

	NÚCLEO DE TRABALHO, PESQUISA E PRÁTICAS SOCIAIS		NOTA:
	TRABALHO FINAL – 4º BIMESTRE		
	SÉRIE: 3º ANO	TURMA: A (X) B () C ()	
	TURNO: INTEGRAL	PROFESSOR: RAQUEL COSTA	DATA: ___/___/___
EQUIPE: ANTÔNIO ARLY, ANA QUEZIA, FRANCISCO CLAUDEMIR, STEFANY SILVA, YARA KETELEY			Nº:

Título: A importância do profissional gastrônomo na inclusão de pessoas com alergias e outras restrições alimentares

Introdução:

Este trabalho busca apresentar a importância da profissão do gastrônomo para as pessoas com alergias. A formação desse profissional leva em média quatro anos, o curso aborda diversas temáticas como técnicas culinárias (corte, cocção), panificação e confeitaria, além de conhecimentos em segurança alimentar e nutrição. Os estudos também incluem a história da gastronomia, gestão de negócios (como planejamento de cardápios e controle de custos) e a culinária de diferentes culturas. Desta forma, este trabalho busca identificar as principais funções e responsabilidades do gastrônomo, além de analisar de que forma esse profissional atua junto a comunidade de pessoas alérgicas. Portanto, a pesquisa desempenha um papel importante para compreender de que forma o profissional gastrônomo pode colaborar na inclusão de pessoas com alergias e outras restrições alimentares.

Fundamentação teórica:

Segundo Chaves e Tavares (2019), a alergia alimentar é uma reação adversa do sistema imunológico que ocorre quando o corpo é exposto a uma proteína alimentar específica. Essa reação pode ser mediada por anticorpos IgE ou não, e pode causar sintomas clínicos variados, incluindo problemas de pele, respiratórios, gastrointestinais e cardiovasculares.

Metodologia: Esta pesquisa é de natureza qualitativa e adota os seguintes procedimentos metodológicos: levantamento bibliográfico e a realização de uma entrevista. A entrevista foi conduzida de forma remota e com gravação de áudio autorizada pelo participante. O entrevistado, Jadson Gabriel, 26 anos, graduado pela instituição Universidade Federal do Ceará e atuando há 8 anos como gastrônomo. A entrevista baseou-se no seguinte roteiro de perguntas:

1. Você gosta da sua profissão? Já se arrependeu em algum momento de ser um gastrônomo?
2. Como a gastronomia pode contribuir para a inclusão e bem-estar de pessoas com alergias alimentares, como intolerância à lactose ou doença celíaca?
3. De que forma a gastronomia pode ajudar a promover a conscientização sobre alergias alimentares e a importância da segurança alimentar?
4. Quais são os principais desafios que os gastrônomos enfrentam ao preparar

- refeições para pessoas com alergias graves?
5. De acordo com a pergunta 04, como você supera esses desafios?

Os dados coletados foram tratados por meio da análise de conteúdo, com o objetivo de identificar padrões, desafios e estratégias adotadas por esse profissional, a fim de trazer a importância.

Análise de dados:

Através da nossa entrevista e com base nas respostas do nosso entrevistado, notamos que ele respondeu que sua profissão é muito apreciada pelos demais e que não se arrepende de ser gastrônomo e de cuidar das pessoas e de sua saúde diariamente. Em sua segunda resposta, as pessoas antigamente, não tinham acesso a uma alimentação adequada, devido às tradições e historicamente, porque não discutiam sobre as questões alimentares, ele detalhou que se o alérgico, não tivesse uma refeição para evitar, ele teria que comer o que estivesse, causando uma situação de desconforto.

A conscientização é algo que é necessário, pois as refeições adequadas existem, de acordo com a saúde dos intolerantes, que são acessíveis e receitas pelo nutricionista. A maior dificuldade dos gastrônomos é a falta de informação e o ato de colocar em prática, as refeições corretas para os alérgicos.

Concluímos que o profissional entrevistado supera os desafios sempre estudando, mantendo o foco e diversificando, por exemplo, trazendo inovações culinárias para atender a necessidade do público. E que a gastronomia para os alérgicos requer cuidados especiais, desde a identificação dos alérgenos até a higienização adequada da cozinha e a comunicação com a equipe. Além disso, a educação sobre os rótulos dos alimentos e a busca por alternativas nutritivas são importantes para uma dieta equilibrada.

Conclusão:

O profissional gastrônomo estuda ao longo de sua formação desde a história, técnicas e os mais diversos preparos dos alimentos. Esse profissional pode desempenhar um papel importante na inclusão de pessoas com alergias e outras restrições alimentares através do desenvolvimento de receitas e técnicas que utilizam alimentos que possam ser consumidos por todos. O trabalho desenvolvido revela que ainda existe um longo caminho a ser percorrido, a começar na reformulação dos cursos superiores de Gastronomia, que devem buscar incluir as necessidades de pessoas com alergias e outras restrições alimentares na formação deste profissional.

Referências bibliográficas

CHAVES, Sarah Olívia Gomes; TAVARES, José Filipe. A estratégia da gastronomia funcional no enfrentamento às alergias alimentares: uma revisão de literatura. 2019.

LINKS IMPORTANTES:

[Entrevista com o profissional](#)

BANNER PARA EDITAR

https://www.canva.com/design/DAGz2EE_zdM/g_BSV0xMrGNrSaVXckvrVw/edit?utm_content=DAGz2EE_zdMhttps://www.canva.com/design/DAGz2EE_zdM/g_BSV0xMrGNrSaVXckvrVw/edit?utm_content=DAGz2EE_zdM&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton