

# CRIATIVIDADE APLICADA À GASTRONOMIA: UMA RESPONSABILIDADE FORMATIVA?

Adriano Vilhena Lis da Silva<sup>1</sup> (SENAC BH)

<sup>1</sup>Coordenador e Professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia Faculdade Senac Minas campus Belo Horizonte

## INTRODUÇÃO

O desenvolvimento das chamadas *soft skills*, dentre elas a criatividade, é um tema atual e sua relação com o processo de aprendizagem também. No entanto ainda existem poucos estudos que relacionam a criatividade com a gastronomia apesar das duas temáticas não serem novas (MORAES; MONTEIRO; MARTINS, 2020; FERREIRA, 2012).

Seguindo a mesma lógica, poucas publicações acadêmicas trazem a aplicação de processos criativos, particulares ou não à gastronomia como ferramenta para a atuação do estudante ou do profissional do setor de alimentos e bebidas (RIBEIRO; MARQUES; FILHO, 2016).

Desta forma, este estudo justifica-se pela escassez de confronto entre temas tão relevantes na atualidade como a criatividade e a gastronomia e objetiva aumentar as reflexões para tentar responder a questão posta no título do trabalho: a criatividade aplicada à gastronomia deve ser considerada como uma responsabilidade formativa?

## METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de revisão de literatura com coleta de informações em portais acadêmicos e científicos. Com os descritores criatividade, criatividade na gastronomia, cozinha criativa, aprendizagem criativa, processo criativo na cozinha e criatividade aplicada à gastronomia, buscou-se compilar discussões pertinentes na busca de informações para o tema proposto. As pesquisas foram realizadas entre agosto e setembro de 2020 sendo levantados 12 artigos com proximidade temática. O critério de inclusão foi a relevância com o tema sendo descartados 6 trabalhos.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

A criatividade é, segundo Ostrower (2014, p. 5), um “potencial inerente ao homem”. A autora traz a ideia de que a criatividade está ligada a realização, ou

seja, a ação do pensamento criativo, processos criativos estão intrinsecamente ligados ao desenvolvimento pessoal e profissional de quem o realiza, fazendo parte integral do processo de aprendizagem.

Estudos recentes mostram a importância entre criatividade e gastronomia (RIBEIRO; MARQUES; FILHO, 2016; FERREIRA, 2012; PARREIRA, 2016) e buscam apontar caminhos para que a harmonia entre a habilidade de estar criativo se manifeste de forma proveitosa no ambiente culinário. No entanto, poucos estudos apresentam um modelo de atuação unindo de forma clara os dois pontos de discussão utilizando de argumentos que tragam vislumbre prático aos receptores da informação.

Um dos estudos que direciona a discussão para a aplicação prática dos elementos da criatividade junto das cozinhas é intitulado: Ferran Adrià, a criatividade como discurso (entre gastronomia, arte e design), de Parreira (2016) e mostra como o chefe catalão adaptou fragmentos de modelos criativo para aplicação de seus processos. No estudo, a padronização dos processos criativos da equipe de cozinha somado à complexidade da proposta do restaurante, geraram resultados reconhecidos pelo mundo todo, certificando que o uso de criatividade de forma organizada, com cozinheiros reconhecendo os limites das ferramentas criativas e as aplicando, resulta em disrupção e maiores chances de inovação.

Outro estudo, de Horn e Hu (2009) chamado: The impact of creative culinary curriculum on creative culinary process and performance, mostra como a adoção de um Currículo de Culinária Criativa, impacta positivamente tanto melhorando o processo criativo do estudante e do profissional de cozinha quanto melhorando sua performance criativa na cozinha, gerando melhores resultados num universo mercadológico que pleiteia sempre novidades e grandes impactos através das experiências gastronômicas.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Faz-se importante apontar que a criatividade, bem como os processos criativos aplicados à gastronomia, são áreas de conhecimento abordadas na disciplina de “Tópicos Especiais em Gastronomia” do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Senac-MG. Considera-se que, mesmo havendo poucas literaturas científicas analisando as relações e correlações entre a habilidade de estar criativo e a gastronomia, aqueles estudos que se propuseram a tais investigações trazem resultados expressivos, mostrando que não só é importante entender a criatividade para estimulá-la, como deve ser vista como parte integrante do processo formativo do profissional de gastronomia visto que o resultado daqueles que utilizam tais ferramentas pode ser mais eficiente e consequentemente mais satisfatório.

## REFERÊNCIAS

- FERREIRA, Ana Catarina. **Criatividade e Gastronomia: Um Estudo Exploratório**. 2012, 60 f. Dissertação (Mestrado em Psicologia Aplicada) ISPA – Instituto Universitário Ciências Psicológicas, Sociais e da Vida. 2012.
- HORN, Jeou-Shyan; HU, Meng-Lei. The impact of creative culinary curriculum on creative culinary process and performance. **Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education**, 8(2), 34 – 46. 2009.
- MORAES, Maria de Fátima; MONTEIRO, Isaura; MARTINS, Fernanda. Desenvolvimento De Competências Criativas: Um Estudo Com Alunos Angolanos Do Ensino Primário. **Revista EDUCamazônia - Educação Sociedade e Meio Ambiente**, Humaitá. Vol XXV, N. 2, 2020.
- OSTROWER, Fayga. **Criatividade e Processo de Criação**. 30 ed. – Petrópolis, Vozes, 2014.
- PARREIRA, Suzana Isabel Malveiro. Ferran Adrià, a criatividade como discurso (entre gastronomia, arte e design). **Revista Estúdio, Artistas sobre outras Obras**. 2016.
- RIBEIRO, Rita de Cássia; MARQUES, Rita de Cássia; FILHO, Edgar Gastón Jacobs Flores. A criatividade dos chefes de cozinha e o consumo moderno da gastronomia. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**. 2016.