



## Projeto Individual

Fórum Gastronômico que influencia a curiosidade em obter conhecimento sobre a diversidade cultural culinária de outros países.

**ALUNA:** Luiza Câmara Moreira

**RA:** 04241065

**TURMA:** CCOa

**SPTECH – 2024**

# Sumário

<b>Contexto .....</b>	<b>3</b>
<b>Justificativa .....</b>	<b>3</b>
<b>Intuito do Blog .....</b>	<b>3</b>
<b>Sobre a gastronomia .....</b>	<b>4</b>
<b>Como a gastronomia surgiu? .....</b>	<b>4</b>
<b>Gastronomia típica em outros países:.....</b>	<b>5</b>
<b>Áreas da gastronomia .....</b>	<b>5</b>
<b>Tipos de gastronomia:.....</b>	<b>6</b>
<b>Objetivos do projeto: .....</b>	<b>7</b>
<b>Alinhamento com Objetivo Sustentável da ONU .....</b>	<b>7</b>
<b>Público-alvo .....</b>	<b>7</b>
<b>Escopo .....</b>	<b>8</b>
<b>BackLog.....</b>	<b>9</b>
<b>Premissas do projeto .....</b>	<b>10</b>
<b>Restrições do projeto:.....</b>	<b>11</b>
<b>Bibliografia .....</b>	<b>12</b>

## Contexto

A gastronomia é uma das mais ricas e diversificadas expressões culturais do mundo. Cada país, e até mesmo cada região dentro de um país possui tradições culinárias únicas que refletem sua história, clima, geografia e cultura. No entanto, muitas pessoas ainda têm um conhecimento limitado sobre a diversidade gastronômica global, restringindo-se às suas próprias culturas ou a poucos pratos populares de outros países.

Com o objetivo de expandir os horizontes culinários e culturais, surge o projeto de Fórum Gastronômico. Este fórum é uma plataforma interativa dedicada a despertar a curiosidade e o interesse das pessoas pelas variadas tradições culinárias ao redor do mundo. Através de discussões, compartilhamento de receitas, histórias e experiências, ou usuários poderão explorar e aprender sobre a riqueza da gastronomia global.

## Justificativa

**Oportunidade:** A implementação do projeto auxiliará na oportunidade de conhecimento e socialização. Em um mundo cada vez mais globalizado a compreensão e apreciação das diversas culturas culinárias podem promover a inclusão, o respeito e a celebração da diversidade.

## Intuito do Blog

O intuito do blog é incentivar o conhecimento sobre outras culturas do mundo. Escrevemos sobre restaurantes classificados como os melhores de alguns países, compartilhamos nossa opinião e experiências em cada um dos lugares selecionados, além disso, oferecemos um fórum onde as pessoas cadastradas podem indicar e compartilhar ótimas experiências para outras pessoas.

## **Sobre a gastronomia**

A culinária é uma arte que combina habilidades técnicas, criatividade e conhecimento para criar pratos incríveis e satisfatórios. Além disso, é vista como uma forma de expressão cultural e um modo de conexão entre pessoas. Com a crescente popularidade dos restaurantes, eventos culinários e programas de televisão dedicados à culinária, a gastronomia tem um impacto econômico cada vez mais significativo e importante, pois fornece trabalho e alimento para milhões de pessoas. Nos últimos anos, a alimentação saudável e equilibrada tem sido reconhecida como parte fundamental para manter o bem-estar físico e mental, proporcionando maior qualidade de saúde e maior longevidade ao ser humano.

A gastronomia é o estudo das relações entre comida, cultura e sociedade. É uma forma de conhecimento interdisciplinar que envolve a história, a cultura, a sociologia, a nutrição, a economia e a tecnologia da alimentação. Sua prática é considerada uma arte que envolve a preparação, apresentação e degustação de alimentos. Inclui também a escolha dos ingredientes, a combinação de sabores e texturas e a criação de novos pratos e receitas. Ela é amplamente reconhecida como uma forma de expressão cultural muito valorizada em diversos países sendo parte essencial dos costumes e da identidade nacional.

## **Como a gastronomia surgiu?**

As raízes da gastronomia são tão antigas quanto a própria civilização humana. Desde os tempos primitivos, as pessoas têm cozinhado e preparado alimentos para satisfazer suas necessidades nutricionais. Ao longo do tempo, a gastronomia evoluiu e se desenvolveu, incorporando novos ingredientes, técnicas culinárias e influências culturais. O desenvolvimento de utensílios de cozinha e de métodos de conservação foram avanços cruciais nessa trajetória. Com o passar dos séculos, ela se tornou uma arte valorizada e respeitada, com grandes chefs de cozinha e restaurantes renomeados espalhados por todo mundo, oferecendo não apenas nutrição, mas também o prazer, conexão e diversidade cultural.

## Gastronomia típica em outros países:

A gastronomia é uma expressão da diversidade cultural e reflete a riqueza e a variedade de tradições culinárias em todo mundo. Cada país, região e cultura tem sua própria identidade culinária, baseada em sua história, geografia e tradições. Algumas das culinárias mais famosas são:

**Francesa:** Conhecida por seus pratos elegantes e sofisticados, a cozinha francesa é considerada a base da culinária ocidental moderna.

**Italiana:** Uma das culinárias mais populares e influentes do mundo, conhecida por suas massas molhos e pizza.

**Asiática:** Possui uma ampla variedade de tradições culinárias de cada país do continente. Em geral, é conhecida por suas especiarias, sabores intensos e técnicas de preparo únicas.

**Mexicana:** Conhecida por suas especiarias, tortilhas e margueritas, é uma das culinárias mais coloridas e vibrantes do mundo.

**Mediterrânea:** Culinária saudável e equilibrada, baseada em ingredientes como azeite, frutas, verduras e peixes.

## Áreas da gastronomia

A gastronomia oferece diversas áreas de atuação, como:

- **Chef de cozinha:** é responsável por supervisionar a cozinha e garantir que os pratos sejam preparados e servidos de maneira eficiente e de acordo com as especificações.
- **Barman:** é responsável por preparar e servir bebidas alcoólicas e não alcoólicas.
- **Cozinheiro:** é responsável por preparar refeições e alimentos de acordo com as especificações do chef de cozinha.
- **Gerente de Restaurante:** é responsável pela operação geral do restaurante, incluindo gestão de pessoas, compra de alimentos e equipamentos, e garantia da satisfação dos clientes.
- **Sommelier:** é especialista em vinhos e responsável por selecionar, servir e recomendar vinho aos clientes.
- **Pastelaria e Confeitaria:** esses profissionais são especialistas em bolos, sobremesas e outros doces.

# Tipos de gastronomia:

A gastronomia também é diversificada em termos de tipos, incluindo:

- **Alta Gastronomia:** Chamada em inglês de fine dining, a alta gastronomia é conhecida por sua apresentação artística, uso de ingredientes de alta qualidade e atenção meticulosa aos detalhes. Frequentemente incorpora técnicas culinárias tradicionais e contemporâneas.
- **Baixa Gastronomia:** Baixa gastronomia engloba tanto a famosa comida de rua (street food) quanto a saborosíssima comida de boteco e botequim. Refere-se a experiências alimentares mais casuais e cotidianas. Inclui, além da comida de rua, as comidas de food trucks e especialidades locais facilmente acessíveis, frequentemente refletindo a cultura de uma região
- **Gastronomia Sustentável:** Concentra-se em práticas ambientalmente conscientes, sourcing de ingredientes locais e sazonais, redução do desperdício de alimentos e promoção da produção de alimentos ética e sustentável..
- **Gastronomia Vegana:** Envolve a preparação exclusiva de pratos com ingredientes à base de plantas, excluindo todos os produtos de origem animal. Esse tipo de gastronomia atende a indivíduos que seguem um estilo de vida vegano..
- **Gastronomia Molecular:** é uma área especializada na aplicação da ciência na cozinha para criar novos sabores, texturas e apresentações de alimentos, Explora os aspectos científicos e artísticos da culinária, envolvendo a manipulação dos alimentos em um nível molecular para criar texturas, sabores e apresentações inovadoras .
- **Gastronomia Étnica:** Mostra as tradições culinárias de culturas ou regiões específicas, celebrando sabores, ingredientes e técnicas culinárias diversas
- **Gastro Fusion:** Combina elementos de diferentes tradições culinárias para criar combinações de sabores novas e únicas, refletindo a globalização e a troca cultural.
- **Gastronomia de Autor:** Mostra o estilo pessoal e a criatividade de um chef ou artista culinário específico, frequentemente resultando em pratos inovadores e artísticos.

## Objetivos do projeto:

**Educação culinária:** proporcionar um espaço onde os usuários possam aprender sobre diferentes tradições culinárias, ingredientes exóticos e técnicas de cozinhas de várias partes do mundo.

**Intercâmbio Cultural:** facilitar o intercâmbio cultural através da gastronomia, promovendo a compreensão e o respeito pelas diversas culturas alimentares.

**Comunidade e Conexão:** Construir uma comunidade global de entusiastas da gastronomia que possam se conectar, compartilhar experiências e apoiar uns aos outros em suas jornadas culinárias.

**Inovação e Criatividade:** Incentivar a criatividade na cozinha, inspirando os usuários a experimentar novas receitas e técnicas culinárias.

## Alinhamento com Objetivo Sustentável da ONU

Os objetivos do Taste Talks alinham-se com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 4 da ONU: educação de qualidade. Um objetivo que visa assegurar a educação inclusiva equitativa e de qualidade, promovendo oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos.

**Educação Culinária:** Ao proporcionar um espaço de aprendizado sobre diferentes tradições culinárias, o fórum contribui para a educação de qualidade, promovendo conhecimento cultural e habilidades culinárias.

**Intercâmbio Cultural:** Facilitando o intercâmbio cultural, o fórum promove a inclusão e o respeito, essenciais para uma educação de qualidade.

**Comunidade e Conexão:** Construindo uma comunidade global, o fórum incentiva a colaboração e o apoio mútuo, fundamentais para um ambiente de aprendizagem saudável.

**Inovação e Criatividade:** Ao incentivar a criatividade na cozinha, o fórum promove a inovação e a descoberta, elementos chave para uma educação dinâmica e efetiva.

## Público-alvo

O Taste Talks é destinado a todos que tem interesse em culinária e cultura, desde cozinheiros até estudantes de economia e foodies em geral. É um espaço

inclusivo que acolhe pessoas de todas as idades e origens, unidas pelo amor a culinária e curiosas para descobrir novas culturas através da gastronomia.

## Escopo

Desenvolvimento de uma plataforma online destinada a estimular o conhecimento e a apreciação da diversidade culinária mundial.

### Planilha macro cronograma

Taste Talks	Quantidade de dias
Projeto Individual	30 dias
Definição de um tema	2 dias
Documentação do projeto	3 dias
Prototipagem do site	10 dias
Diagramação e Criação das tabelas	5 dias
Configuração da Máquina Virtual	5 dias
Período de testes	5 dias

Macro Cronograma do Projeto

### Diagrama de visão de negócio



Diagrama de visão de negócio



# BackLog

# Premissas do projeto

➤ **Possuir interesse pela gastronomia e pela educação:**

O público-alvo do projeto tem interesse e curiosidade em aprender sobre diferentes culturas culinárias e experiências em experimentar novas receitas. Buscando constantemente aprimorar seu paladar e habilidades culinárias

➤ **Disponibilidade de recursos tecnológicos:**

A equipe de desenvolvimento possui acesso as ferramentas adequadas para criar uma plataforma interativa e funcional

➤ **Colaboração de especialistas em gastronomia**

Chefs e influenciadores da área estão dispostos a colaborar com o projeto fornecendo conteúdos exclusivos como receitas, e participação de eventos

➤ **Conexão com a internet de boa qualidade:**

É necessária uma conexão de internet de boa qualidade para carregamento de vídeos, imagens, eventos e interação com o fórum.

➤ **Segurança com as informações fornecidas pelo usuário:**

Haverá suporte de infraestrutura adequada como servidores confiáveis e segurança cibernética robusta, para manter a plataforma online e proteção dos dados dos usuários.

➤ **Engajamento da comunidade :**

A comunidade de usuários será ativa e participativa, contribuindo regularmente com conteúdos, avaliações e recomendações

➤ **Manutenção regular:**

É premissa que haverá um plano de manutenção regular para garantir o bom funcionamento dos sensores e dispositivos de controle.

## **Restrições do projeto:**

## Bibliografia

(EnsinE, 2023)

EnsinE, C. (2023, August 23). *O que é gastronomia? Como definir a infinita arte da mesa*. EnsinE. <https://ensin-e.edu.br/o-que-e-gastronomia/>

(*O que é Gastronomia?*, n.d.)

*O que é Gastronomia?* (n.d.). Unit.br. Retrieved May 19, 2024, from <https://www.unit.br/blog/o-que-e-gastronomia>