



Confluências Culturais

Revista Interdisciplinar

v. 15, n. 1 – 2026 – ISSN 2316-395X

Alimentação e cultura: a importância
de garantir a propriedade intelectual
de receitas gastronômicas regionais

Food and culture: the importance of
ensuring the intellectual property of
regional gastronomic recipes

Alimentación y cultura: la importancia
de garantizar la propiedad intelectual
de las recetas gastronómicas regionales

Joiciele Aquino Oliveira¹
Amanda Estefania de Melo Ferreira²
Antônio Pinheiro³

Recebido em: 5 ago. 2025
Aceito para publicação em: 2 nov. 2025

¹ Mestra em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação. Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa), Santarém (PA), Brasil. *E-mail*: joiciele.oliveira@ufopa.edu.br. Orcid: <https://orcid.org/0009-0000-2257-4644>.

² Profa. Dra. no Programa PROFNIT – Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação, da Ufopa. *E-mail*: amanda.ferreira@ufopa.edu.br. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-2840-3069>.

³ Prof. Dr. no Programa PROFNIT, da Ufopa. *E-mail*: antonio.pinheiro@ufopa.edu.br. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6441-1613>.

Resumo: Este artigo versa sobre a importância de garantir a propriedade intelectual de receitas gastronômicas regionais, investigando, mediante pesquisa bibliográfica e documental nas bases de dados Scopus e Google Acadêmico, além de pesquisas em dissertações sobre a temática, como esse recurso pode contribuir para a proteção da cultura de uma comunidade. A propriedade intelectual das receitas culinárias regionais é um campo que ainda necessita de avanço no ordenamento jurídico, visto que a legislação não aborda de forma clara qual instrumento se pode utilizar para garanti-la e o escopo da proteção das receitas culinárias regionais esbarra na ausência de instrumentos para salvaguardar os saberes e conhecimentos tradicionais.

Palavras-chave: proteção cultural; direito autoral; identidade gastronômica.

Abstract: This article presents an approach to the importance of ensuring intellectual property for regional gastronomic recipes, investigating how this protection can contribute to the preservation of a community's culture through bibliographic and documental research, utilizing databases such as Scopus and Google Scholar, as well as dissertations that address the theme. The intellectual property of regional culinary recipes is a field that still requires advancement in the legal framework, as current legislation does not address which instruments can be used to guarantee the intellectual property of these recipes. The scope of the discussion and the protection of regional culinary recipes are hindered by the absence of instruments for the protection of traditional knowledge and wisdom.

Keywords: cultural protection; copyright; gastronomic identity.

Resumen: El presente artículo presenta un enfoque sobre la importancia de garantizar la propiedad intelectual de las recetas gastronómicas regionales, investigando cómo esa protección puede contribuir a la preservación de la cultura de una comunidad, por medio de una investigación bibliográfica y documental, con búsquedas en las bases de datos Scopus y Google Académico, además de investigaciones en tesis que abordan esa temática. La propiedad intelectual de las recetas culinarias regionales es un campo que aún necesita avances en el ordenamiento jurídico, ya que la legislación no aborda de forma clara qué instrumento puede utilizarse para garantizar la propiedad intelectual de dichas recetas. El alcance del debate y la protección de las recetas culinarias regionales son limitados por la ausencia de mecanismos adecuados para proteger los saberes y conocimientos tradicionales.

Palabras clave: protección cultural; derecho de autor; identidad gastronómica.

INTRODUÇÃO

Ao longo dos tempos, os hábitos alimentares de uma sociedade passam por diversas mudanças, por conta da globalização dos mercados, da padronização das culinárias, da busca por alimentos mais acessíveis ou rápidos e da facilidade de obtenção de produtos que não fazem parte da cultura de origem (Muller; Amaral; Remor, 2010). São inúmeras as razões que envolvem a escolha de alimentos, pois por sua racionalidade única e capacidade de adaptação o ser humano pode escolher e definir o que será consumido (Brettas, 2019), e muitas vezes está em jogo, ao mesmo tempo, mais de um fator até a decisão final (Bleil, 1998; Orbegoso, 2020). Para Cano (2021), a influência externa, global e midiática pode levar a uma padronização cultural e alimentar.

O artigo 216 da Constituição da República Federativa Brasileira (CRFB) informa que são patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados

individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: "I) as formas de expressão; II) os modos de criar, fazer e viver; III) as criações científicas, artísticas e tecnológicas [...]" (Brasil, 1988).

Nesse sentido, cabe ao parágrafo primeiro explicitar que

o Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação (Brasil, 1988).

Assim, veem-se as receitas culinárias incluídas no que prevê o inciso II do artigo 216 da CRFB. Essa previsão constitucional, entretanto, não protege o direito autoral, que constitucionalmente está garantido aos autores no artigo 5.º, inciso XXVII: "Aos autores pertence o direito exclusivo de utilização, publicação ou reprodução de suas obras, transmissível aos herdeiros pelo tempo que a lei fixar" (Brasil, 1988).

Diante desse recorte legal, a proteção da propriedade intelectual de receitas tem fundamental importância para a preservação dos meios de conhecimentos das comunidades tradicionais e das suas formas de manifestação (os modos de criar, fazer). Sendo a alimentação um modo de identidade cultural, a proteção da criação de receitas culinárias regionais é um meio de garantir a manutenção dessa identidade, no entanto a legislação brasileira não explicita quais as maneiras de garantir tal proteção e resguardar o direito dos autores. Em tempo, o Decreto 6.040/2007 traz o conceito de povos e comunidades tradicionais, a saber:

I - Grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Brasil, 2007).

Assim, este artigo buscou apresentar a importância de salvaguardar as criações culinárias para contribuir com a proteção da cultura de um povo, além de descrever as formas de tutela que os criadores de receitas gastronômicas utilizam para proteger as suas criações.

Este estudo consiste em uma revisão bibliográfica, descrita pela análise de publicações científicas relevantes sobre o assunto. Caracteriza-se como pesquisa bibliográfica documental exploratória, visando maior familiaridade com o problema (explicitá-lo), conforme aponta Gil (2019). A busca por referências foi realizada em bases de dados científicas reconhecidas, como Scielo, Google Acadêmico e Portal de Periódicos da Capes, utilizando descritores específicos relacionados ao tema, combinados com operadores booleanos (AND), empregando os termos alimentação e cultura (*food and culture*), propriedade intelectual e receitas culinárias (*intellectual property and cooking recipes*), além de apoiar-se na legislação sobre direitos autorais. Conforme descrevem Prodanov e Freitas (2013), a pesquisa bibliográfica é elaborada com base em material já publicado, a fim de colocar o pesquisador em contato direto com a produção escrita existente sobre o assunto da pesquisa. Os artigos selecionados foram analisados segundo as temáticas principais, identificando convergências e divergências entre os autores. As informações foram organizadas de modo a permitir uma síntese crítica do conhecimento existente, destacando lacunas e oportunidades para futuras pesquisas.

A COMIDA COMO BEM CULTURAL

Ao pensar em cultura no Brasil, é inevitável não fazer referência à culinária regional, que é caracterizada pelos sabores inigualáveis que representam a territorialidade do país. A identidade regional resulta do processo de formação dos estados nacionais, refletindo-se na diversidade dos cardápios alimentares (Cano, 2021). Com o início da agricultura, foi possível não somente a fixação do homem em um território, mas também a diversificação na sua forma de se alimentar, na medida em que possibilitou novos meios de cultivo e de criação (Castanho; Teixeira, 2017). A alimentação humana é um ato social e cultural, no qual a escolha e o consumo de alimentos colocam em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica ligados a uma rede de representações, simbolismos e rituais (Cruz, 2024).

Nesse sentido, pode-se considerar que a comida representa muito mais que o ato de se alimentar, a cozinha constitui-se em um tipo de linguagem, um código complexo que possibilita compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e à qual confere sentido (Maciel, 2004; Pereiro; Tibério; Rodrigues, 2018; Cruz, 2024).

A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo (Maciel, 2004, p. 36).

Cruz (2024, p. 7) reforça as ideias de Maciel (2004) ao reportar-se à dimensão e à influência global sobre a comida, todavia destaca os aspectos identitários locais:

[...] a comida local inclui a comida global e, sendo um patrimônio identitário, se posiciona entre estes dois elementos. Por isso, existe sempre o risco e o perigo de uma descaracterização da identidade e de perda da coesão do grupo. Mas os elementos que permitem esta caracterização são cada vez mais relativizados, seja pelo fenômeno turístico, seja pelas redes e subgrupos a que pertencemos. A gastronomia subsidia a imaginação e as experiências sociais, culturais e turísticas de vários locais como, aliás, acontece em Belém. No Pará, desde o período da colonização que os pratos combinam a cozinha indígena, africana e europeia – particularmente, a portuguesa.

Assim, o ato de comer fortifica-se não apenas como necessidade física e biológica de cada indivíduo, mas também como meio de manifestar a identidade de um determinado lugar, fortalecendo também as características locais de um povo (Gimene; Moraes, 2012). Por isso, ao comer, converte-se a realidade externa em subjetividade interna (Freitas; Pena, 2007; Orbegoso, 2020; Cruz, 2024), alimentando não somente a necessidade de um corpo, mas transpondo para formas de vivência e manifestações culturais, revelando como um povo transcende seu modo de vida (Kraus *et al.*, 2019). O estudo dos autores aponta como a comida se relaciona com os aspectos culturais.

A dimensão Experiência Cultural impactou tanto no público feminino quanto o masculino. Dentro dessa dimensão, encontram-se as quatro variáveis com as maiores médias. São elas: “Experimentar comida local me permite descobrir algo novo” (4,653); “Degustar comida local servida por pessoas locais em seu país oferece uma oportunidade única para entender sobre a cultura local” (4,638); “Experimentar comida local me dá oportunidade de aumentar meu

conhecimento sobre diferentes culturas” (4,633); e “Degustar comida local em seu ambiente tradicional é uma experiência especial” (Kraus *et al.*, 2019, p. 156).

Vê-se que a alimentação humana pode ser entendida como um ato cultural, em que é possível pensá-la como um “sistema simbólico” no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos seres humanos entre si e com a natureza (Maciel, 2001; Orbegoso, 2020; Landi, 2021).

Desde o surgimento dos seres humanos eles necessitaram de alimentos para poder viver. No início, abasteciam-se com suas próprias colheitas ou de fontes próximas; com a passagem do tempo e a fusão de culturas, começaram a criar as suas próprias misturas gastronômicas de sabores únicos através de diferentes métodos de preparação ancestrais. Isto a princípio não tinha valor, no entanto a Unesco reconheceu diversas técnicas ancestrais como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, o que resulta na promoção e respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana⁴ (Orbegoso, 2020, p. 8, tradução nossa).

Tais questões podem ser observadas nos fluxos migratórios para o Brasil, assim abordados por Landi (2021), com destaque para a chegada dos italianos a São Paulo e como eles misturaram sua culinária (parte intrínseca de sua identidade) com a culinária local, aspecto em que se destaca a formação da identidade paulistana, com a influência da cultura e da culinária italiana fora da Itália e que hoje contempla a cultura paulista.

[...] o que traça uma gastronomia que mesmo marcada por recortes temporais diversos, e com registros de entradas de imigrante, são inseridas [*sic*], invariavelmente, nesse processo híbrido cíclico alimentar e gastronômico que transita entre “objetos culinários híbridos” representados em um novo lugar chamado Cidade de São Paulo, o qual dialoga em suas representações culinárias diárias nessa ponte do tradicional ao moderno (Landi, 2021, p. 35).

[...]

Imigrantes em uma nova cidade, em um novo país, não estão mais no seu lugar, nem muito menos no lugar do outro (cidadão local), mas sim no “entrelugar”. Estão “entre” uma nova cultura. Quem imigra não se desloca por inteiro, mas deixa parte de si em seus locais de origem, bem como leva parte de si para o outro local (Landi, 2021, p. 40).

Dessa forma, a alimentação não pode ser tratada apenas do ponto de vista biológico, pois o aspecto cultural faz a passagem de uma geração à outra por intermédio de técnicas agrícolas, produtos e formas de beneficiamento e processamento para torná-los prontos e comestíveis (De Carvalho, 2008; Pereiro; Tibério; Rodrigues, 2018), representando, além de um ato orgânico, um ato social. Comida evoca, ainda, emoção, memória, tradição e história. Desse modo, como se come, onde e com quem, quando e o que se come configuram espaços de interação de homens e mulheres com sua cultura (Benemann; Menasche, 2017; Landi, 2021; Cruz, 2024).

⁴ No original em espanhol: “Desde la aparición de los seres humanos estos han necesitado de alimento para poder vivir, en un comienzo estos se abastecían de sus propios cultivos o de fuentes cercanas; con el paso del tiempo y la fusión de las culturas, comenzaron a elaborar sus propias mezclas gastronómicas de sabores únicos por medio de diferentes métodos de preparación ancestral. Esto, en un comienzo no tenía un valor, sin embargo, la UNESCO ha reconocido diversas técnicas ancestrales como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, lo cual trae como consecuencia la promoción y respeto a la diversidad cultural y creatividad humana”.

Por ser um bem físico, sofre modificações decorrentes das inovações tecnológicas e da variação dos gostos e costumes (Della Giustina; Selau, 2009; Landi, 2021; Cruz, 2024). No Brasil, a comida extrapola a função alimentar e vai adiante, marcando a identidade cultural de seu povo (Milagres; Costa; Gomes, 2015; Kraus *et al.*, 2019; Landi, 2021; Cruz, 2024).

Reforçando os ideais de comida como forma de identidade cultural, apresenta-se a visão de Castro, Maciel e Maciel (2016, p. 20):

No campo social, a gastronomia se configura como um espaço privilegiado para se perceber os processos relacionados à formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades e, em particular, aos aspectos relacionados às identidades sociais, suas subseqüentes distinções e conformações tomando diferentes contextos de produção e consumo.

O Brasil não possui uma identidade gastronômica única, mas um conjunto de cores, aromas e sabores variados. Essa diversidade deve-se ao fato de que cada uma das regiões do país possui climas, geografias e heranças culturais muito diferentes entre si, sendo essa identidade gastronômica representada pelos biomas brasileiros. Dessa maneira, ao compreender a territorialidade e regionalidade, destaca-se que a comida representa um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Pode-se falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial” associado a uma nação, território ou região (Maciel, 2001; Milagres; Costa; Gomes, 2015; Landi, 2021; Cruz, 2024).

É válido destacar que em um contexto regional é possível ter particularidades marcadas pela culinária de um local.

As cozinhas regionais, portanto, “falam” do homem e de seu meio, na medida em que apresentam não apenas ingredientes e sabores próprios de uma localidade, mas os apresentam a partir de uma lógica própria, de técnicas de produção, preparo e serviço que transmitem valores e tradições de um determinado contexto cultural (Bahl; Gimenes; Nitsche, 2011, p. 5).

Dessa forma, compreende-se que as vivências de uma localidade e de uma região passam a agregar valores para a culinária, tornando também a alimentação uma representação da cultura local. Uma das maneiras mais fascinantes de conhecer a alma de um povo, sem dúvida, é por meio da gastronomia (Maciel, 2001; Milagres; Costa; Gomes, 2015; Landi, 2021; Cruz, 2024).

A cozinha regional passa a ser usada para falar do povo, das tradições, da cultura local e termina por se constituir como uma marca diferenciadora. Quando se come, passa-se a compartilhar hábitos alimentares que contam histórias, exprimem identidades e criam sabores que terminam por caracterizar grupos e localidades (Bahl; Gimenes; Nitsche, 2011; Kraus *et al.*, 2019; Landi, 2021; Cruz, 2024). A ligação da gastronomia com a identidade regional expressa a alimentação enquanto uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo. A gastronomia expressa a cultura, a memória e a identidade de um povo, sendo essencial para entender os costumes de cada linhagem. Compreende-se então que há uma valorização da culinária regional, sabendo-se que, por meio dos sabores locais, se agregam valores à cultura e se fortalece a gastronomia que contribui para gerar a identidade de uma região (Garcia, 1999; Kraus *et al.*, 2019; Landi, 2021; Paim, 2022; Cruz, 2024).

Soares *et al.* (2020), ao discutir o que se define como gastronomia, destacam que há a dimensão da gastronomia normativa, e citam Collaço:

[...] um conjunto de cozinhas em que estarão presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado, tradicional, típico etc.) e ainda contemplará aspectos que envolvem o conhecimento e o consumo (boas maneiras, “bom gosto”); o acesso a produtos diferenciados, a presença de cozinheiros renomados, de informações variadas sobre o tema (Collaço, 2013, p. 205, *apud Soares et al.*, 2020, p. 151-152).

Prosseguindo com a discussão, Soares et al. (2020) destacam que Collaço (2013), ao mesmo tempo em que defende a gastronomia como parte de um processo civilizador, distintivo e socializador, assume igualmente a existência de uma gastronomia real, idealizada e realizada pelo povo, considerando seus aspectos regionais e identitários. Assim, para Collaço (2013, p. 212, *apud Soares et al.*, 2020, p. 152):

[...] não se pode pensar distinção sem olhar para o outro lado da moeda. Consumir o popular também é parte do que se considera gastronomia, pois realça o convívio com a diversidade, valor em alta no mundo contemporâneo e revela uma habilidade de lidar com o diferente.

Soares et al. (2020) reportam haver por parte de Collaço (2013) a identificação de dois fenômenos considerados na gastronomia e que ocorrem em simultaneidade com o cenário contemporâneo: a gastronomia imaginada e a real.

A real representa a produção e o consumo dos distintos imaginários alimentares (cozinhas locais, regionais, nacionais etc.) sob uma visão pós-moderna atrelada à liberdade do indivíduo para com a experiência. A gastronomia imaginada é também normativa (Collaço, 2013), isto é, aquela praticada em restaurantes, pensada por cozinheiros renomados, validada pela crítica gastronômica e condicionada ao pressuposto de distinção social (Bourdieu, 2007). Diversos aspectos estariam vinculados à gastronomia imaginada, como a busca por produtos, informações, comportamentos e técnicas diferenciadas, compreensão essa corroborada por Bueno (2016). Porém é possível identificar algumas contradições na abordagem de Collaço (2013). Ao mesmo tempo em que defende a Gastronomia como parte de um processo civilizador, distintivo e socializador, a autora assume igualmente a existência de uma Gastronomia real, idealizada e realizada pelo povo, considerando seus aspectos regionais e identitários (Soares et al., 2020 p. 152).

Com base no que foi identificado, depreende-se que a gastronomia não é apenas sobre comer; é uma experiência sensorial e cultural que conecta pessoas e celebra a diversidade dos sabores e técnicas ao redor do mundo, podendo ser vista como um campo do conhecimento em que ocorrem os estudos e as práticas da arte de cozinhar, preparar, servir e apreciar alimentos e bebidas, alcançando um amplo aspecto de elementos, desde técnicas culinárias e ingredientes até a história, a cultura e a ciência por trás dos alimentos. Para Ghose e Ali (2022), as receitas e a cultura culinária são objeto dos direitos coletivos tradicionais que são criados ao longo de centenas de gerações pela transmissão oral intergeracional.

A PROPRIEDADE INTELECTUAL DE RECEITAS CULINÁRIAS

Destacam-se Ciani (2015) e uma breve revisão de suas ideias para introduzir a discussão sobre proteção da propriedade intelectual de receitas culinárias. Ciani (2015) ressalta que a maneira de olhar para a comida passou por um desenvolvimento impressionante. Originalmente concebida apenas como uma atividade superficial, tem se transformado em uma indústria de consumo multimídia competitiva e de grande receita para entretenimento e lazer.

Assim, a gastronomia vai além do simples ato de cozinhar ou dos alimentos em si, envolve um conjunto de formas de interação com a comida, que se expressa na própria ritualização das refeições, um momento que só pode ser entendido quando relacionado aos modos de vida e às práticas sociais que o estruturam (Bueno, 2016). Refere-se ao campo cultural mais amplo que envolve práticas alimentares, técnicas culinárias, estética alimentar, saberes sensoriais e repertórios simbólicos associados à comida (Collaço, 2013). Os apreciadores da gastronomia buscam ativamente novas experiências culinárias, dispostos a investir em pratos que estimulem os sentidos. Essa cultura alimentar influencia profundamente a sociedade, fazendo com que os consumidores não apenas desfrutem da comida, mas também participem ativamente do universo gastronômico. Mesmo após as refeições, o interesse persiste por meio de guias de restaurantes e programas dedicados à culinária e competições gastronômicas. O reconhecimento de *chefs* renomados reforça a ideia de que a gastronomia se tornou um setor de grande relevância econômica. Tal potencial crescente de fama e recompensa financeira funciona como um grande estímulo para a criação de novos pratos, uma vez que os profissionais reconhecem que o nível de criatividade nos menus provavelmente determinará seu sucesso, ao mesmo tempo em que estão sujeitos ao plágio (Ciani, 2015).

Ciani (2015) destaca que o plágio de receitas culinárias ocorre na reprodução de itens do cardápio, pratos e receitas originais, especialmente na concorrência entre estabelecimentos. Para garantir a aprovação do público, os criadores buscam proteger suas receitas por meio da propriedade intelectual (PI), evitando a apropriação indevida por concorrentes. O aumento do roubo de ideias culinárias, inclusive em *blogs* de gastronomia, em que receitas são reproduzidas sem autorização ou crédito, evidencia a necessidade de fortalecer a proteção legal dessas criações como parte dos direitos sobre produções intelectuais. Assim, garantir a proteção das criações humanas tem sua relevância pautada no compromisso moral de compensar os esforços intelectuais de seus criadores. Por isso, ao considerar que os modos de alimentação de uma comunidade são fatores intrinsecamente relacionados com a cultura de um povo, depara-se com a dubiedade entre a expansão e o conhecimento desses meios e a proteção da propriedade intelectual da culinária local.

Neste trabalho, dá-se destaque à culinária local, uma vez que esta tem sido ao longo da história da gastronomia fonte de inspiração e também objeto de apropriação por terceiros. Tendo como local de fala a Amazônia brasileira e sua riqueza de ingredientes e de sabores, busca-se apontar a discussão nessa direção. Tal preocupação não diz respeito ao impedimento de acesso ao modo de alimentar-se de uma região, mas sim ao fato de muitas vezes ocorrer uma apropriação indevida dessa cultura alimentar e principalmente dos produtos usados em seu preparo, que, por se tratar de culinária regional, são característicos da região, do modo de viver e, não poucas vezes, do conhecimento tradicional de um povo.

A Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB)⁵ define o conhecimento tradicional como os saberes, as práticas e as inovações das comunidades indígenas e locais relacionados aos recursos genéticos; tais conhecimentos, frutos da experiência acumulada ao longo dos séculos, são essenciais para a sobrevivência e a cultura das comunidades. Diegues (2000) define o conhecimento tradicional como o saber e o saber-fazer relacionados ao mundo natural e sobrenatural, gerados e transmitidos oralmente dentro das sociedades não urbanas ou indígenas, enfatizando que, para muitas comunidades, não existe uma separação rígida entre o natural e o social, mas sim uma interligação orgânica entre ambos. A CDB reconhece a importância de proteger e promover o uso sustentável desse conhecimento, garantindo que as comunidades detentoras recebam benefícios justos e equitativos quando seus conhecimentos são utilizados. Isso inclui o consentimento prévio fundamentado e a repartição de benefícios, conforme estabelece o Protocolo de Nagoia⁶.

Ressalta-se que o termo *tradicional* está relacionado à tradição, a qual diz respeito à transmissão oral de lendas ou narrativas; transmissão de valores espirituais de geração em geração; conhecimento ou prática proveniente de transmissão oral ou de hábitos inveterados; recordação; memória; costume (Bueno, 1996; Ferreira, 2010). Isso evidencia a necessidade de ter, ou construir, instrumentos eficazes para enfrentar a apropriação indevida de tais saberes, conforme descreve Wachowicz (2013, p. 231):

A apropriação dos saberes e conhecimentos tradicionais sempre ocorreu no transcurso da história, contudo, nunca o processo de recuperação dos saberes locais foi tão relevante, o que se denota na urgência de os recuperar, de os valorizar, de os apropriar de forma privada, dissociando-os dos grupos sociais que os haviam construído, descontextualizando e transformando-os em insumos do processo de produção da economia informacional.

Nesse sentido, é importante considerar que, conforme afirma Duran (2011, p. 50):

Os direitos de propriedade intelectual foram criados para definir as relações entre a materialização de uma ideia que é resultado do intelecto humano e a sociedade. É um termo cuja função é a de proteger algo intangível que foi transformado em tangível.

Sendo a culinária regional produto das criações humanas baseado nas suas vivências em sociedade, a ela se pode então conceder o direito de propriedade intelectual. E isso não somente por considerar que tais criações enriquecem a cultura local, mas também é necessário reconhecer que a não concessão desse direito abre margem para a possibilidade de uso, em alguns casos exclusivo, por pessoas que se apropriam dessas criações para produção até em escala industrial, como comumente vemos na indústria farmacêutica, podendo-se citar como exemplo o caso do curare⁷.

⁵ A Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB) foi efetivada no Brasil por meio do Decreto Legislativo n.º 2, de 3 de fevereiro de 1994, que aprovou o texto da convenção, e do Decreto n.º 2.519, de 16 de março de 1998, que promulgou a convenção no país.

⁶ O Protocolo de Nagoia foi validado no Brasil por meio da ratificação pelo Congresso Nacional e subsequente assinatura pelo presidente da República. O processo foi formalizado em 4 de março de 2021, quando o Brasil depositou a carta de ratificação na ONU.

⁷ Curare – mistura de ervas guardada em sigilo pelos povos indígenas e usada na ponta das flechas como veneno para imobilizar a presa. Foi patenteado pelos EUA na década de 1940 e é usado na produção de relaxantes e anestésico cirúrgico (Boff; Pimentel, 2007).

Essa é uma circunstância clássica do que ocorre corriqueiramente com a biodiversidade da Amazônia: a biopirataria, que ocasiona perdas irreparáveis para o bioma. Especificam-se aqui as patentes para o açaí e para o cupuaçu⁸, frutas amazônicas de largo uso na cozinha regional.

A apropriação do conhecimento, a biopirataria, resulta no registro dos produtos obtidos a partir das informações das comunidades locais, como propriedade privada, pelos “caçadores de genes” que partem em expedições pelos países em busca de recursos genéticos valiosos, como as sementes de plantas comestíveis ou medicinais. As comunidades locais fornecem o material e, além disso, informações a respeito de suas qualidades alimentícias ou curativas (Boff; Pimentel, 2007, p. 170).

A concessão desses direitos, no entanto, ainda está permeada por muitos conflitos, como afirma Wachowicz (2013, p. 232):

No caso dos conhecimentos tradicionais, há um constante dilema, entre: (i) as grandes empresas transnacionais que, tomando ciência destes recursos e insumos de conhecimento, solicitam patentes, apropriando-se dos mesmos de forma privada; e (ii) algumas universidades, instituições públicas, organismos internacionais e pesquisadores, que entendem ser o conhecimento um bem comum, como um direito humano.

Com a Convenção sobre a Biodiversidade Biológica (ECO-92), estabeleceu-se a conservação da diversidade biológica, o uso sustentável da biodiversidade e a repartição justa e equitativa dos benefícios provenientes da utilização dos recursos genéticos – o que se refere à biodiversidade em três níveis: ecossistemas, espécies e recursos genéticos. Então, na compreensão de Boff e Pimentel (2007, p. 171):

Verifica-se, a partir da Convenção, a importância de manter e de conservar os conhecimentos e as práticas tradicionais das comunidades locais concomitante à utilização sustentável dos recursos genéticos, pois a “biodiversidade foi sempre um recurso local comunitário”.

No âmbito internacional, dispõe-se de várias propostas jurídicas para a proteção do conhecimento e dos saberes de povos e comunidades tradicionais, e nesse sentido reporta-se a:

- I. Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB): A CDB reconhece a importância de proteger e promover o uso sustentável dos conhecimentos tradicionais das comunidades locais, garantindo que recebam benefícios justos e equitativos.
- II. Convenção da Unesco para a Proteção do Patrimônio Cultural Imaterial: Esta convenção visa proteger e promover o patrimônio cultural imaterial, incluindo os conhecimentos tradicionais.
- III. Declaração das Nações Unidas sobre os Direitos dos Povos Indígenas (Undrip): A Undrip reconhece os direitos dos povos indígenas de manter, controlar, proteger e desenvolver seu patrimônio cultural, incluindo seus conhecimentos tradicionais.

⁸ A empresa japonesa K.K. Eyela Corporation registrou a marca “açaí” no Japão em 2003, mas o registro foi cancelado em 2007 pelo Japan Patent Office após esforços da embaixada brasileira para recuperar a marca (Apta, 2007). A empresa nipônica Asahi Foods registrou a marca “cupuaçu” no Japão em 1998 e fez pedidos de registro nos Estados Unidos e na Europa. Esse registro gerou um grande debate e conflito legal, pois a marca já era amplamente utilizada no Brasil e por produtores locais (Rodrigues Júnior, 2005).

- IV. Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para a Alimentação e a Agricultura (Tirfaa): Este tratado visa garantir a conservação e o uso sustentável dos recursos fitogenéticos, incluindo os conhecimentos tradicionais associados.
- V. Acordos de Acesso e Repartição de Benefícios (ABS): Esses acordos são estabelecidos para garantir que as comunidades tradicionais recebam uma parte justa dos benefícios derivados do uso de seus conhecimentos e recursos genéticos (ONU, 1992; Posey, 1996; IIED, 2005; Wipo, 2018).

Há suportes teóricos que sustentam essas propostas, tais quais:

1. Herança Coletiva: A ideia de que o conhecimento tradicional é uma herança coletiva que pertence a toda a comunidade, e não a indivíduos isolados.
2. Direitos Humanos: A proteção do conhecimento tradicional é vista como uma questão de direitos humanos, reconhecendo a dignidade e a identidade cultural das comunidades tradicionais.
3. Sustentabilidade: A proteção do conhecimento tradicional é essencial para a sustentabilidade ambiental, pois muitos desses conhecimentos envolvem práticas sustentáveis de uso dos recursos naturais.
4. Inovação e Criatividade: O conhecimento tradicional é reconhecido como uma fonte de inovação e criatividade, contribuindo para o desenvolvimento científico e tecnológico.
5. Equidade e Justiça: A proteção do conhecimento tradicional busca garantir que as comunidades tradicionais recebam uma parte justa dos benefícios derivados do uso de seus conhecimentos e recursos (ONU, 1992; Posey, 1996; IIED, 2005; Wipo, 2018).

Tais propostas e suportes teóricos visam proteger e promover o conhecimento e saber tradicional, garantindo que povos e comunidades tradicionais sejam reconhecidos e respeitados por suas contribuições únicas.

Para Magliano (2021), ao agregar o termo intelectual, a propriedade engloba os resultados do esforço da capacidade inventiva do intelecto humano, sendo eles resultados passíveis de obtenção de direitos exclusivos. No que tange à proteção da propriedade intelectual de receitas gastronômicas, essa é uma área da PI que ainda necessita de avanços, visto que as formas de proteção não apresentam de maneira clara a área da gastronomia e da culinária, no entanto muitos autores já a incluem no campo das artes. Sendo a gastronomia uma criação intelectual com potencial artístico original, deve ser reconhecida como objeto de direito autoral, e para isso é fundamental estabelecer critérios que orientem sua aplicação.

Sob a ótica da garantia dos direitos de propriedade intelectual, e levando-se em consideração que ao criar um prato o seu criador deposita seu conhecimento, cabe, portanto, o reconhecimento dessa criação e os possíveis favorecimentos econômicos. Diante disso, um sistema de propriedade intelectual permite incentivar a geração de novas tecnologias, produtos, processos e oportunidades comerciais e promove um ambiente legal que aumenta a segurança e a confiança das empresas, incentivando as transações comerciais (Boff; Pimentel, 2007; Ciani, 2015).

No Brasil, a proteção de receitas culinárias não é clara e direta. Receitas culinárias, em si, não são protegidas por patentes ou direitos autorais de modo explícito, no entanto existem possibilidades estratégicas que criadores podem adotar para proteger suas criações:

1. Segredo Comercial: manter a receita em segredo é uma das formas mais eficazes de proteção, especialmente se a receita não puder ser facilmente deduzida por análise dos ingredientes e métodos utilizados.

2. Direitos Autorais: embora as receitas em si não sejam protegidas, a forma como são apresentadas (como em livros de receitas, *blogs* ou vídeos) pode ser protegida por direitos autorais.
3. Registro de Marca: registrar a marca do restaurante ou do prato pode ajudar a proteger a identidade e a reputação associada à receita.
4. Repressão à Concorrência Desleal: a Lei de Concorrência Desleal pode ser utilizada para impedir que concorrentes copiem ou explorem a criação de um *chef* ou restaurante (criador) de maneira injusta (Brasil, 1990; Brasil, 1996).

Tais possibilidades podem ajudar a proteger a inovação e a originalidade de *chefs* e restaurantes no Brasil, todavia têm limites quando se trata de povos e comunidades tradicionais.

No âmbito do direito autoral, no que tange à gastronomia, Paim (2022, p. 5), defende:

Verifica-se ser cabível o direito autoral à gastronomia, já que o artigo 7.º da Lei n.º 9.610/98 traz rol meramente exemplificativo, listando as obras consideradas intelectuais e devidamente protegidas. Por não se tratar de listagem taxativa, é passível a inclusão de novos institutos como a gastronomia, com o objetivo de reconhecê-las como obras intelectuais para fins de aplicação da Lei de Direitos Autorais, visto ser possível a interpretação de outras espécies como obras artísticas e não apenas as listadas.

Cabe destacar que o artigo 8.º da mesma lei enumera os objetos que não são passíveis de proteção pela lei de direitos autorais. Assim, por entender que receitas gastronômicas se enquadram em um conjunto de métodos, há decisões judiciais que rejeitam essa tutela.

Art. 8.º Não são objeto de proteção como direitos autorais de que trata esta Lei:

- I. As ideias, procedimentos normativos, sistemas, métodos, projetos ou conceitos matemáticos como tais;
- II. Os esquemas, planos ou regras para realizar atos mentais, jogos ou negócios;
- III. os formulários em branco para serem preenchidos por qualquer tipo de informação, científica ou não, e suas instruções;
- IV. os textos de tratados ou convenções, leis, decretos, regulamentos, decisões judiciais e demais atos oficiais;
- V. As informações de uso comum tais como calendários, agendas, cadastros ou legendas;
- VI. Os nomes e títulos isolados;
- VII. O aproveitamento industrial ou comercial das ideias contidas nas obras (Brasil, 1998).

Ainda como meio de proteção sob o direito da criação de receitas gastronômicas, muitos criadores fazem uso de registro de marcas. Com o registro, a marca passa a ser um instrumento econômico que confere ao seu titular o direito de uso exclusivo em todo o território nacional de determinado sinal distintivo em relação a produtos e serviços (Boff; Pimentel, 2007). Assim, espera-se que o consumidor, ao deparar com a marca registrada, estabeleça um reconhecimento do seu criador, gerando uma relação de confiança e de credibilidade dos produtos.

Além do direito de autor e do registro de marcas, muitas outras maneiras de garantir proteção têm sido usadas pelos criadores de receitas culinárias como tentativa de manutenção das garantias de suas criações, entre elas a busca por concessão de patentes e a repressão à concorrência desleal. Essas são formas buscadas por criadores

de receitas gastronômicas e proprietários de estabelecimentos na tentativa de ter suas criações reconhecidas.

Matta (2012) define patrimônio alimentar como um conjunto de componentes materiais e simbólicos das culturas alimentares reconhecido por uma coletividade como patrimônio compartilhado ou como parte de um bem comum, assim o Estado Francês o utiliza estrategicamente em suas negociações econômicas europeias como modo de promover a identidade cultural e a diversidade gastronômica. Esse uso estratégico envolve a valorização dos produtos alimentares tradicionais franceses, que são reconhecidos como patrimônio cultural e imaterial (Pizzorni-Itie, 2021).

O México, baseado no reconhecimento da Unesco à culinária tradicional mexicana como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, estabeleceu a Lei da Gastronomia do México (Pérez; Favela, p. 9-10, s. d.). A valorização da gastronomia mexicana envolve diretrizes de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, promoção cultural e desenvolvimento sustentável. O reconhecimento da cozinha tradicional mexicana pela Unesco como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade reforça sua importância cultural e econômica, além de incentivar práticas sustentáveis, o uso de ingredientes tradicionais e a transmissão de saberes às novas gerações, contribuindo também para o desenvolvimento local (Unesco, 2010).

Vê-se que a proteção das receitas culinárias e o direito de propriedade intelectual são temas complexos e variados tanto na América Latina quanto no mundo, porém já existem experiências que o Brasil pode ter como referência para estabelecer forma de proteção à gastronomia nacional.

Na América Latina, a proteção das receitas culinárias tradicionais ainda é um campo em desenvolvimento, contudo alguns países têm começado a reconhecer a importância econômica e cultural delas. Por exemplo, o México tem buscado proteger suas receitas tradicionais como parte de seu patrimônio cultural intangível, enquanto Chile, Peru e Colômbia focam no direito autoral, o que não difere do que é usual na Espanha (Magliano, 2021; Orbegoso, 2020; Espanha – Real Decreto Legislativo 1/1996; Peru – Decreto Legislativo 822/1996; Chile – Ley 17.336, 1970; Colômbia – Decisão 351, 1993). Na Europa, entretanto, países como a França e a Itália têm leis que protegem receitas tradicionais como parte de seu patrimônio cultural. A União Europeia também possui iniciativas para salvaguardar a biodiversidade gastronômica e as receitas tradicionais.

CONCLUSÃO

A cultura de uma sociedade está diretamente ligada às maneiras como as comunidades se relacionam, se manifestam e buscam formas de se alimentar, por meio da biodiversidade e dos recursos naturais de que sua localidade dispõe. Quando se trata de cultura alimentar, as características dos biomas brasileiros são essenciais para essa definição. No campo da gastronomia, ainda há necessidade de avanço no ordenamento jurídico quanto aos meios de proteção da propriedade intelectual das criações oriundas da culinária, sobretudo no que tange à proteção do conhecimento tradicional, tendo em vista a dificuldade de atribuir autoria para criações coletivas. Desse modo é importante garantir que a autoria das criações seja atribuída a seus criadores, considerando a importância de reconhecer o esforço da produção do conhecimento intelectual e de propiciar retorno pelas suas criações.

Cabe salientar que a apropriação indevida do conhecimento tradicional é uma demanda latente de resolução. Assim, assegurar a propriedade intelectual da culinária regional de uma comunidade é uma forma de reconhecer os modos de vida comunitária

e combater a biopirataria, além de proporcionar a preservação dos costumes locais, auxiliando no desenvolvimento sustentável e na economia das populações tradicionais. Uma vez que no Brasil ainda não há uma lei específica que proteja receitas culinárias tradicionais, a título de conclusão e contribuição cabe apontar que o país pode se inspirar nas experiências de outras nações para criar uma legislação que reconheça e proteja sua rica herança gastronômica.

Assim, dispõe-se como sugestão o reconhecimento das receitas culinárias tradicionais como patrimônio cultural por meio de legislação específica no Brasil, semelhante ao que já ocorre em outros países. Esse reconhecimento garantirá a valorização e proteção das práticas gastronômicas, assegurando sua preservação ao longo do tempo. Além disso, a criação de um sistema de registro de receitas tradicionais poderá permitir que *chefs* e comunidades documentem oficialmente suas criações, proporcionando o justo reconhecimento e evitando apropriações indevidas. Tal mecanismo tende a fortalecer a identidade cultural e histórica da gastronomia nacional, bem como a promover e divulgar receitas, tanto no Brasil quanto no exterior, aliando-se a estratégias como eventos, festivais e campanhas de *marketing* para difundir e valorizar a culinária tradicional, de modo a incentivar seu consumo e apreciação.

REFERÊNCIAS

APTA – AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS. **Brasil recupera registro da marca “açai” de japoneses**. São Paulo, 21 fev. 2007. Disponível em: <https://www.apta.sp.gov.br/noticias/brasil-recupera-registro-da-marca-aa-de-japoneses>. Acesso em: 25 nov. 2024.

BAHL, Miguel; GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; NITSCHKE, Letícia Bartoszeck. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica da América Central**, Costa Rica, v. 2, p. 1-16, 2011. Edição especial – XIII Encuentro de Geógrafos de América Latina Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4517/451744820255.pdf>. Acesso em: 4 jul. 2023.

BENEMANN, Nicole Weber; MENASCHE, Renata. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. A pinch of tradition and innovation in the contemporary cuisine: towards an anthropology of cooking. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 25, n. 3, p. 477-496, 2017. Disponível em: https://guaiaca.ufpel.edu.br/bitstream/handle/prefix/6338/Pitadas_sobre_tradicao_e_inovacao_na_cozinha_contemporanea.pdf?sequence=1. Acesso em: 21 jun. 2023.

BLEIL, Susana Inez. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Cadernos de Debate**, v. VI, p. 1-25, 1998. Disponível em: https://www.academia.edu/1904417/O_padr%C3%A3o_alimentar_ocidental_considera%C3%A7%C3%B5es_sobre_a_mudan%C3%A7a_de_h%C3%A1bitos_no_Brasil. Acesso em: 11 jun. 2023.

BOFF, Salete Oro; PIMENTEL, Luiz Otavio. Propriedade do conhecimento científico e tecnológico. **Revista Direitos Culturais**, v. 2, n. 2, p. 161-180, 2007. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/322639757.pdf>. Acesso em: 14 jun. 2023.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, 1988. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 23 set. 2024.

BRASIL. Decreto n.º 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 8 fev. 2007. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm. Acesso em: 23 set. 2024.

BRASIL. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1990. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm. Acesso em: 11 nov. 2024.

BRASIL. **Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm. Acesso em: 11 nov. 2024.

BRASIL. **Lei n.º 9.610, de 19 de fevereiro de 1998**. Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais e dá outras providências. 1998. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9610.htm. Acesso em: 28 maio 2023.

BRETTAS, Luiz Fernando de Melo. Culinária e gastronomia: entre o local e o global. *In*: LAVANDOSKI, Joice; BRAMBILLA, Adriana; VANZELLA, Elídio. **Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. p. 225-254.

BUENO, Francisco da Silveira. **Minidicionário da Língua Portuguesa**. ed. rev. e atual. por Helena Bonito C. Pereira e Rena Signer. São Paulo: FTD: LISA, 1996.

BUENO, Maria Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CrH**, v. 29, n. 78, p. 443-462, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-49792016000300003>. Acesso em: 13 nov. 2025.

CANO, Fernando Camillo Santos. Alimentação brasileira: das especificidades regionais à perda da identidade cultural. **Diversitas Journal**, v. 6, n. 1, p. 881-899, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.17648/diversitas-journal-v6i1-1583>. Acesso em: 18 fev. 2025.

CASTANHO, Roberto Barboza; TEIXEIRA, Matheus Eduardo Souza. A evolução da agricultura no mundo: da gênese até os dias atuais. **Brazilian Geographical Journal: Geosciences and Humanities Research Medium**, Ituiutaba, v. 8, n. 1, p. 136-146, 2017. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/362609229>. Acesso em: 18 fev. 2025.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.17058/agora.v18i1.7389>. Acesso em: 13 jun. 2025.

CHILE. [Legislación Nacional]. **Ley 17.336**. Propiedad Intelectual. 1970. Disponível em: <https://www.alca-ftaa.org/intprop/natleg/Chile/L17336A.asp>. Acesso em: 6 nov. 2024.

CIANI, Jacopo. Intellectual property rights and the growing interest in legal protection for culinary creations. *In*: NOBILE, Marianna (ed.). **World Food Trends and the Future of Food**. Milano: Ledizioni LediPublishing, 2015. p. 15-32. Disponível em: <https://library.oapen.org/handle/20.500.12657/46231>. Acesso em: 1 nov. 2024.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus – Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865/1753>. Acesso em: 13 nov. 2025.

COLÔMBIA. **Decisão 351**: Regime Comum sobre Direito de Autor e Direitos Conexos. 1993. Disponível em: https://www.alca-ftaa.org/intprop/ipnatleg_e.asp#COL. Acesso em: 6 nov. 2024.

CRUZ, F. M. R. da. O centro histórico de Belém (Pará, Brasil) e a Cidade Criativa da Gastronomia: o caso da alimentação paraense. **Caderno Pedagógico**, v. 21, n. 5, p. e4061, 2024. DOI: 10.54033/cadpedv21n5-133. Disponível em: <https://ojs.studiespublicacoes.com.br/ojs/index.php/cadped/article/view/4061>. Acesso em: 8 nov. 2024.

DE CARVALHO, Márcia Siqueira. Lugares e paladares: uma contribuição geográfica à diversidade do consumo alimentar no Brasil. **Raega**, v. 15, 2008. Disponível em: gale.com/apps/doc/A204932107/AONE?u=anon~c2901eac&sid=googleScholar&xid=2f730f03. Acesso em: 20 maio 2023.

DELLA GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza; SELAU, Maurício da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial. **Revista Cadernos do Ceom**, v. 22, n. 31, p. 45-68, 2009. Disponível em: <https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/view/535>. Acesso em: 13 maio 2023.

DIEGUES, Antonio Carlos Sant'Ana. **Conhecimento e manejo tradicionais: ciência e biodiversidade**. 1. ed. São Paulo: Hucitec, 2000.

DURAN, Maria Raquel da Cruz. **As redes do conhecimento tradicional: análise do caso Cupulate**. 2011. 128 f. Dissertação (Mestrado em Ciência, Tecnologia e Sociedade) – Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2011.

ESPAÑA. Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, regularizando, aclarando y armonizando las disposiciones legales vigentes sobre la materia. **BOE**, n. 97, 22 abr. 1996. Entrada em vigor: 23 abr. 1996. Departamento: Ministério de Cultura.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Minidicionário da língua portuguesa**. Coordenação de Marina Baiard Ferreira. 8. ed. rev. atual. Curitiba: Positivo, 2010.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. **Revista de Nutrição**, v. 20, p. 69-81, 2007. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732007000100008>. Acesso em: 1 jun. 2023.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **A comida, a dieta, o gosto**. Mudanças na cultura alimentar urbana. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

GHOSE, Anuttama; ALI, S. M. Aamir. Protection of cuisine under intellectual property law: a global perspective. **Journal of Intellectual Property Rights**, v. 27, p. 171-180, maio 2022. Disponível em: <https://op.niscpr.res.in/index.php/JIPR/article/view/59568>. Acesso em: 21 mar. 2024.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

GIMENE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia de. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 148-162, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.5216/ag.v6i3.21064>. Acesso em: 13 maio 2024.

IIED – INTERNATIONAL INSTITUTE FOR ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT. **Protection of traditional knowledge and cultural heritage – the concept of “collective bio-cultural heritage”**. Working Group on Indigenous Populations, 23rd Session. 2005. Disponível em: <https://iied.org/sites/default/files/pdfs/migrate/G01067.pdf?form=MG0AV3#page=3.00>. Acesso em: 8 nov. 2024.

KRAUS, Isabela Belli *et al.* Experiência gastronômica no Peru de acordo com a perspectiva dos turistas. *In*: LAVANDOSKI, Joice; BRAMBILLA, Adriana; VANZELLA, Elidio (org). **Alimentação e cultura: alimentação e turismo – criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

LANDI, Camila de Meirelles. **A formação híbrida da alimentação ítalo-paulistana: um diálogo com a cidade de cultura, memória e pertencimento no século XXI.** 2021. Tese (Doutorado em Educação, Arte e História da Cultura) – Instituto Presbiteriano Mackenzie, São Paulo, 2021. Disponível em: <https://dspace.mackenzie.br/handle/10899/28874>. Acesso em: 1 nov. 2025.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 1-10, 2001. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-71832001000200008>. Acesso em: 23 jun. 2023.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em: 13 maio 2023.

MAGLIANO, Vitor Marinho. **Proteção da propriedade intelectual de receitas gastronômicas oriundas do projeto Sabores da Caatinga.** 2021. 55 f. Dissertação (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação) – Instituto Federal da Paraíba, 2021.

MATTA, Raúl. El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastropolítica. **DesiguALdades.net**, n. 28, 2012. Working Paper Series. Disponível em: <https://files.core.ac.uk/download/pdf/199413583.pdf>. Acesso em: 13 nov. 2025.

MILAGRES, Vanesa Rios; COSTA, Rejane da Silva Oliveira; GOMES, Sérgio Barbosa. **Planejamento operacional da gastronomia como fator de valorização da identidade regional no Brasil.** 2015. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/11/29.pdf>. Acesso em: 12 nov. 2024.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6. **Anais [...]**. Caxias do Sul, 2010. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/tplSeminTur2010/eventos/seminario_de_pesquisa_semintur/anais/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf. Acesso em: 18 fev. 2025.

ONU – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Convenção sobre Diversidade Biológica.** Rio de Janeiro, 1992. Disponível em: <https://www.cbd.int/doc/legal/cbd-pt.pdf>. Acesso em: 15 out. 2024.

ORBEGOSO, Andrea Carolina Obeso. **Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo del turismo en América Latina: una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años.** 2020. Dissertação (Mestrado) – Universidad Privada del Norte, Peru, 2020. Disponível em: <https://hdl.handle.net/11537/27405>. Acesso em: 1 nov. 2024.

PAIM, Ana Laura. A necessidade de proteção intelectual do autor na gastronomia. **Inova Jur**, v. 1, n. 2, 2022. Disponível em: <https://revista.uemg.br/index.php/inovajur/article/view/7287/4527>. Acesso em: 13 maio 2023.

PEREIRO, Xerardo; TIBÉRIO, Manuel Luis; RODRIGUES, Vitor Gomes. Comer e beber as paisagens: alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**, v. 58, p. 359-385, 2018. Disponível em: <https://ojs.letras.up.pt/index.php/tae/article/view/10005/9182>. Acesso em: 19 nov. 2024.

PÉREZ, María Lucero Saldaña; FAVELA, Fernando Galindo. **Que expide la ley federal de fomento a la gastronomía mexicana**. [S.l.: s.n.], [s. d.]. Disponível em: https://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2020/09/asun_4063766_20200901_1599066979.pdf. Acesso em: 3 nov. 2024.

PERU. **Decreto Legislativo 822** – Ley sobre el derecho de autor. Decreto Legislativo de 23 de abril de 1996 (publicado em 24 de abril de 1996). Disponível em: https://www.alca-ftaa.org/intprop/ipnatleg_e.asp#PER. Acesso em: 1 nov. 2024.

PIZZORNI-ITIE, Florence. Le patrimoine culinaire français, une bonne affaire nationale, politique, sociale et écologique. **Revista de Antropologia Vivência**, Natal: UFRN, n. 57, p. 58-75, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.21680/2238-6009.2021v1n57ID27401>. Acesso em: 3 nov. 2024.

POSEY, Darrel Addison. **Traditional resource rights**: international instruments for protection and compensation for indigenous peoples and local communities. Gland (Suíça); Cambridge (Reino Unido): IUCN, 1996. Disponível em: <https://portals.iucn.org/library/sites/library/files/documents/1996-027.pdf>. Acesso em: 8 nov. 2025.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico**: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

RODRIGUES JÚNIOR, Edson Beas. Caso Cupuaçu: primeira batalha internacional pela recuperação do patrimônio local. **Periódicos FGV**, mar.-abr. 2005. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/pontes/article/view/78164/74880>. Acesso em: 25 nov. 2024.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto *et al.* Conceitos de gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 147-161, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.21726/rcc.v9i2.98>. Acesso em: 12 out. 2024.

UNESCO. **Traditional Mexican cuisine** – ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm. Paris: Unesco, 2010. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>. Acesso em: 6 abr. 2026.

WACHOWICZ, Marcos. Direitos culturais e saberes: o reconhecimento de um direito de propriedade intelectual de natureza difusa. **Políticas Culturais em Revista**, v. 6, n. 1, p. 220-234, 2013.

WIPO – WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION. **The Protection of Traditional Knowledge: Draft Articles Facilitators' Rev. 2**. 31 ago. 2018. Disponível em: https://wipo.int/edocs/mdocs/tk/en/wipo_grtkf_ic_37/wipo_grtkf_ic_37_facilitators_text_tk_rev_2.pdf?form=MG0AV3. Acesso em: 8 nov. 2024.