

A GASTRONOMIA COMO ALTERNATIVA PARA A REDUÇÃO DA DESIGUALDADE SOCIAL: ESTUDO DE CASO SOBRE O PROJETO SOCIAL GASTROMOTIVA



Revista
Desafios

Artigo Original
Original Article
Artículo Original

Gastronomy as an alternative for the reduction of social inequality: a case study on the Gastromotive Social Project

La gastronomía como alternativa para la reducción de la desigualdad social: estudio de caso sobre el Proyecto Social Gastromotivo

Richarlisson Henrique Pinheiro ^{*1}, Maiara Sobral Silva²

¹Professor, Curso de Gestão Pública, Instituto Federal do Tocantins, Palmas, Brasil.

²Jornalista, Diretoria de Comunicação, Instituto Federal do Tocantins, Palmas, Brasil.

*Correspondência: Endereço: Instituto Federal do Tocantins - Campus Palmas - Quadra 310 Su, Lo 5, s/n - Plano Diretor Sul, Palmas - TO. e-mail: richarlisson.pinheiro@ifto.edu.br

Artigo recebido em 25/10/2017 aprovado em 21/09/2018 publicado em 30/09/2018

RESUMO

As desigualdades têm crescido no mundo, principalmente a desigualdade social que é um reflexo das desigualdades política e econômica. Uma das causas desse crescimento é a falta de investimento em educação. Mas apesar da crise de desigualdade, alguns setores da economia vêm se destacando com um crescimento que gera oportunidades, como o mercado gastronômico que, apesar do crescimento, sofre com a falta de profissionais qualificados. Este trabalho consiste em um estudo de caso, utilizando a metodologia de pesquisa documental e descritiva, de abordagem qualitativa, sobre a Gastromotiva, uma OSCIP - Organização da Sociedade Civil de Interesse Público -, sem fins lucrativos, que utiliza a gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social, democratizando a educação e profissionalizando pessoas de baixa renda e em vulnerabilidade social, oferecendo aulas práticas e teóricas em cozinhas cedidas por instituições parceiras, custeado por empresas, fundações e institutos parceiros, e promovendo a inclusão social desses profissionais qualificados no mercado de trabalho em estabelecimentos gastronômicos parceiros. O objetivo foi analisar de que forma a gastronomia pode ser utilizada como uma alternativa para redução da desigualdade social, bem como identificar a metodologia utilizada, sugerir os projetos sociais como solução para os problemas sociais e mostrar a interdisciplinaridade que envolve a gastronomia.

Palavras-chave: educação, gastronomia, Gastromotiva.

ABSTRACT

Inequalities have grown in the world, especially social inequality that is a reflection of political and economic inequalities. One of the causes of this growth is the lack of investment in education. But despite the crisis of inequality, some sectors of the economy have been highlighted with growth that generates opportunities, such as the gastronomic market that despite the growth, suffers from the lack of qualified professionals. This work consists of a case study, using the methodology of documental and descriptive research, of qualitative approach, on the Gastromotiva, an OSCIP - Organization of Civil Society of Public Interest -, non-profit, that uses the gastronomy as an alternative for the reducing social inequality, democratizing education and professionalizing low income and socially vulnerable people, offering practical and theoretical lessons in kitchens provided by partner institutions, funded by companies, foundations and partner institutes, and promoting the social inclusion of these qualified professionals in the market working in partner gastronomic establishments. The objective was to analyze how gastronomy can be used as an alternative to reduce social inequality, as well as to identify the methodology used, to suggest social projects as a solution to social problems and to show the interdisciplinarity involved in gastronomy.

Keywords: education, gastronomy, Gastromotiva.

RESUMEN

Las desigualdades han crecido en el mundo, principalmente la desigualdad social que es un reflejo de las desigualdades política y económica. Una de las causas de este crecimiento es la falta de inversión en educación. Pero a pesar de la crisis de desigualdad, algunos sectores de la economía vienen destacándose con un crecimiento que genera oportunidades, como el mercado gastronómico que, a pesar del crecimiento, sufre con la falta de profesionales calificados. Este trabajo consiste en un estudio de caso, utilizando la metodología de investigación documental y descriptiva, de abordaje cualitativo, sobre la Gastronomía, una OSCIP - Organización de la Sociedad Civil de Interés Público -, sin fines de lucro, que utiliza la gastronomía como alternativa la reducción de la desigualdad social, democratizando la educación y profesionalizando a personas de bajos ingresos y en vulnerabilidad social, ofreciendo clases prácticas y teóricas en cocinas cedidas por instituciones asociadas, financiado por empresas, fundaciones e institutos asociados, y promoviendo la inclusión social de esos profesionales calificados en el mercado de trabajo en establecimientos gastronómicos asociados. El objetivo fue analizar de qué forma la gastronomía puede ser utilizada como una alternativa para reducir la desigualdad social, así como identificar la metodología utilizada, sugerir los proyectos sociales como solución a los problemas sociales y mostrar la interdisciplinaridad que envuelve la gastronomía.

Descriptor: educación, gastronomía, Gastronomía.

INTRODUÇÃO

A desigualdade é um assunto abordado desde os primeiros anos escolares. Muito se ouve falar, mas pouco se entende, principalmente sobre a desigualdade social.

A desigualdade social econômica e política na sociedade brasileira chegou a tal grau que se torna incompatível com a democratização da sociedade. Por decorrência, tem se falado na existência da apartação social. No Brasil a discriminação é econômica, cultural e política, além de étnica. Este processo deve ser entendido como exclusão, isto é, uma impossibilidade de poder partilhar o que leva à vivência da privação, da recusa, do abandono e da expulsão inclusive, com violência, de um conjunto significativo da população, por isso, uma exclusão social e não pessoal. Não se trata de um processo individual, embora atinja pessoas, mas de uma lógica que está presente nas várias formas de relações econômicas, sociais, culturais e políticas da sociedade brasileira. Esta situação de privação coletiva é que se está entendendo por exclusão social. Ela inclui pobreza, discriminação, subalternidade, não equidade, não acessibilidade, não representação pública (SPOSATTI APUD WANDERLEY, 2002, P. 20).

E essa desigualdade tem aumentado a cada ano. Mas apesar da crise, alguns setores da economia vêm se destacando com um crescimento que gera

oportunidades, como o mercado gastronômico que, apesar do crescimento, sofre com a falta de profissionais qualificados.

Vendo o contraste entre expansão da gastronomia nos estabelecimentos, com déficit de profissionais qualificados, e aumento das desigualdades, o chef David Hertz criou a Gastronomía, OSCIP - Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - que utiliza a gastronomia como instrumento para capacitação de pessoas de baixa renda e em vulnerabilidade social, no intuito de promover a inclusão dessas pessoas no mercado de trabalho em estabelecimentos gastronômicos.

Este estudo de caso objetiva analisar de que forma a gastronomia pode ser utilizada como uma alternativa para redução da desigualdade social, bem como identificar a metodologia utilizada, sugerir os projetos sociais como solução para os problemas sociais e mostrar a interdisciplinaridade da gastronomia.

MATERIAIS E MÉTODOS

Para o desenvolvimento deste trabalho foi utilizada como metodologia a pesquisa bibliográfica e descritiva, a mais habitualmente realizada pelos pesquisadores sociais preocupados com a atuação prática, visando o levantamento dos dados, investigando bibliografia, e procedimento de análise de documentos, considerando a abordagem qualitativa.

O processo descritivo visa à identificação, registro e análise das características, fatores ou variáveis que se relacionam com o fenômeno ou processo. Esse tipo de pesquisa pode ser entendida como um estudo de caso onde, após a coleta de dados, é realizada uma análise das relações entre as variáveis para uma posterior determinação do efeitos resultantes em uma empresa, sistema de produção ou produto (PEROVANO, 2014).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As desigualdades têm crescido no mundo, principalmente a desigualdade social que é um reflexo das desigualdades política e econômica, estas responsáveis pela má gestão, aumento desordenado da população por falta de políticas públicas para o controle da natalidade, aumento nos preços de insumos causados pela inflação e instabilidade econômica de um país, inviabilizando o desenvolvimento das economias locais e, por sua vez, desencadeando inúmeros problemas sociais como interrupção de geração de emprego e renda.

Europa, África, Ásia e o continente americano, as desigualdades aumentaram em quase todas as regiões do mundo”, afirma o “relatório sobre a desigualdade global”, que compara de maneira inédita a distribuição da riqueza a nível mundial e sua evolução em quase quatro décadas... Em

1980, a parte da riqueza nacional nas mãos de 50% dos contribuintes mais pobres era quase idêntica nas duas regiões: 24% na Europa ocidental e 21% nos Estados Unidos. Desde então, o índice permaneceu estável, a 22%, no lado europeu e caiu a 13% nos Estados Unidos. Um fenômeno que se explica, de acordo com Thomas Piketty, pela “queda das rendas da menor faixa” nos Estados Unidos, mas também por uma “desigualdade considerável na área de educação e uma tributação cada vez menos progressiva neste país (AFP, 2017).

No Brasil não é diferente, apesar de ser uma das maiores economias do mundo de acordo com pesquisa realizada pelo Fundo Monetário Internacional – FMI – em 2016. Dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) publicados em junho/2018 aponta um índice de desemprego de 12,7%, atingindo um total de 13,2 milhões trabalhadores. Dados ainda mostram que o número de pessoas em situação de extrema pobreza aumentou 11,2% em 2017.

Desigualdade social é a diferença econômica que existe entre determinados grupos de pessoas dentro de uma mesma sociedade (BEZERRA, 2018).

Dentre as causas que geram essa desigualdade listada pela autora estão a má distribuição de renda, má administração dos recursos, falta de investimento nas áreas sociais, culturais, saúde e educação e a falta de oportunidades de trabalho, o que gera como consequência Fome, desnutrição e mortalidade infantil, aumento das taxas de desemprego, aumento dos índices de violência e criminalidade, dentre outros problemas sociais.

A desigualdade não é inevitável. Os governos podem reduzir os extremos econômicos adotando um pacote de medidas redistributivas, implantando sistemas fiscais mais progressivos que redistribuem equitativamente os rendimentos e aumentando o investimento em programas

públicos de serviços públicos e de proteção social universais, de boa qualidade e gratuitos (BYANYIMA, 2017).

Em relatório lançado em setembro de 2017 pela ONG britânica OXFAM intitulado “A distância que nos une. Um retrato das desigualdades brasileiras”, a organização elenca medidas que poderiam mudar o cenário da desigualdade brasileira.

Entre essas medidas estão a expansão de políticas públicas, em especial as sociais, para reduzir pobreza e aumentar renda familiar e investimento em educação para reduzir diferenças salariais.

Segundo Martins (2017), em pesquisa realizada pela OXFAM em 2017, para 79% da população, o Estado tem o dever de reduzir as desigualdades.

Algumas pessoas desprezam opiniões como essa e encontram nas consequências das causas da desigualdade, uma motivação para continuar avançando. É o caso do chef brasileiro David Hertz, um curitibano, formado em gastronomia pela faculdade SENAC Águas de São Pedro, fundador do projeto social Gastromotiva, uma OSCIP – Organização da Sociedade Civil de Interesse Público – sem fins lucrativos, que tem como filosofia a ideia de que a comida pode ser um agente de mudança na vida das pessoas, criando um novo conceito de gastronomia, a Gastronomia Social, que consiste na transformação social por meio da gastronomia.

A gastronomia busca incansavelmente por trabalhadores que possuam domínio técnico e, principalmente, sejam dotados dos variados potenciais humanos na integralidade. Os diversos profissionais dessa área, assim como qualquer outra, deveriam buscar processos formativos que ofereceriam a eles muito além de uma formação técnica na área, uma formação integral que os veja como cidadãos inseridos em uma sociedade que poderiam transformar suas próprias realidades (DIVINO, 2017).

Uma área que cresce cada vez mais, de acordo com Amaral (2017) segundo o último levantamento, o setor de alimentação fora do lar movimentou R\$ 184 bilhões no Brasil em 2016. Porém, o déficit de profissionais capacitados ainda é um problema enfrentado pelo setor gastronômico.

“Faltam funcionários bem capacitados”, diz Magda Nassar, presidente da Braztoa (associação de operadoras de turismo). “Precisamos de grandes iniciativas, em larga escala, para deslançar.” (ZAREMBA, 2018). Segundo Zaremba (2018), sobre os funcionários envolvidos, “no setor de alimentação, apenas 1,8% concluíram o ensino superior, enquanto quase 24% só estudaram até a última etapa do fundamental”.

De acordo com David Hertz “No Brasil, há um número imenso de pessoas procurando estudo”, diz o chef. “Tento diminuir o abismo social que existe no país, mesmo que seja um pouco, proporcionando emprego a esses jovens” (DUARTE, 2012).

O projeto foi fundado em 2006 em São Paulo, quando formou a primeira turma no curso de Capacitação em Cozinha, acreditando que a educação é a chave para a mudança e diminuição da desigualdade social. Com o objetivo de formar jovens multiplicadores sociais, o movimento vem se expandindo e já tem sedes no Rio de Janeiro, Salvador, Cidade do México e Curitiba, oferecendo cursos de capacitação em gastronomia para jovens de baixa renda e pessoas em situação de vulnerabilidade social e promovendo a inclusão por meio da gastronomia.

A seleção dos participantes é realizada da seguinte forma: o interessado entra no site, www.gastromotiva.org, e manifesta seu interesse por meio de preenchimento da ficha de inscrição no menu QUERO SER ALUNO, no qual pode escolher entre o curso de capacitação e o curso de empreendedores. Se selecionado, é convidado a participar de uma dinâmica

de grupo e por último passa por uma entrevista individual.

O curso de capacitação é o prato principal do projeto, é financiado por parceiros (empresas, instituições, fundações, etc.), possui carga horária de 280 horas, aproximadamente 4 meses, quando aprendem conceitos de nutrição e técnicas gastronômicas por meio de aulas práticas e teóricas com duração de 4 horas sobre confeitaria, panificação, segurança alimentar, dentre outras disciplinas, que são realizadas em cozinhas de instituições de ensino parceiras.

“Nosso curso ensina mais do que técnicas de cozinha. Preocupamo-nos em agregar valores como o compromisso sustentável, cidadania, integridade, transparência e a importância do trabalho em equipe. Os alunos de hoje serão os professores e os cidadãos conscientes de amanhã. Nosso objetivo é transformar a vida dessas pessoas e fazer com que elas transformem a vida de outras”, explica Hertz (VEJA RIO, 2014).

Após o término do curso, o aluno é encaminhado ao mercado de trabalho onde é aceito em um dos estabelecimentos gastronômicos parceiros, que dentre eles está o renomado restaurante Mocotó, em São Paulo, do chef Rodrigo Oliveira.

“Os alunos desenvolvem um projeto no qual replicam o que aprenderam e se tornam multiplicadores em suas comunidades, levando conhecimento e informação prática ao redor da gastronomia sustentável e social, para que outras ONGs e escolas possam colocar em prática o aprendizado” diz David Hertz (REZENDE, 2014).

Já o curso para empreendedores trabalha o empreendedorismo para os jovens por meio de um curso faça e venda, com carga horária de 80 horas na área de panificação e confeitaria utilizando a mesma

metodologia, prática e teórica. “Muitos cursos são inacessíveis para uma parcela da população. Nosso objetivo é incluir as pessoas no mercado de trabalho”, explica Ernani Gouvea, presidente da Gastromotiva (INSTITUTO MILLENIUM, 2015).

A assistência social, mesmo sendo prevista na Constituição Federal no art. 203 na qual fala “a assistência social será prestada a quem dela necessitar, independentemente de contribuição à seguridade social”, e sendo de responsabilidade do Estado, não é prestada a todos que precisam de forma igualitária, eficiente e eficaz. É então quando entra a participação da comunidade por meio da ONGs, por exemplo, que desenvolvem trabalhos atendendo a demandas específicas de uma comunidade ou grupo.

A ação de assistência social visa atender às necessidades das comunidades marginalizadas, atendendo seus problemas emergentes ou permanentes, através de projetos e planejamentos que procuram prevenir exclusões sociais, riscos e vulnerabilidades (PROCÓPIO, 2009).

A assistência, então, entendida dessa forma, extrapola o sentido do assistencialismo, da doação de algo ou prestação de serviço a alguém (LEONEL, 2006).

O assistencialismo é a ação de pessoas, organizações governamentais e entidades sociais junto às camadas sociais mais desfavorecidas, marginalizadas e carentes, caracterizada pela ajuda momentânea, filantrópica, pontual (doações de alimentos e medicamentos, por exemplo). Tal prática, desprovida de teoria, não é capaz de transformar a realidade social das comunidades mais pobres, pois atende apenas às necessidades individuais e a ajuda é feita por meio de doações (PROCÓPIO, 2009).

Como exemplo de assistencialismo, podemos citar o projeto social Hamburgada do Bem, que mensalmente distribui hambúrgueres, muita recreação e informação em comunidades carentes com a missão

de promover a integração social entre voluntários e crianças através de uma experiência inédita a fim de torná-las pessoas melhores, pelo fato de ser uma ação pontual atendendo a necessidades individuais.

Diferente da Gastromotiva, um exemplo de envolvimento da comunidade na prestação de assistência social, que proporciona educação de qualidade a pessoas menos em situação de vulnerabilidade econômica.

De acordo com matéria publicada no site da ONG em novembro de 2017 sobre o impacto social causado, a taxa de empregabilidade é de 80% e já foram capacitadas mais de 3500 pessoas desde o início do seu trabalho em 2006 prestando assistência social na área educacional.

O mercado gastronômico vem crescendo cada vez mais em todas as suas segmentações. Dados do Instituto Service Brasil – IFB – apresentou faturamento R\$ 184 bilhões em 2016 no segmento gastronômico, mercado apontado pela Revista Exame como “a grande aposta contra o desemprego” (DINO, 2016).

Apesar da expansão e dos números crescentes, o setor ainda sofre com falta de mão de obra qualificada. Em entrevista ao Infood, Ernani Gouvea, coordenador de projetos educacionais na Gastromotiva, fala que David Hertz detectou nessa deficiência no mercado, uma oportunidade para qualificar pessoas com metodologia prática, democratizando a educação na gastronomia.

Hoje, além da capacitação, o projeto acredita nos princípios norteadores, que dentre eles estão acesso ao mercado de trabalho e a melhora de saúde e bem estar, como instrumento de reprodução de iniciativas.

CONCLUSÃO

Analisando a observação de Bezerra (2018) e as medidas que poderiam mudar o cenário da

desigualdade brasileira elencadas pela OXFAM, é possível concluir que boa parte da causa da desigualdade social está relacionada à educação. Podemos observar isso não só quando Thomas Piketty aponta à desigualdade considerável na área da educação como causa do aumento da desigualdade nos Estados Unidos, mas também quando o assunto se repete quando a OXFAM sugere o investimento em educação como uma das medidas que poderiam mudar o cenário das desigualdades no Brasil.

Relacionando isso com setor gastronômico, o qual apresenta altos índices de expansão, faturamentos crescentes, um dos setores que mais atrai novos investimentos e sendo considerado uma aposta contra o desemprego, é possível aliar os dois, educação e gastronomia, no intuito de contribuir para a redução da desigualdade social. E esse é o trabalho realizado pela ONG Gastromotiva que tem obtido resultados positivos na sociedade.

Os jovens candidatos ao curso são selecionados nas comunidades, de acordo com os requisitos do projeto, renda de até 3 salários mínimos, e são capacitados. O curso tem carga horária de 280 horas, as aulas têm duração de 4 horas e acontecem nas cozinhas de instituições de ensino parceiras, que no Brasil são elas: Anhembí Morumbi, em São Paulo, UNIFACS, em Salvador, UNISUAM, no Rio de Janeiro, Universidade Positivo, em Curitiba. Assim capacitados, a inclusão no mercado de trabalho se torna mais viável.

A taxa de empregabilidade do projeto chega a 80%.

Após o curso, fica faltando uma última coisa para completar nosso objetivo com os jovens em vulnerabilidade social: a empregabilidade! Dessa forma, a Rede Gastromotiva conta hoje com dezenas de estabelecimentos que valorizam e divulgam nosso trabalho, nos ajudam a financiar os cursos e disponibilizam vagas para que os aprendizes saiam do curso e sejam encaminhados

para trabalhar nos melhores restaurantes e bufês do mercado, em São Paulo, Rio de Janeiro e Salvador! (GASTROMOTIVA, 2017).

Proprietário do Bobinot, o chef Pedro Wolff é um grande entusiasta do projeto: metade da equipe do bistrô aberto há seis meses na Tijuca é ex-Gastromotiva (VEJA RIO, 2014).

A centenária Confeitaria Colombo também endossa a qualidade do projeto: atualmente conta com quatro ex-alunos em seus quadros e irá contratar mais dois até o fim do ano (VEJA RIO, 2014).

Empregabilidade quer dizer geração de renda. Depois de capacitados e inseridos no mercado de trabalho, os profissionais passam a ser agentes multiplicadores da ação nas suas comunidades, e a cada turma recomeça um novo ciclo.

Medeiros (2014) conceitua a gastronomia como “uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia”. E é por meio dessa arte que a Gastronomia desenvolve seu trabalho de oportunizar pessoas, democratizando a educação, maximizando a empregabilidade, promovendo a inclusão social e reduzindo índices de pobreza e desigualdade.

AGRADECIMENTO

Os autores agradecem ao Instituto Federal do Tocantins que incentiva a prática de Pesquisa e Extensão, como aliados na prática do Ensino e no desenvolvimento local.

Todos os autores declararam não haver qualquer potencial conflito de interesses referente a este artigo.

REFERÊNCIAS

AFP. **Desigualdades crescem no mundo, principalmente nos Estados Unidos**, 2017. Disponível em <<https://exame.abril.com.br/economia/desigualda>

[des-crescem-no-mundo-principalmente-nos-estados-unidos/>](#) Acesso em: 27 de julho de 2018.

AMARAL, Leticia. **Alimentação fora do lar movimenta bilhões de reais**, 2017. Disponível em <<http://www.abrasel.com.br/component/content/article/7-noticias/5465-17082017-alimentacao-fora-do-lar-gera-bilhoes-de-reais.html>> Acesso em: 29 de julho de 2018.

BEZERRA, Juliana. **Desigualdade social**. Disponível em <<https://www.todamateria.com.br/desigualdade-social/>> Acesso em: 27 de julho de 2018.

BYANYIMA, Winnie. **Desigualdade sem controle**, 2017. Disponível em <<https://www.revistaplaneta.com.br/desigualdade-sem-controle/>> Acesso em: 27 de julho de 2018.

CHARLEAUX, João Paulo. **O que faz a desigualdade ser tão persistente no Brasil**, 2017. Disponível em <<https://www.nexojornal.com.br/expresso/2017/09/25/O-que-faz-a-desigualdade-ser-t%C3%A3o-persistente-no-Brasil>> Acesso em: 27 de julho de 2018.

Desemprego é de 12,7% e atinge 13,2 milhões de trabalhadores, diz IBGE. Disponível em <<https://economia.uol.com.br/empregos-e-carreiras/noticias/redacao/2018/06/29/desemprego-o-trimestre-pnad-ibge.htm>> Acesso em: 27 de julho de 2018.

Desigualdade social. Disponível em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Desigualdade_social> Acesso em: 28 de julho de 2018.

DINO. **Mercado gastronômico é a grande aposta contra o desemprego**, 2016. Disponível em <<https://exame.abril.com.br/negocios/dino/mercado-gastronomico-e-a-grande-aposta-contr-o-desemprego-shtml/>> Acesso em: 28 de julho de 2018.

DIVINO, Frederico. **Trabalho, educação e gastronomia**, 2017. Disponível em <<http://hojeemdia.com.br/opini%C3%A3o/blogs/opini%C3%A3o-1.363900/trabalho->

educa%C3%A7%C3%A3o-e-gastronomia-1.457932> Acesso em: 29 de julho de 2018.

DUARTE, Marcelo. **Gastronomia transforma jovens em profissionais da cozinha**, 2012. Disponível em <<http://spcuriosos.uol.com.br/gastromotiva-transforma-jovens-em-profissionais-da-cozinha/>> Acesso em: 27 de julho de 2018.

Gastronomia que motiva, 2014. Disponível em <<https://vejario.abril.com.br/consumo/gastronomia-que-motiva/>> Acesso em: 28 de julho de 2018.

INSTITUTO MILLENIUM. **Gastronomia que motiva**, 2015. Disponível em <<https://exame.abril.com.br/blog/instituto-millennium/gastronomia-que-motiva/>> Acesso em: 27 de julho de 2018.

LEONEL, Fernanda. **Assistência Social e Assistencialismo Entenda a diferença entre essas duas ações, ainda muito confundidas pelo senso comum**, 2006. Disponível em <<https://www.acesa.com/direitoshumanos/arquivo/colabore/2006/09/01-assistencia/>> Acesso em: 29 de julho de 2018.

MARTINS, Rodrigo. **Para 79% da população, o Estado tem o dever de reduzir as desigualdades**, 2017. Disponível em <<https://www.cartacapital.com.br/sociedade/para-79-da-populacao-o-estado-tem-o-dever-de-reduzir-as-desigualdades>> Acesso em: 27 de julho de 2018.

MEDEIROS, Symonne. **Introdução à gastronomia**, 2014. Disponível em <<https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIntroduoGastronomiaRDDI.pdf>> Acesso em: 28 de julho de 2018.

PROCÓPIO, Fábio. **Assistencialismo e Assistência Social**, 2009. Disponível em <<https://fabioprocopio.wordpress.com/2009/08/27/assistencialismo-e-assistencia-social/>> Acesso em: 29 de julho de 2018.

Projetos que usam a gastronomia para mudar o mundo. Disponível em

<<https://destemperados.clicrbs.com.br/hot-lists/projetos-sociais-que-usam-a-gastronomia-para-mudar-o-mundo>> Acesso em: 27 de julho de 2018.

Revista Trip relata a trajetória de David Hertz, fundador da Gastromotiva, 2017. Disponível em <<http://www.gastromotiva.org/pb/blog/2017/11/08/revista-trip-relata-a-trajetoria-de-david-hertz-fundador-da-gastromotiva/>> Acesso em: 28 de julho de 2018.

REZENDE, Eron. **David Hertz: ‘vivemos em uma tirania do alimento’**, 2014. Disponível em <<http://atarde.uol.com.br/muito/noticias/1645005-david-hertz-vivemos-em-uma-tirania-do-alimento>> Acesso em: 28 de julho de 2018.

Ricos recebem 36 vezes acima da metade mais pobre da população. Disponível em <<http://economia.ig.com.br/2018-04-11/desigualdade-renda-ibge.html>> Acesso em: 27 de julho de 2018.

TORRENTE, Andrea. **Projeto social de gastronomia transforma a vida de jovens**. Disponível em <<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/primeiraturmadogastromotivaemcuritiba/>> Acesso em: 27 de julho de 2018.

VILLAS BÔAS, Bruno. **Pobreza extrema aumenta 11% e atinge 14,8 milhões de pessoas**. Disponível em <<https://www.valor.com.br/brasil/5446455/pobreza-extrema-aumenta-11-e-atinge-148-milhoes-de-pessoas>> Acesso em: 27 de julho de 2018.

WANDERLEY, Mariângela B. Refletindo sobre a noção de exclusão. **As artimanhas da exclusão: análise psicossocial e ética da desigualdade social**. SAWAIA, Bader (Orgs.). Petrópolis: Ed. Vozes, 2002. p.16-26

ZAREMBA, Júlia. **Setor de turismo é carente de profissionais qualificados**, 2018. Disponível em <<https://www1.folha.uol.com.br/seminariosfolha/2018/03/setor-de-turismo-e-carente-de->

profissionais-qualificados.shtml> Acesso em: 29
de julho de 2018.