



FOOD ECO- CULTURE EDU

Connecting Disciplines in European Higher Academia

Módulo 1

TRADIÇÕES CULINÁRIAS
E IDENTIDADE CULTURAL

www.foodecocultureedu.eu



Co-funded by
the European Union



ÍNDICE

01 Introdução e objetivos de aprendizagem

02 A comida como identidade e património

03 Alimentação e família

04 Turismo gastronómico

05 Resumo e conclusão



This license requires that reusers give credit to the creator. It allows reusers to distribute, remix, adapt, and build upon the material in any medium or format, even for commercial purposes. If others remix, adapt, or build upon the material, they must license the modified material under identical terms.



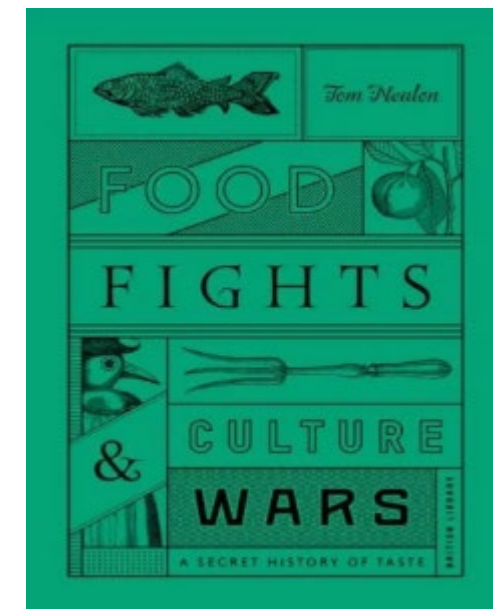
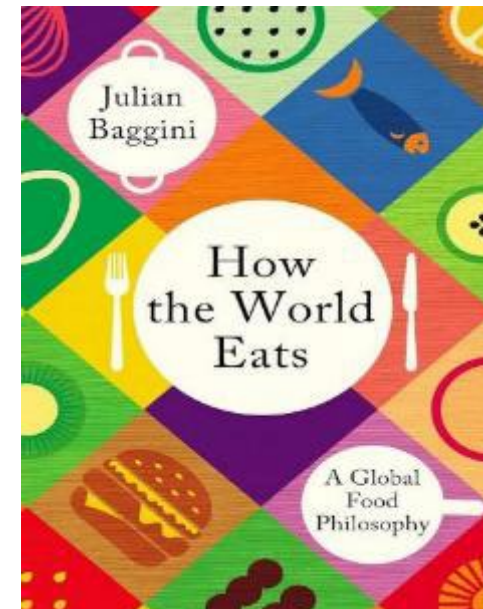
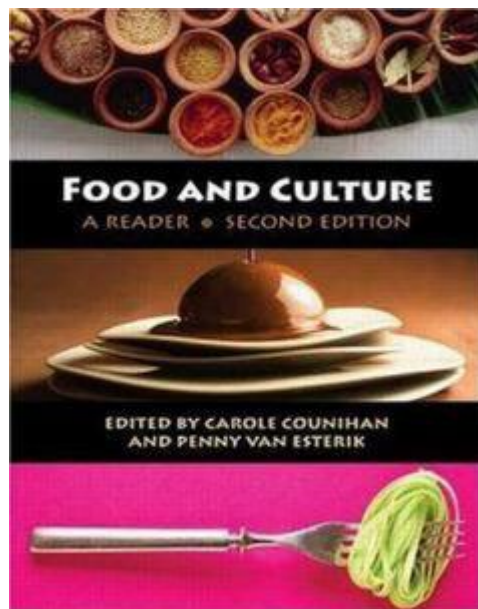
Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Inspiração

Antes de iniciar a formação, recomendamos alguns dos muitos livros dedicados a este tema.

Encorajamo-lo a explorar mais a fundo o tema da alimentação, cultura, identidade e património através destes excelentes títulos.



01

INTRODUÇÃO





RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

Resultado de aprendizagem 1

Os alunos são capazes de analisar como as tradições alimentares e culinárias moldam e refletem identidades culturais, utilizando exemplos de diversas comunidades e contextos históricos.

Resultado de aprendizagem 2

Os alunos são capazes de identificar o papel que a produção, partilha e consumo de alimentos desempenham na (re)produção da cultura e na construção de comunidades inclusivas e diversificadas.



Gastronomia e Cultura

A cultura alimentar está profundamente interligada com o património e a identidade, atuando como uma poderosa expressão da história, dos valores e do sentido de identidade de uma comunidade, transmitida de geração em geração através de receitas, técnicas e rituais, ligando as pessoas às suas raízes, promovendo laços sociais e distinguindo grupos, tendo mesmo sido reconhecida pela [UNESCO como património cultural imaterial](#) (PCI).



Comida e cultura

A cultura alimentar molda a identidade pessoal e coletiva através de:

- **tradições familiares**
- **pratos nacionais**
- **práticas religiosas e**
- **experiências migratórias**

ao mesmo tempo que reflete mudanças sociais, fatores económicos e dinâmicas de poder.

02

**A COMIDA COMO
IDENTIDADE E
PATRIMÓNIO**

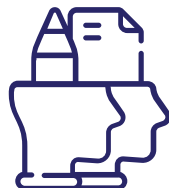


A COMIDA COMO IDENTIDADE E PATRIMÓNIO



Ligação às raízes

Os alimentos, sabores e aromas tradicionais criam fortes laços emocionais com as casas ancestrais, especialmente para os migrantes que procuram conforto ou conexão.



Construção da comunidade

Refeições partilhadas, festivais e cozinhar em conjunto fortalecem os laços sociais, constroem comunidades e transmitem conhecimento cultural.



Símbolos nacionais

Os pratos nacionais (como a poutine no Canadá ou o borscht na Ucrânia) incorporam a história, os valores e o orgulho de um país, sendo frequentemente utilizados para fins turísticos e narrativas nacionais.



Património imaterial

A UNESCO reconhece as tradições alimentares, como a dieta mediterrânica ou a cultura do chá chinês, como partes vitais do património imaterial, a par de locais tangíveis.

ESTUDO DE CASO: Património Imaterial da UNESCO



Clique para ler



COMO A COMIDA PODE MOLDAR A IDENTIDADE E A HERANÇA

- **Continuidade cultural**: receitas tradicionais e métodos de preparação transmitidos de geração em geração conectam os indivíduos aos seus antepassados e raízes culturais, especialmente para as comunidades da diáspora.
- **Comunidade e pertença**: refeições partilhadas e cozinhas específicas promovem laços sociais, criando centros comunitários e reforçando um sentimento de pertença e experiência partilhada, observam este artigo e este artigo.
- **Narrativa histórica**: os alimentos muitas vezes incorporam eventos históricos, refletindo a geografia, a migração e a resiliência (por exemplo, as origens da soul food nas dificuldades).
- **Simbolismo nacional**: pratos nacionais (como poutine ou fish & chips) tornam-se símbolos do orgulho, da história e da identidade coletiva de um país, muitas vezes promovidos pelos governos, afirma este artigo.
- **Auto-conceito individual**: As escolhas alimentares sinalizam lealdades a grupos sociais e reforçam crenças pessoais sobre identidade e pertença.





Parece-me que as nossas três necessidades básicas, alimentação, segurança e amor, estão tão misturadas, entrelaçadas e interligadas que não conseguimos pensar numa sem pensar nas outras.

M.K. Fisher



Exercício - Reflexão



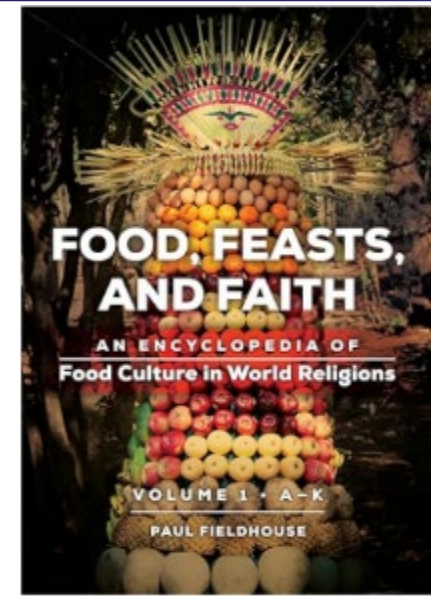
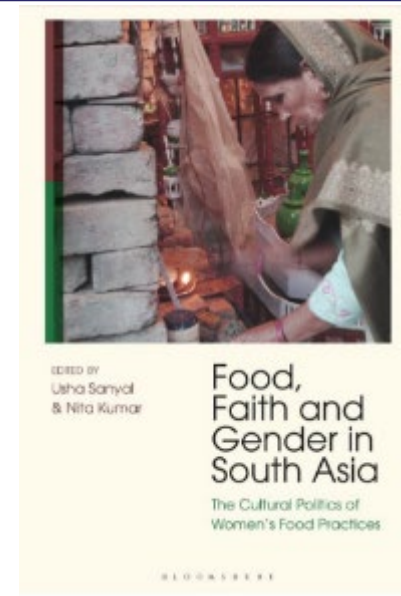
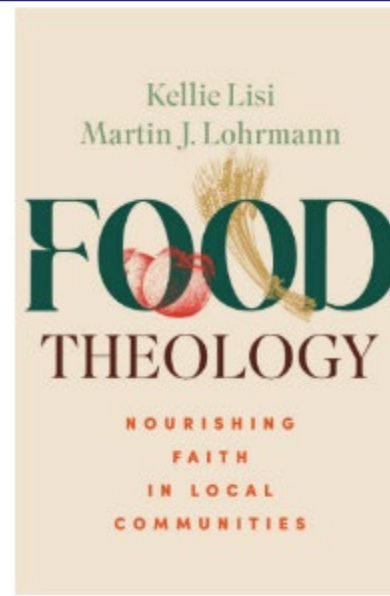
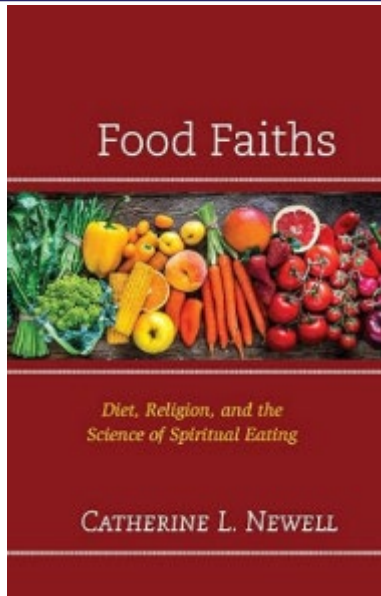
Pense **numa receita de família** que tenha significado para si. O que a torna especial? Que sentimentos ou memórias ela evoca? De onde vem essa receita? Quem está envolvido na sua preparação? Já compartilhou essa receita com alguém?

- Reserve 5 minutos para refletir. Anote algumas ideias. Já viu esta receita noutra lugar ou ela é exclusiva da sua família? Como descreveria o *significado* desta receita para alguém de fora da sua família?
- Vire-se para a pessoa ao seu lado e discutam as vossas receitas juntos. O que têm as receitas em comum? Como é que as vossas experiências e memórias das receitas se alinham e diferem?
- Discuta o significado das suas receitas com o grupo.

Quer saber mais?

Confira um destes podcasts:





PRÁTICAS ALIMENTARES BASEADAS NA FÉ

As práticas alimentares baseadas na fé envolvem o uso de crenças espirituais para orientar a alimentação, abrangendo leis alimentares específicas (como kosher, halal ou vegetarianismo em algumas religiões), promovendo a alimentação consciente e a gratidão, observando jejuns (como o Ramadão ou a Quaresma), focando em alimentos integrais e integrando considerações éticas como justiça alimentar, sustentabilidade e partilha comunitária, assumindo a comida como uma conexão com o divino ou um ato sagrado.



PRÁTICAS ALIMENTARES BASEADAS NA FÉ

- **Islão (Halal):** Concentra-se nos alimentos «Halal» (permitidos) e «Haram» (proibidos). Proíbe carne de porco, álcool e sangue. A carne deve ser abatida de acordo com os rituais *Dhabiha*.
- **Judaísmo (Kosher):** Regido pelas leis *Kashrut*. Proíbe carne de porco e marisco. Exige a separação rigorosa de carne e produtos lácteos, incluindo utensílios separados para cada um.
- **Hinduísmo:** Frequentemente enfatiza o vegetarianismo com base no *Ahimsa* (não violência). A carne bovina é estritamente proibida, pois as vacas são sagradas.
- **Budismo:** incentiva a alimentação consciente e a compaixão. Muitos seguidores são vegetarianos e alguns evitam vegetais «picantes», como cebola e alho, que se acredita perturbarem o foco espiritual.
- **Cristianismo:** Geralmente, menos prescritivo, embora alguns grupos, como os Adventistas do Sétimo Dia, promovam uma dieta à base de plantas. Práticas comuns incluem o jejum durante a **Quaresma** e evitar carne às sextas-feiras para os católicos.



PRÁTICAS ALIMENTARES BASEADAS NA FÉ



Pilares espirituais fundamentais



Festas e jejuns

Rituais como o mês islâmico do **Ramadão**, a **Páscoa** judaica e a **Quaresma** cristã utilizam a comida (ou a ausência dela) para comemorar eventos sagrados e promover a autodisciplina.



Gratidão e ritual

Muitas tradições incorporam "dar graças" ou orações de agradecimento antes das refeições para reconhecer a comida como um dom divino.



Hospitalidade e caridade

Grupos religiosos frequentemente lideram esforços de combate à fome. Por exemplo, o **Langar** (cozinha comunitária) do sikhismo oferece refeições vegetarianas gratuitas a todas as pessoas, independentemente da sua origem.

PRÁTICAS ALIMENTARES BASEADAS NA FÉ

Tendências modernas para 2026: fé e sustentabilidade



Gestão ética

Muitas religiões enfatizam a responsabilidade de cuidar da Terra, levando a escolhas como apoiar a agricultura sustentável e reduzir o desperdício alimentar.



Consumo consciente

A redução do desperdício alimentar é cada vez mais enquadrada como uma responsabilidade espiritual em várias religiões.



Saúde holística

Programas modernos de nutrição baseados na fé, como as intervenções de saúde «Faith-Placed», utilizam as escrituras para incentivar uma vida saudável e combater doenças crónicas como a diabetes.

A TROCA COLOMBIANA



A Troca Colombiana foi a transferência massiva de plantas, animais, doenças, tecnologia e ideias entre o Velho Mundo (Europa, África, Ásia) e o Novo Mundo (Américas) após as viagens de Cristóvão Colombo, iniciadas em 1492, remodelando profundamente a biologia, as culturas e as histórias globais ao conectar ecossistemas e populações anteriormente separados. As principais transferências incluíram culturas do Novo Mundo, como batatas, milho e tomates, para o Velho Mundo, e gado (cavalos, bovinos) e culturas (trigo, açúcar) para o Novo Mundo.

A TROCA COLOMBIANA



Do Novo Mundo (Américas) para o Velho Mundo

- **Alimentos básicos:** Milho, batata, mandioca, batata-doce.
- **Legumes e frutas:** Tomate, pimenta, abóbora, ananás, abacate, cacau (chocolate), baunilha.
- **Outros:** Tabaco.

Do Velho Mundo (Europa, África, Ásia) para o Novo Mundo

- **Cereais:** Trigo, arroz, cevada.
- **Frutas:** Banana, uva, laranja, maçã, pêssigo, cana-de-açúcar.
- **Gado:** Cavalos, bovinos, suínos, ovinos, caprinos.
- **Especiarias e bebidas:** Café, azeitona, açúcar



A TROCA COLOMBIANA – IMPACTO NAS CULINÁRIAS



01

Diets revolucionárias

Culturas do Novo Mundo, como batatas e milho, tornaram-se alimentos básicos vitais, evitando a fome e alimentando o crescimento populacional na Europa, África e Ásia, devido à sua resiliência e alto rendimento.

02

Criou novos sabores

O tomate transformou a culinária italiana, a pimenta malaguetas tornou-se essencial na culinária asiática e africana, e o cacau formou a base do chocolate.

03

Unificou a cultura alimentar global

Pratos como o mole poblano no México exemplificam a fusão, misturando ingredientes locais com especiarias (como a canela) trazidas da Ásia através das rotas comerciais espanholas, conforme destacado pelo Oxford Food Symposium.

COLONIALISMO E CULTURAS ALIMENTARES



O colonialismo remodelou fundamentalmente as culturas alimentares ao **explorar a agricultura para obter lucro, introduzir novas culturas e impor normas alimentares**, levando ao deslocamento de alimentos indígenas, perda do património culinário e alteração dos sistemas alimentares, com efeitos visíveis na insegurança alimentar moderna e no surgimento de pratos híbridos como o frango tikka masala como uma troca cultural (e dinâmica de poder).

Este **colonialismo alimentar** utilizou a alimentação como uma ferramenta de controlo, perturbando a autossuficiência tradicional e criando dependências que continuam até hoje, levando a movimentos para descolonizar os sistemas alimentares em prol de uma melhor saúde, cultura e equilíbrio de poder.

Principais impactos do colonialismo na cultura alimentar

- **Exploração económica:** A agricultura local diversificada mudou para plantações de monocultura (por exemplo, açúcar, algodão) para exportação, priorizando a riqueza colonial em detrimento das necessidades locais, causando degradação do solo e insegurança alimentar.
- **Apagamento e imposição cultural:** Os colonizadores frequentemente viam os alimentos indígenas como inferiores, promovendo as dietas europeias como superiores e levando à desvalorização e ao declínio das práticas alimentares tradicionais.
- **Introdução de novos alimentos:** Embora tenham introduzido algumas culturas, o foco estava nas culturas comerciais, mas também novos ingredientes (como o pimentão) foram incorporados nos pratos da era colonial, criando novas formas culinárias.



Principais impactos do colonialismo na cultura alimentar

- **Controlo e poder:** Destruir fontes de alimentos básicos (como o milho para os indígenas americanos) era uma tática para controlar as populações, minando a sua soberania alimentar.
- **Formação da identidade:** A alimentação tornou-se central para a identidade, com as dietas europeias a reforçarem a superioridade colonial, enquanto os alimentos indígenas se tornaram símbolos de resistência e sobrevivência cultural.



LEGADOS DURADOUROS

Em essência, o colonialismo transformou a alimentação de um sistema culturalmente rico e autossuficiente numa mercadoria e num mecanismo de controlo, com efeitos profundos e contínuos na cultura alimentar e na saúde globais.

- **Pratos híbridos:** Comidas de fusão, como o frango tikka masala (adaptação britânica da culinária indiana), surgiram dessas interações, tornando-se pratos nacionais, mas também refletindo desequilíbrios de poder.
- **Insegurança alimentar:** Muitas ex-colónias ainda lutam contra a dependência de alimentos importados e sistemas locais perturbados, um legado direto das políticas agrícolas coloniais.
- **«Descolonização» alimentar:** movimentos contemporâneos visam recuperar alimentos indígenas, restaurar a agricultura tradicional e desafiar as hierarquias culturais arraigadas que desvalorizam os sistemas alimentares locais.





A comida é tudo o que somos. É uma extensão do sentimento nacionalista, sentimento étnico, da sua história pessoal, da sua província, da sua região, da sua tribo, da sua avó.

Anthony Bourdain

03

ALIMENTAÇÃO E FAMÍLIA



Alimentação e família abrange as ligações emocionais, tradições culturais e estratégias práticas partilhadas pelas famílias durante as refeições.



O impacto das refeições partilhadas

Comer em família tem demonstrado proporcionar vários benefícios sociais e para o desenvolvimento:

- **Relações mais fortes:** refeições regulares em conjunto ajudam a manter relações saudáveis e um sentimento de pertença.
- **Melhor saúde e nutrição:** os jantares em família em casa tendem a incluir grupos alimentares essenciais, como vegetais, frutas e proteínas, o que muitas vezes leva a melhores hábitos alimentares nas crianças.
- **Crescimento académico e pessoal:** a mesa de jantar serve como um espaço seguro para as crianças expressarem as suas ideias, o que pode melhorar a sua confiança na escola.
- **Tradição e herança:** preparar pratos tradicionais em conjunto preserva a herança cultural e cria memórias duradouras.



As pessoas que lhe dão a sua comida dão-lhe o seu coração.

Cesar Chavez

ESTUDO DE CASO – RECEITAS DO CEMITÉRIO

Explore [@ghostlyarchive](#)

Onde receitas estão inscritas em lápides.

Depois, procure outras...

[#cemeteryexploring](#) [#bakersoftiktok](#)

[#recipegravestone](#) [#gravestonerecipe](#)

[#taphophile](#) [#gravetok](#) [#cemterytok](#)

[#cemeterytiktok](#) [#bakingrecipe](#) 🎵 [Ooh Ahh](#)

[\(My Life Be Like\) \[feat. Tobymac\] - Grits](#)



Clique para
ler

ALIMENTAÇÃO E INCLUSÃO



Alimentação e inclusão significam garantir que todas as pessoas, independentemente da sua origem, capacidade ou preferência, tenham acesso e se sintam bem-vindas à mesa através de opções alimentares diversificadas, acessíveis, culturalmente adequadas e a preços acessíveis, abordando a equidade social, envolvendo grupos marginalizados nos sistemas alimentares e reconhecendo o papel da alimentação na construção da identidade e da comunidade, e não apenas na subsistência. Trata-se de acesso equitativo, representação diversificada e empoderamento de todas as vozes no sistema alimentar, da produção ao consumo, para combater a exclusão e promover o bem-estar.

ALIMENTAÇÃO E INCLUSÃO – ASPECTOS FUNDAMENTAIS

- **Relevância cultural:** Oferecer cozinhas e ingredientes diversificados que reflitam diferentes origens culturais, como as da Índia ou de várias comunidades migrantes.
- **Acessibilidade:** garantir que os espaços físicos (restaurantes, cafeterias) sejam acessíveis a pessoas com deficiência e oferecer opções para várias necessidades alimentares (alergias, veganismo, etc.).
- **Acessibilidade e equidade:** abordar as barreiras económicas para que as pessoas com baixos rendimentos não fiquem com fome ou sejam forçadas a escolher opções pouco saudáveis e envolver os grupos marginalizados nas decisões do sistema alimentar.
- **Participação social:** usar a alimentação como uma ferramenta para criar laços sociais e quebrar barreiras, mas garantindo que todos se sintam confortáveis e verdadeiramente incluídos, e não apenas presentes.
- **Inclusão da força de trabalho:** criar oportunidades para pessoas que enfrentam barreiras ao emprego (como pessoas com deficiência ou migrantes) no setor alimentar.



ALIMENTAÇÃO E INCLUSÃO – POR QUE É IMPORTANTE?



- **Saúde e bem-estar:** Ambientes alimentares inclusivos melhoram a saúde mental e a nutrição de todos, especialmente das populações vulneráveis.
- **Coesão social:** partilhar alimentos é uma forma poderosa de construir uma comunidade e respeitar a diversidade.
- **Mudança sistémica:** um sistema alimentar verdadeiramente sustentável e equitativo requer as vozes e a participação de todos, particularmente daqueles que são frequentemente excluídos das políticas e práticas.

CULTURAS ALIMENTARES E MIGRAÇÃO

As culturas alimentares e a migração estão profundamente interligadas, com os migrantes a utilizarem alimentos tradicionais para manter a **identidade, construir comunidades e resistir à assimilação**, ao mesmo tempo que adaptam pratos a novos ambientes, levando a cozinhas híbridas e à evolução culinária que enriquecem os países de acolhimento e criam novas identidades alimentares, refletindo uma jornada de memória, adaptação e resiliência.

A comida torna-se uma ligação tangível ao lar, uma ferramenta de expressão cultural e uma ponte para a compreensão intercultural, moldando tanto as comunidades migrantes como as comunidades de acolhimento.



CULTURAS ALIMENTARES E MIGRAÇÃO

ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE COMO PERTENÇA

Continuidade

Os alimentos tradicionais ligam os migrantes ao seu passado, oferecendo conforto e familiaridade em ambientes desorientadores, como especiarias específicas ou ingredientes básicos.



Comunidade

Refeições partilhadas e mercearias étnicas promovem laços sociais e um sentimento de pertença dentro das comunidades migrantes.

Resistência

Manter os costumes culinários pode ser um ato de resistência cultural contra a assimilação, preservando a singularidade.



CULTURAS ALIMENTARES E MIGRAÇÃO

EVOLUÇÃO CULINÁRIA E HIBRIDIZAÇÃO

Adaptação

Os migrantes adaptam as receitas aos ingredientes disponíveis localmente, criando novos pratos (por exemplo, fusão coreano-mexicana com kimchi carnitas).



Enriquecimento

Os alimentos introduzidos pelos migrantes diversificam o panorama culinário do país de acolhimento, o que se verifica em cidades globais com uma oferta gastronómica diversificada.

Mudanças geracionais

Os filhos dos migrantes muitas vezes misturam as tradições dos pais com novas influências culturais, formando identidades alimentares híbridas únicas.



CULTURAS ALIMENTARES E MIGRAÇÃO

IMPACTO NAS SOCIEDADES DE ACOLHIMENTO

Cenas gastronómicas vibrantes

As cidades ganham novos restaurantes, food trucks e mercados étnicos, oferecendo sabores globais para todos.

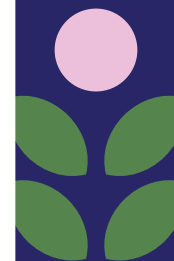


Oportunidades económicas

Os negócios alimentares tornam-se locais para o empreendedorismo migrante, ligando as comunidades e o público em geral.

Diálogo intercultural

Projetos relacionados à gastronomia e refeições compartilhadas podem superar divisões sociais e promover o entendimento mútuo.



Research Article

The Unifying Role of Food for Forced Migrants' Entrepreneurial Activities and Their Settlement in London

Thi-Diem-Tu Tran & Carole Murphy 

Pages 213-233 | Published online: 21 May 2025

 Cite this article  <https://doi.org/10.1080/03670244.2025.2505887>



ESTUDO DE CASO – SAMEN STERK*



CLIQUE PARA
LER

«Acho importante consumir o que a terra nos oferece. Quando comecei a fazer isso, percebi que muitos participantes não sabiam muito sobre os legumes holandeses. Assumimos isso como um projeto para aprendermos mais sobre eles juntos. Não só pesquisámos quais legumes são sazonais, como também pedi aos participantes que pesquisassem no Google que legumes são bons para quê. Muito educativo.»

- Jerrel Ramdat

*Juntos somos mais fortes

04



TURISMO GASTRONÓMICO



TURISMO GASTRONÓMICO

O turismo gastronómico, ou turismo culinário, consiste em viajar para experimentar a comida e as bebidas autênticas de um destino, com foco nos sabores, tradições e cultura locais, através de atividades como passeios gastronómicos, aulas de culinária, visitas a mercados, festivais e passeios a quintas, com o objetivo de se conectar com a identidade única de um lugar, além de apenas comer, e muitas vezes apoiando as economias locais. Varia de refeições sofisticadas a comida de rua, enfatizando a história e a origem por trás da culinária, com um interesse crescente em experiências agrícolas, como ordenhar vacas ou colher produtos.



TURISMO GASTRONÓMICO – ASPECTOS FUNDAMENTAIS

- **Experiencial:** Trata-se de interagir com a cultura de um lugar através do paladar, do olfato e da tradição, e não apenas do consumo.
- **Autenticidade:** Buscar pratos e histórias locais únicos, em vez de apenas cadeias de restaurantes.
- **Atividades diversificadas:** Inclui mercados de alimentos, escolas de culinária, visitas a cervejarias, festivais e experiências do campo à mesa.
- **Conexão cultural:** a comida torna-se um veículo para compreender a história, as tradições e a vida local.



TURISMO GASTRONÓMICO – EXEMPLOS DE ATIVIDADES

- **Degustações:** Comida de rua, especialidades locais (como o bunny chow em Durban).
- **Passeios:** Passeios gastronômicos a pé, passeios por mercados (por exemplo, o Mercado Yanaka, em Tóquio).
- **Aulas:** Aprender a preparar pratos locais (por exemplo, macarrão soba no Japão).
- **Visitas a quintas:** Ordenhar vacas, colher frutas, ver a produção de queijo.
- **Festivais:** Participar em eventos locais de comida e bebida.



Clique para
ler

[OS MELHORES DESTINOS DE VIAGEM PARA OS AMANTES DA GASTRONOMIA](#)

ESTUDO DE CASO: TURISMO EM MUNICÍPIOS

O turismo municipal, especialmente na África do Sul, aproveita a cultura local, a história e a vibrante cena gastronômica para proporcionar experiências autênticas, indo além das narrativas de pobreza para mostrar inovação, arte e património, com a comida a ser um grande atrativo através de mercados vibrantes, refeições caseiras como **Seven Colours** (um prato colorido de vegetais e frango) e **Umqombothi** (cerveja tradicional).

Clique para assistir



TURISMO MUNICIPAL



- Permite aos residentes celebrar e partilhar a sua cultura – uma cultura que foi silenciada e denegrida durante o apartheid
- Aprender uns sobre os outros enquanto se sentam e partilham uma refeição
- Quebrar as barreiras raciais, reunindo brancos e negros à volta da mesa



05

RESUMO E CONCLUSÃO



RESUMO E CONCLUSÕES

- A cultura alimentar molda a **identidade pessoal e coletiva** por meio de tradições familiares, pratos nacionais, práticas religiosas e experiências migratórias, ao mesmo tempo em que reflete mudanças sociais, fatores económicos e dinâmicas de poder.
- As nossas relações e sentimentos em relação à comida têm origem na Troca Colombiana e foram também moldados por forças como o colonialismo, a migração e as relações familiares.
- A nossa **identidade cultural tem uma relação estreita com a comida**, estruturada pelas forças da história, dinâmicas de poder e sentimentos de amor, carinho e bem-estar associados à partilha de comida com aqueles que amamos.



INTERESSADO EM SABER MAIS?



Vivian Elebiyo-Okojie narra a sua jornada gastronómica através de um artigo exploratório profundo que o faz pensar sobre a comida a um nível mais profundo e dá uma visão sobre o que a comida realmente é.

A comida é mais do que apenas uma necessidade biológica, é amor, música, cultura e muito mais.

BIOGRAFIA DA PALESTANTE: Vivian Elebiyo-Okojie é uma conversadora sobre comida, fé e cultura, que usa a sua plataforma para partilhar a arte e a filosofia sobre comida, fé e cultura.

[Há algo sobre a comida | Vivian Elebiyo-Okojie | TEDxAlief](#)

INTERESSADO EM SABER MAIS?



[A comida não é apenas cultura, é diplomacia: Leah Selim no TEDxGowanus](#)



**FOOD ECO-
CULTURE EDU**

Connecting Disciplines in European Higher Academia



OBRIGADO

Acompanhe a nossa jornada



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

www.foodecocultureedu.eu