



COZINHA CRIATIVA: GASTRONOMIA COMO VETOR DE EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

Isabela Albarello Dahmer¹

Daniel Knebel Baggio²

Sandra Regina Albarello³

Eilamaria Libardoni Vieira⁴

Ivo Ney Kuhn⁵

Luciana Mori Viero⁶

UNIJUI- Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul

Relato de atividade do projeto de extensão

Trabalho e Educação.

1. Introdução:

O Projeto de Extensão Gestão Social e Cidadania foi convidado a integrar as atividades do Rotas da Inovação, evento promovido pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia do Estado do Rio Grande do Sul (SICT), que percorre diferentes regiões do estado com o objetivo de estimular a criatividade, o empreendedorismo e o desenvolvimento territorial. Na Região Noroeste Missões, a edição ocorreu na cidade de Três Passos, em 22 de julho de 2025, reunindo instituições, empreendedores e a comunidade local em torno de ações voltadas à construção de soluções inovadoras para os desafios regionais.

¹ Estudante do Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Desenvolvimento Regional da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul – UNIJUI, Graduada em Direito pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Pós-graduada Lato Sensu em Direito do Trabalho e Direito previdenciário e em Direito Tributário pela UNIAMÉRICA, Advogada, bolsista FAPERGS do Projeto INOVA-RS na Região Noroeste Missões. E-mail: isabela.dahmer@sou.unijui.edu.br

² Vice-Reitor de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão da UNIJUI, Coordenador do Projeto INOVA –RS/FAPERGS na Região Noroeste Missões, Professor Permanente do Programa de Pós Graduação Stricto Sensu em Desenvolvimento Regional da UNIJUI, Diretor Adjunto da Revista Desenvolvimento em Questão, Professor de Administração. E-mail: baggiad@unijui.edu.br

³ Professora de Administração, Coordenadora do Projeto de Extensão Gestão Social e Cidadania da UNIJUI, Pós-Graduada em Planejamento Estratégico e Mestre pelo Programa de Pós-graduação Stricto Sensu em Desenvolvimento Regional pela UNIJUI. E-mail: sandrad@unijui.edu.br

⁴ Graduada em Nutrição, professora do Núcleo da Saúde Mestre em Ciência dos Alimentos da Unijuí, Doutora em Desenvolvimento Regional, Professora Extensionista do projeto GSC da Unijuí. E-mail: eilamaria.vieira@unijui.edu.br

⁵ Graduado em Administração, professor do Núcleo da Gestão e Comunicação, Mestre em Administração Financeira pela UFPB, Professor Extensionista do projeto GSC da Unijuí. E-mail: ivok@unijui.edu.br

⁶ Dra em Ciências Biomédicas. Professora e Coordenadora do curso de Medicina Veterinária. Extensionista do Projeto GSC da Unijuí. E-mail: luciana.viero@unijui.edu.br

De forma simultânea, foi realizada a programação do Rotas da Inovação Kids, iniciativa desenvolvida em parceria com o Programa Educar para Inovar, que busca despertar, desde a infância e adolescência, competências ligadas à inovação, ao pensamento crítico e à colaboração. A proposta valoriza metodologias ativas e experiências práticas que favoreçam o protagonismo dos jovens, aproximando-os do ecossistema de inovação de forma lúdica e significativa.

Nesse contexto, a oficina Cozinha Criativa, conduzida pelo Projeto de Extensão Gestão Social e Cidadania, destacou-se como um espaço de aprendizagem participativa sobre o aproveitamento integral dos alimentos. Alinhada aos princípios da sustentabilidade alimentar, a atividade teve como foco uma alimentação saudável e a redução do desperdício. A oficina valorizou ingredientes e saberes regionais, reforçando a importância da cultura alimentar local como ativo para a economia criativa. Ao promover a interação entre crianças, jovens e educadores em um ambiente colaborativo, a ação contribuiu para o fortalecimento do vínculo entre cultura, inovação e responsabilidade socioambiental, estimulando o surgimento de ideias e potenciais negócios sustentáveis no território.

2. Procedimentos Metodológico

Este relato de experiência, de natureza qualitativa e abordagem descritiva, apresenta a atuação de uma mestranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional da UNIJUI como mediadora e articuladora da oficina Cozinha Criativa, realizada no Rotas da Inovação Kids no âmbito do projeto de extensão Gestão Social e Cidadania. A coleta de informações ocorreu por meio de observação, registro das atividades, análise dos materiais produzidos e reflexões da própria participante. Esse projeto é aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob registro número 59729022.0.0000.5350.

A mestranda esteve envolvida desde as reuniões de planejamento, contribuindo para a definição dos objetivos pedagógicos, elaboração de conteúdos e materiais voltados ao público juvenil, até a execução da oficina, orientando as crianças nas práticas de aproveitamento integral dos alimentos e estimulando reflexões sobre consumo consciente e valorização dos saberes locais. Também desempenhou papel de articulação entre docentes, discentes, organizadores e comunidade, garantindo a integração das ações. As vivências foram posteriormente sistematizadas em categorias relacionadas ao desenvolvimento de competências, à articulação teoria-prática e aos impactos formativos da experiência.

3. Resultados e Discussões

A realização da oficina Cozinha Criativa no Rotas da Inovação Kids gerou impactos positivos observáveis tanto no público participante quanto no processo formativo da mestranda mediadora. Entre os jovens, verificou-se um elevado engajamento durante as atividades, demonstrado pela curiosidade em experimentar novas oportunidades de empreendimentos, bem como às orientações sobre aproveitamento integral dos alimentos. Esses resultados dialogam com a perspectiva de aprendizagem significativa proposta por



Tavares (2004), na qual a interação entre teoria e prática potencializa a assimilação de novos conhecimentos, especialmente quando mediada por experiências concretas.

No plano comunitário, a oficina contribuiu para aproximar os saberes locais das discussões contemporâneas sobre economia criativa, sustentabilidade e identidade cultural. Ao valorizar ingredientes regionais e propor alternativas para a redução do desperdício, a ação evidenciou a convergência entre inovação e tradição, corroborando o entendimento de Saad et. al (2012) sobre como a economia criativa pode ser considerada como uma alternativa extraordinária para o desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional de qualquer país.

Para a mestranda, a participação no planejamento e mediação das atividades promoveu o desenvolvimento de competências como liderança, comunicação e articulação intersetorial. Tais competências são essenciais na prática educativa dialógica, capaz de transformar não apenas os educandos, mas também o educador, na medida em que ambos constroem conhecimento em conjunto. Essa experiência reforça ainda a relevância da extensão universitária como espaço de aplicação prática do conhecimento acadêmico, alinhando-se à visão de Boaventura de Sousa Santos (2005a, p.64-65 apud Gonçalves 2016, p.4) sobre a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão no fortalecimento do papel social da universidade.

4. Conclusão

A experiência da oficina Cozinha Criativa no Rotas da Inovação Kids demonstrou que a integração entre práticas de educação alimentar, valorização cultural e princípios de inovação é capaz de gerar impactos significativos tanto no público participante quanto na formação acadêmica de quem media a atividade. O envolvimento dos jovens nas dinâmicas propostas evidenciou que metodologias participativas e lúdicas favorecem a construção de conhecimentos duradouros, fortalecendo hábitos sustentáveis e estimulando a criatividade na resolução de problemas cotidianos.

No contexto comunitário, a ação reforçou a importância de se reconhecer e valorizar os saberes e ingredientes regionais como patrimônio cultural e potencial econômico, alinhando-se às premissas da economia criativa e ao desenvolvimento territorial sustentável. Do ponto de vista formativo, a atuação da mestranda consolidou competências relacionadas à mediação, comunicação e articulação intersetorial, evidenciando o papel da extensão universitária como espaço privilegiado para a aplicação prática de conceitos teóricos e para o fortalecimento do compromisso social da universidade.

Assim, conclui-se que iniciativas como a Cozinha Criativa não apenas contribuem para a promoção da sustentabilidade e da inovação cultural, mas também atuam como catalisadoras de processos de aprendizagem mútua, reforçando o impacto de ações que liguem o ensino, pesquisa e extensão.



5. Referências

TAVARES, Romero. "Aprendizagem significativa." *Revista conceitos* 10.55, 2004, 55-60. Disponível em:

https://dlwqtxtslxzle7.cloudfront.net/64174735/Aprendizagem_significativa.pdf?1738402707=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DAprendizagem_significativa.pdf&Expires=1755048062&Signature=EnvK0-7jx8Yw-fxcMZJb2LXkUXkAsfvz~q9Bi9SjKM~uv7LvAMYMapubZTuYvEXo~6fjMe2PDDjqgHPdg7HWCAt31JIYQ8e2Lt2yclDQNX4chASXG4-oxidyWBjFrqP4dStoYR2NshtLdM~pgHpq6ZgnyW4~uuvQPXHdEkaEe-Jzr5LIWE5sKNPN3YYfnhYdB8zehzjl60ZYNyC9a-CQC~B2V7WtW5kKI16ARJ8vOtTLfOxJoXBW6SOXIO48MnbtzYJTXAvsVlie6r6HV5Nr147r4KW5YIO17~8iEumCO76ZHR2H2sdKROHnEdREoiNj3E8FW-oPHweK9yNwoumMw_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA Acesso em 12 ago 2025.

SAAD, Danielle de Souza , Josele Nara Delazeri de Oliveira "Economia Criativa: Fomento Para O Desenvolvimento Regional Creative Economy: Promoting Regional Development." Disponível em <https://ecoinovar.com/cd/artigos/ECO125.pdf> Acesso em 12 ago 2025

Gonçalves, N. G. . **Indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão: um princípio necessário.** Perspectiva, 33(3), 2016 1229–1256. <https://doi.org/10.5007/2175-795X.2015v33n3p1229>. Disponível em <https://periodicos.ufsc.br/index.php/perspectiva/article/view/2175-795X.2015v33n3p122> Acesso em 12 de ago 2025.