

USJT – INOVAÇÃO, SUSTENTABILIDADE E COMPETITIVIDADE EMPRESARIAL  
GRUPO:

Amanda Agostinho Costa | RA: 823150503  
Carlos Murilo Abib Silva Vettoreto | RA: 823219068  
Evellyn cruz souza | RA: 823213551  
João Pedro Agostinho Costa | RA: 823223417

## **Alimento Personalizado por Impressão 3D**

- Descrição do Produto

Um dispositivo de cozinha que utiliza tecnologia de impressão 3D para criar alimentos personalizados. O usuário pode escolher ingredientes, formas e texturas, e o dispositivo produz uma refeição de acordo com suas preferências e restrições alimentares. O objetivo é oferecer refeições nutritivas, saborosas e adaptáveis às necessidades de cada indivíduo.

- Implementação

1. Desenvolvimento do Dispositivo.

- Tecnologia: A impressão 3D de alimentos já está sendo explorada. O dispositivo deve utilizar cartuchos de ingredientes que podem ser purês, pós ou líquidos.

- Interface do Usuário: Criar um aplicativo intuitivo que permita aos usuários escolher receitas, ingredientes e configurações personalizadas. O aplicativo também pode sugerir combinações saudáveis e deliciosas com base em inteligência artificial e uma página dedicada para votação da comunidade.

- Conectividade: O dispositivo deve ser conectado ao aplicativo via Wi-Fi para atualizações de moldes e receitas.

2. Testes e Segurança Alimentar:

- Testes de Sabor e Textura: Realizar testes com consumidores para garantir que os alimentos impressos sejam saborosos e tenham a textura desejada.

- Certificações: Garantir que o dispositivo e os ingredientes atendam às normas de segurança alimentar.

3. Lançamento e Marketing:

- Campanha de Lançamento: Utilizar redes sociais, influenciadores de culinária e eventos de demonstração para promover o produto.

- Educação do Consumidor: Oferecer workshops e tutoriais sobre como usar o dispositivo e a importância da alimentação personalizada.

- Benefícios para a Sociedade

1. Redução do Desperdício de Alimentos:

- A impressão 3D pode usar apenas a quantidade necessária de ingredientes, reduzindo o desperdício que ocorre em métodos tradicionais de preparo.

## 2. Acessibilidade e Inclusão:

- Facilita o acesso a refeições personalizadas para pessoas que têm dificuldades em cozinhar devido a limitações físicas ou falta de habilidades culinárias.

## 3. Inovação Culinária:

- Estimula a criatividade na cozinha, permitindo que as pessoas experimentem novas formas e combinações de alimentos.

## 4. Sustentabilidade:

- Promove o uso de ingredientes locais e sustentáveis, contribuindo para a economia local e a redução da pegada de carbono associada ao transporte de alimentos.