

# A Cozinha Italiana como elemento de formação profissional na gastronomia

A gastronomia é um campo de estudo que requer abordagens multidisciplinares. Alimentar-se é uma ação vital que nos remete às práticas sociais carregadas de significados. Desta forma, o ato de comer ultrapassa o instinto da fome e o processo que o integra distingue a humanidade dos demais seres.

A cozinha italiana contribuiu para a construção da identidade de uma trajetória que atualmente, representa uma das principais imagens da gastronomia da cidade de São Paulo, conferindo assim, forte identidade

cozinha regional e contribuir com a preservação do patrimônio cultural deixado por nossos antepassados e desta forma promover o desenvolvimento de identidades que preservem os modelos alimentares que nortearam a construção de nossas referências, como o estilo marcante da cozinha italiana.

Vários elementos simbólicos foram articulados para a materialização de um conceito identitário através da comida. No caso de trazer a comida italiana para este universo de compreensão, hoje existem novas

pelos ingredientes italianos e por tudo que representa sua comida, pode ser justificado pelo fluxo que a cidade de São Paulo recebeu de italianos e que hoje acomoda mais de 6 milhões de descendentes.

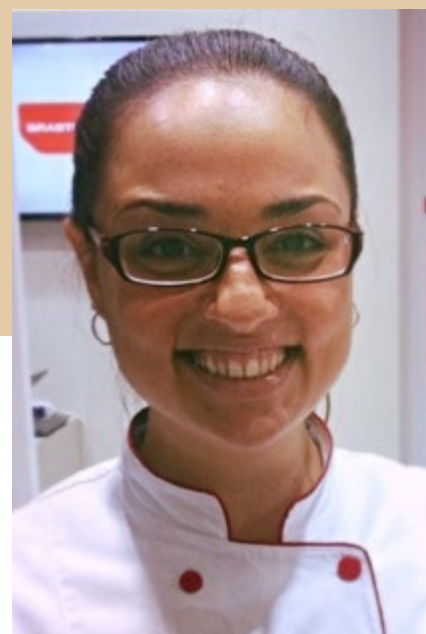
Neste cenário o estudo da gastronomia é enriquecido e direcionado ao pensamento crítico no exercício de sua atividade, para sempre promover um diálogo crítico e criativo que favoreça o reconhecimento de uma importante herança cultural e o valor histórico atribuídos aos nossos antepassados italianos.



## Referências bibliográficas

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. SENAC, 2013.



\*Carolina Costa é professora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade HOTECH.

à cultura de um grande centro urbano.

É essencial que o estudante de gastronomia conheça o universo em que atua: o manejo e cuidado com os ingredientes e desta forma preservar suas origens e as qualidades naturais do alimento, para que sua utilização seja integral. Portanto, o estudo da gastronomia deverá entre outros assuntos, abranger a valorização da diversidade e qualidade dos ingredientes, assim como as suas utilizações, sua história e suas origens. Neste ambiente de conhecimento emerge o estudo da cozinha italiana e sua contribuição para a construção e reconhecimento de uma identidade.

A formação deste profissional portanto, deve contemplar os aspectos que favoreçam uma promoção e desenvolvimento do ambiente em que se atua. Desta forma este estudante irá aprender a valorizar mais a

abordagens, considerando que a cozinha italiana em São Paulo se aproximou muito mais da Itália nos últimos 30 anos, graças à globalização e ao crescimento do mercado de oferta de produtos de origem italiana. Este redimensionamento da promoção de uma cultura e da utilização de ingredientes típicos existe e deve ser explorado nos cursos de gastronomia, considerando a comunicação de uma cultura propulsora de tradições e da identidade de um grupo.

A memória afetiva que o paladar proporciona só existe pelo que é colocado na comida no momento de seu preparo. Sejam comidas caseiras ou industrializadas, somente a combinação dos ingredientes confere uma identidade tão forte, que cria em nossa mente uma relação de afeto e prazer que nos faz escolher esse ou aquele alimento. A preferência

**HOTECH**  
Faculdade de Tecnologia em  
Hoteleria, Gastronomia e Turismo de São Paulo

[chefcarolinacosta@gmail.com](mailto:chefcarolinacosta@gmail.com)

# FAÇA OS CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL HOTEC E CONQUISTE O SEU LUGAR NO MERCADO DE TRABALHO

A Hotec, uma Faculdade referenciada pelo MEC e pelo Mercado, oferece os mais modernos e consagrados **Cursos de Qualificação Profissional**, permitindo o seu rápido ingresso e crescimento no exigente **Mercado de Trabalho**.

Áreas Atendidas pelos Cursos de Qualificação Profissional HOTE C:



## DIFERENCIAIS HOTE C:

- Aulas Práticas nos Laboratórios Vivenciais
- Professores Especialistas
- Parcerias com Grandes Empresas dos Setores
- Encaminhamento Profissional
- Mais de 80 Programas à sua disposição
- Fácil Acesso – Prox. Estação Sta Cecília do Metrô

# PREÇO ACESSÍVEL:



Central de atendimento  
**(11) 3246-2888**  
Rua das Palmeiras, 122 - São Paulo  
(Próximo ao metrô Santa Cecília)  
[www.hotec.com.br](http://www.hotec.com.br)

Grupo Educacional  
**HOTE C**  
Hospitalidade, Gestão e Saúde