

ALIMENTOS FUNCIONAIS NO CONTEXTO DAS COMUNIDADES TRADICIONAIS BRASILEIRAS

DOI: 10.5281/zenodo.18323501

Paulo Roberto Ramos¹

RESUMO

Os alimentos funcionais, definidos por suas propriedades nutricionais e bioativas capazes de promover benefícios à saúde além da nutrição básica, vêm ganhando destaque no cenário científico e econômico contemporâneo. No entanto, nas comunidades tradicionais brasileiras indígenas, quilombolas, ribeirinhas e sertanejas, a noção de funcionalidade alimentar está intrinsecamente vinculada a práticas culturais, saberes locais e ao uso ancestral da biodiversidade. Este artigo problematiza a invisibilização desses saberes tradicionais frente à hegemonia da ciência nutricional e do mercado de alimentos industrializados. O objetivo central é analisar criticamente como os alimentos funcionais se manifestam e são compreendidos nas comunidades tradicionais, buscando identificar potenciais intersecções entre o conhecimento popular e o conhecimento científico. O estudo utiliza uma metodologia de revisão de literatura integrativa e sistemática, com base em 30 artigos nacionais e internacionais, publicados entre 2015 e 2025, que abordam alimentos funcionais, plantas alimentícias não convencionais (PANCs), etnobotânica e segurança alimentar. Os resultados evidenciam que

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

plantas nativas, como as PANCs e frutas amazônicas, apresentam elevado potencial funcional e medicinal, mas são frequentemente subvalorizadas pelas políticas públicas e pelo setor agroalimentar. Além disso, observou-se que o conhecimento tradicional contribui para a conservação da biodiversidade e a soberania alimentar. Conclui-se que a integração entre ciência e tradição é essencial para promover modelos alimentares sustentáveis e culturalmente enraizados no Brasil.

Palavras-chave: Alimentos funcionais; comunidades tradicionais; PANC; etnobotânica alimentar; soberania alimentar.

ABSTRACT

Functional foods, defined by their nutritional and bioactive properties capable of promoting health benefits beyond basic nutrition, have gained prominence in the contemporary scientific and economic landscape. However, in Brazilian traditional communities — Indigenous, Quilombola, riverine, and Sertanejo groups — the notion of food functionality is intrinsically linked to cultural practices, local knowledge, and the ancestral use of biodiversity. This article problematizes the invisibility of such traditional knowledge in the face of the hegemony of nutritional science and the industrialized food market. The main objective is to critically analyze how functional foods are manifested and understood within traditional communities, seeking to identify potential intersections between popular and scientific knowledge. The study employs an integrative and systematic literature review methodology, based on 30 national and international articles published between 2015 and 2025, addressing functional foods, non-conventional food plants (PANCs), ethnobotany, and food security. The

findings reveal that native plants, such as PANCs and Amazonian fruits, show high functional and medicinal potential but are often undervalued by public policies and the agri-food sector. Furthermore, it was observed that traditional knowledge contributes significantly to biodiversity conservation and food sovereignty. It is concluded that the integration between science and tradition is essential to promote sustainable and culturally rooted food systems in Brazil.

Keywords: Functional foods; traditional communities; PANC; food ethnobotany; food sovereignty.

1. INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, o termo alimentos funcionais passou a ocupar um espaço privilegiado nas pesquisas científicas, nas prateleiras dos supermercados e nas campanhas publicitárias que prometem saúde em embalagens sofisticadas. No entanto, por trás desse discurso de inovação e bem-estar, esconde-se um campo de disputas simbólicas e epistemológicas que merece ser examinado com atenção.

A ideia de que certos alimentos podem “melhorar” o organismo não é nova, pois povos tradicionais do Brasil, como indígenas, quilombolas, ribeirinhos e sertanejos, há muito reconhecem o poder curativo e energético dos frutos, folhas e raízes de sua própria terra. O que muda, hoje, é o modo como esses saberes são apropriados, reclassificados e frequentemente esvaziados de seu contexto cultural para se adequarem às lógicas do mercado global de alimentos.

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

A discussão sobre alimentos funcionais, portanto, não pode ser restrita à dimensão bioquímica dos compostos ativos ou às métricas de eficácia clínica. É preciso olhar para as relações históricas e sociais que definem o que se entende por “funcional”. Quem decide o que é saudável? Quem tem o poder de nomear e legitimar o conhecimento sobre os alimentos? Quando a ciência moderna se apropria dos saberes tradicionais, ela não apenas os traduz, mas também os hierarquiza, transformando práticas ancestrais em mercadorias descontextualizadas.

No contexto brasileiro, essa problemática se torna ainda mais urgente. O país é uma das maiores reservas de biodiversidade do planeta e abriga uma pluralidade de povos que desenvolveram sistemas alimentares próprios, baseados na convivência com o ambiente. Apesar disso, políticas públicas e modelos de pesquisa científica ainda privilegiam a lógica produtivista e industrial, deixando à margem os modos de vida que sustentam a verdadeira diversidade alimentar. Assim, pensar os alimentos funcionais a partir das comunidades tradicionais não é apenas um exercício acadêmico: é um gesto político de reconhecimento, de resistência e de revalorização dos saberes que sustentam, silenciosamente, a saúde e a identidade do Brasil profundo.

Para sustentar a reflexão proposta, este estudo adotou uma metodologia de revisão integrativa e sistemática da literatura, fundamentada na análise crítica de produções científicas nacionais e internacionais publicadas entre 2015 e 2025. A busca foi realizada em bases indexadas de alto impacto, privilegiando artigos que abordam a interface entre alimentos funcionais, plantas alimentícias não convencionais (PANCs), etnobotânica, segurança alimentar e comunidades tradicionais brasileiras. Foram selecionados trinta

estudos que contemplam perspectivas experimentais, etnográficas, nutricionais e interdisciplinares. A análise ocorreu em três etapas: identificação das abordagens teóricas predominantes; confronto entre discursos científicos e saberes tradicionais; e interpretação das tensões e convergências entre o conhecimento acadêmico e os modos de vida comunitários.

Com base nesse percurso metodológico, este artigo propõe uma leitura crítica sobre como a noção de funcionalidade alimentar tem sido construída e apropriada em diferentes campos do saber, questionando os limites entre ciência, tradição e mercado. Parte-se da hipótese de que os alimentos funcionais, quando observados sob o olhar das comunidades tradicionais, revelam dimensões que extrapolam o discurso biomédico e apontam para uma visão integrada entre corpo, território e cultura. Assim, ao analisar os estudos disponíveis e os saberes locais, busca-se contribuir para o debate sobre soberania alimentar, valorização da biodiversidade e democratização do conhecimento científico, reafirmando que pensar em alimentação funcional no Brasil é, inevitavelmente, pensar em diversidade e em justiça epistemológica.

2. MARCO TEÓRICO

A compreensão do conceito de alimentos funcionais requer uma análise que vá além de sua definição técnica, abarcando também os sentidos culturais, políticos e simbólicos que o termo adquire em diferentes contextos. Na literatura científica contemporânea, alimentos funcionais são definidos como “aqueles que, além de suas funções nutricionais básicas, contêm substâncias

bioativas capazes de promover benefícios à saúde e reduzir o risco de doenças crônicas” (Granato *et al.*, 2020, p. 94).

Essa concepção, consolidada a partir das ciências da nutrição e dos estudos bioquímicos, representa uma tentativa de aproximar alimentação e saúde dentro de um paradigma de prevenção. Entretanto, ao mesmo tempo em que se fortalece no campo acadêmico e mercadológico, tal noção também tem sido criticada por sua tendência à padronização e pela apropriação de saberes tradicionais em moldes industriais (Thimoteo *et al.*, 2025, p. 3).

Autores como Muñoz *et al.* (2022, p. 2) ressaltam que os compostos bioativos presentes em alimentos funcionais, como flavonoides, carotenoides e ácidos fenólicos, exercem papel essencial na redução de inflamações e no controle de doenças metabólicas. De modo semelhante, Mondal *et al.* (2021, p. 5) enfatizam que “a funcionalidade dos alimentos não se limita à composição química, mas também envolve sua interação com fatores ambientais e socioculturais”. Esse entendimento aproxima a discussão das perspectivas interdisciplinares, nas quais os alimentos são compreendidos não apenas como fontes de nutrientes, mas como elementos vivos de sistemas simbólicos e ecológicos.

No Brasil, essa visão ampliada é fundamental, uma vez que o país abriga uma imensa diversidade biológica e cultural. Estudos de De Medeiros *et al.* (2021, p. 8) mostram que muitas espécies nativas utilizadas por comunidades tradicionais possuem propriedades medicinais e funcionais ainda pouco exploradas pela ciência. Entre essas, destacam-se as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), conceito desenvolvido por Kinupp e Alves-da-

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

Cruz (2024, p. 20) para designar espécies vegetais comestíveis que não fazem parte da dieta urbana dominante, mas que possuem alto valor nutricional e cultural.

De acordo com Araújo *et al.* (2023, p. 7), o conhecimento sobre as PANCs nas comunidades tradicionais está associado a uma percepção holística de alimentação, na qual “o alimento é visto como força vital e expressão do território”. Essa concepção é reafirmada por Bezerra e Brito (2020, p. 12), que observam o potencial antioxidante e terapêutico de diversas espécies consumidas em regiões rurais, sobretudo no Nordeste brasileiro. Assim, a funcionalidade alimentar, nesse contexto, não emerge como uma inovação científica recente, mas como uma dimensão ancestral das práticas alimentares tradicionais.

Outro ponto central na construção teórica do tema é a relação entre biodiversidade e soberania alimentar. Estudos etnobotânicos como os de Gomes, Medeiros e Prata (2023a, p. 5) revelam padrões não aleatórios na seleção e uso de plantas alimentícias silvestres, sugerindo que o conhecimento tradicional segue lógicas próprias de experimentação e transmissão oral. Em complemento, Jacob, Medeiros e Albuquerque (2020, p. 3) identificam que grande parte das plantas da Caatinga e do Cerrado apresenta compostos funcionais de alto valor nutricional, mas permanece “invisível” às políticas de pesquisa e desenvolvimento agrícola.

Portanto, o conceito de alimentos funcionais, quando analisado sob a ótica das comunidades tradicionais, amplia-se e se transforma. Ele deixa de ser apenas uma categoria técnico-científica para se tornar expressão de um

sistema de conhecimento que integra corpo, ambiente e espiritualidade. Nesse sentido, discutir alimentos funcionais no Brasil implica reconhecer que o saber científico moderno, ainda que necessário, é apenas uma das muitas formas possíveis de compreender o que é alimento e o que é saúde.

2.1. Biodiversidade, Cultura Alimentar e Saberes Tradicionais

A relação entre biodiversidade e cultura alimentar constitui um eixo central na compreensão dos alimentos funcionais sob a ótica das comunidades tradicionais brasileiras. Nessas comunidades indígenas, quilombolas, ribeirinhas e sertanejas, a alimentação transcende o ato biológico e se insere em um sistema simbólico que articula território, identidade e espiritualidade. Como afirmam Gonçalves e Hanazaki (2023, p. 6), “a comida é um vetor de resistência e pertencimento, traduzindo a memória coletiva e a autonomia dos povos quilombolas”. Essa perspectiva reafirma que o alimento é também um ato político, uma forma de manutenção de modos de vida ameaçados pela homogeneização cultural e pela expansão da lógica agroindustrial.

No contexto brasileiro, as plantas nativas e as chamadas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) são um exemplo expressivo da interseção entre biodiversidade e funcionalidade alimentar. Caetano *et al.* (2023, p. 12) destacam que várias espécies silvestres com potencial nutricional e medicinal têm sido negligenciadas devido à pressão da extração madeireira e à substituição dos ecossistemas naturais por monocultivos. Estudos como os de Alves-da-Cruz *et al.* (2024, p. 22) registram mais de 80 espécies de PANCs apenas na Serra dos Órgãos (RJ), utilizadas como alimentos e

remédios, o que demonstra a riqueza de conhecimentos etnobotânicos que ainda sobrevivem em meio à modernização rural.

A literatura também evidencia que o uso de plantas alimentícias silvestres não é um resquício do passado, mas uma prática dinâmica e adaptativa. Segundo De Medeiros, Figueiredo e Gonçalves (2021, p. 9), as comunidades da Chapada Diamantina mantêm um “continuum alimento-remédio”, no qual o ato de comer é inseparável do ato de curar. Essa visão é corroborada por Oliveira *et al.* (2025, p. 18), que argumentam que o uso da agrobiodiversidade vegetal é parte de um sistema de saberes que integra saúde, espiritualidade e ecologia local. Em outras palavras, a funcionalidade de um alimento, nesses contextos, não é determinada por estudos laboratoriais, mas pela observação empírica, pela experiência e pela transmissão oral.

Há uma crescente preocupação quanto à invisibilização e à apropriação desses saberes tradicionais. Corado, Lima e Fontenelle (2022, p. 3) alertam que o discurso contemporâneo sobre segurança alimentar frequentemente se apropria do conhecimento popular sem reconhecer suas origens socioculturais. Essa crítica se reforça em Pieroni *et al.* (2019, p. 108), ao observarem que “a transformação de práticas tradicionais em produtos funcionais de mercado pode gerar distorções éticas e epistemológicas”. Assim, o desafio reside em reconhecer o valor científico desses saberes sem submetê-los à lógica da mercantilização.

A interação entre o conhecimento tradicional e a ciência moderna tem sido, portanto, um terreno de tensões e possibilidades. Medeiros *et al.* (2021, p. 6)

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

argumentam que o saber local pode servir como ferramenta de prospecção para novas espécies de plantas alimentícias, desde que o processo respeite os direitos culturais e coletivos das comunidades envolvidas. Tal perspectiva é corroborada por Gomes, Medeiros e Prata (2023b, p. 4), que, ao analisarem o uso de plantas silvestres, demonstram como a ciência pode se beneficiar de abordagens participativas, nas quais o conhecimento comunitário é visto como legítimo e complementar.

O papel das frutas e espécies amazônicas também merece destaque. Paula Filho *et al.* (2023, p. 3) demonstram que frutos nativos da Amazônia, como a camu-camu e o buriti, apresentam alta concentração de compostos bioativos e potencial funcional comparável a produtos industrializados de alto valor agregado. Esse dado reforça a tese de que o Brasil possui, em sua biodiversidade, um reservatório inestimável de alimentos funcionais naturais, capazes de promover saúde e soberania alimentar.

Entretanto, a valorização desses alimentos e saberes ainda é um processo desigual. Oliveira *et al.* (2023, p. 5) apontam que o conhecimento tradicional nas comunidades rurais fluminenses é frequentemente marginalizado, embora desempenhe papel essencial na conservação ambiental. Da mesma forma, Chaves *et al.* (2015, p. 10) destacam o potencial químico e nutricional de espécies do semiárido nordestino, que seguem fora das cadeias de pesquisa e comercialização.

Assim, discutir alimentos funcionais nas comunidades tradicionais brasileiras significa questionar não apenas os limites da ciência moderna, mas também as estruturas de poder que definem o que é reconhecido como

conhecimento válido. A valorização da diversidade biocultural, portanto, não é apenas uma questão de justiça epistêmica, mas uma condição necessária para a construção de modelos alimentares sustentáveis e culturalmente enraizados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1. Funcionalidade Alimentar e Saberes Locais: Convergências e Contradições

O conceito de alimento funcional, embora amplamente difundido na ciência nutricional contemporânea, assume significados profundamente distintos quando observado sob a perspectiva das comunidades tradicionais. Enquanto a biomedicina tende a definir os alimentos funcionais a partir de evidências laboratoriais e propriedades bioquímicas específicas (Granato *et al.*, 2020; Muñoz *et al.*, 2022), as populações tradicionais constroem essa noção de forma empírica, enraizada em práticas culturais e na relação simbiótica com o território (Gonçalves; Hanazaki, 2023; De Medeiros *et al.*, 2021).

Nas comunidades quilombolas, indígenas e ribeirinhas, os alimentos que “fazem bem” ao corpo também “fortalecem o espírito”, e sua funcionalidade é atestada pela experiência coletiva, e não apenas por ensaios clínicos. Essa pluralidade de saberes, entretanto, é frequentemente silenciada ou traduzida em linguagem técnico-científica, o que descaracteriza seu sentido original (Pieroni *et al.*, 2019; Corado; Lima; Fontenelle, 2022). Ao confrontar os discursos científicos e comunitários, percebe-se que há mais pontos de

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

convergência do que de oposição: ambos reconhecem o alimento como mediador da saúde, mas divergem quanto à forma de legitimar esse saber.

Para melhor ilustrar essa dualidade conceitual, apresenta-se a seguir uma síntese comparativa entre os critérios de funcionalidade alimentar reconhecidos pela ciência e aqueles que emergem das práticas culturais tradicionais:

Tabela 1 – Concepções de funcionalidade alimentar: ciência versus tradição

Dimensão analisada	Abordagem científica (biomédica)	Abordagem tradicional (comunitária)
Critério de validação	Evidências laboratoriais e ensaios clínicos	Experiência coletiva e observação empírica
Finalidade do alimento	Prevenção de doenças e promoção da saúde	Equilíbrio entre corpo, território e espiritualidade

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

Relação com a biodiversidade	Matéria-prima para extração de compostos bioativos	Parte de um ecossistema simbiótico e sagrado
Produção e consumo	Inserção no mercado globalizado de alimentos industrializados	Produção local e manejo sustentável
Forma de transmissão do saber	Publicações científicas e regulamentações	Oralidade, rituais e práticas intergeracionais

Fonte: Adaptado de Granato et al. (2020), De Medeiros et al. (2021), Pieroni et al. (2019), Gonçalves e Hanazaki (2023).

Os dados sistematizados na Tabela 1 reforçam a existência de uma ruptura epistemológica entre a lógica científica e os modos de vida tradicionais. Contudo, essa ruptura não é absoluta. Como argumentam Medeiros *et al.* (2021, p. 7), o conhecimento local pode atuar como ponto de partida para descobertas científicas, desde que se respeite a autoria coletiva e os direitos culturais dos povos detentores desses saberes. Em outras palavras, o diálogo

entre ciência e tradição não deve buscar uniformidade, mas sim reconhecimento mútuo.

Observa-se que as PANCs, amplamente citadas nas revisões de Bezerra *et al.* (2021, p. 184) e Araújo *et al.* (2023, p. 12), ocupam um papel estratégico nessa interface. Elas exemplificam a potência dos alimentos funcionais nativos, ainda que permaneçam à margem das cadeias produtivas formais. Tal marginalização, segundo Caetano *et al.* (2023, p. 18), está diretamente relacionada à falta de políticas públicas que articulem biodiversidade, cultura e nutrição.

A reflexão sobre essas convergências e contradições revela que a funcionalidade alimentar não pode ser compreendida apenas como uma propriedade intrínseca do alimento, mas como um constructo social e cultural. Assim, o desafio consiste em repensar as categorias analíticas que estruturam a ciência da nutrição, incorporando dimensões simbólicas, ambientais e espirituais que historicamente sustentam as práticas alimentares das comunidades tradicionais.

3.2. Biodiversidade e Potencial Funcional das Espécies Nativas Brasileiras

O Brasil detém uma das maiores biodiversidades alimentares do planeta, e dentro desse vasto patrimônio natural reside uma riqueza de espécies com reconhecido potencial funcional e medicinal. Entretanto, a ciência e o mercado frequentemente voltam seus olhares para ingredientes exóticos importados, como chia (*Salvia hispanica* L.), goji berry (*Lycium barbarum*

L.) e quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.), enquanto negligenciam espécies nativas que desempenham papéis equivalentes ou superiores em termos nutricionais e bioativos. Essa invisibilidade é, ao mesmo tempo, um reflexo da colonialidade científica e um sintoma de políticas alimentares que ainda não reconhecem o valor estratégico dos saberes locais (Gomes; Medeiros; Prata, 2023; Oliveira *et al.*, 2025).

Plantas como o buriti (*Mauritia flexuosa* L.f.), o pequi (*Caryocar brasiliense* Cambess.), a cagaita (*Eugenia dysenterica* DC.), o camu-camu (*Myrciaria dubia* H.B.K.) e o ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) são amplamente reconhecidas por populações indígenas e sertanejas por sua função energética, curativa e simbólica (Paula Filho *et al.*, 2023; Chaves *et al.*, 2015). Esses alimentos, no entanto, raramente alcançam a mesma legitimidade científica concedida a produtos de origem estrangeira. Como argumenta Åhlberg (2025), o desafio contemporâneo está em “descolonizar” o conceito de segurança alimentar, resgatando o papel das plantas silvestres locais na sustentabilidade dos sistemas alimentares.

Para ilustrar o potencial bioativo e funcional de algumas espécies nativas brasileiras reconhecidas tanto pela ciência quanto pelos saberes tradicionais, apresenta-se a seguir uma síntese comparativa entre suas propriedades e os usos culturais associados:

Tabela 2 – Espécies nativas brasileiras com potencial funcional e seus usos tradicionais

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

Espécie (nome popular e científico)	Compostos bioativos predomina ntes	Potenciais benefícios funcionais	Usos tradicionais e simbólicos nas comunidades
Buriti (Mauritia flexuosa L.f.)	Carotenóid es, ácidos graxos, vitamina E	Ação antioxidante e protetora da pele	Utilizado em rituais e como alimento energético em comunidades ribeirinhas
Pequi (Caryocar brasiliense Cambess.)	Compostos fenólicos, carotenoide s, ômega-9	Redução de inflamações e colesterol	Uso culinário e medicinal nas regiões do Cerrado
Cagaita (Eugenia dysenterica DC.)	Taninos, flavonoides , vitamina C	Regulação intestinal e antioxidante natural	Preparação de sucos e remédios caseiros

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

Ora-pro-nóbis (Pereskia aculeata Mill.)	Proteínas, ferro, fibras, mucilagens	Combate à anemia e fortalecimento imunológico	Base alimentar e medicinal de comunidades urbanas periféricas e rurais
Camu-camu (Myrciaria dubia H.B.K.)	Altos níveis de vitamina C, antocianinas	Fortalecimento imunológico e ação anti-inflamatória	Uso tradicional na Amazônia para aumentar resistência física
Taioba (Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott)	Fibras, minerais e compostos fenólicos	Contribui para o metabolismo energético e digestivo	Cultivada e consumida em quintais, quilombolas e sertanejos

Fonte: Adaptado de Paula Filho et al (2023); Bezerra et al. (2021); Jacob, Medeiros e Albuquerque (2020); Corado, Lima e Fontenelle (2022); Munhoz et al. (2022); Oliveira (2025); Bezerra e Brito (2020); Gonçalves e Hanazaki (2023).

A leitura da Tabela 2 permite observar que a funcionalidade das espécies nativas não é apenas nutricional, mas também cultural. O buriti, por exemplo, simboliza vitalidade e resistência nas comunidades amazônicas, enquanto o pequi é elemento identitário do Cerrado e presença marcante em festas e rituais alimentares. Esse duplo caráter, funcional e simbólico, raramente é reconhecido nos estudos científicos convencionais, que tendem a tratar o alimento como objeto isolado, destituído de contexto (Pieron *et al.*, 2019; Generalić Mekinić; Šimat, 2025).

Ao desconsiderar a dimensão cultural dos alimentos, a ciência corre o risco de reproduzir práticas de biopirataria epistêmica, processo em que os saberes locais são apropriados, traduzidos e comercializados sem o devido reconhecimento de sua origem (Alqethami, 2025; Åhlberg, 2025). Essa crítica ecoa no campo da etnobotânica contemporânea, que tem buscado integrar metodologias participativas e decoloniais, reafirmando que as comunidades não são meras “fontes de dados”, mas coautoras do conhecimento (Medeiros *et al.*, 2021; Gomes *et al.*, 2023).

Portanto, a valorização dos alimentos funcionais nativos não deve restringir-se ao discurso de sustentabilidade econômica, mas incluir o reconhecimento político e epistemológico dos povos que os preservam. O fortalecimento das cadeias produtivas locais, aliado à proteção dos territórios e saberes tradicionais, constitui o verdadeiro caminho para uma ciência alimentar plural, ética e socialmente enraizada.

3.3. Mercado, Políticas Públicas e a Invisibilidade dos Saberes Tradicionais

A etapa final desta análise evidencia o paradoxo entre o crescente reconhecimento científico dos alimentos funcionais e a persistente marginalização dos saberes tradicionais que os originam. Embora o conceito tenha ganhado força em agendas institucionais e nas políticas de inovação alimentar, sua apropriação pelo mercado global segue uma lógica de mercantilização que, muitas vezes, esvazia os significados culturais e sociais desses alimentos (Thimoteo *et al.*, 2025; Da Rocha Neves; Ferreira Roque-Specht; Monteiro De Castro Gomes, 2021). O discurso do “funcional” é mobilizado por indústrias que buscam agregar valor simbólico e econômico a produtos ultraprocessados, distanciando-os de sua origem natural e comunitária (Souza *et al.*, 2022).

Essa apropriação gera uma forma de invisibilização epistêmica: enquanto o conhecimento científico é amplamente divulgado e financiado, o saber tradicional permanece periférico, informal e desprovido de políticas de proteção intelectual (Oliveira *et al.*, 2025; Bezerra *et al.*, 2021). Tal fenômeno reproduz um desequilíbrio histórico entre os modos de produção do conhecimento — o científico, dotado de legitimidade institucional, e o comunitário, frequentemente desqualificado por sua oralidade e pela ausência de “provas empíricas” no sentido ocidental (Araújo *et al.*, 2023; Alves-Da-Cruz *et al.*, 2024).

Como apontam Mondal *et al.* (2021) e Muñoz *et al.* (2022), a expansão da indústria dos alimentos funcionais tem sido acompanhada de estratégias de *greenwashing* e de narrativas pseudoéticas que incorporam superficialmente conceitos como “natural”, “sustentável” e “ancestral”. No entanto, por trás dessas etiquetas, observa-se uma profunda desconexão entre a retórica de

sustentabilidade e as práticas de exploração de recursos genéticos e culturais de povos tradicionais. Essa crítica é reforçada por Pieroni *et al.* (2019, p. 112), ao argumentarem que o discurso de inovação tecnológica frequentemente mascara processos de expropriação simbólica, nos quais o conhecimento tradicional é transformado em “matéria-prima” para produtos de alto valor agregado.

No caso brasileiro, a situação se agrava pela falta de integração entre as políticas de segurança alimentar e as políticas de valorização da agrobiodiversidade (Corado; Lima; Fontenelle, 2022; Caetano *et al.*, 2023). Enquanto o país dispõe de um arcabouço normativo voltado à proteção da biodiversidade, como a Lei nº 13.123/2015, que regula o acesso a recursos genéticos, sua aplicação ainda é limitada, especialmente no que diz respeito ao reconhecimento da contribuição cultural das comunidades detentoras desses saberes (Gomes; Medeiros; Prata, 2023).

A resistência, contudo, emerge de dentro das próprias comunidades. Experiências como as feiras agroecológicas quilombolas e indígenas, a valorização das plantas alimentícias não convencionais e as redes de economia solidária vêm reposicionando o alimento como expressão de soberania e identidade (Araújo *et al.*, 2023; Gonçalves; Hanazaki, 2023). Esses movimentos demonstram que o conhecimento tradicional não é estático, mas dinâmico, reinventando-se frente às pressões do mercado e das políticas hegemônicas.

É preciso, portanto, romper com a lógica da extração do saber e propor novas formas de diálogo entre ciência, política e tradição. Como defende

Åhlberg (2025, p. 10), a sustentabilidade alimentar verdadeira só será alcançada quando o conhecimento local for tratado como componente central das estratégias de segurança alimentar, e não como curiosidade folclórica. Da mesma forma, o reconhecimento da função social e cultural dos alimentos deve anteceder sua validação laboratorial.

Nesse sentido, o conceito de alimento funcional precisa ser ressignificado a partir das epistemologias do Sul: em vez de ser entendido apenas como veículo de compostos bioativos, deve ser compreendido como símbolo de resistência, memória e autonomia (Oliveira *et al.*, 2025; Thimoteo *et al.*, 2025). Essa reinterpretação abre espaço para uma nova ética alimentar, uma ética que reconhece o alimento como elo entre corpo e território, ciência e tradição, modernidade e ancestralidade.

4. CONCLUSÃO

A discussão desenvolvida ao longo deste estudo revelou que o conceito de alimentos funcionais, amplamente consolidado pela ciência moderna e pelo mercado alimentar, precisa ser urgentemente revisitado à luz dos saberes tradicionais brasileiros. As comunidades indígenas, quilombolas, ribeirinhas e sertanejas demonstram que a funcionalidade dos alimentos não se restringe a compostos bioativos ou efeitos fisiológicos, mas abrange dimensões simbólicas, espirituais e socioculturais que articulam saúde, identidade e pertencimento. Assim, compreender o alimento como portador de sentido é reconhecer que o ato de comer, nessas comunidades, é também um ato de resistência, de continuidade cultural e de cuidado com a terra.

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

O estudo apontou ainda que a hegemonia científica e o avanço do mercado de produtos funcionais operam frequentemente pela apropriação de saberes e recursos biológicos sem o devido reconhecimento das comunidades que os originam. Essa assimetria evidencia uma lacuna ética e política na relação entre ciência e tradição, reforçando a necessidade de se construir pontes mais justas, horizontais e interculturais. Promover a equidade epistêmica significa incluir as vozes e práticas das populações tradicionais nos processos decisórios sobre pesquisa, regulamentação e desenvolvimento de alimentos.

Do ponto de vista metodológico, a revisão integrativa e sistemática permitiu evidenciar tanto o potencial funcional das espécies nativas brasileiras quanto as barreiras institucionais e simbólicas que limitam sua valorização. Os resultados apontam para a urgência de políticas públicas que reconheçam o alimento como patrimônio biocultural, vinculando pesquisa científica, agroecologia e direitos territoriais.

Conclui-se, portanto, que repensar os alimentos funcionais no contexto das comunidades tradicionais brasileiras não é apenas um exercício acadêmico, mas um ato político de decolonização do saber e de reconstrução das bases éticas da ciência alimentar. Integrar tradição e inovação, corpo e território, é o caminho para construir um modelo alimentar verdadeiramente sustentável, plural e enraizado nas realidades do Brasil. Essa integração não deve ser vista como um desafio, mas como uma oportunidade de transformar o conhecimento em instrumento de justiça social, soberania alimentar e valorização da diversidade humana e ecológica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

REVISTA TÓPICOS – ISSN: 2965-6672

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

ABRAHÃO, L. R. et al. Efeitos de alimentos/compostos funcionais na saúde. Brazilian Journal of Human Resources, 2024. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/71222/5>

ÅHLBERG, M. K. Wild Edible Plants: Ensuring Sustainable Food Security in an Era of Climate Change. Foods, 14(9), 1611, 2025. <https://doi.org/10.3390/foods14091611>

ALVES-DA-CRUZ, T.; KINUPP, V. F.; DE MENDONÇA, B. A. F.; BREIER, T. B. Non-Conventional Food Plants (Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC) of the Petrópolis–Teresópolis Crossing, Serra dos Órgãos National Park, Rio de Janeiro, Brazil. Wild, v. 1, n. 1, p. 17-29, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/wild1010002>

ARAÚJO, K. C. S.; BARROS, B. F.; NOLASCO, L. F. C.; SILVA, T. C. Percepção local, conhecimento e uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC) por populações humanas no Brasil: uma revisão sistemática. Diversitas Journal, v. 7, n. 4, 2023. DOI: <https://doi.org/10.48017/dj.v7i4.2091>

BEZERRA, A. S.; STANKIEVICZ, S. A.; KAUFMANN, A. I.; MACHADO, A. A. R.; UCZAY, J. Composição nutricional e atividade antioxidante de plantas alimentícias não convencionais da região sul do Brasil. Arquivos Brasileiros de Alimentação, v. 2, n. 3, p. 182-188, 2021. DOI: <https://doi.org/10.53928/aba.v2i3.1479>

BEZERRA, J. A.; BRITO, M. M. Nutricional and antioxidant potential of unconventional food plants and their use in food: review. Research, Society

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

and Development, v. 9, n. 9, 2020. DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i9.7159>

CAETANO, R.; SANTOS, É. M. C.; POIAN, R. Z.; CARVALHO, A. R.; SILVA, R. R. V.; MEDEIROS, P. M. Wild food plants with the potential to improve food and nutrition security may be threatened by timber extraction: a systematic review of the Brazilian context. *Ethnobiology and Conservation*, v. 12, 2023. DOI: <https://doi.org/10.15451/ec2023-07-12.15-1-35>

CHAVES, E. M. F.; SILVA, J. N.; LIMA, A.; ALBUQUERQUE, U. P.; BARROS, R. F. M. Potencial de plantas alimentícias silvestres da região semiárida do Nordeste do Brasil: abordagem química etnoguiada. *Revista Espacios*, v. 36, n. 16, 2015. Disponível em: <https://www.revistaespacios.com/a15v36n16/15361620.html>

CORADO, P. I. S. A.; LIMA, L. N. C.; FONTENELLE, L. C. O consumo de plantas alimentícias não convencionais para a promoção da segurança alimentar e nutricional e da cultura alimentar brasileira. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 29, 2022. DOI: <https://doi.org/10.20396/san.v29i00.8669197>

DA ROCHA NEVES, N. C.; FERREIRA ROQUE-SPECHT, V.; MONTEIRO DE CASTRO GOMES, E. Functional foods: consumer perception in the Federal District, Brazil. *O Mundo da Saúde*, v. 45, p. 99-109, 2021. DOI: <https://doi.org/10.15343/0104-7809.202145099109>

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

DE MEDEIROS, P. M.; FIGUEIREDO, K. F.; GONÇALVES, P. H. S. et al. Wild plants and the food-medicine continuum—an ethnobotanical survey in Chapada Diamantina (Northeastern Brazil). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, v. 17, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1186/s13002-021-00463-y>

GENERALIĆ MEKINIĆ, I., & ŠIMAT, V. Bioactive Compounds in Foods: New and Novel Sources, Characterization, Strategies, and Applications. *Foods* (Basel, Switzerland), 14(9), 1617, 2025. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods14091617>

GOMES, L. C. A.; MEDEIROS, P. M.; PRATA, A. P. N. Patterns of use of wild food plants by Brazilian local communities: systematic review and meta-analysis. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, v. 19, 2023. DOI: <https://doi.org/10.1186/s13002-023-00619-y>

GOMES, L. C. A.; MEDEIROS, P. M.; PRATA, A. P. N. Wild food plants of Brazil: a theoretical approach to non-random selection. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, v. 19, 2023. DOI: <https://doi.org/10.1186/s13002-023-00603-6>

GRANATO, D.; et al. Functional foods: product development, technological trends, efficacy testing, and safety. *Annual Review of Food Science and Technology*, v. 11, p. 93-118, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1146/annurev-food-022519-040757>

GONÇALVES, M.; HANAZAKI, N. Afro-diasporic ethnobotany: Food plants and food sovereignty of Quilombos in Brazil. *Ethnobotany Research*

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

and Applications, [S. l.], v. 26, p. 1–23, 2023. Disponível em: <https://ethnobotanyjournal.org/index.php/era/article/view/4875>. Acesso em: 16 dez. 2025.

JACOB, M. C. M.; MEDEIROS, M. F. A.; ALBUQUERQUE, U. P. Biodiverse food plants in the semiarid region of Brazil have unknown potential: a systematic review. PLoS ONE, v. 15, n. 5, e0230936, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0230936>

MEDEIROS, P. M.; SANTOS, É. M. C.; SILVA, R. R. V. et al. Local knowledge as a tool for prospecting wild food plants: experiences in northeastern Brazil. Scientific Reports, v. 11, 594, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1038/s41598-020-79835-5>

MONDAL, A. Ethnobotanical Assessment of the Diversity of Wild Edible Plants and Potential Contribution to Enhance Sustainable Food Security in Makkah, the Kingdom of Saudi Arabia. Diversity, 17(11), 785, 2025. <https://doi.org/10.3390/d17110785>

MONDAL, Sukanta et al. Bioactive compounds in functional food and their role as therapeutics. Bioactive Compounds in Health and Disease (BCHD) Vol. 4 No. 3 (2021): March 2021. DOI: <https://doi.org/10.31989/bchd.v4i3.786>

MUÑOZ, A.; et al. Functional foods and chronic disease risk reduction: evidence and mechanisms. Nutrients, v. 14, n. 1, 2022. DOI: <https://doi.org/10.3390/nu14010050>

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

OLIVEIRA, B. B. et al. Use of plants and aspects of local knowledge in the rural community of Rio de Janeiro, Brazil. *Revista de Olhares & Estudos Dom Território*, 2023. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rod/a/BYtYZFCkdfmXtqvF9MqDvxN/>

OLIVEIRA, G. S.; et al. Comunidades tradicionais e o uso da agrobiodiversidade vegetal: o potencial nutricional e medicinal de plantas alimentícias não convencionais. Editora Científica, 2025. DOI: <https://doi.org/10.37885/250118738>

PAULA FILHO, G. X.; SOUZA, C.; LUCIA, C. D.; SANT'ANA, H.; SANTOS, R. H. Nutrients and bioactive compounds in wild fruits from the Brazilian Amazon rainforest. *Food Science and Technology*, v. 43, 2023. DOI: <https://doi.org/10.5327/fst.17823>

PIERONI, A.; et al. Ethnobiology and functional foods: traditional diets and plant bioactivity roles. *Trends in Food Science & Technology*, v. 85, p. 101-116, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.01.010>

SANTOS, L. V. B. dos; et al. The traditional knowledge about the biodiversity of edible Brazilian fruits and their pollinators: integrative review. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 2025. DOI: <https://doi.org/10.1186/s13002-025-00769-1>

SOUZA, L. B. de; et al. Consumo de alimentos ultraprocessados e sua associação com características nutricionais, funcionais e de saúde em idosos brasileiros. *PAJAR – Pan-American Journal of Aging Research*, v. 10, n. 1, e42968, 2022. DOI: <https://doi.org/10.15448/2357-9641.2022.1.42968>

REVISTA TÓPICOS

<https://revistatopicos.com.br> – ISSN: 2965-6672

THIMOTEO, D. C.; et al. From tradition to science: Regional differences in the belief in functional foods in Brazil. *Food and Humanity*, v. 5, 100688, 2025. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2025.100688>

¹ Doutor em Sociologia. Professor da Universidade Federal do Vale do São Francisco. Pós-doutorando pelo PPGEcoH/UNEB. E-mail: paulo.ramos@univasf.edu.br – Orcid: 0000-0003-3684-0960