



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA: MOMENTO ATUAL E RUMOS FUTUROS

CRIATIVIDADE E DESIGN NA FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA: UMA ANÁLISE CURRICULAR NO RIO GRANDE DO SUL

FRANCIO, Gabriela Tieppo¹.

¹ Universidade de Caxias do Sul, gabi.francio@gmail.com

Introdução: Este estudo busca investigar a lacuna existente na formação de gastrônomos no que diz respeito ao desenvolvimento da criatividade, do design e do pensamento projetual nos cursos de graduação em Gastronomia no estado do Rio Grande do Sul. Parte-se da hipótese de que os currículos desses cursos priorizam a reprodução técnica, com pouco espaço para a experimentação e a construção de uma cozinha autoral. De acordo com Brandão (2021), os projetos pedagógicos são documentos que revelam distintas concepções de gastronomia no Brasil e permitem identificar o perfil de formação proposto pelas instituições. A ausência de disciplinas voltadas ao processo criativo pode resultar em profissionais com dificuldades de inovação, como aponta Do Amaral (2022), que identifica limitações na capacidade de criação, desenvolvimento e execução de projetos gastronômicos no mercado. **Procedimentos metodológicos:** A pesquisa teve caráter exploratório e documental. Em dezembro de 2023, foi realizada uma consulta ao site do Ministério da Educação (MEC), que identificou 15 cursos presenciais de graduação em Gastronomia registrados no Rio Grande do Sul. Em seguida, foi feita uma análise nos sites dessas instituições para verificar a disponibilidade de seus planos pedagógicos e grades curriculares. Apenas uma instituição de ensino superior (IES) apresentou o plano completo, doze forneceram a grade curricular e duas não apresentaram informações. O material disponível foi analisado qualitativamente, com foco na presença explícita ou implícita dos conceitos de criatividade, design e processo criativo nas ementas e nomes das disciplinas. **Resultados:** A análise revelou uma escassez significativa na abordagem direta dos temas de criatividade e design nos currículos dos cursos de Gastronomia. Poucas instituições apresentaram disciplinas com nomes diretamente ligados a esses conceitos, como “Cozinha Criativa”, “Food Design” ou “Cozinha de Criação”. Algumas IES incluíram conteúdos semelhantes, como “Inovação em A&B”, “Desenvolvimento de Produtos” ou “Planejamento de Cardápio”, que abordam temas relacionados de forma indireta. Apenas uma instituição apresentou uma disciplina com o termo “design” no nome, embora seu foco estivesse voltado para fotografia e não para o design aplicado à gastronomia. De maneira geral, os temas centrais da pesquisa aparecem de forma periférica ou isolada, sem constituírem um eixo estruturante dos cursos. **Conclusão:** Os resultados confirmam a hipótese inicial: há uma lacuna na formação criativa dos gastrônomos nos cursos superiores do Rio Grande do Sul. A abordagem limitada e muitas vezes superficial dos conceitos de criatividade e design sugere que o processo formativo ainda está fortemente pautado pela técnica e pela reprodução de modelos. Isso compromete o desenvolvimento de competências essenciais para a construção de uma cozinha autoral e



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

inovadora. Diante disso, torna-se necessário repensar os projetos pedagógicos desses cursos, incorporando metodologias que estimulem o pensamento criativo, o design aplicado e a autonomia intelectual dos estudantes de gastronomia.