

## INTRODUÇÃO E ÉTICA AO PRFISSIONAL EM GASTRONOMIA

*Prof. Esp. Claudio Da Silva Junior*



Amanda Sanada



Flavia Davies



Joabe Toracci

### PESQUISA SOBRE CHEFES DE COZINHA BRASILEIROS:



## BELA GIL

ESTE TRABALHO TEM COMO PROPÓSITO APRESENTAR UM CHEF BRASILEIRO, E A NOSSA ESCOLHIDA FOI A **BELA GIL**. FAMOSA POR SEUS HÁBITOS ALIMENTARES E DE VIDA SAUDÁVEIS, POR VEZES VISTOS COMO EXTREMOS, BELA FAZ SUCESSO COM SEUS PROGRAMA,S LIVROS E RECEITAS ADAPTADAS PARA VERSÇOES NATURALISTAS.

### CONHECENDO A CHEF

Apresentadora, formada em nutrição e ciências dos alimentos, chef de cozinha natural e escritora, Bela atua em todas essas profissões com um objetivo: destacar a importância

alimentação saudável e consciente. Bela fez diversos cursos de especialização em alimentação e nutrição holística, cursos como nutrição ayurveda e Healty Cooking.



### TRABALHO DA BELA GIL



Apresentadora dos programas Vida mais Bela e o Bela Cozinha sucesso de audiência do canal GNT onde recebe celebridades, pequenos produtores especialistas em alimentação natural. Com mais de 2

milhões de seguidores em suas redes sociais, Bela estreita ainda mais sua relação com o público, com o "Canal da Bela", no YouTube. Lá são abordados todos os temas ligados à vida saudável, consumo consciente, maternidade e claro, comida de verdade.



### ATUALIDADE

Seu mais recente projeto para a Tv é o lifestyle "VIDA+BELA", no GNT onde além de receitas Bela mostra , um pouco do dia a dia da vida da família Gil Demasi.



**"100 calorias de chocolate não são iguais às 100 calorias de um brócolis ."**

**Bela Gil, 2014.**