

Recuperado de https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/catalogo_investigacion/detalle_proyecto.php?id_proyecto=2748&titulo_proyectos=Los%20estudiantes%20y%20la%20definici%F3n%20del%20problema%20ret%F3rico%20en%20la%20composici%F3n%20de%20textoshttp://fido.palermo.edu/servicios_dyc/catalogo_investigacion/proyectos_categoria.php?id_categoria=7

Bibliografía y Referencias

- Chaves, N. (2001). *El oficio de diseñar. Propuestas a la conciencia crítica de los que comienzan*. Barcelona, España: Gustavo Gili.
- Díaz, E. (1998). *La ciencia y el imaginario social*. Buenos Aires: Biblos
- Díaz, E. (2010) *La construcción de una metodología ampliada*. Aparecido en: SALUD COLECTIVA, Buenos Aires, 6(3):263-274, Septiembre - Diciembre, 2010
- Giddens, A. (1991). *Modernity and Self-Identity. Self and Society in the Late Modern Age*. U.S.A.: Stanford University Press
- Gómez, S. (2012) *La construcción del lugar de alumno durante el tránsito inicial en el primer año de la vida universitaria*. Revista Praxis Educativa. La Pampa: Miño y Dávila. En <http://www.biblioteca.unlpam.edu.ar/pubpdf/praxis/v16n1a07gomez.pdf>
- Gómez, S. (2015) *Iniciarse en la universidad. Referencias familiares, elecciones y nuevas vivencias en estudiantes ingresantes*. Revista Brumario. N° 12. https://www.21.edu.ar/descargas/institucional/brumario_no_12.pdf
- Popper, K. (1980). *La lógica de la investigación científica*. Madrid, España: Tecnos.
- Kuhn T. (1985) *La estructura de las revoluciones científicas*. Buenos Aires: Orbis.
- Educadores con perspectiva transformadora (2018). Balagué, C. (Comp.) - 1a ed. - Santa Fe: Ministerio de Educación de la Provincia de Santa Fe.

Abstract: The project is developed within the framework of the Integration Seminar I, a subject whose main interest is focused on materializing the conceptual foundations of the degree courses that students are completing, incorporating in them the innovative contribution that characterizes the University. The

work focuses on the theoretical delimitation of the theme for the Degree Project which implies a conceptual commitment to the discipline but also a deepening of both the professional that focuses on each one of them and the market in which they will practice their profession.

The hypothesis of this project is based on the fact that one of the main challenges facing undergraduate students is that of academic-disciplinary appropriation as professionals of the career in which they are entering.

Keywords: Epistemology - graduation projects - professional concern - discipline - final work - Integration Seminar

Resumo: O projeto é desenvolvido no âmbito do Seminário de Integração I, disciplina cujo principal interesse é materializar os fundamentos conceituais dos cursos de graduação que os alunos estão concluindo, incorporando neles a contribuição inovadora que caracteriza a Universidade. O trabalho enfoca a delimitação teórica do tema do Projeto de Graduação, que implica um comprometimento conceitual com a disciplina, mas também um aprofundamento do profissional que se concentra em cada um deles e do mercado em que exercerá sua profissão. A hipótese deste projeto baseia-se no fato de que um dos principais desafios enfrentados pelos estudantes de graduação é o da apropriação acadêmico-disciplinar como profissionais da carreira em que ingressam.

Palavras chave: Epistemologia - projetos de graduação - preocupação profissional - disciplina - trabalho final - Seminário de Integração

(*) **Verónica Méndez.** Licenciada en Relaciones Públicas. Maestranda en Ciencia Política y Sociología. Investigadora académica categorizada IIB. Profesora de la Universidad de Palermo desde 2018. Coautora de Una aproximación histórica al dominio intelectual de las Relaciones Públicas. Tensiones paradigmáticas en su construcción disciplinar; Estado de la investigación en comunicación institucional y relaciones públicas en la Argentina; La institucionalización de la investigación en comunicación institucional y relaciones públicas en la Argentina. Autora de Flexibilidad docente en un contexto cambiante: Las TIC en el aula; Complejidades de la apropiación académico disciplinar. Asesora en comunicación institucional en Asociación Argentina de Diseño.

Gastronomía: desafíos e expectativas para novos cursos tecnológicos

Fecha de recepción: agosto 2019

Fecha de aceptación: octubre 2019

Versión final: diciembre 2019

Gabrielle Assunção Minuzi (*) y Roselene Gomes Pommer (**)

Resumen: Los cursos de gastronomía se han vuelto populares en el escenario brasileño a partir del desarrollo económico del turismo y el ocio y el atractivo mediático resultante de los programas de medios, que han glamorizado la profesión. Se espera que este profesional sepa cómo diseñar, planificar, administrar y operar una cocina, y asegurarse de la amabilidad brindada por los trabajadores del restaurante, similar al tratamiento que se encuentra en el entorno familiar. Como resultado, es necesario analizar críticamente el proceso de capacitación de este trabajador, su importancia en el contexto cultural, económico y social, destacando las formas de actuar ante una sociedad que tiene alimentos no solo como una necesidad, sino como un factor de declaración social Este artículo tiene como objetivo discutir este tema, especialmente por el poder que la industria alimentaria ha asumido al imponer los hábitos alimenticios y las tendencias gastronómicas de las clases sociales.

Palabras clave: Gastronomía - sociedad - profesión - hábitos alimenticios – trabajo

[Resúmenes en inglés y portugués en la página 254]

1. Introdução

Esta pesquisa tem por objetivo refletir acerca das estruturas pedagógicas e curriculares dos Cursos Tecnólogos em Gastronomia. A relevância do estudo se deve ao contexto de aumento do número de restaurantes, decorrente do hábito de comer fora dos espaços privados. Analisar-se-á, também, o processo de glamourização da profissão a partir do olhar da mídia sobre a profissão e a ressignificação dos alimentos como status social. As tendências atuais e o processo de globalização cultural têm contribuído para que os indivíduos estabeleçam uma relação dicotômica com a alimentação: a padronização dos hábitos alimentares de um lado, enquanto que, em outra perspectiva, se debate sobre as necessidades de preservação do patrimônio alimentar, a valorização da cozinha regional e a perpetuação das receitas ligadas à tradição.

A palavra Gastronomia origina-se do grego *gaster* (estômago) e *nomos* (lei), ou seja, as leis do estômago. Esse termo foi criado pelo poeta grego Arquestratus, no século IV a.C. Recentemente Brillant-Savarin retomou este termo, ampliando o significado da palavra ao afirmar que a Gastronomia engloba tudo que se refere ao homem, pois, na medida em que este se alimenta, zela pela sua conservação por meio da melhor alimentação possível, o que envolve desde os produtores de alimentos, até os cozinheiros. Logo, a Gastronomia está relacionada à história humana e natural, também envolvendo a física, a química, o comércio e a economia política.

Percebe-se, assim, a dimensão da temática e sua relevância. A alimentação é algo vital para a sobrevivência do homem e de suas relações à medida em que foram sendo criados laços socioculturais através da alimentação, expressando-se no ritual de sentar e comer coletivamente, fazendo com que o que está sendo ingerido constitua o simbolismo alimentar.

Com o incremento das atividades ligadas ao turismo, os atos de bem servir e bem receber um visitante têm exigido a relação entre hospitalidade e gastronomia, pois oferecer uma refeição afetuosa e saborosa um indicativo das representações culturais de determinado grupo social, através das quais se estabelece uma relação de confiança, de demonstração de que o turista é bem-vindo.

2. O Contexto de Difusão dos Cursos de Gastronomia no Brasil

A área gastronômica é uma área nova do saber científico e tem gerado expectativas em relação ao comer e beber bem. No entanto, faltam profissionais teoricamente qualificados, já que muitos possuem experiência prática, portanto, operativa, mas sem vínculos relacionais com o conhecimento científico. Cabe portanto, aos cursos de Gastronomia promover o aprofundamento e a ressignificação dos conhecimentos práticos da área, proporcionando à sociedade o repensar sobre seus hábitos alimentares. Isso por que o acesso maior a outras cultu-

ras fez com que o brasileiro buscasse outras formas de alimentar-se, outras referências gastronômicas e outras concepções sobre os alimentos.

Para Miyazaki (2006) os primeiros cursos de formação profissional de cozinheiro, no Brasil, foram ofertados pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) em 1964, em São Paulo. Mais tarde, em 1970, iniciou-se o curso de cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro (SP), oferecido de forma gratuita para alunos carentes em regime de internato, muitos saídos da FEBEM (Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor) e que recebiam uma ajuda de custo para estudar.

No ano de 1994, na mesma cidade, foi oferecido o primeiro curso de qualificação profissional com o título de Cozinheiro Chefe Internacional, em parceria com o The Culinary Institute of America (C.I.A), o qual contou com renomados chefes estrangeiros e nacionais. Este novo curso, diferentemente do primeiro, atraiu estudantes de classes sociais dominantes, com condições econômicas de pagar pelas aulas com renomados chefs. Esse exemplo evidencia a mudança de público que acessa os cursos da área gastronômica. Inicialmente eles visavam a formação de jovens carentes e socialmente marginalizados para uma função que, na época, não possuía glamour. A partir da década de 1990, com o status que a profissão assumiu em âmbito internacional, decorrente da valorização do turismo, ela foi ressignificada, descobrindo-se um nicho de mercado que ampliou a oferta de cursos, ao mesmo tempo em que os encareceu. A valorização desta profissão deu-se, também, a partir destes fatos.

Em 1999 surgiu no Brasil o primeiro curso superior em gastronomia, sediado em Florianópolis (SC), na modalidade bacharelado, com titulação de Curso de Turismo, com habilitação em Gastronomia. A partir de então, o número de cursos na área teve um significativo crescimento, em especial os tecnólogos em Gastronomia. Concorreram para atrair um número maior de interessados, o tempo de formação rápida (três anos) e a possibilidade de atuação em pesquisas acadêmicas.

Segundo o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (MEC, 2016), os cursos de Gastronomia abrangem diversas esferas. Os campos de atuação para os profissionais oriundos desses são:

Centros gastronômicos. Embaixadas e consulados. Empresas de hospedagem, recreação e lazer. Hospitais e Spas. Indústria alimentícia. Parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos. Restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares. Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

O fato de oferecer tantas possibilidades, somadas a valorização da profissão proporcionada pela mídia, através de programas televisivos, filmes, séries e reality shows, deslocou o foco do alimento como necessidade humana, para o entretenimento que a produção alimentar envolve. Os estudos acerca dos cursos de Gastronomia são

recentes, já que a alimentação foi, durante muito tempo, vista apenas como necessidade de saciar a fome, embora o ritual de alimentar-se em grupos seja tão antigo que se confunde com a história das sociedades.

Freixa e Chaves (2012) retomaram o valor cultural da Gastronomia através de pesquisas sobre os hábitos alimentares repassados de geração em geração, através dos quais cada comunidade foi criando seu modo de cozinhar e suas técnicas, com as tradições ditando o ritmo de cada cozinha. Não podemos esquecer que a Gastronomia também está ligada às técnicas de cocção, de serviços e das maneiras à mesa. Desta forma, é possível compreender que cozinha e culinária estão inseridas na gastronomia.

A partir da segunda metade do século passado, com as mudanças de hábitos e de forma de encarar as refeições, decorrentes do fato de as mulheres ocuparem o mercado de trabalho de forma mais intensa, já que, economicamente, os homens não conseguiam mais manter as despesas dos núcleos familiares sozinhos, operaram-se relevantes transformações nos hábitos alimentares dos brasileiros. Uma dessas transformações refere-se ao aumento do costume de realizar-se as refeições fora dos espaços domésticos, do que decorreu o aumento do número de restaurantes.

O fenômeno do incremento dos restaurantes para suprir a demanda da nova configuração familiar, em que não há mais tempo para a dedicação às atividades domésticas, exigiu, também, uma opção barata e rápida para a alimentação das classes populares, especialmente dos trabalhadores.

Para Chaves e Abdala

O crescimento do público que almoça diariamente fora do lar no Brasil, agregando famílias aos habituais trabalhadores e estudantes, é um fenômeno observado a partir do final de década de 1980, época em que ocorre a expansão dos restaurantes por quilo e congêneres (...) Entre os clientes contatamos pessoas de ambos os sexos e de todas as faixas etárias frequentes, como estudantes, aposentados e pensionistas e pessoas exercendo diferentes ocupações remuneradas (profissionais liberais, assalariados e gerentes do setor de serviços, pequenos empresários, professores, taxistas, entre outros) (2009, p.52).

Com essas mudanças socioeconômicas e culturais relativas aos hábitos alimentares dos trabalhadores brasileiros, os cursos de gastronomia assumem relevante importância, pois formam os profissionais que deverão manter, por um lado, a funcionalidade, a racionalidade e o baixo custo das refeições e, por outro, a qualidade nutricional dos alimentos ingeridos pelas classes populares, nos espaços públicos.

Aquele que deseja trabalhar no segmento alimentar deve ter, além do domínio das técnicas relativas ao preparo dos alimentos, os conhecimentos sobre as cozinhas clássicas e regionais, os pratos de identidade de cada lugar, a tradição ao preparar determinados alimentos como o churrasco, o acarajé, o ritual e simbolismo que permeiam determinados alimentos. Tudo isso exige, além dos conhecimentos práticos, muito estudo e reflexão.

Contudo, os profissionais da área devem, também, conhecer as carências alimentares, em nível não apenas nacional, mas também mundial. Pois mesmo com a globa-

lização, por questões econômicas, sociais e geopolíticas, existem lugares onde o alimento não chega. Em nível nacional, o problema se reflete na questão da insegurança alimentar a qual muitos indivíduos são submetidos, ou seja, muitos não sabem se amanhã terão acesso aos alimentos que consomem hoje. Outro problema que deve estar na pauta dos profissionais da gastronomia são os crescentes casos de obesidade no país, pois os produtos industrializados, pobres em nutrientes e de valores acessíveis, têm sido consumidos de maneira desordenada.

Questiona-se, então, de que forma o profissional da gastronomia está sendo preparado para enfrentar a complexidade do universo que envolve sua profissão, ou seja, de que forma as questões apresentadas acima estão presentes nos currículos dos cursos, ou os mesmos têm percorrido o raso caminho da literatura dos grandes e luxuosos banquetes da Roma Antiga, deixando de lado a latente realidade das exigências do mundo do trabalho. Considera-se que o número de restaurantes populares são significativamente maiores e, também por isso, necessitam de pessoas qualificadas para produzirem um alimento a preços acessíveis para a classe trabalhadora. Castelli (2005) aborda essas relações de poder no campo alimentar ao analisar a gastronomia pela ótica da hospitalidade, campo no qual as relações humanas perpassam os atos alimentares. No estudo, o autor aponta para as relações de poder que se estabelecem entre as duas categorias conceituais.

Na literatura gastronômica, a descrição do alimento, sua técnica de preparo e apresentação do cardápio permitem, dentre outros aspectos, deduzir as relações de poder e subordinação das sociedades mais remotas até as contemporâneas; entender as relações sociais e econômicas mantidas entre os povos de diferentes regiões; conhecer a história do apetite, dos hábitos e do gosto dos indivíduos; preservar a tradição e origem dos experimentos desenvolvidos na gastronomia, dentre outros. (2005, p.15)

Ao refletirmos sobre as relações de poder que perpassam as questões sócio alimentares, é possível perceber-se as diferenças entre o que cada classe social consome. Mesmo que fatores como idade, sexo, constituição familiar e religião sejam indicadores importantes de consumo de determinados produtos, é a renda econômica que indica o que está, ou não, sendo ingerindo, influenciando sobre os hábitos alimentares das classes sociais e fazendo da alimentação um fator de diferenciação entre os grupos.

Um dos alimentos que ilustra esta relação de poder é a carne, seu valor agregado e seu simbolismo. Isso deve-se ao fato de que, desde o período primário do processo de humanização, esse alimento que foi importante para o processo de aprimoramento do homem. O consumo da carne ainda é associado ao poder e força, embora nutricionalmente seja possível encontrar sua proteína em outros alimentos. O fetichismo em torno da mesma ainda faz dela um alimento enigmático, símbolo de poder e de segregação social.

A forma como nos alimentamos tem muita relação com as mudanças que ocorreram na sociedade nos últimos 20 anos. Os hábitos alimentares e a ascensão da profissão expressam as mudanças. Franco (2010) reforça essa ideia ao afirmar que elas são manifestações de transformações mais profundas na vida da família e da

sociedade em geral. O sucesso do fast food deve ser considerado portanto, expressão de um fenômeno amplo, ou seja, a McDonaldisação da própria sociedade. (...) nos mais variados setores da atividade humana: sistema bancário, educação, atendimento médico-hospitalar, turismo, recreação. (...) substituir o trabalho assalariado pelo da própria clientela. Para tanto, as empresas devem convencer os clientes de que tudo é feito para oferecer-lhes serviços mais eficientes. (...) podemos identificar os seguintes traços da McDonaldisação: Desritualização da refeição; Simplificação e homogeneização dos processos culinários e dos alimentos servidos; Referência enfática ao tamanho e à quantidade dos produtos vendidos, quase nunca à qualidade. (2010, p.243).

Garcia (2009) corrobora com as afirmações e aponta outra problemática notável em âmbito sócio alimentar, a qualidade dos alimentos em consonância com o poder da indústria na distribuição dos mesmos, observadas no consumo alimentar [que] traduzem-se pelo aumento de alimentos com baixa densidade energética, ricos em gordura e em açúcar simples e pela redução de carboidrato complexo, fonte de fibra. Tais características refletem o aumento do consumo de alimentos industrializados, justificados pela necessidade de tempo e de serviço embutidos em produtos alimentares (...) pela facilidade de acesso e de deslocamento, que permite que se coma em qualquer lugar e a qualquer hora (...) e satisfazem por suas propriedades sensoriais desenvolvidas para agradar o comensal e pelo valor simbólico agregado pela publicidade. (2009, p.73)

Quando se faz referência aos alimentos, necessita-se analisar todos os aspectos, as nuances e as tendências alimentares. Em alguns lugares os longos banquetes estão sendo retomados, disponibilizando-se mais tempo para as refeições, degustando-se o alimento e o momento que isso envolve. Em contrapartida, há lugares que se oferecem refeições rápidas, cuja única finalidade é a alimentação. As disparidades entre as duas formas de alimentação são indicativos, também, da segregação social que os hábitos alimentares envolvem, pois quem dispõe de tempo para a realização de um banquete, certamente não é o trabalhador que precisa fazer rapidamente a sua refeição, para poder regressar ao trabalho.

A questão que necessita ser enfrentada diz respeito às formas como os cursos de Gastronomia têm enfrentado as novas tendências gastronômicas, que por sua vez são resultado das constantes transformações pelas quais as sociedades passam.

Uma dessas questões refere-se ao alimento como fonte de prazer, ou seja, o vínculo emocional atribuído a ele, descolando o alimento de sua função nutritiva, para transformá-lo em símbolo de status e/ou de segregação socioeconômica. A outra refere-se às problemáticas que envolvem a falta de alimentos, a insegurança alimentar ligada diretamente a dignidade do ser humano, ou seja, a instabilidade diante de não saber se haverá possibilidade de acessar os alimentos no dia seguinte, além das fragilidades geradas pelos problemas sócios alimentares.

Mesmo havendo ciência acerca das problemáticas apontadas, de maneira geral os cursos de Gastronomia não tratam dessas questões. Ao contrário, muitos deles enfatizam, tanto em seus currículos, quanto em suas meto-

dologias de ensino, a formação profissional para um horizonte glamouroso, segmentos alimentares vinculados a redes de hotelaria de luxo e de cruzeiros turísticos, o qual não dá conta das demandas cotidianas de um país como o Brasil.

Santos (2009) mostra alguns dados relevantes para refletirmos sobre a maneira com que alguns alimentos estão sendo consumidos e substituindo outros, e de que forma a indústria dos alimentos possui relação com estas mudanças. No Brasil, estudos e pesquisas têm demonstrado que está declinando, com prejuízos para a saúde, a dieta tradicional, em que se consome arroz, feijão, farinha de mandioca, que foram, desde o século XVIII, a base do cardápio da maioria da população. E logo os alimentos transgênicos entraram nessa competição. Pelo dados disponíveis, nos últimos 10 anos o consumo anual de feijão caiu de 12 quilos, por brasileiro, para 9,5 quilos. A farinha passou a ocupar o 38º lugar no mercado alimentar. Em alguns estados, planta-se cada vez menos feijão, ainda que alimentos como a soja e o milho constituam alternativas e outros alimentos com apelo popular, como o frango, as massas e outros farináceos, tenham sido colocados de forma mais frequente na mesa da população mais carente. (p.93 e 94)

Esses dados expressam a dualidade cotidiana enfrentada pela classe trabalhadora que precisa fazer suas refeições fora dos espaços domésticos: ou recorrer aos restaurantes populares com venda à quilo, ou recorrer aos fast food, onde imperam os alimentos industrializados que, embora pareçam financeira e socialmente uma boa opção, nutricionalmente deixam a desejar. Assim, o maior desafio que se apresenta aos profissionais da gastronomia parece ser o de tornar atrativa uma refeição e oferecê-la a um preço popular para que a classe trabalhadora tenha acesso a um alimento rico nutricionalmente, mesmo que a praticidade dos industrializados e o cotidiano cada vez mais caótico tendam a afastá-los do acesso a uma alimentação saudável e completa.

3. Considerações finais

A análise do contexto histórico e da finalidade de criação dos cursos de Gastronomia, aponta para a pertinência da discussão. Essa é uma área profissional cujo início esteve relacionada a estudantes carentes, e que se ampliou a partir da demanda dos restaurantes com o aumento do hábito de realizar as refeições fora de casa. Assim como o perfil daqueles que buscavam formação para a carreira gastronômica mudou, pois graças a mídia o curso foi tomando outros moldes, fora atrelado uma dose de glamour a profissão de cozinheiro, as tendências gastronômicas e a efervescência da globalização pareceram o cenário ideal para dar outra ótica para a profissão, fora retomado a grandiosidade dos banquetes de antigamente, eventos onde a comida chegava muito além do paladar, o visual e sensorial encheu os olhos daqueles que enxergaram no alimento muito além de sua função primordial, nutrir o corpo.

Esta parte tão relevante economicamente, comporta apenas alguns daqueles que conseguem consolidar sua carreira, a grande parcela daqueles que concluem o curso, vão atuar em restaurantes populares, onde o desafio é tornar atraente os alimentos que são ricos nutricional-

mente, porém, por questões político econômicas não existe um olhar glamouroso da indústria dos alimentos para estes.

Aquele que concluí o curso de Gastronomia deve olhar para o alimento, para além da sua função nutricional, porém sem esquecer que esta é a função primordial. Alex Atala, renomado chef brasileiro, menciona em sua literatura, que um bom chef deve ser, antes de mais nada um bom cozinheiro, é indissociável para quem quer obter êxito neste segmento, o valor de uma boa refeição, e ter como propósito que este deve ser um direito de todos.

4. Referências

- Castelli, G. (2005) *Hospitalidade na Perspectiva da Gastronomia e da Hotelaria* Editora Saraiva, São Paulo.
- Franco, A. (2010) *De Caçador a Gourmet: Uma História da Gastronomia 5ed.* Editora Senac São Paulo, São Paulo.
- Freixa, D. e Chaves, G. (2012) *Gastronomia no Brasil e no Mundo 2ed.* Editora Senac Nacional, Rio de Janeiro.
- Machado, Luiz Carlos Pinheiro; Machado Filho, Luiz Carlos Pinheiro. (2014) *A Dialética da agroecologia: contribuição para um mundo com alimentos sem veneno.* São Paulo. Expressão Popular.
- Miyazaki, M. H. (2006) *Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percursos de Formação de Professores Piracicaba, SP.* Disponível em: <https://www.unimep.br/phpg/bibdig/pdfs/2006/IUAOWFOVEOIC.pdf> > Acesso em 28 abril, 2019.
- Montebello, N. de P. e Collaço, J.H.L. (org.) (2009) *Gastronomia: Cortes e Recortes 2ed.* Editora SENAC, Distrito Federal.

Abstract: Gastronomy courses have become popular on the Brazilian stage from the economic development of tourism and leisure and the media appeal resulting from media programs, which have glamorized the profession. This professional is expected to know how to design, plan, manage and operate a kitchen, and ensure the friendliness provided by restaurant

workers, similar to the treatment found in the family environment. As a result, it is necessary to critically analyze the training process of this worker, its importance in the cultural, economic and social context, highlighting the ways of acting before a society that has food not only as a necessity, but as a social declaration factor This article aims to discuss this issue, especially for the power that the food industry has assumed in imposing the eating habits and gastronomic trends of social classes.

Keywords: Gastronomy - society - profession - eating habits - work

Resumo: Os cursos de Gastronomia se tornaram populares no cenário brasileiro a partir do desenvolvimento econômico do turismo e do lazer e do apelo midiático resultante dos programas midiáticos, os quais têm glamourizado a profissão. Deste profissional espera-se que saiba conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar uma cozinha, além de certificar-se da amabilidade disponibilizada pelos trabalhadores dos restaurantes, semelhante ao tratamento encontrado no ambiente familiar. Em razão disso, é preciso uma análise crítica sobre o processo formativo desse trabalhador, sua importância no contexto cultural, econômico e social, com destaque para as formas de atuação perante uma sociedade que tem o alimento não apenas como necessidade, mas como um fator de afirmação social. O presente artigo tem o propósito de discutir essa questão, especialmente a partir do poder que a indústria de alimentos tem assumido em impor os hábitos alimentares e as tendências gastronômicas das classes sociais.

Palavras chave: Gastronomia - sociedade - profissão - hábitos alimentares - trabalho

(*) **Gabrielle Assunção Minuzi.** Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica da Universidade Federal de Santa Maria

(**) **Roselene Gomes Pommer.** Doutora em História; Docente da Universidade Federal de Santa Maria, atuando no Colégio Técnico Industrial – CTISM e Professora no programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica.

Ressignificando os alimentos: reflexões sobre práticas pedagógicas

Fecha de recepción: agosto 2019

Fecha de aceptación: octubre 2019

Versión final: diciembre 2019

Gabrielle Assunção Minuzi (*), Nathalie Assunção Minuzi (**) y Roselene Gomes Pommer (***)

Resumen: Este estudio tiene como objetivo reflexionar sobre las prácticas pedagógicas con respecto a la reutilización de alimentos. Para ello, se tomará como lugar de análisis la aplicación de un taller gastronómico realizado con los docentes del Programa de Posgrado en Educación Ambiental (PPGEA) de la Universidad Federal de Santa María (UFSM). La motivación del trabajo se centró en la necesidad de construir relaciones dialógicas que tengan como eje los aspectos de los socios alimentarios, uniendo la sustentabilidad, la salud pública y los hábitos alimenticios a favor de una sociedad crítica sobre los procesos que involucran a este segmento.

Palabras clave: Reutilización de alimentos - prácticas pedagógicas - docentes - trabajo - sustentabilidad

[Resúmenes en inglés y portugués en la página 257]