

COZINHA DE CRIAÇÃO: EXPERIÊNCIAS DA APLICAÇÃO DE PROCESSOS CRIATIVOS PARA A GASTRONOMIA

HELLEN V. ROCKEMBACH¹; OTÁVIO A. CONRAD²;
GUILHERME R. MACIEL³; GUSTAVO KIYOSHI HOSAKI DE MELO⁴;

NICOLE W. BENEMANN⁵:

¹Universidade Federal de Pelotas – hellenrockembach15@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – otavioconrad@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – guilhermeramos45681@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – mrkingslayer87@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O projeto de ensino “Tá na mesa: Comida, cozinha e cultura”, desenvolvido pela professora Nicole Weber Benemann, através das atividades do ciclo de cozinha de criação, tem como objetivo promover e estimular a criatividade gastronômica. Trata-se de uma atividade complementar às disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, com foco em estudos sobre estética e técnicas culinárias.

As atividades do projeto abrangem a correlação de cores e a exploração de diferentes texturas, a combinação de sabores, aromas e formas de um mesmo alimento. Em seu formato de oficinas de cozinha de criação, o projeto representa um passo fundamental na formação de futuros profissionais da gastronomia, pois enfatiza que a apresentação visual, estimula o apetite e agrega valor aos preparos culinários. Para encontrar essa harmonia visual e sensorial, o pensamento criativo se torna um componente indispensável, já que o surgimento de novas ideias é parte do processo de inovação, conforme aponta Castanho (2023). Ao decorrer do projeto de ensino também foi dado aos integrantes a oportunidade de colocar em prática suas criações e aprimorar suas ideias iniciais.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

Durante o desenvolvimento do projeto de ensino, foram realizados encontros periódicos no Campus Anglo da Universidade Federal de Pelotas (UFPEl). Inicialmente, os participantes foram introduzidos a novos métodos de empratamento, com foco na disposição dos alimentos, texturas e cores. Conforme Bortnowska (2023), o design exerce um impacto significativo na gastronomia, influenciando as escolhas, a preparação e a apreciação alimentar.

O objetivo principal do projeto consiste em estimular o pensamento criativo. Para isso, foi proposto aos integrantes a criação de um cardápio completo, seguindo a ordem de serviço: entrada, prato principal e sobremesa. Em cada uma dessas etapas, era obrigatória a utilização de cinco ingredientes principais. A intenção era incentivar a inovação, explorando combinações inusitadas, como o uso de um ingrediente salgado em uma sobremesa, ou vice-versa. Para embasar essas correlações, foram disponibilizados materiais didáticos, como o livro “The Flavour Thesaurus: Pairings, recipes and ideas for the creative cook” da autora Niki Segnit. Para a autora (2010, p.9),

Uma das grandes satisfações de descobrir mais sobre combinações de sabores é a confiança que isso lhe dá para tentar por conta própria. Seguir as instruções de uma receita é como repetir frases pré-formadas de um livro de frases. Entender como os sabores funcionam juntos, por outro lado, é como aprender o idioma: permite que você se expresse livremente, improvise, encontre substituições.

A tarefa, então, foi desenvolvida pelo grupo de alunos a partir da metodologia de ensino por associação, na qual um ingrediente central era escolhido e, a partir dele, criavam-se conexões com outros ingredientes por afinidade ou oposição, o processo foi nomeado de “árvore de sabores”. A etapa seguinte consistiu na execução dessas preparações. De forma individual, cada integrante do projeto preparou uma de suas três criações para testar e aprimorar suas habilidades. A gastronomia exige tanto o ensino teórico quanto o prático, portanto, é de suma importância que os alunos tenham um espaço para colocar em prática suas ideias. Cabe ressaltar as considerações de Ferro (2017, p.19),

Uma pessoa sem conhecimento técnico na área pode apreciar uma refeição, mas não entenderá a totalidade do fenômeno se não levar em conta a natureza das interações do processo produtivo envolvidas no objeto estético, seguindo a mesmas premissas adotadas pelo criticismo.

Ao final das atividades de criação, dois alunos foram selecionados para apresentar adaptações de suas criações na 31ª edição da Feira Nacional do Doce (Fenadoce), que ocorreu entre os dias 16 de julho e 3 de agosto de 2025, em Pelotas. Em conjunto com a coordenadora do projeto, foram realizados ajustes nas receitas para garantir maior viabilidade e aceitação pelo público-alvo da feira. Com o apoio de outros dois integrantes, foram conduzidas oficinas para testes em escala, além de ajustes de sabor e definição do tamanho das porções.

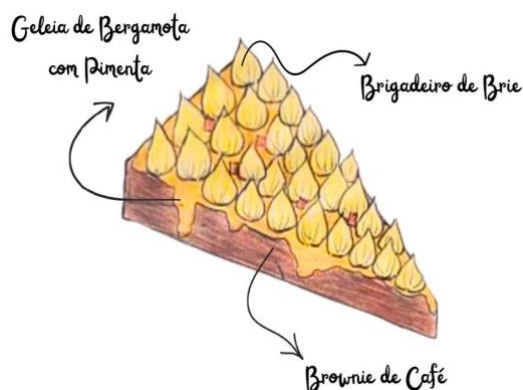
Para distribuição e degustação na Fenadoce, foram elaboradas duas preparações distintas. A primeira oficina consistiu na apresentação da receita Brie e Café (Figura 1). O preparo era composto por massa de brownie com café, acompanhado de um brigadeiro branco de queijo Brie e uma geleia de bergamota com pimenta dedo-de-moça (Figura 2). Durante o evento, o autor da receita demonstrou a execução do preparo do brownie de café. Na segunda oficina, foi demonstrada a preparação de uma Carolina (Massa choux), que foi recheada com uma ganache de manga, tartar de manga com geleia de pimenta, finalizada com chantilly e uma pitada de açúcar com manjerição (Figura 3), como pode ser visto no desenho feito para representar a ideia do preparo de uma forma visual (Figura 4). Ambas as apresentações culminaram em uma degustação para o público de aproximadamente 30 pessoas, com o objetivo de uma maior interatividade e para que os ministrantes recebessem opiniões de pessoas que não estão integradas a área da gastronomia sobre suas receitas.

Figura 1- Brie & Café



Fonte: Galeria de imagens/Fenadoce 2025

Figura 2- Croqui do Brie & Café



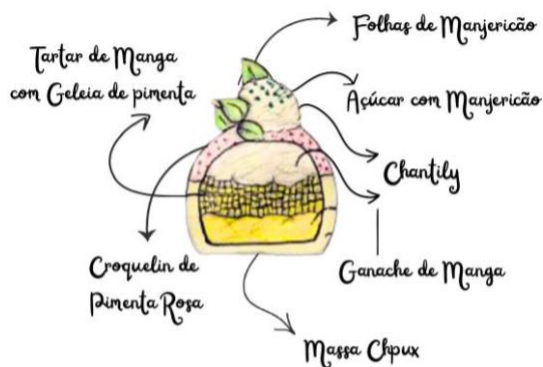
Fonte: Acervo próprio

Figura 3- Carolina Tropical



Fonte: Galeria de imagens/Fenadoce 2025

Figura 4 – Croqui da Carolina Tropical



Fonte: Acervo próprio

Essa dedicação na elaboração e execução da ação demonstra como a gastronomia se articula nas frentes de extensão e ensino, realizando a transmissão de conhecimentos próprios da área e demonstrando suas técnicas, métodos e modos criativos de cozinhar (Rodrigues, 2022).

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto “Tá na mesa”, a partir das ações Cozinha de Criação, mostrou-se essencial para o desenvolvimento acadêmico e criativo dos alunos. Por meio dele, os participantes puderam não apenas colocar em prática os ensinamentos teóricos, mas também tiveram a oportunidade de obter maior visibilidade na área da gastronomia.

A participação na Feira Nacional do Doce (Fenadoce) proporcionou uma maior integração com a comunidade presente no evento e foi uma experiência fundamental para a formação profissional dos estudantes. Devido à utilização do espaço da Universidade Federal para as oficinas, enfrentou-se a dificuldade da falta de utensílios. No entanto, essa experiência serviu de aprendizado para que os

alunos pudessem desenvolver a capacidade de improvisar e contornar os problemas que surgem no decorrer do processo.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BORTNOWSKA, Katarzyna; FREIRE, Patricia De Sá. DESIGN E GASTRONOMIA: ANÁLISE DO PROCESSO CRIATIVO DE EMPRATAMENTO (PLATING). **Anais do Congresso Internacional de Conhecimento e Inovação**. Vol. 1. No. 1. 2023.

CASTANHO, Ana. et al. Design thinking for food: Remote association as a creative tool in the context of the ideation of new rice-based meals. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 31, p. 100664, 2023.

FENADOCE. **Doces aventuras**. Portal da fenadoce, 2025. Disponível em: <https://fenadoce.com.br/>. Acesso em: 04 de agosto de 2025.

FERRO, Rafael C. Dimensões conceituais da gastronomia. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. São Paulo, v. 5, n. 2, 2017.

RODRIGUES, Guilherme R. et al. Experiências gastronômicas: um relato de ensino e extensão no sul do Brasil. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 209-222, dez. 2022.

SEGNIT, Niki. **The Flavour Thesaurus: Pairings, Recipes and Ideas for the Creative Cook**. Bloomsbury, 2010.

TAKAKI, Rafael. 02 de agosto de 2025. [Fotografias]. Disponível em: <https://fenadoce.com.br/cobertura/02082025.php>.