

**GASTRONOMIA COMO SISTEMA DE CONHECIMENTO:
CONTRIBUIÇÕES DA GESTÃO DO CONHECIMENTO PARA A
SALVAGUARDA DOS SABERES ALIMENTARES**
*GASTRONOMY AS A KNOWLEDGE SYSTEM: CONTRIBUTIONS OF
KNOWLEDGE MANAGEMENT TO THE SAFEGUARDING OF FOOD
KNOWLEDGE*

Reginaldo Gonçalves Rosa Filho

Mestrando em Gestão do Conhecimentos para o Desenvolvimento Socioambiental.

Universidade da Amazônia (UNAMA) – Brasil.

reginaldofilho895@gmail.com

Tatiane Torres de Madeiro

Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente Urbano

Universidade da Amazônia (UNAMA) – Brasil.

tatianemadeiro@gmail.com

RESUMO

Objetivo: analisar a gastronomia sob a perspectiva da Gestão do Conhecimento, discutindo suas contribuições para a compreensão e salvaguarda dos saberes alimentares. **Originalidade/Valor:** o estudo propõe uma aproximação teórica entre Gastronomia, Patrimônio Cultural e Gestão do Conhecimento, compreendendo a gastronomia como um sistema de conhecimento sustentado por processos de produção, compartilhamento, preservação e recriação de saberes. **Metodologia:** trata-se de uma pesquisa qualitativa, exploratória e de natureza teórico-conceitual, desenvolvida por meio de revisão narrativa interdisciplinar da literatura, articulando contribuições da antropologia da alimentação, dos estudos patrimoniais e da Gestão do Conhecimento. **Resultados:** a análise evidencia que os saberes alimentares apresentam características associadas ao conhecimento tácito, sendo construídos pela experiência, pelas práticas sociais e pela aprendizagem coletiva. A articulação dos referenciais permitiu sistematizar um modelo conceitual no qual produção, compartilhamento, preservação e recriação constituem processos interdependentes para a continuidade dos saberes alimentares. **Implicações Práticas:** o estudo amplia as possibilidades de aplicação da Gestão do Conhecimento ao oferecer subsídios conceituais para iniciativas de salvaguarda do patrimônio alimentar, especialmente aquelas relacionadas à transmissão intergeracional, à manutenção dos contextos sociais de aprendizagem e à continuidade dos conhecimentos produzidos pelas comunidades.

PALAVRAS-CHAVE: Gestão do Conhecimento, Conhecimento Tácito, Saberes Alimentares.

ABSTRACT

Objective: To analyze gastronomy from the perspective of Knowledge Management, discussing its contributions to the understanding and safeguarding of food knowledge. **Originality/Value:** This study proposes a theoretical articulation among Gastronomy, Cultural Heritage, and Knowledge Management, understanding gastronomy as a knowledge system sustained by processes of production, sharing, preservation, and recreation of knowledge. **Methodology:** This is a qualitative, exploratory, and theoretical-conceptual research, developed through an interdisciplinary narrative literature review, articulating contributions from the anthropology of food, heritage studies, and Knowledge Management. **Results:** The analysis

shows that food knowledge presents characteristics associated with tacit knowledge, being constructed through experience, social practices, and collective learning. The articulation of the frameworks allowed for the systematization of a conceptual model in which production, sharing, preservation, and recreation constitute interdependent processes for the continuity of food knowledge. Practical Implications: This study broadens the possibilities for applying Knowledge Management by offering conceptual support for initiatives to safeguard food heritage, especially those related to intergenerational transmission, the maintenance of social learning contexts, and the continuity of knowledge produced by communities.

KEYWORDS: Knowledge Management, Tacit Knowledge, Food Knowledge.

1. INTRODUÇÃO

A gastronomia tem ocupado posição cada vez mais relevante nos debates contemporâneos sobre cultura, patrimônio e desenvolvimento, deixando de ser compreendida exclusivamente como prática alimentar para consolidar-se como objeto de investigação em diferentes campos do conhecimento. Nas últimas décadas, o reconhecimento de práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial por organismos nacionais e internacionais (UNESCO, 2003) ampliou a compreensão da alimentação para além de sua dimensão biológica, evidenciando seu papel na construção de identidades, na transmissão de valores sociais, na preservação de memórias coletivas e na constituição de formas específicas de organização social. Nesse contexto, a gastronomia pode ser compreendida como um fenômeno cultural complexo, capaz de expressar modos de vida, relações historicamente estabelecidas entre comunidades e territórios e processos contínuos de produção, circulação e renovação de conhecimentos.

Autores como Lévi-Strauss (2004), Montanari (2013) e Poulain (2004) demonstram, sob diferentes perspectivas, que a alimentação constitui uma expressão cultural por meio da qual as sociedades produzem significados, organizam práticas e constroem formas de pertencimento. Mauss (2003), por sua vez, permite situar as práticas alimentares em uma estrutura social mais ampla, na qual dimensões econômicas, culturais, simbólicas e sociais se articulam. Sob essa perspectiva, os saberes alimentares não se restringem a receitas ou técnicas culinárias, mas abrangem conhecimentos historicamente acumulados, transmitidos entre gerações e continuamente reinterpretados pelas comunidades que os produzem.

Embora os estudos sobre gastronomia e patrimônio alimentar tenham avançado significativamente nas áreas do patrimônio cultural, turismo, identidade e consumo, observa-se predominância de abordagens voltadas às dimensões simbólicas, históricas e socioculturais da alimentação. Em contrapartida, permanecem relativamente menos exploradas as contribuições da Gestão do Conhecimento para compreender os processos pelos quais os

saberes alimentares são produzidos, compartilhados, transmitidos, preservados e continuamente recriados. Essa lacuna revela uma oportunidade de ampliar o campo de aplicação da Gestão do Conhecimento para além do contexto organizacional, incorporando processos socioculturais relacionados à produção, circulação e perpetuação de conhecimentos tradicionais.

Diante desse cenário, coloca-se o seguinte problema de pesquisa: como a Gestão do Conhecimento pode contribuir para compreender a gastronomia como um sistema de conhecimento e, consequentemente, subsidiar os processos de salvaguarda do patrimônio alimentar? A relevância dessa questão reside no fato de que grande parte dos conhecimentos associados à alimentação possui natureza predominantemente tácita, sendo construída na experiência, incorporada às práticas cotidianas e transmitida por meio da interação social. Assim, compreender a gastronomia a partir dos referenciais da Gestão do Conhecimento permite deslocar o foco analítico da preservação de manifestações culturais para os processos sociais responsáveis pela produção, compartilhamento, preservação e recriação dos saberes alimentares que constituem esse patrimônio.

Nesse sentido, as contribuições de Polanyi (1966, p. 4) sobre a natureza tácita do conhecimento oferecem uma base teórica inicial para compreender por que grande parte do saber-fazer gastronômico resiste à codificação e depende da experiência prática, aspecto retomado e aprofundado na seção 2.2. Essa constatação orienta a proposta central deste artigo: deslocar o foco analítico dos produtos alimentares para os processos sociais responsáveis pela produção, pelo compartilhamento, pela preservação e pela recriação desses saberes.

A natureza social dessa aprendizagem aproxima os saberes alimentares de outros referenciais mobilizados pela Gestão do Conhecimento. O modelo SECI de Nonaka e Takeuchi (1997) oferece elementos para compreender as relações entre conhecimentos tácitos e explícitos; o *conceito de Ba*, de Nonaka e Konno (1998), evidencia a importância dos contextos de interação para a criação e o compartilhamento do conhecimento; e a noção de comunidades de prática, proposta por Wenger (1998), contribui para compreender processos de aprendizagem fundamentados na participação e na experiência compartilhada. Esses referenciais oferecem diferentes lentes para analisar os mecanismos pelos quais conhecimentos são produzidos, transmitidos e transformados socialmente.

Com vistas a responder ao problema de pesquisa, este artigo tem como objetivo analisar a gastronomia sob a perspectiva da Gestão do Conhecimento, discutindo suas contribuições para a compreensão dos processos de produção, compartilhamento, preservação e recriação dos saberes alimentares que sustentam o patrimônio alimentar. Para tanto, desenvolve-se uma

revisão bibliográfica interdisciplinar que articula aportes da antropologia da alimentação, dos estudos sobre patrimônio cultural e da literatura da Gestão do Conhecimento. Ao final da análise, propõe-se um modelo conceitual que compreende a gastronomia como uma estrutura cognitiva compartilhada e os saberes alimentares como ativos cognitivos coletivos, ampliando o campo de aplicação da Gestão do Conhecimento para a análise dos processos socioculturais responsáveis pela continuidade do patrimônio alimentar.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. GASTRONOMIA, CULTURA E PATRIMÔNIO ALIMENTAR

A compreensão contemporânea da gastronomia ultrapassa interpretações restritas ao campo da alimentação ou da nutrição, consolidando-se como um fenômeno cultural complexo constituído por práticas, representações, valores e saberes socialmente compartilhados. Logo, alimentar-se deixa de representar apenas a satisfação de necessidades biológicas para assumir uma dimensão simbólica por meio da qual indivíduos e grupos constroem identidades, estabelecem vínculos sociais e atribuem significados às suas relações com o território, a memória e a cultura. Essa compreensão vem sendo reforçada por estudos recentes que reconhecem as *foodways* como patrimônio vivo, cuja sustentação depende da transmissão intergeracional de conhecimentos, práticas e formas de organização social (UNESCO, 2025).

Essa dimensão social da alimentação encontra fundamento em Mauss (2003), cuja compreensão dos fenômenos sociais evidencia a articulação entre dimensões econômicas, simbólicas, culturais e coletivas das práticas humanas. Lévi-Strauss (2004), por sua vez, aprofunda sua dimensão simbólica ao compreender a culinária como linguagem cultural por meio da qual as sociedades classificam elementos, estruturam significados e expressam formas particulares de interpretar o mundo. Embora partam de perspectivas distintas, ambos permitem compreender as práticas alimentares para além de sua materialidade, situando-as como mecanismos de produção e transmissão cultural.

Essa leitura é ampliada por Montanari (2013), ao afirmar que os alimentos não possuem significado social em estado natural, tornando-se culturais por meio das escolhas, técnicas e processos históricos desenvolvidos pelas sociedades. Diferentemente da abordagem estrutural proposta por Lévi-Strauss, seu enfoque privilegia a historicidade da alimentação, demonstrando que produzir, selecionar, preparar e consumir alimentos são práticas continuamente transformadas pelas relações sociais. No contexto brasileiro, Cascudo (2011) aproxima essa discussão da formação sociocultural nacional ao evidenciar que os hábitos

alimentares resultam de sucessivos processos de intercâmbio entre matrizes indígenas, africanas e europeias, constituindo um patrimônio vivo cuja continuidade depende da transmissão dos saberes associados ao cultivo, ao preparo e ao consumo dos alimentos. Essa perspectiva dialoga com pesquisas recentes que compreendem o patrimônio alimentar como um processo dinâmico de construção social, continuamente negociado entre tradição, autenticidade e transformação.

Nessa mesma direção, Poulain (2004) compreende a alimentação como um fenômeno social estruturante, responsável por organizar relações de pertencimento, diferenciação e integração entre indivíduos e grupos. Sua perspectiva complementa as abordagens anteriores ao enfatizar que os sistemas alimentares não apenas preservam memórias e identidades, mas também constituem espaços permanentes de aprendizagem, compartilhamento e recriação de conhecimentos. Essa interpretação aproxima-se da noção de comunidades de prática proposta por Wenger (1998), segundo a qual o conhecimento é produzido e transmitido por meio da participação social, da experiência compartilhada e da aprendizagem coletiva. Sob essa perspectiva, cozinhas familiares, mercados, feiras e festividades podem ser compreendidos como ambientes nos quais os saberes alimentares são continuamente produzidos, reproduzidos e ressignificados.

Esse caráter processual aproxima a gastronomia das discussões sobre patrimônio cultural imaterial. A Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO (2003) reconhece a centralidade das práticas, conhecimentos e técnicas transmitidos entre gerações e continuamente recriados pelas comunidades. Sob essa perspectiva, a salvaguarda não se restringe ao registro ou à conservação de manifestações culturais, mas envolve as condições que permitem sua continuidade e transformação.

Estudos contemporâneos reforçam essa compreensão. Zocchi et al. (2021) argumentam que reconhecer e salvaguardar o patrimônio alimentar envolve práticas, conhecimentos e recursos culturalmente associados aos sistemas alimentares, enquanto Fontefrancesco, Zocchi e Pieroni (2022) destacam que documentação e inventariação constituem instrumentos relevantes de salvaguarda, mas devem estar vinculadas à compreensão mais ampla dos sistemas locais e bioculturais que sustentam os alimentos patrimonializados.

Essa perspectiva também exige reconhecer o papel das comunidades na definição e atribuição de significado ao patrimônio. Smith (2021), ao problematizar o chamado discurso autorizado do patrimônio, questiona abordagens excessivamente centradas na autoridade institucional e técnica, enfatizando que o patrimônio é produzido por meio de práticas sociais

de atribuição de valor. No campo alimentar, isso significa reconhecer os próprios detentores e praticantes dos saberes como atores fundamentais de sua continuidade.

Ao mesmo tempo, patrimonialização e salvaguarda não constituem processos isentos de tensões. Zheng (2023), ao analisar a circulação de patrimônio alimentar em plataformas digitais, demonstra que novas formas de divulgação podem ampliar sua visibilidade e valorização, mas também favorecer processos de comercialização e transformação de significados. Desse modo, preservar o patrimônio alimentar não significa mantê-lo estático, mas reconhecer as relações entre continuidade cultural, transformação e participação social.

Em conjunto, esses referenciais permitem compreender a gastronomia como patrimônio cultural vivo, cuja continuidade depende não apenas da permanência de pratos, ingredientes ou receitas, mas da existência de práticas e saberes capazes de ser transmitidos e recriados. Mais do que preservar manifestações culturais, a salvaguarda do patrimônio alimentar pressupõe assegurar a vitalidade dos processos sociais responsáveis pela transmissão desses conhecimentos entre indivíduos, comunidades e gerações, conforme vem sendo defendido pelas discussões internacionais sobre *foodways* como patrimônio vivo. Portanto, desloca-se o foco analítico dos produtos alimentares para os saberes que lhes dão sustentação, criando as bases para compreender a gastronomia como um sistema de conhecimento, cuja continuidade depende menos da permanência dos objetos culturais e mais da circulação, do compartilhamento e da recriação dos conhecimentos que lhes conferem significado.

2.2. SABERES ALIMENTARES COMO SISTEMA DE CONHECIMENTO: A NATUREZA TÁCITA DO SABER-FAZER GASTRONÔMICO

A compreensão da gastronomia como um sistema de conhecimento pressupõe reconhecer que os saberes alimentares extrapolam a dimensão técnica das práticas culinárias e constituem conhecimentos socialmente produzidos, compartilhados e continuamente recriados pelas comunidades que os vivenciam. Diferentemente de conhecimentos formalizados em manuais, receitas ou protocolos, grande parte do saber-fazer gastronômico permanece incorporada à experiência dos sujeitos, sendo construída na prática cotidiana e transmitida por meio da observação, da convivência e da participação social. Essa característica aproxima os sistemas alimentares das discussões contemporâneas da Gestão do Conhecimento, particularmente daquelas voltadas à compreensão da natureza tácita do conhecimento e de seus mecanismos de criação e compartilhamento.

A principal contribuição para essa discussão encontra-se em Polanyi (1966, p.4), ao afirmar que os indivíduos "sabem mais do que conseguem expressar" (*we can know more than we can tell*). Ao distinguir o conhecimento tácito do conhecimento explícito, o autor demonstra que parte significativa do conhecimento humano permanece incorporada à experiência, às habilidades e às percepções desenvolvidas ao longo da prática, dificultando sua completa formalização. Sob essa ótica, técnicas culinárias, modos de preparo, critérios de seleção de ingredientes, reconhecimento sensorial de aromas, sabores e texturas, bem como adaptações realizadas em função do ambiente ou da disponibilidade de recursos, constituem conhecimentos cuja transmissão depende menos da documentação formal e mais da participação ativa em contextos sociais de aprendizagem.

Embora Polanyi explique a natureza desse conhecimento, Bourdieu (2009) amplia essa compreensão ao evidenciar os mecanismos sociais pelos quais ele é incorporado e reproduzido. O conceito de *habitus* demonstra que práticas, técnicas e disposições são assimiladas de forma gradual por meio da experiência coletiva, estruturando maneiras específicas de agir, perceber e interpretar o mundo. Aplicada à gastronomia, essa perspectiva permite compreender que o saber culinário não é simplesmente aprendido, mas incorporado às práticas cotidianas, tornando-se parte da identidade cultural das comunidades. Assim, o conhecimento gastronômico deixa de ser entendido como um conjunto de informações e passa a ser compreendido como uma prática social continuamente reproduzida e transformada.

Essa interpretação encontra respaldo em estudos sobre patrimônio alimentar que evidenciam o caráter dinâmico dos sistemas alimentares e sua relação com práticas, conhecimentos, atores e contextos socioculturais, cuja continuidade envolve processos de transmissão, adaptação e recriação (BESSIÈRE, 1998; ZOCCHI et al., 2021). Em vez de compreender os saberes alimentares como conhecimentos estáticos, essas abordagens reforçam seu caráter dinâmico, reconhecendo que sua continuidade depende da permanência das interações sociais responsáveis por sua transmissão, adaptação e recriação.

A dimensão social desse processo encontra correspondência na noção de comunidades de prática proposta por Wenger (1998), segundo a qual a aprendizagem está relacionada à participação em práticas compartilhadas e à interação entre sujeitos. Essa interpretação encontra respaldo empírico em Divarkarla et al. (2020), que, ao investigarem a transmissão de conhecimentos alimentares tradicionais, evidenciam a importância das relações entre alimentação, cultura, comunidade e processos de aquisição e transmissão de saberes.

Resultados semelhantes aparecem em outros contextos alimentares. Mazzonetto et al. (2020), estudando histórias de vida de mulheres brasileiras, identificaram a importância das

relações familiares e da experiência ao longo da vida na transmissão e transformação de práticas culinárias. Esses achados reforçam que o saber alimentar não se limita à transferência de conteúdos codificados, sendo constituído por aprendizagem prática e relações sociais.

A relevância do conhecimento tácito para a continuidade do patrimônio imaterial também vem sendo demonstrada fora do domínio estritamente alimentar. Guo e Ahn (2023), ao analisarem práticas artesanais reconhecidas como patrimônio cultural imaterial, identificam a natureza tácita do conhecimento como desafio para sua transmissão e destacam a importância das relações de compartilhamento entre detentores e aprendizes. Embora o contexto empírico seja distinto, essa discussão oferece suporte para compreender por que a documentação isolada é insuficiente diante de conhecimentos incorporados à prática.

Os saberes alimentares podem ser compreendidos como ativos cognitivos coletivos, produzidos socialmente e continuamente renovados pelas interações entre indivíduos, comunidades e territórios. Neste estudo, a expressão “ativos cognitivos coletivos” designa conhecimentos socialmente acumulados e compartilhados, cujo valor decorre das competências incorporadas pelos indivíduos e das relações e contextos que possibilitam sua circulação, transmissão e recriação.

Essa interpretação amplia a compreensão tradicional do patrimônio alimentar ao deslocar o foco analítico dos produtos culturais para os processos cognitivos que asseguram sua continuidade. Mais do que preservar receitas, técnicas ou ingredientes, preservar o patrimônio alimentar significa garantir a sustentação dos mecanismos sociais que possibilitam a produção, o compartilhamento e a recriação desses conhecimentos ao longo do tempo.

Essa compreensão aproxima diretamente os sistemas alimentares dos referenciais contemporâneos da Gestão do Conhecimento. Se o conhecimento constitui o principal recurso estratégico para organizações, conforme defendem Davenport e Prusak (1998), nos sistemas alimentares ele representa igualmente o elemento responsável pela continuidade das práticas culturais e pela reprodução dos modos de vida associados ao patrimônio alimentar. Em ambos os casos, a permanência do conhecimento depende menos de sua documentação do que da existência de processos capazes de favorecer sua circulação, compartilhamento e renovação.

Dessa forma, compreender a gastronomia como um sistema de produção de conhecimento implica reconhecer que sua continuidade está diretamente associada aos processos sociais responsáveis pela produção, transmissão, compartilhamento e recriação dos saberes alimentares. Essa perspectiva desloca a discussão da natureza do conhecimento para os mecanismos que garantem sua perpetuação, conduzindo naturalmente ao debate sobre a Gestão

do Conhecimento e suas contribuições para a salvaguarda do patrimônio alimentar, desenvolvido na seção seguinte.

2.3. GESTÃO DO CONHECIMENTO E PROCESSOS DE SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR

A crescente valorização do patrimônio alimentar tem ampliado os debates sobre preservação cultural e transmissão dos saberes tradicionais. Entretanto, grande parte das iniciativas de salvaguarda permanece concentrada na documentação de práticas, no reconhecimento jurídico dos bens culturais e na preservação de seus registros materiais. Embora essas estratégias sejam fundamentais, elas tendem a privilegiar os produtos culturais em detrimento dos processos sociais responsáveis pela produção, circulação e renovação dos conhecimentos que lhes dão sustentação. Portanto, a Gestão do Conhecimento oferece uma abordagem complementar ao deslocar o foco da preservação de conteúdo para a compreensão dos mecanismos que asseguram a continuidade dos fluxos de conhecimento entre indivíduos, comunidades e gerações.

Consolidada inicialmente no contexto organizacional, a Gestão do Conhecimento compreende o conhecimento como um recurso dinâmico produzido por experiências, interações e processos coletivos de aprendizagem (DAVENPORT; PRUSAK, 1998; CHOO, 2003). Nas últimas décadas, esse campo expandiu seu escopo analítico para além das organizações, permitindo interpretar diferentes contextos sociais nos quais o conhecimento constitui o principal elemento responsável pela permanência das práticas coletivas. Essa ampliação dialoga com abordagens recentes que compreendem o patrimônio cultural como um processo vivo de produção, negociação e compartilhamento de conhecimentos, deslocando a atenção dos objetos preservados para as comunidades que continuamente os recriam (UNESCO, 2022; SMITH, 2021).

Pesquisas recentes reforçam essa ampliação do campo ao evidenciar a aplicação da Gestão do Conhecimento ao patrimônio cultural imaterial, contemplando processos de organização e estruturação do conhecimento patrimonial, bem como sua aquisição, codificação, transferência e disseminação (HUANG; XU, 2022; LIU, 2026).

Entre as principais contribuições da Gestão do Conhecimento destaca-se o modelo SECI, proposto por Nonaka e Takeuchi (1997), segundo o qual o conhecimento é continuamente criado pela interação entre conhecimentos tácitos e explícitos por meio dos processos de socialização, externalização, combinação e internalização. Embora originalmente

concebido para contextos organizacionais, o modelo SECI oferece uma lente analítica para examinar algumas relações entre conhecimentos tácitos e explícitos nos sistemas alimentares. A aprendizagem decorrente da convivência entre gerações pode envolver processos de socialização; registros culinários, inventários e publicações podem externalizar determinados componentes do saber; a articulação de diferentes registros e conhecimentos explicitados pode envolver processos de combinação; e sua incorporação às práticas pode favorecer processos de internalização. Essas aproximações, entretanto, não estabelecem equivalência entre o ciclo SECI e os processos de salvaguarda dos saberes alimentares.

Essa interpretação é aprofundada pelo conceito de Ba, desenvolvido por Nonaka e Konno (1998), entendido como o contexto social onde o conhecimento é criado, compartilhado e transformado. Assim, cozinhas familiares, mercados públicos, feiras, festividades, comunidades tradicionais e outros espaços de convivência podem ser compreendidos como ambientes privilegiados de aprendizagem coletiva, nos quais conhecimentos técnicos, valores culturais e experiências são continuamente produzidos, compartilhados e ressignificados. Essa compreensão aproxima-se da noção de comunidades de prática proposta por Wenger (1998), segundo a qual o conhecimento emerge da participação social e da experiência compartilhada, reforçando que a continuidade do patrimônio alimentar depende da vitalidade das comunidades que produzem e reproduzem esses saberes.

Essa perspectiva permite ampliar o campo de aplicação da Gestão do Conhecimento para além dos ambientes empresariais, reconhecendo que processos de produção, compartilhamento, circulação e renovação do conhecimento também estruturam sistemas culturais. Nos patrimônios alimentares, o conhecimento assume caráter coletivo, contextual e dinâmico, sendo continuamente transformado pelas interações entre comunidades, territórios e práticas culturais. Estudos contemporâneos reforçam essa interpretação ao destacar que a salvaguarda do patrimônio alimentar envolve não apenas a preservação de manifestações ou registros, mas também a participação das comunidades, a transmissão intergeracional e a continuidade dos contextos sociais nos quais esses conhecimentos são produzidos e compartilhados (ZOCCHI et al., 2021; UNESCO, 2022).

Dessa forma, os referenciais da Gestão do Conhecimento permitem compreender a gastronomia como um sistema de conhecimento sustentado por processos permanentes de criação, compartilhamento, conversão e recriação dos saberes alimentares. Sob esse olhar, preservar o patrimônio alimentar significa assegurar a continuidade dos fluxos de conhecimento que articulam indivíduos, comunidades e territórios, e não apenas conservar seus registros materiais ou manifestações visíveis. Essa interpretação amplia o alcance analítico da

Gestão do Conhecimento ao demonstrar seu potencial para compreender sistemas socioculturais complexos, constituindo o fundamento teórico do modelo conceitual proposto neste estudo.

3. METODOLOGIA

Esta pesquisa caracteriza-se como um estudo qualitativo, de natureza teórico-conceitual e abordagem exploratória, desenvolvido por meio de revisão narrativa interdisciplinar da literatura e análise teórico-interpretativa. A opção por esse delineamento justifica-se pela natureza do problema investigado, que busca compreender as contribuições da Gestão do Conhecimento para a interpretação da gastronomia como uma estrutura cognitiva compartilhada e para a compreensão dos processos de salvaguarda do patrimônio alimentar.

O corpus teórico foi constituído por dois conjuntos complementares de referências. O primeiro reúne obras clássicas reconhecidas por seu caráter fundacional na consolidação dos conceitos centrais da antropologia da alimentação, dos estudos sobre patrimônio cultural e da Gestão do Conhecimento, contemplando autores como Mauss (2003), Lévi-Strauss (2004), Polanyi (1966), Montanari (2013), Cascudo (2011), Poulain (2004), Bourdieu (2009), Bessière (1998), Wenger (1998), Davenport e Prusak (1998), Choo (2003), Nonaka e Takeuchi (1997) e Nonaka e Konno (1998). Embora Bessière (1998) e Wenger (1998) tenham sido publicados antes do recorte temporal de 2020 a 2026 estabelecido para o segundo conjunto, ambos foram incluídos no primeiro conjunto por seu caráter fundacional para a compreensão dos sistemas alimentares tradicionais como espaços de aprendizagem coletiva, critério de seleção aplicado retrospectivamente às obras clássicas de qualquer um dos campos mobilizados nesta pesquisa. O segundo conjunto compreende estudos publicados entre 2020 e 2026, selecionados com o propósito de atualizar o debate científico acerca do patrimônio alimentar, dos sistemas alimentares, da produção social do conhecimento e dos processos de salvaguarda cultural. A seleção das referências considerou sua pertinência em relação ao problema de pesquisa, reconhecimento acadêmico, relevância para os campos investigados e potencial de contribuição para a construção da proposição teórica desenvolvida neste estudo.

O procedimento analítico fundamentou-se na síntese teórico-interpretativa da literatura, articulando os referenciais selecionados por meio de relações de convergência, contraste e complementaridade. Em vez de uma descrição sequencial das contribuições individuais de cada autor, buscou-se identificar aproximações conceituais capazes de explicar a gastronomia como

um sistema de conhecimento, integrando diferentes perspectivas sobre patrimônio alimentar, produção cultural, conhecimento tácito e Gestão do Conhecimento. Dessa forma, a análise privilegiou a construção de uma interpretação teórica unificada, orientada pela articulação crítica entre os diferentes referenciais.

A interpretação foi conduzida por meio de análise temática dos referenciais selecionados, buscando identificar categorias conceituais recorrentes que subsidiassem a construção do modelo conceitual-interpretativo.

A organização da análise ocorreu a partir de três categorias analíticas, definidas em consonância com o objetivo da pesquisa: (I) Gastronomia, Cultura e Patrimônio Alimentar, voltada à compreensão da alimentação como fenômeno cultural e patrimonial; (II) Saberes Alimentares como Sistema de Conhecimento, dedicada à análise da natureza tácita, coletiva e socialmente construída do saber-fazer gastronômico; e (III) Gestão do Conhecimento e Processos de Salvaguarda do Patrimônio Alimentar, destinada à interpretação dos mecanismos de produção, compartilhamento, preservação e recriação dos saberes alimentares à luz dos referenciais da Gestão do Conhecimento.

A articulação entre essas categorias possibilitou a construção de uma síntese conceitual da literatura, da qual deriva o modelo conceitual-interpretativo apresentado na seção de resultados. Esse modelo não resulta da proposição de uma nova teoria, mas da integração crítica dos referenciais mobilizados, oferecendo uma perspectiva analítica para compreender a gastronomia como um sistema de produção de conhecimento sustentado por processos permanentes de produção, compartilhamento, preservação e recriação dos saberes alimentares.

Por tratar-se de um estudo exclusivamente teórico, baseado em literatura científica e sem envolvimento de seres humanos ou utilização de dados primários, esta pesquisa dispensa apreciação por Comitê de Ética em Pesquisa, conforme estabelece a Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016, do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 2016).

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise teórico-interpretativa desenvolvida neste estudo permitiu compreender a gastronomia como um sistema de conhecimento sustentado por processos permanentes de produção, compartilhamento, preservação e recriação dos saberes alimentares. A articulação entre os referenciais da antropologia da alimentação, dos estudos sobre patrimônio cultural e da Gestão do Conhecimento evidencia que esses saberes extrapolam a condição de técnicas culinárias ou manifestações culturais isoladas, configurando ativos cognitivos coletivos

produzidos, compartilhados e continuamente recriados nas interações entre indivíduos, comunidades e territórios. Nessa perspectiva, o patrimônio alimentar representa a expressão visível desses processos sociocognitivos, cuja permanência depende da continuidade dos mecanismos sociais de produção e circulação do conhecimento.

Essa síntese foi sistematizada na Figura 1, que apresenta o modelo conceitual elaborado a partir da integração dos referenciais mobilizados nesta pesquisa.



Figura 1 – Modelo Conceitual dos Processos de Produção, Compartilhamento, Preservação e Recriação dos Saberes Alimentares

Fonte: Autores, 2026.

O modelo organiza os saberes alimentares em quatro processos interdependentes. O primeiro corresponde à produção do conhecimento, compreendida como a geração contínua de saberes decorrentes da interação entre comunidades, práticas culturais, recursos naturais e

experiências acumuladas ao longo do tempo. Esses conhecimentos não são produzidos de forma isolada, mas resultam da construção coletiva de técnicas, valores, modos de fazer e formas de interpretação do ambiente.

O segundo processo refere-se ao compartilhamento, por meio do qual os saberes alimentares circulam entre indivíduos e grupos sociais. Essa circulação ocorre predominantemente pela convivência, pela observação, pela prática cotidiana e pela aprendizagem coletiva, permitindo que conhecimentos tácitos sejam continuamente transmitidos entre diferentes gerações e contextos socioculturais.

O terceiro processo compreende a preservação dos saberes alimentares. Diferentemente de uma perspectiva centrada exclusivamente na conservação de registros documentais ou manifestações culturais, o modelo evidencia que a preservação depende da manutenção dos contextos sociais responsáveis pela vitalidade dos processos de aprendizagem, transmissão e compartilhamento do conhecimento.

O quarto processo corresponde à recriação, entendida como a capacidade dos sistemas alimentares de incorporar transformações sem romper sua continuidade histórica e cultural. Nesse processo, os saberes alimentares são reinterpretados diante de novas demandas sociais, ambientais e tecnológicas, preservando seus elementos estruturantes ao mesmo tempo em que permanecem dinâmicos e socialmente relevantes.

Observados em conjunto, esses quatro processos evidenciam que a gastronomia constitui um sistema de conhecimento cuja sustentação depende da interação permanente entre produção, compartilhamento, preservação e recriação dos saberes alimentares. O modelo proposto demonstra que tais processos não operam de forma linear ou sequencial, mas estabelecem relações de interdependência que asseguram a reprodução dos conhecimentos associados ao patrimônio alimentar.

4.1. ESPECIFICIDADE DO MODELO E MECANISMO DE INTERDEPENDÊNCIA ENTRE OS PROCESSOS

Embora o modelo proposto dialogue diretamente com o ciclo SECI (NONAKA; TAKEUCHI, 1997), com o conceito de Ba (NONAKA; KONNO, 1998) e com a noção de comunidades de prática (WENGER, 1998), sua contribuição não se limita a uma tradução terminológica desses referenciais para o campo da gastronomia. A diferença central reside na finalidade e na direção do ciclo de conhecimento descrito. Enquanto o SECI explica a espiral de criação de conhecimento organizacional voltada à geração de inovação e de novos produtos

ou processos empresariais, o modelo aqui proposto descreve um ciclo orientado à continuidade e à sustentação de um patrimônio cultural preexistente, no qual a recriação não produz necessariamente algo novo para um mercado ou organização, mas assegura a permanência adaptativa de saberes historicamente constituídos. Da mesma forma, enquanto o conceito de Ba localiza o conhecimento em um contexto compartilhado sem detalhar as fases de sua transformação, e as comunidades de prática enfatizam a participação social sem especificar os mecanismos temporais de conservação e mudança, o modelo proposto articula explicitamente quatro mecanismos interdependentes, cada um vinculado a condições específicas dos sistemas alimentares: (i) a produção depende da disponibilidade de recursos naturais e territoriais, o que não possui equivalente direto no SECI; (ii) o compartilhamento ocorre predominantemente por convivência intergeracional, e não por processos formais de socialização organizacional; (iii) a preservação demanda a manutenção de contextos sociais, e não apenas o registro documental de conteúdo; e (iv) a recriação preserva vínculos com a tradição, diferenciando-se de processos de inovação que rompem deliberadamente com práticas anteriores.

Quanto à interdependência entre os processos, o modelo assume que a ruptura de qualquer um deles compromete a continuidade do sistema como um todo. A produção fornece a matéria-prima cognitiva ao compartilhamento; sem circulação social, entretanto, os saberes produzidos tendem a se restringir a indivíduos isolados e a se perder com o tempo. O compartilhamento, por sua vez, viabiliza a preservação, na medida em que conhecimentos amplamente circulados encontram mais oportunidades de registro e institucionalização; contudo, a preservação apenas se sustenta quando os contextos sociais de aprendizagem permanecem ativos, o que retroalimenta o compartilhamento. Por fim, a recriação incide sobre os saberes preservados, adaptando-os a novos contextos sociais, ambientais e tecnológicos, e devolve ao sistema conhecimentos renovados que alimentam novamente a produção, fechando o ciclo. Essa relação circular e recursiva, e não linear, constitui a especificidade central do modelo em relação aos referenciais mobilizados, explicando por que a interrupção de um único processo por exemplo, a descontinuidade do compartilhamento intergeracional, é suficiente para comprometer a vitalidade de todo o sistema alimentar, mesmo quando os demais processos permanecem preservados isoladamente.

Como síntese da análise realizada, identificou-se que a compreensão da gastronomia como sistema sociocognitivo permite deslocar o foco analítico da preservação de produtos, receitas ou técnicas culinárias para os processos sociais responsáveis pela produção, circulação e renovação dos saberes alimentares. Essa síntese constitui o resultado da integração teórico-interpretativa desenvolvida ao longo da pesquisa e estabelece a base para as reflexões

apresentadas nas considerações finais acerca das contribuições, implicações e possibilidades de aplicação do modelo conceitual elaborado.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS E IMPLICAÇÕES

5.1 CONTRIBUIÇÃO DO TRABALHO

Este estudo partiu da constatação de que as discussões sobre gastronomia e patrimônio alimentar têm privilegiado, predominantemente, suas dimensões culturais, históricas e identitárias, permanecendo pouco exploradas sob a perspectiva da Gestão do Conhecimento. A síntese teórico-interpretativa desenvolvida permitiu compreender a gastronomia como um sistema de conhecimento, no qual os saberes alimentares constituem ativos cognitivos coletivos continuamente produzidos, compartilhados, preservados e recriados pelas interações entre indivíduos, comunidades e territórios. Como discutido na seção 4.1, a principal contribuição deste estudo não se limita a uma aproximação terminológica entre os referenciais da Gestão do Conhecimento e os estudos sobre patrimônio alimentar, mas reside na proposição de um modelo conceitual-interpretativo que articula mecanismos próprios dos sistemas alimentares em uma estrutura analítica comum, ampliando o campo de aplicação da Gestão do Conhecimento para além do ambiente organizacional.

5.2 IMPLICAÇÕES TEÓRICAS E PRÁTICAS

Do ponto de vista teórico, este estudo contribui para o fortalecimento do diálogo interdisciplinar entre Gestão do Conhecimento, antropologia da alimentação, patrimônio cultural e estudos gastronômicos. Ao integrar referenciais tradicionalmente desenvolvidos de forma independente, propõe-se uma interpretação que compreende o patrimônio alimentar não apenas como um conjunto de bens culturais, mas como um sistema dinâmico de conhecimentos cuja continuidade depende de processos permanentes de aprendizagem, compartilhamento e recriação.

No campo prático, o modelo conceitual elaborado oferece uma perspectiva que pode subsidiar políticas públicas de salvaguarda, programas de educação patrimonial, inventários participativos, ações de valorização da cultura alimentar e iniciativas voltadas à transmissão intergeracional dos saberes gastronômicos, incluindo o uso de tecnologias digitais de documentação, registro audiovisual e transmissão de saberes (UNESCO, 2024). Sob essa abordagem, estratégias de preservação deixam de concentrar-se exclusivamente no registro

documental ou na conservação de manifestações culturais e passam a incorporar mecanismos que favoreçam a circulação e a sustentação dos conhecimentos produzidos pelas comunidades.

5.3 IMPLICAÇÕES GERENCIAIS

As implicações gerenciais deste estudo estendem-se às organizações e instituições responsáveis pela gestão do patrimônio alimentar, incluindo mercados públicos, centros gastronômicos, museus, equipamentos culturais, secretarias de cultura, instituições de preservação patrimonial e organizações comunitárias. O modelo proposto sugere que a gestão desses espaços deve considerar os saberes alimentares como recursos estratégicos, orientando ações voltadas ao fortalecimento dos processos de produção, compartilhamento, preservação e recriação do conhecimento.

Nessa perspectiva, iniciativas como oficinas culinárias, programas de transmissão intergeracional, redes colaborativas entre produtores e cozinheiros, documentação participativa de práticas alimentares e ambientes permanentes de aprendizagem podem ser compreendidas como mecanismos de Gestão do Conhecimento aplicados à salvaguarda do patrimônio alimentar. Mais do que preservar manifestações culturais, tais estratégias favorecem a continuidade dos processos sociais que mantêm vivos os conhecimentos associados às culturas alimentares.

A título de exemplo concreto, o processo de compartilhamento, descrito na seção 4.1 como dependente da convivência intergeracional, pode orientar diretamente o desenho de oficinas culinárias em mercados públicos: em vez de reduzir a oficina à demonstração de uma receita, a ação gerencial deveria estruturar momentos de convivência prolongada entre mestres cozinheiros e aprendizes, replicando as condições de observação, imitação e prática continuada identificadas como mecanismo de transmissão do conhecimento tácito (POLANYI, 1966). Da mesma forma, o processo de preservação orienta inventários participativos que documentem não apenas receitas, mas também os contextos sociais de aprendizagem; feiras, cozinhas familiares e festividades, assegurando que o registro documental não substitua a manutenção das relações sociais responsáveis pela continuidade do saber-fazer gastronômico.

5.4 LIMITAÇÕES DA PESQUISA E ESTUDOS FUTUROS

Como estudo de natureza teórico-conceitual, esta pesquisa fundamenta-se na articulação crítica da literatura, não contemplando validação empírica do modelo conceitual proposto. Assim, as interpretações apresentadas refletem a integração dos referenciais

analisados e devem ser compreendidas como uma estrutura analítica passível de aprofundamento em diferentes contextos socioculturais. Ressalta-se, ainda, que, por se tratar de uma revisão de caráter narrativo e não sistemático, os resultados aqui apresentados não têm a pretensão de esgotar a literatura disponível sobre o tema, mas de oferecer uma síntese interpretativa inicial, passível de aprofundamento por meio de revisões sistemáticas futuras.

Pesquisas futuras poderão aplicar e validar o modelo em estudos de caso envolvendo mercados públicos, comunidades tradicionais, centros gastronômicos, museus da alimentação e outros espaços de produção e circulação dos saberes alimentares. Além disso, recomenda-se o desenvolvimento de indicadores que permitam avaliar processos de Gestão do Conhecimento aplicados ao patrimônio alimentar, bem como investigações comparativas entre diferentes contextos culturais, ampliando a compreensão sobre os mecanismos responsáveis pela manutenção dos sistemas alimentares.

Por fim, entende-se que preservar o patrimônio alimentar implica preservar os processos sociais responsáveis pela produção, compartilhamento, preservação e recriação dos saberes que lhe dão sustentação. Sob essa análise, a Gestão do Conhecimento apresenta-se não apenas como um campo aplicável às organizações, mas como uma lente teórica capaz de ampliar a compreensão dos processos que asseguram a continuidade dos patrimônios culturais de natureza alimentar.

6. REFERÊNCIAS

BESSIÈRE, J. **Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas.** *Sociologia Ruralis*, v. 38, n. 1, p. 21–34, 1998. DOI: 10.1111/1467-9523.00061.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016.** Dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 98, p. 44-46, 24 maio 2016.

BOURDIEU, P. **O senso prático.** Petrópolis: Vozes, 2009.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CHOO, C. W. **A organização do conhecimento: como as organizações usam a informação para criar significado, construir conhecimento e tomar decisões.** 2. ed. São Paulo: SENAC, 2003.

DAVENPORT, T. H.; PRUSAK, L. **Conhecimento empresarial: como as organizações gerenciam o seu capital intelectual.** Rio de Janeiro: Campus, 1998.

DIVARKARLA, S. P.; ARONI, R.; SUTHERLAND, S. **Transmission of traditional food knowledge: experiences and perspectives of young adults.** *Mahika Kai Journal*, v. 1, n. 1, p. 96–129, 2020. DOI: 10.34900/mk.v1i1.1155.

FONTEFRANCESCO, M. F.; ZOCCHI, D. M.; PIERONI, A. **Scouting for food heritage for achieving sustainable development: the methodological approach of the Atlas of the Ark of Taste.** *Heritage*, v. 5, n. 1, p. 526–544, 2022. DOI: 10.3390/heritage5010030.

GUO, J.; AHN, B. **Tacit knowledge sharing for enhancing the sustainability of intangible cultural heritage (ICH) crafts: a perspective from artisans and academics under craft–design collaboration.** *Sustainability*, v. 15, n. 20, art. 14955, 2023. DOI: 10.3390/su152014955.

HUANG, Z.; XU, T. **Research on knowledge management of intangible cultural heritage based on linked data.** *Mobile Information Systems*, v. 2022, art. 3384391, p. 1–14, 2022. DOI: 10.1155/2022/3384391.

LÉVI-STRAUSS, C. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LIU, L. **Knowledge management of intangible cultural heritage in the new media era.** *International Journal of Knowledge Management*, v. 22, n. 1, p. 1–18, 2026. DOI: 10.4018/IJKM.409311.

MAUSS, M. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MAZZONETTO, A. C.; LE BOURLEGAT, I. S.; GUEDES DOS SANTOS, J. L.; SPENCE, M.; DEAN, M.; FIATES, G. M. R. **Finding my own way in the kitchen from maternal influence and beyond: a grounded theory study based on Brazilian women's life stories.** *Appetite*, v. 150, art. 104677, 2020. DOI: 10.1016/j.appet.2020.104677.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2013.

NONAKA, I.; KONNO, N. **The concept of “Ba”: building a foundation for knowledge creation.** *California Management Review*, v. 40, n. 3, p. 40–54, 1998.

NONAKA, I.; TAKEUCHI, H. *Criação de conhecimento na empresa: como as empresas japonesas geram a dinâmica da inovação*. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

POLANYI, M. *The tacit dimension*. London: Routledge & Kegan Paul, 1966.

POULAIN, J.-P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

SMITH, L. **Desafiando o Discurso Autorizado de Patrimônio.** *Caderno Virtual de Turismo*, v. 21, n. 2, p. 140–154, 2021. DOI: 10.18472/cvt.21n2.2021.1957.

UNESCO. *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Paris: UNESCO, 2003.

UNESCO. **Textos fundamentais da convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial** (edição atualizada em 2022). Paris: UNESCO, 2022.

UNESCO. **Exploring opportunities for safeguarding foodways as living heritage through digital technologies.** Paris: UNESCO, 2024.

UNESCO. **Food and intangible heritage: a flavourful relationship.** Paris: UNESCO, 2025.

WENGER, E. *Communities of practice: learning, meaning, and identity.* Cambridge: Cambridge University Press, 1998.

ZHENG, S. **Safeguarding food heritage through social media? Between heritagization and commercialization.** *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v. 31, art. 100678, 2023. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100678.

ZOCCHI, D. M.; FONTEFRANCESCO, M. F.; CORVO, P.; PIERONI, A. **Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: challenges and prospects for the future of sustainable food systems.** *Sustainability*, v. 13, n. 17, art. 9510, 2021. DOI: 10.3390/su13179510.