

UROBORO

Marco Basinha



Uroboro é um vermicompostor doméstico sensível a questões relacionadas com a sustentabilidade ambiental que contribui para desviar resíduos urbanos e lidos de aterros para transformá-los em matéria til para a floricultura. O desenho srio deste produto cria condi es para a pr tica da vermicompostagem de forma segura, constituindo um sistema vivo dentro de casa que aproxima o homem da natureza. Neste sistema, as minhocas s o utilizadas como agentes aceleradores do processo de decomposi o da mat ria org nica, transformando os res duos s lidos org nicos dom sticos em h mus.

O produto “standart” constitudo por um sistema modular de 4 pe as diferentes em barro vermelho. A possibilidade de construir o sistema com mais de 4 pe as, nomeadamente com a repeti o de uma daquelas pe as (a pe a central), permite ampliar a capacidade do sistema de vermicompostagem. Por um lado, as propriedades intr nsecas do barro vermelho cozido funcionam como mediadoras de odores, humidade e temperatura; por outro lado, a aplica o ou a aus ncia de vidro em zonas espec ficas de certas pe as garantem zonas de impermeabilidade e permeabilidade, respetivamente. O conjunto destas caracter sticas garantem as condi es para um processo de vermicompostagem eficiente.

O conceito do projeto tem tamb m cariz did tico, criando pontes de comunica o entre o utilizador e o processo de vermicompostagem e alertando os seus utilizadores para o problema dos Res duos Urbanos S lidos diariamente depositados em aterros. Estima-se que o Uroboro permita um processamento anual m ximo da ordem dos 52kg de res duos por cada sistema “standart” utilizado.



marco.filipe@gmail.com

CP2S

CERÂMICA, PATRIMÓNIO E
PRODUTOS SUSTENTÁVEIS
- DO ENSINO À INDÚSTRIA

(CENTRO-01-0145-FEDER-23517)

Apoio FEDER - Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional,
no âmbito do Programa Portugal 2020 - Programa Operacional
Regional do Centro

CENTRO 2020

PORTUGAL 2020





NATURAL COOLER

Ana Lisboa e Sara Silva

Com preocupações de carácter ambiental, este projeto parte da motivação de desenvolver um sistema/produto de refrigeração ecológico, de fácil uso e aplicação universal, dirigindo-se tanto aos países industrializados, como aos países em desenvolvimento. Este produto tem como base de inspiração, o armazenamento e refrigeração de água em recipientes de barro, uma técnica em que o ar depositado na porosidade da matéria cerâmica dificulta a transferência de calor entre a água e o meio ambiente. A água ao escoar através da porosidade do material, chega à superfície externa do produto, onde evapora, promovendo a refrigeração interna do sistema.

A proposta deste novo produto para refrigerar alimentos convida à redução das dimensões dos frigoríficos convencionais, ou mesmo sua substituição por outros frigoríficos mais pequenos, com impacto ambiental favorável pela redução do consumo energético, contribuindo, portanto, para a adoção de soluções mais ecológicas de refrigeração. Nalguns contextos previsíveis prévios de certos países em fase de desenvolvimento, esta solução, para além da vantagem associada ao carácter ambiental, oferece alternativas simples de refrigeração para vários alimentos com impactos social e económico importantes.

O funcionamento deste produto constitui-se por três recipientes colocados uns dentro dos outros e produzidos em barro vermelho, matéria-prima altamente disponível e de muito baixo custo, faz-se pela utilização de diferentes materiais no espaço deixado livre entre os vários vasos. O recipiente central disponibiliza o espaço vazio para colocar os alimentos a refrigerar e conta com uma tampa para maior isolamento deste vaso. Entre este e o recipiente intermédio colocada água e areia; e entre o recipiente intermédio e o exterior de maior dimensão propõe-se a colocação de terra onde podem inclusivamente ser plantadas certas plantas nomeadamente aromáticas. A água, tanto no estado líquido como no posterior estado gasoso, transitam do interior do sistema para o exterior, através da porosidade característica deste tipo de material cerâmico, humedecendo a terra colocada no vaso exterior, criando um ambiente favorável para as plantas que aí foram enraizadas. A temperatura interna do sistema de refrigeração pode atingir valores da ordem dos 25% a 40% da temperatura externa do ar. Esta diminuição da temperatura permite prolongar a vida útil dos alimentos em cerca de dez vezes mais do que sem refrigeração.

arolinalisboa95@hotmail.com | asarasilva94@hotmail.com

CP2S

CERÂMICA, PATRIMÓNIO E PRODUTOS SUSTENTÁVEIS - DO ENSINO À INDÚSTRIA

(CENTRO-01-0145-FEDER-23517)

Apoio FEDER - Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional, no âmbito do Programa Portugal 2020 - Programa Operacional Regional do Centro

CENTRO 2020



TERRA

João Margarido



Os objetos pertencem a uma exploração, cuja metodologia e processo se centram na utilização da terra como matéria, procurando replicar nas peças características e significados próprios de cinco terras distintas. Este projeto apresenta dois tipos de ensaios: Textura e Cor.

No ensaio Textura
- as mãos definem a forma e as terras definem o resultado final, tanto na textura como na cor.

No ensaio Cor
- procura-se realçar as diferenças existentes entre terras aos níveis da cor e da granulometria. Sendo aquelas experimentadas como contaminantes de superfícies cerâmicas.

Conjunto Cor
Dimensões: 70x70x75mm
(x5)

Conjunto Textura
Dimensões: 170x170x75mm;
105x105x140mm;
130x130x80mm;
120x120x60mm;
150x150x175mm



joaomigueimargarido@gmail.com

CP2S

CERÂMICA, PATRIMÓNIO E PRODUTOS SUSTENTÁVEIS - DO ENSINO À INDÚSTRIA
Apoio FEDER - Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional, no âmbito do Programa Portugal 2020 - Programa Operacional Regional do Centro
CENTRO 2020

