

Antes de “Comer com os Olhos”: a experiência de um curso de processos de criação e empratamento para Gastronomia

*Before “Eating with the Eyes”: reflections on a course on creative
processes and plating for Gastronomy*

*Antes de “Comer con los Ojos”: reflexiones acerca de un curso de
procesos de creación y emplatado para Gastronomía*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.65641>

Rangel Carraro Toledo Borges | rangelcarraro2013@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6364-2770>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil

Paula Garcia Lima | paulaglima@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-9770-4976>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil

Tatiane Kuka Valente Gandra | tkvgandra@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-2248-0725>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil

Recebimento do artigo: 25-setembro-2024

Aceite: 25-novembro-2024

BORGES, R. C. T.; LIMA, P. G.; GANDRA, T. K. V. Antes de “Comer com os
Olhos”: a experiência de um curso de processos de criação e empratamento para
Gastronomia. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio
de Janeiro, v. 4, n.2, p. 246-263, dez. 2024.



RESUMO

Este artigo tem como objetivo discorrer acerca de um curso de processos de criação e empratamento intitulado "Laboratório de Criação em Gastronomia", ocorrido no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, entre os meses de agosto e novembro de 2023. Utilizando uma abordagem qualitativa de pesquisa-ação, abordaram-se temas como teoria das cores, fotografia, criatividade, food styling, dentre outros. Os resultados indicaram que a experiência proporcionou aos participantes um desenvolvimento significativo de suas habilidades criativas, o que permitiu criar pratos autorais e aprimorar suas técnicas de apresentação. A partir do retorno dos participantes foi possível sugerir uma metodologia para criação de pratos e menus degustação na gastronomia, a ser utilizada em sala de aula. As conclusões apontam que o curso pode se tornar uma ferramenta valiosa para a formação de gastrônomos, podendo se tornar uma disciplina para o Curso Superior em Gastronomia, desde que sejam adicionadas algumas temáticas importantes para um melhor aproveitamento da ação.

Palavras-chaves: Gastronomia; Laboratório; Transdisciplinaridade; Artes; Criatividade.

ABSTRACT

This article discusses a creative process and plating course entitled "Gastronomy Creation Laboratory," held at the Higher Technology Course in Gastronomy at the Federal University of Pelotas, between august and november 2023. Using a qualitative action research approach, topics such as color theory, photography, creativity and food styling were addressed. The results indicated that the experience significantly developed participants creative skills, enabling them to create original dishes and enhance their presentation techniques. Based on participant feedback, a methodology for creating dishes and tasting menus in gastronomy was suggested for classroom implementation. The conclusions highlight the potential of the course as a valuable tool for training gastronomy professionals and suggest that it could become a discipline for the Higher Course of Gastronomy with the addition of certain key themes for optimal learning.

Keywords: Gastronomy; Laboratory; Transdisciplinarity; Arts; Creativity.

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo analizar un curso de procesos creativos y emplatado titulado "Laboratorio de Creación en Gastronomía", que se llevó a cabo en el Curso Superior de Tecnología en Gastronomía de la Universidad Federal de Pelotas, entre los meses de agosto e noviembre de 2023. Con un enfoque cualitativo de investigación-acción, se abordaron temas como teoría del color, fotografía, creatividad, food styling, entre otros. Los resultados indicaron que la experiencia proporcionó a los participantes un desarrollo significativo de sus habilidades creativas, lo que les permitió crear platos originales y perfeccionar sus técnicas de presentación. A partir de la retroalimentación de los participantes, fue posible proponer una metodología para la creación de platos y menús degustación en gastronomía, a ser utilizada en el aula. Las conclusiones apuntan a que el curso puede convertirse en una herramienta valiosa para la

formación de gastronomos, pudiendo incluso convertirse en una asignatura formal dentro del Curso Superior de Gastronomía, siempre y cuando se añadan algunas temáticas importantes para optimizar la experiencia de aprendizaje.

Palabras claves: Gastronomía; Laboratorio; Transdisciplinariedad; Artes; Creatividad.

INTRODUÇÃO

Enquanto graduando no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), o primeiro autor cursou, como disciplinas optativas em sua formação, três disciplinas de Fotografia oferecidas aos Cursos de Artes Visuais - Bacharelado e de Design Gráfico. Também participou de alguns cursos, palestras e oficinas que abordaram a temática de Arte aplicada à Gastronomia voltados ao Design, Fotografia e Empratamento. Após concluir a graduação, no início de 2023, o autor empreendeu uma análise retrospectiva de seus processos criativos durante o curso, identificando padrões e etapas que o auxiliaram na criação de pratos. Com base nessa análise, buscou uma maneira de propor uma metodologia que pode ser utilizada por outros gastrônomos em formação para aprimorar suas habilidades criativas.

No início do ano corrente 2024, após ingressar no programa de Especialização em Artes e apresentar seu projeto de pesquisa à orientadora, o autor já possuía um planejamento inicial da ação que seria o foco de sua Monografia. Visando a realização prática da pesquisa, buscou a coordenação do Curso de Gastronomia, que prontamente acolheu a proposta no âmbito de suas atividades. A partir desse momento, uma professora do curso de Gastronomia juntou-se à equipe, assumindo o papel de coorientadora da pesquisa.

O Curso de Aperfeiçoamento, vinculado a um Projeto de Ensino da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), buscou capacitar os discentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia com habilidades práticas e teóricas advindas das Artes Visuais e do Design.

A partir da constatação da complexidade do processo criativo na gastronomia, que envolve a composição de sabores, cores, texturas e a evocação de sensações e memórias, o autor identificou a necessidade de aprofundar o estudo de teorias artísticas por meio da Especialização, como forma de complementar sua própria formação, além de passar tais conhecimentos a futuros gastrônomos. Nesse contexto, a pesquisa teve como foco a aplicação e análise do Laboratório de Criação em Gastronomia, uma experiência piloto realizada entre agosto e novembro de 2023.

Este trabalho tem como objetivo principal discutir o planejamento e a execução do Laboratório de Criação em Gastronomia, analisando os resultados obtidos e as percepções dos participantes. Buscou-se, ainda, propor um novo plano de aulas que possa aprimorar o ensino de processos criativos e técnicas de empratamento no curso de Gastronomia da UFPel, que poderá ser efetivado por meio de uma disciplina optativa com esta temática.

A pesquisa foi pensada e construída por seis mãos: a ideia de pesquisa parte do primeiro autor (gastrônomo), com o objetivo de se aprofundar na temática e auxiliar gastrônomos em

formação, que, com o auxílio da segunda autora (designer e orientadora da monografia) ganha sua conformação final junto ao Curso de Especialização. A terceira autora (gastrônoma e coorientadora do estudo) orienta este artigo e é a responsável por abrir as portas do Curso de Gastronomia, recebendo a ideia do Laboratório de Criação.

Inicialmente, é apresentado o surgimento da pesquisa e as abordagens teóricas e pedagógicas em que o estudo se baseia. A partir disso, reflete-se acerca de como são abordados aspectos de criatividade e empratamento no Curso de Gastronomia da UFPel. Após, seguem relatos acerca do planejamento e dos encontros do Laboratório de Criação em Gastronomia e são apresentados os retornos dos participantes sobre a ação. Por fim, é proposto um novo plano de aulas com base no retorno dos participantes.

METODOLOGIA

O presente artigo apresenta um recorte da pesquisa de Especialização do primeiro autor, desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Artes da UFPel (Borges, 2024). A pesquisa teve como foco a aplicação e análise do Laboratório de Criação em Gastronomia, uma experiência piloto realizada entre agosto e novembro de 2023.

A pesquisa parte de uma abordagem qualitativa, que se utiliza de uma metodologia de pesquisa ativa, denominada de pesquisa-ação. Para João da Fonseca (2002), a pesquisa-ação pressupõe uma participação planejada do pesquisador na situação problemática a ser investigada e "a reflexão sobre a prática implica em modificações no conhecimento do pesquisador" (p. 35). Para que a pesquisa-ação ocorra, Michel Thiollent (1998) propõe que é necessário um planejamento próprio, objetivando construir e disseminar o conhecimento entre o grupo pesquisado. Ele ainda comenta que toda pesquisa-ação é do tipo participativo, em que "a participação das pessoas implicadas nos problemas investigados é absolutamente necessária" (Thiollent, 1998, p. 15).

Por fim, Antonio Chizzotti (2014, p. 77) compreende que as modalidades de pesquisa ativa, como a pesquisa-ação, necessitam do "uso de técnicas e recursos que favoreçam o desenvolvimento consequente da ação que objetiva superar o problema enfrentado [para que seja possível] auxiliar a promoção de algum tipo de mudança desejada". Para isso, ele acrescenta que é necessário:

[...] analisar as condições existentes, organizar processos, propor ações que tornem viáveis uma ação consequente e eficaz e, finalmente, avaliar de modo realista os resultados dos esforços feitos no sentido de solucionar as situações problemáticas e garantir a mudança possível (Chizzotti, 2014, p. 78).

Tendo como norte as metodologias ativas, o Laboratório de Criação em Gastronomia começa a ser idealizado como uma proposta interventiva no Curso de Gastronomia, para servir, posteriormente, como base para os diálogos e discussões abordados na Especialização em Artes. Cada participante foi instigado a pensar na criação de um prato próprio, a partir de temas e sentimentos particulares de cada um. A criatividade, a estética e a harmonia de sabores foram os grandes motores para a produção de suas criações. Para isso, foi necessário utilizar os conhecimentos de técnica culinária, próprios do Curso de Gastronomia, bem como

conhecimentos específicos das Artes Visuais e do Design, em diálogo transdisciplinar com a Gastronomia.

Uma abordagem transdisciplinar é a forma mais complexa de colaboração entre disciplinas e áreas distintas. Esta abordagem é utilizada quando a situação em questão envolve um desafio complexo, que não pode ser resolvido somente em sua disciplina e requer a presença de outras disciplinas. Visando promover um diálogo entre todas as áreas, que partilham de um entendimento teórico e de uma interpretação do conhecimento que possa cooperar de forma integrada. Desta forma contribui para todas as disciplinas envolvidas, que, devido ao alto grau de integração, são indistinguíveis do contexto, podendo gerar novos objetos de estudo (Nicolescu, 1999; Alvarenga *et al.*, 2011; Couto, 2011).

Trabalhar a partir de uma perspectiva transdisciplinar, em que há uma colaboração entre os conhecimentos das diferentes áreas (Gastronomia, Artes Visuais e Design), é um desafio, mas é algo possível. Os conhecimentos próprios de cada área, a partir da sua interconexão para a resolução do problema, não podem mais ser dissociados, já que todos eles são necessários para a formulação e entendimento do assunto.

Contextualizado o modelo de pesquisa e a abordagem utilizada durante o estudo, traz-se aqui mais detalhes sobre o Laboratório de Criação. Ele foi ofertado como um Curso de Aperfeiçoamento, que se caracteriza como um curso prático que visa desenvolver um aspecto específico na área de formação, neste caso, a criação de pratos e o empratamento. Foi cadastrado como uma ação de Ensino no Projeto de Ensino Tópicos em Gastronomia, e compreendeu dez encontros. Foi oferecido aos estudantes regulares de diferentes semestres do Curso de Gastronomia e, no total, 8 participantes obtiveram certificação, pois frequentaram a quantidade mínima de encontros para obter seu certificado (7 encontros). Todos os participantes necessitaram realizar a entrega de diversas partes do seu processo de criação ao longo do Curso.

CRIATIVIDADE E EMPRATAMENTO NO CURSO DE GASTRONOMIA DA UFPEL

Segundo Maria de Alencar e Denise Fleith (2003), a criatividade seria um fenômeno sociocultural que configura uma rede complexa de interações entre vivências próprias do indivíduo com as da sociedade para que seja possível a expressão criativa e a possibilidade de se desenvolver o potencial criativo, que está presente em todas as pessoas, mas que varia em tipo e grau, independentemente da idade, sexo ou condição social.

A Gastronomia é uma área muito particular de criação, já que, na cozinha, a criatividade depende também da sazonalidade dos ingredientes, da disponibilidade destes em determinado dia, da presença da equipe responsável por cada etapa do menu e de diversos outros fatores, para além da ideia do menu e do preparo dos pratos em si. Desenvolver a criatividade é uma tarefa que exige estudo e prática, e principalmente na Gastronomia, é preciso saber lidar com a sensação de inacabamento da criação, como apontado por Tatiana Lunardelli (2017).

Na graduação em Gastronomia da UFPel não há disciplinas específicas para abordar conhecimentos artísticos e fotográficos com teorias advindas da área em questão. Momentos para pensar e desenvolver uma cozinha criativa de maneira autoral, a partir de metodologias, não é o foco dos primeiros semestres do curso, que era o caso dos participantes da ação.

Analisando o Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia (PPC) da UFPel percebe-se que das 8 habilidades a serem desenvolvidas não há menção direta para habilidades voltadas ao desenvolvimento de pensamento e processos criativos. Algumas habilidades acabam fazendo parte do processo de planejamento, criação e elaboração de pratos, mas estão voltadas para a Prática Culinária e a Administração de um estabelecimento (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, 2011), e não para a criação com embasamento artístico.

O segundo momento de percepção desta lacuna no PPC vem à tona quando são investigadas as disciplinas obrigatórias ofertadas a cada semestre. As disciplinas de "Planejamento e engenharia de cardápios", "Serviços de salão, atendimento e eventos", "Cozinha contemporânea", "Desenvolvimento de produtos e food design" e "Análise sensorial" auxiliam no processo de compreensão dos conceitos de memória afetiva e sensorialidade, no planejamento de cardápios, no desenvolvimento de estratégias de marketing e na compreensão da estrutura dos serviços de um estabelecimento alimentício. No entanto, não capacitam os estudantes com noções técnicas e práticas de criatividade e processos criativos (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, 2011).

Vale ressaltar que a cozinha criativa autoral é explorada e desenvolvida no último semestre do curso, onde se coloca em prática tudo que se aprendeu sobre sazonalidade, aproveitamento integral de alimentos, cozinha restritiva, tendências na gastronomia, fusões entre culinárias e muitos outros temas relevantes e necessários para o desenvolvimento de uma identidade própria. A disciplina que abarca estas temáticas e prevê parte a criação de pratos mais elaborados é a disciplina de "Cozinha Contemporânea" (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, 2011).

Sabe-se que, assim como desenvolver a criatividade, saber empratar é um diferencial na formação de gastrônomos. O empratamento é elemento muito importante na criação de um prato, não é uma habilidade fácil, exige técnica e treino, além de criatividade. Todos os gastrônomos podem contar uma história por meio da comida, surpreender e emocionar quem degusta um menu, mas, aprender a criar com técnica, emoção e assertividade é algo que pode levar um tempo e que necessita de treino. A inspiração para as criações pode vir de inúmeros lugares diferentes, é um "percurso impregnado da cultura daqueles sujeitos responsáveis pela criação do projeto gastronômico" (Lunardelli, 2017, p. 71). É necessário que o gastrônomo "saia do cotidiano e entre no tempo do sensível, isto é, entre em contato com lembranças de sabores, de cores, de cheiros, de sensações, para traduzir isso sem pincéis, tintas, barro ou metal, e, sim, com carnes, verduras, legumes e frutas" (Lunardelli, 2017, p. 23).

Dependendo da decisão que se toma durante o processo de criação, os sentidos e formas de percepção das características sensoriais dos preparos são influenciados de diferentes maneiras, no momento da degustação e da experiência com o prato. Por este motivo é importante aprender a empratar de forma profissional, levando em conta inspirações e referências artísticas aliadas ao fazer gastronômico.

Os processos de criação são muito particulares de cada um. Pensar no processo de criação e no empratamento é, portanto, levar em conta a técnica culinária em conjunto da percepção de sensações e da memória (afetiva, ou não). Para isso, durante o Laboratório de Criação e a escrita deste trabalho, pretendeu-se utilizar um fazer artístico munido de teorias, técnicas e inspirações das Artes Visuais e do Design.

Em um Curso Superior de Gastronomia, como o da UFPel, mais especificamente em uma aula prática, o processo de criar um prato é adaptado com base nas demandas do docente para o discente, dos objetivos daquela aula e do tempo disponível para aquela criação (se a criação será planejada e executada durante a aula, se a entrega da Ficha Técnica será realizada com uma semana de antecedência à aula, ou se será uma avaliação de final de semestre, garantindo bastante tempo para seu planejamento).

As bases da Linguagem Visual, próprias das Artes Visuais, e as técnicas ou metodologias de criação, como o *Design Thinking*, podem ser soluções rápidas e eficazes para tal tarefa. Foram estas que moldaram o escopo do plano de aulas. Entretanto, é preciso ter em mente que, apesar do gastrônomo se empenhar para criar um prato que faz sentido para ele, e que pode ser facilmente lido e compreendido por quem o degusta, nem sempre isso ocorrerá de fato, já que é necessário o mínimo alfabetismo visual por parte do comensal.

O PLANEJAMENTO DA AÇÃO E OS ENCONTROS

O Laboratório de Criação em Gastronomia se configura como uma ação prática didático-pedagógica. A ação ocorreu no Laboratório de Aulas-Show do Curso de Gastronomia, da Faculdade de Nutrição, da UFPel. O objetivo geral do Laboratório era voltado a fazer com que os participantes pudessem experimentar a construção de um processo criativo autoral de técnicas de composição, empratamento e fotografia, para ser aplicado no cotidiano da sala de aula ou de uma cozinha profissional, servindo como meio para treinamento e qualificação profissional dos participantes.

O curso teve a finalidade de agilizar o processo criativo no Laboratório-Cozinha e, ao produzir o plano de aulas, buscou-se perpassar todo o processo criativo, desde a concepção da ideia, do empratamento, bem como pensar em sensações que determinadas escolhas de texturas, cores e ingredientes poderiam gerar no momento da degustação. Além disso, o produto da pesquisa serve como um acervo básico de referências artísticas e gastronômicas, teóricas e práticas, para que sejam aplicadas em criações individuais.

Foram utilizados inúmeros recursos metodológicos: documentário, apresentação de slides de maneira expositiva oral-dialogada, prática ao ar livre, interação em fórum online, e outras. Os participantes aprenderam os conteúdos aplicando-os na prática, em uma entrega realizada ao final de cada encontro, desenvolvendo as etapas da criação de seu prato. O planejamento do Laboratório se deu inicialmente elencando temáticas julgadas relevantes para se desenvolver um processo de criação de um prato.

Além dos encontros presenciais, também foi disponibilizado um ambiente virtual no E-Projetos da UFPel, onde foram anexados os links, os arquivos e a apresentação de cada encontro. Além disso, este ambiente foi importante para que cada participante pudesse colocar sua entrega, que compunha o portfólio de seu processo criativo. De forma expositiva, as

oficinas abordaram tópicos relevantes para capacitar os participantes e estimular que buscassem suas próprias referências, além de guiar seus processos criativos.

Agora serão apresentados cada um dos encontros, relatando os tópicos e conteúdos abordados em cada um deles.

- **Encontro 1:** Durante o primeiro encontro ocorreu a apresentação da equipe (ministrante, orientadoras e monitora), a apresentação dos objetivos do curso e sua vinculação com a Especialização em Artes. Cada participante pôde se apresentar e falar sobre seus interesses, que o motivava a estar ali. Na sequência, foram convidados a assistir um documentário sobre Arte e Gastronomia para ambientar o curso (Achatz, 2016). Em seguida foi apresentado o plano de aulas, e como atividade final foi proposto que cada um desenvolvesse um Exercício de Criação, esboçando ideias iniciais de criatividade de pratos que cada um já possuía consigo.
- **Encontro 2:** No segundo encontro do curso, a apresentação foi guiada pela exposição do conceito de transdisciplinaridade, abordou-se ainda a relação e importância da intersecção entre Arte, Ciência e Educação, adentrando, especificamente, nas possibilidades existentes da conexão Gastronomia-Arte. Foi apresentado o conceito de *Design Thinking* e a relação de sua metodologia com a criação em Gastronomia proposta neste curso. A atividade proposta foi a construção de uma Lista de Referências (Figura 1), elencando os principais temas que inspiram o participante.

Figura 1. Referências pessoais de um participante do "Laboratório de Criação em Gastronomia", 2023.



Fonte: Acervo pessoal cedido aos autores, 2023.

- **Encontro 3:** A partir do terceiro encontro começam a ser abordados conhecimentos próprios das Artes Visuais e do Design. Apresenta-se o círculo cromático, a teoria de cores e a psicologia das cores. Mais adiante apresentou-se a importância da cor para a Gastronomia e em seguida a relação das cores com a sazonalidade. Para finalizar, discorreu-se acerca do que se entende por processo criativo e criatividade. A atividade

proposta foi a construção de um *Moodboard* (Figura 2), adicionando a temática escolhida para seu prato, as cores, as imagens e as palavras que remetem ao preparo que se pretende criar.

Figura 2. Moodboard de um participante do "Laboratório de Criação em Gastronomia", 2023.

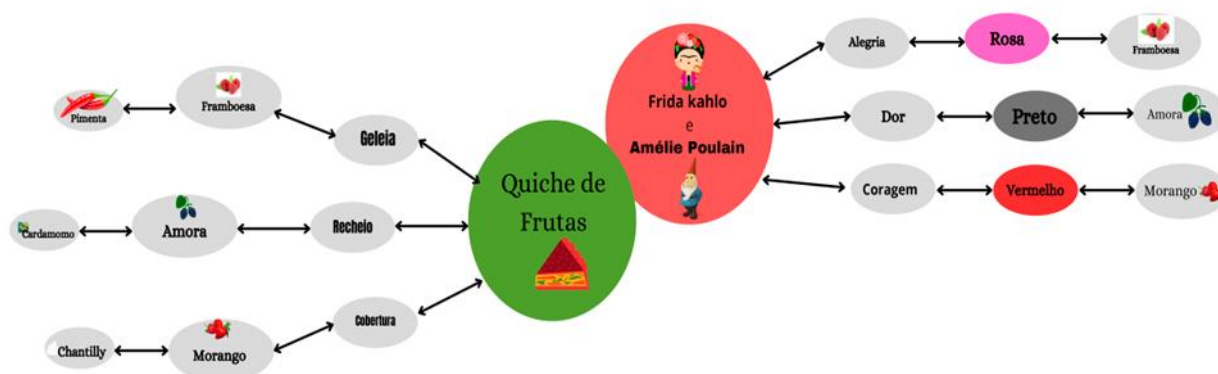


Fonte: Acervo pessoal cedido aos autores, 2023.

- **Encontro 4:** No quarto encontro foi aprofundada a relação entre emoções e gastronomia, para além da cor, abordada no encontro anterior. Abordou-se a conexão entre a psicanálise e o prazer e como são criadas as memórias, e a importância da memória afetiva na alimentação. Foi explanado o papel dos cinco sentidos e da sensorialidade na criação de pratos, na experiência gastronômica e degustação e na criação de novas memórias afetivas. De forma breve apresentou-se o conceito de marketing sensorial. Aconteceu uma conversa sobre a importância das texturas e como utilizar as diferentes rodas de sabores, os temperos, as técnicas de corte e os métodos de cocção adequados para cada preparo.

A atividade proposta para este encontro foi a construção de um *Mind Map* (Figura 3), contendo o tema, os sentimentos, as emoções e sensações que se pretende passar ao comensal, bem como as cores que remetem a estes sentimentos e os ingredientes que remetem a estas emoções e cores. Com estes ingredientes foi possível estabelecer outros ingredientes que combinam e harmonizam no prato, formando uma espécie de teia de ingredientes, e, com isso, apontar as técnicas ou os preparos que compõem o seu prato.

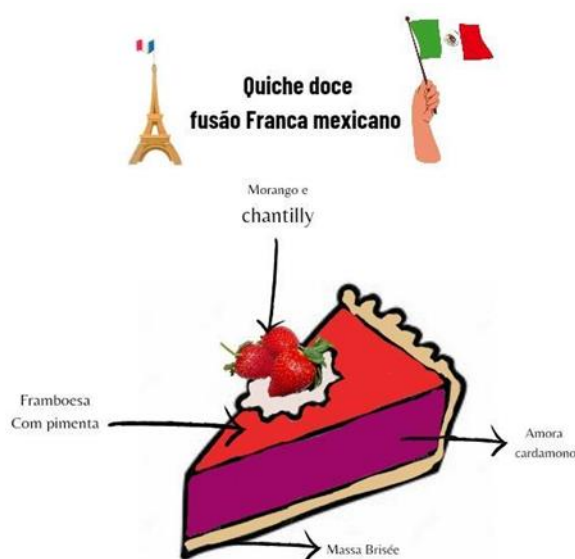
Figura 3. Mind Map de um participante do "Laboratório de Criação em Gastronomia", 2023.



Fonte: Acervo pessoal cedido aos autores, 2023.

- Encontro 5:** No quinto encontro, que marcou a metade do Laboratório, estudou-se a relação da gastronomia com a performance. Foi abordado o que se entende por semiótica da degustação: os participantes viram o papel dos símbolos e das referências na recepção de mensagens visuais, e como a estética é importante para a experiência do gosto. Apresentou-se a relação da Arte com as criações e a importância das autorias nas receitas. Foi explicado o conceito de *Eating Design* e a importância da composição para a experiência com o prato. Estas técnicas de composição abordaram algumas técnicas de empratamento e apresentação, como a regra dos terços e os elementos da linguagem visual. Finalizando este encontro, os participantes aprenderam a importância dos desenhos dos pratos para o empratamento. A atividade proposta foi justamente a construção deste desenho, um *Croqui* (Figura 4), que contivesse todos os elementos (técnicas ou preparos) enumerados na etapa anterior.

Figura 4. Croqui de um participante do "Laboratório de Criação em Gastronomia", 2023.



Fonte: Acervo pessoal cedido aos autores, 2023

- Encontro 6:** Na sexta aula do curso foram abordadas, de forma breve, noções básicas de fotografia: a importância da luz, os tipos de luz, a influência da temperatura, a anatomia da câmera digital, alguns equipamentos necessários para a fotografia, fotometragem, técnicas de enquadramento, técnicas de planos, técnicas de ângulos, técnicas de luz e de composição de imagens, algumas técnicas avançadas de fotografia, como o *still* e o *splash*, e ensinou-se a utilizar o modo *Pro* do celular para fotografar. Discorreu-se sobre a importância da construção de uma narrativa, tanto para a construção de menus, quanto para um ensaio de fotos. Para finalizar, salientou-se a importância da construção de uma Ficha Técnica, contendo as quantidades e custos dos ingredientes utilizados. A atividade proposta foi a construção da Ficha Técnica (Figura 5) do seu prato.

Figura 5. Ficha Técnica de um participante do "Laboratório de Criação em Gastronomia", 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO		Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia		UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO			
FICHA TÉCNICA							
Nome do Prato: Quiche de frutas				Tempo de Preparo: 4 horas			
Número de Porções: 12 pedaços				Categoria: doce			
Data: outubro de 2023							
Insumos	Qtde	Un	FC	Qtde Corrigida	Medida caseira	Preço Unitário	Custo
Farinha de trigo	240	g	1	240	1Xix	5,91	1,41
Água gelada	17,5	g	1	17,5	3 1/2 Co	1,5	0,02
Manteiga sem sal	150	g	1	150	3/4 Xic	9,39	1,4
Açúcar refinado	20	g	1	20	4 Co	5,19	0,1
Ovos	65	g	1,2	97,5	1 un grande	11,61	0,75
Pimenta dedo de moça	10	g	1	10	1 un média	5,29	0,44
Amora fresca	200	g	2,11	422	1Xic	23,99	4,7
Cardamomo	3	g	1	3	6 um	39,80	0,11
Framboesa fresca	150	g	1,12	168	1Xic	50,00	7,5
Morango fresco	60	g	1,12	67,2	1/2 Xic	22,00	1,32
Creme de leite fresco	500	g	1	500	2 Xic	27,00	13,5
Açúcar cristal	250	g	1	250	2 1/4 Xic	4,22	1,05
						Valor dos Insumos	32,3
						Valor por Porção	2,69
MODO DE PREPARO							
<p>Massa Sucriée</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peneirar a farinha e o açúcar. 2. Cortar a manteiga gelada em cubos e acrescentar sobre a farinha e o açúcar, misturar um pouco para que os pedacinhos de manteiga não grudem uns nos outros. Incorporar até que se forme um farelo. 3. Acrescentar o ovo e amassar com delicadeza até formar uma massa uniforme. Adicionar a água só se for necessário. 4. Fazer uma bola com a massa, embrulhar em plástico filme e deixar descansar na geladeira no mínimo 1h. <p>Mousse de Amora</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bater as claras com açúcar refinado até o ponto de neve. Reservar. 2. Triturar as amoras e o cardamomo e acrescentar ao creme de leite fresco. 3. Misturar delicadamente as claras em neve com o creme anterior. 4. Deixar descansar na geladeira até a montagem. <p>Geleia de Framboesa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Picar a pimenta dedo de moça em brunoise. Reservar. 2. Acrescentar numa panela as Framboesas, o açúcar cristal e a pimenta. 3. Deixar por 30 minutos em fogo médio até ficar cremoso, mexendo de vez em quando. 4. Deixar descansar na geladeira até a montagem. <p>Montagem do prato</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Abrir a massa sucriée até atingir uma espessura fina, cerca de 5mm, colocar numa forma redonda. 2. Perfurar a massa com um garfo e levar a massa ao forno médio por 30 minutos, ou até que a massa fique dourada. 3. Deixar a massa esfriar. 4. Acrescentar uma camada de mousse na massa, e outra camada da geleia. 5. Deixe descansar na geladeira por 20 minutos. 6. Higienizar os morangos, cortar cada um em quatro e decorar a quiche. Servir gelada. 							

Fonte: Acervo pessoal cedido aos autores, 2023.

- **Encontro 7:** Durante o sétimo encontro foi abordado o *Food Styling*, sua conceituação, a área de atuação nesta profissão, como organizar a equipe de trabalho, qual o kit de trabalho necessário, como fazer a pré-produção e montar o cenário para as fotografias. Foram mostrados exemplos de como construir portfólios online, colocando seu trabalho organizado em um site. Os participantes também aprenderam a construir um mini estúdio para realizar fotos de pratos em casa. A atividade prática deste encontro foi a aplicação das principais técnicas fotográficas vistas no encontro anterior, por meio de uma Prática de Campo ao ar livre.
- **Encontro 8:** No encontro de número oito, os participantes cozinharam o prato que haviam planejado. Alguns optaram por cozinhar na sua própria casa e outros no auditório de Aulas-Show. A atividade proposta foi a captura de uma foto do seu prato (Figura 6), se possível aplicando alguma técnica fotográfica aprendida anteriormente.

Figura 6. Fotografia do prato de um participante do "Laboratório de Criação em Gastronomia", 2023.



Fonte: Acervo pessoal cedido aos autores, 2023.

- **Encontro 9:** No último encontro teórico (aula nove), os participantes aprenderam conhecimentos básicos de edição e tratamento de imagens por meio dos aplicativos *Lightroom* e *Snapseed*, ambos para celular. Também foram mostradas algumas dicas para deixar o perfil nas redes sociais mais atrativo, passando estratégias de marketing para gerar posts e planejamento de conteúdo. Por fim, os participantes aprenderam algumas técnicas para despertar a criatividade, além de uma série de indicações de aplicativos que auxiliam neste processo de divulgação de sua marca online. A atividade proposta foi a edição da fotografia do prato, obtido no encontro anterior.

- **Encontro 10:** Para encerrar o curso, durante o décimo encontro aconteceu uma reunião no auditório para um piquenique, compartilhando um prato com os participantes. Além disso, cada um deles respondeu um questionário para que pudessem colocar o que julgaram ser positivo e negativo no decorrer do curso, a fim de melhorar este projeto piloto e sugerir uma nova versão.

O RETORNO DOS PARTICIPANTES

Percebeu-se que cada participante conseguiu aplicar, de seu modo, as teorias aprendidas durante os encontros do Laboratório: ficou evidente nos pratos dos participantes o contraste entre as cores dos ingredientes com as cores do prato, a preocupação em trazer elementos em número ímpar (que agrada aos olhos), a preocupação com contraste e harmonia de sabores, a inspiração em temas muito particulares de cada um e a diversidade de texturas e sabores.

Também foi possível perceber que, em alguns casos, houve a necessidade de adaptação de alguns ingredientes ou até mesmo da montagem do prato, por conta da falta do ingrediente ou do prato escolhido. Este desafio é muito comum no cotidiano da cozinha e o gastrônomo precisa ser ágil e criativo na substituição de algo que não está disponível conforme foi planejado.

No final do Laboratório de Criação os participantes preencheram um questionário, por meio do qual foi possível identificar pontos de melhoria no plano de aulas, para além das conversas durante os encontros. A primeira delas diz respeito a quais foram os principais interesses que motivou cada participante a se inscrever e participar do Laboratório, e as respostas estão resumidas e esboçadas no gráfico a seguir (Gráfico 1).

Gráfico 1. Principais interesses dos participantes no decorrer do Laboratório, 2024.



Fonte: Elaborado pelos autores com base nas respostas dos participantes ao questionário, 2024.

A partir deste questionamento, foi possível perceber que o que mais os motivou a participar no Laboratório foi o desejo de melhorar o emplatamento, além de desenvolver uma cozinha criativa autoral, aprender sobre fotografia e ter conhecimento artístico. Com base nestas respostas é possível alinhar as expectativas dos discentes com o planejamento do conteúdo das aulas. O próximo questionamento buscou identificar o que o Laboratório mais agregou na sua formação como gastrônomo. Dentre as respostas descritivas, foi possível elaborar este gráfico (Gráfico 2) contendo as oito respostas mais recorrentes.

Gráfico 2. O que o Laboratório mais agregou na formação de cada participante, 2024.



Fonte: Elaborado pelos autores com base nas respostas dos participantes ao questionário, 2024.

Para os participantes, aprender teoria artística para aplicar em seus trabalhos e provas foi fundamental, além de poder levar estes conhecimentos para o cotidiano da profissão e aprender a fotografar seus pratos. Os conhecimentos aprendidos estão alinhados com os objetivos traçados no Laboratório de Criação, cumprindo com o planejado.

Para além dos dois questionamentos que objetivavam identificar se os objetivos e temáticas estavam de acordo com o planejado, mais três perguntas foram feitas, conforme descritas a seguir.

- 1) O Laboratório mudou a maneira de pensar a criação e elaboração de pratos? A resposta mais geral deste questionamento foi que sim, que a elaboração de um prato pensado por meio da arte faz com ele possa transmitir uma história, uma cultura, e transformar o ato de comer em uma experiência mais ampla, pensando em todo o processo de montagem e elaboração de um prato. Isso mostra que este curso experimental tem o potencial de fazer com que cada gastrônomo em formação consiga se expressar de maneira mais assertiva, necessitando seu aperfeiçoamento.
- 2) Qual foi o conhecimento aprendido que mais agregou na sua formação? A maioria dos participantes respondeu que o Laboratório o fez pensar e analisar o que está por trás de um simples prato, que isso não é algo que acontece com frequência nas disciplinas práticas do curso. O segundo ponto destacado por eles foi que a mensagem que pretendiam passar com o prato foi pensada com base em sua essência pessoal e em suas experiências, e, para isso, o uso da arte foi muito necessário neste processo de

criação. Isso nos mostra que as Artes Visuais e o Design têm muito a contribuir com a Gastronomia, por meio da transposição de suas teorias.

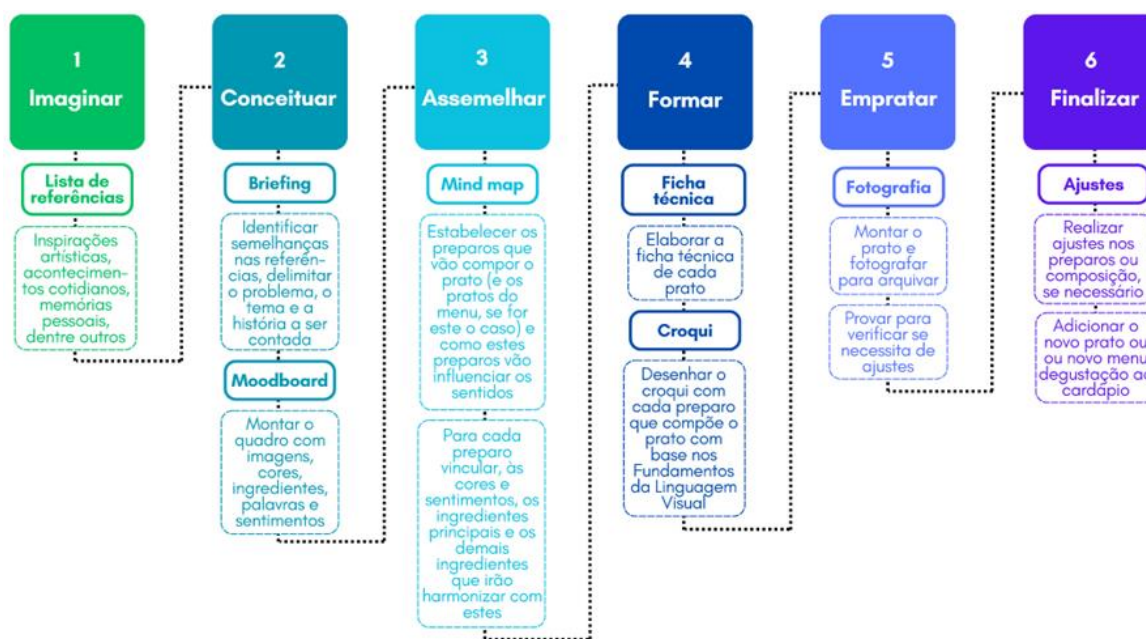
- 3) O que você modificaria nos encontros? A maioria deles respondeu que os encontros poderiam ter mais momentos de trocas e conversas em grupo e solicitaram que as atividades propostas para criação fossem feitas em aula, para trocar ideias entre os participantes. Além disso, comentaram que é preciso focar mais no empratamento, com estudo de diferentes texturas e técnicas, e ter mais aulas práticas na cozinha, para aplicar os conhecimentos aprendidos. Por fim, solicitaram que fosse abordada com mais profundidade a aula de fotografia. Estas mudanças serão apresentadas mais adiante neste estudo.

REFLEXÕES ACERCA DA EXPERIÊNCIA

Após ministrar o Laboratório, analisar as entregas dos participantes e refletir acerca de suas respostas ao formulário, os autores perceberam que alguns temas que não foram abordados com profundidade durante os encontros são fundamentais para a efetividade do curso. Com esta análise, foi possível pesquisar e escrever sobre temas que são tão importantes para a criação de pratos, composição visual, empratamento e experiência do comensal com o prato.

A Metodologia para Criação de Pratos utilizada durante a ação, por meio das entregas que compõem seu processo criativo, foi satisfatória e serviu para que os participantes pudessem visualizar suas criações e pensar nelas de forma harmoniosa, estética e estésica. Por meio dessas entregas foi possível elaborar um esquema que engloba o passo a passo da metodologia de criação proposta no estudo (Figura 7).

Figura 7. Esquema representativo da Metodologia para Criação de Pratos ou de menus degustação, 2024.



Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

O projeto piloto do Laboratório de Criação em Gastronomia serviu para que seja montada uma Disciplina Optativa para o Curso de Gastronomia da UFPel, o que vai agregar ainda mais conhecimento na vivência acadêmica dos graduandos e servirá para a capacitação de quem tem interesse na área de Arte aplicada à Gastronomia, Processos de criação e/ou Empratamento. Percebeu-se que a proposta foi bem aceita e que poderá funcionar melhor em um modelo maior, adicionando os 8 encontros que faltam para que se adeque às 18 semanas de um semestre regular da UFPel.

Para isso, foi fundamental analisar a ação em um momento posterior, após o retorno dos participantes, para que fosse possível sugerir as seguintes mudanças no plano de aulas: *i)* É possível dividir a oficina de Fotografia em parte I e II, para explorar melhor estes conhecimentos. Já se tem 2 aulas; *ii)* Na etapa inicial da formação devem ser abordados os conhecimentos de Fundamentos da Linguagem Visual, que são de extrema importância para criação e capacitação profissional, e serão divididos em duas aulas. Já se tem 4 aulas com estas modificações; e, *iii)* Devem ser acrescentadas 3 aulas práticas no Laboratório-Cozinha (no planejamento anterior era compreendida somente 1), bem como 3 apresentações para a turma, compreendendo o compartilhamento de suas criações desenvolvidas em cada uma destas aulas práticas, para que os participantes interajam e trabalhem em conjunto e possam conhecer os processos criativos dos colegas. É sugerida uma criação e apresentação em grupo, uma em dupla e uma individual. Neste planejamento, já são contabilizados mais 6 encontros, somando até o momento um total de 10 aulas.

Os Fundamentos da Linguagem Visual não foram abordados na edição piloto, mas foram o foco da Monografia do autor, justamente por conta do retorno dos participantes e da percepção desta lacuna, tanto no Curso de Gastronomia, quanto no Laboratório.

A título de conhecimento e contextualização, Fundamentos da Linguagem Visual, nesta pesquisa, são entendidos como: o que é visualidade; níveis de expressão em leitura e interpretação de mensagens visuais; elementos da linguagem visual (ponto, linha, forma, tom, textura, escala, direção, movimento e dimensão, cor [cor aditiva e subtrativa, propriedades físicas da cor, percepção da cor, círculo cromático, significado psicológico das cores, cor e sazonalidade]); Leis da *Gestalt*; e, por fim, técnicas de composição visual.

Além das mudanças, os demais 8 encontros buscam seguir o planejamento já existente na edição piloto, abordando temáticas dos encontros 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9 e 10, totalizando assim 18 aulas. Além disso, no decorrer das aulas estão previstas as 5 entregas que compõem o processo criativo individual, que chamamos aqui de "Metodologia para Criação de Pratos": lista de referências, *moodboard*, *mind map*, ficha técnica e croqui.

Analisando a ação em um momento posterior, após o retorno dos participantes, é possível inferir que a proposta foi bem aceita e que poderá funcionar melhor em um modelo maior. Vale ressaltar que conhecimentos de criação e empratamento são muito importantes em uma formação de nível superior em Gastronomia, contribuindo para o desenvolvimento de profissionais mais completos e inovadores, e, para isso, pode-se aplicar esta ideia piloto, com as devidas modificações, no formato de uma disciplina optativa de 18 semanas.

CONCLUSÃO

A metodologia da pesquisa-ação, que prevê a participação ativa e reflexiva do pesquisador para com os participantes, se demonstrou eficaz no contexto do Laboratório de Criação em Gastronomia. Essa abordagem permitiu a construção do conhecimento de forma conjunta, além de promover mudanças significativas no conhecimento e habilidades gastronômicas e artísticas dos participantes.

A transdisciplinaridade, por sua vez, enriqueceu o processo de criação ao integrar saberes das Artes Visuais e do *Design* neste processo, resultando em uma abordagem inovadora. A colaboração entre essas disciplinas possibilitou a criação de pratos estéticos e estésicos, o que evidenciou a potência que estas áreas trazem consigo e a importância de integrar estes conhecimentos na Gastronomia.

O Laboratório de Criação em Gastronomia serviu como um modelo educacional dinâmico e reflexivo, é uma proposta viável e relevante, já que utiliza práticas didático-pedagógicas que estimulam a criatividade e a inovação em conjunto de outras áreas do saber. Por fim, a criação de uma Disciplina Optativa com esta temática para o Curso de Gastronomia da UFPel se mostra como um caminho promissor, já que poderá capacitar profissionais com uma maior capacidade de criação de pratos e de menus, garantindo uma formação diversificada e o desenvolvimento da criatividade dos discentes.

REFERÊNCIAS

- ACHATZ, Grant (temporada 2, episódio 1). **Chefs Table** [Série Documental]. Direção: Brian McGinn. Produção: Los Gatos. Califórnia, Estados Unidos: Netflix, 2016. Online (80 minutos). Disponível em: Acesso em: 03 ago. 2024.
- ALENCAR, Eunice Maria Lima Soriano de; FLEITH, Denize de Souza. Contribuições teóricas recentes ao estudo da criatividade. **Psicologia: Teoria e Pesquisa**, Brasília, 2003. p. 1-8.
- ALVARENGA, Augusta Thereza; PHILIPPI, Junior Arlindo; SOMMERMAN, Américo; ALVAREZ, Aparecida Magali de Souza; FERNANDEZ, Valdir. Histórico, fundamentos filosóficos e teórico-metodológicos da interdisciplinaridade. In: PHILIPPI JR, Arlindo; SILVA NETO, Antônio (Orgs.) **Interdisciplinaridade em ciência, tecnologia e inovação**. São Paulo/Brasília: CAPES/Manole, 2011.
- BORGES, Rangel Carraro Toledo. **Linguagem Visual em Empratamentos: Considerações de Arte e Design em Processos de Criação na Gastronomia**. 2024. Monografia (Especialização em Artes) - Programa de Pós-Graduação em Artes, Centro de Artes, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2024. 151 f.
- CHIZZOTTI, Antonio. **Pesquisa qualitativa em Ciências Humanas e Sociais**. 6 ed. – Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.
- COUTO, Rita Maria de Souza. Fragmentação do conhecimento ou interdisciplinaridade: ainda um dilema contemporâneo?. **Revista FAAC**, Bauru, v. 1, n. 1, p. 11-19, 2011.

FONSECA, João José Saraiva da. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002.

LUNARDELLI, Tatiana. **Redes Comunicacionais na Gastronomia: os processos criativos dos chefs de cozinha**. 2017. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica) – Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Semiótica, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2017. 168p.

NICOLESCU, Basarab. **O manifesto da transdisciplinaridade**. São Paulo: Trion, 1999.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia**. Pelotas: Faculdade de Nutrição, Departamento de Nutrição, UFPel, 2011. 96p.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 8. ed. São Paulo: Cortez, 1998.