

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICO PAULA
SOUZA**

ETEC PHILADELPHO GOUVÊA NETTO

Desenvolvimento de Sistemas Integrado ao Ensino Médio

Marcos de Freitas Avelino Miquita

Otávio Vênus dos Santos

Vinícius de Lima Souza Santanna

NaPanela: O site ideal de busca por receitas culinárias

São José do Rio Preto

2022

Marcos de Freitas Avelino Miquita

Otávio Vênus dos Santos

Vinícius de Lima Souza Santanna

NaPanela: O site ideal de busca por receitas culinárias

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Desenvolvimento de Sistemas da ETEC Philadelpho Gouvêa Netto orientado pela Msc. Prof^a. Camila Brandão Fantozzi como requisito parcial para obtenção do título técnico em Desenvolvimento de Sistemas.

São José do Rio Preto

2022

RESUMO

Um grande problema atual é o desperdício de alimentos, tal problema ocorre, no âmbito doméstico principalmente por falta de opções ao consumir alimentos de rápido perecimento, como legumes e vegetais. O *site* NaPanela vem com objetivo de fornecer receitas que utilizem tais ingredientes, contendo um filtro de ingredientes, capaz de captar receitas compactuando com os ingredientes fornecidos, possibilitando a maior gama de receitas possíveis para cada usuário. Espera-se que o NaPanela consiga promover uma comunicação clara com o usuário, fornecendo ferramentas para a interação entre usuários, diminuindo o desperdício de alimentos e auxiliando para uma dieta mais balanceada.

ABSTRACT

A great current problem is food waste, such problem occurs, domestically, mainly for the lack of options on consuming foods of quick perishment, such as greenery and vegetables. The NaPanela website has the goal to provide recipes that use those ingredients, containing an ingredient filter, capable of capturing recipes compacting with the provided ingredient, allowing the biggest possible recipe range for each user. It's expected that NaPanela manages to provide a clear communication with the user, providing tools for user interaction, decreasing food waste and assisting to a more balanced diet.

Key-words: Food, Healthy, Recipes, Waste.

SUMÁRIO

1	DESENVOLVIMENTO	8
1.1	DESENVOLVIMENTO TEÓRICO	8
1.1.1	MERCADO	8
1.1.1.1	Alimentação Saudável.....	8
1.1.1.2	Busca por Desenvolvimento Sustentável	8
1.1.2	CENÁRIO	9
1.1.2.1	Saúde.....	9
1.1.2.2	Novos Hábitos	9
1.1.2.3	Desenvolvimento Sustentável.....	10
1.1.2.4	Sustentabilidade	10
1.1.2.5	Pandemia	11
1.1.3	MODELO DO <i>SITE</i>	11
1.1.3.1	Fórums e Portais	11
1.1.3.2	Relacionamento com o Projeto	12
1.1.4	<i>SOFTWARES SEMELHANTES</i>	12
1.1.4.1	Tudo Gostoso.....	12
1.1.4.2	Tudo Receitas	13
1.1.4.3	Gomes da Costa	14
1.1.4.4	Só Receitas Fáceis.....	14
1.2	DESENVOLVIMENTO TÉCNICO.....	15
1.2.1	TECNOLOGIAS UTILIZADAS	15
1.2.1.1	LINGUAGENS.....	15
1.2.1.1.1	MySQL.....	15
1.2.1.1.2	HTML.....	15
1.2.1.1.3	CSS.....	16
1.2.1.1.4	Javascript	16

1.2.1.1.5	PHP.....	16
1.2.1.2	FERRAMENTAS	17
1.2.1.2.1	Bootstrap.....	17
1.2.1.2.2	Xampp	17
1.2.1.2.3	HeidiSQL.....	18
1.2.1.2.4	Word.....	18
1.2.1.2.5	Powerpoint.....	19
1.2.1.3	AMBIENTES	19
1.2.1.3.1	Astah.....	Error! Bookmark not defined.
1.2.1.3.2	BrModelo.....	20
1.2.1.3.3	HeidiSQL.....	20
1.2.1.3.4	Sublime Text.....	21
1.2.1.3.5	Visual Studio Code.....	21
1.2.1.3.6	Clip Studio Paint	22
1.2.1.3.7	Photoshop	22
1.2.2	USABILIDADE.....	23
1.2.3.1	Conceitos Utilizados	23
1.2.3.1.1	Eficiência e Produtividade	23
1.2.3.1.2	Facilidade para Usuários.....	23
1.2.4	FUNCIONALIDADES	24
1.2.4.1	Sistema de <i>Login</i>	24
1.2.4.2	Pesquisa com Filtro	24
1.2.4.3	Visualização de Posts	24
1.2.4.4	Avaliação de <i>Posts</i>	24
1.2.4.5	Criar Post.....	25
1.2.4.6	Adicionar Ingrediente.....	Error! Bookmark not defined.
1.2.4.7	Editar Post	Error! Bookmark not defined.
1.2.5	CASO DE USO.....	25

1.2.6	ENTIDADE E RELACIONAMENTO	25
1.2.7	CORES	26
1.2.8	LOGOTIPO	27
1.2.9	INTERFACE	28

1 DESENVOLVIMENTO

O desenvolvimento é categorizado em duas etapas: teórico e técnico. O desenvolvimento teórico baseia-se em pesquisas para fundamentação, enquanto o desenvolvimento técnico compreende a elaboração do *software*.

1.1 DESENVOLVIMENTO TEÓRICO

1.1.1 MERCADO

1.1.1.1 Alimentação Saudável

Certos públicos cresceram como por exemplo o público consumidor de produtos sem glúten costumam ser pessoas que sofrem da doença celíaca (que impede a absorção de certos nutrientes) ou pessoas que buscam uma dieta com o menor teor de glúten possível ou a sua ausência.

Em 2020 o Brasil atingiu a marca de R\$100 Bilhões gastos no setor de alimentos saudáveis, como os produtos sem glúten, com baixo teor de sódio e orgânicos verificados. (SEBRAE, 2022)

As receitas e produtos focados em vegetarianos também vem ganhando grande notoriedade antes mesmo da pandemia, visto que possuem vários benefícios para a saúde e o custo costuma ser mais acessível.

A área referente a receitas e alimentos saudáveis se expande a cada dia, visto que era previsto um aumento da área em 2021, e possuía certa atenção desde 2018, e esse aumento foi concretizado e superado, com tendências a se expandir mais e mais em agora em 2022.

Mais da metade das pessoas no mundo cozinham puramente por diversão, uma vez por semana ou mais. O Brasil se destaca com 38% de consumidores apaixonados pela cozinha, enquanto a média global é 32%. No quesito cozinhar, Brasil ocupa a 6ª posição no ranking, que é liderado pela Itália (43%) e África do Sul (42%). (“Cooking: hábitos e atitudes na cozinha”, 2015)

1.1.1.2 Busca por Desenvolvimento Sustentável

O desenvolvimento sustentável foi oficialmente declarado em 1972 na Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano, a tendência por esse desenvolvimento cresceu muito deste tempo até os dias de hoje, onde não se vê um futuro próspero sem a união do crescimento com a sustentabilidade. Hoje em dia, esse assunto se tornou de caráter mundial,

sendo o Brasil um dos países de grande importância nesse desenvolvimento, sediando duas conferências sobre sustentabilidade: A Rio 92 e Rio+20.

Essas conferências tiveram como objetivo promover o desenvolvimento sustentável, aprovar documentos sobre defesa da biodiversidade mundial e transformar nosso mundo em um lugar mais sustentável, com ajuda dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e a Agenda 2030. Um dos O.D.S. é justamente Fome Zero, garantindo que nenhum ser-humano tenha que viver na faixa da insegurança alimentar.

1.1.1 CENÁRIO

1.1.2.1 Saúde

Uma comida caseira, após um longo dia de trabalho pesado, é ótima ao paladar e também a saúde, mas essa realidade, pode muitas das vezes, ser difícil para quem possui o dia corrido, pois, cozinhar demanda tempo, suja louça, e pode ser cansativo. Mas os benefícios são grandes, e no final, vale a pena dedicar-se a saúde, além de ser motivo de união de amigos e de familiares.

Ao cozinhar a própria refeição, você tem o controle dos ingredientes utilizados e sua quantidade, assim, permitindo maior equilíbrio em termos dos ingredientes nutricionais. Ao utilizar um tomate fresco, na hora de preparar o molho de tomate, por exemplo, evita o exagero no sódio do produto industrial.

Seis colheres de molho de tomate industrializado têm 26,5% — ou seja, mais de um quarto — do sódio recomendado como limite de consumo diário de uma pessoa, enquanto 400 gramas de tomate têm apenas 1,6% de sódio, quantidade praticamente irrelevante do ponto de atingimento do limite recomendado pela OMS. Mesmo após adicionar o sal de cozinha, a quantidade de sódio presente no molho natural será, em geral, bem menor que a do molho pronto. Dessa forma, essa parte da alimentação contribuirá menos para o desequilíbrio de ingredientes nutricionais, o que pode abrir algum espaço para o consumo de produtos industrializados mais difíceis de serem preparados em casa. (INSTITUTO, 2017, p.1)

1.1.2.2 Novos Hábitos

Pesquisadores do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea) da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq-USP) mapearam os costumes alimentares durante a pandemia do novo coronavírus e os possíveis novos hábitos de alimentação dos brasileiros a partir dos próximos meses.

Teremos impactos aos mercados e hortifrútiis, pois, a tendência é aumentar as refeições em família, o crescimento na busca de frutas e hortaliças e os sanduíches serão a principal opção de refeição em casa (JACOMINI, 2020, p.1).

1.1.2.3 **Desenvolvimento Sustentável**

Segundo o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente, cerca de 17% dos alimentos comprados no mundo são desperdiçados, pareando sobre o alarmante número de um bilhão de toneladas desperdiçadas anualmente. Esse número choca ainda mais quando comparado com as 690 milhões de pessoas em estado de subnutrição.

Uma descoberta importante do estudo é que o desperdício alimentar per capita familiar é amplamente semelhante entre os grupos de renda do país (conforme definido pelo Banco Mundial), sugerindo que a ação sobre o desperdício alimentar é igualmente relevante em países de renda alta e média. (P.N.U.M.A., 2021, p.1).

Esses fatos contribuem para uma desestabilização global da produção de alimentos, onde o desperdício toma parte de quase um sexto de todo o mercado. Um sentimento de insegurança alimentar se cria principalmente em países com acesso escasso de alimentos. No Brasil, por volta de 22% da população enfrenta algum tipo de insegurança alimentar.

1.1.2.4 **Sustentabilidade**

A energia gasta para a produção de alimentos cria uma faixa de emissão de carbono gigantesca, essa energia vem desde a preparação do solo, do maquinário para a plantação e cuidado da plantação, os quilômetros percorridos para o alimento ser transportado até o mercado mais próximo.

É preciso compreender quanta água e energia foram gastas na sua produção, quantos quilômetros o alimento viajou para chegar até a prateleira do supermercado, como os produtores lidam com seus resíduos e se existe respeito à mão de obra, por exemplo. (REDACAO., 2020, p.1).

Essa energia direcionada é um investimento de capital precioso, e um consumo sustentável da alimentação do dia a dia, com alimentos comprados de empresas sustentáveis e confiáveis, pode reduzir problemas causados pelo consumo de empresas irregulares, como desmatamento e queimadas.

1.1.2.5 **Pandemia**

Em um mundo pós-pandêmico, tivemos muitas mudanças, e uma delas foram os hábitos alimentares, não só pela pandemia, os hábitos saudáveis também crescem por outro motivo nada feliz: a fome. E no momento em que vivemos no Brasil e em muitos lugares do mundo, quem seguem enfrentando diversas crises, a crise econômica vem pesando no estomago da população mais necessitada, e ficamos entre a queda de preço de alimentos industrializados, como bolachas recheadas, macarrão instantâneo, ou a opção da população por alimentos mais saudáveis, que viriam a ficar mais “em conta” e sustenta.

Segundo levantamento do Ministério da Saúde, 25% dos brasileiros sofrem de hipertensão, que tem no excesso de ingestão de sódio uma de suas causas. A obesidade infantil já atinge 8% das crianças brasileiras de 0 a 5 anos, o que representa 79,3% de aumento de 2008 a 2013, que tem no excesso de ingestão de açúcar a sua principal causa. Entre os adultos, mais da metade da população está com sobrepeso, de acordo com o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) (INSTITUTO, 2017, p.1)

Talvez pelo consumo exagerado de alimentos ultraprocessados, pelo abuso de bebidas alcoólicas, pela ausência de moderação com óleos, gorduras, sal e açúcar e, também por conta da vulnerabilidade imunológica. Seguindo essa linha, a forma mais segura de prevenir e de corrigir esses problemas é, claramente, a alimentação natural.

Segundo compradores e especialistas globais da *Whole Foods Market*, as principais tendências alimentares para 2022 serão:

- Agricultura ultra urbana, com ervas frescas e cultivadas de forma sustentável e folhas verdes em sistemas de estufa;
- “*Reducitarianismo*”: pessoas que não se tornarão vegetarianas ou veganas, mas reduzirão seu consumo de carnes, laticínios e ovos;
- *Buzz-less spirits*: bebidas alcoólicas reduzidas;
- Grãos que foram cultivados a partir de técnicas que ajudam a cuidar da saúde do solo;

1.1.2 **MODELO DO SITE**

1.1.3.1 **Fóruns e Portais**

A estrutura de um *site* pode ser categorizada em tipos, chamados modelos. O modelo de nome fórum é um dos modelos mais antigos da *internet*. O usuário que utiliza este *site* vai, antes de tudo criar uma conta e navegar neste *site* buscando um tópico de seu interesse. O fórum é

um recinto de compartilhamento de informações, sendo o *site* o delimitador para os tópicos em discussão. Estão presentes elementos como espaços para conversa, perguntas, discussões, informações e customização. O elemento principal trabalhado é a construção de tópicos de conversa, onde um usuário, denominado autor do projeto, insere uma nova discussão ou informação.

Por outro lado, um portal é um *site* onde diversos aspectos de um único tópico de informação é compartilhado com direcionamento para apenas uma área do conhecimento. O foco principal de um portal é compartilhar informações entre um grupo de pessoas. O elemento principal do portal são páginas de informação disponibilizadas por usuários especiais, autores da página de informação, essa que será apenas visualizada.

1.1.3.2 Relacionamento com o *Site*

O *site* engloba os dois modelos, onde o usuário não precisa de um cadastro para a visualização das páginas de receitas, mas sem uma conta não pode criar ou discutir no *site*. O usuário deve criar uma conta para a criar, opinar ou avaliar cada página. O *site* irá conter um sistema de perfis, com possibilidade de customização. Além de uma página inicial com filtro de pesquisa, transformando os tópicos do fórum em uma pesquisa por ingredientes.

1.1.3 SOFTWARES SEMELHANTES

1.1.4.1 Tudo Gostoso

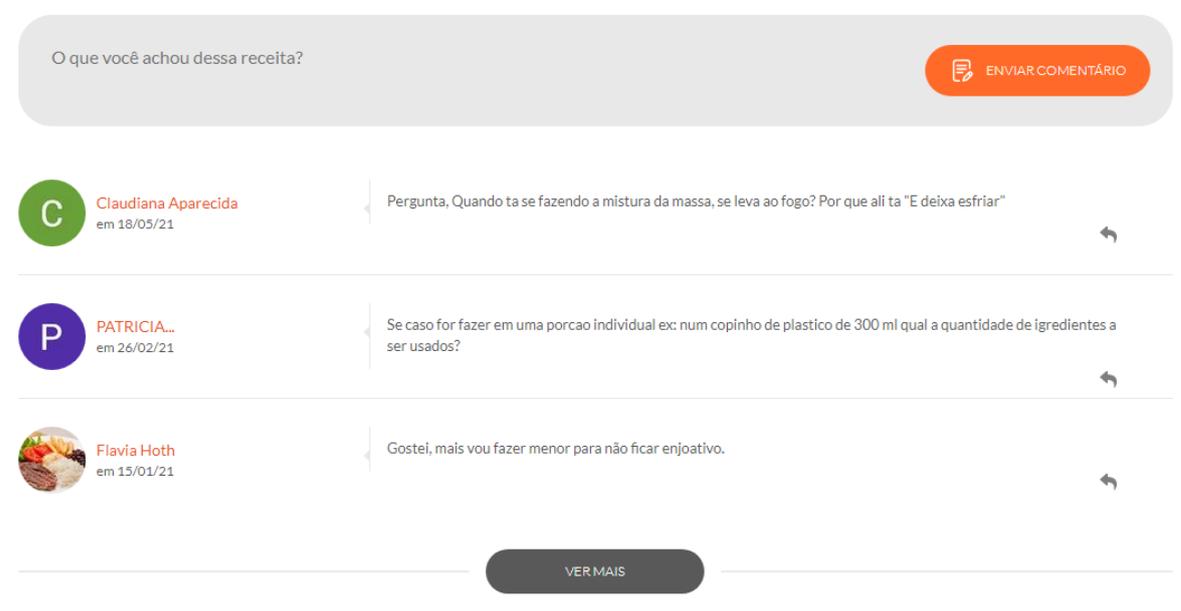
Figura 1 – Logo do *site* Tudo Gostoso



Fonte: TUDO GOSTOSO, 2022.

O maior *site* de receitas brasileiro, sendo um principal ponto referencial para *sites* culinários, visto que possui uma boa organização na disposição das receitas, uma categorização eficiente e intuitiva, e um espaço para interação entre usuários, com comentários e um sistema de avaliação.

Figura 2 – Área de comentários do *site* Tudo Gostoso



Fonte – TUDO GOSTOSO, 2022.

Figura 3 – Área de avaliação do *site* Tudo Gostoso



Fonte – TUDO GOSTOSO, 2022.

1.1.4.2 Tudo Receitas

Figura 4 – Logo do *site* Tudo Receitas



Fonte: TUDO RECEITAS, 2022.

Um *site* de receitas que possui o foco em encontrar receitas fáceis e diversas, com várias categorias e divisões, porém ele não possui uma organização elaborada, confundindo o usuário enquanto ele navega.

1.1.4.3 Gomes da Costa

Figura 5 – Logo da empresa Gomes da Costa



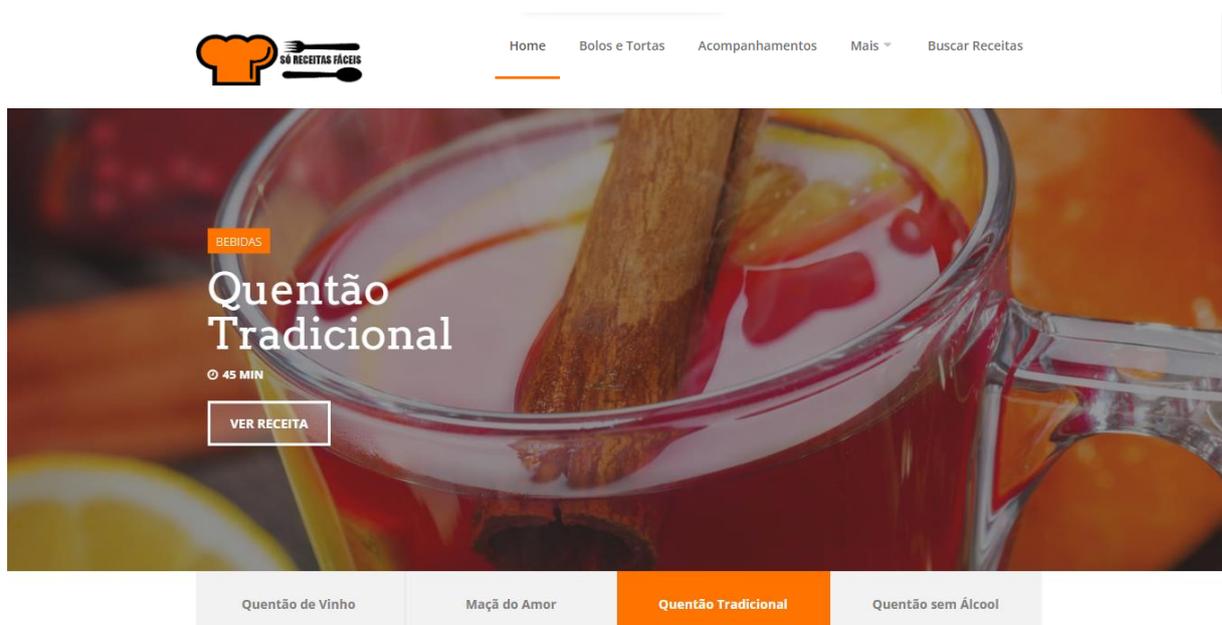
Fonte: GOMES DA COSTA, 2022.

Gomes da Costa é uma empresa que ganhou sua fama e teve sua imagem formada a partir da venda de sardinhas e atum enlatados, possui a intenção de oferecer uma alimentação mais saudável para o público consumidor.

Possuindo assim, uma parte de seu site dedicada a divulgação de receitas, que envolvem seus produtos, tem uma interface intuitiva e fácil de ser acessada, porém não possui inserção de receitas ou avaliações.

1.1.4.4 Só Receitas Fáceis

Figura 6 – Página inicial do site Só Receitas Fáceis



Fonte: SÓ RECEITAS FÁCEIS, 2022.

O site “Só receitas fáceis”, é um portal voltado para gastronomia, onde disponibiliza uma grande variedade de receitas, e organiza-as em categorias, além disso, permite que usuários cadastrem receitas próprias. Também auxilia o usuário, exibindo o tempo de preparo, rendimento, tempo de cozimento, e também da assistência ao marcar os ingredientes selecionados e mostra outras opções de receitas com tais ingredientes.

1.2 DESENVOLVIMENTO TÉCNICO

1.1.4 TECNOLOGIAS UTILIZADAS

1.2.1.1 LINGUAGENS

1.1.4.1.1 MySQL

MySQL é um sistema de gerenciamento de banco de dados, que utiliza a linguagem SQL (*Structured Query Language*) como interface, será utilizado para manipulação de tabelas.

Figura 7 – Logo do MySQL



Fonte: MySQL, 2022.

1.1.4.1.2 HTML

HTML, ou *HyperText Markup Language*, é a linguagem base da *internet*, que utiliza a tecnologia de hipertextos, será utilizada para construção de páginas *web* e inserção de conteúdos como imagens, texto e *links*.

Figura 8 – HTML



Fonte: PEREIRA, Fernanda, 2020.

1.1.4.1.3 CSS

Cascading Style Sheets é um mecanismo que adiciona estilo a um documento *web*, sendo contido dentro de *tags* ou em um arquivo próprio, será utilizado para personalização e adaptação de páginas *web*.

Figura 9 – CSS



Fonte: PEREIRA, Fernanda, 2020.

1.1.4.1.4 Javascript

Javascript é uma linguagem de programação interpretada estruturada, sendo trabalhada diretamente com o HTML e CSS, será utilizado para implementação de elementos de alto nível de complexidade em páginas *web*.

Figura 10 – Javascript

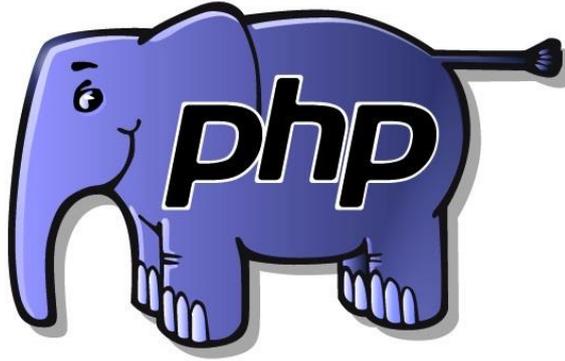


Fonte: PEREIRA, Fernanda, 2020.

1.1.4.1.5 PHP

PHP, ou *Hypertext Preprocessor*, é uma linguagem de programação especializada para desenvolvimento *web*, atuando junto de um servidor, será utilizada para implementar elementos de caráter *web* coletando dados e criando formulários.

Figura 11 – PHP



Fonte: PHP, 2022.

1.2.1.2 FERRAMENTAS

1.1.4.1.6 Bootstrap

Bootstrap é uma estrutura de código aberto para o público, com componentes visuais de interface para o usuário, baseado em HTML, CSS e Javascript, será utilizado para elementos visuais e estruturais para páginas *web*.

Figura 12 – Bootstrap



Fonte: OTTO, Mark, 2022.

1.1.4.1.7 Xampp

XAMPP, sigla para Apache MySQL, PHP e Peral, sendo o X indicativo de multiplataforma, é um pacote de servidores de código aberto para o mercado, será utilizado como servidor para interpretação do PHP e MySQL.

Figura 13 – XAMPP



Fonte: XAMPP, 2022.

1.1.4.1.8 HeidiSQL

HeidiSQL é um programa de código aberto para o MySQL, multifuncional para o gerenciamento de banco de dados, será utilizado como ferramenta para interpretação do MySQL no *site*.

Segundo BECKER (2015, p. 1) “Heidi é um *software* gratuito, e tem a objetivo de ser fácil de aprender. ‘Heidi’ te permite ver e editar informação e estruturas de computadores performando um dos sistemas de banco de dados MariaDB, MySQL, Microsoft SQL, PostgreSQL e SQLite. Inventado em 2002 por Ansgar, HeidiSQL pertence as mais populares ferramentas para MariaDB e MySQL pelo mundo”

Figura 14 – Heidi SQL



Fonte: BECKER, Angar, 2015.

1.1.4.1.9 Word

Microsoft Word é um processador de texto produzido pela Microsoft Office, tem como objetivo criar, exibir e editar arquivos de texto, será utilizado no *site* como ferramenta base para arquivos de texto. É considerado para alguns autores como ambiente além de ferramenta, mas seu maior propósito é a ferramenta de processamento de texto.

Figura 15 – Word



Fonte: MICROSOFT, 2022.

1.1.4.1.10 **Powerpoint**

Microsoft Powerpoint é um programa produzido pela Microsoft Office para criação, edição e exibição de apresentações gráficas, será utilizado no *site* como ferramenta base para arquivos de apresentações gráficas. É considerado para alguns autores como ambiente além de ferramenta, mas seu maior propósito é a ferramenta de manipulação de apresentações gráficas.

Figura 16 – Powepoint



Fonte: MICROSOFT, 2022.

1.2.1.3 **AMBIENTES**

1.1.4.1.11 **Visual Paradigm**

Astah é um aplicativo de modelagem para Modelos de Entidade de Relacionamento sendo diretamente necessário na parte de gerenciamento do *site*, será utilizado como *software* para a produção do Diagrama de Caso de Uso.

Figura 17 – Visual Paradigm

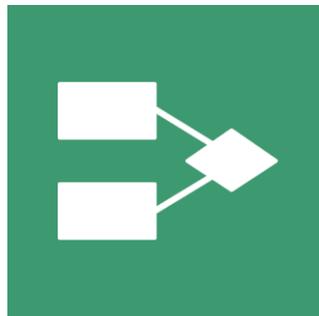


Fonte: VISUAL PARADIGM, 2021.

1.1.4.1.12 **BrModelo**

BrModelo é uma ferramenta de modelagem conceitual de banco de dados, sendo de autoria brasileira, o *software* apresenta ferramentas para modelagem de diagramas, sendo extremamente necessários para a fase de idealização do *site*, será utilizado para o Diagrama de Entidade e Relacionamento, tanto o modelo conceitual como o modelo lógico.

Figura 18 – BrModelo



Fonte: ZAIDAN, Fernando, 2022.

1.1.4.1.13 **HeidiSQL**

HeidiSQL é um programa de código aberto para o MySQL, multifuncional para o gerenciamento de banco de dados, será utilizado como ambiente para criação do código MySQL no *site*.

Figura 19 – Heidi SQL



Fonte: BECKER, Angar, 2015.

1.1.4.1.14 Sublime Text

Sublime Text é um editor de código fonte multiplataforma, com interface de programação para aplicativos diversos, será utilizado para edição do código fonte do *site*.

Figura 20 – Sublime Text

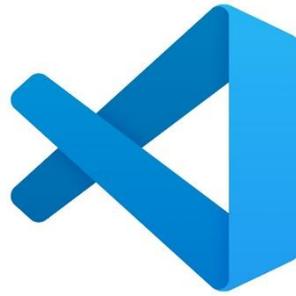


Fonte: SUBLIMETEXT, 2022.

1.1.4.1.15 Visual Studio Code

Visual Studio Code é um programa de edição de código fonte, desenvolvido pela Microsoft, com suporte para diversas ferramentas e multiplataforma, será utilizado no *site* para edição do código fonte do *site*.

Figura 21 – Visual Studio Code



Fonte: MICROSOFT, 2022.

1.1.4.1.16 **Clip Studio Paint**

Clip Studio Paint é um aplicativo para manipulação de arte digital, com suporte para desenhos e imagens, com suporte para desenho livre, será utilizado como ambiente para manipulação de imagens no *site*.

Figura 22 – Clip Studio Paint



Fonte: CLIP STUDIO PAINT, 2022.

1.1.4.1.17 **Photoshop**

Adobe Photoshop é um aplicativo para manipulação de imagens, desenvolvido pela Adobe Systems, sendo o maior na área de editores de imagem, será utilizado para manipulação de imagens no *site*.

Figura 23 - Photoshop



Fonte: ADOBE PHOTOSHOP OFICIAL, 2022.

1.1.5 USABILIDADE

Conforme a ISSO 9241-11, usabilidade representa a maneira que os utilizadores executam funções de maneira eficiente, efetiva e satisfatória em seu devido uso. A avaliação da usabilidade de interfaces, no momento atual, vem tendo uma maior importância, devido ao aumento da tecnologia no dia-a-dia, uma era em que ela está presente em todos os âmbitos.

Segundo Nielsen, Usabilidade é a forma aceitável do sistema (social e prática), onde ela satisfaça as necessidades e requisitos dos usuários.

Usabilidade seria a otimização das interações, de modo, que seja de fácil aprendizado, eficazes e agradáveis em sua utilização e no ponto de vista do usuário.

A avaliação da usabilidade de interfaces visa verificar se elas atendem aos requisitos do usuário de forma que as funcionalidades do sistema sejam realizadas de modo efetivo, eficiente e que satisfaça as expectativas do usuário.

A avaliação da usabilidade de interfaces visa verificar se elas atendem aos requisitos do usuário de forma que as funcionalidades do sistema sejam realizadas de modo efetivo, eficiente e que satisfaça as expectativas do usuário.

1.2.3.1 Conceitos Utilizados

1.1.5.1.1 Eficiência e Produtividade

Uma boa usabilidade, proporciona uma melhor eficiência, e permite o usuário realizar as tarefas com maior produtividade. Além de reduzir custos e investimentos em suporte e treinamentos. Utilizar um *site* amigável, torna o aprendizado e a experiência fácil e rápida.

1.1.5.1.2 Facilidade para Usuários

O usuário deve conseguir de maneira fácil e intuitiva realizar as tarefas propostas pelo sistema, e para isso existe uma interface, na qual o usuário interage com o programa. No NaPanela, o usuário precisa encontrar as receitas de um jeito rápido. As receitas devem ser seguras e sempre acessíveis. Ao criar um post, os paços e processos devem ser claros e objetivos. As imagens e ingredientes precisam aparecer de maneira organizadas e concisa.

No *site*, as cores terão um contraste decente entre texto e imagem. Um estilo tipográfico de design padronizado, limitando-se a uma única fonte e poucas opções de saturação. Para uma navegação simples e intuitiva, as receitas serão organizadas em categorias e classes, com filtro de busca, design responsivo.

1.1.6 FUNCIONALIDADES

1.2.4.1 Sistema de *Login*

O aplicativo terá um sistema de *login*, onde os usuários irão se cadastrar, com campos para nome, *e-mail* e senha. Os atributos ficarão registrados e o usuário poderá acessar sua conta de outros dispositivos

1.2.4.2 Pesquisa com Filtro

O usuário poderá pesquisar receitas por um sistema de filtragem por ingredientes, onde após selecionar os ingredientes em sua disposição, o sistema retornará uma gama de receitas disponíveis com os ingredientes disponíveis. Além da pesquisa por ingredientes, o usuário poderá pesquisar receitas por categoria, como petiscos ou pratos principais.

1.2.4.3 Visualização de Posts

Após sua pesquisa o usuário terá disponível vários cartões, com pré-visualizações das receitas. Assim, ao escolher o prato de seu agrado, ele terá disponível um roteiro para a receita, esse roteiro terá o tempo de preparo, porções para servir, ingredientes e uma descrição passo-a-passo para o usuário.

1.2.4.4 Avaliação de *Posts*

Quando terminar a visualização da receita, o usuário terá um método de avaliação, baseado em estrelas e um comentário breve, sobre a receita confeccionada. Se não desejar realizar um comentário, o usuário poderá ver apenas as opiniões de outros.

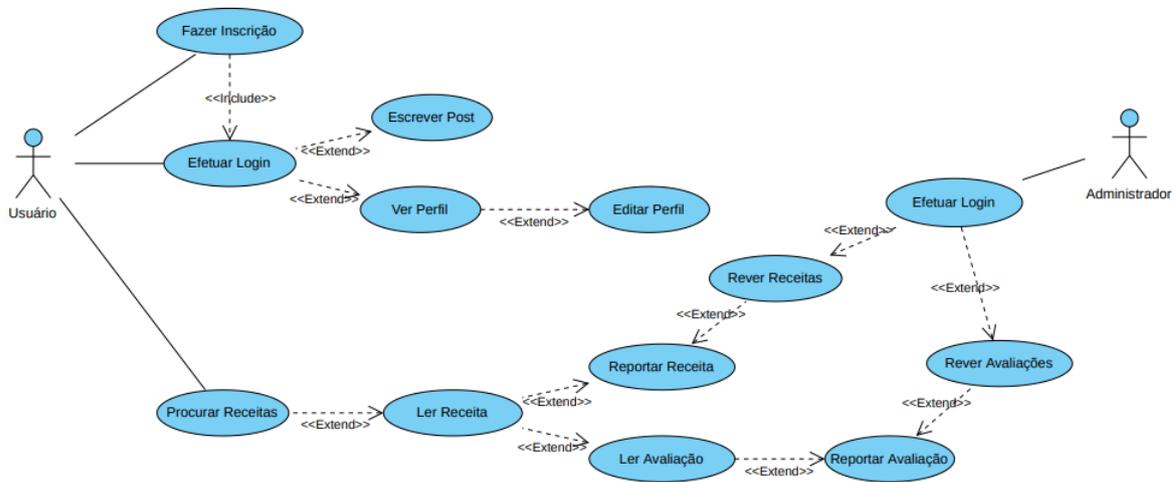
1.2.4.5 Criar Post

Alternativamente a pesquisa de receitas, o usuário também poderá criar sua própria receita, categorizando tempo de preparo, porções para servir, ingredientes e uma descrição passo-a-passo e também uma imagem de ilustração da receita.

1.1.7 CASO DE USO

A imagem a seguir é o diagrama de caso de uso, que denomina os objetos de usabilidade do *software*, com foco nos usuários do sistema.

Figura 24 – Diagrama de Caso de Uso

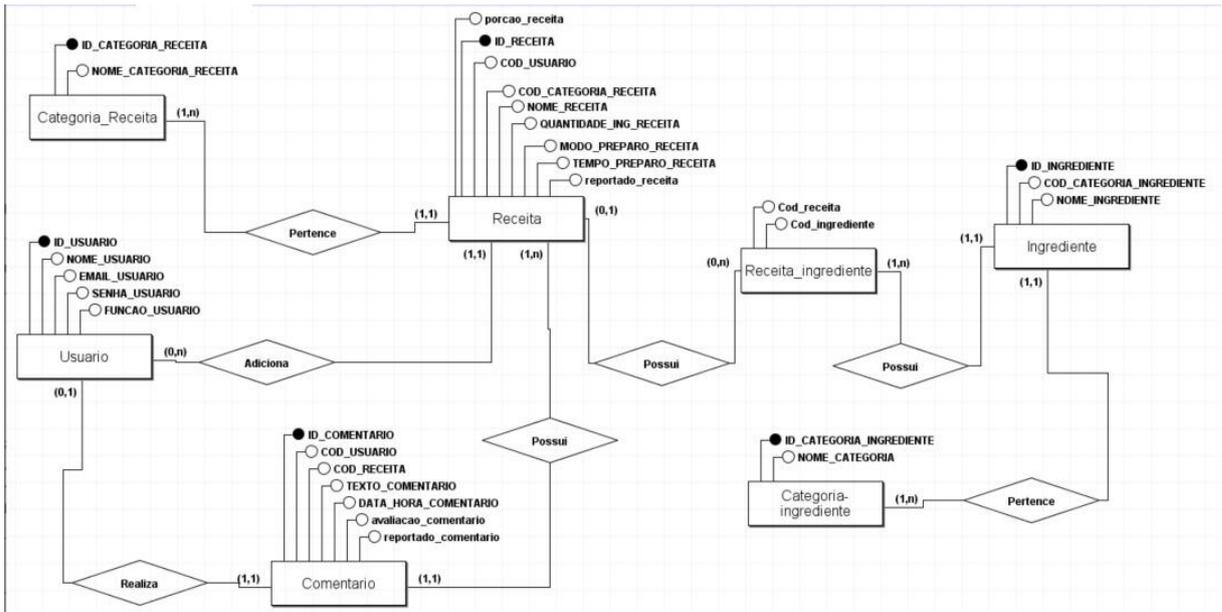


Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

1.1.8 ENTIDADE E RELACIONAMENTO

A imagem a seguir é o diagrama de entidade e relacionamento, que denomina a base para a modelagem do banco de dados, esclarecendo a relação entre entidades no *site*.

Figura 25 – Diagrama de Entidade e Relacionamento



Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

1.1.9 CORES

Em uma marca a cor é um dos principais elementos da marca. As cores têm influência em como as pessoas vão se direcionar a marca, e causa diferentes impactos, onde juntas criam um efeito de grupo que remeta a algo do cotidiano. O azul representa a seriedade de uma empresa privada. E a combinação como preto, dourado e prata dá a ideia de que a companhia é algo “premium”.

Neste desenvolvimento, as cores base, foram escolhidas voltadas a temperos e alimentos tipicamente usados na culinária, como por exemplo manjericão, páprica, curry, pimenta caiena e pimenta calabresa. Essas cores combinadas também possuem um significado de conforto, pois é uma paleta análoga, que dispõe de cores que possuem uma cor como base e usa de outras cores que estão ao seu lado no círculo cromático, gerando assim equilíbrio.

Figura 26 – Paleta de cores



Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

De acordo com o livro “Psicologia das Cores” de Heva Heller, cada cor têm um significado psicológico, e as cores escolhidas como base, como verde, que transmite uma imagem de equilíbrio, natureza e segurança, gerando uma harmonia que constantemente é presente em diversos *sites* e aplicativos que possuem como tema assuntos voltados a natureza e temas saudáveis. O vermelho tem a característica de destaque, pois se é a cor mais chamativa, que consegue transmitir facilmente o sentimento de fome, já que é associado a empresas e serviços prestados na área alimentícia. Já o amarelo possui o fator de estimular a mente e representar o otimismo, consigo também é carregado sensações do paladar, como a acidez e frescor. Por fim o laranja é uma cor que constantemente é usada como cor complementar, visto que dentro de seus significados ela é uma cor neutra sem muitos conceitos em destaque.

1.1.10 LOGOTIPO

Logo é uma representação de uma marca ou empresa, através de nomes, letras e/ou símbolos, ela é a identidade visual, diretamente relacionada à personalidade, que liga a marca ao público.

A Logomarca deve ser simples, sólida e criativa, para que não se torne algo confuso e desagradável. as cores devem se relacionar com o tema da proposta.

Existem diversos tipos de logotipo, e o escolhido para o *site* de receitas foi o *combination mark*, esse modelo engloba elementos como texto e imagem. Quando utilizadas, não podem se separar, pois um elemento liga ao outro, como no caso da logo dos Correios.

Figura 27 – Logo do “NaPanela”



Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

A logo do “NaPanela” foi criada utilizando com base elementos que sempre estão presentes na cozinha, como panelas e temperos. As folhas e temperos estão posicionados no canto inferior esquerdo para que gerar uma harmonia na logo, sem que fique muito vazio apenas com a panela.

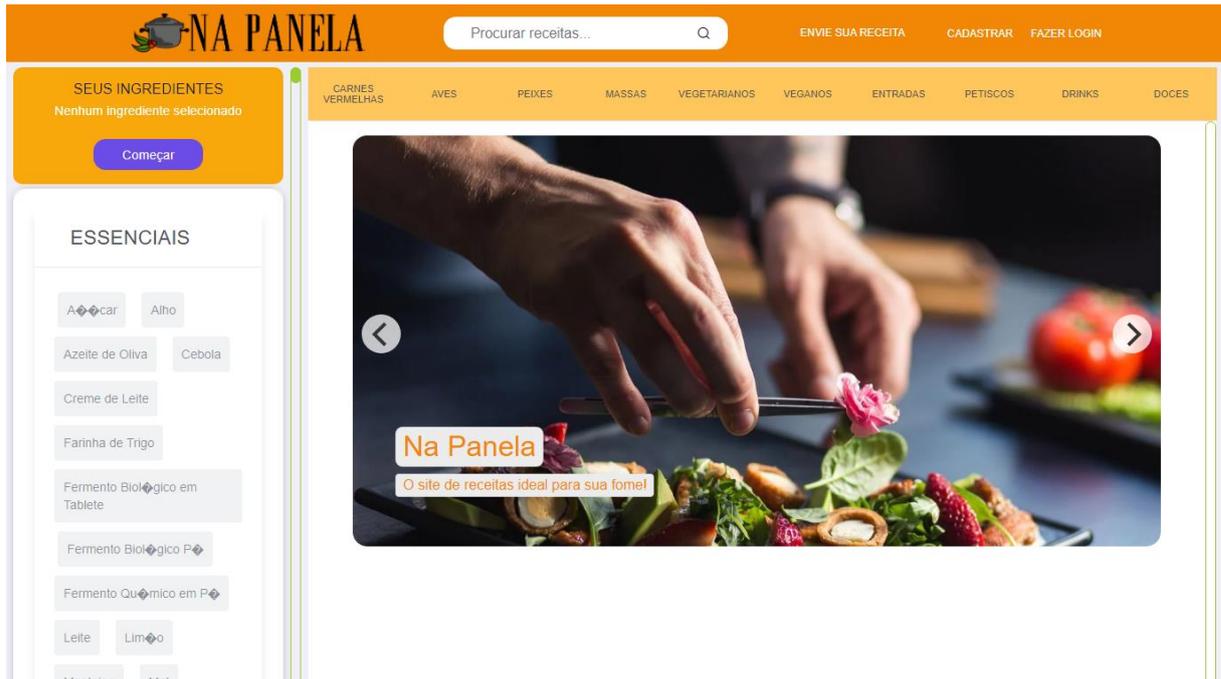
A fonte escolhida se chama *Edition*, que possui serifas, o que gera um certo requinte e profissionalidade.

1.1.11 INTERFACE

A interface digital é o “ambiente” que conecta o usuário a duas partes distintas que não podem se conectar diretamente. O usuário opera um software através de uma tela de comandos (*layout*), composta por exemplo, uma barra de pesquisa, ícones, botões, campos de texto e demais ferramentas, ou seja, a interface gráfica do *software*.

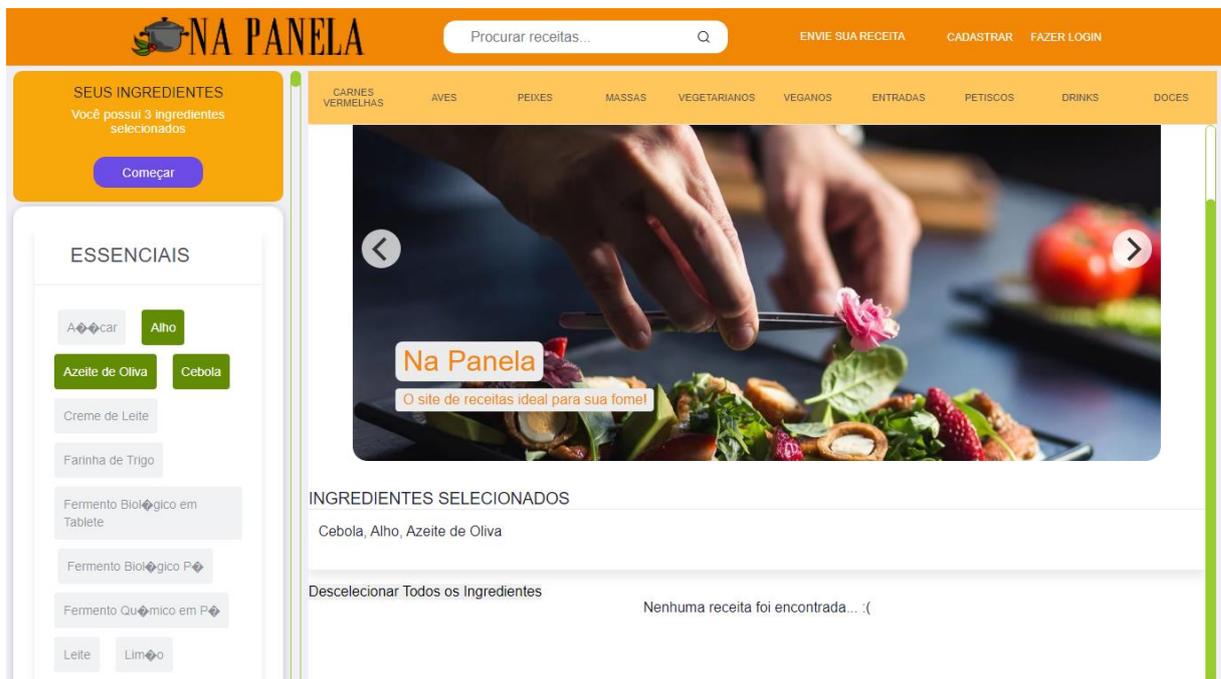
As interfaces do NaPanela, foram desenvolvidas idealizando os conceitos de usabilidade, eficiência e eficácia.

Figura 28 – Página Inicial do “NaPanela”



Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

Figura 29 – Página com ingredientes selecionados



Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

Figura 30 – Página de Cadastro

Pressione **F11** para sair do modo tela cheia

Cadastrar

Já tem uma conta? [Entre](#) com sua conta Na Panela.

NOME

E-MAIL

SENHA

CONFIRMAR SENHA

Eu aceito os [Termos de Uso](#) e [Política de Privacidade](#) do Na Panela.

INICIAR

BEM VINDO!
Seja Bem Vindo a família Na Panela.

NA PANELA

ENVIE SUA RECEITA CADASTRAR FAZER LOGIN

Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

Figura 31 – Página de Login

Acessar sua conta

Entre com sua conta Na Panela.

E-MAIL

SENHA

ENTRAR

Não possui conta? [Criar uma conta.](#)

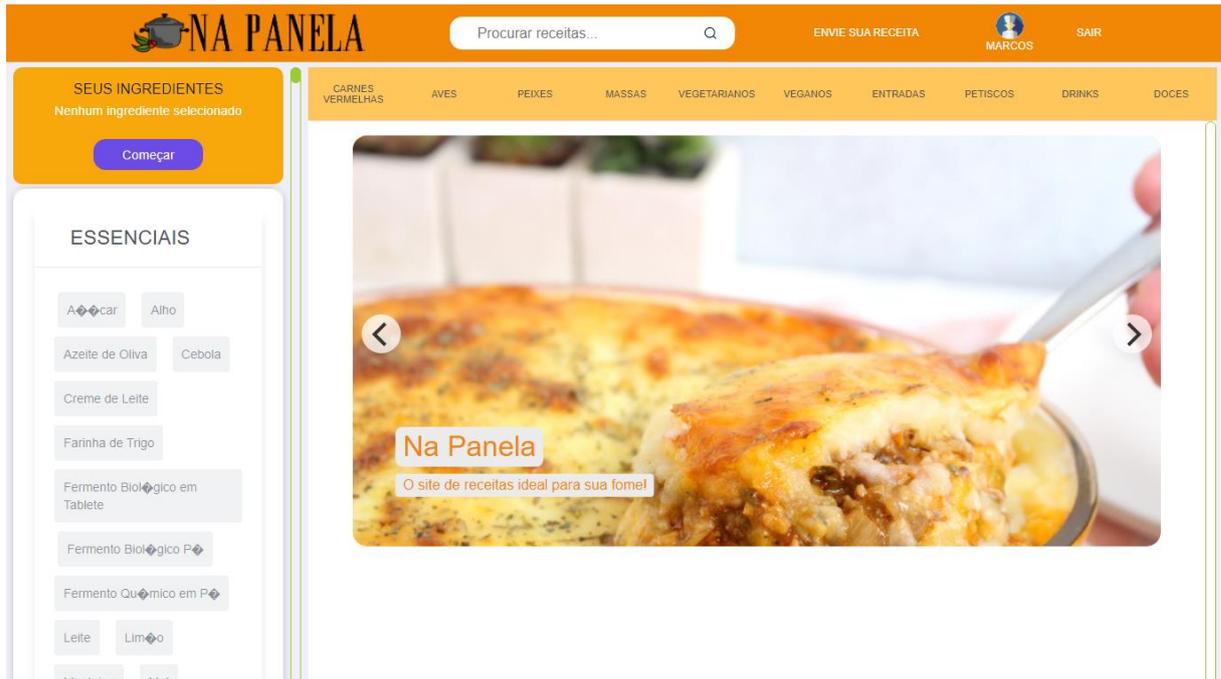
OLA!
Estamos felizes pelo seu retorno.

NA PANELA

ENVIE SUA RECEITA CADASTRAR FAZER LOGIN

Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

Figura 32 – Página Inicial com Usuário



Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

Figura 33 – Página de Cadastro de Receitas



Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

Figura 34 – Espaço para comentários

FAZER COMENTÁRIO:

Avaliação:

Comentário:

CONFIRMAR

Em: 07/12/22 17:03 Avaliação: 5/5
 Por: Marcos,

Muito boa receita!

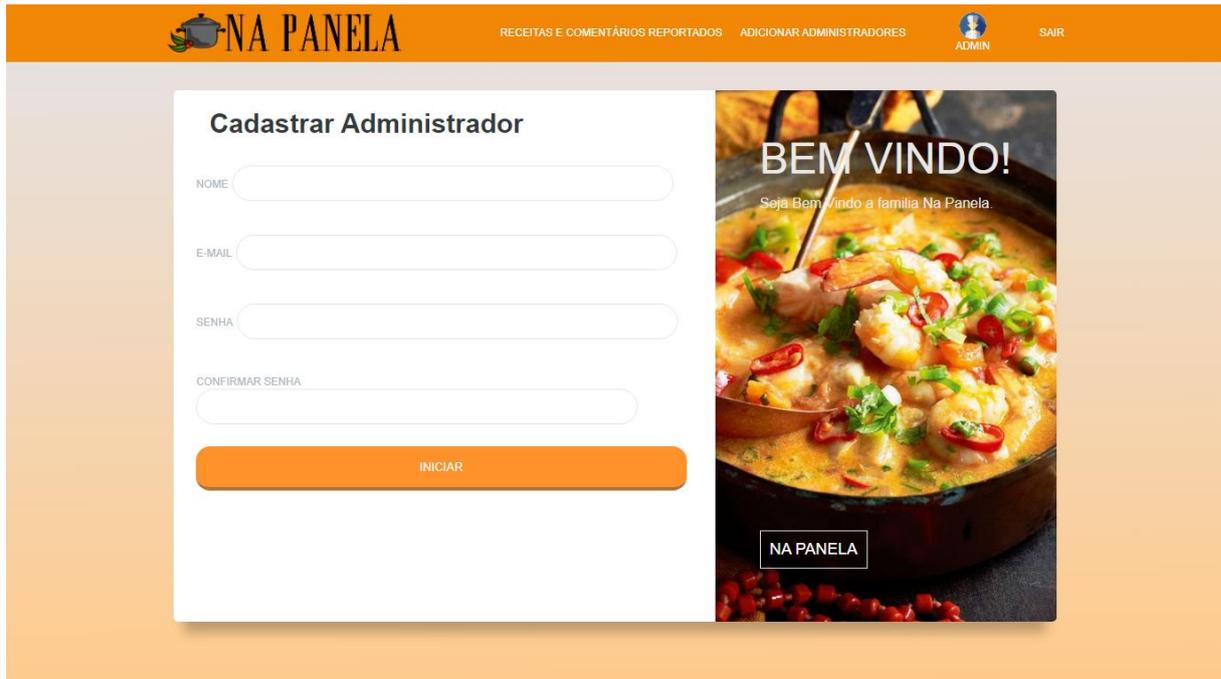
[Reportar Comentário](#)

Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

Figura 35 – Página Inicial para Administradores

Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

Figura 36 – Página de Cadastro de Administradores



Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

Figura 37 – Página de Receitas e Comentários Reportados



Fonte: Desenvolvido pelos autores, 2022.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADOBE PHOTOSHOP OFICIAL | **Software de foto e design**. Adobe.com. Disponível em: <<https://www.adobe.com/br/products/photoshop.html>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

Disponível em: <<https://color.adobe.com/pt/create/color-wheel>>. Acesso em: 20 maio 2022.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR ISO 9241-110: Ergonomia da interação humano-sistema.

BECKER, Ansgar. **HeidiSQL - MariaDB, MySQL, MSSQL, PostgreSQL and SQLite made easy**. Heidisql.com. Disponível em: <<https://www.heidisql.com/>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

BOLLINI, Miriam **Pandemia aumenta a busca por uma alimentação prática e saudável**. Consumidor Moderno. Disponível em: <<https://www.consumidormoderno.com.br/2021/06/01/alimentacao-pratica-saudavel/>>. Acesso em: 24 mar. 2022.

CAIO GONDIM. **A metáfora do escritório – Loop Infinito**. Loop Infinito. Disponível em: <<http://loopinfinito.com.br/2014/07/22/a-metaphora-do-escritorio/>>. Acesso em: 3 maio 2022.

CHIARA, Márcia de **Venda de alimento saudável bate R\$ 100 bilhões em 2020, em meio à pandemia**. Cnnbrasil.com.br. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/business/com-pandemia-venda-de-alimento-saudavel-bate-r-100-bi/#:~:text=O%20consumo%20de%20alimentos%20saud%C3%A1veis,Pa%C3%ADs%2C%20segundo%20a%20Euromonitor%20Internacional>>. Acesso em: 24 mar. 2022.

CLEMENTE, Matheus. **Psicologia das cores: o que é e como usar no Marketing**. Rock Content - BR. Disponível em: <<https://rockcontent.com/br/blog/psicologia-das-cores/#:~:text=A%20Psicologia%20das%20Cores%20%C3%A9%20um%20estudo%20que%20busca%20compreender,de%20desejos%20e%20muito%20mais.>>>. Acesso em: 27 maio 2022.

CLIP STUDIO PAINT - **The artist's software for drawing and painting**. CLIP STUDIO PAINT - The artist's software for drawing and painting. Disponível em: <<https://www.clipstudio.net/en/>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

Cooking: hábitos e atitudes na cozinha. Gfk.com. Disponível em: <<https://www.gfk.com/insights/cooking-habitos-e-atitudes-na-cozinha>>. Acesso em: 25 Mar. 2022.

Cores análogas e complementares. Só tem Arte! Disponível em: <<https://sotemarte.wordpress.com/2020/04/29/cores-analogas-e-complementares/>>. Acesso em: 27 maio 2022.

CSS | MDN. Mozilla.org. Disponível em: <<https://developer.mozilla.org/pt-BR/docs/Web/CSS>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

DANIEL, J.V. Site e portal: entenda agora mesmo a diferença entre eles. Data de Publicação: 26/03/2018. Disponível em: <<https://www.viaagenciadigital.com.br/blog/diferenca-site-e-portal/>>. Acessado em: 01 abr. 2022

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPÉCUARIA Sobre o tema - Portal Embrapa. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/tema-perdas-e-desperdicio-de-alimentos/sobre-o-tema>>. Acesso em: 24 mar. 2022.

Faculdade de Medicina da UFMG. Faculdade de Medicina da UFMG. Disponível em: <<https://www.medicina.ufmg.br/inseguranca-alimentar-cresce-no-pais-e-aumenta-vulnerabilidade-a-covid-19/>>. Acesso em: 17 Mar. 2022.

FEITOSA, Eduardo, O que é HTML5 e como utilizá-lo? DevMedia, disponível em: <<https://www.devmedia.com.br/o-que-e-o-html5/25820>>. acesso em: 22 abr. 2022.

FILACANAVO, Julia. CRESCE A DEMANDA DOS PRODUTOS DE COZINHA. Nubimetrics.com. Disponível em: <<https://academia.nubimetrics.com/br/cresce-a-demanda-dos-produtos-de-cozinha>>. Acesso em: 25 Mar. 2022.

FIOCRUZ ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM TEMPOS DA PANDEMIA POR COVID-19 – OBHA. Fiocruz.br. Disponível em: <<https://obha.fiocruz.br/?p=589>>. Acesso em: 24 mar. 2022.

Fóruns de discussão: O que são? Como funcionam? HostMídia. Disponível em: <<https://www.hostmidia.com.br/blog/foruns-de-discussao-o-que-sao-como-funciona/>>. Acessado em: 1 abr. 2022.

G, Ariane. O que é CSS? Guia Básico para Iniciantes. Hostinger Tutoriais. Disponível em: <<https://www.hostinger.com.br/tutoriais/o-que-e-css-guia-basico-de-css>>. Acesso em: 22 abr. 2022.

GIOVANNA. Qual o papel de uma alimentação adequada e saudável durante a pandemia de COVID? Saude.gov.br. Disponível em: <<https://saudebrasil.saude.gov.br/eu-queru-me-alimentar-melhor/qual-o-papel-de-uma-alimentacao-adequada-e-saudavel-durante-a-pandemia-de-covid>>. Acesso em: 24 mar. 2022.

GOMES, Alex, PADOVANI, Stephania, **USABILIDADE NO CICLO DE DESENVOLVIMENTO DE SOFTWARE EDUCATIVO** Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/89684/goncalves_mk_me_bauru.pdf;sequence=1>. Acesso em: 3 maio 2022.

GOMES DA COSTA. **Gomes da Costa**. Disponível em: <<https://gomesdacosta.com.br/>>. Acesso em: 8 abr. 2022.

GONÇALVES, Mileni, **USABILIDADE DE SOFTWARE: ESTUDO DE**

GOOGLE TRENDS. Google Trends. Google Trends. Disponível em: <<https://trends.google.com.br/trends/explore?date=today%203-m&geo=BR&q=receitas,gourmet>>. Acesso em: 25 Mar. 2022.

GRÁFICA KWG. **Design de interface: o que é e quais são as principais regras?** KWG Gráfica Online ~ Blog. Disponível em: <<https://blog.revendakwg.com.br/inspiracao-design/design-de-interface-ui-design/#:~:text=O%20layout%20e%20todas%20as,para%20obter%20as%20fun%C3%A7%C3%B5es%20esperadas.>>. Acesso em: 27 maio 2022.

HIGH SALES **Modelos de site: 35 tipos de sites explicados e com exemplos práticos**. Disponível em: <<https://highsales.digital/blog/tipos-de-sites>>. Acesso em: 1 abr. 2022.

HOSTMÍDIA **Fóruns de discussão: O que são? Como funcionam?** Disponível em: <<https://www.hostmidia.com.br/blog/foruns-de-discussao-o-que-sao-como-funciona/>>. Acesso em: 1 abr. 2022.

HTML. **Linguagem de Marcação de Hipertexto** | MDN. Mozilla.org. Disponível em: <<https://developer.mozilla.org/pt-BR/docs/Web/HTML>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

INSTITUTO AKATU **Cozinhar em casa contribui para boa saúde e integração da família**. Instituto Akatu. Disponível em: <<https://akatu.org.br/cozinhar-em-casa-contribui-para-boa-saude-e-integracao-da-familia/>>. Acesso em: 25 Mar. 2022.

JACOMINI, Fernando . **Mais refeições em casa, dietas e pratos rápidos são tendências pós-pandemia, diz pesquisa da USP**. G1. Disponível em: <<https://g1.globo.com/sp/piracicaba-regiao/noticia/2020/08/24/mais-refeicoes-em-casa-dietas-e-pratos-rapidos-sao-tendencias-pos-pandemia-diz-pesquisa-da-usp.ghtml>>. Acesso em: 25 Mar. 2022.

JAVASCRIPT. **Javascript.com**. Disponível em: <<https://www.javascript.com/>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

Javascript: o que é, aplicação e como aprender a linguagem JS. Blog da Trybe. Disponível em: <<https://blog.betrybe.com/javascript/>>. Acesso em: 22 abr. 2022.

JUNIOR VENTURIN DANIEL. Site e portal: entenda agora mesmo a diferença entre eles. Via Agência Digital. Disponível em: <<https://www.viaagenciadigital.com.br/blog/diferenca-site-e-portal/>>. Acesso em: 1 abr. 2022.

LIFERAY O que é Web Portal? Disponível em: <<https://www.liferay.com/pt/resources/l/web-portal>>. Acesso em: 1 abr. 2022.

LOMBARDI, Talita. O que é o Astah? #PostTécnico. Disponível em: <<https://workstars.com.br/todos-posts/o-que-e-o-astah-posttecnico-por-bruno-seabra/>>. Acesso em: 3 maio 2022.

MELO, Diego. O que é PHP? [Guia para iniciantes] – Tecnoblog. Tecnoblog. Disponível em: <<https://tecnoblog.net/responde/o-que-e-php-guia-para-iniciantes/>>. Acesso em: 22 abr. 2022.

MICROSOFT. Microsoft Word. Microsoft.com. Disponível em: <<https://www.microsoft.com/pt-br/microsoft-365/word>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

MICROSOFT. PowerPoint. Microsoft.com. Disponível em: <<https://www.microsoft.com/pt-br/microsoft-365/powerpoint>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

MICROSOFT. Visual Studio Code. Visualstudio.com. Disponível em: <<https://code.visualstudio.com/>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

HIGHSALES DIGITAL Modelos de site: 35 tipos de sites explicados e com exemplos práticos.... Disponível em: <<https://highsales.digital/blog/tipos-de-sites>>. Acessado em: 1 abr. 2022.

MOTA, Gustavo. O Significado das cores para logomarcas e como escolhê-las. Disponível em <<https://blog.wedologos.com.br/significado-das-cores-para-logomarcas/>> Acesso em: 27 maio 2022

MXM SISTEMAS. Qual a importância da usabilidade de software em sua empresa? - Blog MXM. MXM Sistemas. Disponível em: <<https://www.mxm.com.br/blog/qual-a-importancia-da-usabilidade-de-software-em-sua-empresa/>>. Acesso em: 3 maio 2022.

MXM SISTEMAS. Qual a importância da usabilidade de software em sua empresa? - Blog MXM. MXM Sistemas. Disponível em: <<https://www.mxm.com.br/blog/qual-a-importancia-da-usabilidade-de-software-em-sua-empresa/>>. Acesso em: 22 abr. 2022.

MySQL. **Mysql**. Disponível em: <<https://www.mysql.com/>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

NIELSEN, Jakob. **Usability Engineering**. San Francisco, CA: Morgan Kaufmann, 1993

Olá, o que você vai cozinhar hoje? - Gomes da Costa. Disponível em: <<https://gomesdacosta.com.br/receitas-gomes-da-costa/>>. Acesso em: 10 abr. 2022.

OTTO, Mark. **Introduction**. Getbootstrap.com. Disponível em: <<https://getbootstrap.com/docs/5.1/getting-started/introduction/>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

PAULO ALVES, JOSÉ A. PIRES. **A usabilidade em software educativo - princípios e técnicas**. Escola Superior de Tecnologia e de Gestão Instituto Politécnico de Bragança Portugal. Disponível em: <https://bibliotecadigital.ipb.pt/bitstream/10198/1950/1/2002_A%20usabilidade%20em%20software%20educativo%20IE.pdf> Acesso em: 3 maio 2022.

PEREIRA, Fernanda. **conheça a base da programação front-end: html, css e javascript**. Apex Ensino. Disponível em: <<https://apexensino.com.br/base-da-programacao-front-end/>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

PHP: Hypertext Preprocessor. Php.net. Disponível em: <<https://www.php.net/>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

POLITIZE. **Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e as iniciativas**

brasileiras. Politize! Disponível em: <<https://www.politize.com.br/objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel-e-o-brasil/>>. Acesso em: 24 Mar. 2022.

PRESAS, J. **Quais os 7 principais tipos de site e qual o mais indicado para o seu negócio?** Disponível em: <<https://www.pontodesign.com.br/quais-os-7-principais-tipos-de-site-e-qual-o-mais-indicado-para-o-seu-negocio/>>. Acesso em: 1 abr. 2022.

PRESAS, Joaquin. **Quais os 7 principais tipos de site e qual o mais indicado para o seu negócio?** Pontodesign. Disponível em: <<https://www.pontodesign.com.br/quais-os-7-principais-tipos-de-site-e-qual-o-mais-indicado-para-o-seu-negocio/>>. Acessado em: 1 abr. 2022.

Produtora de vídeo | Matilde Filmes. **Psicologia das cores: Guia avançado para profissionais**. Disponível em: <<http://www.matildefilmes.com.br/psicologia-das-cores-guia-avancado-para-profissionais/>>. Acesso em: 27 maio 2022.

PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O MEIO AMBIENTE **Como o desperdício de alimentos está destruindo o planeta**. Disponível em: <<https://www.unep.org/pt-br/noticias-e-reportagens/reportagem/como-o-desperdicio-de-alimentos-esta-destruindo-o-planeta>>. Acesso em: 24 mar. 2022.

REDAÇÃO. **Entenda melhor o conceito de sustentabilidade alimentar**. MinhaSaúde. Disponível em: <<https://minhasaude.proteste.org.br/entenda-melhor-o-conceito-de-sustentabilidade-alimentar/>>. Acesso em: 24 mar. 2022.

ROCHA, Katia. **A importância da usabilidade em software**. Neomind. Disponível em: <<https://www.neomind.com.br/blog/a-importancia-da-usabilidade-em-software/>>. Acesso em: 22 abr. 2022.

SEBRAE **Alimentação saudável cria ótimas oportunidades de negócio - Sebrae**. Sebrae.com.br. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/artigosMercado/segmento-de-alimentacao-saudavel-apresenta-oportunidades-de-negocio,f48da82a39bbe410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 24 mar. 2022.

SHARP, Helen; ROGERS, Yvonne; PREECE, Jennifer. **Interaction Design - Beyond human-computer interaction**. 5ª ed. Indianapolis, Indiana: John Wiley & Sons, Inc., 2019

SÓ RECEITAS FÁCEIS. **Só Receitas Fáceis**. Disponível em: <<https://www.soreceitasfaceis.com/>>. Acesso em: 25 out. 2022.

SUBLIME TEXT - **the sophisticated text editor for code, markup and prose**. Sublimetext.com. Disponível em: <<https://www.sublimetext.com/>>. Acesso em: 29 abr. 2022.

Tendências da alimentação saudável para 2022. Blog da TotalPass - E aí, bora? Disponível em: <<https://blog.totalpass.com.br/alimentacao/tendencias-alimentacao-saudavel-2022/#:~:text=Alimentos%20mais%20naturais%20e%20menos,tamb%C3%A9m%20devem%20ganhar%20mais%20destaque.>>. Acesso em: 25 Mar. 2022.

TROGOFF, Chloé. **Delivery e receitas caseiras pautam reinvenção da indústria alimentícia**. Disponível em: <<https://www.meioemensagem.com.br/home/opiniao/2020/08/18/delivery-e-receitas-caseiras-pautam-reinvencao-da-industria-alimenticia.html>>. Acesso em: 25 mar. 2022.

TUDO GOSTOSO - **Onde nascem todas as receitas**. TudoGostoso. Disponível em: <<https://www.tudogostoso.com.br/>>. Acesso em: 8 abr. 2022.

TUDO RECEITAS TudoReceitas. Disponível em: <<https://www.tudoreceitas.com/>> Acesso em: 8 abr. 2022.

Usabilidade em Interação Humano-Computador. [s.l.: s.n., s.d.]. Disponível em: <https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/30066/30066_3.PDF>. Acesso em: 3 maio 2022.

Usabilidade: o que é e para que serve? | Teclógica. Teclógica. Disponível em: <<https://www.teclogica.com.br/o-que-e-usabilidade/#:~:text=Usabilidade%20e%20a%20sua%20aplica%C3%A7%C3%A3o,usu%C3%A1rio%20perceba%20a%20boa%20usabilidade.>>. Acesso em: 22 abr. 2022.

VISUAL PARADIGM. Disponível em: <<https://www.visual-paradigm.com/>>. Acesso em: 7 nov. 2022.

WEINER, Amanda. 10 Popular Types of Websites. Wix Blog. Disponível em: <<https://www.wix.com/blog/2020/12/types-of-websites/>>. Acesso em: 1 abr. 2022.

XAMPP. Installers and Downloads for Apache Friends. Apachefriends.org. Disponível em: <https://www.apachefriends.org/pt_br/index.html>. Acesso em: 29 abr. 2022.

ZAIDAN, Fernando brModelo: FERRAMENTA DE MODELAGEM CONCEITUAL DE BANCO DE DADOS MONOGRAFIA. Disponível em: <<https://www.fernandozaidan.com.br/ined/bd/outros/brModelo.pdf>>. Acesso em 3 de abr. 2022.

ANEXO

```
CREATE DATABASE BD_TCC;
```

```
USE BD_TCC;
```

```
CREATE TABLE tb_usuario (  
    id_usuario INT PRIMARY KEY NOT NULL AUTO_INCREMENT,  
    nome_usuario VARCHAR(45) NOT NULL,
```

```

    email_usuario VARCHAR(60) NOT NULL,
    senha_usuario VARCHAR(16) NOT NULL,
    funcao_usuario BOOLEAN NOT NULL
);
CREATE TABLE TB_CATEGORIA_INGREDIENTE(
    ID_CATEGORIA_INGREDIENTE INT PRIMARY KEY NOT NULL
AUTO_INCREMENT,
    NOME_CATEGORIA VARCHAR(45) NOT NULL
);

```

```

INSERT INTO TB_CATEGORIA_INGREDIENTE (NOME_CATEGORIA)
VALUES
('Carnes Vermelhas'),
('Aves'),
('Peixes'),
('Temperos e Especiarias'),
('Grãos, Cereais e Oleaginosas'),
('Queijos e Laticínios'),
('Embutidos'),
('Essenciais'),
('Frutos do Mar'),
('Frutas'),
('Legumes'),
('Folhas e Vegetais'),
('Cogumelos e Fungos'),
('Frutas em caldas, polpas ou geléia'),
('Óleos e Gorduras'),
('Massas'),
('Molhos e Condimentos'),
('Bebidas Alcoólicas'),
('Sobremesas e Guloseimas');

```

```

CREATE TABLE tb_ingrediente(
    id_ingrediente INT PRIMARY KEY NOT NULL AUTO_INCREMENT,
    cod_categoria_ingrediente INT,
    nome_ingrediente VARCHAR(60) NOT NULL,
    FOREIGN KEY (cod_categoria_ingrediente) REFERENCES
tb_categoria_ingrediente(id_categoria_ingrediente)
);

```

```

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)
VALUES
('Lombo Suíno',1),
('Carne Seca',1),
('Filé Mignon',1),
('Costelinha Suína',1),
('Alcatra',1),
('Picanha',1),
('Patinho',1),

```

('Lagarto',1),
('Coxão Mole',1),
('Contra Filé',1),
('Acém',1),
('Pernil Suíno',1),
('Carne de Coelho',1),
('Fraldinha',1),
('Maminha',1),
('Bisteca Suína',1),
('Costela Bovina',1),
('Carne de Carneiro',1),
('Coxão Duro',1),
('Rabo Bovino',1),
('Fígado Bovino',1),
('Cupim',1),
('Bife de Alcatra',1),
('Ossobuco Bovino',1),
('Pernil de Cordeiro',1),
('Carne de Vitela',1),
('Bife Suíno',1),
('Dobradinha',1),
('Filé Mignon Suíno',1),
('Coxinha da Ava',1),
('Costela de Cordeiro',1),
('Carne de Hambúrguer',1),
('Paleta de Cordeiro',1),
('Leitão',1),
('Carré de Cordeiro',1),
('Picanha Suína',1),
('Panceta Suína',1),
('Lombo Bovino',1),
('Pé Suíno',1),
('Língua Suíno',1),
('Joelho Suíno',1),
('Pá de Porco',1),
('Capa de Filé',1),
('Javali',1),
('Carne Magra',1),
('Capa Lombo',1),
('Rabo Suíno',1),
('Carré Suíno',1),
('Coxa de Rã',1),
('Carne Desfiada',1),
('Paleta Bovina',1),
('Bife de Flanco',1),
('Bochecha Suína',1),
('Fígado Suíno',1),
('Miúdos Suínos',1),
('T-Bone',1),
('Bananinha de Contrá-Filé',1),

('Ponta de Agulha',1),
 ('Peito Bovino',1),
 ('Carne de Cabra',1),
 ('Coração Bovino',1),
 ('Lebre',1),
 ('Sobrepaleta Suína',1),
 ('Bife Ancho',1),
 ('Bife de Costela',1);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Peito de Frango',2),
 ('Frango Inteiro',2),
 ('Coxa de Frango',2),
 ('Peito de Peru',2),
 ('Frango Desfiado',2),
 ('Sobrecoxa de Frango',2),
 ('Peru Inteiro',2),
 ('Asa de Frango',2),
 ('Chester',2),
 ('Bife de Peru',2),
 ('Pato Inteiro',2),
 ('Fígado de Frango',2),
 ('Moela',2),
 ('Peito de Pato',2),
 ('Codorna',2),
 ('Coração de Frango',2),
 ('Frango Moído',2),
 ('Galinha Caipira',2),
 ('Galeto',2),
 ('Perdiz',2),
 ('Sassami de Frango',2),
 ('Peru Moído',2),
 ('Coxa de Peru',2),
 ('Miúdos de Frango',2),
 ('Foie Gras',2),
 ('Peru Assado',2),
 ('Coxa de Pato',2),
 ('Galinha DAngola',2),
 ('Almôndegas de Frango',2),
 ('Nuggets de Frango',2),
 ('Coxa e Sobrecoxa de Peru',2),
 ('Hambúguer de Frango',2),
 ('Asa de Peru',2),
 ('Coxa e Sobrecoxa de Pato',2),
 ('Pata de Frango',2),
 ('Miúdos de Peru',2),
 ('Sobrecoxa de Pato',2),
 ('Foie Gras de Pato',2),

('Coxa de Pato Confit',2),
('Coração de Pato',2),
('Miúdos de Pato',2),
('Sobrecoxa de Peru',2);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Bacalhau',3),
('Atum',3),
('Salmão',3),
('Pescada',3),
('Sardinha',3),
('Atum em Conserva',3),
('Anchova',3),
('Salmão Defumado',3),
('Cação',3),
('Linguado',3),
('Tilápia',3),
('Merluza',3),
('Robalo',3),
('Truta',3),
('Badejo',3),
('Garoupa',3),
('Tamboril',3),
('Pirarucu',3),
('Tainha',3),
('Caviar',3),
('Pargo',3),
('Pintado',3),
('Namorado',3),
('Corvina',3),
('Tambaqui',3),
('Carapau',3),
('Perca',3),
('Cavala',3),
('Raia',3),
('Bagre',3),
('Peixe-Espada',3),
('Maruca',3),
('Pacu',3),
('Tucunaré',3),
('Peixe-Dourado',3),
('Arenque',3),
('Piranha',3),
('Hadock',3),
('Bonito',3),
('Panga',3),
('Alabote',3),
('Manjuba',3),

('Cambucu',3),
 ('Safio',3),
 ('Trilha',3),
 ('Carpa',3),
 ('Pregado',3),
 ('Abrotea',3),
 ('Peixe-Galo',3),
 ('Cioba',3),
 ('Traíra',3),
 ('Mapará',3),
 ('Lambari',3),
 ('Pampo',3),
 ('Pangasius',3),
 ('Ruivo',3),
 ('Papa-Terra',3),
 ('Pata-Roxa',3),
 ('Peixe-Porco',3),
 ('Rascasso',3),
 ('Xarroco',3);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)
VALUES

('Salsinha',4),
 ('Canela em Pó',4),
 ('Orégano',4),
 ('Cheiro-Verde',4),
 ('Louro',4),
 ('Coentro',4),
 ('Noz Moscada',4),
 ('Manjeriçã',4),
 ('Páprica',4),
 ('Hortelã',4),
 ('Tomilho',4),
 ('Cravo',4),
 ('Alecrim',4),
 ('Cominho',4),
 ('Açafrão',4),
 ('Curry',4),
 ('Erva-Doce',4),
 ('Alho em Pó',4),
 ('Canela em Pau',4),
 ('Gengibre em Pó',4),
 ('Paprica Picante',4),
 ('Corante Alimentício em Gotas',4),
 ('Corante Alimentício em Gel',4),
 ('Endro',4),
 ('Cardamomo',4),
 ('Favas de Baunilha',4),

('Essência de Baunilha',4),
 ('Extrato de Baunilha',4),
 ('Sementes de Mostarda',4),
 ('Aniz-Estrelado',4),
 ('Manjerona',4),
 ('Estragão',4),
 ('Pasta de Alho',4),
 ('Cebola Desidratada',4),
 ('Chimichurri',4),
 ('Capim Limão',4),
 ('Missô',4),
 ('Erva Cidreira',4),
 ('Garan Masala',4),
 ('Zimbro',4),
 ('Bouquet Garnis',4),
 ('Lemonpepper',4),
 ('Poejo',4),
 ('Cajun',4),
 ('Hortelã Seca',4),
 ('Camomila',4),
 ('Fumaça Líquida',4),
 ('Fumaça em Pó',4),
 ('Zaatar',4),
 ('Cebolinha',4),
 ('Cebolinha Desidratada',4),
 ('Ceboleto',4),
 ('Feno-Grego',4),
 ('Tempero Sírio',4),
 ('Sumac',4),
 ('Sálvia',4),
 ('Sálvia Desidratada',4);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Arroz',5),
 ('Aveia',5),
 ('Feijão Carioca',5),
 ('Feijão Verde',5),
 ('Feijão Preto',5),
 ('Feijão de Corda',5),
 ('Gergelim',5),
 ('Grão de Bico',5),
 ('Lentilha',5),
 ('Triguilho',5),
 ('Linhaça',5),
 ('Arroz Arbóreo',5),
 ('Arroz Integral',5),
 ('Milho para Pipoca',5),
 ('Chia',5),

('Flocos de Milho',5),
 ('Sementes de Papoula',5),
 ('Cuscuz',5),
 ('Soja',5),
 ('Sementes de Girassol',5),
 ('Granola',5),
 ('Canjica',5),
 ('Gergelim Preto',5),
 ('Sementes de Aboborá',5),
 ('Arroz Basmati',5),
 ('Semolina',5),
 ('Arroz Selvagem',5),
 ('Cevada',5),
 ('Grãos de Milho',5),
 ('Rebentos de Soja',5),
 ('Arroz Japonês',5),
 ('Amaranto',5),
 ('Feijão Azuki',5),
 ('Trigo Sarraceno',5),
 ('Arroz Jasmin',5),
 ('Trigo em Grãos',5),
 ('Arroz Tufado',5),
 ('Painço',5),
 ('Feijão Rajado',5),
 ('Feijão Jalo',5),
 ('Feijão Branco',5),
 ('Cumaru',5),
 ('Flocos de Centeio',5),
 ('Feijão Fava',5),
 ('Sementes de Cabaça',5),
 ('Imbiriba',5);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Leite Condensado',6),
 ('Iogurte',6),
 ('Nata',6),
 ('Leite em Pó',6),
 ('Doce de Leite',6),
 ('Leitelho',6),
 ('Leite Evaporado',6),
 ('Coalhada',6),
 ('Manteiga de Garrafa',6),
 ('Manteiga Clarificada',6),
 ('Leite Fermentado',6),
 ('Leite de Cabra',6),
 ('Whey Protein',6),
 ('Kefir',6),
 ('Queijo Parmesão',6),

('Queijo Mussarela',6),
('Queijo Cheddar',6),
('Requeijão',6),
('Cream Chesse',6),
('Ricota',6),
('Requeijão Cremoso',6),
('Queijo Prato',6),
('Queijo Gorgonzola',6),
('Queijo Minas',6),
('Queijo Frescal',6),
('Queijo Provolone',6),
('Catupiry',6),
('Queijo Coalho',6),
('Queijo Cotagge',6),
('Mussarela de Búfala',6),
('Queijo Feta',6),
('Queijo Meia Cura',6),
('Queijo de Cabra',6),
('Queijo Gruyere',6),
('Queijo Brie',6),
('Queijo Emmental',6),
('Queijo Suíço',6),
('Queijo Flamengo',6),
('Queijo Gouda',6),
('Queijo Pecorino',6),
('Queijo Camembert',6),
('Queijo da Ilha',6),
('Queijo Grana Padano',6),
('Queijo Quark',6),
('Queijo Mexicano',6),
('Queijo Chèvre',6),
('Queijo Estepe',6),
('Queijo Asiago',6),
('Queijo Fontina',6),
('Queijo Jack Monterey',6),
('Queijo de Ovelha',6),
('Queijo de Manteiga',6),
('Queijo do Reino',6),
('Queijo Halloumi',6),
('Queijo Boursin',6),
('Queijo Edam',6),
('Queijo Bola',6),
('Queijo Manchego',6),
('Queijo Canastra',6),
('Queijo Sbrinz',6),
('Queijo da Nisa',6),
('Queijo Montanhês',6);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Bacon',7),
 ('Presunto',7),
 ('Linguiça Calabresa',7),
 ('Linguiça Calabresa Defumada',7),
 ('Presunto de Peru',7),
 ('Salsicha',7),
 ('Linguiça',7),
 ('Chouriço',7),
 ('Fiambre',7),
 ('Peru Defumado',7),
 ('Presunto Cru',7),
 ('Bacon Defumado',7),
 ('Paio',7),
 ('Mortadela',7),
 ('Salame',7),
 ('Charque',7),
 ('Lombo Defumado',7),
 ('Presunto Tender',7),
 ('Linguiça Portuguesa',7),
 ('Salame italiano',7),
 ('Linguiça de Pernil',7),
 ('Linguiça de Frango',7),
 ('Salsicha de Frango',7),
 ('Presunto Defumado',7),
 ('Pepperoni',7),
 ('Salaminho',7),
 ('Blanquet de Peru',7),
 ('Lombo Canadense',7),
 ('Salsichão',7),
 ('Costelinha Defumada',7),
 ('Linguiça Blumenau',7),
 ('Fiambre de Peru',7),
 ('Fiambre de Frango',7),
 ('Bacon de Peru',7),
 ('Pastrami',7),
 ('Copa Fatiada',7),
 ('Língua Defumada',7),
 ('Mortadela de Frango',7),
 ('Pé de Porco Salgado',7),
 ('Linguiça Apimentada',7),
 ('Belouras',7),
 ('Sucuk',7);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Ovos',8),
 ('Açúcar',8),
 ('Leite',8),

('Creme de Leite',8),
 ('Cebola',8),
 ('Farinha de Trigo',8),
 ('Alho',8),
 ('Manteiga',8),
 ('Fermento Químico em Pó',8),
 ('Fermento Biológico Pó',8),
 ('Fermento Biológico em Tablete',8),
 ('Molho de Tomate',8),
 ('Azeite de Oliva',8),
 ('Limão',8),
 ('Óleo de Cozinha',8),
 ('Vinagre',8),
 ('Mel',8);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Camarão',9),
 ('Lula',9),
 ('Polvo',9),
 ('Mexilhão',9),
 ('Carne de Siri',9),
 ('Amêijoas',9),
 ('Kani',9),
 ('Camarão Seco',9),
 ('Caranguejo',9),
 ('Lagosta',9),
 ('Vieira',9),
 ('Gambas',9),
 ('Ostra',9),
 ('Vongole',9),
 ('Lagostim',9),
 ('Bermigão',9),
 ('Sururu',9),
 ('Chocos',9),
 ('Tinta de Lula',9),
 ('Enguia',9),
 ('Casquinha de Siri',9),
 ('Aratu',9);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Morango',10),
 ('Laranja',10),
 ('Maça',10),
 ('Banana Nanica',10),
 ('Banana Maçã',10),
 ('Banana da Terra',10),

('Banana Prata',10),
('Banana Verde',10),
('Abacaxi',10),
('Manga',10),
('Framboesa',10),
('Ameixa',10),
('Coco',10),
('Maracujá',10),
('Abacate',10),
('Uva',10),
('Pera',10),
('Cereja',10),
('Pêssego',10),
('Kiwi',10),
('Damasco',10),
('Mirtilo',10),
('Amora',10),
('Melancia',10),
('Melão',10),
('Figo',10),
('Mamão',10),
('Tangerina',10),
('Goiaba',10),
('Tâmara',10),
('Airela',10),
('Romã',10),
('Groselha',10),
('Guaraná',10),
('Carambola',10),
('Açaí',10),
('Caqui',10),
('Marmelo',10),
('Toranja',10),
('Melão Cantaloupe',10),
('Jabuticaba',10),
('Frutos Silvestres',10),
('Nectarina',10),
('Tamarindo',10),
('Acerola',10),
('Jaca',10),
('Pequi',10),
('Pitanga',10),
('Limão-Cravo',10),
('Cupuaçu',10),
('Lichia',10),
('Jambu',10),
('Tanjerina',10),
('Cajá',10),
('Pitaya',10),
('Graviola',10),

('Mangaba',10),
 ('Jenipapo',10),
 ('Tucumã',10),
 ('Siriguela',10);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Batata', 11),
 ('Cenoura', 11),
 ('Pimentão Vermelho', 11),
 ('Pimentão Verde', 11),
 ('Pimentão Amarelo', 11),
 ('Gengibre', 11),
 ('Abobrinha', 11),
 ('Milho Verde', 11),
 ('Abóbora', 11),
 ('Alho-Poró', 11),
 ('Berinjela', 11),
 ('Mandioca', 11),
 ('Cebola Roxa', 11),
 ('Tomate', 11),
 ('Tomate Cereja', 11),
 ('Batata Doce', 11),
 ('Pepino', 11),
 ('Beterraba', 11),
 ('Mandioquinha', 11),
 ('Chuchu', 11),
 ('Nabo', 11),
 ('Batatinhas', 11),
 ('Rabanete', 11),
 ('Chalota', 11),
 ('Quiabo', 11),
 ('Inhame', 11),
 ('Pepino Japonês', 11),
 ('Cebola Vermelha', 11),
 ('Araruta', 11),
 ('Raiz Forte', 11),
 ('Cará', 11),
 ('Jiló', 11),
 ('Maxixe', 11),
 ('Fisális', 11),
 ('Abóbora Manteiga', 11),
 ('Galanga', 11),
 ('Palmito', 11),
 ('Cabaça', 11),
 ('Aipo', 11);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Espinafre', 12),
 ('Brócolis', 12),
 ('Couve-Flor', 12),
 ('Alface', 12),
 ('Couve', 12),
 ('Rúcula', 12),
 ('Repolho', 12),
 ('Agrião', 12),
 ('Alface Americana', 12),
 ('Escarola', 12),
 ('Acelga', 12),
 ('Repolho', 12),
 ('Repolho Roxo', 12),
 ('Alcachofra', 12),
 ('Broto de Feijão', 12),
 ('Chicória', 12),
 ('Couve de Bruxelas', 12),
 ('Ruibarbo', 12),
 ('Arauta', 12),
 ('Cará', 12),
 ('Broto de Alfafa', 12),
 ('Couve Coração-de-Boi', 12),
 ('Cerefólio', 12),
 ('Broto de Bambu', 12),
 ('Almeirão', 12),
 ('Broto de Soja', 12),
 ('Ora pro Nóbis', 12),
 ('Nirá', 12),
 ('Taioba', 12),
 ('Carqueja', 12),
 ('Alfafa', 12),
 ('Folhas de Shiso', 12),
 ('Alcachofra de Jerusalém', 12),
 ('Coração de Bananeira', 12),
 ('Bertalha', 12);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Cogumelos Frescos', 13),
 ('Champgnon', 13),
 ('Shitake', 13),
 ('Cogumelo Paris', 13),
 ('Shimeji', 13),
 ('Portobelo', 13),
 ('Funghi Sechhi', 13),
 ('Porcini', 13),
 ('Pleuoróttis', 13),
 ('Cogumelo Marrom', 13),

('Trufa Negra', 13),
 ('Cogumelo Maitake', 13),
 ('Trufa Branca', 13),
 ('Boletus', 13);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Pêssego em Calda',14),
 ('Abacaxi em Calda',14),
 ('Polpa de Maracujá',14),
 ('Cereja em Calda',14),
 ('Cereja ao Maraschinno',14),
 ('Polpa de Manga',14),
 ('Polpa de Cupuaçu',14),
 ('Figo em Calda',14),
 ('Polpa de Morango',14),
 ('Polpa de Acerola',14),
 ('Compota de Maçã',14),
 ('Polpa de Graviola',14),
 ('Polpa de Abacaxi',14),
 ('Polpa de Goiaba',14),
 ('Polpa de Coco',14),
 ('Doce de Figo',14),
 ('Pequi em Conserva',14),
 ('Damasco em Calda',14),
 ('Laranja em Calda',14),
 ('Doce de Cidra',14),
 ('Geléia de Frutas Vermelhas',14),
 ('Geléia de Milho',14),
 ('Polpa de Caju',14),
 ('Compota de Abóbora',14),
 ('Polpa de Tangerina',14),
 ('Geléia de Arroz',14),
 ('Geléia de Morango',14),
 ('Geléia de Mocotó',14),
 ('Polpa de Uva',14);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Gordura Vegetal',15),
 ('Óleo de Soja',15),
 ('Óleo de Girassol',15),
 ('Óleo de Milho',15),
 ('Óleo de Canola',15),
 ('Spray de Cozinha',15),
 ('Azeite de Dendê',15),
 ('Óleo de Coco',15),
 ('Óleo de Gergelim',15),

('Óleo de Amendoim',15),
 ('Óleo de Sésamo',15),
 ('Óleo de Nozes',15),
 ('Azeite Trufado',15),
 ('Óleo de Urucum',15),
 ('Óleo de Uva',15),
 ('Óleo de Amêndoas',15),
 ('Óleo de Cartamo',15),
 ('Azeite de Alho',15),
 ('Óleo de Abacate',15),
 ('Gordura de Pato',15),
 ('Óleo Composto',15),
 ('Óleo de Avelã',15),
 ('Óleo de Linhaça',15),
 ('Óleo de Canela',15),
 ('Óleo de Pistache',15);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Espaguete',16),
 ('Massa Folhada',16),
 ('Massa para Lasanha',16),
 ('Talhaçim',16),
 ('Massa para Pastel',16),
 ('Massa de Pizza',16),
 ('Massa Filo',16),
 ('Macarrão Oriental',16),
 ('Nhoque',16),
 ('Capelete',16),
 ('Sobá',16),
 ('Ravioli',16),
 ('Massa para Pão',16),
 ('Canelone',16),
 ('Orzo',16),
 ('Massa para Rolinho Primavera',16),
 ('Tortelini',16),
 ('Massa Brick',16),
 ('Udon',16);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Maionese',17),
 ('Mostarda',17),
 ('Ketchup',17),
 ('Molho de Soja',17),
 ('Molho Inglês',17),
 ('Molho de Pimenta',17),
 ('Molho Bechamel',17),

('Mostarda Dijon',17),
 ('Piripiri',17),
 ('Molho Pesto',17),
 ('Molho Barbecue',17),
 ('Molho de Alho',17),
 ('Wasabi',17),
 ('Mostarda Escura',17),
 ('Tiriaki',17),
 ('Molho Enchilada',17),
 ('Molho Bolonhesa',17),
 ('Molho Chili',17),
 ('Molho Hoisin',17),
 ('Molho Madeira',17),
 ('Tahini',17),
 ('Guacamole',17),
 ('Molho Tártaro',17),
 ('Harissa',17),
 ('Sambal Celek',17),
 ('Molho de Gorgonzola',17),
 ('Molho Rosê',17),
 ('Molho Tarê',17),
 ('Molho Maggi',17),
 ('Molho de Romã',17),
 ('Molho Su',17),
 ('Molho de Caril',17),
 ('Molho Balsâmico',17),
 ('Molho Três Queijos',17),
 ('Molho Yakissoba',17),
 ('Shoyu',17);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Vinho Branco',18),
 ('Vinho Tinto',18),
 ('Rum',18),
 ('Conhaque',18),
 ('Cerveja',18),
 ('Vinho Doce',18),
 ('Cachaça',18),
 ('Vodka',18),
 ('Licor de Laranja',18),
 ('Whisky',18),
 ('Licor de Cacau',18),
 ('Espumante/Champagne',18),
 ('Aguardente',18),
 ('Gin',18),
 ('Saquê',18),
 ('Bitters',18),
 ('Vermute',18),

('Licor de Amêndoas',18),
 ('Xerez',18),
 ('Licor de Café',18),
 ('Tequila',18),
 ('Licor de Menta',18),
 ('Cidra',18),
 ('SaguÊ Mirin',18),
 ('Vinho Moscatel',18),
 ('Maraschino',18),
 ('Licor de Cassis',18),
 ('Vinho Marsala',18),
 ('Amarula',18),
 ('Baileys',18),
 ('Licor de Anis',18),
 ('Kirch',18),
 ('Absinto',18),
 ('Chatreuse',18),
 ('Vinho Rosê',18),
 ('Vinho Verde',18),
 ('Limoncello',18),
 ('Malibu',18),
 ('Licor de Morango',18),
 ('Pisco',18),
 ('Vinho de Arroz',18),
 ('Licor de Banana',18),
 ('Licor de Frutas',18),
 ('Bénédictine',18),
 ('Aperol',18),
 ('Licor de Melão',18),
 ('Drambuie',18),
 ('Beirão',18),
 ('Mezcal',18),
 ('Licor de Gengibre',18),
 ('Crème de Violette',18),
 ('Licor de Abriçot',18),
 ('Lambrusco',18),
 ('Alchermes',18);

INSERT INTO tb_ingrediente (NOME_INGREDIENTE,
 COD_CATEGORIA_INGREDIENTE)

VALUES

('Chocolate em Pó',19),
 ('Chocolate Amargo',19),
 ('Chocolate Meio-Amargo',19),
 ('Chocolate ao Leite',19),
 ('Chocolate 100% Cacau',19),
 ('Chocolate Branco',19),
 ('Cacau em Pó',19),
 ('Gelatina em Pó Sem Sabor',19),
 ('Gelatina em Folhas',19),

('Achocolatado em Pó',19),
 ('Chocolate Granulado',19),
 ('Goiabada',19),
 ('Gotas de Chocolate',19),
 ('Caramelo',19),
 ('Manteiga de Amendoim',19),
 ('Creme de Avelã',19),
 ('Emulsificante',19),
 ('Suspiro',19),
 ('Maria Mole em Pó',19),
 ('Calda de Chocolate',19),
 ('Marshmallow',19),
 ('Paçoca',19),
 ('Molho de Maçã',19),
 ('Calda de Caramelo',19),
 ('Espessante',19),
 ('Geléia de Frutas Vermelhas',19),
 ('Manteiga de Amêndoa',19),
 ('Pé de Moleque',19),
 ('Granulado Colorido',19),
 ('Creme de Marshmallow',19),
 ('Calda de Morango',19),
 ('Creme de Cacau',19),
 ('Nibs de Cacau',19),
 ('Marzipan',19),
 ('Amêndoas de Chocolate',19),
 ('Nougat',19),
 ('Cocada Preta',19),
 ('Cocada Branca',19),
 ('Compota de Tomate',19),
 ('Biscoito de Polvilho',19),
 ('Creme Inglês',19),
 ('Confeitos de Estrelinha',19),
 ('Marrom-Glacê',19),
 ('Gumdrops',19),
 ('Pasta de Castanha de Caju',19),
 ('Praliné',19);

```

CREATE TABLE tb_categoria_receita (
    id_categoria_receita INT PRIMARY KEY NOT NULL AUTO_INCREMENT,
    nome_categoria_receita VARCHAR(20) NOT NULL
);
  
```

```

INSERT INTO tb_categoria_receita (nome_categoria_receita)
VALUES
('Carnes Vermelhas'),
('Aves'),
('Peixes'),
('Massas'),
('Vegetarianos'),
  
```

```

('Veganos'),
('Entradas'),
('Petiscos'),
('Drinks'),
('Doces');

```

```

CREATE TABLE tb_receita (
    id_receita INT PRIMARY KEY NOT NULL AUTO_INCREMENT,
    cod_usuario INT,
    cod_categoria_receita INT,
    nome_receita VARCHAR(40) NOT NULL,
    quantidade_ing_receita VARCHAR(80) NOT NULL,
    modo_preparo_receita VARCHAR(255) NOT NULL,
    tempo_preparo_receita TIME NOT NULL,
    porcao_receita VARCHAR(2),
    FOREIGN KEY (cod_usuario) REFERENCES tb_usuario(id_usuario),
    FOREIGN KEY (cod_categoria_receita) REFERENCES
tb_categoria_receita(id_categoria_receita)
);

```

```

CREATE TABLE tb_receita_ingrediente (
    cod_receita INT,
    cod_ingrediente INT,
    FOREIGN KEY (cod_receita) REFERENCES tb_receita(id_receita),
    FOREIGN KEY (cod_ingrediente) REFERENCES tb_ingrediente(id_ingrediente)
);

```

```

CREATE TABLE tb_comentario (
    id_comentario INT PRIMARY KEY NOT NULL AUTO_INCREMENT,
    cod_usuario INT,
    cod_receita INT,
    texto VARCHAR(255) NOT NULL,
    data_hora DATETIME NOT NULL,
    FOREIGN KEY (cod_usuario) REFERENCES tb_usuario(id_usuario),
    FOREIGN KEY (cod_receita) REFERENCES tb_receita(id_receita)
);

```