



Designação	Food Design
------------	-------------

Área de Formação (CNAEF)	ECTS	Nível EQF
214 Design 541 Indústrias Alimentares	3	6

	Presenciais	Online - síncronas	Online - assíncronas	TOTAL
Horas de contacto	24	0	0	24
Horas de trabalho autónomo				24
Horas TOTAIS				48

Público a que se destina	Interessados na área de food design
Vagas (se aplicável)	Mínimo: 12 e máximo: 20

1. Equipa docente/ Equipa de Formação

	Grupo Disciplinar	nome	email	Ciência ID
Responsável científico IPVC	Engenharia Alimentar	Ricardo Pereira Pinto	rmiguelpinto@estg.ipvc.pt	9814-6B05-9C03
Docentes; Formadores/as		Ricardo Bonacho	ricardo.bonacho@fooddesignlab.pt	8916-97B8-40A1

2. Resumo

O curso explora a interseção entre design e alimentação através do food design, com enfoque na inovação e criatividade no desenvolvimento de produtos, serviços e experiências gastronómicas. Combinando teoria e prática laboratorial, aborda todo o ciclo alimentar, da produção ao consumo, numa abordagem transdisciplinar e holística.

Os participantes terão acesso a ferramentas e métodos para criar soluções alimentares inovadoras, considerando a fisiologia do gosto para compreender as características sensoriais dos alimentos e desenvolver novos conceitos gastronómicos. A sustentabilidade e a democratização são eixos centrais do curso, promovendo uma visão alargada dos sistemas alimentares e das suas relações com a natureza, a cultura, a saúde, a nutrição, o espaço e o tempo.

Ao longo da formação, os estudantes desenvolvem um projeto teórico-prático, aplicando metodologias específicas para resolver desafios do sistema alimentar contemporâneo. Esta experiência permite o desenvolvimento de competências em inovação, design e sustentabilidade, preparando os participantes para transformar o setor alimentar.

3. Objetivos de aprendizagem

Ao concluir este curso pretende-se que os estudantes sejam capazes de:

1. Explorar as características organoléticas e sensoriais dos alimentos.
2. Analisar a Fisiologia do Gosto, entendendo a complexidade do ato de comer.
3. Aplicar os fundamentos do Food Design na inovação e criação de produtos, serviços e experiências alimentares.
4. Analisar desafios no sistema alimentar, tendo subjacente os princípios da sustentabilidade e democratização alimentar.
5. Aplicar ao sistema alimentar os princípios de sustentabilidade no desenvolvimento de soluções que promovam a democratização do acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis.
6. Relacionar Natureza-Cultura, Saúde-Nutrição e Espaço-Tempo na criação de produtos, serviços e experiências alimentares.
7. Resolver exercícios reais do sistema alimentar através da aplicação de metodologias e ferramentas específicas do domínio do design e da alimentação, aplicando uma visão holística desde a produção até o consumo.
8. Criar conceitos alimentares atrativos e inovadores aplicando os princípios da fisiologia do gosto.
9. Criar produtos, serviços e experiências alimentares através do desenvolvimento de projetos integrados que combinem teoria e prática, explicitando o problema, conceito, ideia, sistema e protótipo.
10. Comunicar aos pares o projeto desenvolvido utilizando a metodologia de apresentação Pecha Kucha.

4. Conteúdos

Módulo 1 - Introdução ao Food Design - 6h

- Introdução ao Food Design
- Do design e alimentação ao Food Design
- Novos territórios de atuação para o design e alimentação
- Design, criatividade, inovação e processo criativo
- Ferramentas e métodos para o desenvolvimento de produtos, serviços e experiências alimentares

Módulo 2 - Fisiologia do gosto - 6h

- Food Design: Criatividade e Exploração Sensorial
- Design sensorial na alimentação
- Exploração sensorial ingrediente cru
- Exploração sensorial ingrediente processado

Módulo 3 - Sustentabilidade e Democratização da Alimentação - 6h

- Food Design: sustentabilidade e responsabilidade social
- Conceitos e aplicações
- Sustentabilidade e inovação na produção e desenvolvimento de produtos, serviços e experiências alimentares
- Ecologia e resíduos orgânicos
- Impacto social

Módulo 4 - Projeto: O Food Design como Ferramenta de Literacia Alimentar - 6h

- Food Design: política, cultura e sociedade
- Comunicação e novos media na alimentação
- Narrativas e mitos alimentares



- Persuasão e Storytelling
- Rituais e tradições alimentares

5. Metodologias de ensino e aprendizagem

As metodologias de ensino-aprendizagem promovem uma visão holística do sistema alimentar através da lente do Food Design com: aulas expositivas e diálogo para uma discussão teórica e conceptual; análise de estudos de caso para um entendimento maior entre a teoria e a prática; workshops práticos para aplicação de conceitos; projeto de grupo para colaboração e criação de protótipos; tutoria para acompanhar o desenvolvimento de projeto; e avaliação com feedback contínuo para garantir uma melhor compreensão dos conceitos.

6. Avaliação

A avaliação centra-se sobretudo na participação, interação e discussão de conceitos (25%); na resolução dos exercícios práticos propostos (25%); na análise crítica dos estudos de caso (25%); no projeto elaborado e na sua apresentação (25%).

7. Bibliografia (Deve optar apenas por uma norma de referência bibliográfica: ex. APA 6ª edição, Vancouver ou NP 405)

- Bonacho, R. (2019). Design Bites: A prática do design nas artes culinárias. Lisboa: Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa. Tese de Doutoramento não publicada.
- Bonacho, R. et al. (2018). Experiencing Food, Designing Dialogues. London: CRC Press
- Bonacho, R. et al. (2020). Experiencing Food, Designing Sustainable and Social Practices. London: CRC Press
- Bonacho, R. et al. (2024). Experiencing and Envisioning Food, Designing for Change. London: CRC Press.

Aprovação em CTC (data): 9 de abril de 2025

(parecer) Aprovado.