaboração intersetorial são, uma vez mais, essenciais para identificar soluções ao desperdício de alimentos.

### **Soluções destinadas às mulheres**

Os sistemas de produção de alimentos insustentáveis e pouco saudáveis estão criando um dano meio ambiental duradouro, com repercussões desproporcionais sobre as mulheres. Ao redor de 62% dos mais de 800 milhões de pessoas que sofrem algum grau de insegurança alimentar são mulheres e meninas (dados outra vez procedentes da ONU). A degradação do meio ambiente é também um motor cada vez mais importante da violência de gênero contra as mulheres rurais devido aos conflitos pelos recursos limitados.

*Nada disto funcionará sem  
uma educação comprometida*

Como nos lembra o estudo da ONU ao que já me referi, "as arraigadas normas sociais limitam em grande medida a participação das mulheres nas cadeias de valor alimentares e, amiúde, ignoram seus conhecimentos tradicionais acerca da produção de alimentos e as pautas de consumo saudáveis".

Ao mesmo tempo, as mulheres de todo o mundo desempenham um importante papel na configuração dos sistemas de consumo de alimentos; basta recordar que, no repartimento tradicional das responsabilidades domésticas, as mulheres costumam ser as responsáveis da compra e elaboração dos alimentos. Portanto, é natural que tenham mais conhecimentos sobre nutrição e preferências, assim como uma maior tendência a se aderir a padrões de consumo mais saudáveis.

Neste sentido, é necessário desempenhar um papel fundamental em todas as cadeias alimentares, desde a produção até a preparação dos alimentos e a distribuição dentro da família. Com isto, como afirma o estudo da ONU, qualquer transição satisfatória para um consumo mais sustentável e saudável terá de pôr as mulheres no centro das prioridades e aplicar propostas de gênero para abordar as desigualdades nos sistemas alimentares.

*Mais do que nunca, temos de debater o papel das escolas de hotelaria e gastronomia, e como podem contribuir à formação de cozinheiros com conhecimentos culinários e de gerenciamento empresarial, mas também com uma mentalidade centrada no desenvolvimento dos sistemas alimentares*

### **A transformação social através da comida**

A mudança começou. Isto não significa, no entanto, que para conseguir o que queremos, a construção de sistemas alimentares efetivamente inclusivos e equitativos e o desenvolvimento comunitário integrado, o caminho seja curto. Pelo contrário, o caminho é longo e está cheio de desafios.

O otimismo, neste caso, se combina com a convicção de que nos enfrentamos a um dos desafios mais complexos de nosso tempo. Esperança e luta. Otimismo e trabalho. Esforço coletivo e mudança de mentalidade individual. Nesta soma de combinações, concluímos com a convicção de que a gastronomia e a alimentação são, efetivamente, geradoras de desenvolvimento sustentável no Brasil, na Ibero-América e em todo o planeta.

## 3.3. Gastronomia e desafios meio ambientais: da febre do loco à febre da pesca responsável

Meyling Tang

Jornalista especializada em Economia Pesqueira, Vice-presidenta da Fundação Cocinamar e sócia do Tres Peces Productos del Mar

Nos anos oitenta, no Chile se viveu um fenômeno conhecido como a "febre do loco" similar à febre do ouro da Califórnia, mas provocada por um molusco de uma só concha. Pescadores de diferentes lugares se mobilizaram e se assentaram em zonas insulares do sul para sair e extrair —via mergulho— o molusco *Concholepas concholepas*, Loco (Chilean Abalone), um recurso pesqueiro endêmi-

co das costas do Peru e do Chile. Devido à alta demanda desde os países asiáticos, milhares de famílias se trasladaram e criaram verdadeiros povoados para trabalhar o loco, o que produziu a superexploração e quase a desapareição deste recurso.

Zoila Bustamante, presidenta da Confederação Nacional de Pescadores Artesanais do Chile (CONAPACH), organização que reúne mais de cinquenta mil pescadores, lembra que no ano de 1985, sendo ela uma menina, se mudou com sua família até Estaquilla, Região de Os Lagos, situada a aproximadamente mil quilômetros ao sul de Santiago do Chile. Nesse tempo a extração de loco era de livre acesso, ou seja, qualquer um podia entrar no mar e tirá-lo desde o fundo marinho. O preço era de 10 pesos chilenos a unidade (aproximadamente 0,011 euros).

"Implementou-se uma veda com um período de extração de 45 dias, sem quotas. Era uma loucura, chegava gente até de helicóptero para levar os moluscos. O valor do loco subiu a 400 pesos o quilo (aproximadamente 0,42 euros). Nessa época começaram a se formar os sindicatos de pescadores e se entregou uma quota individual para uma temporada de abertura de veda que durava só 15 dias. O valor subiu a 2.300 \$ a unidade", especifica a dirigente, que também encabeça, a nível internacional, a União Latino-americana da Pesca Artesanal.

A pesca do loco era um trabalho familiar, ninguém ficava em terra, pois crianças, mulheres e homens do mar se ocupavam de todos os labores para aproveitar a breve temporada. Amanheciam carregando as caminhonetes de produto que, depois, ia para as plantas de processamento e desde ali rumo à exportação. A cada ano, uma vez que se iniciava a veda na zona de Estaquilla, a família de Zoila carregava os botes em um caminhão e cruzava em barcaça rumo às ilhas da Patagônia Austral para aproveitar a abertura da veda do loco em outros lugares longínquos como



Puerto Aguirre, Região de Aysén. "Percorríamos o sul do Chile. No lugar onde se abria a temporada de loco, ali estávamos trabalhando como família. Foi um trabalho grande e muito bom. Aquele que soube aproveitar na época seu dinheiro, pôde comprar campos, casas e melhorar suas embarcações, enquanto os que não, fechavam os bares durante um mês e quando percebiam, saíam até sem as calças, porque tinham perdido tudo", lembra Bustamante entre risadas.

*Nos anos oitenta, no Chile se viveu um fenômeno conhecido como a "febre do loco" similar à febre do ouro da Califórnia, mas provocada por um molusco de uma só concha*

A princípios da década de 2000, com uma situação muito crítica de superexploração do recurso, foram implementadas, no sul, as Áreas de Manejo de Exploração de Recursos Bentônicos (AMERBS) como uma forma de proteger o loco e outros recursos nas principais zonas de extração.

Esta medida provocou uma mudança radical na forma em que os pescadores se aproximavam ao mar, pois se entregava uma área de água a cargo de um sindicato para que o administrasse e organizasse a extração de produtos em base a quotas entregues prévio a estudos técnicos da zona, e isso requeria contar com organizações de pescadores formais.

"Nós não acreditávamos no tema e ficamos de fora. Até que nos vimos na obrigação de tomar um pedaço de mar para poder trabalhar, pois caso contrário estávamos como um cachorro olhando para um açougue", assinala Zoila sobre essa época.

A dirigente é drástica em dizer que a extração do loco e a forma na que se extraem os recursos bentônicos no Chile mudou radicalmente nesse momento com a implementação das áreas de manejo. "São hectares de mar que

devíamos cuidar e proteger e, além disso, pagar uma patente ao Estado. O problema era que nós mesmos havíamos superexplorado esse recurso e, portanto, o que havia nesta zona era muito pouco e tivemos de começar a cuidá-lo".

Hoje uma área de manejo, administrada pelos sindicatos de pescadores, pode gerar recursos econômicos para que vivam entre 70 e 135 famílias por organização e conta com uma quota fixa de extração de loco que permite uma maior organização, o que significa extrair legalmente volumes desde 30 a 40 mil locos cada ano e até 500 mil no caso das maiores. "Devemos nos preocupar com a vigilância e, desde 2013, se exime do pagamento de patentes anuais nas áreas de manejo". Além disso, se autorizou o uso para aquicultura de pequena escala em até 40% da superfície das áreas de manejo para realizar o cultivo de ostras, piure ou algas, por exemplo, junto com a possibilidade de fazer repovoamentos de recursos como machas, ouriços e mexilhões. "A implementação das áreas de manejo foi um acerto, já que nos permite somar outros recursos como os ouriços, que antes eram secundários, mas hoje passaram também a ser prioritários em nossa oferta para abastecer a gastronomia local".

Desde esta "febre do loco" em 1985, este recurso esteve em risco de superexploração, quando, perante a pressão exportadora, foram retiradas 25.000 toneladas, recorde frente às 2.600 dos anos 70.

Atualmente, o molusco está sujeito a uma veda extrativa que se estenderá até o dia 31 de dezembro de 2022 segundo decreto da Subsecretaria de Pesca e Aquicultura (Subpesca). A medida, recomendada por um comitê científico, prolonga a veda aplicada entre 2012 e 2017, e proíbe capturar o molusco nas zonas marítimas de livre acesso, mas autoriza a extrair este recurso desde as 157 áreas de manejo administradas por pescadores no Chile, sob estudos técnicos para determinar sua quota de extração sem afetar o crescimento da população.

**Como pode a gastronomia aportar ao cuidado de recursos superexplorados?**

Este molusco de uma só concha é muito importante na gastronomia nacional, especialmente porque sua carne é muito desejada e isso cria um alto valor comercial, o que também provoca que exista uma pesca e comércio ilegal. Segundo dados do Serviço Nacional de Pesca e Aquicultura (SERNAPESCA) acredita-se que a atividade ilícita obtém entre 25% e 40% do desembarque permitido.

O loco demora entre cinco e seis anos em chegar à talha mínima de extração (10 centímetros), e se obtém mergulhando a uns 30 metros de profundidade. A cadeia é fiscalizada desde o desembarque até sua venda e processamento.

A partir da SERNAPESCA foram realizadas campanhas para explicar a importância das vedas e foi implementado um canal de denúncias para evitar o comércio ilegal. Desde a Armada inclusive foram adestrados cães para que possam farejar e detectar locos em caminhões que percorrem as estradas do sul e assim frear seu tráfico ilegal.

A partir do mundo da gastronomia, os cozinheiros e donos de restaurantes cumprem um papel chave em proteger este recurso ao só contar em suas cartas com locos legais e de temporada. E a mesma coisa sucede com o consumidor, que deve optar por decisões de compra responsável para não se deixar levar por ofertas, muitas das quais se publicitam até por redes sociais, e escolher o consumo de um loco com origem conhecido.

A partir da pesca artesanal também inovaram, como com *Locos en su Caldo*, uma iniciativa gourmet da Cooperativa de Pescadores de Los Vilos que promove o consumo de locos em conserva, absolutamente legais, pois provém de uma área de manejo autorizada.

O conceito da pesca responsável desempenha um papel importante na forma em como podemos oferecer uma diversidade de produtos do mar e deixar descansar alguns que estão superexplorados, mas que possam se recuperar caso se cumpram as medidas como o respeito às proibições, aos tamanhos mínimos e às quotas de extração pesqueira.

Durante a pandemia o loco chegou a ser vendido por quantias entre 8.500 e 14.000 pesos chilenos o quilo (entre 9 e 15 euros o quilo, aproximadamente), muito longe dos 10 pesos por unidade dos anos oitenta, mas também com muitas restrições e dificuldades para poder protegê-lo.

Zoila Bustamante já não tem de subir seu bote a um caminhão para ir a outras ilhas por causa da temporada, já que junto a seu esposo, filha e neta, há quatro anos tem um hotel e um restaurante chamado Punta Estaquilla na mesma Caleta Estaquilla que, entre outros pratos, oferece locos com maionese, ou simplesmente "locos maio" como se conhece esta preparação, e é claramente um plus saber que um alimento com tanta história pode continuar sendo um atrativo para os turistas que a visitam e saber que é capturado pelos mesmos pescadores da localidade.

Mas, além disso, desde 2018 o sindicato do qual forma parte Zoila e se chama *El Futuro de Caleta Estaquilla* organiza uma feira gastronômica denominada a *Fiesta del Loco* e que está pensada para difundir na comunidade as virtudes deste recurso pesqueiro e celebrar a estabilidade de ingressos que dá a esta localidade a sua comercialização de forma responsável.

*O conceito da pesca responsável desempenha um papel importante na forma em como podemos oferecer uma diversidade de produtos do mar e deixar descansar alguns que estão superexplorados*



## **Conheça o seu pescador**

A história do loco e sua recuperação é por acaso um fato isolado? Queremos pensar que não e acreditamos firmemente que um movimento que nasce desde a sociedade civil pode gerar mudanças positivas na conservação e promoção dos produtos do mar.

Desde 2016 criamos em Valparaíso uma Fundação chamada Cocinamar que busca promover, no Chile, o consumo de produtos do mar de pesca responsável. Foi um trabalho em aliança com pescadores, cozinheiros, organizações não governamentais como WWF Chile, Atuemos, TNC, e junto à comunidade, para dar valor e fazer visíveis os empreendimentos associados à pesca artesanal. Por isso também criamos uma rede de empreendedores chamada REDE COCINAMAR que agrupa os dados destes pescadores que estão prontos para comercializar seus produtos de forma direta. ([www.cocinamar.cl/red](http://www.cocinamar.cl/red))

Participamos em eventos gastronômicos de todo tipo para mostrar o trabalho que está sendo feito nas enseadas e a diversidade de produtos do mar que temos na costa do Chile. Não acreditamos ser possível que a oferta de peixes e mariscos se restrinja a quatro ou cinco espécies sabendo que dispomos de mais de 210 recursos pesqueiros autorizados para ser extraídos por parte dos pescadores. O que falha? Há muito desconhecimento sobre o mundo do mar. Assume-se que o peixe é caro, mas isso acontece porque existe uma longa lista de intermediários que comercializam o peixe. Acredita-se que gostamos só dos filés de peixe e das preparações fritas, apesar de termos uma gastronomia marinha muito valiosa e diversa, mas o mais triste é que se assume que, de Arica a Punta Arenas, devemos comer os mesmos tipos de peixes, sem respeitar nem temporadas nem origem, em uma extensão de mais de quatro mil quilômetros, o que é equivalente à distância entre Madri e Moscou.

Desde 2018 fizemos nosso próprio piloto com um restaurante de pesca responsável em Valparaíso chamado *Tres Peces*, cujo foco é oferecer uma carta 100% a base de peixes, crustáceos, mariscos e algas. A resposta? Muito positiva, já que contamos com mais fanáticos do mar do que imaginávamos e existe muito interesse em conhecer quem captura o peixe que comemos.

Durante os últimos três anos nossa aposta propôs que, se conseguimos reduzir a quantidade de intermediários na cadeia de comercialização, o peixe pode chegar a um preço justo e, com isso, os interessados em comer peixes e mariscos podem ter mais opções e optar por recursos pesqueiros em melhor estado de exploração graças a uma carta flexível que é montada segundo o que se compra diretamente aos pescadores.

As redes sociais foram uma ferramenta chave neste trabalho. Acesse o link o (@tres-peixesvalparaíso) contamos com mais de 38 mil seguidores de forma orgânica. Além disso, a proposta de preço justo e peixe com nome e sobrenome nos permitiu seguir funcionando na pandemia. E os desafios continuam: hoje estamos desenvolvendo uma conserva de uma sopa concentrada de crustáceos em lata com uma vida útil de dois anos chamada *Bisque de Jaibas* que permite utilizar 100% dos caranguejos limão que compramos a pescadores na localidade de San Antonio. No caso do caranguejo limão, só 25% do peso do crustáceo tem valor comercial (pinças) e o resto, tradicionalmente, se rejeita. Do mesmo modo, estamos desenvolvendo um modelo de venda de pesca artesanal a domicílio por assinatura, chamado *Aqui há peixe*, que nos permite oferecer uma cesta mensal de produtos elaborados e processados por pescadores, com um comprador que paga adiantado e se adapta ao que sai do mar, tudo sob o conceito da Pesca Responsável.

*Desde 2016 criamos em Valparaíso uma Fundação chamada Cocinamar que busca promover, no Chile, o consumo de produtos do mar de pesca responsável*

O que esperamos? Que a história da febre do loco que contamos seja só isso, uma história para que muitos pescadores como Zoila possam seguir oferecendo seus produtos através de projetos de diversificação como restaurantes, rotas de turismo marinho, festas gastronômicas, plantas de processo com valor agregado, entre outros.

### 3.4. Gastronomia e políticas públicas de promoção

Purificación González Camacho  
Subdiretora Geral de Promoção dos Alimentos da Espanha

"Comer é um ato agrícola", afirma o granjero e poeta Wendell Berry. Uma correta expressão para nos lembrar a importância que a origem e os processos de produção dos alimentos têm na nutrição humana. Trata-se, por outra parte, de uma ideia que, na Espanha, já assimilamos graças a nossa rica cultura gastronômica, que sempre considerou a qualidade dos ingredientes como a primeira condição para um bom resultado culinário.

A gastronomia espanhola é um de nossos melhores ativos econômicos e culturais assim como uma fortaleza na criação de nossa imagem como país. Em nossa gastronomia se

unem o talento, a tradição, a vocação, a profissionalidade e a criatividade de nossos chefs junto com uma riqueza de alimentos de muito alta qualidade: variados, acessíveis, de temporada, vinculados à nossa terra e dotados de diversidade geográfica, costumes, história e cultura.

Nas últimas décadas eclodiu, também, um talento sem precedentes que situou nossos chefs entre os melhores do mundo segundo os *rankings* internacionais de maior reconhecimento. E isso coincide, além disso, com um importante estímulo de jovens com talento que, sem dúvida, formarão parte — e não tardarão muito em fazê-lo — de nossa galeria de chefs mais prestigiosos. Há interesse, inovação e formação destinada a isso.

O desenvolvimento gastronômico é um reflexo de desenvolvimento tecnológico, da inovação, da robustez do funcionamento da cadeia alimentar, do potencial do setor produtivo, da agricultura, da pecuária, da pesca, da modernização das indústrias e das cooperativas, do desenvolvimento alcançado pelos sistemas logísticos e da distribuição e, logicamente, da profissionalidade e excelência à qual estamos acostumados na restauração. Somos um país que gosta de comer, que celebramos, que desfrutamos em torno aos alimentos e que nos sentimos orgulhosos deles. A gastronomia espanhola se sustenta sobre um andaime amplo que, por sua vez, gera emprego, turismo de qualidade e exportações.

### **Conexão entre Gastronomia e Política Pública**

A política de promoção do Ministério de Agricultura, Pesca e Alimentação englobada sob a Estratégia "Alimentos da Espanha", persegue fomentar o consumo dos alimentos emblemáticos produzidos em nosso país melhorando a competitividade do setor agroalimentar.

Para isso são desenvolvidas diversas atuações que têm como fim, além da promoção nacio-

nal, aquela referente ao âmbito europeu e internacional.

Um dos instrumentos chave na consecução desta política são as campanhas de publicidade institucional, graças às quais os Alimentos da Espanha estão presentes em diversos meios de comunicação como televisão, rádio, exteriores (como marquises de ônibus, MUPIS repartidos por distintas cidades da geografia espanhola, supermercados, etc.), revistas e suplementos dominicais (tanto em formato papel como em suas versões digitais), cinemas, internet e redes sociais (Facebook, Twitter, Instagram e YouTube).

*A gastronomia espanhola é um de nossos melhores ativos econômicos e culturais assim como uma fortaleza na criação de nossa imagem como país*

Durante o ano 2020 pusemos em funcionamento a campanha de "A arte de saber fazer" com o objeto de valorizar o trabalho e esforço de todos os pecuaristas, agricultores, pescadores e toda a cadeia alimentar durante o confinamento. Tratou-se de uma homenagem ao setor agroalimentar por brindar-nos sua melhor obra com compromisso e dedicação nestes momentos tão difíceis. Todos eles fizeram possível que não faltassem nos mercados produtos de qualidade e quantidades suficientes. Foram criadas várias naturezas-mortas nas quais o alimento foi elevado à categoria de "arte" sob a forma de esculturas e composições capazes de converter os produtos em objetos de desejo.

Em novembro de 2020 lançamos a atual campanha de promoção dos Alimentos da Espanha: "O país mais rico do mundo", focalizada na diversidade do território espanhol e

*O desenvolvimento gastronômico é  
um reflexo de desenvolvimento tec-  
nológico, da inovação, da  
robustez do funcionamento  
da cadeia alimentar*

sua vinculação com a gastronomia, o turismo e a cultura. A proposta criativa foi projetada para conectar os cidadãos com nossos alimentos. Trata-se de valorizar e consumir os Alimentos da Espanha e outorgar o merecido protagonismo aos profissionais do setor como criadores de nossos alimentos. E é que, se a Espanha é "O país mais rico do mundo", é graças às pessoas que fazem possível "a grande despensa espanhola e europeia".

A campanha continuou sendo emitida em várias oleadas desde 2020 e ao longo de 2021, aglutinando diversas temáticas como pôr de moda o presente de alimentos de qualidade diferenciada, conhecer a origem/RG dos alimentos, a produção ecológica e o presunto ibérico entre outros. A iniciativa conta com o apoio de personalidades de diversos âmbitos e com a colaboração especial do chef José Andrés que, com seu engajamento e seu incontestável reconhecimento nacional e internacional, se apresenta como um dos melhores embaixadores da rica despensa espanhola.

Em 2021, aprofundamos as mensagens lançadas com duas novas sub-campanhas emolduradas dentro de "O país mais rico do mundo":

- Campanha de promoção dos produtos da pesca e da aquicultura "Um país infinito em produtos do mar e receitas".



- Campanha de produção e consumo responsável "Aqui não se joga fora nada" centrada na promoção dos bons hábitos, a conscientização e a difusão das boas práticas no combate contra o desperdício dos alimentos.

Ao mesmo tempo, para reconhecer o labor desenvolvido por profissionais e entidades e todos os agentes implicados de alguma maneira no setor agroalimentar e pesqueiro e para valorizar o produto nacional, desde 1987 são convocados, anualmente, os prêmios Alimentos da Espanha.

Também se considera importante vincular os Alimentos da Espanha com estilos de vida, esporte e cultura. Por isso colaboramos com a Real Federação Espanhola de Futebol, com o Comitê Olímpico Espanhol, com a Universidade de Cádiz através do Máster universitário Máster Ñam como exemplo de ensino da cultura gastronômica, com a fundação Dieta Mediterrânea ou com a Real Academia de Gastronomía.

Contamos, além disso, com a web específica Alimentos da Espanha (MAPA, 2021) que atua como ponto de informação de temas relacionados com a alimentação e como vitrine de todas as ações de promoção do departamento e uma ampla e intensa atividade que se desenvolve através dos perfis de Alimentos da Espanha em redes sociais. Esta página recebe mais de 635.689 visitas de usuários que consultaram mais de 1.300.000 páginas.

*A campanha de promoção dos Alimentos da Espanha: "O país mais rico do mundo", está focalizada na diversidade do território espanhol e sua vinculação com a gastronomia, o turismo e a cultura*

A gastronomia ocupa uma parte muito importante de nossa política de promoção através de uma série de atuações com as quais se reforça o papel dos Alimentos da Espanha como eixo para fomentar a interação e as sinergias entre a alimentação, a gastronomia e a educação. Por isso, através de Alimentos da Espanha promovemos o Sol à Sustentabilidade da Guia Repsol,  *naming* de Madrid Fusão-Alimentos da Espanha, Bogotá Madrid Fusão, Encontro entre Mares, Terrae, San Sebastián Gastronômica, patrocínio do Talento Jovem da Gastronomia Basque Culinary Center, Salón Gourmet, Fruit and Meat Attraction... não devemos esquecer que a Espanha é o destino gastronômico de referência.

Por último, o ministério tem uma ampla experiência no correto gerenciamento de diversos fundos comunitários que completam e reforçam as ações empreendidas a nível nacional.

Entre os instrumentos europeus existe uma linha de ajuda financiada com fundos da UE para ações de informação e promoção dos produtos agrícolas tanto no mercado interior como em terceiros países.

Através da implementação na Espanha do Programa escolar de consumo de frutas e hortaliças e leite, o MAPA trabalha há mais de dez anos no fomento destes produtos. Este programa tem um marcado caráter informativo e educativo, incidindo sobre a importância de consumir estes produtos entre a população infantil, assim como melhorar o conhecimento da cadeia produtiva e sua relação com o mundo rural.

Depois de dez anos de execução podemos assegurar que a medida de promoção de vinho em terceiros países incluída no Programa de apoio ao setor vitivinícola espanhol, é uma linha muito demandada pelo setor e de grande utilidade, já que graças a ela a maioria de seus beneficiários conseguiram incrementar seus volumes de exportação (tanto em volume como em valor).

Nossos Alimentos da Espanha aunam tradição, qualidade, origem e proximidade, são mostra da riqueza e variedade da dieta mediterrânea e contribuem a preservar nosso patrimônio gastronômico.

### **Conexão da gastronomia e ODS**

Os ODS estabelecidos nos 17 objetivos e no roteiro de 169 metas associadas deveriam servir para que, em 2030, a sociedade global tenha conseguido resolver problemas globais esmagadores. Entre eles, muitos relacionados estreitamente com a alimentação como a produção e consumo responsáveis, frear a fome, melhorar a saúde e bem-estar, permitir o acesso à água, potenciar a educação e a igualdade de gênero, conter a mudança climática, gerar trabalho digno e desenvolvimento econômico, ou evitar a perda de biodiversidade.

A gastronomia relacionada diretamente com o setor produtor incidirá na consecução de algumas metas estabelecidas na Agenda 2030, procura-se ser cada vez mais acessível aos cidadãos e busca-se a sustentabilidade em seu trabalho, de maneira integral, tendo em conta os aspectos meio ambientais, econômicos e sociais.

A gastronomia dignifica ainda mais nossas produções, pelo que os membros da cadeia alimentar devem ser vistos em seu conjunto como sócios e atores para a consecução de objetivos cujo trabalho coordenado e em equipe redundam em fins positivos para todos os elos da cadeia.

*A gastronomia ocupa uma parte muito importante de nossa política de promoção através de uma série de atuações com as quais se reforça o papel dos Alimentos da Espanha como eixo para fomentar a interação e as sinergias entre a alimentação, a gastronomia e a educação*

## 3.5. Gastronomia e ação pela cidadania: Saber Comer Saboroso. Gastronomia, prazer e saúde

**Karissa Becerra Biaggioni**

Empreendedora social. Fundadora de La Revolución

Parece que saber comer é inerente ao ser humano e que, como outras espécies, claramente podemos identificar com que necessitamos nos alimentar para que nossa espécie prospere e floresça nas melhores condições. Claramente isto é muito mais complexo em nossa espécie que em outras, já que a funcionalidade se vê complementada e enriquecida por construções mais hedonistas. O prazer e o desfrute dão lugar a uma ideia mais complexa do bem-estar que neste momento está nos prendendo uma peça.

Os humanos nunca estivemos expostos a esta abundância de "produtos alimentícios" que não têm nada a ver com nossa necessidade de estar alimentados senão, melhor, apelam só ao prazer. Estes "produtos alimentícios" que nos custa nomear adequadamente, categorizar e distinguir, vão desde frutas e verduras até barrinhas energéticas com sabores artificiais e "idênticos ao natural", ou seja, compostos sintéticos que imitam —e na maioria dos casos exaltam— cores, sabores e aromas da natureza. Estes incluem o bom, o ruim e o "mais ou menos", tudo em um mesmo saco, pelo quê, entender e escolher se faz complicado e confuso.

Aprendemos que o que mais nos gera prazer são os "produtos alimentícios" que têm mais açúcar, mais gorduras, mais farinhas, os que são mais processados, os ultraprocessados, e que além disso são "os proibidos". E essa proibição faz que sejam os mais desejados. E não necessariamente porque sejam mais saborosos ou melhores para nós, senão porque estão

projetados para que não possamos resistir e comamos até a última migalha. Fizeram-nos crer que são deliciosos e irresistíveis superestimulando nossos sentidos, abrumando nossos paladares e confundindo nosso sentido do prazer e do desfrute.

Durante nossa evolução os alimentos mais desejados eram aqueles que nos aportavam algum nutriente escasso e que necessitávamos para poder sobreviver, como por exemplo as frutas doces, o mel, as gorduras e a proteína animal. Alimentos altamente calóricos e nutricionalmente densos que nos asseguravam a subsistência por um dia a mais.

Quando descobrimos o fogo e pudemos cozinhar nossos alimentos, marco fundamental em nossa evolução e que deveríamos evocar cada vez que paramos diante do fogão, nosso repertório de alimentos se ampliou e se abriu a porta ao desfrute e ao prazer de cozinhar e comer juntos.

Com a agricultura e a domesticação asseguramos nossas reservas, aprendemos a selecionar o que era ecologicamente favorável e o nutricionalmente necessário e, ao mesmo tempo, aperfeiçoamos o balanço entre o sabor e a nutrição ao compreender os ciclos, as temporadas e os processos dos cultivos.

O saboroso, o gostoso, o delicioso estavam intimamente relacionados com a densidade nutricional do alimento, assim como com o prazer e o desfrute ligados à preparação e o consumo destes.

A industrialização da alimentação trouxe consigo outra confusão: os campos agrícolas

e as granjas passaram de ser fornecedores de alimentos a ser fábricas ao ar livre de insumos para indústrias que processam, homogeneizam e imitam sinteticamente sabores "idênticos ao natural" e que —apelando à nossa instintiva busca de prazer nos produtos superestimulantemente doces e gordurosos— nos oferecem de forma massiva, barata e altamente desejável "produtos alimentícios" e já não alimentos.

## *O saboroso, o gostoso, o delicioso estavam intimamente relacionados com a densidade nutricional do alimento*

E aqui estamos em 2022, com uma epidemia de obesidade e má nutrição que convive com essa abundância de produtos alimentícios que, em sua maioria, são produtos ultraprocessados de que tanto gostamos e que tratamos de não comer, mas nos que somos viciados e geram muito prazer. Aqui estamos, criamos nossa própria armadilha, a armadilha de enganar nossos sentidos enquanto nosso corpo continua se adoentando confundido. A armadilha da *palatabilidade*.

Estes produtos ultraprocessados, ultrapalataáveis, baratos, acessíveis, prontos para comer ou fáceis de preparar, de cores e cheiros muito chamativos, de sabores artificiais intensos que nos fazem querer sempre mais (ainda que contenham desconcertantes e infinitos ingredientes e chamativas advertências) vão usualmente acompanhados de muita publicidade que nos lembra, constantemente, quanto os desejamos e quão bem nos fazem sentir.

Segundo a PAHO (2017) em seu relatório *Saúde nas Américas* desse ano, a região das Américas tem as cifras mais altas de sobrepeso e obesidade das regiões da OMS, onde já é considerada uma epidemia em crianças,

*O prazer e o desfrute dão lugar a uma ideia mais complexa do bem-estar que neste momento está nos prendendo uma peça*

jovens e adultos. Por sua vez, as enfermidades não transmissíveis (ENT) são as principais causas de morte na região: doenças cardiovasculares, respiratórias, câncer e diabetes. E entre os principais fatores de risco das ENT se encontra justamente a alimentação pouco saudável, além da insuficiente atividade física, o consumo de tabaco e o elevado consumo de álcool.

Mas neste contexto não só adoece nosso corpo, o faz também o ecossistema no que convivemos com as demais espécies, que sofre ao ter de suportar a pressão de nosso vício à abundância a qualquer preço e à contradição de querer mantermo-nos saudáveis.

Assim, por exemplo, superexploramos nossos mares buscando conseguir mais peixe que nos subministre os ômega que acreditamos necessitar, ao mesmo tempo que embrulhamos nossas compras em mais e mais plásticos que terminam em nosso mar e, eventualmente, nos peixes que nos comemos.

E quando já não podemos comer mais peixes porque estão contaminados com microplásticos ou substâncias que nós mesmos vertemos no mar, nos preocupamos por suplementos de vitaminas e minerais sintéticos ou "alimentos" fortificados, encomendando a solução às indústrias que projetam e fabricam os mesmos produtos alimentícios que nos adoecem.

A mudança climática —gerada por nossa forma de habitar o planeta, a busca da produtividade e a abundância, e o superconsumo ainda a risco de pôr em perigo os recursos que nos sustentam— já não é uma possibilidade: é uma realidade e, neste momento, o dano causado é irreversível.

*A região das Américas tem as cifras mais altas de sobrepeso e obesidade das regiões da OMS, onde já é considerada uma epidemia em crianças, jovens e adultos*

Parece que perdemos a bússola do saber comer e da subsistência, e creio que não poderíamos estar em uma situação mais complexa.

Mas como fazer para voltar a relacionar o prazer com aqueles alimentos que nos fazem bem, fazem bem ao ecossistema e às demais espécies? Se não resolvermos esta charada vai ser difícil sair da situação na que nos encontramos.

Teremos de nos reeducar, e isto vai requerer vontade e, ante tudo, querer fazê-lo. Teremos que entender que a alimentação está diretamente relacionada com a saúde e o bem-estar e que o desfrute é um de seus componentes principais. Precisamos *desfrutar de comer bem*.

Mas o que acontece se esses alimentos que nos fazem bem não nos parecem gostosos ou saborosos?

Se comparamos os produtos ultraprocessados com os *alimentos de verdade* é evidente que os ultraprocessados estão projetados para que salivemos e para tornar-nos viciados ativando em nossos cérebros as zonas relacionadas com o prazer que fazem com que não possamos parar. E se nossos paladares estão acostumados aos sabores artificiais, é provável que tudo o que é *natural* nos pareça insulso e que seu sabor nos decepcione. Novamente necessitamos uma grande vontade de mudança e de compreender a dimensão da situação na que estamos.

O que podemos fazer? Precisamos restringir e regular os produtos ultraprocessados, principalmente os dirigidos a crianças, para evitar que seu consumo elevado ponha em risco nossa saúde e nos predisponha a condições futuras pouco desejáveis. Devemos, sob esta premissa, buscar eliminá-los de situações ligadas à consecução e à recompensa para evitar que sejam uma única forma de identificar momentos de felicidade e de cele-



bração, para não perpetuar o vício do paladar nem da memória, para que não estejam relacionados com a felicidade. Ou seja, temos de nos reeducar com plena consciência de porque e onde queremos chegar.

É nossa obrigação como adultos dar às crianças a oportunidade de formar um paladar adequado, de formar o gosto pelos alimentos de verdade e de desfrutar de comer bem.

O outro problema é a qualidade dos "alimentos de verdade", como por exemplo frutas, verduras, ovos, carnes e aves. E é que, em cada um deles, encontraremos uma grande diferença organoléptica e nutritiva de acordo com a forma como foram criados e cultivados.

Podemos reconhecer a grande diferença de sabor entre um morango que provém de um monocultivo que produz durante todo o ano e um morango de estação, silvestres ou que, por exemplo, provém de sistemas agroecológicos de produção. Estes sabores, ligados a uma maior complexidade de compostos e nutrientes, são o resultado de processos naturais e labores culturais que facilitam e guiam sua produção, oferecendo o melhor do solo, do clima e do campo do qual provém.

A mesma coisa acontece com os ovos de galinhas que se alimentam livremente com sementes, insetos e ervas. Estes não só são mais saborosos, senão que contém maior quantidade de ômega 3 do que aqueles que provém de galpões superpovoados e grandes fábricas avícolas (Karsten, et al., 2010). E assim poderíamos seguir com exemplos até o infinito. O sabor vem com mais nutrientes e com um benefício meio ambiental incomensurável. Bom para mim e para o ecossistema no que vivo, além de gostoso e saboroso. Isso deveria ser o desfrute, o que é prazenteiro: comer saboroso sabendo-se parte do ecossistema e entendendo seu papel nele.

Mas o que acontece se não podemos identificar este "melhor sabor" e nosso paladar está

"ultraprocessadamente confundido"? Onde estarão as soluções? Pois estão na educação e na disponibilidade e no acesso a alimentos de verdade e de boa qualidade. Estes alimentos devem ser encontrados facilmente e ter preços acessíveis. Só assim lhes daremos uma oportunidade e a educação não ficará em pura teoria.

A literacidade alimentar é o componente educativo deste enfoque. Assim como aprendemos a ler e a compreender o que lemos é imprescindível compreender a função que os alimentos cumprem no funcionamento do nosso corpo, em nossa saúde e bem-estar; e no impacto que sua produção, transformação, distribuição, consumo e disposição final tem no ecossistema no que vivemos.

Para finalizar, nossos desafios são grandes. Repensar e mudar nosso sistema alimentar não é tarefa fácil, mas sim urgente. Por um lado, um consumidor educado é um dos atores mais poderosos de mudança do sistema e por outro estão as crianças, que podem ser a maior força de transformação se lhes dermos a oportunidade.

É imprescindível uma educação alimentar que conecte a saúde com o prazer, que nos leve a uma literacidade alimentar, que entregue ferramentas para comer pensando no próprio bem-estar e no do planeta, e nos conduza como sociedade a uma cidadania alimentar, consciente e informada, capaz de participar e transformar o sistema.

Não pode ser que mudar nos custe tanto e que estejamos dispostos a sacrificar nossa saúde e bem-estar —e a do planeta— por não gerenciar ou por não participar como

sociedade no bem-estar coletivo. Se não mudamos por nós, mudemos por nossas crianças. Elas não merecem o mundo que estamos deixando.

É principalmente nas comunidades educativas —pais, mestres e crianças— desde onde pode se gestar a transformação deste sistema. Porém, para isso são imprescindíveis os compromissos políticos que vierem desde os estados: necessitamos acesso, para todos, a alimentos verdadeiros e de boa qualidade, apoio à pequena agricultura que conserva a agrobiodiversidade do planeta e regulações firmes aos produtos ultraprocessados e às suas publicidades, principalmente àquelas dirigidas às crianças.

Por último, os que estamos engajados na gastronomia, o que estamos fazendo? Para que serve a gastronomia, que abrange finalmente toda nossa relação com os alimentos, desde comer até compartilhar, desfrutar, cozinhar e transmitir conhecimentos, técnicas e receitas, se só existem ingredientes ruins, pessoas doentes, sem agrobiodiversidade, sem a natureza, sem a contemplação e sem o prazer de compartilhar o bem-estar?

*O sabor vem com mais nutrientes e  
com um benefício meio ambiental  
incomensurável*

## 4

### A gastronomia e a sustentabilidade a debate: visões desde diferentes setores

Como parte do relatório, o Basque Culinary Center e a SEGIB celebraram dois painéis de especialistas internacionais do âmbito da gastronomia e do turismo.

O primeiro painel, intitulado **Gastronomia e ODS: a sustentabilidade como vantagem competitiva** foi moderado por Ramón Físac e teve como participantes:

- **Meyling Tang**, Vice-presidenta da Fundação Cocinamar desde o Chile.
- **Carolina Proaño-Castro**, diretora executiva da Fundação Futuro do Equador.
- **Ángel Ramos**, coordenador do Hub Bolívia-Paraguai da ONG Ajuda em Ação.
- **Pablo Jesús Rivero**, proprietário do restaurante Don Julio de Buenos Aires, Argentina.

O objetivo deste painel foi aprofundar em como a gastronomia contribui a alcançar os ODS desde uma perspectiva de sustentabilidade a curto, médio e longo prazo.

O segundo painel, sob o nome **Gastronomia e ODS: estratégias para a recuperação**, teve como moderador Iñaki Gaztelumendi com a presença de:

- **Zahie Tellez**, popular chef mexicana e divulgadora gastronômica em TV.

- **Esther Arjona**, jornalista especialista em gastronomia em *La Estrella*, Panamá.
- **Sergio Guerreiro**, presidente do Comitê de Turismo da OCDE. Diretor de gerenciamento do Conhecimento e da Inovação em Turismo de Portugal.
- **Gastón Figún**, presidente da Corporação Gastronômica de Punta del Este.

*Meyling Tang: “Muitas das barreiras às que nos enfrentamos quando falamos de sustentabilidade podem desaparecer se temos consumidores informados, educados e responsáveis”*

O objetivo do segundo painel, complementar ao primeiro, foi debater sobre como pode se realizar a recuperação dos negócios e o alavancamento do setor no contexto da pandemia.

Ambos os debates giraram em torno a duas grandes perguntas, cujas conclusões apresentamos a continuação.

**Como a gastronomia pode contribuir para alcançar os ODS desde uma perspectiva de sustentabilidade a curto, médio e longo prazo?**

#### 1. Educando o consumidor

O consumidor deve ser uma figura decisiva na batalha pela sustentabilidade através de sua demanda responsável de produtos, algo que guarda relação direta com o Objetivo 12 dos ODS, Produção e consumo responsáveis.

Segundo Meyling Tang, *muitas das barreiras às que nos enfrentamos quando falamos de sustentabilidade podem desaparecer se temos consumidores informados, educados e responsáveis, e é aí onde as campanhas de consumo, o trabalho com os cozinheiros, a escolha dos produtos e conhecer o seu fornecedor, são tão importantes.*

Para Pablo Rivero, devemos mentalizar o consumidor de que qualidade e sustentabilidade são inseparáveis. *Atualmente o sustentável e o regenerativo não estão integrados no conceito de qualidade para o conjunto da sociedade, só o estão para os chefs de vanguarda. Nosso labor é incrustar a ideia de que um alimento —tanto faz que seja em um restaurante ou um supermercado— não pode ser de qualidade se não reúne esse elemento sustentável, tanto no processo como no produto ou no packaging,* explica.

Zahie Tellez reclama uma boa "comunicação" por parte dos líderes do setor para formar ao consumidor. *Há de se educar o cliente", afirma. "Quando um cliente pede salmão no restaurante, devemos explicar-lhe que, ainda que, adorássemos servi-lo, o México não produz salmão, e para nós é mais caro e representa trazê-lo desde o outro lado do mundo, pelo quê, preferimos recomendar-lhe algum de nossos próprios peixes.*

Sergio Guerreiro se soma a este pensamento, e explica que ainda que *briguemos com a ideia de que o cliente sempre tem razão, devemos motivá-lo a formar parte da mudança e guiar seu comportamento com respeito ao consumo de energia, água, e principalmente, da gastronomia. E aponta também para as próprias políticas e empresas: sustentabilidade não pode ser simplesmente marketing: é algo que devemos poder acreditar,* conclui.

## **2. Respeitando as paisagens gastronômicas**

Hoje, mais que nunca, mimar as paisagens gastronômicas que nos rodeiam é vital para proteger a sustentabilidade local.

Para Pablo Rivero *o importante é aceitar o limite de onde vivemos, o que nos brinda nessa latitude, nossa terra, porque admitir esse limite vai determinar o cardápio de um restaurante e ajudar-nos a cuidar as temporadas. Desde a cozinha, o limite é uma fonte de engenhosidade e criatividade.*

E explica: *o limite é também o selo de singularidade de um povo e vai fazer com que apareçamos perante o mundo como realmente somos e que nos mantenhamos fiéis à nossa cultura, em alguns casos milenar, em um círculo vicioso até a sustentabilidade.*

Uma visão que Carolina Proano-Castro compartilha: *A gastronomia é para nós o fator aglutinador de todos os esforços que fazemos no território. Em um de nossos hotéis, no meio do bosque, a ideia é que um prato conte a história de nosso labor, que tenha baixas emissões de carbono, que financie a sustentabilidade das famílias, que potencie a biodiversidade da zona.*

## **3. Denunciando os "incentivos perversos" não sustentáveis**

O consumidor não terá um autêntico poder de decisão enquanto existirem grandes *lobbies* ou interesses que persuadam a escolher outros caminhos.

Segundo Carolina Proano-Castro, *amiúde os incentivos estão nos lugares equivocados. (...) se na zona na que nós impulsionamos a agroecologia e a diversidade há uma mineradora que extrai ouro e cobre com um incentivo econômico muito mais potente para a comu-*



nidade, isso cria uma divisão e até a ruptura do tecido social.

E acrescenta: *por causa da COVID-19 está se falando muito de uma reativação ecológica sustentável a nível global, mas, onde estão sendo colocados os fundos? Tanto faz se, como consumidor, você está muito motivado para comprar o produto agroecológico orgânico, como ocorre na atualidade, o governo central e os organismos internacionais financiam uma reativação que não é verde e que não é sustentável.*

A solução passa por eleger as políticas adequadas, como assegura Sergio Guerreiro: *agora que o turismo se viu afetado em todo o mundo, temos a oportunidade de realizar investimentos importantes para fazer frente à recuperação. E para isso há de se eleger o modelo correto, a tecnologia correta e as ferramentas que nos permitam passar de negócios normais a outros mais sustentáveis.*

#### **4. Utilizando a gastronomia como alavancamento solidário**

Se a resiliência é a capacidade das pessoas para superar circunstâncias traumáticas, para Ángel Ramos o confinamento produziu um valioso movimento social desde *uma resiliência individual rumo a uma coletiva.*

E é que, esta pandemia surpreendeu ao criar mecanismos sociais de adaptação à mudança através da gastronomia.

Esther Arjona destaca a *solidariedade que se teve para com grupos de pessoas que não tinham o que comer. (...) muitos cozinheiros se aliaram para oferecer a estes grupos, ao menos, um prato de comida todos os dias, lembra.*

Uma experiência que Zahie Tellez pode contar em primeira pessoa. *Faz um ano e meio que oferecemos 180 refeições diárias em só cinco quadras na rua Reforma. Isto representou uma pequena revolução. Quando alguém me pergunta, como posso ajudar? Eu sempre respondo: façam a mesma coisa em seus bairros. Em vez de cozinhar para quatro pessoas, façamo-lo para 600.*

### 5. Criando alianças para alcançar os objetivos

Segundo Carolina Proano-Castro, o Objetivo 17 dos ODS Alianças para conseguir os objetivos é, sem dúvida, o mais importante de todos. E explica: *um dos grandes desafios aos que nos enfrentamos é conseguir uma articulação multiescala e multisetorial que nasça do produtor e cresça a nível comunitário até os governos locais e os governos maiores. Desde a Fundação Futuro trabalhamos em sólidas alianças público-privadas, com ONG, comunidades... criando um ecossistema. E o fazemos a nível de paisagem, localizando aqueles que são os atores e alianças possíveis: essa é a oportunidade.*

Meyling Tang coincide na necessidade de articular os setores da pesca e da agricultura: *localizar os fornecedores sustentáveis e gerar canais de comercialização com mercados, restaurantes, lojas... porque todo isso terá um impacto positivo na qualidade de vida das pessoas e ajudará o meio ambiente, evitando o transporte e melhorando a alimentação nas cidades (...). E isso, no caso da pesca, quer dizer que um biólogo marinho determinará quais matérias primas são de temporada, o governo decidirá que recursos devem descansar e quais devem ser promovidos e o consumidor poderá decidir comprar estes produtos.*

Para Esther Arjona: *o esforço deve vir de todas as áreas da sociedade: tanto dos clientes mais conscientes e dos produtores e cozinheiros como do Estado para estabelecer políticas e criar leis que favoreçam a sustentabilidade e, logicamente, da sociedade civil que através de fundações e agrupações deve facilitar al-*

*gumas atividades como o aproveitamento dos dejetos dos mercados.*

### Como realizar a recuperação dos negócios e o impulsionamento do setor no contexto da pandemia?

#### 1. Promovendo um mercado interno e de proximidade

A COVID-19 mostrou os riscos de depender de um turismo e uma gastronomia centrados no cliente de fora. E hoje, quando a mobilidade geográfica continua tão limitada, é mais importante do que nunca impulsionar a proximidade.

Uma estratégia que ajudou Portugal a minimizar o impacto da pandemia ao contar com um mercado doméstico que consome o produto português durante todo o ano. Para Sergio Guerreiro a pandemia criou um retorno ao autêntico, ao local, àquilo que as populações têm mais perto de si.

Para Esther Arjona, *há de se voltar ao básico e pensar muito mais no público local, já que hoje, as pessoas que saem para almoçar ou jantar buscam coisas mais simples e, principalmente, mais próprias.*

Algo no que também insiste Gastón Figún: *a gastronomia deve ser circular, o produto tem de se mover dentro dos arredores, tem de se vir para consumir o que se produz, há de se colocar o produtor por cima do prato porque essa é a única maneira de que as pessoas que habitam um lugar sobrevivam sem depender dos picos estacionais do turismo.*

A economia local se revela, portanto, como uma alavanca fundamental, já que gera emprego na zona e ajuda a criar comunidades mais fortes e comprometidas enquanto reduz a dependência do comércio exterior.

E ali se impõe a figura dos mercados que, segundo Esther Arjona, *têm um papel muito importante dentro das comunidades e não*

*Sergio Guerreiro: “Ainda que brigemos com a ideia de que o cliente sempre tem razão, devemos motivá-lo a formar parte da mudança e guiar eu comportamento com respeito ao consumo de energia, água e principalmente gastronomia”*

*Em um período crítico como este para a restauração, são muitas as vozes que asseguram que o renascimento do setor, ainda eminentemente masculino, deve ser realizado desde a inclusão da mulher*

somente por ter um produto mais fresco, mas também pela interação, pela cumplicidade, por seu valor como espaço de comunicação e colaboração.

## **2. Reconstruindo o setor gastronômico desde a inclusão da mulher**

Em um período crítico como este para a restauração, são muitas as vozes que asseguram que o renascimento do setor, ainda eminentemente masculino, deve ser realizado desde a inclusão da mulher, algo que coincide com o Objetivo 5 dos ODS, Igualdade de Gênero.

Para Zahie Tellez, *há de se valorizar o papel das mulheres na gastronomia, onde ainda temos muito pouca visibilidade.*

Desde a cozinha ou a escançaria até o catering, a direção de restaurantes ou a comunicação, Tellez reclama derrubar todas as barreiras e aproveitar os valores essenciais da mulher: *nosso ponto de vista é muito mais holístico [que o do homem] tanto na cozinha como no trato com o pessoal, as horas de trabalho...*

Algo no que incide também Esther Arjona: *hoje muitas agrupações apostam por mulheres, já que viram que, em muitos casos, são mais responsáveis e é mais fácil trabalhar com elas: são obtidos melhores resultados.*

## **3. Aproveitando a revolução digital como acelerador**

Em tempos de COVID-19, a revolução digital surgiu como uma alavanca fundamental de informação e comunicação entre os diferentes atores do setor gastronômico.

Para Meyling Tang, as redes sociais são um meio de comunicar, mas também de existir.

Por isso, desde a Cocinamar realizaram, durante o confinamento, oficinas para ensinar a utilizar Instagram e Facebook. *Ainda que os restaurantes estivessem fechados, os pescadores tinham autorização para sair ao mar e se abastecerem de alimentos. As redes sociais nos ajudaram na mobilização e entrega dos seus produtos: aprenderam muitíssimo, criaram suas contas de Instagram, compartilharam vídeos pescando desde o bote.*

E acrescenta: *as redes sociais serviram também para conectar com gente de outros países e compartilhar com eles coisas que funcionam bem e alguns erros que cometemos. Antes era complicadíssimo contar com um computador, mas hoje, tudo sucede de forma direta e simples através do único dispositivo que todos portamos diariamente.*

Para Ángel Ramos esta revolução digital foi também um incentivo para os distintos atores do setor, *que através de aplicações podem articular seus negócios conectando facilmente com a cadeia de abastecimentos, com os empregados...*

## **4. Estimulando a compra direta**

As cadeias de distribuição são, muitas vezes, tão longas que diminuem os benefícios do produtor e do comprador. Esther Arjona vê uma única solução: *buscar conexões diretas, saltar os intermediários que, muitas vezes, o que fazem é complicar a cadeia e encarecê-la.*

Segundo Meyling Tang, *no Chile percebemos que consumíamos muito pouco peixe apesar de ser grandes exportadores. Um dos fatores era a longa cadeia de comercialização, com até seis intermediários, que encarecia muito os preços. Como resposta, criamos uma rede de empreendedores aos que, em ocasiões, até formamos e capacitamos nós mesmos para que pudessem vender de forma direta suas mercadorias de peixes, mariscos, algas, crustáceos...*

Zahie Tellez rememora os piores momentos da pandemia, com o *grandíssimo desabas-*

tecimento dos produtores, porque não tinham forma de nos entregarem as mercadorias. Isso fez com que tivéssemos de começar a trabalhar com eles de uma maneira mais direta, e essa recondução me parece fundamental para o futuro.

#### **5. Regulando o setor para evitar a fuga de talentos**

Os negócios devem ser rentáveis para ser sustentáveis, já que do contrário é muito difícil que o conjunto da cadeia de valor seja retribuída de maneira justa e equitativa.

Um tema que preocupa, e muito, a numerosos empresários do setor começando por Zahie Tellez, que assegura que os cozinheiros estamos ficando sem mão de obra, já que hoje, muita gente não quer voltar a trabalhar nos restaurantes porque encontraram outras áreas onde podem passar mais tempo de qualidade com suas famílias.

Gastón Figún reclama a importância de revalorizar este ofício para que a comunidade continue vendo a gastronomia como uma boa saída laboral.

E Sergio Guerreiro reconhece que este é um dos maiores desafios da indústria. (...) Desde 2017, em Portugal pusemos como objetivo estratégico a melhora da qualificação das pessoas que trabalham no setor, incrementando ao mesmo tempo suas retribuições (...) O objetivo é duplo: ter pessoas cada vez mais preparadas enquanto competimos com outros setores por essa mão de obra. Todo um desafio que podemos alcançar formando esses trabalhadores em novas tecnologias de produção, no tratamento de produtos, no manejo de resíduos, de mercadorias...



# 5

## A contribuição da gastronomia aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável: boas práticas desde a América Latina

Nesta seção se deseja analisar o potencial do setor da gastronomia como gerador de desenvolvimento sustentável na Ibero-América. Para isso, nas seguintes páginas são abordados, um a um, os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável combinando um ponto de vista teórico e um ponto de vista aplicado:

- Em primeiro lugar, é realizada uma breve apresentação do ODS colocando-o no contexto atual para depois descrever diferentes maneiras nas que os atores do setor da gastronomia podem contribuir ao objetivo.
- A continuação, são oferecidas descrições de projetos e iniciativas que estão sendo

realizadas nos países membros da Conferência Ibero-Americana e que têm um impacto no citado ODS<sup>1</sup>.

Em termos gerais e segundo o Stockholm Resilience Center (2016), a gastronomia conecta todos os ODS em três dimensões:

- Economia: já que os negócios de gastronomia têm um impacto sobre o desenvolvimento sustentável.
- Sociedade: já que a gastronomia nasce por e para as pessoas e, portanto, centra seus efeitos na saúde e no bem-estar das pessoas.
- Biosfera: posto que a gastronomia deve ser respeitosa com os limites do planeta e com os recursos que a Terra nos oferece.

Este modelo muda nosso paradigma de desenvolvimento, afastando-se do atual enfoque setorial no qual o desenvolvimento social, econômico e ecológico são considerados partes separadas. Agora devemos transitar rumo a uma lógica mundial na qual a economia esteja ao serviço da sociedade para que esta evolucione dentro do espaço operativo seguro do planeta.

### OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL



<sup>1</sup> As iniciativas mostradas procedem, majoritariamente, de aportes voluntários feitos por diferentes organismos nacionais que colaboraram no relatório.

## 5.1. ODS 1 - Pôr fim à pobreza em todas suas formas e em todo o mundo

### Contexto

A pobreza é um fenômeno multidimensional e tem a ver, não somente, com umas necessidades econômicas senão com a satisfação de numerosas necessidades humanas relacionadas com a saúde e a segurança, com um reconhecimento social, com a vida em sociedade ou com o acesso a oportunidades para a melhora da vida das pessoas.

A pobreza tem muitas causas que dependem de contextos socioeconômicos particulares, mas entre elas podemos destacar o desemprego, a exclusão social, a incidência de doenças, a existência de desastres e outros fenômenos naturais, as guerras e o contexto político.

A crise da COVID-19 prejudicou negativamente os progressos que vinham sendo feitos contra a pobreza e expôs muitas pessoas a uma grande vulnerabilidade. Na atualidade, mais de 783 milhões de pessoas (10 % da população mundial) vivem por baixo do umbral de pobreza internacional: 1,90 dólares diários. Nestas condições as pessoas têm dificuldades para satisfazer suas necessidades básicas e se encontram em situação de pobreza extrema.

Ainda que a maioria das pessoas que vive por baixo do umbral da pobreza estejam localizadas na Ásia meridional e na África subsaariana, a pobreza é um fenômeno que tem lugar em todos os países do mundo.

Amiúde, os bolsões de pobreza se concentram em grandes núcleos urbanos, em zonas rurais isoladas ou em regiões afetadas por conflitos ou fenômenos climáticos extremos.

Em 2019, a América Latina contava com 187 milhões de pessoas (30,5% da população) em situação de pobreza e 70 milhões de pessoas (11,3% em pobreza extrema). A pandemia, sem dúvida, fez aumentar estas cifras, já que muitas pessoas se viram desprovidas de seus meios de vida.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

A gastronomia é um setor intensivo em capital humano e um dos principais geradores de emprego em qualquer economia. Portanto, a principal contribuição da gastronomia ao ODS 1 é através de:

- A criação de oportunidades de negócio inclusivas e geradoras de ingressos para as pessoas, especialmente aquelas em risco de exclusão ou que vivem em situação de pobreza (meta 1.1. e meta 1.2.).
- O fortalecimento de microempresas e pequenas empresas (tanto do setor agrícola como pequenos negócios de restauração) e oferecendo as ferramentas necessárias às empresas da economia informal para poder legalizar seu trabalho (meta 1.1. e meta 1.2.).
- A cocriação de sistemas nacionais e ferramentas de resgate das famílias em risco de fome baseadas na provisão de alimentos e o asseguramento das necessidades básicas (meta 1.3.).
- Soluções comunitárias nas que se assegure o controle e a propriedade comunitária

# Contribuição

de terras e recursos naturais. Por exemplo, em comunidades indígenas ou vulneráveis (meta 1.4.).

- Desenvolvimento de atuações para dar assistência a pessoas afetadas por emergências (catástrofes naturais, guerras...) e a desenvolver oportunidades de desenvolvimento baseadas na gastronomia (meta 1.a.).

*A gastronomia é um setor intensivo em capital humano e um dos principais geradores de emprego em qualquer economia*



## Fortalecimento da cadeia de valor de tomate e chile verde doce em El Salvador

**País**  
El Salvador

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

**Promotor**  
CEPAL

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



Na atualidade, a demanda interna de tomate e chile verde doce em El Salvador é coberta, principalmente, mediante a importação.

Pelo alto nível de demanda e a baixa participação dos produtores salvadoreños, o mercado do tomate e do chile verde doce oferece numerosas oportunidades para sua exploração no país. A produção destes cultivos é suscetível de gerar uma maior rentabilidade econômica do que os grãos tradicionais, ao mesmo tempo que se abririam janelas de oportunidade para uma diversificação produtiva em benefício dos estratos da população rural mais desfavorecida.

Neste contexto, transitar rumo a um escalamento da produção melhorando a tecnificação, a qualidade dos cultivos e a eficiência dos canais comerciais, se configuram como os eixos reitores de uma política pública para o fortalecimento do subsector hortícola e, particularmente, da cadeia.

**Web**  
<https://repositorio.cepal.org/handle/11362/39868>

Fundação Resgate de Alimentos	
<b>País</b> Panamá	<p>Organização sem fins de lucro comprometida com a redução da desnutrição, a segurança alimentar e a promoção do consumo responsável.</p> <p>Realizam atividades orientadas a combater o desperdício de alimentos no dia a dia da cadeia alimentícia:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Colhendo vegetais, frutas, aceitando doações de matéria prima para preparar alimentos a refeitórios infantis, asilos, orfanatos e outras entidades.</li><li>· Preparando produto alimentício terminado para vender e arrecadar fundos que permitam seguir evitando que se rejeite tanto alimento apto para consumo.</li></ul>
<b>Tipo de Iniciativa</b> Privada	
<b>Promotor</b> Chefs e voluntários panamenhos	
<b>Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente</b>	
<b>Web</b> <a href="https://www.facebook.com/fundacionrescatedealimentos/">https://www.facebook.com/fundacionrescatedealimentos/</a> <a href="https://www.instagram.com/fundacionrescatedealimentos/?hl=es">https://www.instagram.com/fundacionrescatedealimentos/?hl=es</a>	

## 5.2 ODS 2 - Pôr fim à fome, alcançar a segurança alimentar e a melhora da nutrição e promover a agricultura sustentável

### Contexto

As estimações atuais indicam que cerca de 690 milhões de pessoas no mundo (8,9% da população) padecem fome e ao redor de 135 milhões de pessoas padecem fome severa (Programa Mundial de Alimentos). Estima-se que a pandemia da COVID-19 poderia somar uns 130 milhões de pessoas a mais, que es-

tariam em risco de padecer fome severa nos próximos anos.

Segundo o recente relatório *O estado da segurança alimentar e a nutrição no mundo 2021* preparado pela FAO, a fome afeta 9,1% da América Latina e o Caribe, e em 2020 essa cifra aumentou em 14 milhões. Trata-se do maior salto na insegurança alimentar grave ou moderada em 2020 junto com o continente africano.

Além disso, uma de cada nove pessoas no mundo está subalimentada na atualidade; isto é, ao redor de 815 milhões de pessoas. A cada ano, a deficiente nutrição na população infantil é a causa de cerca de 45% das mortes nas crianças menores de 5 anos (uns 3,1 milhões de crianças).



A fome tem múltiplas e complexas origens. Em alguns casos, trata-se de razões socioeconômicas (conflitos bélicos e migrações, situação econômica nas regiões), climáticas (efeito da meteorologia extrema sobre as colheitas) ou de tipo humano (más práticas de colheita, desperdício de alimentos).

### **Contribuição da gastronomia para os ODS**

Para alimentar os cerca de 800 milhões de pessoas que passam fome na atualidade e os que poderiam sofrê-la nos próximos anos (estima-se que 2 bilhões de pessoas a mais viverão em 2050), é preciso fazer profundas mudanças que devem estar orientados principalmente em várias frentes:

- Mediante a elaboração de produtos orientados a garantir o acesso a alimentos sãos, saudáveis e acessíveis para todas as pessoas (meta 2.1.).
- Mediante o desenvolvimento de ofertas de restauração acessível, refeitórios sociais ou subvencionados que permitam o acesso a comida saudável e nutritiva a todo tipo de pessoas (meta 2.1.).
- Desenvolvendo produtos específicos com propriedades nutritivas especiais para suprir as necessidades alimentícias da população (meta 2.2.).
- Desenvolvendo iniciativas orientadas à melhora da produtividade agrícola (técnicas, formação, seleção de cultivos, biodiversidade) e à produção alimentar sustentável, de maneira que se produza melhor e de maneira mais respeitosa com o meio ambiente (meta 2.3.).
- Oferecendo soluções comunitárias (cooperativas ou similares) para melhorar a compra de insumos, compartilhar conhecimento ou melhorar o gerenciamento de recursos (meta 2.3.).

- Proteção e promoção das cozinhas tradicionais e dos conhecimentos ancestrais sobre alimentos e elaborações (meta 2.5.).
- Criando iniciativas internacionais que favoreçam e promovam o conhecimento das ciências gastronômicas, a conservação, catalogação e documentação de espécies, assim como bancos de espécies que permitam salvaguardar o patrimônio culinário mundial e regional (meta 2.a.).

*Proteção e promoção das cozinhas tradicionais e dos conhecimentos ancestrais sobre alimentos e elaborações*



**Programa Fome Zero (Fome zero)**

**País**  
Brasil

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

**Promotor**  
Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



O Brasil sofreu, durante o século XX, por altas taxas de desigualdade entre ricos e pobres. O programa Fome Zero demonstrou que é possível conjugar um rápido crescimento econômico com uma melhor distribuição de ingressos e a erradicação da fome.

A princípios da década de 2000 foi lançado este complexo e ambicioso programa que, em algo mais de uma década, resgatou da extrema pobreza mais de 36 milhões de brasileiros, reduziu a mortalidade infantil em 45% e diminuiu o número de pessoas subalimentadas em 82%.

O programa é um guarda-chuva de numerosas iniciativas de diversa índole que se reforçaram mutuamente a nível local regional e nacional.

Uma das chaves do êxito foi a implementação de um programa de refeições escolares que oferece almoços gratuitos a todos os alunos das escolas públicas, ou seja, a uns 47 milhões de crianças.

O programa se converteu em um modelo a imitar e adaptar naqueles países que desejam seguir o mesmo rumo

**Web**

<http://www.fao.org/publications/card/en/c/9360be18-51d9-5956-9f93-41020a144ac5/>

## TEMBI'URA. Sem desperdício

### País

Paraguai

### Tipo de Iniciativa

Privada

### Promotor

Centro de Análise e Difusão da Economia Paraguuaia- CADEP

DECIDAMOS, Campanha pela Expressão Cidadã OXFAM

### Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente



### Web

<http://www.soberaniaalimentar.org.py/projeto/>

O Paraguai é um país eminentemente agrícola. As pequenas explorações familiares têm, em muitos casos, importantes limitações para garantir a produção de alimentos a nível nacional.

As organizações da sociedade civil (o Centro de Análise e Difusão da Economia Paraguuaia CADEP, DECIDAMOS, Campanha pela Expressão Cidadã e OXFAM) estão desenvolvendo ações relacionadas com os ODS 1, 2, 10 e 13 para impactar nas organizações camponesas propondo um modelo produtivo e de consumo ambientalmente sustentável e que incorpore mecanismos resilientes.

Entre as ações que realizam podem se destacar:

- Projetos piloto de produção e consumo resiliente e sustentável de alimento.
- Fortalecer capacidades de incidência perante autoridades locais.
- Observatório da sociedade civil para o monitoramento do avanço rumo aos ODS.

Conta com o apoio da União Europeia para o desenvolvimento de iniciativas relacionadas ao cumprimento dos ODS.

## 5.3. ODS 3 - Garantir uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades

### Contexto

Nas últimas décadas se conseguiu um avanço espetacular na melhora da saúde das pessoas. Além de conseguir um aumento da esperança de vida em todos os países do mundo, conseguiu-se reduzir a incidência de algumas doenças mortais, especialmente as que atacam crianças e mães.

No entanto, ainda resta muito caminho por recorrer, já que a cada ano morrem mais de cinco milhões de crianças antes de fazer os 5 anos, em muitos casos, por doenças relacionadas com os alimentos.

Por outro lado, existem outro tipo de problemas como o sobrepeso e a obesidade, que também têm relação com a sustentabilidade e a alimentação. Calcula-se que 2.000 milhões de pessoas em todo o mundo têm sobrepeso ou são obesas, em muitos casos por uma alimentação deficiente.

Garantir uma vida saudável e promover o bem-estar de todos a todas as idades é importante para a construção de sociedades prósperas.

### **Contribuição da gastronomia para os ODS**

A relação da gastronomia com a saúde e o bem-estar é muito relevante. A alimentação é a ação cotidiana que nos permite satisfazer nossas necessidades energéticas básicas, mas também constitui a base para o bem-estar e a saúde.

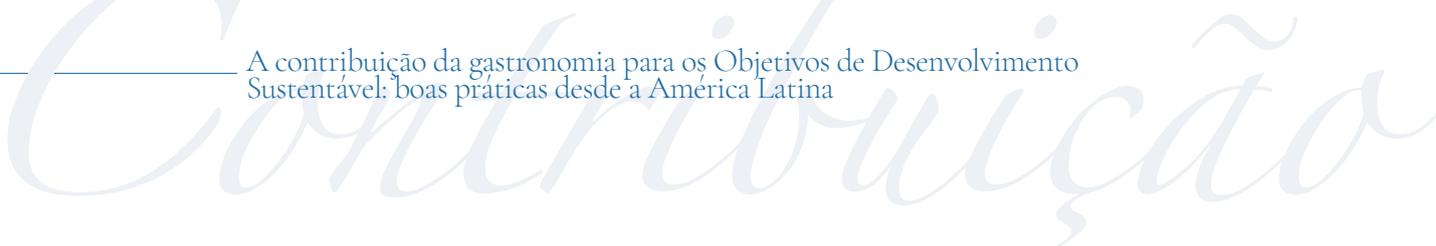
A saúde é um claro exemplo da importante inter-relação dos ODS para conseguir um desenvolvimento das pessoas: a deficiente nutrição faz com que as pessoas sejam menos produtivas e mais propensas a sofrer doenças, pelo quê, não costumam ser capazes de aumentar seus ingressos nem melhorar seus meios de vida.

Os principais impactos da gastronomia para a consecução do ODS 3 estão relacionadas principalmente com duas dimensões:

- Acesso a alimentos nutritivos e seguros e livres de contaminação, que garantam a saúde das crianças e de suas mães (meta 3.1. E meta 3.2.).
- Melhora dos hábitos alimentícios, fomentar uma dieta equilibrada e nutritiva, melhorar a cultura gastronômica das famílias facilitando o acesso à informação e divulgando conteúdos sobre elaborações e receitas (meta 3.4.).



*A alimentação é a ação cotidiana que nos permite satisfazer nossas necessidades energéticas básicas, mas também constitui a base para o bem-estar e a saúde*



O abastecimento de alimentos nutritivos e seguros, isentos de contaminação



Melhoria dos hábitos alimentares, dieta equilibrada e nutritiva, cultura gastronômica

### Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

**País**

Honduras

**Tipo de Iniciativa**

Pública

**Promotor**

Secretaria de Desenvolvimento e Inclusão Social (SEDIS)

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



A Secretaria de Desenvolvimento e Inclusão Social (SEDIS) é a Secretaria de Estado reitora das políticas públicas em matéria social. É articuladora e executora de programas e projetos orientados à redução da pobreza, gerando oportunidades de inclusão e desenvolvimento humano de forma integral a setores vulneráveis em risco e sua inclusão para minorar a brecha social em Honduras.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo proporcionar a todas as crianças dos centros educativos públicos desde os níveis pré-básica e básica educação média do país, uma ração alimentar nutritiva complementar no marco do direito humano à alimentação.

Com este projeto se contribui a reduzir a desnutrição e melhorar a alimentação na população infantil. Mais de 1.300.000 escolares se beneficiam anualmente deste programa.

**Web**

<http://sedis.gob.hn/>

### Grandes Passos: Programa de Granjas de Desenvolvimento e Produção Auto Sustentável

**País**

Panamá

**Tipo de Iniciativa**

Privada

**Promotor**

Patronato de Nutrição

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



O Patronato de Nutrição é um organismo especial sem fins de lucro cujo objetivo principal é transformar a pobreza em autossuficiência e boa alimentação através de seu projeto Grandes Passos, que consiste na implementação do Programa de Granjas de Desenvolvimento e Produção Auto-Sustentável nas comunidades que vivem em pobreza e pobreza extrema.

O Patronato melhora as condições da população infantil proporcionando alimentação complementar às pessoas que o necessitam, incluindo centros educativos, mas também dotando de conhecimentos aos pais sobre alimentação e nutrição.

**Web**

[www.patronatodenutricion.org](http://www.patronatodenutricion.org)

## 5.4. ODS 4 - Garantir uma educação inclusiva, equitativa e de qualidade e promover oportunidades de aprendizado durante toda a vida para todos

### Contexto

A educação é a chave para as oportunidades das pessoas. A educação permite a mobilidade socioeconômica e desenvolve as capacidades das pessoas melhorando sua produtividade e, normalmente, ajudando-os a acessar a melhores níveis de renda. Durante os últimos anos conseguiram-se importantes avanços a todos os níveis para ampliar o acesso à educação. Na educação primária e secundária muitas crianças dependem dos refeitórios escolares para satisfazer suas necessidades de comida diária, pelo quê, o acesso à educação a essas idades tem uma dupla importância: intelectual e fisiológica.

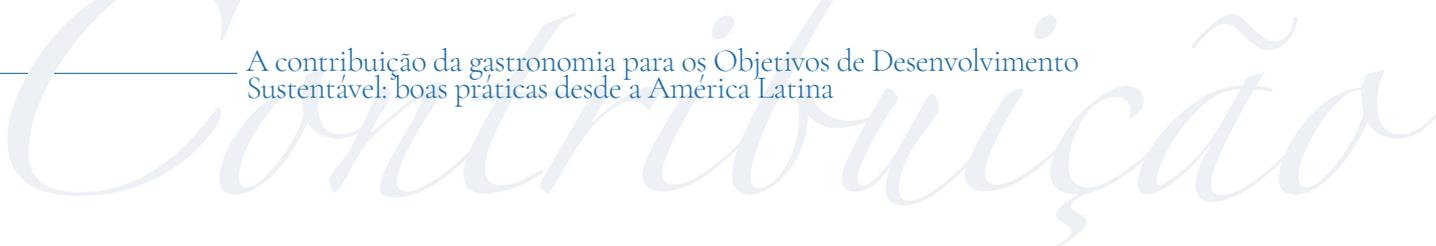
Durante a pandemia da COVID-19, muitas escolas por todo o planeta tiveram de fechar, o que afetou mais de 91% dos estudantes em todo o mundo. Este fato foi de especial relevância para cerca de 370 milhões de crianças que dependem dos refeitórios escolares e que tiveram de procurar outras fontes de nutrição diária.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

A gastronomia pode contribuir à consecução do ODS 4 de várias maneiras:

- Criando programas de apoio às famílias em risco de fome para que seus filhos possam ir ao colégio, a mudança de um incentivo consistente em recursos para a melhor alimentação das crianças e a família (meta 4.1.).
- Assegurando uma correta nutrição nas escolas mediante a provisão de refeições nutritivas nos colégios e escolas de todo o mundo, de maneira que os alunos possam desenvolver plenamente suas capacidades físicas, ao mesmo tempo que intelectuais (meta 4.1.).
- Mediante a capacitação das pessoas para que possam desenvolver suas vidas no setor da gastronomia criando titulações, cursos e programas de formação a vários níveis (universidades, escolas de hotelaria) que permitam acessar a uma formação de qualidade para trabalhar no setor da gastronomia (meta 4.3.).
- Mediante a formação e os programas de práticas em restaurantes (meta 4.3.).
- Desenvolvendo iniciativas de acompanhamento, aceleração e mentoria para o empreendimento em gastronomia (meta 4.4.).
- Oferecendo divulgação a crianças e adultos sobre hábitos sustentáveis em alimentação, cultura gastronômica... (meta 4.7.).





### La Revolución

**País**  
Peru

---

**Tipo de Iniciativa**  
Privada

---

**Promotor**  
Karissa Becerra

---

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**

**Web**  
<https://www.larevolucion.org/>

---

La Revolución é uma associação sem fins de lucro que ensina crianças e adultos a PENSAR e a COMER através da educação alimentar e da educação do gosto

Há vários anos Karissa Becerra lidera este projeto, que desde o Peru trata de converter as crianças (e seus pais e educadores) em consumidores conscientes do que põem na boca, de sua origem, seu modo de cultivo e produção, conectando-os emocionalmente com os alimentos através de um sistema de educação tão inovador como divertido e prazeroso.

Através de sua metodologia de educação alimentar, queremos contribuir a formar seres humanos saudáveis, conscientes e responsáveis. Entre as atividades que realizam se encontram:

- Projeto e implementação de programas de educação.
- Pesquisas sobre sistemas alimentares.
- Desenvolvimento de materiais educativos.

### Centro de Capacitação Gastronômica PROSOLI

**País**  
República Dominicana

---

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

---

**Promotor**  
Progredindo com Solidariedade (PROSOLI)

---

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**

**Web**  
[www.solidariedade.gob.do](http://www.solidariedade.gob.do) <http://www.superate.gob.do/>

---

Progredindo com Solidariedade (PROSOLI) é a principal linha de ação de proteção social do Governo dominicano e parte principal de sua estratégia de erradicação de pobreza.

O Centro de Capacitação Gastronômica é um projeto criado para consolidar as capacidades técnicas gastronômicas e de serviços dos dominicanos e das dominicanas em risco de exclusão social.

Tem capacidade para 125 alunos, e entre suas instalações conta com um bar-restaurante. A formação é ministrada por profissionais do setor e os estudantes podem escolher cursos de curta, média e longa duração em áreas de gastronomia, padaria e confeitaria, mixologia, empreendimento gastronômico e hotelaria, setores fundamentais para o turismo.

## 5.5. ODS 5 - Alcançar a igualdade entre os gêneros e empoderar a todas as mulheres e as meninas

### Contexto

A igualdade entre homens e mulheres não só é um direito humano fundamental, senão um elemento crucial para conseguir sociedades prósperas onde todas as pessoas possam ver garantidos seus direitos e possam desenvolver todas as oportunidades para uma vida digna e de bem-estar.

As mulheres e as meninas representam a metade da população mundial e, portanto, a metade de seu potencial. No entanto, a desigualdade de gênero persiste hoje em todo o mundo e provoca o estancamento do progresso social.

Durante as últimas décadas conseguiram-se numerosos avanços em questões como a escolarização de meninas, o combate contra o matrimônio precoce, a existência de leis que fomentem a igualdade ou a representação e liderança feminina em posições de responsabilidade.

Muitas mulheres no mundo trabalham no setor agrícola ou no setor serviços ligado à gastronomia. No entanto, sua situação é muitas vezes desvantajosa com respeito aos homens:

- A nível mundial, as mulheres que possuem terras agrícolas são apenas 13%.
- A proporção de mulheres em empregos remunerados fora do setor agrícola aumentou de 35% em 1990 a 41% em 2015.

- Em muitos países em vias de desenvolvimento as mulheres trabalham na economia informal, o que as expõe a situações de exploração ou violação de seus direitos.

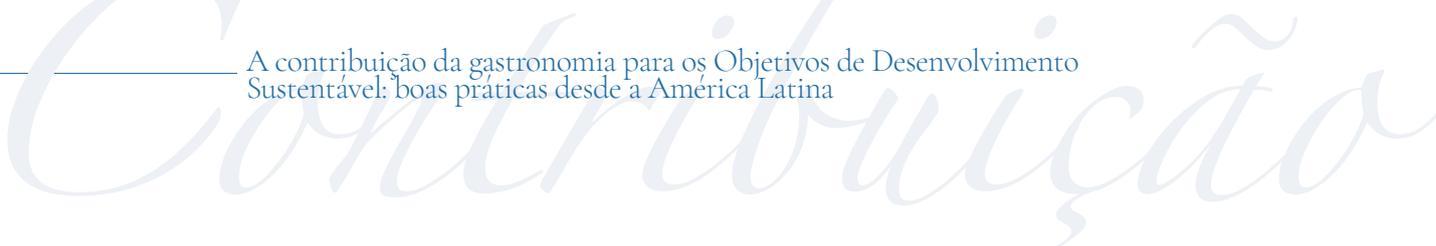
A COVID-19 pôs em perigo os avanços realizados nas últimas décadas em matéria de igualdade de gênero. O surto do vírus agrava as desigualdades existentes para as mulheres e meninas a nível mundial; desde a saúde e a economia, até a segurança e a proteção social.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

A gastronomia é um setor que pode ajudar no empoderamento das mulheres enquanto impulsiona o crescimento econômico e o desenvolvimento social. São várias as contribuições para alcançar esta igualdade:

- Iniciativas que promovam e facilitem a igualdade de gênero no setor da gastronomia, tanto a nível operativo (associações, iniciativas de resgate de meninas e mulheres vítimas de violência, trata...) (meta 5.1. e meta 5.2.).
- Provisão de serviços de assistência às famílias e comunidades: cozinha doméstica, alimentação de crianças e idosos... (meta 5.4.).
- Promoção da visibilidade de mulheres cozinheiras mediante associações e organismos de representação (meta 5.5.).
- Iniciativas legislativas e legais para facilitar o empoderamento feminino (incentivos ao empreendimento, ajudas fiscais, plataformas...) (meta 5.a. e meta 5.c.).





### Fundação Chiyangua

**País**  
Colômbia

**Tipo de Iniciativa**  
Privada

**Promotor**  
Fundação Chiyangua

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



A Fundação CHIYANGUA busca fomentar a boa convivência gerando uma melhor qualidade de vida das mulheres na costa Pacífica Cauca e nas famílias das mulheres implementando planos, programas e projetos em áreas como a salvaguarda, transmissão e fomento da alimentação e cozinhas tradicionais, assim como de proteção do meio ambiente, agropecuárias, artesanais, culturais, políticas, recreativas, de pesquisa e turísticas para fortalecer e melhorar a participação e empoderamento da mulher afrodescendente desde seus saberes.

**Web**  
<https://www.fundacionchiyangua.org/>

### Programa de Cozinheiras Tradicionais de Michoacán

**País**  
México

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

**Promotor**  
Secretaria de Turismo Estatal

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



A Secretaria de Turismo Estatal é a instituição encarregada de projetar e implementar a política turística do Estado de Michoacán através da geração de programas e ações.

O Programa Cozinheiras Tradicionais de Michoacán está dirigido a cozinheiras e cozinheiros tradicionais indígenas e tem como objetivo orientá-los a aproveitar as oportunidades geradas pelo crescente turismo gastronômico e rural internacional.

Esta iniciativa se cimta no reconhecimento, por parte da UNESCO, da gastronomia tradicional mexicana como Patrimônio Imaterial da Humanidade.

As ações que formam parte do programa incluem:

- Diretório de Cozinheiras e Cozinheiros Tradicionais.
- Padrões de qualidade para acessórios e serviços.
- Oficinas informativas sobre a atividade turística.
- Programa de treinamento.
- Assistência técnica para negócios novos e existentes.
- Digitalização de empresas e alfabetização digital.
- Acesso a fontes de financiamento.
- Criação de um Club de Produto da cozinha Tradicional.

Os principais resultados do Programa são a inclusão econômica das Cozinheiras Tradicionais como empresárias, a proteção da cultura local e o empoderamento das mulheres.

É por isso que, em 2019, a Organização Mundial do Turismo (OMT) distinguiu Michoacán com o prêmio Global Report sobre Destinos Turísticos Inclusivos após ser qualificado como um caso de grande sucesso com incidência máxima de seu Programa Cozinheiras Tradicionais.

**Web**  
<http://michoacan.travel/es/restaurantes/cozinheiras-tradicionais>

## 5.6. ODS 6 - Garantir a disponibilidade de água e seu gerenciamento sustentável e o saneamento para todos

### Contexto

Em pleno século XXI a água ainda constitui um grande desafio para conseguir um desenvolvimento sustentável. No mundo, uma de cada três pessoas não tem acesso à água potável e seis de cada dez pessoas carecem de acesso a instalações de saneamento seguras.

A água é um recurso que se torna cada vez mais escasso, e essa escassez afeta a mais de 40% da população mundial. A gastronomia tem um papel importante no acesso à água das comunidades, já que aproximadamente 70% da água potável extraída de rios, lagos ou aquíferos se utiliza para agricultura ou rega de cultivos.

Além disso, mais de 80% das águas residuais que são geradas nas atividades das pessoas são vertidas em rios ou no mar sem nenhum tratamento, o que provoca o deterioramento do meio ambiente e diferentes problemas de saúde humana. Cada dia, muitas crianças morrem devido a doenças associadas com deficiências na salubridade da água ou a problemas ocasionados pela contaminação devido à falta de saneamento.

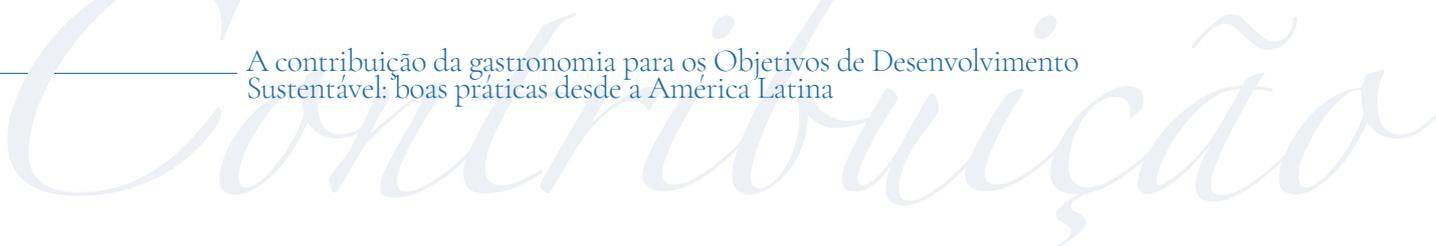
A pandemia da COVID-19 mostrou que a higiene e o adequado saneamento são fundamentais para prevenir doenças.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

Mediante o gerenciamento sustentável dos recursos hídricos ao longo de toda sua cadeia de valor, o setor da gastronomia pode contribuir ao ODS número 6 de forma importante:

- Oferecendo acesso à água potável e segura a preços acessíveis e colaborando com empresas de água que trabalhem pelo acesso universal à água (meta 6.1.).
- Oferecendo água em situações de emergência humanitária ou de catástrofe natural (meta 6.1.).
- Combatendo as descargas de substâncias e subprodutos resultantes da preparação de alimentos (como óleos) que possam causar dano aos ecossistemas e pôr em perigo a saúde das pessoas (meta 6.3.).
- Favorecendo a reutilização de água de maneira que se lhe possa dar uma segunda vida para usos como irrigação de campos... (meta 6.3.).
- Desenvolvendo tecnologias e técnicas que reduzam o consumo de água no cultivo e na preparação de alimentos, especialmente em zonas nas que existe escassez de recursos hídricos (meta 6.4.).
- Colaborando com o desenvolvimento de estruturas e organizações locais e comunitárias dedicadas ao gerenciamento da água e dos ecossistemas (fornecedores de pesca sustentável, empreendimentos comunitários dedicados ao gerenciamento hídrico...) (meta 6.b.).





### World Central Kitchen

<p><b>País</b> Vários</p> <hr/> <p><b>Tipo de Iniciativa</b> Privada</p> <hr/> <p><b>Promotor</b> José Andrés</p> <hr/> <p><b>Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente</b></p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;">       </div>	<p>World Central Kitchen (WCK) é uma ONG dedicada à provisão de refeições em zonas afetadas por catástrofes naturais.</p> <p>Foi fundada em 2010 pelo chef José Andrés para responder às consequências do terremoto que assolou o Haiti naquele ano.</p> <p>Seu método de operação consta principalmente de duas ações:</p> <p>Em primeiro lugar, responder à necessidade de emergência cozinhando refeições e mediante a provisão de água potável.</p> <p>Depois, colaborar com chefs locais e voluntários para dar uma solução, a mais longo prazo, ao problema da fome.</p> <p>Realizou intervenções recentes a raiz de catástrofes naturais em numerosos países na zona do Caribe (Haiti, Porto Rico, Nicarágua, Cuba), assim como em outros países por causa da pandemia da COVID-19 (Espanha). Recentemente, também desempenhou um papel importante, fornecendo refeições quentes às vítimas ucranianas de ataques russos.</p>
---	--

**Web**  
<https://wck.org/>

### Auara

<p><b>País</b> Vários</p> <hr/> <p><b>Tipo de Iniciativa</b> Privada</p> <hr/> <p><b>Promotor</b> Auara</p> <hr/> <p><b>Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente</b></p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;">       </div>	<p>AUARA é uma marca de água mineral baseada em valores sociais e meio ambientais. Investe 100% de seus dividendos em projetos para levar água potável a pessoas necessitadas em países do terceiro mundo, e é a primeira marca de água na Europa que fabrica suas garrafas com 100% de material reciclado.</p> <p>Mediante a venda de água responsável, os estabelecimentos de hotelaria podem conseguir que muitas pessoas tenham acesso a água potável, podem aportar milhares de litros de água em países em desenvolvimento e poupar numerosas horas em ir buscar água.</p>
---	--

**Web**  
<https://auara.org/>  
<https://www.alohapoke.es/blog/2021/4/13/aloha-poke-y-auara-colaborando-en-projetos-sociais>

## 5.7. ODS 7 - Garantir o acesso a uma energia acessível, segura, sustentável e moderna

### Contexto

O acesso à eletricidade é um requisito básico para conseguir que as sociedades possam satisfazer suas necessidades e construam uma vida próspera e, no entanto, mais de 1.200 milhões de pessoas —uma de cada cinco pessoas da população mundial— vivem sem eletricidade.

Uns 3.000 milhões de pessoas dependem de fontes de energia pouco eficientes (como a madeira, o carvão vegetal, o carvão mineral ou os dejetos de origem animal) para suas necessidades básicas domésticas como se aquecer, cozinhar e preparar alimentos.

Estas práticas têm consequências nocivas tanto para o meio ambiente (contribuição direta à mudança climática) como para a saúde das pessoas (inalação de gases), provocando mais de quatro milhões de mortes prematuras, ao ano.

Além do acesso a formas modernas e não contaminantes de energia, este ODS busca também a melhora do uso das diferentes fontes de energia, já que a eficiência energética e

o emprego de energias renováveis são metas identificadas pelas Nações Unidas para conseguir o ODS 7.

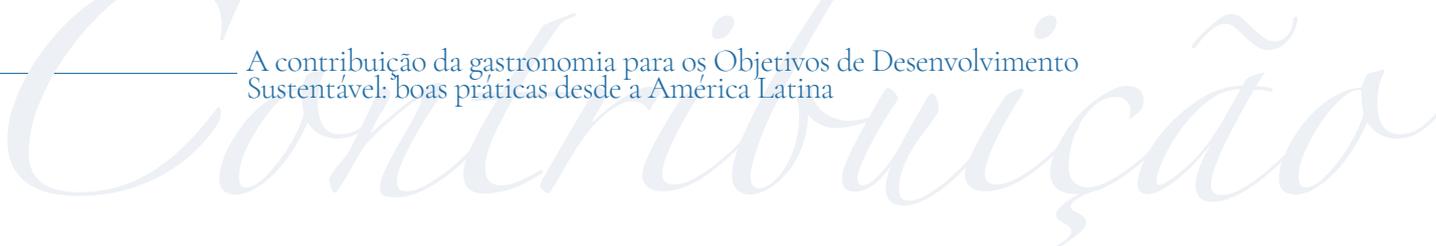
### Contribuição da gastronomia para os ODS

Talvez este seja o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável sobre o qual a gastronomia tem um impacto mais indireto.

Apesar disso, existem maneiras nas que o setor pode proporcionar melhoras no uso da energia, principalmente:

- Fomentando o acesso a combustíveis de cozinha limpos e seguros e o uso de fontes de energia renovável (painéis solares, biomassa, geotermia, cozinhas melhoradas etc.) (meta 7.2.).
- Apoiando a incorporação de melhoras em eficiência energética através de tecnologias que permitam reduzir o uso de energia para a transformação de alimentos (dispositivos de baixo consumo...) (meta 7.3.).
- Reduzindo a energia empregada no transporte de alimentos e insumos, dando prioridade à produção local (meta 7.3.).
- Fomentando o uso de energia de origem renovável e as cooperativas energéticas que gerenciam a energia de forma comunitária e/ou eficiente (meta 7.b.).





### Programa de substituição de cozinhas elétricas por cozinhas de indução

**País**  
Cuba

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

**Promotor**  
Ministério de Energia e Minas

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



Cuba, que tem no abastecimento de combustível um de seus principais desafios, busca a eficiência energética mediante ações como a instalação de cozinhas de indução.

Segundo fontes oficiais, está prevista a mudança de dois milhões de cozinhas elétricas por outras tantas de indução, das quais funcionam 540.000, aproximadamente, nos lares da ilha.

As cozinhas de indução, além de seu fácil manejo e conforto, possuem ao redor de 75% de eficiência energética, ou seja, mais de 30% com respeito ao forninho de resistência elétrica, e sua vida útil se encontra entre os cinco e os dez anos.

O bombeamento de água com energia solar na agricultura também figura entre as iniciativas impulsionadas pelo Governo que, para o ano 2030, pretende que 24% da energia da ilha provenha de fontes renováveis.

**Web**

<http://www.grama.cu/cuba/2015-04-24/facilidades-que-entran-por-la-cocina?page=7>  
<https://www.lavanguardia.com/vida/20171220/433781512232/cuba-busca-la-eficiencia-energetica-con-mudanca-masivo-de-luces-led-y-cocinas.html>

### Ecofogones

**País**  
Nicarágua

**Tipo de Iniciativa**  
Privada

**Promotor**  
Hábitat para a Humanidade

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



Na Nicarágua existem mais de 1,5 milhões de pessoas –25% de seus habitantes– sem acesso à energia elétrica, especialmente em zonas rurais, onde 90% da população utiliza lenha como combustível.

Hábitat para a Humanidade Nicarágua é uma organização sem fins de lucro que advoga e trabalha pelo direito à habitação digna e à melhora sustentável do hábitat comunitário. Entre as ações realizadas, promovem o uso de ecofogões que permitem que as mulheres que trabalham elaborando tortilhas melhorem sua qualidade de vida, reduzam seus problemas de saúde, paguem os custos de produção e, portanto, incrementem seus ingressos.

**Web**

<https://habitatnicaragua.org/>

## 5.8. ODS 8 - Promover o crescimento econômico inclusivo e sustentável, o emprego e o trabalho digno para todos

### Contexto

O trabalho é uma alavanca de desenvolvimento muito potente. Se são garantidas umas condições decentes e dignas, o trabalho humano é a chave para o progresso econômico das famílias e das sociedades.

Nos países em vias de desenvolvimento as condições laborais se encontram, muitas vezes, mermadas por diferentes fatores: uma débil legislação, a assimetria de poder entre empresa e trabalhador, a falta de liberdade de expressão e associação, abusos...

A pandemia da COVID-19 provocou uma crise econômica e uma recessão que estão pondo em xeque os ingressos mínimos de muitas famílias.

O trabalho digno significa que todas as pessoas devem ter a oportunidade de realizar uma atividade em condições dignas e seguras e, de maneira complementar, receber uma contraprestação econômica justa.

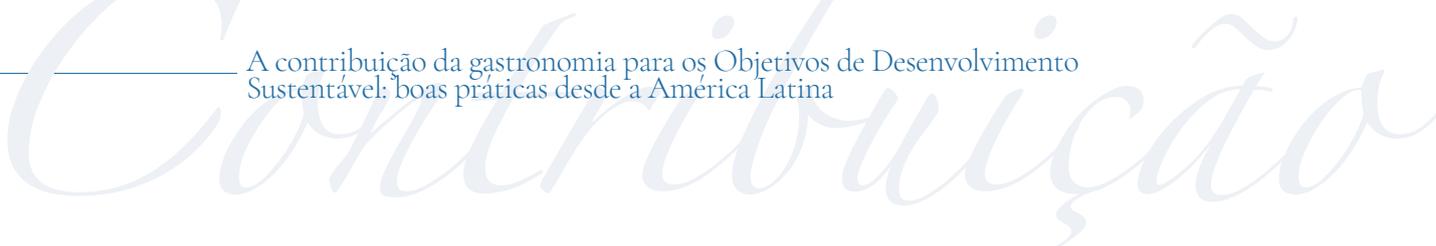
Além disso, o trabalho digno tem um componente não unicamente econômico senão também social, já que permite a integração das pessoas em uma comunidade e o reconhecimento mútuo.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

O setor da gastronomia é intensivo em mão de obra, já que gera numerosos empregos nas diferentes etapas da cadeia de valor. Por-

tanto, são numerosos os âmbitos nos quais se pode criar um impacto positivo nas pessoas:

- Desenvolver o empreendimento e o fortalecimento de empresas no setor baseadas na tecnologia, na inovação e nos novos modelos de negócios de alto valor acrescentado (meta 8.2. E meta 8.3.).
- Formulando trabalhos adaptados a jovens, mulheres, pessoas vulneráveis ou em risco de exclusão social, de maneira que possam desfrutar de independência e uma vida plena na comunidade (meta 8.5. e meta 8.6.).
- Proporcionando, através de postos de trabalho competitivos, riqueza e oportunidades para a população, de maneira que esta não tenha de emigrar a outras regiões para buscar oportunidades de desenvolvimento (meta 8.5. e meta 8.6.).
- Colaborando com os poderes públicos em medidas orientadas à melhora dos salários, a salvaguarda dos direitos laborais e a prevenção de qualquer tipo de violação de Direitos Humanos (trata de pessoas, exploração, escravidão moderna, trabalho infantil...), especialmente das pessoas imigrantes (meta 8.7.).
- Ainda assim, assegurando a igualdade de condições para que as pessoas —independentemente de seu sexo, etnia, religião ou qualquer outra condição socioeconômica— possam conseguir um emprego digno sem discriminação (meta 8.7.).
- Garantindo a segurança física e psicológica de todos os trabalhadores do setor independentemente de seu tipo de contrato e do contexto geográfico no qual realizem a sua atividade (meta 8.8.).
- Fomentando iniciativas e negócios de turismo gastronômico sustentável que estejam centrados na cultura e sustentabilidade das regiões (meta 8.9.).
- Valorizando os produtos de comércio justo e as compras responsáveis que garantem um trabalho justo e digno nas zonas produtoras, às vezes afastadas do consumidor final (meta 8.a.).



O empreendedorismo e o fortalecimento das empresas de tecnologias e inovação

Medidas destinadas a melhorar as condições de trabalho (salários, direitos humanos) e a igualdade na diversidade

Iniciativas e negócios de turismo gastronômico sustentável

**8** TRABALHO DIGNO E CRESCIMENTO ECONÔMICO

Trabalhos adaptados às mulheres jovens, pessoas vulneráveis ou em risco de exclusão social

Segurança física e psicológica de todos os trabalhadores do setor

Produtos de comércio justo e compras responsáveis que garantam um trabalho justo e digno nas áreas de produção

### Rede de produtores para alimentação escolar

**País**  
Honduras

---

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

---

**Promotor**  
Secretaria de Desenvolvimento e Inclusão Social (SEDIS)

---

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**

A Secretaria de Desenvolvimento e Inclusão Social (SEDIS) é a secretaria de Estado reitora das políticas públicas em matéria social. Articula e executa programas e projetos orientados à redução da pobreza gerando oportunidades de inclusão e desenvolvimento humano de forma integral a setores vulneráveis em risco para minorar a brecha social em Honduras.

Entre seus programas se inclui a articulação de uma rede de produtores que participam como fornecedores dos componentes de alimentação escolar. Desta maneira se consegue dinamizar a economia local dos pequenos e médios agricultores, ao mesmo tempo que se abastece uma alimentação saudável que luta contra a pobreza e a fome nas escolas.

**Web**  
<http://sedis.gob.hn/>

### Programa Povos com Sabor

**País**  
México

---

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

---

**Promotor**  
Secretaria de Turismo do Estado de Hidalgo

---

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**

A Secretaria de Turismo do Estado de Hidalgo tem como missão fazer do turismo uma alavanca de desenvolvimento através de uma indústria competitiva, inovadora, eficaz, eficiente e sustentável a nível local e nacional, por meio de um processo articulado de planificação, organização e coordenação que permita contar com produtos e serviços turísticos de qualidade. Algo que se traduza em crescimento econômico, social e integral no Estado de Hidalgo.

O Programa Povos com Sabor desenvolve uma rede de destinos com interesse gastronômico, de maneira que apoia a geração de empregos diretos e indiretos nas localidades onde se desenvolve. Desta forma, se provoca a visita turística e se fomenta a organização de feiras e festivais gastronômicos, o que significa uma importante contribuição econômica nestes destinos contribuindo principalmente à criação de trabalho digno e desenvolvimento econômico (ODS 8).

**Web**  
<https://s-turismo.hidalgo.gob.mx>

## 5.9. ODS 9 - Construir infraestruturas resilientes, promover a industrialização sustentável e fomentar a inovação

### Contexto

A indústria é um importante setor a nível mundial, já que as pequenas e médias empresas manufatureiras são, geralmente, os maiores criadores de emprego no mundo. Não em vão, constituem mais de 90% das empresas de todo o mundo e representam entre 50 e 60% do emprego. A industrialização —junto com a inovação— tem um grande potencial para gerar emprego e, portanto, aumentar os ingressos dos trabalhadores.

Segundo a ONU, apenas 30% da produção agrícola nos países em desenvolvimento se submete a processos industriais. 98% são processados nos países de altos ingressos. Portanto, há um enorme potencial em matéria de indústria alimentar e gastronômica para os países em desenvolvimento.

Além disso, é necessário recordar que a gastronomia é uma indústria muito intensiva em mão de obra e que tem um enorme impacto na geração de riqueza para as famílias. O efeito multiplicador do emprego que a indústria tem repercute de maneira positiva na sociedade. Cada emprego no setor manufatureiro cria 2,2 empregos em outros setores da economia.

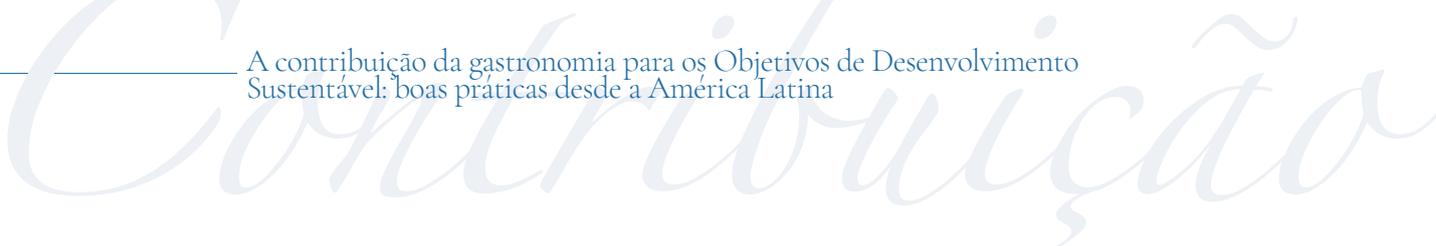
A COVID-19 afetou, de maneira severa, a indústria agroalimentar e a indústria da gastronomia. As cadeias de abastecimento globais se viram afetadas por uma paralisia mundial que trouxe a reformulação de práticas na indústria. A crise acelerou a digitalização de muitos negócios e serviços, incluído o teletrabalho. As tecnologias da informação e a comunicação oferecem infinitas possibilidades de criação de valor para a indústria, mas a brecha digital no mundo é ainda im-

portante. Estima-se que 3.600 milhões de pessoas (43% da população mundial), atualmente, não têm acesso à Internet.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

Entre os impactos mais significativos que a indústria da gastronomia pode gerar, identificamos:

- Promover o investimento em indústria em zonas rurais gerando um assentamento de população que redunde na criação de melhores infraestruturas. Desta maneira, se fortalecem as cadeias de valor através da pesquisa e o desenvolvimento melhorando a logística, a comunicação e a eficiência nas operações de maneira que redunde em melhores resultados econômicos para as empresas e em menor impacto no meio ambiente (meta 9.1.).
- Promover o investimento em nova indústria de transformação nos países produtores de alimentos, de maneira que uma maior porcentagem do valor agregado dos produtos de exportação fique no país de origem. (meta 9.2. e meta 9.b.).
- Estabelecer alianças entre empresas de países importadores e países exportadores de produtos de maneira que sejam melhoradas as condições de pagamento e o acesso a financiamento (meta 9.3.).
- Fortalecer as cadeias de valor graças ao investimento em inovação e desenvolvimento para a melhora da competitividade através de centros tecnológicos, projetos de pesquisa... (meta 9.5.).
- Fomentar o desdobramento de infraestrutura tecnológica em zonas rurais que permita digitalizar seus negócios e melhorar a qualidade de vida das pessoas. O uso de tecnologia da informação e a comunicação fomenta modelos de negócios baseados em TIC (como *e-commerce*) para projetar soluções que oferecem respostas eficientes aos desafios da gastronomia e representam uma oportunidade para a alfabetização digital (meta 9.c.).



Investimento na indústria em zonas rurais e na criação de assentamentos de população (melhores infraestruturas)



Desenvolvimento de indústrias de transformação em países produtores de alimentos para obter um maior valor acrescentado

Parcerias entre empresas de países importadores e exportadores para melhorar as cadeias de abastecimento

Reforço das cadeias de valor através de centros tecnológicos, projetos de investigação e inovação

Implantação de infraestruturas digitais e tecnológicas nas zonas rurais para a digitalização dos seus negócios e melhoria da qualidade de vida das pessoas

Sucre tem um sabor diferente

**País**  
Colômbia

---

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

---

**Promotor**  
Governação de Sucre

---

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**




















**Web**  
<https://fundomixtodesucre.org/infografia/2021>

A Governação de Sucre, em seu Plano de Desenvolvimento (2020-2023) prioriza a execução de projetos que apontam à reativação econômica pós-COVID-19 do setor cultural e que buscam empoderar e visibilizar o território de Sucre como um destino turístico especializado em oferta cultural e gastronômica. É por isso que um dos programas insígnia da linha de economia criativa é o fortalecimento das cozinhas tradicionais, algo que se traduz na proteção de saberes, na construção de infraestrutura, na formação para a inovação, na pesquisa e na criação de conteúdos audiovisuais e escritos. Nesse sentido, já veio realizando vários projetos que permitem o fortalecimento e a salvaguarda das cozinhas e dos atores da cadeia de valor como:

- Infografia da alimentação e cozinheiras tradicionais.
- Oficinas de Inovação e Criatividade aplicadas em Receitas da cozinha Tradicional.
- Inventários das práticas culinárias contemplando toda a cadeia de valor da cozinha.

Tiyapuy

**País**  
Peru

---

**Tipo de Iniciativa**  
Privada

---

**Promotor**  
Agroindústrias de Productos Milenarios, S.A.C.

---

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**




















**Web**  
[www.tiyapuy.com](http://www.tiyapuy.com)

A marca Tiyapuy nasce no ano 2020 em plena crise global produzida pela pandemia da COVID-19 com o compromisso de oferecer os melhores produtos milenares à mesa de cada lar do Peru e do mundo.

A proposta de valor combina alta tecnologia, os melhores profissionais e produtos inovadores, nutritivos e, ao mesmo tempo, deliciosos. É uma marca que aposta pela biodiversidade e que valoriza o trabalho de pequenos agricultores orgânicos da região de Ayacucho aplicando critérios de comércio justo. Desta maneira, se retribui com preços honestos e competitivos o seu inestimável labor.

Aposta por um consumo saudável através produtos inovadores de qualidade, nutritivos e sem tratamentos químicos para oferecer a todas as famílias do mundo, alimentação saudável baseada em produtos de alta qualidade e com o compromisso social de favorecer produtores agrários e gerar riqueza para eles, considerando-os heróis da biodiversidade.

## 5.10. ODS 10 - Reduzir a desigualdade entre países e dentro deles

### Contexto

Apesar dos avanços alcançados de maneira agregada no combate contra a pobreza, a fome e a saúde no mundo, na atualidade se observa que existem diferenças muito acentuadas entre sociedades e dentro delas. A desigualdade é um fenômeno que se acentua nos últimos anos, já que existem coletivos que se encontram excluídos dos serviços e bens básicos, assim como das oportunidades de melhorar seu futuro.

As desigualdades —criadas por diferentes causas econômicas, de gênero, idade, deficiência, orientação sexual, raça...— ameaçam o desenvolvimento social e econômico a longo prazo e destroem o tecido social, já que meram o sentimento de plenitude e pertinência das pessoas.

Existem numerosos coletivos que devem ser tratados com especial consideração dentro de nossas sociedades, já que são, às vezes, os mais vulneráveis como refugiados, migrantes, povos indígenas, idosos, pessoas com deficiência ou crianças, que se encontram especialmente em risco de ser excluídos.

O COVID-19 intensificou as desigualdades a nível mundial, já que afetou em maior medida as pessoas mais vulneráveis, e podemos falar de círculo vicioso, posto que as desigualdades

sociais e econômicas amplificam os efeitos da crise da COVID-19.

Reduzir as desigualdades é um objetivo indispensável para o desenvolvimento sustentável: devemos garantir que ninguém fique para trás.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

A gastronomia é um ato de descobrir e compartilhar entre pessoas, sem importar sua condição econômica, social ou cultural. Portanto, pode ser um vetor para a redução das desigualdades porque todas as pessoas somos iguais perante o ato de comer:

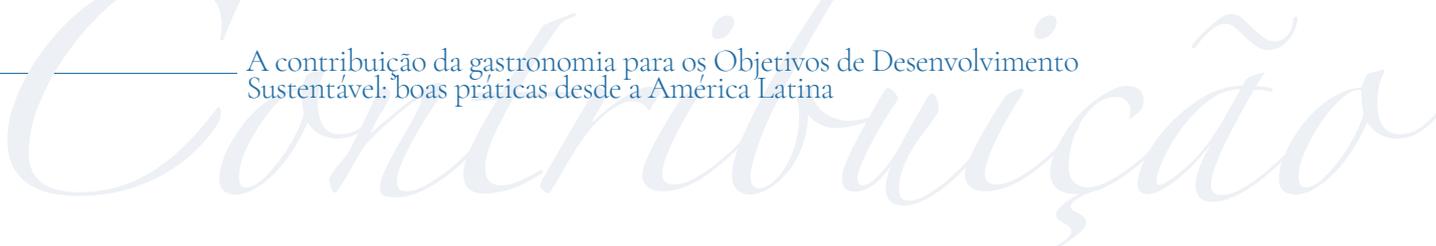
- Criando oportunidades de negócio inclusivas e geradoras de ingressos para as pessoas. As oportunidades podem se dar ao longo de toda a cadeia de valor da gastronomia: agricultores, transformadores, chefs, pessoal de serviço... (meta 10.1.).
- Fortalecendo as microempresas e as pequenas empresas (tanto do setor agrícola como pequenos negócios de restauração) e oferecendo as ferramentas necessárias às empresas da economia informal para poder legalizar seu trabalho (meta 10.1.).
- Desenvolvendo trabalhos adaptados a todas as pessoas independentemente de sua idade, sexo, deficiência, raça, etnia, origem, religião ou situação econômica ou outra condição, de maneira que possam desfrutar de independência e de uma vida plena na comunidade (meta 10.2.).

Oportunidades de negócios inclusivas e geradoras de receitas para as pessoas de toda a cadeia de valor da gastronomia



Reforçar as microempresas e empresas da economia informal para poderem legalizar o seu trabalho

Trabalho adaptado a todas as pessoas, independentemente da idade, sexo, deficiência, raça, etnia, origem, religião ou estatuto econômico ou qualquer outra condição, para que possam desfrutar da sua independência e de uma vida plena na comunidade



### Celebre com sua cozinha tradicional

**País**

Colômbia

**Tipo de Iniciativa**

Pública

**Promotor**

Ministério de Cultura

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



No marco da implementação da política para o conhecimento, salvaguarda e fomento da alimentação e cozinhas tradicionais da Colômbia —a qual busca valorar e proteger a diversidade e riqueza cultural dos conhecimentos, práticas e produtos alimentícios das cozinhas tradicionais da Colômbia como fatores fundamentais da identidade, pertinência e bem-estar da população— vêm sendo realizados vários projetos nesse sentido. Um deles é *Celebra con tu cocina tradicional*, focado na visibilidade e o fortalecimento dos saberes e empreendimentos de cozinheiras e cozinheiros tradicionais do país por meio da identificação de suas necessidades e a partir disso, a realização de oficinas ao resgate de seus saberes, produtos e práticas, assim como oficinas de divulgação, boas práticas de manipulação de alimentos e projeção de custos entre outros. Muitos destes empreendimentos e preparações tradicionais se encontram em uma plataforma web que também foi projetada no marco da política.

**Web**

<http://gastroherencia.mincultura.gov.co/>  
<http://patrimonio.mincultura.gov.co/Paginas/Cocinas.aspx>

### KALATANTA

**País**

Peru

**Tipo de Iniciativa**

Privada

**Promotor**

KalaTanta

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



KalaTanta nasceu faz cinco anos orientado a elaborar pães artesanais para restaurantes, lanchonetes e hotéis. Após a pandemia iniciaram dois novos canais de venda: as famílias de Lima e do Callao, via uma plataforma de *delivery* através de um catálogo *online* e a venda direta ao público.

Esta empresa se caracteriza por seus processos e produtos naturais, fazendo uso de técnicas tradicionais da padaria das regiões do interior do país e da padaria mundial.

KalaTanta tem sempre presente um compromisso social com sua comunidade, incluindo muita gente em seu processo, desde pequenos produtores de insumos e trigo nacional, assim como de distintas farinhas que são produzidas em nossas regiões, além de considerar, em seu pessoal, jovens em situação de risco, que graças a este ofício podem dar outro sentido a sua vida.

Atualmente executam um modelo de distribuição em triciclos padeiros para jovens do Callao, com o qual conseguiram consolidar cinco triciclos durante dois meses, dando oportunidade laboral a jovens que obtêm salários diários significativos para suas famílias. O modelo projetou beneficiar um total de 20 jovens em risco social em um prazo não menor a seis meses.

Atualmente trabalham na empresa 15 pessoas e, em sua maioria, são do Callao: jovens que ingressaram para aprender desde zero a padaria artesanal que, hoje em dia, projetam, formulam e preparam mais de 25 variedades de pães para entregar em 23 pontos entre Lima e do Callao.

**Web**

[www.kalatanta.pe](http://www.kalatanta.pe)

## 5.11. ODS 11 - Conseguir que as cidades sejam mais inclusivas, seguras, resilientes e sustentáveis

### Contexto

Há umas décadas, o mundo sofre um contínuo processo de urbanização. 3.500 milhões de pessoas a mais, espera-se que para 2030 a cifra de residentes urbanos alcance 5.000 milhões.

As cidades e suas áreas metropolitanas são centros fundamentais de crescimento econômico, já que contribuem aproximadamente a 60% do PIB mundial. No entanto, a rápida urbanização não está se realizando de uma maneira sustentável, já que a população das cidades está tendo um grande impacto no consumo de energia e recursos (60% do total mundial), assim como na geração de emissões (ao redor de 70% global).

Um aspecto fundamental da insustentabilidade das cidades é constituído pelos assentamentos periféricos, muitas vezes informais, que representam bolsas importantes de pobreza, doença e marginalidade. As infraestruturas e serviços são inadequados e, quando existem, estão sobrecarregados (recolhimento de resíduos, sistemas de água e saneamento, estradas e transporte). A COVID-19 foi especialmente dura com estas zonas urbanas nas que existe uma alta concentração de pessoas, infraestruturas deficientes e baixo nível de salubridade.

Conseguir que as cidades e os assentamentos humanos sejam inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis é um passo indispensável para a sustentabilidade do planeta e da vida das pessoas.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

A cadeia de valor da gastronomia se encontra dividida entre entornos rurais e urbanos,

já que os insumos e matérias primas são produzidos principalmente nos primeiros.

Como o futuro será urbano, as soluções à alimentação e a segurança alimentar mundial devem ter em consideração a vida da cidade e se adaptar a ela.

Segundo a FAO, a urbanização pode se converter em uma oportunidade para os produtores rurais, já que a crescente demanda urbana de alimentos poderia gerar perspectivas de emprego e desenvolvimento para as pessoas que vivem no campo.

Entre as contribuições que a gastronomia pode fazer ao ODS 11, podem ser citadas as seguintes ações:

- Potenciar e salvaguardar o patrimônio cultural gastronômico frente à homogeneização que, muitas vezes, traz consigo a vida urbana. A conservação de maneiras de fazer, tradições, costumes e alimentos são fundamentais para manter a identidade de uma sociedade (meta 11.4.).
- Iniciativas orientadas à redução dos dejetos urbanos, à reutilização de materiais e subprodutos e à melhora da reciclagem (meta 11.6.).
- Iniciativas de agricultura urbana, hortas urbanas etc., que permitam às cidades se abastecerem com produtos gerados dentro da urbe (meta 11.6.).
- Fomentar as alianças campo-cidade e desenvolver modelos inovadores de proximidade (redes de aprovisionamento de proximidade, km 0, grupos de consumo local) entre produtores rurais e consumidores urbanos (meta 11.a.).
- Elaborando planos de ação conjunta setoriais que englobem o conjunto do setor da gastronomia e que ajudem a definir as linhas mestras de atuação e objetivos a futuro: planos estratégicos de gastronomia, de turismo gastronômico, manifestos, declarações de princípios... (meta 11.b.).



Salvaguardar o patrimônio cultural gastronômico face à homogeneização urbana

Agricultura urbana, hortas urbanas, etc., para abastecer as cidades

Redução dos resíduos urbanos através da reutilização de materiais e subprodutos e melhoria da reciclagem

Parcerias rurais-urbanas e modelos inovadores de proximidade (km 0, grupos de consumo local)

Plano integrado de ações locais que abrangem todo o setor da gastronomia

### Programa Nacional de Escolas Oficina

**País**  
Colômbia

---

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

---

**Promotor**  
Direção de Patrimônio e Memória (Ministério de Cultura)

---

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**

É uma iniciativa que, desde 2009, tem por objetivo recuperar o patrimônio e os ofícios tradicionais em 13 lugares da Colômbia através da formação.

Combina cultura, empreendimento e formação para promover o desenvolvimento social e econômico do país a partir do fortalecimento e da recuperação de suas tradições.

As Escolas Oficina capacitam jovens dentre 15 e 30 anos em ofícios tradicionais vinculados com o patrimônio cultural como a cozinha tradicional, espaços de inclusão e convivência onde prima a equidade e o respeito pela diversidade, aspectos indispensáveis para fomentar a construção de uma cultura de paz que respeita e defende a memória e a identidade.

Ao final de seu ciclo formativo, os estudantes se convertem em empreendedores que entendem o patrimônio cultural como uma fonte de desenvolvimento local.

Na atualidade existem 13 Escolas Oficina em Cartagena, Mompox, Villa do Rosario, Barichara, Tunja, Popayán, Bogotá, Salamina, Quibdó, Cali, Buenaventura e Tumaco.



**Web**  
<https://www.escolasoficinacolombia.com/>

### GORACE (Grupo orgânico de Agricultores Cerropuntenhos)

**País**  
Panamá

---

**Tipo de Iniciativa**  
Privada

---

**Promotor**  
GORACE

---

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**

GORACE é uma organização líder na produção, processamento e comercialização de produtos orgânicos através da participação honesta, ativa e eficiente dos atores que propugnam a atividade orgânica.

A organização tem como missão contribuir com a conservação e melhora do meio ambiente mediante a educação, desenvolvimento e promoção da produção orgânica, incentivando tanto produtores como consumidores no uso e consumo de produtos saudáveis para uma melhor qualidade de vida.



**Web**  
<http://www.cielitosur.com/gorace.html>

## 5.12. ODS 12 – Garantir modos de consumo e produção sustentáveis

### Contexto

Nas últimas décadas os padrões e hábitos de consumo dos consumidores mudaram completamente. O mundo globalizado oferece acesso a múltiplas opções de produtos de qualquer canto do mundo e as tecnologias da informação e a comunicação nos facilitam sua compra a golpe de clique.

Este panorama, no entanto, apresenta duas realidades contrapostas. Por um lado, nas sociedades mais ricas se vive em um nível de abundância que leva a altos níveis de consumo e, em muitos casos, ao hiperconsumismo. Por outro lado, em muitos países em desenvolvimento existe um contexto de escassez onde as pessoas se encontram privadas de acesso a bens e serviços básicos.

A pandemia da COVID-19 representou uma parada na produção e consumo de todo tipo de bens a nível mundial. As famílias se viram desabastecidas de alguns bens básicos e prescindiram de outros que julgaram como desnecessários. Esta crise pode ajudar a ordenar as práticas consumistas e melhorar a eficiência do sistema de oferta e demanda para fazê-lo mais sustentável e que funcione tanto para as pessoas, como para o planeta.

*O consumo e a produção sustentáveis consistem em fazer mais e melhor com menos. é um desafio de eficiência e também de inovação, já que devemos desvincular o crescimento de nossas necessidades da degradação meio ambiental*

### Contribuição da gastronomia para os ODS

São numerosos os desafios aos que se enfrenta o setor da gastronomia e da alimentação neste contexto:

- O setor da alimentação representa ao redor de 30% do consumo total de energia no mundo e 22% do total das emissões de gases de efeito estufa. Portanto, uma série de desafios estão ligados à produção mais eficiente ao longo de toda a cadeia de valor.
- A cada ano se estima que um terço de toda a comida produzida (o equivalente a 1.300 milhões de toneladas) acaba no lixo dos consumidores ou varejistas. Portanto, outra série de desafios está relacionada com o consumo mais responsável do consumidor final e o melhor gerenciamento dos atores intermédios da cadeia de valor.

O consumo e a produção sustentáveis consistem em fazer mais e melhor com menos. é um desafio de eficiência e também de inovação, já que devemos desvincular o crescimento de nossas necessidades da degradação meio ambiental. Por último, o desafio da produção e consumo sustentáveis tem também como missão promover estilos de vida nos quais as pessoas consumamos de maneira racional e somente aquilo que necessitamos.

Existem muitas ações relacionadas com a produção e o consumo que, com simples mudanças, podem ter um grande impacto no conjunto da sociedade:

- Desenvolvimento de tecnologias e técnicas que reduzam o consumo de energia e água e outros insumos (fertilizantes etc.) no cultivo e na preparação de alimentos (meta 12.2.).
- Lutando contra o desperdício alimentar através de ações encaminhadas à minimização das perdas ao longo de toda a cadeia de valor (produção, distribuição, transformação e consumo). Por exemplo, mediante iniciativas que trabalham na prevenção do desperdício de alimentos, no melhor ge-

# Contribuição



renciaimento de dejetos, na valorização de produtos ou na otimização de colheitas... (meta 12.3.).

- Fomentando e dando visibilidade às filosofias de produção mais respeitosas com o meio ambiente como a agricultura ecológica, orgânica, biodinâmica e diferenciando estes produtos no mercado através de campanhas de conscientização e educação (meta 12.4.).
- Pesquisando para compreender melhor os efeitos ambientais e sociais da produção dos produtos e serviços, seus ciclos de vida e seu dejetos (meta 12.4.).
- Pesquisar novas aplicações e usos para subprodutos e descartes da indústria (meta 12.5.).
- Projetando soluções que facilitem o consumo responsável e a promoção de estilos de vida mais sustentáveis, reduzindo os efeitos e aumentando o bem-estar (meta 12.5.).
- Pondo em prática nos diferentes elos da cadeia de produção iniciativas de reciclagem, reutilização e valorização de resíduos, investindo em projetos de inovação e sustentabilidade, melhorando seus processos produtivos, reduzindo os consumos e os dejetos (meta 12.6.).
- Inspirando, motivando e divulgando a cultura sustentável às pessoas que fomentem a compra reflexiva e informada, assim como comunicando informação essencial de sustentabilidade dos produtos comercializados (práticas sustentáveis, informação nutricional, transparência na cadeia de valor... (meta 12.8.).

Tecnologias e técnicas que reduzem o consumo de energia e água e outros insumos

Filosofias e técnicas de produção que sejam mais respeitadoras do ambiente (ecológicas, orgânicas, biodinâmicas, etc.)

Investigação sobre novas aplicações e utilizações para subprodutos e e desenvolvimentos da indústria

Iniciativas para a reciclagem, reutilização e aproveitamento de resíduos nos diferentes elos da cadeia

12 PRODUÇÃO E CONSUMO SUSTENTÁVEIS



Luta contra o desperdício de alimentos

Investigação sobre os efeitos ambientais e sociais na produção de produtos e serviços

Conceção de produtos e serviços que facilitem o consumo responsável

Divulgação da cultura para o desenvolvimento sustentável, compras sustentáveis e conscientes, bem como informação sobre a sustentabilidade de produtos e serviços

### Productes Agricoles i Artesans d'Andorra PAAA

**País**  
Andorra

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

**Promotor**  
Departamento de Agricultura do Governo de Andorra

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



O Departamento de Agricultura é a instituição responsável por dinamizar a marca, de gerenciar os recursos orçamentários que se encontram assignados e de coordenar as diferentes ações que se realizam anualmente para difundir os valores e os contingentes.

Productes Agricoles i Artesans d'Andorra (PAAA) é uma marca comercial criada durante o ano 2014 desde o Departamento de Agricultura do Governo de Andorra para acompanhar sob uma denominação comum as diferentes iniciativas de microempresa relacionadas com as produções agroalimentares locais e as produções alimentar artesãs.

Produtos Agrícolas e Artesãos de Andorra conta em seu catálogo de produtores com 27 microempresas andorranas e é sinônimo de território, de montanha, de trabalho rigoroso, de produções de pequeno volume, de um elevado componente de trabalho manual, de práticas sustentáveis, de tradição, de empreendimento e de microempresa.

Iniciativas como esta ajudam a conseguir hábitos de consumo mais responsáveis e respeitosos com nosso meio ambiente.

**Web**

<https://www.agricultura.ad/productes-agricoles-i-artesans-d-andorra>

### Restaurantes Mama Luz y Tolú

**País**  
Colômbia

**Tipo de Iniciativa**  
Privada

**Promotor**  
Luz Dary Cogollo

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



Luz Dary Cogollo é uma representante das cozinhas tradicionais das vagas de mercado na Colômbia que pôde trasladar todo seu conhecimento adquirido na tradição familiar a emblemáticas vagas de Bogotá como La Concordia e La Perseverança, onde navega entre a comida de seu caribe natal e a da zona andina, tendo ganho o concurso de melhor ajiaço do distrito em 2016.

Atualmente conta com dois restaurantes, Mama Luz e Tolú, onde resgata pratos tradicionais e transmite seus conhecimentos a outras comunidades atuando como inspiração para muitas delas. Além disso, apoia os produtores locais comprando-lhes diretamente os insumos para suas preparações. Seus restaurantes se converteram em um espaço que aporta ao turismo culinário de Bogotá e ela consolidou seu nome na cozinha tradicional da Colômbia ganhando diferentes prêmios e nomeações por seu árduo trabalho nas praças de mercado e sua importância na vida diária dos colombianos.

**Web**

[https://www.instagram.com/casamamaluz\\_/?hl=es](https://www.instagram.com/casamamaluz_/?hl=es)

## 5.13. ODS 13 - Adotar medidas urgentes para combater a mudança climática e seus efeitos

### Contexto

Todos somos conscientes de que a ação humana está causando importantes alterações no clima do planeta.

A economia baseada no uso intensivo de fontes não renováveis de energia causou um aquecimento global devido à alta concentração de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) e de outros gases de efeito estufa na atmosfera. Alguns dados não deixam lugar a dúvidas sobre o impacto da ação humana:

- Entre 1880 e 2012, a temperatura média mundial aumentou em 0,85 graus centígrados.
- As emissões mundiais de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) aumentaram quase 50% desde 1990, sendo o incremento entre 2000 e 2010 maior que nas três décadas anteriores.
- 2019 foi o segundo ano mais quente de todos os tempos e marcou o final da década mais quente (2010-2019) que se tenha registrado jamais.
- A extensão do gelo marinho do Ártico se reduziu nos últimos decênios e, como consequência, entre 1901 e 2010 o nível meio do mar aumentou 19 cm.

*A mudança climática e a degradação ambiental apresentam novas oportunidades para as empresas do setor gastronômico, já que devem buscar novas soluções com um emprego mais eficiente dos recursos naturais*

A mudança climática tem importantes efeitos nos ecossistemas e nas pessoas: o aumento da temperatura, a maior frequência e virulência de fenômenos meteorológicos externos (como secas, incêndios, tormentas), a subida do nível do mar, a acidificação dos oceanos... são fenômenos que afetam as espécies que vivem sobre a Terra e a sua capacidade de sobrevivência.

Desde um ponto de vista alimentar, as modificações de temperatura implicam uma alteração nos ciclos naturais das espécies. Nenhum outro setor é mais sensível do que a agricultura à mudança climática. Segundo dados da ONU, por cada grau que aumenta a temperatura, a produção de cereais se reduz aproximadamente em 5%.

Além disso, a mudança climática tem importantes implicações sociais, já que as pessoas se encontram, muitas vezes, deslocadas por desastres relacionados com o clima e os fatores meteorológicos extremos. Ainda que a mudança climática afete a todos, as pessoas mais vulneráveis costumam se ver especialmente prejudicadas por suas consequências.

Dada a atual concentração e as contínuas emissões de gases de efeito estufa, é provável que a finais de século o incremento da temperatura mundial aumente em 1,5 graus centígrados.

A pandemia da COVID-19 representou uma redução de 6% das emissões de gases de efeito estufa durante o ano 2020 devido à menor atividade global. Mas esta notícia não deve nos levar a engano, já que a estrutura produtiva e os padrões de consumo mudam muito lentamente ao longo do tempo. Uma vez que a economia mundial começar a se recuperar da pandemia, espera-se que as emissões voltem a níveis maiores se não atuarmos com medidas urgentes.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

A mudança climática pode representar uma importante ameaça para a produção de alimentos e a disponibilidade de água e, portanto, para os assentamentos humanos e sua capacidade de satisfazer suas necessidades. Em palavras de Jose Graziano da Silva, diretor Geral da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura entre 2011 e 2019, "o desenvolvimento agrícola e rural deve ser uma parte integral das soluções aos desafios climáticos, que estão relacionados com a migração. É necessário investir nos meios de vida rurais, em oportunidades de emprego digno para os jovens e em planos de proteção social para riscos de desastres".

A mudança climática e a degradação ambiental apresentam novas oportunidades para as empresas do setor gastronômico, já que devem buscar novas soluções com um emprego mais eficiente dos recursos naturais.

O ex-diretor geral da FAO assinalou que, tanto as estratégias de mitigação como de adaptação à mudança climática (orientadas a paliar os efeitos já visíveis e a prever o desenvolvimento de futuros impactos negativos, respectivamente), devem se integrar a todo o sistema alimentar: da produção ao transporte, da elaboração ao consumo de alimentos e, tanto nas zonas rurais como nas urbanas.

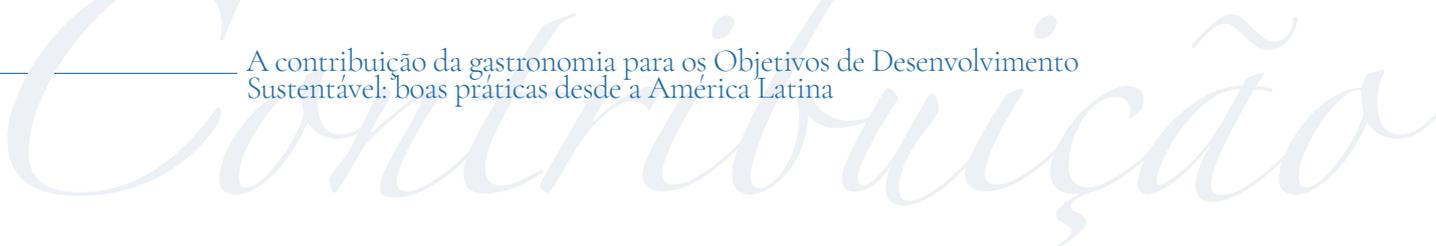
Segundo a FAO, o mundo necessita produzir 50% a mais de comida para alimentar quase 10.000 milhões de pessoas em 2050 e encontrar uma forma de fazê-lo com só uma quarta parte das emissões de carbono per capita

atuais. Segundo estimações da organização, no setor pecuarista as emissões poderiam se reduzir em 30% com a adoção de melhores práticas.

Como pode a gastronomia contribuir a lutar contra a mudança climática?

- Implementando projetos e iniciativas que permitam uma adaptação à mudança climática das cadeias de abastecimento e as comunidades e, portanto, a redução de riscos sobre os ecossistemas e as comunidades humanas (meta 13.1.).
- Aumentando o investimento no desenvolvimento de produtos e serviços climaticamente inteligentes e com baixo nível de emissão de carbono (cria de gado com baixas emissões, modos de transporte de baixo consumo energético...) (meta 13.1.).
- Utilizando mecanismos que permitam a compensação das emissões em eventos, produtos... (meta 13.2.).
- Estabelecendo metas para a redução das emissões de carbono em consonância com a climatologia e reduzindo a pegada de carbono de seus produtos, serviços e processos (meta 13.2.).
- Comunicando, sensibilizando e transmitindo a importância da luta contra a mudança climática desde todos os setores da sociedade (meta 13.3.).
- Unindo-se a iniciativas empresariais locais, nacionais ou internacionais orientadas a compartilhar boas práticas e promover a ação climática (meta 13.3.).





### Dietapyr2

**País**  
Andorra

---

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

---

**Promotor**  
Societat Ramaders d'Andorra SA,  
Govern d'Andorra

---

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**

**Web**  
<http://dietapyr2.com>

É um projeto de cooperação transfronteiriça cofinanciado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional Interreg POCTEFA para impulsionar inovação na cadeia de bovino desde a produção até o consumo em raças autóctones dos Pirineus.

Entre as ações desenvolvidas se destacam:

- Rede para transferir tecnologia e inovar nos sistemas de produção de carne bovina com raças autóctones.
- Reforçar a identidade da carne produzida nos Pirineus ao serviço do território e de sua atividade econômica.
- Estabelecer um espaço de cooperação, educação e intercâmbio de conhecimentos para o desenvolvimento sustentável da pecuária bovina nos Pirineus.

Cabe destacar o papel deste projeto no ODS 13, já que as novas técnicas de produção bovina buscam combater a mudança climática diminuindo a pegada de carbono da produção tradicional aproveitando o pastoreio em montanhas e vales e contribuindo à prevenção de incêndios.

### Cerro Brujo Gourmet

**País**  
Panamá

---

**Tipo de Iniciativa**  
Privada

---

**Promotor**  
Patricia Miranda

---

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**

**Web**  
<https://www.facebook.com/CerroBrujo/>  
<https://www.instagram.com/cerrobujogourmet/>

Restaurante especializado em alimentos vegetais com modelo sustentável "do campo à mesa." O restaurante conta com seu próprio plantio orgânico, e os produtos são utilizados em sua totalidade, já seja no prato ou em descartes para fazer seu próprio abono.

Desde os fogões do Cerro Brujo deram-se iniciativas como:

- Fundação Verde Integral, onde foram resgatados descartes do mercado para aproveitar seu valor nutritivo transformando os mesmos em refeições preparadas.
- Fogão de meus Amores, uma escola de cozinha para mulheres indígenas da etnia Gnobe.
- Cozinha Solidária, que facilitou alimentação a famílias locais durante a pandemia.
- Chefs in Motion, um coletivo de chefs que desde o Cerro Brujo brindaram alimentação aos afetados pelas tormentas Eta e Iota.

## 5.14. ODS 14 - Conservar e utilizar de maneira sustentável os oceanos, os mares e os recursos marinhos

### Contexto

Os oceanos cobrem 75% da superfície da Terra e contém uma incrível riqueza. O meio marinho alberga uma assombrosa variedade de espécies e ecossistemas, ainda que em muitos casos sejam pouco conhecidos. Os oceanos contém quase 200.000 espécies, ainda que as cifras podem ser muito maiores.

Além de ser um rico patrimônio, os oceanos têm uma função primordial para regular a vida na Terra tal e como a conhecemos, já que absorvem o dióxido de carbono, atuando como um importante regulador térmico e climático. O oceano impulsiona os sistemas mundiais que fazem da Terra um lugar habitável para o ser humano.

Adicionalmente, o mar é um recurso para o sustento da humanidade, já que milhões de pessoas dependem da biodiversidade marinha e costeira para seu sustento. A pesca marinha emprega direta ou indiretamente mais de 200 milhões de pessoas.

No entanto, o estado dos oceanos se encontra em uma situação preocupante. São numerosos os problemas que encontramos na atualidade:

- Os níveis atuais de acidificação aumentaram em 26% desde o começo da Revolução Industrial devido à absorção do CO<sub>2</sub> de origem antropogênico.
- O aumento da temperatura da água está gerando que 20% dos recifes de coral tenham sido destruídos e aproximadamente 24% dos recifes restantes esteja em perigo de desaparecimento.

- A sobrepesca e a pesca ilegal, consequência de um mau gerenciamento humano, estão causando a desaparecimento de espécies. A FAO considera que a pesca não declarada e não regulamentada representa até 26 milhões de toneladas de peixe ao ano, o que equivale a mais de 15% das capturas totais no mundo.
- O deterioramento contínuo das águas costeiras devido à contaminação humana está gerando a destruição de ecossistemas.
- Em alto mar se concentram grandes ilhas de plástico que são arrastadas desde as costas pelas correntes. Calcula-se que oito milhões de toneladas de plástico chegam aos oceanos, a cada ano, e afetam a vida marinha. Os microplásticos contaminam a vida animal marinha e representam uma ameaça também para as pessoas ao consumir peixe.

A pandemia da COVID-19 constituiu uma tréguia para os oceanos pela queda da atividade e a baixada das emissões de gases de efeito estufa. A pandemia brinda uma oportunidade para reviver os oceanos e começar a construir uma economia dos oceanos sustentável.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

Um gerenciamento cuidadoso deste recurso mundial e tão essencial é uma característica chave de um futuro sustentável. A gastronomia encontra no mar uma fonte preciosa de recursos e, portanto, sua contribuição é fundamental para alcançar um desenvolvimento sustentável global.

São diferentes os âmbitos de atuação nos que o setor pode contribuir:

- Substituindo as embalagens de um só uso (principalmente plásticos) por embalagens reutilizáveis que limitem a contaminação de plásticos no mar (meta 14.1.).
- Colaborando com ONG e associações que buscam a proteção das espécies ameaça-

# Contribuição



das pela ação humana (plástico, sobrepesca...) e contribuindo com iniciativas orientadas à limpeza dos mares e dos ecossistemas costeiros (meta 14.1. e meta 14.5).

- Impulsionando a visibilidade de empresas e projetos que buscam a exploração responsável de recursos pesqueiros ao mesmo tempo que cuidam os ecossistemas marinhos (meta 14.1. e meta 14.5).
- Fomentando a pesquisa científica e o conhecimento das espécies do mar e dos ecossistemas marinhos, dos recursos gastronômicos que estes oferecem, assim como conhecimento sobre o efeito da acidificação e outras consequências da mudança climática (meta 14.3 e meta 14.a.).
- Escolhendo produtos certificados que procedam de práticas sustentáveis de pesca que respeitem um ritmo de capturas sustentável e a capacidade biológica dos oceanos para manter certas espécies (meta 14.4.).
- Fomentando a pesca local, especialmente na indústria turística em estados insulares ou países em desenvolvimento que necessitam fortalecer sua indústria pesqueira como meio de vida de seus habitantes (meta 14.b.).

Substituição de embalagens de única utilização (principalmente de plástico) por alternativas reutilizáveis

Exploração responsável dos recursos pesqueiros e também cuidar dos ecossistemas marinhos

Produtos certificados que provêm de práticas de pesca sustentável



Colaboração com ONG para a proteção de espécies ameaçadas e a limpeza dos mares e ecossistemas

Investigação científica e conhecimento de espécies e ecossistemas, acidificados e outras consequências da mudança climática

Promoção da pesca local, especialmente na indústria do turismo em Estados insulares em desenvolvimento

### Cadeias Mundiais Sustentáveis de Abastecimento de Produtos do Mar

**País**

Equador – Costa Rica

**Tipo de Iniciativa**

Pública

**Promotor**

Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD)  
No Equador: Ministério de Produção, Comércio Exterior, Investimentos e Pesca (MPCEIP)

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



Os recursos marinhos desempenham um papel essencial no bem-estar humano e no desenvolvimento social e econômico em todo o mundo.

Esta aliança multiator busca dar um impulsionamento à criação de espaços de diálogo com a participação de diferentes partes interessadas para o desenvolvimento e a implementação de políticas públicas para o gerenciamento sustentável da pesca (Planos de Ação e Manejo Nacional).

O objetivo principal do projeto é conseguir que a cadeia produtiva incorpore e se aproprie do conceito de sustentabilidade enquanto fortalece a capacidade institucional para o manejo e conservação dos recursos. No Equador, o projeto está liderado pelo Ministério de Produção, Comércio Exterior, Investimentos e Pesca (MPCEIP).

**Web**

<https://www.ec.undp.org/content/equador/es/home/projects/cadeias-mundiais-sustentaveis-de-abastecimento-de-productos-del-mar.html>

### Ceviche livre de tubarão

**País**

Panamá

**Tipo de Iniciativa**

Privada

**Promotor**

Fundação Mar Viva

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



A Fundação MarViva, criada em 2002, contribui ao ordenamento espacial, marinho, ao fomento de dinâmicas de mercados responsáveis para produtos e serviços marinhos e ao fortalecimento de capacidades institucionais e locais para otimizar o gerenciamento sustentável do mar.

A certificação CÉVICHE LIBRE DE TIBURÓN é um selo de comércio responsável outorgado à OCEAN GOURMET que, de forma voluntária e conscientes da importância do ecossistema marinho decidiram excluir a utilização do tubarão e outras espécies ameaçadas na preparação de seus ceviches ao estar a favor da conservação dos tubarões e da saúde dos mares. E é que no Panamá não estão proibidos nem a pesca nem o consumo do tubarão.

**Web**

[www.marviva.net](http://www.marviva.net)

## 5.15. ODS 15 - Gerenciar os bosques de maneira sustentável, combater a desertificação, deter e inverter a degradação das terras, deter a perda de biodiversidade

### Contexto

A humanidade vive e busca seu sustento principal nos ecossistemas terrestres. Mais de 80% da dieta das pessoas está composta por plantas e três cereais (arroz, milho e trigo) que proporcionam ao ser humano 60% de sua ingesta diária de energia.

O desenvolvimento da humanidade nos últimos séculos —e especialmente décadas— se viu acompanhado de uma degradação meio ambiental muito importante.

Diferentes ecossistemas terrestres estão ameaçados pelo modelo de produção e consumo global, mas cabe destacar dois elementos de extrema importância: o desmatamento e a degradação dos solos.

- Por um lado, os bosques cobrem quase 31% da superfície de nosso planeta e são vitais para limpar o ar que respiramos, contribuir ao ciclo da água e albergar a fauna e a flora, que são nosso patrimônio natural. Os bosques albergam mais de 80% de todas as espécies terrestres de animais, plantas e insetos. No entanto, entre 2010 e 2015, o mundo perdeu 3,3 milhões de hectares de áreas florestais. Além disso, a degradação florestal se traduz na diminuição da qualidade da água doce, no aumento da erosão do solo e no incremento das emissões de carbono na atmosfera.

- Por outro lado, estamos presenciando uma progressiva degradação da terra com a conseguinte diminuição da fertilidade do solo. De acordo com os dados da FAO, 33% dos solos do planeta estão degradados.

A alimentação humana tem um efeito inegável e direto nas duas ações descritas:

- A maior impulsionadora mundial do desmatamento é, em realidade, a agricultura, devido aos bosques serem convertidos em terras de cultivo e pastos para o gado. O livro intitulado *O estado dos bosques do mundo 2020* destaca que, desde 1990, uns 420 milhões de hectares de árvores desapareceram em prol da agricultura e outros usos da terra.
- A desertificação se deve especialmente às práticas agrícolas intensivas, à contaminação dos solos e ao deficiente gerenciamento da água. Além disso, as consequências da mudança climática (desastres naturais) são por sua vez causadas pela perturbação dos ecossistemas devido à atividade humana.

*Fomentar práticas responsáveis dentro das explorações para a conservação e a minimização do impacto nos ecossistemas: redução do uso de plásticos, minimização da pegada, controle de dejetos...*

Apesar de ser seu meio de sustento, a atividade humana alterou quase 75% da superfície terrestre diminuindo a capacidade da base de recursos naturais para abastecer alimentos:

- Ao redor de 1.600 milhões de pessoas dependem dos bosques para seu sustento, incluídos 70 milhões de pessoas indígenas.

- 2.600 milhões de pessoas dependem diretamente da agricultura, mas 52% da terra utilizada para a agricultura se vê moderada ou severamente afetada pela degradação do solo.

A ONU advertiu que, com o ritmo atual de degradação, a produção mundial de alimentos se reduzirá em 12% para 2035. Conforme as palavras do ex-secretário geral da ONU, Ban Ki-moon, "degradamos 12 milhões de hectares de terra produtiva, a cada ano, o que equivale a uma zona do tamanho de Honduras. Mais da metade de nossas terras agrícolas estão erodidas e só 10% delas melhora. Ao redor de 500 milhões de hectares poderiam ser resgatadas de forma eficaz em vez de ser abandonadas."

Necessitamos um plano para proteger a natureza, de maneira que a natureza possa proteger a humanidade.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

Deter a degradação dos ecossistemas em todo o mundo é um labor ao que todos os setores da sociedade devem contribuir. Nesse sentido, e para mostrar sua relevância, as Nações Unidas declararam o período 2021-2030 como a Década para a Restauração dos Ecossistemas.

Entre as maneiras nas quais a gastronomia pode contribuir ao ODS 15 encontramos:

- Fomentar práticas responsáveis dentro das explorações para a conservação e a mini-

mização do impacto nos ecossistemas: redução do uso de plásticos, minimização da pegada, controle de dejetos... (meta 15.1. e meta 15.3.).

- Desenvolver propostas de turismo sustentável orientadas à gastronomia e ligadas à conservação de ecossistemas (meta 15.1. e meta 15.3.).
- Fomentar iniciativas empresariais (explorações agrícolas etc.) que realizem um adequado gerenciamento dos ecossistemas afetados por sua atividade (bosques, montanhas...) ou que fomente a participação das comunidades locais em seu gerenciamento (meta 15.2. e meta 15.4.).
- Desenvolver propostas e iniciativas centradas na conservação de espécies ameaçadas que promovam a proteção perante a caça furtiva ou o tráfico de espécies ameaçadas (animais ou vegetais) ou que lutem frente aos efeitos nocivos da introdução de espécies exóticas invasoras (meta 15.5., meta 15.7. e meta 15.8.).
- Colaborando em projetos e planos estratégicos orientados a avançar na medida qualitativa e quantitativa dos impactos ambientais e em sua valorização em termos econômicos, de maneira que esta contabilidade melhore a proteção da biodiversidade (meta 15.9.).



# Contribuição

## Ramaders d'Andorra SA

### País

Andorra

### Tipo de Iniciativa

Pública

### Promotor

Governo de Andorra

### Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente



Ramaders d'Andorra SA é uma sociedade participada em 51% pelo Governo de Andorra e outros sócios (titulares de explorações pecuaristas do país). Conta com um total de 48 explorações e seu objetivo é o gerenciamento da cria, engorde e comercialização de bovinos, equinos, ovinos e caprinos através de técnicas de produção tradicional e diferenciada, respeitosa com o meio natural. Como consequência se obtém a marca "Carn d'Andorra", uma Identificação Geográfica Protegida e um selo de qualidade controlada e garantida.

Entre suas contribuições aos ODS, além de promover o crescimento econômico inclusivo e sustentável (ODS 8), a iniciativa destaca pelo fomento da biodiversidade (ODS 15) através do aproveitamento dos recursos naturais pelo pastoreio do gado. Suas técnicas contribuem à manutenção da cobertura vegetal em terrenos, evitando a erosão.

Além disso, é uma iniciativa que fomenta a produção e o consumo responsável (ODS 12) já que se baseia no sistema de cria tradicional utilizando os recursos naturais existentes no entorno, a saber: os pastos de montanha na primavera, verão e outono e as forragens recolhidas nos vales no inverno.

### Web

<https://www.agricultura.ad/ramaders-andorra>

## Cadeia de valor das melhores batatas do mundo

### País

Peru

### Tipo de Iniciativa

Privada

### Promotor

Coordenadora Rural de la Papa Perú – CORPAPA PERÚ

### Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente



A Coordenadora Rural da Papa Peru (CORPAPA) está composta por pequenos produtores de batata nativa e tubérculos andinos na região de Ayacucho: variedades de batatas nativas de polpas vermelhas, azuis, amarelas e brancas de peculiar sabor e inigualável textura e especiais formas, e projetos que preservam sua qualidade genética.

Estes produtores conservam em seus plantios as práticas milenares amigáveis com o meio ambiente. As famílias dos produtores participam, como os seus antepassados na preservação de variedades de batata nativa de grande valor nutritivo.

Desde 2013 têm por objetivo proteger os interesses de seus sócios, conseguir a comercialização da cadeia de batata e assegurar a qualidade do produto final. Tudo isto é realizado melhorando a produção orgânica, o adequado manejo posterior à colheita, através da lavagem e da seleção de tubérculos.

Foram necessárias diferentes ações ao longo dos anos —como a Aliança Cozinheiro-Camponês— para compartilhar com prestigiosos chefs do Peru o conhecimento da batata nativa e sua inclusão em suas cartas.

Desde 2020 o grêmio dos pequenos produtores colabora pela sustentabilidade através da planificação de plantios e colheitas, melhores preços e a regeneração do nível de vida das famílias.

### Web

[www.papasandinas.com](http://www.papasandinas.com)

## 5.16. ODS 16 - Promover sociedades justas, pacíficas e inclusivas

### Contexto

O desenvolvimento sustentável requer um contexto de segurança, bem-estar e justiça para poder proporcionar um pleno desenvolvimento humano nas sociedades. Para alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável são necessárias sociedades pacíficas, justas e inclusivas.

Os conflitos armados, a desigualdade, as injustiças, as práticas discriminatórias e a corrupção são motivos de insegurança, e constituem uma clara ameaça para o desenvolvimento sustentável. A insegurança e a violência são, lamentavelmente, um cenário comum em muitos países da América Latina.

A violência tem, em todas suas formas, consequências nefastas na coesão social e no desempenho econômico de uma sociedade. Em termos gerais afeta todas as dimensões do bem-estar.

Com o fim de avançar na consecução dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, necessi-

tamos instituições públicas eficazes e inclusivas que possam proporcionar educação e assistência sanitária de qualidade, aplicar políticas econômicas justas e brindar uma proteção que se faça extensível ao meio ambiente.

### Contribuição da gastronomia para os ODS

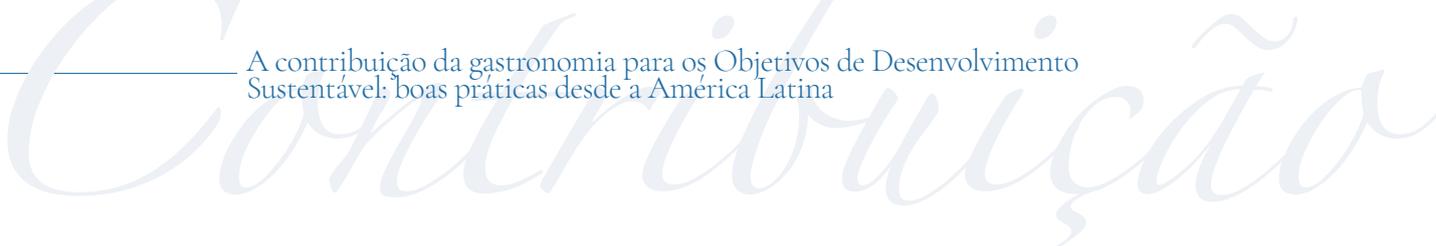
Para conseguir a paz, a justiça e a inclusão é necessário que exista um movimento conjunto entre governos, sociedade civil e comunidades para projetar e pôr em prática soluções duradouras. Este movimento deve estar baseado na tolerância e no respeito para com as pessoas. A gastronomia pode ser um veículo para a paz e o entendimento através de diferentes ações:

- Criando oportunidades de negócio inclusivas e geradoras para coletivos em regiões que foram vítimas de conflitos armados, situações de exclusão ou qualquer outra situação. As oportunidades podem se dar ao longo de toda a cadeia de valor da gastronomia: agricultores, transformadores, chefs, pessoal de serviço... (meta 16.1.).
- Colaborando com os poderes públicos em medidas orientadas à melhora dos salários, ao asseguramento dos direitos laborais e à prevenção de qualquer tipo de violação de Direitos Humanos (trata de pessoas, escravidão...) (meta 16.2.).

Oportunidades de negócios inclusivas e geradoras para as comunidades de regiões que foram vítimas de conflitos armados, situações de exclusão ou qualquer outra situação



Colaboração com as autoridades públicas para melhorar os salários, assegurar os direitos laborais e prevenir qualquer tipo de violação dos direitos humanos



### Reconhecimento de Terras Comuns e Governança Local

**País**

Guatemala

**Tipo de Iniciativa**

Pública

**Promotor**

Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO)

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



Em Honduras e na Guatemala vivem mais de sete milhões de pessoas que formam parte de povos indígenas. Trata-se de alguns dos povos mais pobres da região e seus meios de subsistência dependem, em grande medida, dos recursos naturais, incluindo os bosques e as terras aráveis. Apesar disso, amiúde, não têm a propriedade legal da terra nem controle sobre o acesso à mesma, coisa que diminui sua capacidade de produção e os impede investir em atividades geradoras de ingressos.

A FAO se aliou com o Banco Mundial para reforçar a governança e os direitos sobre a terra e os recursos naturais dos povos indígenas da América Central.

Na Guatemala, graças a um projeto projetado pela FAO e o Banco Mundial, se outorgou o reconhecimento legal como proprietários das terras comunitárias a várias comunidades indígenas e rurais. Seguindo este exemplo, a FAO apoiou o Governo no momento de preparar novos projetos de investimento para melhorar a governança da custódia de terras e desenvolveu uma iniciativa complementar para reforçar o gerenciamento territorial das terras comunitárias.

**Web**

<http://www.fao.org/family-farming/detail/es/c/450349/>

### A Arepa nos une

**País**

Venezuela-Colômbia

**Tipo de Iniciativa**

Privada

**Promotor**

Organização Venezuelano no Mundo (Vemundo)

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



O Dia Mundial da Arepa nasce por iniciativa da Organização Venezuelano no Mundo (Vemundo) como um dia para promover a integração e se celebra no segundo sábado de setembro de cada ano.

Neste movimento de fraternidade se presta homenagem ao patrimônio culinário comum compartilhando experiências através deste alimento que, por tantas gerações conectou, entre outras coisas, a Colômbia e a Venezuela como nações irmãs.

A Arepa Nos Une é uma iniciativa que tem por objetivo irmanar venezuelanos e colombianos em todo o mundo através da interação em redes sociais. Para isso conta com o hashtag #LaArepaNosUne que fomenta a participação dos usuários mostrando a arepa como prato compartilhado entre venezuelanos e colombianos.

A iniciativa foi apoiada pelo Programa de Alianças para a Reconciliação (ACDI/VOCA) da Agência dos Estados Unidos para o Desenvolvimento Internacional (USAID).

**Web**

<https://www.somopartedelasolucion.com.co/celebra-el-dia-mundial-de-la-arepa-desde-la-integracion-con-el-laarepanosune/>

## 5.17. ODS 17 - Revitalizar a Aliança Mundial para o Desenvolvimento Sustentável

### Contexto

O último ODS faz referência à própria colaboração, que é necessária entre diferentes atores para conseguir os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.

O contexto da COVID-19 demonstrou que os desafios aos que se enfrenta a humanidade são globais, e, portanto, toda a sociedade deve estar envolvida em sua resolução.

Quando falamos de colaborações e alianças para conseguir os ODS, podemos identificar diferentes níveis de colaboração:

- Entre os diferentes atores da sociedade dos setores público, privado e terceiro setor.
- Dentro do próprio setor da gastronomia, entre diferentes tipos de organizações.
- Entre setores complementares a nível local, regional ou nacional.
- A nível global, entre países, com associações mundiais sólidas e cooperação.

Para que as alianças e colaborações deem frutos é necessário estabelecer princípios e valores comuns e uma visão e uns objetivos compartilhados que se centrem primeiro nas pessoas e no planeta. Estes elementos são, precisamente, a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável que, aprovada em 2015 pelos líderes do mundo, tem por objeto dar solução aos principais desafios aos que se enfrenta a humanidade e que foram descritos nos anteriores ODS.



## Contribuição da gastronomia para os ODS

Os desafios do desenvolvimento sustentável exigem soluções holísticas. Portanto, nenhum ator pode superar este tipo de desafios de maneira individual. A colaboração a nível mundial não é só um imperativo moral, senão que também redundando no interesse de todos porque permite trazer novas óticas e perspectivas à resolução de problemas. As alianças mobilizam e compartilham conhecimentos, experiência, tecnologia e recursos financeiros para apoiar a consecução dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.

A gastronomia pode contribuir à criação de alianças e colaborações por diferentes motivos:

- Por seu caráter transversal e multisetorial. Como foi descrito anteriormente, a gastronomia compreende numerosos setores produtivos: produtores agrícolas, pecuaristas, pescadores, transformadores industriais, distribuidores, fornecedores de serviços...
- Por ser uma linguagem comum ao gênero humano, e, portanto, ponto de encontro de todas as pessoas independentemente de sua condição.

Como a gastronomia contribui para criar estas alianças do ODS 17?

- Desenvolvendo projetos de colaboração e cooperação internacional, inter-regional, ou alianças público-privadas entre atores das diferentes esferas: público-privada e da sociedade civil transfronteiriça (meta 17.6. e meta 17.17.).
- Compartilhando tecnologia, técnicas e conhecimentos entre organizações de diferentes países mediante a cooperação Norte-Sul, Sul-Sul e triangular (meta 17.8. e meta 17.9.).
- Dando visibilidade e fortalecendo iniciativas para favorecer o comércio internacional de alimentos, comércio sustentável, comércio justo... (meta 17.11.).
- Desenvolvendo ações de gastrodiplomacia que usem a gastronomia como ferramenta para o entendimento na política internacional (meta 17.13.).
- Colaborando em iniciativas de monitorização e facilitação de dados sobre alimentação, nutrição... que permitam medir os progressos na consecução dos ODS (meta 17.19.).



### Ibercocinas

**País**  
México

**Tipo de Iniciativa**  
Pública

**Promotor**  
Argentina, México, Equador, Colômbia e Peru

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



Ibercocinas é um esforço de cooperação internacional que promove a aliança entre os países ibero-americanos para impulsionar políticas, programas, estratégias e iniciativas que salvaguardem e promovam as cozinhas da Ibero-América como via para alcançar um desenvolvimento sustentável na região.

Seu programa insígnia, O Fundo Ibero-americano de cozinhas para o Desenvolvimento Sustentável, apoia as cozinhas tradicionais atendendo questões como a segurança alimentar, a distribuição de alimentos, a transmissão de saberes ancestrais, a salvaguarda da biodiversidade alimentar ou os sistemas produtivos tradicionais.

Entre seus beneficiários se encontram cozinheiras tradicionais, líderes e organizações comunitárias, gestoras culturais, chefes indígenas e representantes de instituições governamentais, principalmente, do setor turístico.

- Entre as ações que são implementadas com o apoio deste programa se encontram: Refeitórios e panelas comunitárias.
- Salvaguarda de bebidas ancestrais.
- Plantas medicinais e receitas ancestrais.
- Insumos para quintais culturais, terraços verdes e hortas agroecológicas.
- Elaboração de conteúdos audiovisuais e receitas; promoção de fundos de sementes, cultura alimentar e circulação de saberes sobre alimentos e saúde.
- Distribuição de produtos em cestas de produtos agroecológicos e cadeias curtas de comercialização.

**Web**  
<https://www.ibercocinas.org/>

### Back to the roots: using the gastronomy as a rural development tool - Cocina PAR

**País**  
Peru

**Tipo de Iniciativa**  
Privada

**Promotor**  
Centro de Inovação e Desenvolvimento Empreendedor da Pontifícia Universidade Católica do Peru (CIDE PUCP)

**Objetivos de Desenvolvimento Sustentável abordados principalmente**



Esta iniciativa tem por objetivo construir uma comunidade de aprendizado para articular o trabalho de agricultores e pequenos produtores com o mercado desde os valores de suas cozinhas regionais.

*Cocina PAR* é promovido pelo projeto *Back to the roots*, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola das Nações Unidas, que vincula os pequenos agricultores com processos de qualidade e inocuidade para otimizar a cadeia gastronômica regional.

O projeto se caracteriza por uma rica variedade de enfoques, já que forma parte num projeto internacional realizado na Bolívia, Chile e Peru que busca tomar maior conhecimento da gastronomia como instrumento para o desenvolvimento rural e a conexão com pequenos agricultores.

Contou com o suporte do Humanist Institute for Cooperation with Developing Countries (Hivos) e ICCO Cooperation, na Bolívia. Além disso, teve a colaboração da Universidade Católica Boliviana San Pablo e a Pontifícia Universidade Católica do Chile. O projeto foi promovido pelo Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola das Nações Unidas (FIDA).

**Web**  
<http://cide.pucp.edu.pe/>  
<https://www.cocinapar.org/cocinapar/site/index>  
<https://www.ifade.org/es/web/latest/-/photo/back-to-the-roots-inovating-with-sustainable-gastronomy>

## 6

### Conclusões e recomendações: o futuro da gastronomia e da alimentação como motor de desenvolvimento sustentável rumo a 2030

As perguntas propostas como origem deste documento eram:

- Como pode a gastronomia contribuir a alcançar os ODS desde uma perspectiva de sustentabilidade a curto, médio e longo prazo?
- Como realizar a recuperação dos negócios e o impulso do setor no contexto da pandemia?

Na sequência, são enumeradas, uma série de conclusões breves ao redor destas duas perguntas que se baseiam nas diferentes análises e contribuições aportadas a este relatório.

#### GASTRONOMIA: UM SETOR TRANSVERSAL

1. A gastronomia é um setor poliédrico com múltiplas dimensões, que tem uma enorme transcendência cultural, social, econômica e meio ambiental, e desempenha um crescente papel de conexão multifuncional nas sociedades contemporâneas.
2. A gastronomia é, indubitavelmente, uma ampla cadeia de valor com uma visão 360°; ou seja, que abrange todos os atores desde o início da cadeia até o consumi-

dor: produção agroalimentar (agricultura, pesca e pecuária), alimentação e bebidas, distribuição em diversos canais, hotelaria, atividades de *catering* e *delivery*, turismo gastronômico ou *startups* de *foodtech*. A gastronomia ativa um complexo ecossistema de valor e relações que coere diferentes setores econômicos como a agricultura, a pesca, a pecuária, a indústria agroalimentar, a distribuição, a hotelaria, o comércio ou o turismo.

3. Em palavras do granjeiro e poeta Wendell Berre, "comer é um ato agrícola". Esta expressão deve nos recordar a importância que a origem e os processos de produção dos alimentos têm. O verdadeiro prato está também atrás do prato: na forma na que tratamos o campo e o meio ambiente, na aposta pela saúde, nos empregos que gera, nas tecnologias que promove e utiliza.

#### A GASTRONOMIA, FERRAMENTA DE IMPACTO

4. Os melhores restaurantes do mundo não são somente uma *marca país* ou *marca região*, senão um elemento de mudança da cultura gastronômica, um ponto de conexão emocional de uma região com os amantes da gastronomia e um exemplo que visibiliza o fato de que outras práticas sustentáveis são possíveis. Neste sentido muitos cozinheiros estão revolucionando a cozinha com suas práticas sustentáveis de impacto nas dimensões social e ambiental. Prova disso são numerosos exemplos na América Latina como Gastón Acurio no Peru (a cozinha como "arma" social para transformar um país), Pablo Rivero na Argentina (práticas de agricultura regenerativa), Leonor Espinosa na Colômbia ou Virgilio Martínez no Peru (conhecimento dos recursos e ali-

mentos de um país). Devemos fomentar modelos como estes nos que não só destacam propostas gastronômicas brilhantes, senão que constituem autênticos motores de crescimento econômico e social.

5. Por seu alcance, está diretamente relacionada com todos os âmbitos da Agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável: a paz, as alianças, a prosperidade, as pessoas e o planeta. Dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, 11 estão diretamente relacionadas com a alimentação, e seis conectados de alguma maneira com os sistemas alimentares. Isto demonstra que, para cumprir estas metas e objetivos, necessitamos realizar um esforço global que transforme os sistemas alimentares.
6. A gastronomia também tem poder para contribuir à paz no mundo. O conceito de "soft power" da gastronomia ou de diplomacia gastronômica faz referência ao potencial que possui para criar empatia e transmitir ideias e identidades. A gastronomia relaciona pessoas, comunidades, países e regiões. Portanto, desempenha um papel importante como motor e facilitador de desenvolvimento sustentável. Além disso, a gastronomia é também uma importante ferramenta para conseguir a igualdade de gênero. Como afirma o estudo da ONU, qualquer transição satisfatória rumo a um consumo mais sustentável e saudável terá de pôr as mulheres no centro das prioridades e aplicar propostas de gênero para abordar as desigualdades nos sistemas alimentares. A gastronomia sustentável deve valorizar o papel das mulheres no setor, onde ainda têm pouca visibilidade, derrubar todas as barreiras e aproveitar os valores essenciais da mulher.

A gastronomia sustentável deve derrubar essas barreiras e destacar o papel das mulheres no setor, onde ainda têm pouca visibilidade.

## A GASTRONOMIA, MOTOR DE DESENVOLVIMENTO

7. A gastronomia é um potente motor de desenvolvimento econômico e social:
  - Por um lado, através da gastronomia e da alimentação, pode-se trabalhar a sustentabilidade, o mercado laboral, a inovação, a digitalização, a economia e a cultura. O desenvolvimento gastronômico é imagem do desenvolvimento tecnológico, da inovação, da robustez do funcionamento da cadeia alimentar, do potencial do setor produtivo, agricultura, pecuária, pesca, da modernização das indústrias e as cooperativas, do desenvolvimento alcançado pelos sistemas logísticos e a distribuição e logicamente, da formação de recursos humanos.
  - Por outro lado, também se trata de um instrumento de desenvolvimento e integração social. A cozinha e a alimentação têm a capacidade de unir, de transformar as pessoas, de mudar a sociedade e de promover o diálogo, o entendimento, a paz e a segurança.
8. Trata-se de uma ferramenta chave para o desenvolvimento por, ao menos, dois motivos: i) por sua capacidade de adaptação à situação econômica, como vimos durante a pandemia da COVID-19, e ii) por seu impacto intensivo em mão de obra, já que gera numerosos empregos ao longo de toda a sua cadeia de valor.
9. A pandemia produziu um valioso movimento social desde "uma resiliência individual rumo a uma coletiva", ao criar mecanismos sociais de adaptação à mudança através da gastronomia.

## A PANDEMIA CRIOU UM NOVO CENÁRIO NO SETOR

10. Na conjuntura da pandemia da COVID-19, a gastronomia foi um dos setores mais afetados economicamente. Este efeito devastador, por sua vez, teve consequências sociais sobre as pessoas, já que a pandemia da COVID-19 contribuiu a aumentar o número de pessoas que padecem fome e terá efeitos a longo prazo sobre a segurança alimentar. Esta crise voltou a pôr em manifesto a importância da gastronomia e a extraordinária inter-relação que ela tem com o conjunto da sociedade. O efeito na Ibero-América foi especialmente intenso como em nenhuma outra região do mundo, em especial entre os cidadãos mais desfavorecidos.
11. A pandemia gerou importantes mudanças nos hábitos dos comensais em hotelaria e dos consumidores na indústria alimentar. Esta mudança foi causa da crise econômica, mas deve ser também alavanca de novas estratégias de recuperação e crescimento. Neste sentido, esta pandemia deve ser uma oportunidade para buscar soluções ao sistema econômico atual baseado na produção a escala mundial e em longas cadeias de abastecimento e um modo de vida insustentável impulsionado pela deslocalização, a produção massiva e a homogeneização. Encontramo-nos, portanto, perante uma mudança de paradigma que defende uma gastronomia vinculada ao território, à cultura local, que defende o consumo de alimentos frescos de proximidade e de temporada e que rejeita os que acarretam uma elevada pegada de carbono.
12. No âmbito local, regional ou internacional, a pandemia da COVID-19 —que teve consequências sanitárias, sociais e econômicas sem precedentes na história— nos apresenta um desafio gigantesco: deve-

mos pensar em estratégias baseadas na sustentabilidade capazes não só de resolver os problemas a curto prazo, senão de promover ações que nos levem a recuperar o terreno perdido.

## A TRANSFORMAÇÃO CULTURAL: A CULTURA GASTRONÔMICA COMO PEDRA ANGULAR DE MELHORES HÁBITOS ALIMENTARES E DE NUTRIÇÃO

13. Devemos analisar os hábitos de consumo na população identificando os critérios que as escolhas em gastronomia marcam. Os alimentos que são desejáveis não são sempre desejados. Os ultraprocessados conseguiram fazer um lugar nos padrões de consumo apesar de não serem necessariamente mais saborosos nem benéficos. As mensagens publicitárias apresentam estes alimentos como deliciosos e irresistíveis nublando nosso sentido do prazer e o desfrute. O saboroso, o gostoso, o delicioso, deve estar relacionado com o valor nutricional dos alimentos e o prazer e o desfrute ligados à preparação e o consumo destes.
14. A industrialização da alimentação transformou os alimentos em produtos alimentícios geradores de insumos para indústrias que processam, homogeneizam e imitam sinteticamente sabores "idênticos ao natural" e que apelam à nossa instintiva busca de prazer. A armadilha da palatabilidade é enganar os nossos sentidos enquanto nosso corpo continua adoecendo confundido. Devemos brigar por uma reconexão com a natureza através de métodos de produção respeitosos que valorizem os alimentos naturais.

15. Para conseguir ser sustentáveis no sistema alimentar devemos relacionar o prazer com aqueles alimentos que nos fazem bem, fazem bem ao ecossistema e às demais espécies. As soluções estão relacionadas com o acesso a alimentos de boa qualidade. As técnicas sustentáveis devem se estender e conseguir ser majoritárias, de maneira que os alimentos responsáveis sejam encontrados facilmente e tenham preços acessíveis.
16. Para conseguir a transformação cultural, necessitamos um modelo que reforce o conhecimento, a informação e a prática da sustentabilidade no setor. Nada disto funcionará sem uma educação comprometida, e aqui cabe destacar o papel das escolas de gastronomia e dos centros de conhecimento. Também temos o desafio de difundir uma educação alimentar e nutricional sustentável entre as pessoas mais vulneráveis.
17. As soluções passam pela educação. Os sabores desejados, além de ter um componente gustativo, são o resultado de labores culturais. Portanto, teremos de nos reeducar e entender que a alimentação está diretamente relacionada com a saúde e o bem-estar próprios e do planeta. Assim como aprendemos a ler e a compreender o que lemos, é imprescindível entender o papel que os alimentos cumprem no funcionamento do nosso corpo, em nossa saúde e bem-estar; e no impacto que sua produção, transformação, distribuição, consumo e disposição final têm no ecossistema no qual vivemos. Um consumidor educado é um dos atores de mudança mais poderosos do sistema. É principalmente nas comunidades educativas —pais, mestres e crianças— desde onde pode se gestar a transformação deste sistema.
18. O consumidor deve ser uma figura decisiva na batalha pela sustentabilidade através de sua demanda responsável de produtos. Para isso necessitamos consumidores informados, educados e responsáveis. Devemos mentalizar o consumidor de que qualidade e sustentabilidade são inseparáveis. Um alimento, em um restaurante ou um supermercado, não pode ser de qualidade se não reúne esse elemento sustentável tanto no processo como no produto ou no *packaging*. É necessária uma boa "comunicação" por parte dos líderes do setor para formar o consumidor. O chef é uma figura relevante para explicar a importância desse elemento sustentável.
19. O planeta se enfrenta ao esgotamento dos recursos naturais pela superexploração e o superconsumo, que se concretiza em fenômenos como a sobrepesca, o desmatamento, a escassez de água ou os combustíveis fósseis e o gerenciamento dos resíduos. O esgotamento dos recursos naturais que servem de insumo e energia da gastronomia aunado ao desperdício de alimentos, estão no centro das questões a transformar por uma gastronomia sustentável.
20. A sustentabilidade do setor da gastronomia passa necessariamente pela melhora na eficiência do uso de insumos, seu melhor aproveitamento e a redução do desperdício alimentar. A complexa cultura do desperdício de alimentos é também um obstáculo e um desafio a escala mundial que deve ser mudada. É importante uma

## A TRANSFORMAÇÃO ECONÔMICA PASSA PELA MELHORA DA EFICIÊNCIA E UMA APROXIMAÇÃO ÀQUILO QUE É LOCAL

mudança cultural sobre o uso dos insumos da gastronomia, mas também racionalizar os desperdícios e as perdas nas cozinhas, tanto dos restaurantes, como de outros atores chave como os mercados públicos, os supermercados e os distribuidores.

21. As cadeias de distribuição são, muitas vezes, tão longas que diminuem os benefícios do produtor e do comprador. A solução passa também por modelos de negócio e operações mais eficientes que busquem conexões diretas.
22. Hoje, mais do que nunca, mimar as paisagens gastronômicas que nos rodeiam é vital para proteger a sustentabilidade local. Aceitar os limites naturais que nos brinda nossa latitude e nossa terra. A partir daí o labor da cozinha é ser uma fonte de engenhosidade e criatividade. A singularidade paisagística de uma região confere identidade, personalidade e cultura em um mundo globalizado que tende à homogeneização.
23. A transformação da gastronomia tem uma dupla dimensão local e global:
  - Por um lado é local, já que seus impactos mais diretos são produzidos no entorno das pessoas e nas comunidades próximas (por meio da criação de postos de trabalho locais e consumos de quilômetro zero por parte dos poderes públicos, impactos positivos da economia circular...).
  - Por outro lado, também possui uma dimensão global dentro e fora da Ibero-América por seu importante poder demonstrador e inspirador para outras pessoas. As cozinhas de valor se localizam em um contexto global.
24. O COVID-19 mostrou os riscos de depender de um turismo e de uma gastronomia

centrados no cliente de fora. A pandemia confirmou a importância da proximidade, de um "retorno ao autêntico, ao local, àquilo que as populações têm mais perto de si". A gastronomia deve ser circular, o produto tem de se mover dentro dos arredores, deve-se consumir o que se produz. A economia local se revela, portanto, como uma alavanca fundamental, já que gera emprego na zona e ajuda a criar comunidades mais fortes e comprometidas enquanto reduz a dependência do comércio exterior.

## A REVOLUÇÃO DIGITAL É UM ACELERADOR

25. Em tempos de COVID-19 a revolução digital surgiu como um impulsionamento fundamental entre os distintos atores do setor gastronômico. A tecnologia facilita novos meios para conectar com gente de outros países, novos modelos de negócio, melhora na eficiência operativa e logística, oportunidades de conhecimento e formação..

## FATOR HUMANO: É NECESSÁRIA A MELHORA DAS CONDIÇÕES LABORAIS

26. Os negócios devem ser rentáveis para ser sustentáveis, já que, do contrário é muito difícil que o conjunto da cadeia de valor seja retribuída de maneira justa e equitativa. Os profissionais que trabalham em gastronomia, muitas vezes, vem limitando seu desenvolvimento pela difícil conciliação da vida pessoal e laboral. É necessário abordar uma regulação do setor para evitar a fuga de talento. Faz-se patente a necessidade de revalorizar o ofício para que a comunidade continue

vendo a gastronomia como uma boa saída laboral. Um objetivo estratégico deve ser a melhora da qualificação das pessoas que trabalham no setor incrementando, ao mesmo tempo, suas retribuições para conseguir um duplo efeito: ter pessoas cada vez mais preparadas enquanto competimos com outros setores por essa mão de obra.

## A TRANSFORMAÇÃO DEVE VIR DE TODAS AS ÁREAS DA SOCIEDADE:

27. Por um lado, os agentes públicos devem facilitar um entorno favorável e articular os setores da pesca e da agricultura, estabelecendo políticas e criando leis que favoreçam a sustentabilidade. O setor público deve combater os "incentivos perversos" (*lobbys* ou tendências comerciais que impulsionam o consumidor rumo às opções pouco saudáveis e sustentáveis) que amiúde se vem favorecidas por falta de legislação ou por incentivos ocultos. A solução passa por eleger as políticas adequadas e para isso há de se decantar pelo modelo de crescimento responsável, uma tecnologia correta e as ferramentas adequadas que nos permitam criar negócios mais sustentáveis.
28. O setor privado deve organizar e promover um movimento de agricultura responsável localizando fornecedores sustentáveis e gerando canais de comercialização. A sociedade civil, através de fundações e agrupamentos, deve facilitar algumas atividades: denuncia social, expressão da vontade cidadã... Os consumidores devem poder tomar decisões de forma mais consciente e informadas, priorizando a responsabilidade de seus hábitos de consumo.



## AS ALIANÇAS, CRUCIAIS PARA A TRANSFORMAÇÃO DO SETOR

29. A gastronomia sustentável, pela dimensão do setor e pelas diferentes dimensões e rostos que identificamos, deve ser abordada através da colaboração e da cooperação entre atores. As associações público-privadas e o papel da sociedade civil são decisivos para atender a complexidade das cadeias de valor alimentares e do setor em si. Depois da pandemia, urgem políticas públicas baseadas na participação de múltiplos atores e nas decisões científicas para promover o setor e potenciá-lo como uma alavanca de desenvolvimento sustentável. Talvez a chave aqui seja a "coordenação", considerando tanto a articulação entre as diferentes áreas de influência dos organismos públicos (a diferentes níveis, local, regional e nacional), como o engajamento dos atores privados (e coordenação entre os setores público e privado).
30. Um dos desafios é conseguir uma articulação de esforços multiescala e multissetorial, começando pelo produtor e crescendo a nível comunitário, desde os governos locais até às iniciativas de caráter regional e internacional.

## A MUDANÇA COMEÇOU

A mudança começou. O caminho para conseguir a construção de sistemas alimentares inclusivos, sociedades equitativas e o desenvolvimento comunitário integrado, é longo e desafiante.

O potencial da gastronomia para contribuir aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável é evidente. O desafio é traduzi-lo em

estratégias práticas. Sem dúvida, pode-se chegar a uma estratégia de crescimento econômico regional na América Latina —e de impulsionamento à recuperação nos próximos meses e anos— através da gastronomia e da sustentabilidade. Estamos perante um setor que se reconhece como agente da mudança contra a fome e a má nutrição, com capacidade para inspirar uma produção sustentável de alimentos, dietas saudáveis e a redução do desperdício alimentar. É necessário continuar e ampliar a reflexão e a análise sobre o potencial da gastronomia e da alimentação como geradoras de desenvolvimento econômico e social.



# Referências

## 7

## Referências

- Banco Mundial (2018). What a Waste 2.0: A Global Snapshot of Solid Waste Management to 2050. Disponível em: <https://datatopics.worldbank.org/what-a-waste/>
- FAO (2015). A FAO e os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Disponível em: <http://www.fao.org/3/i4997s/i4997s.pdf>
- FAO (2021a). Objetivos de desenvolvimento sustentável, ODS 5. Disponível em: <http://www.fao.org/sustainable-development-goals/goals/goal-5/es/>
- FAO (2021b). Objetivos de desenvolvimento sustentável, ODS 6. Disponível em: <http://www.fao.org/sustainable-development-goals/goals/sdg-6/es/>
- FAO (2021c). O estado da segurança alimentar e a nutrição no mundo 2021. Disponível em: <http://www.fao.org/publications/sofi/2021/es/>
- FAO-OMS (2005). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentares Comissão do Codex Alimentarius. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a0369s/a0369s.pdf>
- Gastroeconomy (2019). O retrato econômico da gastronomia através de um relatório da KPMG. Disponível em: <https://www.gastroeconomy.com/2019/01/el-retrato-economico-de-la-gastronomia-a-traves-de-un-relatorio-de-kpmg>
- Gastroeconomy (2020a). O universo gastronômico de Virgilio Martínez, Pia León e Malena Martínez. Disponível em: <https://www.gastroeconomy.com/2020/03/el-universo-gastronomico-de-virgilio-martinez-pia-leon-y-malena-martinez>
- Gastroeconomy (2020b). MIL, o laboratório-restaurante andino de Virgilio Martínez a 3.600 metros de altura. Disponível em: <https://www.gastroeconomy.com/2020/03/mil-laboratorio-restaurante-andino-virgilio-martinez-3-600-metros-altura/>
- Global Footprint Network, (2021). O Dia da Sobrecarga Ecológica da Terra será no 29 de julho. Disponível em: <https://www.overshootday.org/newsroom/press-release-june-2021-spanish/>
- Grae, J. (2020). Adeus globalização, começa um mundo novo. Ou porque esta crise é um ponto de inflexão na história. El País, 12 de abril de 2020. Disponível em: <https://elpais.com/ideas/2020-04-11/adios-globalizacion-comienza-un-mundo-novo.html>
- IPCC (2021). Climate Change 2021: The Physical Science Basis. Contribution of Working Group I to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change. Cambridge University Press. In Press. Disponível em: <https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/>
- Karsten, H., Patterson, P., Stout, R., e Crews, G. (2010). Vitamins A, E and fatty acid composition of the eggs of caged hens and pastured hens. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 25(1), 45-54.
- KPMG (2019). A gastronomia na economia espanhola. Disponível em: <https://assets.kpmg/content/dam/kpmg/es/pdf/2019/01/gastronomia-en-economia-espanhola.pdf>
- MAPA (2021). Página web de Alimentos da Espanha. Disponível em: <https://www.alimentosdespana.es/es/>
- Meadows, D. Et alia. *The limits to Growth*. Universe Books. New York.1972
- Meadows, D., Randers, J. E Meadows, D. L. (1972). *The Limits to Growth*. Yale University Press,. Disponível em: <http://www.donellameadows.org/wp-content/userfiles/Limits-to-Growth-digital-scan-version.pdf>
- NUU (2021). Assembléia Geral das Nações Unidas, Ano Internacional da Economia Criativa para o Desenvolvimento Sustentável. Disponível em: <https://daccess-ods.un.org/TMP/4328931.86807632.html>
- NUU (2021b). United Nations Food Systems Summit Action Track 4: Advancing Equitable Livelihoods Potential Game Changing & Systemic Solutions for the un Food Systems Summit Wave Two. Disponível em: [https://www.un.org/sites/un2.un.org/files/fss\\_action\\_track\\_4\\_-\\_wave\\_2\\_ideas\\_paper\\_final.pdf](https://www.un.org/sites/un2.un.org/files/fss_action_track_4_-_wave_2_ideas_paper_final.pdf)
- PAHO (2017). Saúde nas Americas+. Resume: panorama regional e perfis de país. Disponível em: <https://www.paho.org/saude-en-las-americas-2017/wp-content/uploads/2017/09/Print-Version-Spanish.pdf>
- Rede Penssan (2021). VIGISAN Pesquisa Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Disponível em: [http://olheparaafome.com.br/VIGISAN\\_LO1\\_Inseguranca\\_Alimentar\\_e\\_Covid-19\\_no\\_Brasil.pdf](http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_LO1_Inseguranca_Alimentar_e_Covid-19_no_Brasil.pdf)
- SEGIB (2021) Inovação para o desenvolvimento sustentável na Ibero-América. II Relatório DOI Observatório La Rábida de Desenvolvimento Sustentável e Mudança Climática para a Ibero-América, Disponível em: [https://www.segib.org/wp-content/uploads/RELATORIO-IDS-LA-RABIDA-2021-ESP\\_bjajaweb.pdf](https://www.segib.org/wp-content/uploads/RELATORIO-IDS-LA-RABIDA-2021-ESP_bjajaweb.pdf)
- Stockholm Resilience Center (2016). How food connects all the SDGs. Disponível em: <https://www.stockholmresilience.org/research/research-news/2016-06-14-how-food-connects-all-the-sdgs.html>
- UNEP (2021). Food Waste Index report 2021. Disponível em: <https://www.unep.org/es/resources/relatorio/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>





## Nota metodológica

O documento quis contar com a participação dos 22 países-membros da Conferência Ibero-Americana, e ainda que tenha sido complicado poder dar a relevância necessária a todas as iniciativas que são realizadas nos diferentes países, foram projetados os mecanismos necessários para poder refletir todas as vozes.

### **Painéis**

A sustentabilidade no mundo da gastronomia se manifesta desde diferentes perspectivas. O objetivo dos painéis foi compartilhar reflexões desde diferentes setores e posições.

Por este motivo, os painéis foram propostos como intercâmbios ou conversações *online* entre 4 pessoas provenientes de diferentes âmbitos do mundo gastronômico:

- Chefs e restauradores
- Empresários (produtores, empreendedores do turismo ou da hotelaria)
- Entidades (organismos públicos e instituições de apoio)
- Acadêmicos e instituições ligadas à educação

Os painéis foram realizados em uma plataforma online para:

- Facilitar sua organização no contexto COVID
- Conseguir a presença de painelistas de diferentes países
- Poder oferecer a assistência às sessões em aberto a representantes da SEGIB.

Foram celebrados dois painéis *online* durante o mês de julho de 2021 sobre as duas temáticas principais do estudo.

O painel *Gastronomia e ODS: a sustentabilidade como vantagem competitiva*, celebrado a 20 de julho de 2021, aprofundou em como a gastronomia contribui a alcançar os ODS desde uma perspectiva de sustentabilidade a curto, médio e longo prazo. O objetivo do painel foi identificar boas práticas, barreiras, facilitadores que nos permitam avançar rumo a um desenvolvimento sustentável.

O painel *Gastronomia e ODS: estratégias de recuperação na pandemia*, celebrado a 21 de julho de 2021, refletiu sobre como a gastronomia tem um papel fundamental na recuperação econômica e social no contexto da pandemia.

O objetivo do painel foi identificar como a COVID-19 está afetando o setor e aquelas estratégias que nos permitam realizar a recuperação dos negócios e o impulsionamento do setor no contexto da pandemia.

### **Fichas ODS**

Para identificar os casos, foi enviada uma comunicação aos países e foi anexada uma ficha padrão para arrecadar a informação básica de cada iniciativa de interesse. Desta maneira se garantiu a participação dos países na elaboração do documento, dando visibilidade às melhores práticas que foram realizadas em seu território.

Os exemplos foram propostos pelas diferentes agências e entidades colaboradoras nos países-membros da Conferência Ibero-Americana (entidades públicas de desenvolvimento local, ministérios, agências de cooperação...). Tais práticas querem representar iniciativas que estão contribuindo, na atualidade, à consecução dos Objetivos de Desenvolvimento

Sustentável desde o setor público e desde o privado. Mas a relação de iniciativas contidas neste relatório não foi selecionada a partir de um juízo de valor sobre a bondade destas, senão que tentam ser uma mostra de ações que estão tendo lugar nos diferentes países. Os autores do relatório revisaram os conteúdos de tais práticas. Devido às limitações de espaço deste relatório não foi possível recolher todas as iniciativas que os autores tivessem almejado, mas se deseja com esta breve nota indicar que existem múltiplas iniciativas que estão contribuindo a estas metas que não foram incluídas neste documento.

A Agenda 2030 integra 17 objetivos e 169 metas, sendo estas últimas de dois tipos: as que assinalam um marco a alcançar, enunciadas com números (ex. Meta 6.1), e as metas relativas aos meios de implementação, que se enumeram com letras (ex. Meta 6.b). Neste estudo foi considerada a contribuição de iniciativas a ambos os tipos de metas.

A contribuição e impacto de uma iniciativa ao desenvolvimento sustentável é sempre complexa de medir. Portanto, cabe fazer alguns comentários metodológicos:

- As iniciativas no setor da gastronomia, em seu conjunto, contribuem de maneira diferente a cada um dos ODS: podem contribuir diretamente à consecução do objetivo (vínculos causais claros) ou podem ser ações facilitadoras que contribuam à consecução do ODS de maneira indireta (vínculos facilitadores).
- Não foram realizadas aproximações quantitativas nesta descrição, senão puramente avaliações qualitativas.
- Dentro dos impactos que as diferentes ações têm sobre o desenvolvimento sustentável, podem se identificar impactos positivos, mas também possíveis riscos que não têm um

efeito necessariamente positivo. Foram omitidos estes últimos para não complicar em excesso a análise e ressaltar as boas práticas que podem ser postas em prática em diferentes países do continente.

Em qualquer caso, cabe destacar que os ODS estão conectados e existe uma realimentação entre uns e outros. Entre os diferentes objetivos são estabelecidas relações que criam círculos viciosos (ou virtuosos). Portanto, a medição das contribuições dos atores do setor gastronomia se complica. Bastem alguns exemplos para ilustrar este ponto:

- A fome e a má nutrição (ODS 2) fazem com que as pessoas sejam menos produtivas e mais propensas a sofrer doenças (ODS 3), pelo quê, não costumam ser capazes de aumentar seus ingressos e melhorar seus meios de vida (ODS 1).
- O consumo e a produção mundiais (ODS 12) dependem do uso do meio ambiente natural (ODS 14 e ODS 15) e dos recursos de uma maneira que continua tendo efeitos destrutivos sobre o planeta (ODS 13).
- A mudança climática (ODS 13) pode representar uma importante ameaça à produção de alimentos (ODS 2) e à disponibilidade de água (ODS 6), o que pode provocar conflitos, migrações e outros desequilíbrios sociais (ODS 16).
- A educação (ODS 4) é a chave para poder alcançar outros muitos ODS, já que, quando as pessoas podem aceder a uma educação de qualidade, abrem-se possibilidades de trabalho digno (ODS 8), redução de desigualdades (ODS 10) ou igualdade de gênero (ODS 5). A educação é também fundamental para fomentar a tolerância entre as pessoas, e contribui a criar sociedades mais pacíficas (ODS 16).





Andorra  
Argentina

Bolivia  
Brasil

Colombia  
Costa Rica

Cuba  
Chile

R. Dominicana  
Ecuador

El Salvador  
Espanha

Guatemala  
Honduras

México  
Nicaragua

Panamá  
Paraguai

Peru  
Portugal

Uruguai  
Venezuela

[www.segib.org](http://www.segib.org)  
[www.bculinary.com](http://www.bculinary.com)

Com o apoio de:



**EUSKO JAURLARITZA**  
**GOBIERNO VASCO**

EKONOMIAREN GARAPEN,  
JASANGARRITASUN  
ETA INGURUMEN SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD  
Y MEDIO AMBIENTE



basque  
culinary  
center



Secretaría General  
Iberoamericana  
Secretaría-Geral  
Ibero-Americana