

**A BIÔNICA COMO MEIO CRIATIVO NO DESENVOLVIMENTO
DE INFUSOR DE TEMPEROS**

Orientadores: TISSIANI, Karina

Pesquisadores: CESCO, Jaqueline Luana Schwingel; FERRONATTO, Kely.

Curso: Design

Área: Ciências das Humanidades

Resumo: O presente estudo tem foco no uso da biônica como técnica criativa para o desenvolvimento de projetos de design. A biônica considera a adaptação de sistemas naturais para a criação de produtos artificiais visando solucionar problemas humanos. A necessidade deste projeto é a confecção de um utensílio de cozinha com a função “prender”, também, são requisitos projetuais a inovação, o design, a tecnologia e a relação homem/produto. Após pesquisas bibliográficas e aplicação do método projetual de design, definiu-se como público-alvo jovens de 25 a 35 anos pertencentes à classe “C”, possuem em sua maioria graduação concluída e buscam a estabilização no mercado de trabalho. Sua vida pessoal é marcada pela contemporaneidade, por estarem inseridos em um mundo de muita informação, por outro lado, preferem o conforto da casa, a companhia dos amigos e familiares e divertem-se ao preparar uma boa refeição. Por meio de estudos com foco na biônica e análise de observação, identificou-se a planta carnívora cientificamente denominada como *Dionaea Muscipula*, ela foi elegida por exercer a função de prender as suas presas. A partir da observação da planta, abstraiu-se a sua função e forma para a criação de um infusor de temperos em aço inoxidável e silicone, o design remete às estruturas e estética da planta. O objetivo deste utensílio é introduzir sabor ao prato culinário sem deixar o tempero exposto na comida, deixando este oculto, como segredo de um bom chefe de cozinha.

Palavras-chave: Design. Biônica. Infusor de tempero. Projeto de produto.

E-mails: jaquy.lu@hotmail.com; kelyferronato@gmail.com;