

metodologias, quando na realidade, se têm ferramentas específicas para suas respectivas concepções, contempladas, por exemplo, pelo Design de Produto e pelo Design de Serviços. Segundo Koria [15] Design de Serviços, ou *Service Design*, procura colocar o designer, o engenheiro e o empresário na mesma mesa para criar uma plataforma com competências multidisciplinares com uma abordagem sistêmica e holística. Ele ainda afirma que Design já não significa apenas o desenho do objeto utilitário, mas também deve envolver o desenho de todo o sistema, produto e ou serviços. Isto é, com Design pode-se desenvolver produtos inovadores que prestam serviços, criam bem-estar social e ajudam o meio ambiente, além de ser fundamentais ao ato de pensar nas possíveis ramificações dos produtos.

Desenhar um serviço envolve a prestação de serviço, mas também pode envolver um produto físico, uma interface, uma experiência de consumo, e toda uma cadeia que estará conectada a esses. É essa possibilidade de se trabalhar com todas ramificações do serviço que dá margem à inovação. Segundo Stickdorn e Schneider [16], essa disciplina se apoia em cinco princípios básicos que contribuem com que o processo de desenvolvimento do produto tangencie a inovação:

1. Ser centrado no usuário: serviços devem ser projetados através dos olhos do usuário
2. Ser cocriativo: todos os *stakeholders* devem ser incluídos no processo de desenvolvimento do serviço
3. Ser sequencial: o serviço deve ser visualizado com uma sequência de ações inter-relacionadas
4. Tornar evidente: serviços intangíveis devem ser visualizados através de artefatos físicos
5. Ser holístico: o ambiente inteiro do serviço deve ser considerado

O Design Serviço coreografa processos, tecnologias e interações dentro dos sistemas complexos, a fim de criar valor para as partes interessadas [17]. É por meio deste Design

voltado para o desenvolvimento de serviços, e da cultura **inovativa** pregada por esse, que se economiza dinheiro, tempo, cria-se diferenciais, agrega-se valor, levando os usuários a construir relações mais próximas com os produtos e ou serviços, passando de consumidores passivos a colaboradores ativos para suprir suas reais necessidades. Por esta razão, o Design de Serviços supriu e se adequou à proposta deste projeto.

Gastronomia

A Gastronomia se fundamenta em conceitos ligados à culinária e a cozinha. É o conhecimento que se refere ao homem na medida em que se alimenta e está ligada às técnicas de cocção e ao preparo dos alimentos, ao serviço, às maneiras à mesa e ao ritual da refeição. Segundo Dória [18] é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. Para os brasileiros, de um modo geral, a Gastronomia parece ser um hábito das elites, não tendo para esses um grande espaço em suas vidas, contudo os prazeres à mesa não lhes são estranhos, possuindo seu devido valor [18]. O autor ainda afirma que a gastronomia brasileira propriamente dita só passará a existir no momento em que seu código se enraizar na cultura, explicitando contrastes e harmonias entre sabores e ingredientes nativos. Sendo esses, oriundos dos modos brasileiros tradicionais de cozinhar ou por métodos culinários universais, e com o objetivo de alcançar formas superiores de prazer ao comer.

A formação econômica, histórica e cultural brasileira fez com que a cozinha nacional se tornasse um conjunto de regionalismos culinários. Formação esta que inclui portugueses, índios, negros, e diversas outras nacionalidades, o que faz com que o Brasil não tenha um perfil padrão gastronômico [19]. Por essa diversificação, projetar uma experiência gastronômica singular não deve se restringir à apenas os gostos e sabores preferidos pelo usuário brasileiro, mas também a aspectos que competem a outros campos como o Design, a Gestão, e desta forma permear a inovação na experiência.