



Bem-vindo ao HoST Lab

Hospitality, Sustainability
and Tourism Experiences Innovation Lab

*Alexandra Gonçalves, Ana Martins, Carimo Rassal, Carlos Monteiro,
Célia Quintas, Célia Ramos, Isabel Ratão, Manuel Serra e
Patrícia Nunes*

CCDR Algarve, 17 de setembro de 2024



Objetivo geral do projeto

- O HoST Lab é um espaço de **referência de investigação e desenvolvimento aplicado ao turismo culinário e às experiências eno-gastronómicas associadas à Dieta Mediterrânica**, que irá estudar **as determinantes da experiência e a atmosfera dos lugares**, promovendo a avaliação sensorial de novos produtos e serviços, junto dos turistas e dos *stakeholders* (com base em recursos e produtos de base local, como os cereais, a oliveira, a vinha e outros alimentos) e potenciando a qualificação, e a diversificação do **Algarve como destino turístico sustentável**.
- A investigação incluiu a **análise da viabilidade e sustentabilidade económico-financeira**, a partir da criação de indicadores de referência para avaliar o impacto económico tangível destas novas ofertas (*economic nutrition label*).

Números do projeto



Data de Início	2021 -01- 01
Data de Fim	2023- 12- 31
Nº de meses	36
Investimento Elegível	599.273,30
Investimento Total	644.291,94

Atividades do projeto

Descrição das Atividades do Projeto e Resultados Esperados

Nº da Ativ.	Designação da Atividade	Classificação	Data de Início	Data de Fim	Nº Meses
1	Governance and Project Management		2021-01-01	2023-12-31	36,00
2	State of the art of Mediterranean Diet projects and identification of tourist experiences that contribute to healthy and sustainable lifestyles	Investigação Industrial	2021-01-01	2022-01-01	12,03
3	Analysis of the sensations and emotions created by eno-gastronomic MD based experiences and define main determinants of the experience evaluation by tourists	Investigação Industrial	2021-01-01	2023-12-31	36,00
4	Innovative experiences using food, wine and other elements associated with the Mediterranean Diet standard	Desenvolvimento Experimental	2021-05-01	2023-04-30	24,00
5	Entrepreneurial and tourists testing of new products, services and experiences	Investigação Industrial	2022-07-01	2023-03-31	9,00
6	Communication, Results Dissemination and knowledge Transference	Investigação Industrial	2021-01-01	2023-12-31	36,00

Quais os objetivos específicos?

- Os produtos e ingredientes desenvolvidos incluíram:

Azeite para barrar, enriquecido com azeitonas de mesa trituradas

Azeitonas de mesa em hidrogel de núcleo líquido, utilizando azeitonas de mesa tradicionais do sul de Portugal da cultivar Maçanilha Algarvia ou usual Galega

Pérolas de vinho ou vinagres (2)-Pequenas esferas de gel (pérolas) contendo vinho fortificado ou vinagre

Derivados de leite de cabra (2)- gelado de cabra com adoçantes alternativos (polpa de frutas) e adição de fibras e requeijão de leite de cabra, menos propenso a causar alergias, devido ao seu baixo teor de alfa 1 caseína



Ingredientes inovadores associados à Dieta Mediterrânica – criação do projeto HostLab

Creme de cabra para barrar



Pérolas de vinho e de vinagre



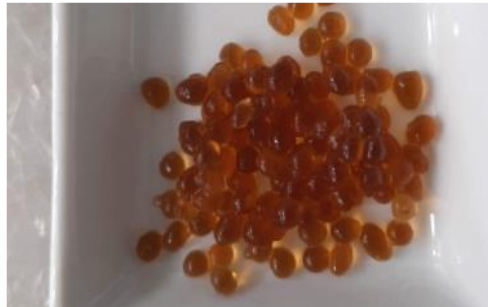
Semi frio de cabra com alfarroba



Esferas de azeite



Azeite para barrar



Fases de teste e avaliação

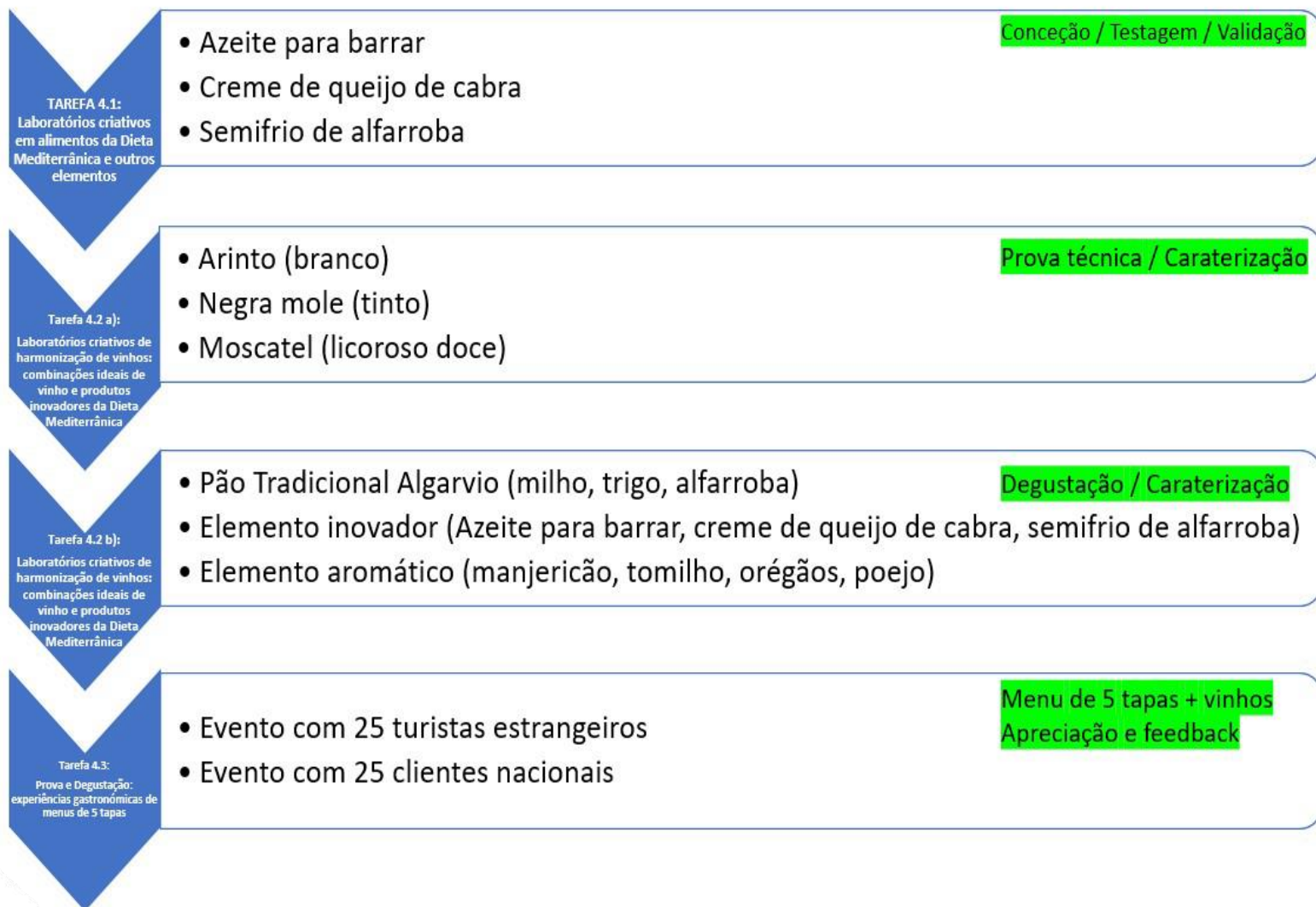
- **Workshop para especialistas em gastronomia:**

6 especialistas de experiências de correspondência, integrando elementos inovadores produzidos com produtos associados à cozinha mediterrânica, *wine pairing* e petiscos.

- **Eventos públicos:**

- 1 evento para 25 turistas estrangeiros, com a finalidade de testar a aceitabilidade de experiências de correspondência, integrando elementos inovadores de produtos associados à cozinha mediterrânica;
- 1 evento para 25 indivíduos da população local, no contexto da restauração, com a finalidade de testar a aceitabilidade de combinar experiências, integrando elementos inovadores produzidos com produtos associados à cozinha.

Atividade 4 - Experiências inovadoras com comida, vinho e outros elementos associados ao padrão da Dieta Mediterrânica



Ficha Técnica: Pérolas de Sumo de Laranja do Algarve

Ficha Técnica: Pérolas de Sumo de Laranja do Algarve



Edição: 1
Revisão: 0
Elaborado por: BS

NºPAX: 2

Ingredientes:	Quantidade:	Unidade:	Preço Real:	Preço de Custo:
Alginato de sódio	0,001	kg	47,29 €	0,047 €
Sumo de Laranja do Algarve	0,010	L	1,49 €	0,015 €
Lactato de cálcio	0,002	kg	25,62 €	0,051 €


Custo total unitário	0,11 €
----------------------	--------

Alergénios	Não aplicável
------------	---------------

Tempo de preparação	30 minutos
---------------------	------------

<i>Confeção</i>	<i>Tempo</i>
1 – Misturar, com a ajuda de uma placa de aquecimento com agitação magnética, o alginato no sumo de laranja.	2 minutos
2 – Assim que o alginato estiver bem dissolvido, retirar a mistura de cima da placa e deixar repousar durante uns 10 minutos.	10 minutos
3 – Preparar o banho de cálcio, também com o auxílio de uma placa com agitação magnética, misturando 10 g de lactato de cálcio em 500 ml de água e mexer bem até que esteja dissolvido.	5 minutos
4 – Encher a pipeta com a mistura de sumo de laranja e alginato e, de seguida deixar cair gota a gota sobre a solução de cálcio de modo a que as esferas se formem.	5 minutos
5 – Retirar as esferas formadas com um coador, passar por água e servir.	2 minutos

Para onde vai o dinheiro? *Economic Nutrition Label* do HostLab

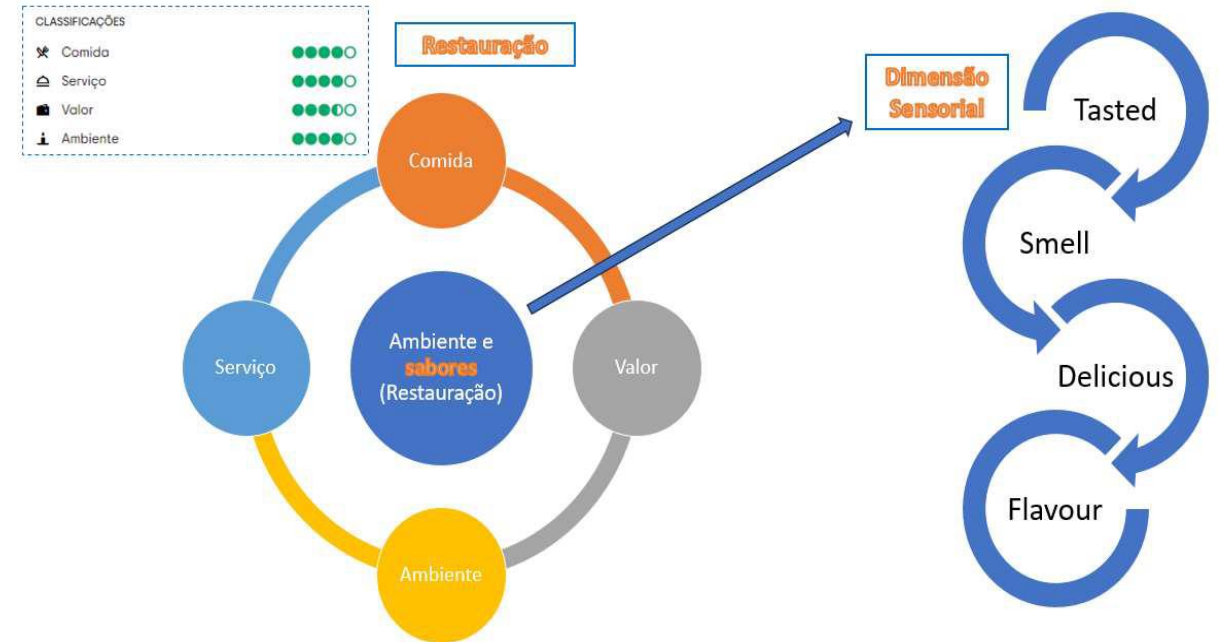
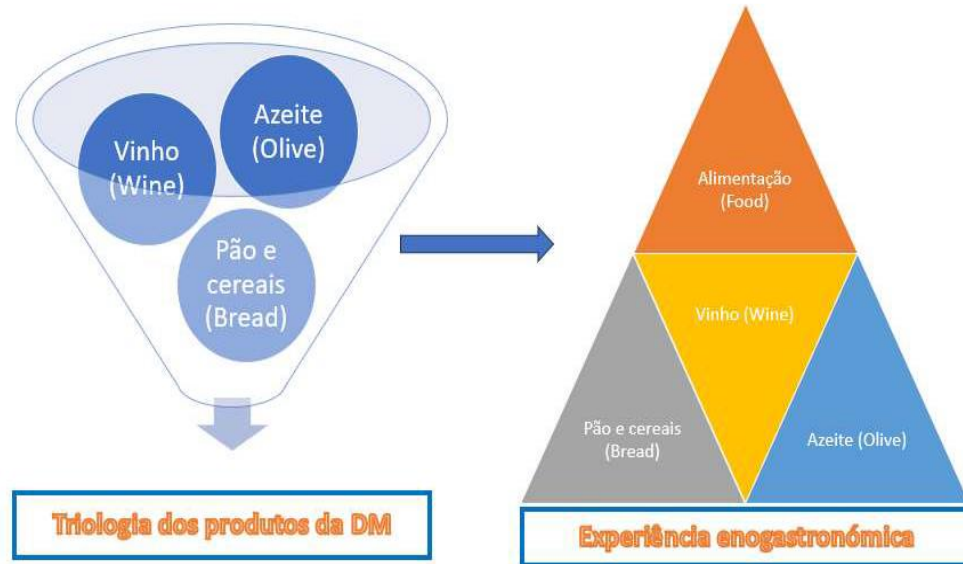
Economic Nutrition Label	
HOST Lab	
Produtos DM	
Unidade: Projeto	
O que paga o projeto?	
Mão-de-Obra	39,5%
Ingredientes	11,3%
Outras Despesas I&D	15,5%
Overheads	20,0%
Equipamentos	13,7%
Margem de Lucro	0,0%
Para onde vai o dinheiro?	
Local	100%
Regional	Nacional
	Internacional

O objetivo desta etiqueta é mostrar aos consumidores o impacto económico das suas compras e encorajar na tomada de decisões mais sustentáveis

Podíamos acrescentar **custos** com:

- Design
- Esforços de marketing e comunicação
- Embalagem
- Distribuição...

Análise das sensações e emoções criadas por experiências enogastrónomicas baseadas na Dieta Mediterrânea



- Sentimento com a pontuação mais elevada:
 - Very nice local dishes from a very pleasant but small restaurant in a great location by the Roman Bridge. The service is excellent and extremely courteous. Great value for money. The food is unpretentious but fresh and well presented.
- Sentimento com a pontuação mais baixa:
 - Tried lots of restaurants in two weeks...this was the only poor one! Terrible service...waitor found it necessary to mock his customers and made no effort to apologise for slow service. Food very poor and very greasy. Hellish experience!

Gastronomy innovation, Experiences and Sustainability



Alexandra Gonçalves | Célia Ramos | Carimo Rassal

 HostLab

Find out more at hostlab.pt 

Índice



Beyond hedonism: embedding culture in wine tourism for driving sustainable development

| 9



Inovação em produtos alimentares mediterrânicos no âmbito do projeto HOSTLAB

| 21



Experiências Inovadoras de Maridagem Associadas ao Padrão Alimentar Mediterrânico: Aplicação de Metodologia para Ensaio de Aceitabilidade de Pequena Escala

| 37



Análise de sentimentose emoções associadas à Dieta Mediterrânica

| 77



Economic Nutrition Label – an application to the HoST Lab Project

| 100



 **HostLab**

<https://www.hostlab.pt/>

“Unir-se é um bom começo, manter a união é um progresso, e trabalhar em conjunto é a vitória.”

Henry Ford

Obrigada em nome da equipa





METEORED

Azeite, queijo de cabra e alfarroba. Feira da Dieta Mediterrânica premeia projetos que valorizam recursos endógenos



Um primeiro lugar, o "Projeto HostLab", dinamizado pela Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve (UAlg), que se apresentou com três produtos inovadores, com base em ingredientes endógenos da região: azeite para barrar, creme de queijo de cabra e semifrio de alfarroba.



Comissão de Coordenação e Desenvolvimento da Região Alentejo



CCDR | Desenvolvimento Regional | Ambiente | Desenvolvimento | Administração Local | Cultura | Agricultura e Pesca

Prémio Inovação – Dieta Mediterrânica distingue produtos e projetos que valorizam recursos endógenos

Um primeiro lugar, o "Projeto HostLab", dinamizado pela Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve (UAlg), que se apresentou com três produtos inovadores, com base em ingredientes endógenos da região: azeite para barrar, creme de queijo de cabra e semifrio de alfarroba.



UAlg ESGHT

UNIVERSIDADE DO ALGARVE
ESCOLA SUPERIOR DE GESTÃO, HOTELARIA E TURISMO



Início - Algarve - Tavira - Projeto «HostLab» é o grande vencedor do «Prémio Inovação – Dieta Mediterrânica»

TAVIRA

Projeto «HostLab» é o grande vencedor do «Prémio Inovação – Dieta Mediterrânica»



Sul Informação

Os vencedores do "Prémio Inovação – Dieta Mediterrânica" foram conhecidos no último dia da X Feira da Dieta Mediterrânica, com a distinção e entrega de três prémios e menções honrosas aos projetos e produtos do setor agroalimentar, representados nesta edição do evento.

Em primeiro lugar, o "Projeto HostLab", dinamizado pela Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve (UAlg), que apresentou três produtos inovadores, com base em ingredientes endógenos da região: azeite para barrar, creme de queijo de cabra e semifrio de alfarroba.



«Prémio Inovação – Dieta Mediterrânica» distingue produtos e projetos que valorizam recursos endógenos