

# As ciências sociais aplicadas e seu protagonismo no mundo contemporâneo

Soraya Araujo Uchoa Cavalcanti  
(Organizadora)



As ciências sociais aplicadas  
e seu protagonismo  
no mundo contemporâneo

Soraya Araujo Uchoa Cavalcanti  
(Organizadora)



**Editora chefe**

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

**Editora executiva**

Natalia Oliveira

**Assistente editorial**

Flávia Roberta Barão

**Bibliotecária**

Janaina Ramos

**Projeto gráfico**

Camila Alves de Cremona

Daphynny Pamplona

Gabriel Motomu Teshima

Luiza Alves Batista

Natália Sandrini de Azevedo

**Imagens da capa**

iStock

**Edição de arte**

Luiza Alves Batista

2021 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2021 Os autores

Copyright da edição © 2021 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

**Conselho Editorial**

**Ciências Humanas e Sociais Aplicadas**

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Profª Drª Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília

Prof. Dr. Arnaldo Oliveira Souza Júnior – Universidade Federal do Piauí  
Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense  
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – Universidade Federal Fluminense  
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa  
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília  
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia  
Profª Drª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo  
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá  
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará  
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima  
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros  
Prof. Dr. Humberto Costa – Universidade Federal do Paraná  
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie de Maria Ausiliatrice  
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador  
Prof. Dr. José Luis Montesillo-Cedillo – Universidad Autónoma del Estado de México  
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense  
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins  
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros  
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas  
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Miguel Rodrigues Netto – Universidade do Estado de Mato Grosso  
Prof. Dr. Pablo Ricardo de Lima Falcão – Universidade de Pernambuco  
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador  
Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares – Universidade Federal do Piauí  
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande  
Profª Drª Vanessa Ribeiro Simon Cavalcanti – Universidade Católica do Salvador  
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

## As ciências sociais aplicadas e seu protagonismo no mundo contemporâneo

**Diagramação:** Camila Alves de Cremo  
**Correção:** Yaiddy Paola Martinez  
**Indexação:** Amanda Kelly da Costa Veiga  
**Revisão:** Os autores  
**Organizadora:** Soraya Araujo Uchoa Cavalcanti

### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C569 As ciências sociais aplicadas e seu protagonismo no mundo contemporâneo / Organizadora Soraya Araujo Uchoa Cavalcanti. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2021.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5983-744-1

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.441210612>

1. Ciências sociais aplicadas. I. Cavalcanti, Soraya Araujo Uchoa (Organizadora). II. Título.

CDD 301

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

**Atena Editora**

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)

[contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)

## DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

## DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access, desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

## APRESENTAÇÃO

A coletânea intitulada *As ciências sociais aplicadas e seu protagonismo no mundo contemporâneo* apresenta vinte e dois artigos, decorrentes de projetos interventivos, pesquisas teóricas e de campo decorrentes de: levantamento bibliográfico, análise documental, revisão de literatura, pesquisas exploratórias, estudo transversal, estudos de caso, observação, entrevistas, dentre outros.

Os artigos discutem temáticas de relevância na atual conjuntura, tais como: envelhecimento populacional, feminização no cuidado à pessoa com transtorno mental e do processo migratório e como estas singularidades impactam na saúde pública da população usuárias do Sistema Único de Saúde.

Na coletânea também são apresentados importantes contribuições de pesquisadores do México com as discussões sobre pobreza e vulnerabilidade social; turismo sexual; formação docente e análise de barreiras físicas. O leitor também acessará discussões vinculadas à Democracia, agências regulatórias, educação e trabalho, cinema e influência da mídia.

Os textos apresentam ainda discussões vinculadas ao mundo do trabalho, apontando relevantes contribuições, nas temáticas vinculadas à demonstração de valor adicionado; Compliance, indústria têxtil e operações portuárias. E finalmente, o leitor também é convidado a conhecer as produções vinculadas às temáticas de folclore e religiosidade, turismo religioso, dentre outros.

A coletânea possibilita, através das riquezas de análise, estudos e textos de áreas interdisciplinar e interinstitucionais, envolvendo docentes, discentes e profissionais de distintas áreas profissionais e regiões. Essas características enriquecem o processo de sistematização e produção do conhecimento alinhado às demandas contemporâneas em constante atualização.

Convidamos o leitor a acessar às discussões, conhecer os trabalhos e realizar suas próprias conexões de modo a reverberar nos diversos espaços profissionais.

Soraya Araujo Uchoa Cavalcanti



## SUMÁRIO

### **CAPÍTULO 1..... 1**

PENSAMENTO LATINO-AMERICANO: A CONTRIBUIÇÃO DE JOSUÉ DE CASTRO E SEUS ESTUDOS SOBRE OS PROBLEMAS DA FOME NA AMÉRICA LATINA”

Tânia Elias Magno da Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106121>

### **CAPÍTULO 2..... 14**

FEMINIZAÇÃO DO CUIDADO À PESSOA COM TRANSTORNO MENTAL NA SAÚDE MENTAL

Maria da Conceição Silva Rodrigues

Lucia Cristina dos Santos Rosa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106122>


### **CAPÍTULO 3..... 25**

A MULHER MIGRANTE E AS POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE NO TERRITÓRIO BRASILEIRO COMO MEIO EFETIVO DE INTEGRAÇÃO LOCAL

Fernanda Aparecida Novelli Sanfelice

Maiara Furquim Lunardello

Maíra Furquim Lunardello

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106123>

### **CAPÍTULO 4..... 33**

CARACTERIZAÇÃO SOCIODEMOGRÁFICA, COGNITIVA E DE MEMÓRIA DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS

Thaís Cunha Dias Ferreira

Priscila Larcher Longo

Sandra Regina Mota Ortiz


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106124>

### **CAPÍTULO 5..... 45**

CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA E FATORES ASSOCIADOS EM IDOSOS DE COMUNIDADE

Mariana Passos Carregosa

Carolina Cunha de Oliveira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106125>


### **CAPÍTULO 6..... 54**








POBREZA Y VULNERABILIDAD SOCIAL A TRAVÉS DE LOS INDICADORES DE EXCLUSIÓN Y MARGINACIÓN DE LAS POLÍTICAS PÚBLICAS DEL ESTADO DE OAXACA

Laura Irene Gaytán Bohórquez

Verónica González García

Isabel González García


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106126>

<b>CAPÍTULO 7</b> .....	<b>64</b>
ANÁLISIS DE BARRERAS FÍSICAS EN LA CIUDAD DE PUEBLA A PARTIR DE LA COLABORACIÓN INTERINSTITUCIONAL	
Beatriz Martínez Carreño	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106127">https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106127</a>	
<b>CAPÍTULO 8</b> .....	<b>74</b>
FORMACIÓN DOCENTE EN LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	
Julio César Lira García	
Deheni Sánchez Legorreta	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106128">https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106128</a>	
<b>CAPÍTULO 9</b> .....	<b>81</b>
TURISMO SEXUAL EN MÉXICO, ENFOQUE CRIMINOLÓGICO	
Martha Fabiola García-Álvarez	
Luz Adriana Nápoles-Durán	
Carla Monroy-Ojeda	
Dante Jaime Haro-Reyes	
Jorge Humberto Medina-Villarreal	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106129">https://doi.org/10.22533/at.ed.4412106129</a>	
<b>CAPÍTULO 10</b> .....	<b>91</b>
COMO AS DEMOCRACIAS PODEM SER RESILIENTES	
Virgilius de Albuquerque	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061210">https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061210</a>	
<b>CAPÍTULO 11</b> .....	<b>110</b>
LIMITES DA REGULAÇÃO SETORIAL	
Alyne Leite de Oliveira	
Bethsaida de Sá Barreto Diaz Gino	
Gilbene Calixto Pereira Claudino	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061211">https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061211</a>	
<b>CAPÍTULO 12</b> .....	<b>126</b>
A VOZ DA TIPOGRAFIA NO CINEMA ANTES DO SOM SINCRONIZADO. CINEMA MUDO?	
Fernanda Pacheco de Moraes	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061212">https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061212</a>	
<b>CAPÍTULO 13</b> .....	<b>143</b>
A INFLUÊNCIA DA MÍDIA NO TRIBUNAL DO JÚRI	
Danton Guilherme Caraça Pantoja	
Fausto Junqueira de Paula	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061213">https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061213</a>	

**CAPÍTULO 14..... 152**

**REFLEXOS DO TOYOTISMO NA EDUCAÇÃO E NO TRABALHO NA ATUALIDADE**

Andrea Oliveira D'Almeida

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061214>

**CAPÍTULO 15..... 162**


**O USO DO COMPLIANCE NO COMBATE AO ASSÉDIO MORAL E SEXUAL NAS EMPRESAS**

Mateus Catalani Pirani

Ana Carolina Alves Dias

Ana Beatriz Aquino de Macedo Martins

Emily Romera Fagundes


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061215>

**CAPÍTULO 16..... 174**

**ANÁLISE MACROERGONÔMICA DO TRABALHO NO SETOR DE COSTURA EM UMA INDÚSTRIA TÊXTIL COM ÊNFASE NA INOVAÇÃO DO SISTEMA PRODUTIVO**

Cristiane Affonso de Almeida Zerbetto

Rodrigo Martins de Oliveira Spinosa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061216>

**CAPÍTULO 17..... 194**

**DESAFIOS DO AUMENTO DA PRODUTIVIDADE NA MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS PORTUÁRIAS: O CASO DO PORTO DO RIO DE JANEIRO**

Wallison Albino dos Santos

Fábio Braun

Marcus Brauer

Denílson Queiroz

Marcela Lobo


Celso Pieroni

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061217>

**CAPÍTULO 18..... 206**

**A DEMONSTRAÇÃO DO VALOR ADICIONADO COMO INSTRUMENTO DE TRANSPARÊNCIA E DISTRIBUIÇÃO DE RIQUEZAS**

Rosyana Araújo Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061218>

**CAPÍTULO 19..... 220**


**NOS COMPASSOS DO FOLCLORE E DA RELIGIOSIDADE: ASSOCIAÇÃO DO FOLCLORE DE PARINTINS COM PROCESSO RELIGIOSO DE NOSSA SENHORA DO CARMO**

Maria Adriana Sena Bezerra Teixeira

Lúcia Cláudia Barbosa Santos

Maria Jacqueline Ramos Iwata

Anny Gabrielly Peixoto de Oliveira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061219>

**CAPÍTULO 20.....233**


UMA VIAGEM DE FÉ AOS PRINCIPAIS MUNICÍPIOS PROPAGADORES DO TURISMO RELIGIOSO NO AMAZONAS: PRINCIPAIS ASPECTOS RELIGIOSOS DOS EVENTOS NOSSA SENHORA DO CARMO (PARINTINS); A FESTA DE SANTO ANTÔNIO DE BORBA (BORBA); E NOSSA RAINHA DO ROSÁRIO (ITAPIRANGA)

Maria Adriana Senna Bezerra Teixeira

Lúcia Cláudia Barbosa Santos

Maria Jacqueline Ramos Iwata

Anny Gabrielly Peixoto de Oliveira


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061220>

**CAPÍTULO 21.....245**

MUSEU E EDUCAÇÃO: UM ESTUDO SOBRE OS ESPAÇOS MUSEOLÓGICOS DO MUSEU DE ARQUEOLOGIA DE IEPÉ-SP

Fabília Dias da Cunha de Moraes Fernandes

Sarah Musa dos Santos

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061221>

**CAPÍTULO 22.....260**

ESTRATÉGIAS DE MITIGAÇÃO DAS ZONAS DEGRADADAS, DERIVADAS DA FALTA DE ESTRUTURAÇÃO NO BAIXO VALE DO JEQUITINHONHA EM MINAS GERAIS

Carlos Andrés Hernández Arriagada

Mariana Chaves Moura

Raquel Ferraz Zamboni

Carlos Murdoch

Paulo Roberto Corrêa

Edgar Roa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.44121061222>

**SOBRE A ORGANIZADORA.....278**

**ÍNDICE REMISSIVO.....279**

## FORMACIÓN DOCENTE EN LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

*Data de aceite:* 01/12/2021

*Data de submissão:* 05/10/2021

### Julio César Lira García

Universidad autónoma del Estado de Hidalgo  
Pachuca de Soto, Hidalgo, México  
<https://orcid.org/0000-0002-8037-9035>

### Deheni Sánchez Legorreta

Universidad autónoma del Estado de Hidalgo  
Pachuca de Soto, Hidalgo, México  
<https://orcid.org/0000-0001-8034-1224>

**RESUMEN:** El objetivo del siguiente trabajo es presentar revisión documental sobre los antecedentes de la formación docente en la Licenciatura en Gastronomía reconociéndola como una línea de investigación emergente dentro del campo educativo, enfatizando la necesidad de generar una formación continua de los docentes de educación superior para que apoyen el proceso de enseñanza aprendizaje de los futuros profesionales de esta área, así como indicar las principales problemáticas de este campo

**PALABRAS CLAVE:** Formación docente, gastronomía, educación superior.

### TEACHER TRAINING IN THE BACHELOR OF GASTRONOMY

**ABSTRACT:** The objective of the next pepper is present a documental investigation about the teacher training antecedents in the Gastronomy

Licenciature, acknowledging it like an emergent investigation line in the educative camp, emphasizing the need of generate a continuum teacher formation in superior education, to help the learning of the future professional in this area, and indicate the principal problems in this camp.

**KEYWORDS:** Teaching training, gastronomy, higher education.

“No puedes tener una influencia de la cocina de un país si no la entiendes. Y para entenderla, tienes que estudiarla.”

Ferran Adrià

En las últimas décadas la gastronomía ha pasado de ser un fenómeno social, donde solo se conocía los platillos y bebidas típicas para compartir momentos con familiares o amigos en viajes o recorridos, a ser reconocido como un proceso de formación; en sus inicios los cocineros se instruían en los fogones haciéndose diestros en la práctica mismos que a su vez enseñaban a los nuevos aprendices del oficio bajo sus experiencias, pero sin una guía en las estrategias de enseñanza (Fagorindustrial, 2016), convirtiéndose en un ciclo repetitivo del aprendizaje basado en la experiencia sin entender el contexto o las dificultades que esto podría tener en las diferentes personas.

El tema de la enseñanza de la Gastronomía no parece ser relevante, por considerarse un tema de comida porque se encuentra asociado a un acto biológico; sin

embargo, la disciplina se ha enriquecido con el análisis y la interpretación de las estructuras de lo cotidiano, se ha demostrado que la idea de vivir es algo más que nutrir el organismo y que la comida no es exclusiva para sobrevivir, sino para construirnos como sociedad y perpetuarnos para futuras generaciones (Nuñez, 2002).

Por ello los docentes de gastronomía tienen un gran peso en la enseñanza y formación, ya que deben comprender que lo que pasa dentro de las aulas impacta al desarrollo profesional de sus estudiantes, Yáñez (2017, pp. 6) enfatiza que *“solo con el talento humano y el conocimiento se podrá crear riqueza”*, considerando un modelo educativo enfocado en sentar las bases para desarrollar al futuro profesional con el perfil necesario para las condiciones que exige el campo laboral actual y no solo en la transferencia de contenidos sin relación con el contexto (Yáñez, 2017).

La problemática central es entonces, reconocer que los docentes de gastronomía en su mayoría carecen de una formación que valide pedagógicamente sus estrategias de enseñanza; pues como se ha demostrado se basan en sus referentes empíricos como estudiantes y trabajadores, que no necesariamente es suficiente para generar en el alumnado un aprendizaje significativo.

## DESARROLLO

### Formación Docente de Educación Superior

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2010) los docentes forman parte del recurso más importante de los países, puesto que, a través de la trayectoria de enseñanza, misma que abarca la educación básica hasta la educación superior; es necesaria la presencia de un docente calificado y motivado para un aprendizaje eficaz.

Por el contrario, en la actualidad la concepción del docente lo configura como sujeto “transmisor de conocimientos”, mientras que el alumno funge como un receptor; siendo en investigaciones recientes el proceso de enseñanza se enfoca en el análisis de aspectos complementarios de la enseñanza como la tutela y orientación, orientados en las exigencias de las instituciones (González y González, 2007; López, González y Velasco, 2013).

Cabe señalar que es justo la figura docente dentro de la Educación Superior la que enfrenta a grandes desafíos en un mundo cambiante; en primer lugar, las carreras se deben mantener una vigencia de acuerdo con las necesidades de la sociedad; seguido de cuestiones de capacitación y formación pedagógica a los docentes, ya que esto contribuirá en una mejora en la preparación de los egresados universitarios y evitar una deserción o pérdida de motivación (Cáceres, 2013).

Es posible definir la práctica docente como una praxis social, objetiva e intencional en la que intervienen las percepciones y acciones del docente orientadas al proceso de enseñanza aprendizaje; considerando intereses políticos, administrativos y normativos

que cada institución, situaciones que delimitan el trabajo realizado dentro del aula (Fierro, Fortoul y Rosas; 2000).

La educación superior en México afronta grandes desafíos: a) la calidad de los procesos educativos, b) mejorar en los niveles de aprendizaje y c) la actualización docente (UAEM, 2003); en el caso específico de la Gastronomía, se resalta la evolución en los últimos años en campo de la enseñanza para favorecer la formación de los estudiantes dentro de los campos de producción de alimentos y bebidas enfocado en las necesidades actuales del campo laboral.

Cabe resaltar que, en la última década ha incrementado la oferta de esta carrera en instituciones de educación superior tanto de carácter público como privado; si bien el objetivo principal es el formar recursos humanos con los conocimientos, habilidades, actitudes y valores necesarios para atender las demandas sociales, fomentando en algunos casos la investigación de problemas, así como, la generación de propuestas que atiendan los nuevos retos del campo gastronómico (Muñoz, 2007).

Tanto las universidades como el docente son una figura de autoridad pedagógica, situación que perpetua la forma de transmisión del conocimiento, lo cual, no garantiza una la comprensión de los contenidos o el desarrollo de habilidades requeridas en los estudiantes; situación que explica la necesidad de un enfoque profesional y práctico para la creación del contenido y material para las clases, orientado en generar un aprendizaje significativo en los alumnos.

Lo anterior evidencia la necesidad de generar un perfil del docente especializado; sin embargo, una de las problemáticas para conseguir cubrir este aspecto radica en el financiamiento para la actualización y formación docente; situación que repercute en las estrategias a las cuales recurren los docentes las cuales carecen de validez pedagógica para legitimar su labor ya que se basan en sus experiencias como alumnos y no en la comprensión de las características de aprendizaje del alumnado (Pavo y Ángel, 2014).

Tal como lo afirman Mirzagitova y Akhmatov (2016), los docentes son responsables de la precisión, integridad y adecuación del conocimiento que se transmite; también es importante, que se comprenda y acepte la responsabilidad de la formación del alumnado como futuros profesionales, permitiéndoles evaluar críticamente la utilidad de lo trabajado dentro de las aulas.

## **El docente de gastronomía**

La carrera de gastronomía forja egresados con perfil en artes culinarias, como comúnmente se les asocia; pero también se forma al alumnado para desarrollar habilidades administrativas, recursos humanos, contabilidad entre otras disciplinas.

Haciendo un breve recorrido histórico de la enseñanza de la gastronomía es importante señalar que en 1891 se inicia la Escuela Profesional de cocina y ciencias alimentarias en París, donde se realizaba una capacitación laboral para el ámbito

restaurantero o bien para el servicio doméstico, es posible ubicar a Anguste Escoffier como uno de los primeros docentes en gastronomía; sin embargo, la enseñanza se realizaba bajo a elementos empíricos (adquiridos en el campo laboral); cabe resaltar que la admisión de los estudiantes era de carácter exclusivo para género masculino; sin embargo, por conflictos con el estado este primer intento de formación y capacitación restaurantero cerraría sus puertas 14 meses posteriores; mientras que en Suiza esta iniciativa inició en 1893 en École Hôtelière de Laussane donde se comienza a formar profesionistas especializados en la Hostelería (Fagorindustrial, 2016).

Durante el siglo XIX las escuelas de cocina se ajustaban a tres modelos: 1) cocina para chefs de restauración, 2) escuelas para formar al servicio doméstico y 3) escuelas destinadas a las amas de casa (Fagorindustrial, 2016) donde la formación pedagógica de los docentes era nula; en el siglo XX la educación gastronomía comenzó a evolucionar para convertirse una carrera profesional donde las instituciones de educación superior buscaban profesionales de la gastronomía para que se orientaran en la enseñanza teórico-práctica de la profesión.

En lo que respecta a América latina, en 1992 se abre el Colegio Superior de Gastronomía comenzando a instruir en estas artes; de esa fecha hasta ahora ha existido un aumento exponencial de instituciones de educación superior que ofertan la carrera de gastronomía; tan solo hasta el 2019 la base de datos de la ANUIES recupera un total de 430 universidades en la República Mexicana.

El incremento en México de la demanda en la carrera en gastronomía ha propiciado un aumento en la formación de recursos humanos que atiendan estas necesidades; Muñoz (2007) afirma que el desarrollo de la gastronomía en el país desde 1940 se propició gracias a establecimientos como Tampico Club, La capilla, La ciudad Gastronómica, entre otros, permitiendo la apertura de un campo laboral diverso en oportunidades dentro de la gastronomía, sin perder de vista la difusión de las tradiciones gastronómicas. Tal necesidad genera la justificación en temas actuales como lo es la formación de investigaciones, planeaciones, promoción y operación de alimentos y bebidas.

Cohen (2010) atribuye este fenómeno en la oferta educativa de gastronomía a los medios de comunicación, en especial a programas de cocina en la televisión o medios digitales, como lo son “Iron Chef”, Hell’s Kitchen” y la misma película de Disney “Ratatouille”; también considera que la necesidad de mejorar la situación económica puede influir, ya que las carreras en gastronomía tienen muchos componentes prácticos que permiten al estudiante obtener ingresos mientras realiza sus estudios.

En el sentido empresarial, el gastrónomo debe mostrar conocimientos, habilidades y destrezas para la gestión eficaz en los negocios como lo es la solución de problemas, liderazgo, trabajo en equipo, diversidad cultural, principios, valores, ética, entre otros.

Para Scarpato (2002) uno de los principales retos para la educación en gastronomía es la falta de conocimiento de los medios académicos al considerarla como “muy común,



tribal y poco problemática” dejándola reducida a concepciones sociales y culturales; además, de la concepción de que cocineros se les relega y atribuye un perfil bajo de formación en muchos casos; el autor responde a dicha infravaloración social: *“si somos lo que comemos, los cocineros no sólo elaboran nuestros alimentos, ellos también nos han modelado”*, proponiendo la investigación en el campo gastronómico con los siguientes objetivos:

- a) Reposicionar a la actividad gastronómica como una actividad esencial en las comunidades.
- b) Hacer escuchar al campo gastronómico para que se genere un discurso con identidad propia que contrarreste la narrativa dominante que oprime a los estudios gastronómicos.
- c) Contribuir a los estudios gastronómicos posicionándose como una disciplina independiente, aunque estrechamente ligada a otras disciplinas.

Con el auge de la educación formal en el ámbito gastronómico se espera que el profesional sea capaz de integrar la pluralidad entre perspectivas y disciplinas que construyen el mundo gastronómico actual (Santich, 2004), generando el vehículo para el autodescubrimiento y descubrimiento de otros, a través de la apropiación temporal de las culturas y tradiciones ajenas.

Para lograr lo mencionado con anterioridad resulta esencial que los docentes de gastronomía se conviertan en un puente donde el proceso de enseñanza aprendizaje sea la meta por cumplir ante cualquier adversidad, que se mantengan en una preparación continua no solo en cuestiones técnicas y métodos gastronómicos novedosos, sino también en campo pedagógico debido a que lo imperante es que los alumnos se apropien del conocimiento logrando posicionaran las tradiciones culinarias como un campo de experimentación e innovación.

Razón por la cual, hablar de formación docente en gastronomía, tendría como finalidad preparar profesionales capaces de enseñar, generar, transmitir los conocimientos y valores necesarios para la formación integral de los futuros profesionales, la construcción de una sociedad más justa para promover una identidad culinaria basada en la autonomía profesional, el vínculo con las culturas y las sociedades contemporáneas, el trabajo en equipo, el compromiso con la igualdad y la confianza en las posibilidades de aprendizaje de sus alumnos (Muñoz et al. 2012).

La investigación educativa orientada al análisis de la formación docente es amplia; sin embargo, en lo que respecta al campo de la gastronomía, los resultados son escasos debido a que es la dificultad de configurarla dentro de los campos didácticos, así como, a la poca intervención en la configuración del perfil del profesional en gastronomía y sus ramas.

El trabajo empírico en esta ciencia tiene la relevancia para condicionar su enseñanza; sin embargo, las instituciones de educación superior ofrecen a sus docentes la posibilidad

de mejorar sus procesos de enseñanza por medio de cursos y capacitaciones orientadas a este campo, pero que no siempre son tomadas con seriedad o interés por parte de los docentes ya que su formación inicial genera un conflicto para asimilar los términos y concepciones de carácter pedagógico que implica estar frente al aula (Lira, 2019).

La enseñanza de la gastronomía debe de transitar de este enfoque construido en cualidades medibles y operacionales; a uno basado en la comprensión de la sociedad donde se atiendan aspectos abstractos, técnicos, instrumentales, colaborativos, orientados a como generar la satisfacción o experiencia del comensal.

Esto nos lleva a ubicar a la gastronomía como un fenómeno social que ha tomado gran impacto en los últimos años, ocasionando la necesidad de crear espacios educativos para visualizarla como una ciencia que debe ser transmitida con respaldo institucional, donde la participación de docentes capacitados no forma parte solo en la parte práctica sino también su formación pedagógica.

## CONCLUSIONES

La ciencia de la gastronomía es multidisciplinaria, ya que en ella existen aspectos que atender tanto de carácter social, administrativo, económico, de diseño, matemático, técnico, bioquímico; los cuales convergen al momento de realizar un acto tan natural como sentarse a la mesa a degustar un platillo en familia.

De manera histórica se resalta y destaca la visión de este profesional de la gastronomía con ideales provenientes de los medios de comunicación y de transmisión empírica de la meritocracia; sin embargo, lo que se vivió dentro de las aulas a lo realizado en el campo profesional no se encuentra vinculado con lo que se muestra en estos, y aun menos en cuanto a la forma en que transmiten los conocimientos.

Esta revisión se muestran aspectos importantes de la evolución del campo gastronómico, su construcción social en el trabajo que se realiza dentro de ambientes profesionales reconocidos; destacando la importancia abrir un campo de investigación educativa orientada a la configuración didáctica y pedagógica de esta ciencia, en aspectos como la formación docente, la capacitación del personal de las diversas ramas de la gastronomía, el currículo formal como oculto de esta carrera, los procesos de evaluación así como las estrategias dentro de las aulas.

## REFERENCIAS

Cáceres, M. (2013). La formación pedagógica de los profesores universitarios, una propuesta en el proceso de profesionalización del docente. *Revista iberoamericana de educación*.

Cohen, M. (2010). Tv, movies, recession promoting more people to cook up careers in culinary schools. *Inside tucson business*, 7.

- Fagorindustrial. (22 de noviembre de 2016). Fagorindustrial. <http://blog.fagorindustrial.com/?p=4286#:~:text=entre%20estas%20se%20encuentra%20la,en%20las%20artes%20culinarias%20francesas>.
- Fierro, F. Y. (2000). Transformando la práctica docente, una propuesta basada en la investigación acción. *Maestros y enseñanza*.
- González, M. R. (2007). Diagnóstico de necesidades y estrategias de formación docente en las universidades. *Revista iberoamericana de educación*, 6, 1-14. <http://rieoei.org/deloslectores/1889maura.pdf>
- López, I. G. (2013). Ser y ejercer de tutor en la universidad. *Revista de docencia universitaria*, 11(2), 107-134. <http://redu.net/redu/index.php/redu/issue/view/71>
- Mirzagitova, A. L. (2016). Formation of the professional and didactic culture of the future teacher. *International journal of environmental and science education*, 11(14), 58-74. <https://www.um.edu.mt/library/oar/handle/123456789/31339>
- Muñoz, I. (2007). La enseñanza de la gastronomía en México. *Culinaria revista virtual*, 3. <http://www.uaemex.mx/culinaria/>
- Muñoz, I., Tamayo Salcedo, A. L., & Hernández Heredia, C. (30 de septiembre de 2012). Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México. *Actualidades investigativas en educación*, 12(3), 1-18.
- Núñez, C. M. (2002). La enseñanza de la historia de la gastronomía, una opción para el conocimiento del pasado. México, tesis, México: UNAM.
- Pavo, H. Y. (2014). La construcción conjunta de conocimiento práctico en la formación inicial de los maestros: un análisis de la interacción en tono a los dilemas docentes en contextos colaborativos virtuales. Tesis doctoral: Universitat oberta de catalunya. Internet interdisciplinary institute (in3).
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality management*, 23, 15-24.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of hospitality and tourism management*, 9(2), 1-12.
- Unesco. (2010). Unesco. <http://www.unesco.org>
- Yáñez, D. X. (2017). Programa de formación docente para la enseñanza en la educación superior. (tesis doctoral). Guayaqui: universidad de guayaquil. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/21998>

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

Agências reguladoras nacionais 110, 111

Análise macroergonômica do trabalho 174, 175, 176, 192

Área produtiva 175

Assédio 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173

### B

Barreras físicas 64, 65, 68, 71, 72

### C

Cargas portuárias 194, 195, 198, 199, 200, 201

Cinema 114, 126, 129, 130, 131, 132, 133, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142

Compliance 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173

Comunicação 11, 30, 91, 94, 95, 96, 97, 98, 102, 103, 108, 109, 117, 126, 138, 141, 142, 143, 149, 162, 163, 184, 193, 225, 238, 246, 256, 263

### D

Demanda ergonômica 176, 184, 185, 192

Democracia 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 99, 100, 104, 105, 107, 108, 109

Demonstração do fluxo de caixa 207

Demonstração do valor adicionado 206, 207, 208, 213, 215, 216, 217, 218, 219

Distribuição de riqueza 206, 211

### E

Educación superior 74, 75, 76, 77, 78, 80

Envelhecimento 33, 34, 35, 36, 37, 39, 43, 46, 51, 52

Espacio urbano 64, 65, 67, 72

Exclusión 54, 55, 56, 59, 61

Expectativa de vida 35, 46

### F

Fé 223, 225, 227, 228, 229, 230, 231, 233, 234, 236, 237, 239, 242, 243

Festival 220, 221, 222, 223, 225, 226, 227, 230, 231, 233, 239, 243

Folclore 220, 222, 223, 224, 225, 231

Fome 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 262

Formación docente 74, 75, 76, 78, 79, 80

## **G**

Gênero 14, 19, 21, 22, 23, 24, 26, 28, 31, 39

Globalização 156, 157, 164, 262

## **I**

Idosos 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53

Inovação 157, 169, 174, 175, 176, 193, 274, 276

Institutos de longa permanência para idosos 37

## **J**

Juri 147, 150

## **L**

Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional 152, 153, 160

## **M**

Meios de comunicação 97, 143, 149

México 12, 55, 56, 62, 63, 64, 74, 76, 77, 80, 81, 83, 84, 85, 88, 90, 165, 204

Mídia 92, 96, 97, 108, 142, 143, 144, 147, 148, 149, 150

Migrantes 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 56

Miséria 2, 3, 6, 9, 11, 157, 260, 262

Modernidade 108, 262, 277

Museu 245, 246, 247, 248, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259

## **P**

Política de saúde 16, 17, 20, 22, 23, 29, 52, 278

Políticas públicas 16, 22, 23, 25, 27, 28, 31, 32, 54, 55, 56, 59, 61, 62, 63, 66, 84, 98, 152, 156, 157, 160, 161, 164, 258, 262, 274

Políticas sociais 16, 17, 18, 21, 23, 152, 153, 155, 209, 278

Porto 38, 43, 142, 161, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 240, 276

Processo democrático 91, 95, 98, 107, 108, 109

Processo migratório 26, 27

Processo penal 143, 144, 145, 149, 150

## **R**

Reforma psiquiátrica 14, 15, 16, 17, 18, 23

Regulação setorial 110, 111, 118, 122, 124

## S

Serviço social 6, 14, 21, 22, 23, 24, 160, 278

Sistema de planeación estratégica democrática 66

Sistema Único de Saúde 25, 28, 31, 278

## T

Tipografia 126, 127, 128, 129, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142

Transdisciplinariedad 65, 66, 72, 73

Transtorno mental 14, 15, 16, 17, 18, 20, 22, 23, 24

Turismo religioso 233, 234, 235, 236, 237, 242, 243, 244

Turismo sexual 85, 86, 90

# As ciências sociais aplicadas e seu protagonismo no mundo contemporâneo

- 🌐 [www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)
- ✉ [contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)
- 📷 @atenaeditora
- 📘 [www.facebook.com/atenaeditora.com.br](https://www.facebook.com/atenaeditora.com.br)



# As ciências sociais aplicadas e seu protagonismo no mundo contemporâneo

- 🌐 [www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)
- ✉ [contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)
- 📷 @atenaeditora
- 📘 [www.facebook.com/atenaeditora.com.br](http://www.facebook.com/atenaeditora.com.br)

