



**FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE  
TECNOLOGIA EM EVENTOS**

**AMANDA ROBERTA DA SILVA**

**GASTRONOMIA E GEOPOLÍTICA: A ARTE DE RECEBER BEM**

**Presidente Prudente – SP**

**2025**

# **Fatec**

Presidente  
Prudente

**FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE  
TECNOLOGIA EM EVENTOS**

**AMANDA ROBERTA DA SILVA**

**GASTRONOMIA E GEOPOLÍTICA: A ARTE DE RECEBER BEM**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado à Faculdade de Tecnologia  
de Presidente Prudente, como requisito  
parcial para obtenção do diploma de  
Tecnólogo em Eventos.

Orientador(a): Prof. Dr. Sergio Pereira de  
Souza

**Presidente Prudente – SP**

**2025**



**AMANDA ROBERTA DA SILVA**

**GASTRONOMIA E GEOPOLÍTICA: A ARTE DE RECEBER BEM**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado à Faculdade de Tecnologia  
de Presidente Prudente, como requisito  
parcial para obtenção do título de  
Tecnólogo em Eventos.

Aprovado em: 02 de dezembro de 2025.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Orientador: Prof. Dr. Sergio Pereira de Souza  
Fatec de Presidente Prudente  
Presidente Prudente

---

Prof. Ms. William Henocho Alves Pereira  
Fatec de Presidente Prudente  
Presidente Prudente

---

Prof(a). Dra. Mariana Cristina da Cunha Souza  
Fatec de Presidente Prudente  
Presidente Prudente

Dedico a todos que, de alguma forma, contribuíram para este trabalho.

## **AGRADECIMENTOS**

As amigas/irmãs RT e RL, por todo o apoio e pela ajuda, que muito contribuíram para a realização deste trabalho. Ao prof. Dr. Sergio Pereira de Souza, por ter sido meu orientador e ter desempenhado tal função com dedicação e amizade. À instituição de ensino Fatec Presidente Prudente, a Bibliotecária Silvia, essencial no meu processo de formação profissional, pela dedicação, e por tudo o que aprendi ao longo dos anos do curso.

“Não busco a perfeição em ninguém, não quero que busquem isso em mim”.  
– Chorão (Vocalista da Banda Charlie Brown Jr).

## RESUMO

SILVA, Amanda Roberta. **GASTRONOMIA E GEOPOLÍTICA: A ARTE DE RECEBER BEM**. Orientador: Prof. Dr. Sergio Pereira de Souza. Ano. 2025.(42 f.) Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Eventos) - Faculdade de Tecnologia de Presidente Prudente, Presidente Prudente, SP, 2025.

Na geopolítica mundial a diplomacia gastronômica e a gastrodiplomacia por meio da arte de receber convidados está sendo aprimorada e valorizada com o passar dos séculos e se tornou uma ferramenta importante para os líderes mundiais fecharem acordos internacionais e exercer o “*soft power*”. O objetivo desta pesquisa é analisar o papel da gastronomia como ferramenta da geopolítica para que os líderes por meio da realização de banquetes fechem negócios nas áreas de tecnologia, economia, meio ambiente, bélicos com as ferramentas da diplomacia gastronômica e da gastrodiplomacia. A metodologia utilizada foi uma abordagem qualitativa, exploratória e descritiva. Nos banquetes e por meio de eventos gastronômicos, os chefes de Estados fecham acordos e negociações e promovem suas gastronomias evitando conflitos e o desabastecimento global de alimentos que é uma das preocupações crescentes de agências internacionais como a da ONU.

**Palavras-chave:** Banquete. Conflitos. Países. Diplomacia gastronômica. Gastrodiplomacia.

## ABSTRACT

In global geopolitics, gastronomic diplomacy and gastrodiplomacy, through the art of hosting guests, have been refined and valued over the centuries and have become an important tool for world leaders to close international deals and exercise "soft power." The objective of this research is to analyze the role of gastronomy as a geopolitical tool, enabling leaders to close deals in the areas of technology, economics, environment, and warfare through banquets, using the tools of gastronomic diplomacy and gastrodiplomacy. The methodology used was a qualitative, exploratory, and descriptive approach. At banquets and through gastronomic events, heads of state close agreements and negotiations and promote their cuisines, avoiding conflicts and global food shortages, which is a growing concern for international agencies such as the UN.

**Keywords:** Banquet, Conflicts, Countries, Food Security. Gastrogeopolitics. Gastrodiplomacy.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 -	Banquete da corte.	16
Figura 2 -	Banquete Manchu-Han	17
Figura 3 -	Assinatura da Carta da ONU 1945.	24
Figura 4 -	Logo e bandeira da ONU.	25
Figura 5 -	72° Assembleia da ONU.	25
Figura 6 -	Banquete Olimpíadas 2022.	29
Figura 7-	Reunião do Pacto Global ONU.	30
Figura 8-	Divulgação COP30 Brasil.	31
Figura 9-	Banquete em Nairobi.	33

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
TRAD.	Tradutor
ONU	Organização das Nações Unidas
A.C	Antes de Cristo
D.C	Depois de Cristo
Séc	Século
XV	Quinze
XVI	Dezesseis
UVF	Universidade Federal de Viçosa

## LISTA DE SÍMBOLOS

O(n)	Ordem de um algoritmo
%	Porcentagem
©	Copyright
“ ”	Aspas Duplas
-	Hífen
( )	Parênteses

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	12
<b>2. BREVE HISTÓRICO DOS BANQUETES E NEGOCIAÇÕES</b>	15
<b>3. GEOPOLÍTICA E GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA</b>	19
3.1 O papel da hospitalidade na geopolítica atual	20
3.2 Conceito de gastronomia contemporânea e comensalidade	21
<b>4. A HISTÓRIA ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS E SUA RELAÇÃO COM A GASTRODIPLOMACIA E A DIPLOMACIA GASTRONÔMICA</b>	23
<b>5. BANQUETES E JANTARES COM OBJETIVOS GEOPOLÍTICOS</b>	27
5.1 Diplomacia gastronômica da China	28
5.2 Diplomacia gastronômica do Brasil	29
5.3 Diplomacia gastronômica do Quênia	32
<b>6. METODOLOGIA</b>	35
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	36
<b>6.REFERÊNCIAS</b>	38

## 1. INTRODUÇÃO

Desde o começo das civilizações a prática de organizar banquetes para eventos festivos foi utilizada para firmar negócios, exibir poder e ostentação entre as nações, bem como ferramenta para divulgar sua cultura gastronômica para outros países e nações.

A gastronomia é utilizada como ferramenta de diplomacia há milhares de anos, mas somente a partir da década de 2000 alguns países fazem uso dela em programas governamentais com o objetivo de expandir seu poder como meio de expressão cultural para atrair a população estrangeira e mudar percepções que esta possui sobre sua nação.

A gastronomia atual, devido à globalização e com o advento das multinacionais com as grandes redes de produtos alimentícios tem uma tendência de se universalizar, levando o mesmo alimento para todas as partes do mundo. Já as cozinhas regionais tentam, mesmo com a globalização, preservar o que lhes é peculiar, pois é exatamente isso que as tornam diferentes do resto do mundo. Desta forma, cada canto do mundo tem sua cozinha regional com suas peculiaridades (Rocha et al, 2011).

São essas peculiaridades que os chefes de Estados usam para divulgar sua culinária regional para o resto do mundo.

Por meio desses banquetes com sua gastronomia regional, os líderes fecham acordos e negociações evitando conflitos e o desabastecimento global de alimentos, que é uma das preocupações crescentes da ONU.

Nos dias atuais (2025) não é interessante nem viável que se ocorra uma guerra, onde informações são facilmente encontradas, há tensões entre países, onde uma simples recusa de venda de fertilizantes da Rússia prejudique o comércio internacional. O conflito entre a Rússia e a Ucrânia impactou em 19% a oferta mundial de cevada, 14% de trigo, 4% milho e representa mais de um terço das exportações de cereais do mundo, além disso esses países os são principais fornecedores de (52%) do mercado mundial de exportação de óleo de girassol, assim gerando inflação, perda de poder aquisitivo, convulsão social, alta de juros, inflação de alimento e energia (Mundium, 2024).

A gastronomia enquanto ferramenta de “*soft power*” contribuí para que as nações influenciem e disseminem seu poder pelo mundo contemporâneo.

A comida constitui não apenas uma necessidade biológica, ela também carrega consigo valores sociais e simbólicos de uma nação, sua cultura, sua história e seus costumes. A culinária pode ser a única maneira, ou a mais fácil, de um país ter contato com outra nação, por meio de restaurantes, produtos alimentícios e eventos gastronômicos (Parreira, 2019).

Alguns países investem na expansão da sua gastronomia, através do aumento de restaurantes no exterior, além da promoção de eventos gastronômicos para difundir sua cultura, atrair turistas, incentivar a exportação de produtos agrícolas e alimentícios e, conseqüentemente, mudar sua imagem e atuação no sistema internacional. Dessa maneira, a utilização da gastrodiplomacia como ferramenta de *soft power* não traz somente benefícios econômicos para as nações que a utilizam; fortalece a valorização da culinária e produtores locais da culinária nacional pelos próprios moradores (Parreira, 2019).

O objetivo desta pesquisa é analisar o papel da gastronomia como ferramenta da geopolítica para que os chefes de Estado fechem negócios nas áreas de tecnologia, economia, meio ambiente, bélicos etc por meio das ferramentas da diplomacia gastronômica e gastrodiplomacia.

Tendo em vista o objetivo proposto, a presente pesquisa pode ser classificada como descritiva e de abordagem qualitativa (Marconi; Lakatos, 2018). Optou-se pela abordagem qualitativa, que distingue por sua capacidade de explorar contextos e focar na compreensão detalhada de fenômenos específicos, permitindo uma análise aprofundada das interações sociais e culturais envolvidas na organização de banquetes internacionais na geopolítica contemporânea.

Para Marconi e Lakatos (2018, p.183) pesquisa bibliográfica “[...] abrange toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses etc.”

Inicialmente foram realizadas revisões bibliográficas (Gil, 2008), ao qual se examinou a literatura a respeito dos banquetes gastronômicos, destacando suas características e suas relações com a diplomacia gastronômica e com gastrodiplomacia.

A justificativa da escolha dessa temática deve-se pela importância que a gastronomia diplomacia e da gastrodiplo-macia tem alcançado na geopolítica mundial, em que os líderes das nações influenciam outros pela sua gastronomia local.

Por outro lado, um Gestor de Eventos bem preparado nessa área terá a habilidades e conhecimentos para organizar um evento gastronômico que respeite as diretrizes internacionais nessa área, ou seja com responsabilidade e cuidado com o projeto que está organizando.

Nesse sentido, a organização de eventos gastronômicos por meio da diplomacia gastronômica e da gastrodiplo-macia potencializam o estímulo à cooperação e à ativação de acordos de parceria entre agentes internacionais, ampliando aspectos positivos, econômicos, sociais e culturais entre as nações.

## 2. BREVE HISTÓRICO DOS BANQUETES E NEGOCIAÇÕES

A arte de receber pessoas vem sendo aprimorada e valorizada com o passar dos séculos porque receber bem um convidado é valoroso. O anfitrião tem que coordenar a cozinha, o salão, os músicos, djs, playlists neutras que agradem a todos, os mimos e lembrancinhas, não deixar espaços vazios em conversas ou convidados desconfortáveis.

É preciso se atentar na disposição das mesas para que o anfitrião fique sempre em evidência e tenha a visão de todos convidados do salão. A posição dos lugares dos convidados também deve ser elaborada de forma que as inimizades sejam colocadas mais distantes para o bem-estar geral dos convidados.

É em jantares, festas, banquetes que negócios são fechados, acordos feitos e celebrações como batizado, casamentos, aniversários acontecem.

Nos séculos XVI e XV, os príncipes, reis, rainhas e fidalgos organizavam grandes festas com banquetes para expor seu poder e afirmar seu status na sociedade. Onde se evidenciaram as tapeçarias, louças importadas, o jardim bem aparado, músicos que animavam a noite, longas mesas com vários tipos da mais requintada comida, até às cadeiras eram diferentes em formato e altura para evidenciar poder (Cabanés, 2022).

Os comensais eram posicionados em mesas laterais da realeza formando um U, com bancos apenas de um lado de cada mesa para que houvesse espaço para movimento dos criados que transitavam para abastecer as mesas. Comidas à vontade a noite toda sempre repostas sem nunca acabar, bebidas como vinho e água sempre nas taças dos convidados, música ininterrupta durante toda a noite. O anfitrião sempre dava atenção a todos comensais e as comidas servidas eram: javali, faisão, carne assada e lebre. Nesses jantares eram esperadas nas mesas veem-se muitos saleiros, copos, facas, tábuas de cortar e bolas de pão (Cabanés, 2022).

Eram sempre banquetes luxuosos e grandiosos e conseguir um convite era a evidência de estar na alta sociedade, animado por todo tipo de divertimento da época, estar vestidos com roupas de estilistas exclusivos para vestidos luxuosos, trajes masculinos com honrarias e posição de título, onde haveria boa música, apresentações teatrais, homenagens aos anfitriões, cada detalhe evidenciando status, posição social, poder, importância na sociedade local e regional (Figura 1), (Cabanés, 2022).

Figura 1 – Banquete da corte.



Fonte: National Geographic, 2022.

Muitos tratados e acordos internacionais eram assinados em ambientes como esses, fins e começos de guerras eram decididos a mesa.

Nesses banquetes os anfitriões muitas vezes serviam aos convidados comidas que inferiorizam a sua cultura ou religião para mostrarem que em seu território havia abundância de recursos naturais ou monetários, ou seja, era uma forma de mostrar poder.

Esses banquetes continuam a influenciar as relações sociais até os dias de hoje, como jantares beneficentes, leilões, reuniões empresariais, formaturas, jantares de noivado e casamento, ainda mais agora com os mesversários, chá revelação, chá de casa nova, chá de panela, despedida de solteiro, festas de divórcio, aniversários, bodas de casamento, na cultura oriental os funerais são alegres, regados com bastante comida, bebida e música. (Alves, 2025).

As relações comerciais historicamente eram acompanhadas de grandes banquetes, por isso é importante conhecer seus parceiros comerciais e estabelecer boas relações com outras nações e negócios que beneficiam ambos os lados.

A comida influencia a geopolítica de vários modos, desde a segurança alimentar, relações de poder e diplomacia. A segurança alimentar está ligada a mudanças climáticas, escassez de alimentos, fome, pobreza, controle de importações e exportações, controle sobre preços, população e reserva interna de recursos. A comida é o novo ouro comercial, uma nação pode vir a ser refém de outra em prol de

falta ou ausência de recursos naturais alimentares (Alves, 2025).

Assim como nações como Egito e Mesopotâmia só existiram por tanto tempo no deserto através de plantios de alimentos as margens dos rios Nilo e Tigres – Eufrates e desenvolvimento de sistema de irrigação que sustentavam toda variedade de legumes e vegetais, assim garantindo o abastecimento de alimentos dessa sociedade (Alves, 2025).

Os Babilônios 1900 a.c a 1600 a.c que aproveitavam as cheias do rio Eufrates e ampliaram a agricultura local para tempos que o rio estivesse baixo, conseguiam ter estoques de comida para passarem a seca e estiagem. Eles mantinham um calendário preciso sobre tempo de cheias e escassez do rio Eufrates, assim também criaram os jardins suspensos em meio, a paisagem do deserto da mesopotâmia (terra entre os rios), atualmente essa região corresponde a partes do Iraque, Irã e Jordânia (Higa,2025).

Como exemplo de um importante banquete, podemos citar a festa imperial do imperador Manchu-han 1644 d.C – 1912 d.C, foram 3 dias de festa com buffet luxuoso, sobre o governo do imperador Kan Xi, com os crescentes tensão das facções Manxu e Ran, o evento foi realizado para uni-los (Windhorsetour , 2025) (Figura 2).

Figura 2 - Banquete Manchu-Han.



Fonte: Windhorsetour.(2025).

Foi preciso um evento gastronômico grandioso para acabar com os conflitos. Com mais de 300 pratos servidos entre eles: garra de urso com esturjão e coalhada de feijão com cérebros de pássaros, um prato de imitação de feto de leopardo, também tinham pratos mais simples com macaco grelhado (Zhao, 2024). Que se tornou um símbolo da União da China (Windhorsetour, 2025).

Esse exemplo de evento gastrodipomático mostra como os chefes de Estados usavam essa gastronomia para realizar acordos internacionais e até mesmo acabar com conflitos entre as nações.

Na contemporaneidade a insegurança alimentar mundial está relacionada com aparecimentos de guerras e conflitos entre países com relações estremecidas e a interação tensa entre negociantes que pode desencadear uma guerra ou tarifas de exportações.

Para diminuir a insegurança alimentar, os chefes de estados realizam reuniões e oferecem jantares para que eles possam debater estratégias para diminuir a fome no mundo.

Nesse contexto, a gastronomia e a hospitalidade são ferramentas fundamentais para que as negociações em torno da diplomacia sejam debatidas.

### 3. GEOPOLÍTICA E GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA

A geopolítica e a gastrodiplomacia são conceitos distintos, mas que se interligam no cenário das relações internacionais.

A geopolítica é a ciência que estuda a relação entre geografia, poder e política, enquanto a gastrodiplomacia é a estratégia que utiliza a culinária como ferramenta de diplomacia cultural e de projeção do "poder brando" (*soft power*) de um país.

Segundo Lacoste (1976), a localização geográfica, os recursos naturais e as características físicas de uma região influenciam a política, a economia e a segurança de um país ou região.

Nesse sentido, a geopolítica é a junção de geografia, fatos históricos e políticos e busca a interpretação para resolução de conflitos diplomaticamente e suas ações em âmbito global, ou seja, como às Nações interagem entre si e suas dinâmicas de negociações (CNN Brasil, 2023).

A geopolítica analisa como a localização, os recursos naturais e as características geográficas influenciam as decisões políticas, as estratégias de poder e os conflitos entre as nações.

A disponibilidade e o controle de recursos alimentares, como terras agricultáveis e água, são fatores geopolíticos cruciais. Países que dominam a produção de alimentos, como o Brasil, ganham poder e influência no cenário global.

A busca por recursos naturais em regiões politicamente instáveis pode gerar conflitos. Além disso, países que dependem da importação de alimentos de regiões voláteis ficam mais vulneráveis a crises alimentares.

A geopolítica e a gastronomia contemporânea estão profundamente interligadas, refletindo como as dinâmicas de poder global, economia, cultura e meio ambiente moldam a forma como produzimos, consumimos e percebemos os alimentos. Longe de ser apenas uma questão de nutrição, a alimentação se tornou um campo de batalha simbólico e real, onde identidade, diplomacia e sustentabilidade entram em jogo.

A gastrodiplomacia, ou diplomacia gastronômica, é o uso da culinária como forma de aumentar o poder brando (*soft power* de um país (Nye, 2004).

Gastrodiplomacia é o poder das comidas em interações internacionais o domínio do corpo, mente e coração, através de 'marcas' deixada por cada país, cidade, continente, é o que tem de melhor que é a primeira associação da comida com

a cultura (Rockower, 2014).

A gastrodiplomacia é um termo relativamente novo no campo das relações internacionais e ainda não há muitos estudos aprofundados sobre a área. Apesar de a culinária ser utilizada como fonte de diplomacia por muitos anos, somente recentemente é empregada como ferramenta por alguns países para mudar a percepção internacional existente sobre eles. Pode-se concluir que a comida possui um valor muito além de nos nutrir; ela detém o poder de gerar atração e curiosidade, mudando percepções sobre um país, já que o alimento carrega consigo valores da cultura, da história e das tradições de uma nação. Dessa forma, a culinária é utilizada como um meio de gerar soft power, com o objetivo de captar a atenção da população estrangeira, atraindo-a para conhecer a sua culinária local e o seu país (Parreira, 2019).

Países usam a culinária como forma de promover sua cultura, atrair turismo e melhorar sua imagem no exterior. A Tailândia, por exemplo, tem usado essa estratégia com sucesso para promover sua rica culinária. A ideia de uma gastrodiplomacia amazônica, que valoriza os ingredientes locais e saberes tradicionais, também já foi sugerida no Brasil.

Nesse sentido a gastronomia contemporânea na geopolítica se aproxima da hospitalidade e da comensalidade para que seus resultados sejam alcançados.

### **3.1 O papel da hospitalidade na geopolítica atual**

A hospitalidade na geopolítica funciona como uma ferramenta para a construção de laços sociais e diplomáticos entre nações. Ela molda relações internacionais e interações em diferentes níveis — desde o estado-nação até indivíduos — ao oferecer uma via para a gestão de conflitos, a conciliação de interesses e a construção de interesses diplomáticos.

Para Dencker (2010) é fundamental que se tenha em mente que a ideia de hospitalidade, de receber o outro, está vinculada à questão da territorialidade. Trata-se de receber o outro em seu território, o que faz com que a territorialidade e as formas básicas de interação social tenham papel fundamental na comunicação e nas relações de hospitalidade no mundo globalizado.

Em jantares de líderes, o conceito de hospitalidade vai além do simples receber: é a arte de acolher com excelência, focando em criar um ambiente que inspire

conforto, segurança e bem-estar, utilizando o poder da interação para aproximar as pessoas e consolidar relações de confiança. A hospitalidade nesse contexto envolve a generosidade e o cuidado genuíno do anfitrião, o conforto do espaço e o entretenimento, visando a uma experiência memorável e um sentimento de que todos saem melhores do que entraram (Alberlotti, 2023).

Em um evento para líderes, a hospitalidade deve ser ainda mais estratégica, pois o objetivo é não apenas agradar, mas também inspirar, motivar e gerar um ambiente propício para a troca de ideias e o fortalecimento de novas perspectivas. Um anfitrião hospitaleiro não apenas oferece um jantar, mas cria as condições ideais para que os líderes se conectem, compartilhem visões e saiam do encontro com um sentimento de valorização e propósito renovado (Alberlotti, 2023).

Na geopolítica atual a gastronomia e a comensalidade têm se apresentados como ferramentas importantes para estreitar as relações diplomáticas entre os países.

### **3.2 Conceito de gastronomia contemporânea e comensalidade**

A gastronomia contemporânea é um estilo culinário que valoriza a criatividade, a fusão de sabores e o uso de técnicas modernas e tradicionais para criar experiências gastronômicas únicas. Ela vai além da simples preparação de alimentos, focando na apresentação, na experiência sensorial e na conexão com a cultura local. A comensalidade, por sua vez, é a prática social de compartilhar refeições, um ato que transcende a nutrição para fortalecer laços afetivos e sociais.

A gastronomia contemporânea surge a partir do final do século XX, baseada em influências de cozinhas clássicas, como a francesa, mas com uma abordagem mais dinâmica e inovadora.

As principais características da gastronomia contemporânea são: valorização do regional e local, uso de ingredientes da estação do ano e de produtores locais, o que promove a sustentabilidade e a valorização da cultura da região, fusão cultural em que as combinações de sabores e técnicas de diferentes tradições culinárias, criando pratos com influências multiculturais. Criatividade e inovação em que são feitas releituras de receitas clássicas, desconstrução de pratos e experimentação constante, usando a tecnologia como ferramenta para aprimorar técnicas e resultados. Experiência sensorial com foco na apresentação dos pratos, que se tornam verdadeiras obras de arte, estimulando todos os sentidos do comensal.

Responsabilidade social por meio do envolvimento com a comunidade, desde a valorização do pequeno produtor até a exclusão de alimentos ultraprocessados.

Os fundamentos da gastronomia são experiência sensorial, qualidade dos ingredientes e técnicas culinárias, a culinária é a forma de expressão cultural e a gastronomia é a arte, ciência, técnica e a criatividade juntas (Brillat Savarin, 1825).

Por outro lado, a comensalidade não é só uma característica e sim ações da sociedade humana, uma das principais formas de se manter vínculos sociais (Poulain, 2013).

Não é somente a ingestão de alimentos, mas também os modos de comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, regras de organização social, além de compartilhamento de experiências e valores (Fischler, 2011).

A comensalidade é a dimensão social do ato de se alimentar, envolvendo não só a partilha do alimento, mas também o convívio e a troca de experiências.

A comensalidade deriva do latim “mensa” que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada (Moreira, 2010).

Os principais aspectos da comensalidade são: Fortalecimento de laços: Compartilhar a refeição cria um ambiente para a comunicação, a troca de histórias e a construção de vínculos afetivos e comunitários. Dimensão cultural: A forma como as pessoas se alimentam juntas é moldada por tradições e valores culturais, que variam entre as diferentes sociedades. Prática social: Vai além do consumo em si, incluindo todo o processo de planejamento, preparo e organização das refeições. Conexão humana: O ato de comer em conjunto pode nutrir não só o corpo, mas também a espiritualidade e as emoções, reforçando o sentimento de pertencimento.

Diante desses aspectos as agências internacionais ligadas à diplomacia contemporâneas se tornam importantes para a diplomacia gastronômica e para a gastrodiplomacia atual. Nesse contexto, a Organização das Nações Unidas (ONU) tem um papel relevante.

#### **4. A HISTÓRIA DA ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS E SUA RELAÇÃO COM A GASTRODIPLOMACIA E A DIPLOMACIA GASTRONÔMICA**

A Organização das Nações Unidas (ONU) foi criada em 1945 após a Segunda Guerra Mundial, com o propósito de manter a paz e a segurança internacionais, promover a cooperação entre as nações e os direitos humanos, e resolver problemas sociais, culturais e econômicos (Nações Unidas, 2024).

Atualmente conta com 193 Estados-membros. O objetivo da ONU é a paz mundial entre às nações e seus desenvolvimentos. Com base nos princípios da justiça, dignidade humana e no bem-estar de todos (Nações Unidas, 2024).

Com a criação da Organização das Nações Unidas (ONU), a incidência de guerras e conflitos diminuíram bastante, a “saída diplomática” mostrou resultado quando o assunto é resolver conflitos, que tem como temática conter e intermediar conflitos entre as nações mundiais.

Quando a ONU é acionada são destinados grupos para irem ao local dos conflitos para intermediar diplomaticamente desde fechamento de acordos, comprometimento com a defesa de civis, as missões não permitem que ocorram massacres pelo grupo com mais poder de fogo, nem revanche do grupo que perdeu o conflito, esses grupos são chamados de força da paz (Freitas, 2025).

As Forças de Paz da ONU ajudam países a percorrer o difícil caminho do conflito à paz. Elas oferecem vantagens únicas, como a legitimidade internacional, o compartilhamento de responsabilidades e a capacidade de mobilizar tropas e policiais de todo o mundo, integrando-os com civis em missões de paz para cumprir mandatos estabelecidos pelo Conselho de Segurança e pela Assembleia Geral da ONU (Nações Unidas do Brasil, 2024).

A ONU busca a paz mundial, segurança dos povos por meio de mediações internacionais, sem que ocorram conflitos que gerem uma guerra, promoção de ações humanitárias, desenvolvimento socioeconômico e cultural entre outros objetivos.

A ONU não pratica a gastrodiplomacia ou a diplomacia gastronômica diretamente, mas utiliza a essa ferramenta para promover fortalecer a paz, a segurança alimentar, a sustentabilidade e o desenvolvimento cultural.

As Nações Unidas podem tomar medidas sobre as grandes questões relacionadas com a humanidade, como a paz e a segurança, alterações climáticas, desenvolvimento

sustentável, direitos humanos, desarmamento, terrorismo, ajuda humanitária e emergências de saúde, igualdade de gênero, governação, entre muitas outras (Nações Unidas, 2024).

A ONU identifica a fome como um problema global, com diversas causas, como desigualdade social, pobreza, conflitos e crises econômicas. A ONU também destaca o papel do desperdício de alimentos, que causa perdas significativas e contribui para as emissões de gases de efeito estufa, além de ter um custo econômico substancial.

A ONU tem um Programa Alimentar Mundial para fortalecer a segurança alimentar em países onde ocorrem conflitos ou estão em situação de emergência, desastres e mudanças climáticas.

A organização faz isso por meio de suas agências especializadas, como a Organização para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) e a Organização para a Alimentação e a Agricultura (FAO).

O papel da ONU na gastronomia diplomática, portanto, se manifesta em ações de conscientização e valorização, mais do que em uma estratégia de relações internacionais propriamente dita.

A Figura 3 mostra a assinatura da Carta da ONU em 1945.

Figura 3 - Assinatura da Carta da ONU 1945.



Fonte: ONU, 2025.

O logótipo e a bandeira da ONU (Figura 4) são os símbolos utilizados pela Organização das Nações Unidas para se fazer representar nos diferentes palcos onde opera. Estes elementos são essenciais em cenários de conflito, permitindo a rápida e fácil identificação dos agentes e dos postos de comando das Nações Unidas. A

bandeira das Nações Unidas consiste na sobreposição do emblema oficial em branco sobre um fundo azul claro (ONU, 2025).

Figura 4 - Logo e Bandeira da ONU.



Fonte: ONU, 2025.

Ambos possuem valores simbólicos, assim garantindo esperança e os sonhos dos povos da Terra em alcançar a paz e a unidade mundial (Nações Unidas, 2025).

A 72ª Assembleia Geral da Organização das Nações Unidas ONU, que ocorreu em 19 de setembro de 2017 em Nova York, abordou temas globais como: saúde, segurança e meio ambiente. A Assembleia aprovou resoluções sobre a cobertura universal de saúde, um tema central da assembleia mundial da saúde (Aquino, 2017).

Figura 5 - 72ª Assembleia da ONU.



Fonte: Agência Brasil, 2025.

Nessa reunião houve o pronunciamento do Presidente Donald Trump dos Estados Unidos, que abordou a importância do Plano Marshall e do apoio da

Organização das Nações Unidas. Além de criar uma frente de trabalho coordenado e eficaz das organizações internacionais na conservação e melhoramento do meio ambiente (Aquino, 2017).

Mesmo os Estados Unidos da América sendo o anfitrião, seguiram a tradição do Brasil de discursar primeiro desde 1947 por ser um dos fundadores da Organização das Nações Unidas ONU e o primeiro a aderir vínculo com a organização (G1, 2025).

A ONU tem um Programa Alimentar Mundial para assegurar a segurança alimentar em países onde ocorrem conflitos ou estão em situação de emergência, desastres e mudanças climáticas.

Portanto, a ONU aplica na prática a diplomacia gastronômica ou a gastrodiplomacia, mas faz uso desse “*soft power*” para divulgar suas ações no mundo e proteger os cidadãos dos países em conflitos bélicos e crises climáticas.

A diplomacia gastronômica é uma ferramenta de “*soft power*” que usa a culinária para promover a cultura e os interesses de um país no exterior. Ela serve para criar laços com outras nações, melhorar a imagem internacional e impulsionar a economia através do turismo e das exportações. Um exemplo é o uso da feijoada para divulgar o Brasil, ou o uso da culinária de países como Tailândia, Peru e Coreia do Sul para atrair turistas e investimentos.

## 5. BANQUETES E JANTARES COM OBJETIVOS GEOPOLÍTICOS

Desde os primórdios das civilizações antigas era possível ver semelhanças de comportamento, etiqueta, critérios a se seguir em um banquete, seguido de negociações para evitar conflitos entre nações.

Os banquetes são importantes para celebrar acontecimentos, networking e proporcionar uma experiência memorável sendo eventos festivos e solenes, além de eventos sociais, familiares, políticos, culturais e profissionais, onde a comida oferecida pode gerar impacto positivo ou negativo na experiência de seus participantes.

Diversas nações têm usado os banquetes como ferramenta de geopolítica para estreitar as suas relações e fechar acordos com outras nações.

Se a gastrodiplomacia conduzida por potências médias tinha como objetivo usar a diplomacia cultural culinária para aprimorar a marca nacional, então a gastrodiplomacia conduzida por grandes potências (EUA, China) ou grandes potências culinárias como a França se torna mais focada em ilustrar e aprofundar as nuances da marca nacional comestível (Rockower, 2014).

Vários países do mundo têm usado a gastrodiplomacia, ou diplomacia gastronômica, como ferramenta para promover o soft power, construindo relações internacionais através da gastronomia. No próximo item vamos descrever alguns exemplos com foco na China, Brasil, Quênia.

A diplomacia gastronômica é uma poderosa ferramenta para promover uma imagem internacional do país através da culinária e os interesses em um cenário internacional. A culinária de renome está sendo cada vez mais usada para promover a imagem, turismo e os negócios do país (Bueno, 2024).

Esta prática tem como objetivo conquistar pela boca, criando uma conexão emocional que transcende barreiras linguísticas e culturais.

Vários países têm mostrado o uso dessa poderosa ferramenta na construção de relações diplomáticas, visando fortalecer sua imagem e promoção de seus interesses internacionais.

Ao utilizar essa estratégia de soft power, explorando a riqueza cultural e alimentar, os países conseguem construir pontos emocionais e culturais que transcendem barreiras geográficas e linguísticas, além de plataforma para que as nações se diferenciam e fortaleçam suas identidades culturais.

## 5.1 – Diplomacia gastronômica da China

As características socioeconômicas da China incluem um modelo de "socialismo de mercado" com forte crescimento econômico impulsionado por manufatura e tecnologia, resultando em uma das maiores economias do mundo e na saída de centenas de milhões da pobreza. No entanto, o país também enfrenta desafios como a crescente desigualdade de renda, tanto regional quanto entre a população, além de problemas ambientais.

As características socioeconômicas da China são marcadas por uma notável transformação de um país predominantemente agrícola e pobre para a segunda maior economia do mundo, combinando um modelo econômico de mercado com controle político centralizado.

Apesar da redução da pobreza extrema, a desigualdade social é um problema grave, com a distribuição de renda se aproximando dos níveis dos EUA e os 50% mais pobres recebendo cerca de 15% da renda total. A política de "prosperidade comum" visa combater essa disparidade.

A China moderna apresenta características socioeconômicas de uma potência global em rápido desenvolvimento, marcada por um modelo econômico híbrido e desafios de desigualdade, e utiliza sua rica gastronomia como uma ferramenta de *soft power*, a chamada diplomacia gastronômica.

A diplomacia gastronômica da China refere-se ao uso da culinária chinesa como ferramenta de relações internacionais e promoção da imagem do país.

A China, com sua rica tradição gastronômica, tem usado a comida para fortalecer laços diplomáticos, promover o *soft power* e atrair turistas, como parte de uma estratégia mais ampla de diplomacia pública.

A Televisão de Circuito Fechado (CCTV) mostrou uma enorme mesa de banquete com uma paisagem de Inverno em miniatura pontilhada com réplicas das instalações olímpicas como peça central, iluminada por candelabros de cristal. Os chefs também recriaram cenas da natureza usando comida, incluindo um grupo de figuras de panda a brincar (Jornal Tribuna de Macau, 2022).

O presidente chinês Xi Jinping e a esposa Peng Liyuan ofereceram aos chefes de países líderes que participaram dos jogos Olímpicos de inverno em 2022, que faz parte das ofensivas diplomáticas após quase dois anos de pandemia, que contou com a presença de organizações internacionais e seus representantes, além da ilustre

presença do António Guterres representando a ONU, que fez um discurso elogiando a gestão chinesa das Olimpíadas e a gestão da pandemia. (Tribuna de Macau, 2022). (Figura 6).

Figura 6 - Banquete Olimpíadas 2022.



Fonte: Jornal Tribuna de Macau, 2022.

As principais estratégias da diplomacia gastronomia chinesa são: a exportação de produtos e restaurantes em que o governo chinês apoia a expansão de restaurantes chineses e a exportação de ingredientes, como o chá. O país incentiva a popularização de sua culinária. A promoção cultural por meio de eventos e programas para promover sua cultura alimentar. Isso inclui a organização de festivais gastronômicos e a colaboração com escolas de culinária internacionais.

Nesse sentido, a China por meio da influência do "soft power" (poder brando), utiliza a sua culinária para atrair e influenciar outros países, tornando-se um ator influente no cenário internacional.

## 5.2 Diplomacia gastronômica do Brasil

As características socioeconômicas do Brasil incluem a alta concentração de renda, com grande desigualdade social, um setor agropecuário forte que é um importante motor de exportação, e o setor de serviços como o que mais contribui para o PIB e para o emprego.

Outros desafios são a infraestrutura precária em algumas áreas, um sistema tributário complexo, grande informalidade no mercado de trabalho e disparidades raciais e regionais significativas.

Brasil apresenta um cenário socioeconômico marcado por uma economia mista e uma alta desigualdade social, enquanto a diplomacia gastronômica utiliza a culinária do país – rica em diversidade cultural – como uma ferramenta estratégica de promoção da imagem nacional e influência internacional.

Para países como o Brasil, com sua vasta formação multicultural e diferenças regionais, a gastrodiplomacia pode ser uma ferramenta poderosa para valorizar e divulgar a diversidade interna. A promoção das tradições culinárias regionais pode atrair turistas, investidores e parceiros comerciais.

O Brasil também fez presença nesses jantares da Organização das Nações Unidas (ONU), com pauta no projeto Ambição 2030, que visa o papel do Brasil e das grandes lideranças para conquista de uma economia de baixo carbono, do Pacto Global ONU - Brasil, reforçando ações concretas dentro dos sete eixos da ODS das Nações Unidas: igualdade de gênero, acesso à água, salário digno, equidade racial, descarbonização, transparência e anticorrupção e saúde mental.

O cardápio contou com mesa posta, serviço à francesa, onde cada lugar foi delimitado com uma plaquinha com o nome de cada comensal (Figura 7).

Figura 7 - Reunião do Pacto Global ONU.



Fonte: Gil (2022).

A gastronomia do Brasil é um mosaico de influências indígenas, africanas e europeias, resultando em uma culinária rica, diversa e autêntica (exemplos incluem feijoada, acarajé e moqueca). Essa diversidade é um ponto forte para a diplomacia cultural, pois reflete a formação multicultural do país.

Como exemplo dessa ação, podemos citar a COP30 que acontecerá em 10 de novembro de 2025, em Belém, capital do Estado do Pará. Para o governo brasileiro é a oportunidade de reforçar seu papel como líder das discussões globais climáticas e sustentáveis demonstrando seu empenho e esforços em áreas como energias renováveis, biocombustíveis e agricultura de baixo carbono e segurança alimentar (Figura 8).

Figura 8 - Divulgação COP30 Brasil.



Fonte: COP30, 2025.

A promoção de ingredientes e pratos da Amazônia, por exemplo, pode não só valorizar a cultura local, mas também contribuir para o desenvolvimento sustentável da região e fortalecer a identidade nacional no exterior.

A diplomacia gastronômica do Brasil é uma estratégia de “soft power” que utiliza a culinária nacional para promover a cultura, o turismo e a economia do país para outros chefes de Estados.

Essa abordagem envolve a promoção da diversidade da gastronomia brasileira, com destaque para seus ingredientes e pratos únicos, por meio de iniciativas como a série de eventos

O evento, que ocorre anualmente, reúne líderes mundiais, cientistas, organizações não governamentais e representantes da sociedade civil para discutir o

futuro do planeta, por meio de ações para combater as mudanças climáticas. Estima-se que a COP30 irá atrair 40 mil visitantes ao Brasil. Pelo menos 7 mil integrantes da ONU e delegações de países - membros. A escolha de Belém do Pará como sede da COP30 vai além de uma celebração simbólica dos 10 anos do Acordo de Paris, veio com a promessa de marcar um momento de ação concreta e compromissos efetivos (COP30, 2025).

Na diplomacia gastronômica o governo brasileiro reconhece a culinária como uma manifestação cultural importante para a projeção da imagem do país no exterior, como demonstra a recente abertura de um espaço dedicado à gastronomia no Palácio do Itamaraty.

O governo brasileiro utiliza a diversidade de sua culinária, resultado de influências indígenas, africanas e europeias, para construir uma imagem de país multifacetado e rico culturalmente.

Ao apresentar sua culinária, o governo do Brasil projeta uma imagem positiva de nação alegre, criativa e acolhedora. Essa percepção pode influenciar a forma como o país é visto no exterior e criar afinidade com outros povos.

O Ministério do Turismo e o Itamaraty já estabeleceram parcerias para promover a culinária brasileira internacionalmente, explorando o potencial turístico e econômico da gastronomia.

Eventos realizados em embaixadas e consulados brasileiros promovem a diversidade culinária do país. Embaixadores e diplomatas usam a gastronomia como parte de sua agenda para apresentar o Brasil a outros governos e ao público estrangeiro garantindo sua perpetuação e seu uso em ações diplomáticas.

Em resumo, a diplomacia gastronômica do Brasil é uma estratégia abrangente e multissetorial que utiliza a rica e diversificada culinária brasileira para alcançar objetivos de política externa, fortalecer a imagem do país e promover suas indústrias criativas e agrícolas no mundo.

### **5.3 – Diplomacia gastronômica do Quênia**

O Quênia apresenta um cenário socioeconômico de contrastes acentuados, combinando um crescimento econômico robusto (sendo uma das 10 economias que mais cresceram na África Subsaariana nos últimos anos) com desafios significativos

como a desigualdade social e a pobreza.

O Quênia tem uma economia diversificada, com desafios sociais significativos, e utiliza a diplomacia econômica como um pilar de sua política externa, embora o uso específico da diplomacia gastronômica não seja uma estratégia central ou amplamente documentada publicamente.

A diplomacia gastronômica do Quênia está focada em fortalecer relações através de seus produtos agrícolas, como o chá e o café, e em promover o turismo gastronômico.

O objetivo é destacar o potencial do Quênia em setores como o agronegócio e a culinária, promovendo tanto os ingredientes quanto os pratos típicos do país para parceiros comerciais e para o público internacional.

A diplomacia gastronômica do Quênia está em estágio inicial, atuando de forma mais implícita do que como uma política estruturada e oficial de Estado. Apesar disso, o país utiliza sua rica e diversificada culinária para fortalecer sua diplomacia pública, promover sua imagem no exterior e impulsionar o turismo (Figura 9).

Figura 9 - Banquete em Nairobi.



Fonte: Facebook.com, 2025.

Os alimentos que foram preparados no banquete são feitos com alimentos que saíram do padrão de qualidade que iriam ser importados ao mercado inglês. (PNUMA, 2013).

Em um desses banquetes, o Presidente do Quênia William Ruto apreciou um

jantar acompanhado do secretário geral da ONU, Antônio Guterres, na state house em Nairobi, cidade mais populosa da África Oriental. Que foi conversado sobre a desigualdade social, inflação progressiva crescente, conflito Rússia e Ucrânia, Taxa inflacionária, crise econômica no Quênia devido a pandemia, aumento das divisões sociais (State house kenya oficial, 2023).

O governo queniano utiliza sua culinária para promover a cultura nacional em eventos realizados no exterior e dentro do país. Ao oferecer pratos tradicionais, o Quênia busca mostrar sua herança culinária e criar uma impressão favorável para seus parceiros internacionais.

## 6. METODOLOGIA.

Tendo em vista o objetivo proposto, a presente pesquisa pode ser classificada como descritiva e de abordagem qualitativa (Marconi; Lakatos, 2018). Optou-se pela abordagem qualitativa, que distingue por sua capacidade de explorar contextos e focar na compreensão detalhada de fenômenos específicos, permitindo uma análise aprofundada das interações sociais e culturais envolvidas na organização de banquetes internacionais na geopolítica contemporânea.

Para Marconi e Lakatos (2018, p.183) pesquisa bibliográfica “[...] abrange toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses etc.”

Inicialmente foram realizadas revisões bibliográficas (Gil, 2008), ao qual se examinou a literatura a respeito dos banquetes gastronômicos, destacando suas características e suas relações com a diplomacia gastronômica e com gastrodiplomacia.

## 7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio desse estudo buscou-se analisar relações geopolíticas por meio da diplomacia gastronômica e da gastrodiplomacia e suas influências no mundo globalizado, agregando conhecimento sobre as áreas de gastronomia, geopolítica, hospitalidade e relações públicas.

Representando uma das tendências mais recentes na diplomacia pública, a gastrodiplomacia percorreu um longo caminho em pouco tempo (Rockower, 2014).

À medida que mais estados se envolvem na gastrodiplomacia, novas tendências surgirão e moldarão um novo conjunto de melhores práticas na área, como o aumento de parcerias polilaterais como um meio de promover conexões entre pessoas (Rockower, 2014).

De forma geral, os resultados mostram que receber bem não é somente recepcionar ou receber os comensais no ambiente e sim um conjunto de ações e bons serviços: decoração do ambiente, conhecimento e respeito pela cultura do convidado, valorização da gastronomia local e de origem do convidado, formas de tratamento, disposição de lugares e apresentação do prato a mesa, evitar polêmicas que perturbem o ambiente descontraído e informal que é a função do encontro.

Para a China a diplomacia gastronômica utiliza a culinária como uma ferramenta para promover sua imagem e objetivos políticos e econômicos, por meio da difusão da cultura alimentar do país. Isso inclui eventos diplomáticos como jantares de celebração e o uso da gastronomia como forma de intercâmbio cultural. Além disso, o conceito abrange a promoção da diversidade e profundidade da culinária chinesa, que varia de região para região e incorpora tanto tradições antigas quanto inovações modernas.

No Brasil a culinária pode atuar como uma ponte cultural que transcende as complexidades socioeconômicas internas, apresentando ao mundo a riqueza cultural e a diversidade do país. O uso da gastronomia na diplomacia pode, inclusive, gerar benefícios econômicos, como o aumento do turismo e das exportações de produtos alimentícios, que, se bem geridos, podem ajudar a mitigar alguns dos problemas socioeconômicos do Brasil, como a desigualdade regional e a pobreza.

No Quênia o governo queniano utiliza sua culinária para promover a cultura nacional em eventos realizados no exterior e dentro do país.

Para os gestores de eventos às práticas de hospitalidade e comensalidade tem que estar alinhada à terminologia do evento, os conceitos de gastronomia e hospitalidade, diplomacia gastronômica e gastrodiplomacia têm que ser ainda mais evidentes em encontros internacionais.

Por meio desses banquetes se comemoram fatos históricos, conquistas, resoluções de conflitos, network, segurança econômica, influência de recursos naturais e políticos para que não haja nenhum tipo de desentendimento que possa gerar um conflito ou guerra entre nações.

A diplomacia gastronômica e a gastrodiplomacia são importantes ferramentas para que os líderes melhorem a imagem, fomentem o turismo e a economia dos seus por meio de sua culinária.

## REFERÊNCIAS

ALVES, Nadine. **Os principais tipos de eventos que você pode organizar (2025)**. Disponível em: <https://blog.sympla.com.br/blog-do-produtor/tipos-de-eventos/> Acesso em: 19 de fev de 2025.

AGÊNCIA BRASIL. **Temer abre em Nova York a Assembleia Geral da ONU**. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/internacional/noticia/2017-09/temer-abre-em-nova-york-assembleia-geral-da-onu>. Acesso em: 04 de abr de 2025.

ALBERTOTTI, Malu. **Hospitalidade: A habilidade Profissional do momento**. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=TG21Z4o4ACY>. Acesso em: 16 de out. 2025.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **A fisiologia do gosto - 1825**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989. 2º edição.

BUENO, Guilherme. **Gastrodiplomacia: do prato à política, Identidades e negócios em 2024**. Disponível em: <https://esri.net.br/gastrodiplomacia-do-prato-a-politica/> Acessado em: 18 de jun de 2025.

CABANES, Pilar, 2022. National Geographic Portugal. **Como eram os banquetes e festas na idade média**. Disponível em: [https://www.nationalgeographic.pt/historia/como-eram-os-banquetes-e-festas-na-idade-medi a\\_3222](https://www.nationalgeographic.pt/historia/como-eram-os-banquetes-e-festas-na-idade-medi a_3222) Acesso em: 18 de fev de 2025.

CNN BRASIL. **Geopolítica: conheça a origem, história e importância para o Brasil e o mundo**. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/politica/geopolitica/#:~:text=Geopol%C3%ADtica%20%C3%A9%20um%20ramo%20da,acordos%20entre%20pa%C3%ADses%2C%20por%20exemplo>. Acesso em 03 de mai. 2025.

CNN BRASIL. **Testículos de tigre? Veja o que imperadores da Cidade Proibida comiam**. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/testiculos-de-tigre-veja-o-que-imperadores-da-cidade-proibida-comiam/> Acesso em: 22 de mar. de 2025.

COP30 – **Brasil, Amazônia – Belém**. Disponível em: <https://cop30.br/pt-br>. Acesso em: 11 de nov. 2025.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Hospitalidade e Interação no Mundo Globalizado**. Disponível em:

<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2010/resumos/r5-0229-1.pdf>> Acesso em: 16 de out.2025.

ENGIE (2025). **COP30 no Brasil: o que é, quando acontece e por que é tão importante para o futuro do clima.** Disponível em:

[https://www.alemnaenergia.engie.com.br/cop30-no-brasil-por-que-e-tao-importante-para-o-futuro-do-clima/?gad\\_source=1&gad\\_campaignid=20425590899&gbraid=0AAAApsmVNpXC27VYwqckdQZWEfWRKI9-&gclid=Cj0KCQjw9obIBhCAARIsAGHm1mQUPSK9dmYCxYO4JufYzwnSouHmdrO7ZSjKEcgqGb3Bk44K07QgX04aAqD7EALw\\_wcB](https://www.alemnaenergia.engie.com.br/cop30-no-brasil-por-que-e-tao-importante-para-o-futuro-do-clima/?gad_source=1&gad_campaignid=20425590899&gbraid=0AAAApsmVNpXC27VYwqckdQZWEfWRKI9-&gclid=Cj0KCQjw9obIBhCAARIsAGHm1mQUPSK9dmYCxYO4JufYzwnSouHmdrO7ZSjKEcgqGb3Bk44K07QgX04aAqD7EALw_wcB). Acesso em: 30 de set de 2025.

FACEBOOK. **Banquete em Nairobe.** Disponível em:

<https://www.facebook.com/watch/?v=510927351253773>. Acesso em: 21 de fev. de 2025.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. Relatório ONU 2023. Disponível em: <https://www.fao.org/interactive/state-of-food-security-nutrition/en/> Acesso em: 15 de mar de 2025.

Freitas, Eduardo. **A influência da ONU.** Disponível em:

<https://mundoeducacao.uol.com.br/geografia/a-influencia-onu.htm> Acesso em: 05 de abr de 2025.

FISCHLER, C. **Commensality, society and culture.** Social Science Information. 50, p. 528–548, 2011.

G1. **Assembleia geral da ONU: Brasil será o primeiro a falar nessa terça: entenda o por quê.** Disponível em:

<https://g1.globo.com/mundo/noticia/2025/09/23/assembleia-geral-da-onu-brasil-sera-o-primeiro-a-falar-nesta-terca-entenda-por-que.ghtml>. Acesso em: 11 de nov. 2025.

GIL, Marisa Adán,2022. **Líderes brasileiros se reúnem para discutir objetivos do Pacto Global da ONU em Nova York.** Disponível em:

<https://epocanegocios.globo.com/Um-So-Planeta/noticia/2022/05/lideres-brasileiros-se-reunem-para-discutir-objetivos-do-pacto-global-da-onu-em-nova-york.html> Acesso em: 19 de mar de 2025.

GIL, A. C. **Método e técnicas de pesquisa social.** 6ª ed. São Paulo: Atlas S.A., 2008. p. 27-29.

Higa, Carlos César. **“Mesopotâmia”;** Brasil Escola. Disponível em:

<https://brasilecola.uol.com.br/historiag/mesopotamia.htm> Acesso em: 18 de fev de 2025.

JORNALISMO ONLINE. **Gastrodiplomacia: como comida é importante até para a geopolítica.** Disponível em: <https://www.jornalismo.ufv.br/labonline/gastrodiplomacia-como-comida-e-importante-ate-para-a-geopolitica/>. Acesso em 03 de mai. 2025.

JORNAL TRIBUNA DE MACAU. **Presidente da China oferece banquete para líderes mundiais.** Disponível em: <https://jtm.com.mo/ultimas/presidente-da-china-oferece-banquete-aos-lideres-mundiais/>. Acesso em: 18 de fev. De 2025.

LACOSTE, Yves (1976). **A geografia- isso server em primeiro lugar para fazer guerra.** Disponível em: <https://geografiaeconomicaesocial.ufsc.br/files/2016/05/yves-lacoste-geografia-serve-para-fazer-a-guerra.pdf>. Acesso em: 111 de nov. 2025.

LEMAINS. **A arte de receber:** Ladurée. Editora Senac 2022. 1º edição.

MOREIRA, Sueli Aparecida (2010). Alimentação e comensalidade: Aspectos históricos e antropológicos. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a09v62n4.pdf>. Acesso em: 31 de out.de 2025.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2018. 373 p.

MUNDIUM, Rita. Canal Itatiaia (2024). **A escassez de alimentos e a "nova globalização" por Rússia e China.** Youtube Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=6Alkta1zv9I>  
Acesso em:18 de fev de 2025.

Nações Unidas Brasil (2024). **ONU oferece jantar no Quênia preparado com alimentos recusados por mercados ingleses.** Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/61747-onu-oferece-jantar-no-qu%C3%AAnia-preparado-com-alimentos-recusados-por-mercados-ingleses>. Acesso em: 21 de fev. de 2025.

Nações Unidas (2024) . **História da ONU.** Disponível em: <https://unric.org/pt/historia-da-onu/> Acessado em: 25 de mar de 2025.

National Geographic Portugal. **como eram os banquetes e festas na idade média.** Disponível em: [https://www.nationalgeographic.pt/historia/como-eram-os-banquetes-e-festas-na-idade-media\\_3222](https://www.nationalgeographic.pt/historia/como-eram-os-banquetes-e-festas-na-idade-media_3222) Acesso em: 18 de fev de 2025.

NYE, Joseph S. Soft Power: **The means to sucess in world politics.** New York: Public Affairs, 2004.

NAÇÕES UNIDAS BRASIL (2024) . **O Estado da Segurança Alimentar e da Nutrição no Mundo.** Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/274924-o-estado-da-seguran%C3%A7a-alimentar-e-da-nutri%C3%A7%C3%A3o-no-mundo>  
Acesso em: 10 de abr de 2025.

ONU – 2025. **História da ONU**. Disponível em: <https://unric.org/pt/historia-da-onu/>. Acesso em 21 de out. 2025.

PARREIRA, Maria Rita Martins do Couto. **Gastrodiplomacia: o uso da gastronomia como fonte de soft power por Tailândia, Peru, Coreia do Sul e Malásia. 2019**. 32 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Relações Internacionais) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2019.

POULAIN, J. (2013). **Sociologias da alimentação**. Florianópolis. Editora da UFSC.

ROCHA et al. **Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (2011)**. Disponível em: <https://sites.pucgoias.edu.br/home/wp-content/uploads/2013/10/Gastronomia.pdf>. Acesso em: 27 de out. de 2024.

ROCKOWER, Paul. **O estado da gastrodiplomacia (2014)**. Disponível em: <https://www.bidd.org.rs/the-state-of-gastrodiplomacy/>. Acesso em: 02 de mai. de 2025.

STATE HOUSE KENYA. **President Ruto enjoying a banquet dinner with un secretary general Antonio Guterres at STATE HOUSE**. Facebook, 03 de mai de 2023. Disponível em: <https://www.facebook.com/watch/?v=510927351253773> Acesso em: 21 de fev. de 2025.

ZHAO, Rongguang, 2024. CNN BRASIL. **Testículos de tigre? Veja o que imperadores da Cidade Proibida comiam**. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/gastronomia/testiculos-de-tigre-veja-o-qu-e-imperadores-da-cidade-proibida-comiam/> Acesso em: 22 de mar. de 2025.

WINDHORSETOUR.(2025). **A Festa Imperial Manchu Han – O Lendário Banquete da China Antiga**. Disponível em: <https://windhorsetour.com/blog/manchu-han-imperial-feast>. Acesso em: 01 de mai. 2025.