

Miniprojeto 1

Fundamentos da Gastronomia Sustentável & Inovação Tecnológica na Gastronomia

1. Enquadramento Geral

Este projeto intermédio articula os fundamentos da gastronomia sustentável com a inovação tecnológica aplicada à gastronomia. Pretende-se que os estudantes desenvolvam uma solução concreta (produto, preparação ou técnica) capaz de evidenciar uma utilização mais eficiente dos recursos, valorização do território e redução do desperdício, sem perder de vista a qualidade gastronómica e a aplicabilidade em contexto real.

O trabalho pode ser desenvolvido de forma autónoma ou, na modalidade progressiva, constituir uma primeira etapa do Projeto Transversal Final, aprofundando um tema, problema ou oportunidade.

2. Objetivos

- Aplicar princípios de sustentabilidade à conceção e desenvolvimento de soluções gastronómicas;
- Relacionar território, ingredientes, técnicas e processos de transformação;
- Explorar tecnologias culinárias e/ou processos de conservação e transformação (por exemplo, fermentação) com potencial de inovação;
- Promover o aproveitamento integral de matérias-primas e a valorização de subprodutos, quando aplicável;
- Avaliar a viabilidade técnica, gastronómica e operacional da proposta;
- Considerar as necessidades do público-alvo ou contexto de utilização e a adequação da proposta às características desejáveis identificadas;
- Desenvolver competências de pesquisa, experimentação, análise crítica e trabalho colaborativo.

3. Desafio do Projeto

Desenvolver um produto, preparação ou técnica gastronómica que demonstre a aplicação integrada de princípios de sustentabilidade e inovação tecnológica. A proposta deverá privilegiar, sempre que possível, ingredientes locais ou sazonais, incorporar uma relação clara com o território e considerar estratégias de redução do desperdício ou

valorização de subprodutos. A solução deverá apresentar potencial de aplicação em restauração ou noutro contexto alimentar pertinente.

4. Orientação para o Desenvolvimento

1. Identificação do contexto, problema ou oportunidade e motivação para o desenvolvimento da proposta;
2. Breve descrição da solução, incluindo objetivos e principais características desejáveis;
3. Definição do público-alvo, utilizador ou contexto de aplicação e, quando aplicável, enquadramento do tipo de novo produto com respetiva justificação;
4. Seleção das matérias-primas, território ou cadeia alimentar de referência, articulando critérios de sustentabilidade e valorização de recursos;
5. Pesquisa de conceitos, técnicas, tecnologias e referências relevantes para fundamentar a proposta;
6. Desenvolvimento experimental e registo das principais decisões, testes, ajustamentos e evolução da solução;
7. Descrição detalhada do produto, preparação ou técnica escolhido(a), incluindo, quando aplicável, embalagem, apresentação e respetivas características;
8. Avaliação dos principais fatores que podem determinar o sucesso/forças ou insucesso/fraquezas da proposta, considerando viabilidade técnica, gastronómica e operacional;
9. Identificação de uma estratégia de aplicação ou introdução no mercado alimentar ou de restauração, quando pertinente, e análise crítica dos benefícios/oportunidades, limitações/ameaças e possibilidades de evolução.

Observação: caso desejem, os tópicos 8 e 9 podem ser trabalhados usando como recurso uma matriz SWOT:

- Ambiente interno: Forças (*Strengths*) e Fraquezas (*Weaknesses*);
- Ambiente externo: Oportunidades (*Opportunities*) e Ameaças (*Threats*).

Não se esquecendo de cruzar as informações listadas para gerar estratégias práticas.

5. Modalidades de Articulação com o Projeto Transversal

Modalidade Exploratória	Modalidade Progressiva
Projeto autónomo, desenvolvido com liberdade temática e sem obrigatoriedade de continuidade no Projeto Transversal Final.	Primeira fase de um tema ou problema definido pelo grupo, gerando dados, protótipos, conceitos ou decisões a aprofundar no Projeto Transversal Final.

6. Entregáveis

- Memória descritiva ou relatório sintético do projeto (entre 1.000–1.500 palavras);
 - Apresentação oral do trabalho e slides;
 - Protótipo, preparação, demonstração técnica ou registo visual, quando aplicável.
- OBSERVAÇÃO: pode ser utilizada IA generativa para esse propósito.

7. Critérios de Avaliação

- Pertinência e coerência da proposta;
- Integração dos princípios de sustentabilidade;
- Qualidade e adequação da componente de inovação tecnológica;
- Rigor conceptual e técnico;
- Qualidade do desenvolvimento experimental e da análise crítica;
- Viabilidade e potencial de aplicação;
- Adequação da proposta ao público-alvo, utilizador ou contexto de aplicação;
- Coerência entre características da solução, fatores de sucesso identificados e estratégia de aplicação ou introdução no mercado, quando aplicável;
- Clareza e qualidade da apresentação escrita e oral.

8. Resultado Esperado

No final do projeto, o grupo deverá apresentar uma solução gastronomicamente coerente, tecnicamente fundamentada e alinhada com princípios de sustentabilidade, evidenciando capacidade para transformar conhecimento em uma proposta aplicável. Na modalidade progressiva, o trabalho deverá igualmente produzir uma base concreta para o desenvolvimento do Projeto Transversal Final.

A Coordenação