

A ARTE DA GASTRONOMIA ODS (2 e 3)

Erick Raphael Vieira Rocha (Escola Estadual Amador Bueno da Veiga)
Benedito Peixoto (Escola Estadual Amador Bueno da Veiga)

Este trabalho tem como tema a gastronomia no cotidiano e sua importância, destacando-a não apenas como prática de preparo de alimentos, mas como uma arte capaz de transmitir amor, tradição e alegria às pessoas. O objetivo geral é ampliar o conhecimento sobre a gastronomia e mostrar sua relevância tanto para profissionais quanto para iniciantes, incentivando todos a compreenderem que cozinhar vai além de uma necessidade: é expressão cultural e afetiva. Entre os objetivos específicos, estão: mostrar a amplitude da área da gastronomia, valorizar a tradição familiar, incentivar a busca pelo conhecimento constante e reforçar que cozinhar exige dedicação, técnica e paixão. O trabalho também procura inspirar futuros cozinheiros a compreenderem o papel da culinária como arte, tradição e profissão. A pesquisa foi realizada ao longo de quatro semanas, utilizando livros, TCCs, sites especializados, revistas científicas e entrevistas com cozinheiros experientes. Um dos pontos centrais da fundamentação é a culinária brasileira, com destaque para os escritos de autores, que aborda o amor pela profissão e a valorização cultural da cozinha. Além disso, referências de grandes chefs, foram utilizadas para demonstrar trajetórias de sucesso que unem esforço, estudo e paixão pela gastronomia. No campo pessoal, o trabalho também resgata a tradição familiar, por meio do registro de receitas herdadas, evidenciando a importância da memória afetiva e cultural na cozinha. Esse aspecto mostra que a gastronomia é, ao mesmo tempo, ciência, arte e patrimônio cultural. Os instrumentos metodológicos empregados incluíram análise de trabalhos acadêmicos, pesquisa bibliográfica em diferentes fontes e reflexões a partir de experiências práticas, como o primeiro momento em que o autor cozinhou sozinho — experiência marcante que despertou fascínio pela área. A análise dos dados mostrou que, para os brasileiros, a gastronomia está fortemente associada ao afeto e à convivência familiar, sendo parte significativa da identidade cultural. Recordações como ver a mãe ou avó cozinhando reforçam esse vínculo. Nesse sentido, cozinhar representa mais do que preparo de alimentos: é perpetuar memórias e tradições. Autores e chefs renomados reforçam essa visão. Autores que dedicaram anos de estudo na França antes de se tornarem referência internacional, enquanto outros começaram de forma simples, vendendo hambúrgueres em uma kombi, até se consolidar como chefs reconhecidos. Esses exemplos demonstram que a gastronomia é uma área ampla e desafiadora, mas que pode ser transformadora para quem se dedica. Conclui-se que os objetivos do TCC foram alcançados, uma vez que foi possível destacar a relevância da gastronomia na vida cotidiana e profissional, assim como seu papel cultural. Como sugestão para pesquisas futuras, destaca-se a realização de pesquisas de campo com chefs renomados, ampliando a experiência prática e aprofundando a análise da profissão. Por fim, o trabalho possui grande importância



para a comunidade escolar, pois pode inspirar adolescentes e futuros cozinheiros a se dedicarem à gastronomia, entendendo-a como arte, tradição e profissão capaz de transformar vidas.

Palavras-chave Gastronomia; Tradição; Arte.