

CRIATIVIDADE APLICADA À GASTRONOMIA: UMA RESPONSABILIDADE FORMATIVA?

Adriano Vilhena Lis da **SILVA**¹

¹ Coorientador e professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Minas Gerais, Unidade Belo Horizonte. Mestre em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local.

Palavras-chave: Criatividade; Processo Criativo; Gastronomia.

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 de as 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 atuação do estudante ou do profissional do setor de alimentos e bebidas (RIBEIRO; MARQUES; FILHO, 2016).

Assim, a temática deste estudo justifica-se pela escassez de confronto eminente de discussões tão relevantes na atualidade, como a criatividade e a gastronomia, e objetiva aumentar as reflexões para confrontar com a questão posta no título do trabalho e pensar se a criatividade aplicada à gastronomia pode 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 à realização, ou seja, à ação do pensamento criativo, sempre no intuito de formar algo, de criar, e ainda que os 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 e se 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 criativos 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

É 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 em Minas.

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, conseqüentemente, 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. v. 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.