

5º. HACK-BARÃO 2026 : Inovação e sustentabilidade na gastronomia de Ribeirão Preto

Gabriel Bazo

Carmen Silvia Porto Brunialti Justo

Nayara Kobori

Ricardo Angelotti Donegá

Ribeirão Preto como polo gastronômico

O Ecossistema Gastronômico

A Região Metropolitana de Ribeirão Preto consolidou-se como um polo de gastronomia e lazer. O setor de bares e restaurantes constitui o motor de empregabilidade da região, sendo a principal porta de entrada dos jovens no mercado formal e um grande dinamizador da circulação de capitais locais.

Os Desafios do Setor

O crescimento robusto exige uma gestão atenta às margens. Os empresários locais sofrem pressões financeiras ligadas a custos elevados de **contratação, armazenamento, obsolescência técnica** e, de maneira crítica, o ****desperdício estrutural de alimentos**** e gestão de resíduos.

Figura 1: Ribeirão Preto como polo gastronômico. Gerada por uma IA

5º. Hack-Barão 2026



Inspirado pelos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) criados pela ONU e pela Agenda 2030, o Hack-Barão é uma maratona de inovação e criatividade e foi promovida pelo Centro Universitário Barão de Mauá. Para esta edição o tema foi "Inovação e sustentabilidade na gastronomia de Ribeirão Preto" e foi desenvolvido em parceria com o movimento World Creativity Day (WCD) 2026, o maior festival colaborativo de criatividade do mundo, etapa Ribeirão Preto.

5º. Hack-Barão 2026

A proposta do **hackathon** é estimular a criação de soluções tecnológicas, inovadoras e sustentáveis para desafios reais do mercado gastronômico. Para isso, equipes inteiramente compostas por alunos da Barão de Mauá desenvolveram projetos voltados ao setor de bares e restaurantes da região metropolitana.

Ao longo da programação, os participantes contaram com mentorias de convidados externos, além de utilizarem diferentes espaços da instituição para desenvolver as ideias.



22 de abril – Abertura do Hack-Barão



A abertura oficial se deu de forma integrada ao World Creativity Day (WCD) 2026.



A estrutura dos Pitches



Palestra: Larissa Alburnio

Co-líder do WCD Ribeirão Preto, educadora e doutora em Engenharia Química. Introduziu metodologias para transformar ideias complexas em propostas de valor claras, viáveis e de fácil entendimento público.



"Apaixone-se pelo Problema"

Enfatizou que o pitch deve focar na dor do cliente. Apresentou o protótipo fictício "Laudos IA" (ensino de medicina) para destacar etapas críticas de um pitch eficaz: impacto inicial, público-alvo, diferencial competitivo e chamada para ação.

Figura 2: A estrutura dos pitches. Gerada por uma IA

Desafios e Tendências do Food Service



Palestra: Vinícius Iozzi Ferro

Diretor Executivo da Abrasel Alta Mogiana. Analisou a transformação pós-pandemia: o **delivery representa de 25% a 35%** do faturamento dos restaurantes, exigindo adaptação tecnológica veloz das empresas brasileiras.

Desafios Estruturais

Apontou que 41% das empresas do setor enfrentam endividamento e cerca de 27% a 30% operam na informalidade. Há carência crítica de capacitação técnica, contrastando com um mercado que emprega 6,7 milhões de trabalhadores no país.

Figura 3: Desafios e tendências. Imagem gerada por uma IA

Alimentação, Meio Ambiente e Custos



Palestra: Profa. Gabriela de Souza

A docente de Nutrição abordou o conceito de "Sindemia Global", mapeando como as mudanças climáticas, a desnutrição e a obesidade estão interligadas de forma complexa e exigem atitudes locais imediatas.

- ✓ O sistema de produção de alimentos gera até 30% dos gases do efeito estufa mundial.
- ✓ Práticas sustentáveis geram economia: panelas tampadas diminuem tempo de cozimento em até 30%.
- ✓ Lâmpadas de LED reduzem em até 80% o consumo de energia em cozinhas industriais.

30%

EMISSIONES GLOBAIS

Figura 4: Alimentação, Meio ambiente e Custos . Gerada por uma IA

Jornada Metodológica do Hack-Barão



Figura 5: Jornada metodológica . Gerada por uma IA

O processo de criação coletiva

No dia 23 de abril, segunda noite do 5º.
Hack-Barão, as equipes desenvolveram os
projetos usando as salas e laboratórios da
Unidade de Comunicação, Negócios e
Tecnologia e, receberam mentorias dos
docentes dos diferentes cursos da unidade.



Critérios de avaliação dos projetos

Dimensão de Análise	Critério de Sucesso do MVP	Métricas de Avaliação
Criatividade e Inovação	Originalidade da solução proposta frente aos competidores de mercado.	Diferencial competitivo e disrupção.
Aplicabilidade Real	Potencial de sanar gargalos e dores operacionais de bares e restaurantes da RMRP.	Resolução prática das dores industriais.
Viabilidade Financeira	Relação clara de custo-benefício de execução e implantação no setor comercial.	Potencial de retorno financeiro.
Qualidade do Protótipo	Avanço técnico e qualidade demonstrada no protótipo de software ou hardware.	Usabilidade e fidelidade do MVP.

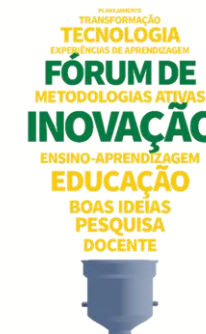
Figura 6: Critérios de avaliação. Gerada por uma IA

A grande final

- 506 participantes de nove cursos diferentes
 - 114 projetos submetidos
 - 24 docentes mentores
 - 10 melhores trabalhos
 - 03 vencedores
-
- Apresentação em formato de pitches
 - Exibição de materiais de consumo consciente do Curso de Produção Audiovisual
 - Recorde absoluto de participação e engajamento



Grande vencedor!



A equipe vencedora foi a ZeroWaste1, formada pelos alunos Pedro Augusto de Oliveira Souza, Sarah Beirigo e Guilherme Esteves do curso de Ciência da Computação, que conquistou o primeiro lugar com uma proposta inovadora voltada à redução do desperdício de alimentos por meio do uso de inteligência artificial e visão computacional.

2º e 3º. Colocados



O segundo lugar da competição ficou com a equipe Firma, enquanto o terceiro lugar foi conquistado pelo grupo EcoScore, que também apresentaram soluções voltadas à inovação e sustentabilidade no setor gastronômico. A revelação dos vencedores aconteceu em clima de expectativa, reunindo os participantes no anfiteatro após as apresentações finais. As equipes foram chamadas ao palco para receber o reconhecimento e registrar o momento ao lado dos jurados.

Notícias

23 DE ABRIL DE 2026

COMPARTILHE

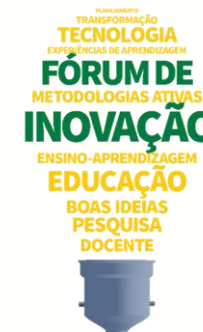


Hack-Barão começa com a missão de desafiar estudantes a criar soluções para o setor gastronômico

5ª edição da maratona de inovação propõe criação de soluções tecnológicas para desafios reais da gastronomia na região



Por Jeniffer Santos (aluna de Jornalismo da Barão)



“

"A integração multidisciplinar por meio do uso da tecnologia para resolver problemas práticos contribui de forma concreta para fortalecer a interação universidade-empresa-governo, acelerando a transição para uma sociedade fundamentada no conhecimento."

HÉLICE TRÍPLICE ACADÊMICA

Articulação estratégica entre saberes universitários, demandas do mercado de food service e desenvolvimento regional

Figura 7: Hélice tríplice da inovação. Gerada por uma IA

Fonte das informações: Portal de Notícias Barão de Mauá. Disponível em: [Estudantes de Ciência da Computação vencem Hack-Barão 2026 com solução - Barão de Mauá](#). Acesso em: 13 maio 2026

SAV, Instagram e Divulgação



Referências Bibliográficas:

BRISCOE, G., MULLIGAN, C. **Digital Innovation: The Hackathon Phenomenon**. Creativeworks London, v. 6, 1–13, 2014.

CAI, Y.; ETZKOWITZ, H. (2020). **Theorizing the Triple Helix model: Past, present, and future**, *Triple Helix*, 7(2-3), 189-226. doi: <https://doi.org/10.1163/21971927-bja10003>. Disponível em: https://brill.com/view/journals/thj/7/2-3/article-p189_4.xml. Acesso em: 02 jun. 2026.

MELLO, C.M.; ALMEIDA NETO, J.R.M.; PETRILLO, R.P. **Para compreender o design thinking**. Rio de Janeiro: Processo, 2021. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/194484> Acesso em: 14 jan. 2026.

OBRIGADO!

Gabriel Bazo - gabriel.bazo@baraodemaua.br

Carmen Silvia Porto Brunialti Justo – carmen.justo@baraodemaua.br

Nayara Kabori - nayara.kabori@baraodemaua.br

Ricardo Angelotti Donegá - ricardo.donega@baraodemaua.br



UNIDADE CENTRAL

Rua Ramos de Azevedo, 423
Jd. Paulista - Ribeirão Preto/SP

UNIDADE ITARARÉ

Rua Itararé, 94 - Jd. Paulista
Ribeirão Preto/SP

UNIDADE ITATIAIA

Av. Itatiaia, 1.176 - Jd. Sumaré
Ribeirão Preto/SP

UNIDADE INDEPENDÊNCIA

Rua José Curvelo da Silveira Jr., 110
Jd. Califórnia - Ribeirão Preto/SP

UNIDADE CAMILO

Rua Camilo de Mattos, 2211
Jd. Paulista - Ribeirão Preto/SP

0800 18 35 66

www.baraodemaua.br