

---

Etec “Profª Anna de Oliveira Ferraz”

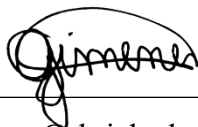
**Gustavo Henrique Silvino da Silva**

**LILIS RECEITAS: site sobre receitas de doces**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à ETEC Profª. Anna de Oliveira Ferraz como exigência parcial para obtenção do título de **Técnico em Informática para Internet**.

Aprovado em 06 de dezembro de 2023

Banca Examinadora:



---

Prof. Orientador: Gabriela dos Santos Gimenes



---

Prof. Avaliador: Marcelo Teixeira Torres



---

Prof. Avaliador: Renata Mirella Farina

## RESUMO

A busca por novas receitas de doces é uma jornada emocionante e cheia de descobertas. Este projeto surgiu da necessidade de simplificar e democratizar esse acesso, tornando-o mais fácil e direto para todos os interessados. O objetivo principal é compartilhar conhecimento, apresentando uma variedade de receitas de doces para um público ávido por novidades na culinária. Além disso, há a perspectiva futura de oferecer os produtos da marca Liliam através dessa plataforma, agregando valor à experiência culinária dos usuários. No centro deste projeto está a ideia de ensinar e orientar os interessados em doces. A proposta não é apenas oferecer receitas, mas também fornecer um ponto de partida para aqueles que desejam explorar o mundo da confeitaria. O objetivo é desmistificar a complexidade muitas vezes associada à criação de doces, tornando o acesso a essas receitas simples e compreensível para todos. Mais do que uma simples lista de ingredientes e passos a seguir, pretende-se oferecer insights e dicas que ajudem os aspirantes a confeitadores a entenderem os fundamentos por trás de cada receita. A simplicidade é a palavra-chave. Através de uma plataforma online desenvolvida com tecnologias modernas, busca-se criar um ambiente onde os amantes de doces possam se sentir à vontade para explorar, experimentar e aprender. O espaço será organizado de forma intuitiva, permitindo que os usuários encontrem facilmente o que procuram. Pretende-se não apenas satisfazer a busca por novas receitas, mas também inspirar e incentivar aqueles que desejam iniciar um negócio na confeitaria, fornecendo conhecimento e apoio necessários para dar os primeiros passos nesse campo. Com o tempo, espera-se que este projeto se torne um hub completo para a comunidade de confeitaria, oferecendo não só um vasto repositório de receitas, mas também um mercado para os produtos da marca Liliam, consolidando-se como uma referência confiável e inspiradora para todos os apaixonados por doces.

**Palavras-chave:** Receitas. Doces. Liliam.

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	4
1.1. JUSTIFICATIVA .....	4
1.2. OBJETIVOS .....	4
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA .....	5
2.1. DIAGRAMAS .....	10
2.1.1. DIAGRAMA DE USE CASE .....	10
2.1.3. DIAGRAMA DE ENTIDADE E RELACIONAMENTO .....	12
2.1. FLUXOGRAMA .....	13
2.2. CRONOGRAMA.....	16
3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS (MATERIAIS E MÉTODOS).....	17
4. CONCLUSÃO/CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	18
REFERÊNCIAS .....	19
Apêndice A – Termo de Autorização para Coleta de Dados.....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
Anexo A – Termo de Autorização de Divulgação .....	20
Anexo B – Declaração de Autenticidade.....	22

## **1. INTRODUÇÃO**

Este projeto está sendo desenvolvido com o objetivo de disponibilizar receitas de doces da Liliam para todos os usuários que buscam aprender novas técnicas culinárias e aprimorar suas habilidades na produção de doces.

### **1.1. JUSTIFICATIVA**

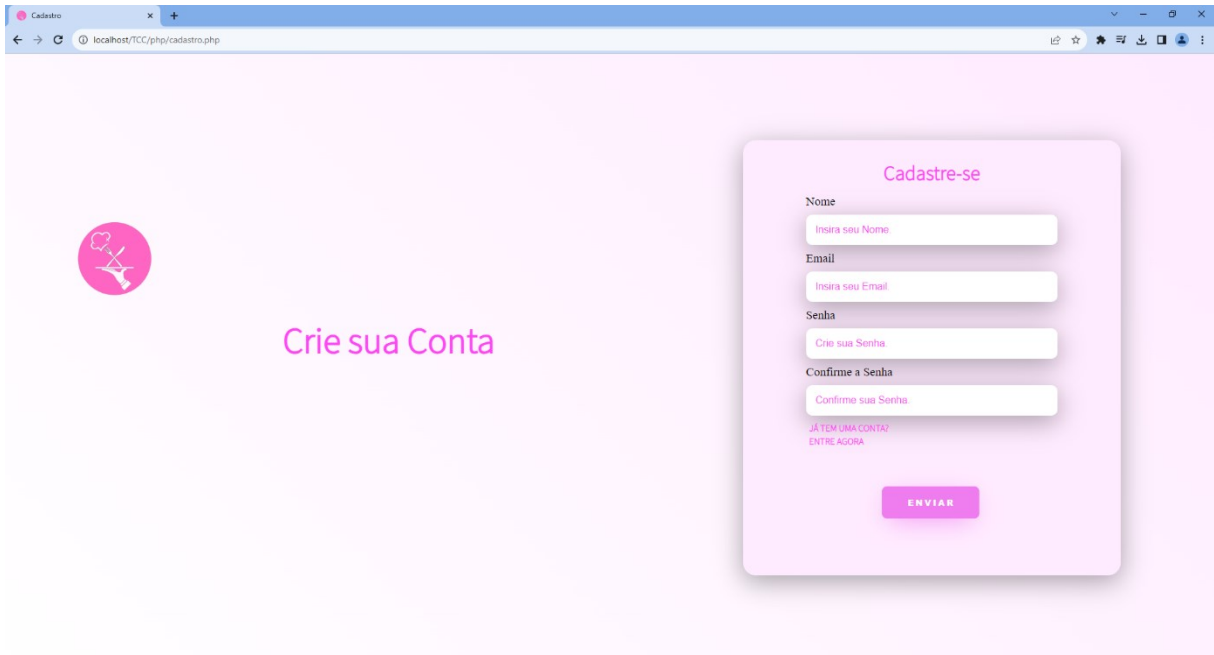
A escolha do tema foi motivada pela intenção de auxiliar aqueles que buscam por novas receitas de doces. O objetivo é proporcionar aos usuários uma maneira mais fácil de encontrar variedades de receitas de doces. Essa iniciativa visa beneficiar todos os interessados em descobrir e experimentar novas opções de doces. Além disso, futuramente, o site irá disponibilizar a venda dos produtos da Liliam, permitindo que os usuários comprem os doces apresentados nas receitas.

### **1.2. OBJETIVOS**

O objetivo principal deste projeto é fornecer ensino e compartilhar uma variedade de receitas de doces para o público interessado. A proposta visa ajudar e instruir todos aqueles que procuram receitas de doces, proporcionando uma abordagem simples para tornar o acesso acessível a todos. Além disso, o projeto pretende auxiliar aqueles que desejam iniciar um negócio de confeitaria, fornecendo receitas prontas. A implementação do site será realizada com o uso de HTML, PHP, CSS e MYSQL, garantindo um site moderno e de fácil utilização.

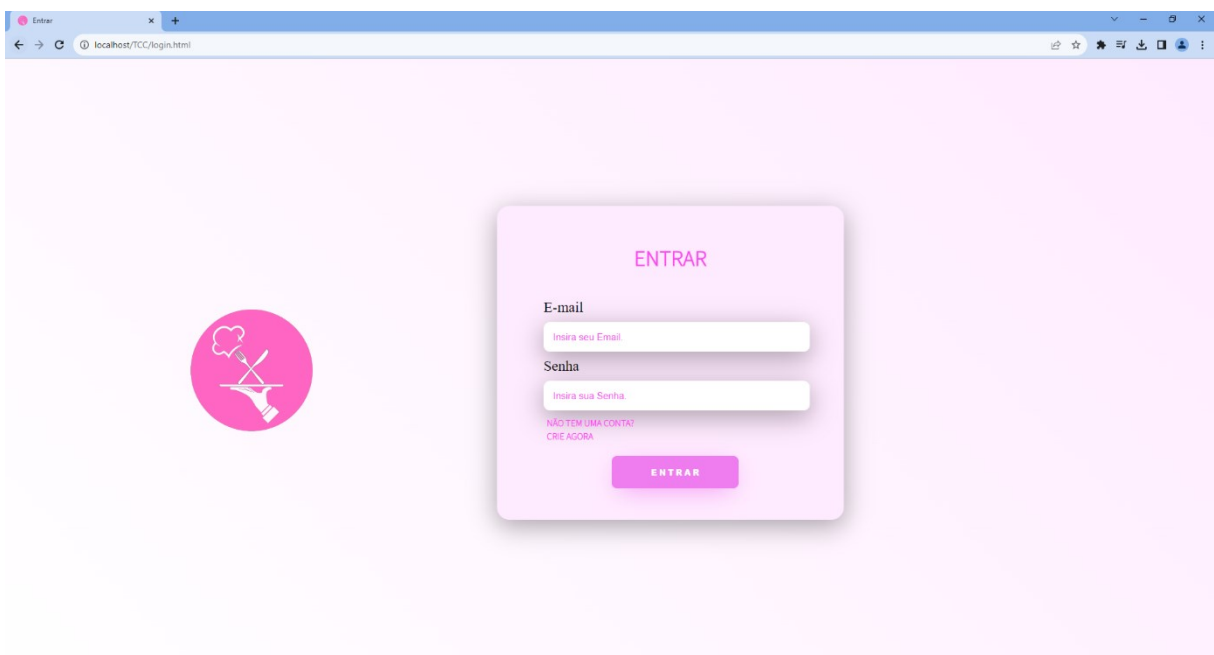
## 2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Esta seção corresponde à página de registro, na qual os usuários têm a possibilidade de inserir as informações necessárias para efetuar o cadastro.



The screenshot shows a web browser window with the URL `localhost/TCC/php/cadastro.php`. The page has a light pink background. On the left, there is a circular logo with a pink background and a white icon of a hand holding a pencil. To the right of the logo, the text "Crie sua Conta" is displayed in pink. On the right side of the page, there is a white rounded rectangle with a pink border and a pink shadow. Inside this rectangle, the title "Cadastre-se" is at the top. Below the title, there are four input fields: "Nome" (with placeholder "Insira seu Nome"), "Email" (with placeholder "Insira seu Email"), "Senha" (with placeholder "Crie sua Senha"), and "Confirme a Senha" (with placeholder "Confirme sua Senha"). Below these fields, there is a link "JÁ TEM UMA CONTA? ENTRE AGORA" in pink. At the bottom of the white rectangle is a pink button labeled "ENVIAR".

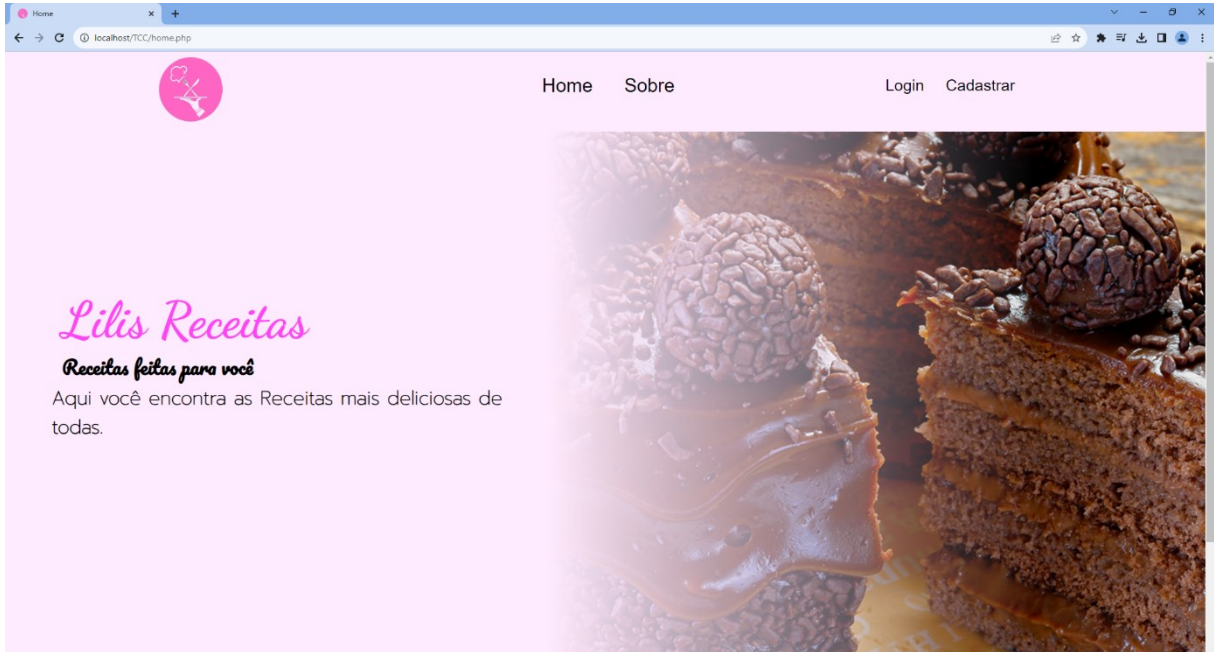
Esta seção representa a página de acesso, na qual os usuários inserem as informações necessárias para entrar no site.



The screenshot shows a web browser window with the URL `localhost/TCC/login.html`. The page has a light pink background. On the left, there is a circular logo with a pink background and a white icon of a hand holding a pencil. To the right of the logo, the text "ENTRAR" is displayed in pink. On the right side of the page, there is a white rounded rectangle with a pink border and a pink shadow. Inside this rectangle, the title "ENTRAR" is at the top. Below the title, there are two input fields: "E-mail" (with placeholder "Insira seu Email") and "Senha" (with placeholder "Insira sua Senha"). Below these fields, there is a link "NÃO TEM UMA CONTA? CRIE AGORA" in pink. At the bottom of the white rectangle is a pink button labeled "ENTRAR".

Etec “Profª Anna de Oliveira Ferraz”

Esta é a home ela a primeira página quando se acessa o site nela tem alguns botões para levar a outra página e para realizar o cadastro e o login.

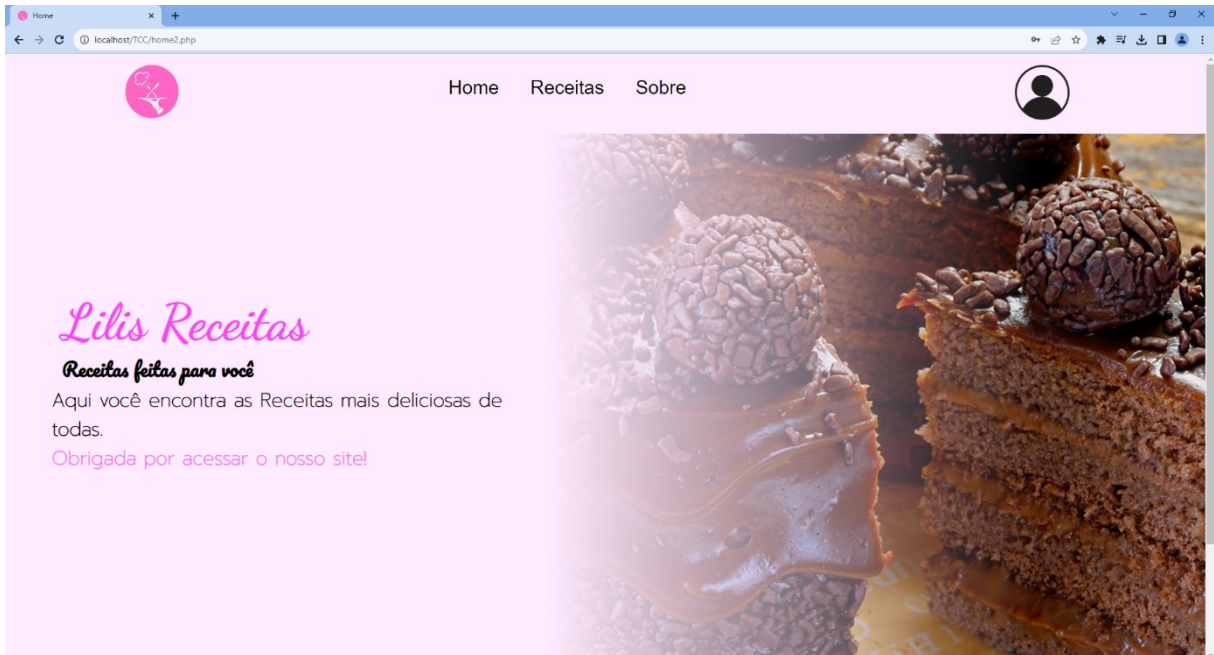


Esta seção constitui a página informativa, na qual são fornecidas explicações sobre o trabalho realizado por Liliam.

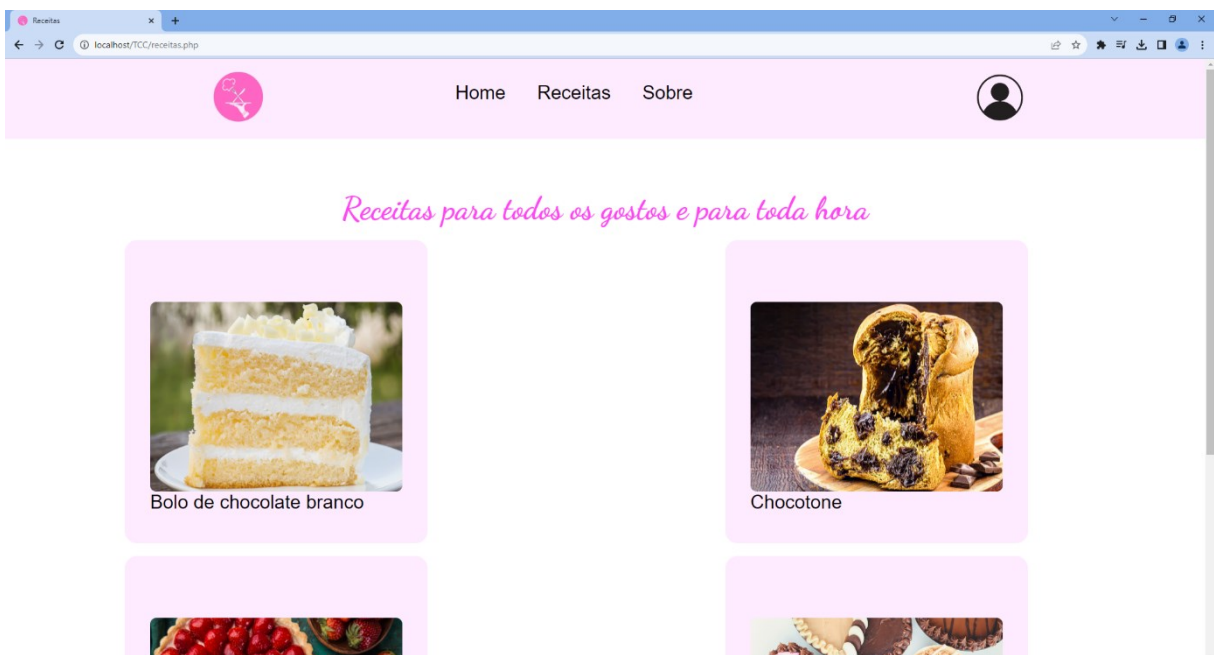


Etec “Profª Anna de Oliveira Ferraz”

Esta é a página inicial após a autenticação, na qual estão dispostos botões de navegação para acessar outras seções, bem como um ícone que possibilita o encerramento da sessão da conta logada.

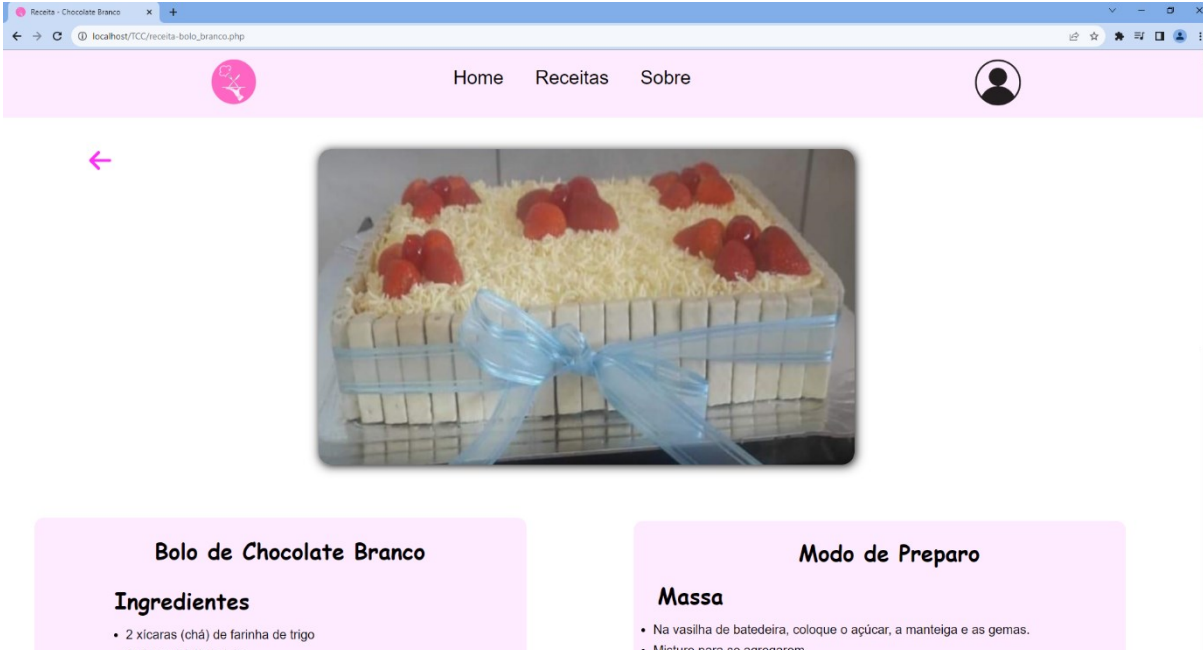


Esta é a página dedicada às receitas, onde estão disponíveis as receitas para acesso. Na página, estão presentes botões que direcionam para outras seções, assim como um ícone que permite o encerramento da sessão da conta logada.



Etec “Profª Anna de Oliveira Ferraz”

Estas são as receitas disponíveis no site, cada uma apresentando instruções detalhadas. Em cada página de receita, há botões que permitem navegar para outras seções, além de um ícone que possibilita o encerramento da sessão da conta logada.



**Bolo de Chocolate Branco**

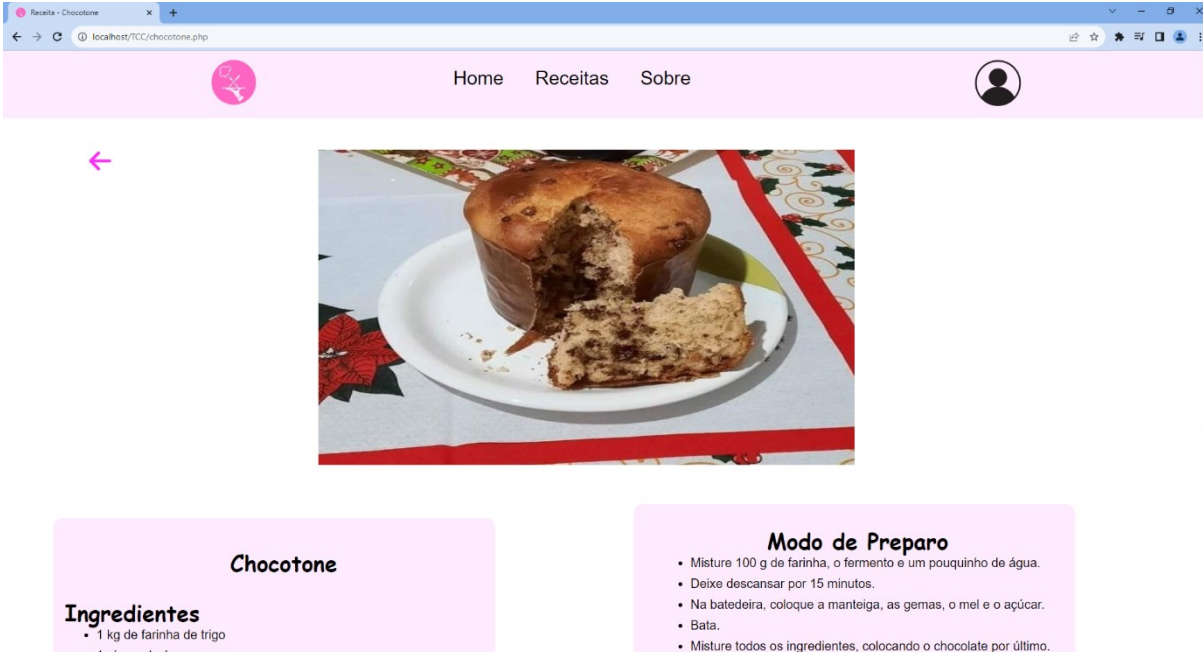
**Ingredientes**

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite

**Modo de Preparo**

**Massa**

- Na vasilha de batedeira, coloque o açúcar, a manteiga e as gemas.
- Misture para se agregarem.



**Chocotone**

**Ingredientes**


- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara de água morna

**Modo de Preparo**

- Misture 100 g de farinha, o fermento e um pouquinho de água.
- Deixe descansar por 15 minutos.
- Na batedeira, coloque a manteiga, as gemas, o mel e o açúcar.
- Bata.
- Misture todos os ingredientes, colocando o chocolate por último.



Etec “Profª Anna de Oliveira Ferraz”

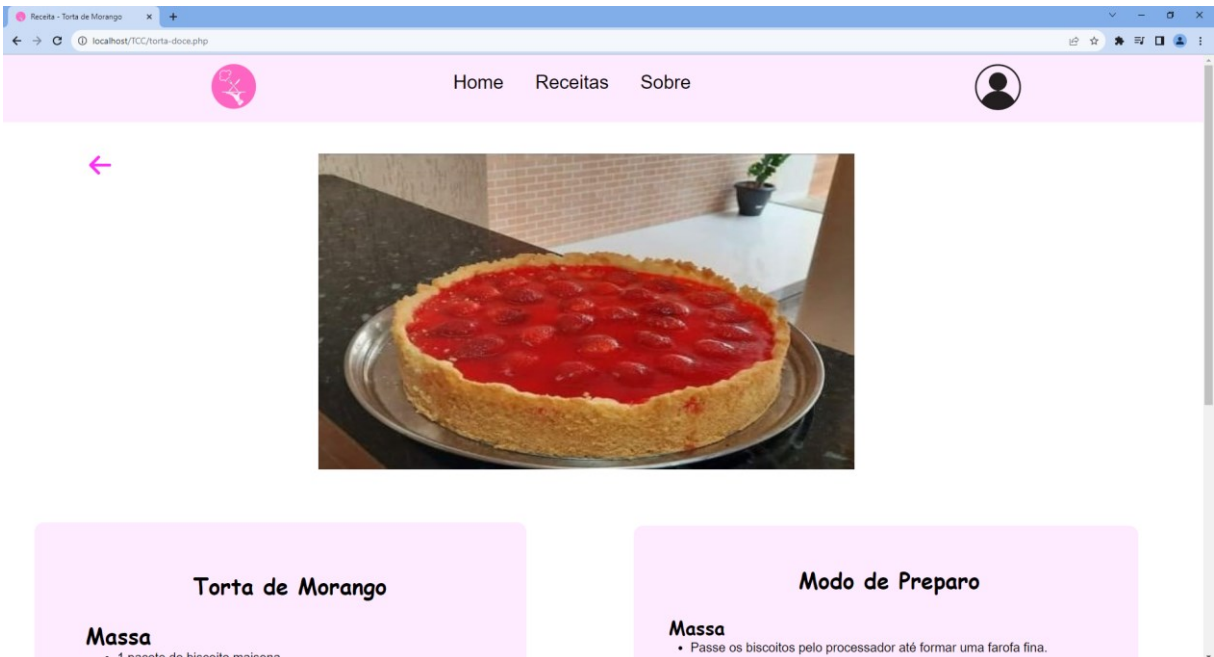


Receita - Ovo de Pascoa Recheado com beijinho

Home Receitas Sobre

Ovo de Pascoa Recheado com beijinho

Modo de Preparo



Receita - Torta de Morango

Home Receitas Sobre

Torta de Morango

Massa

- 1 pacote de biscoito maisena

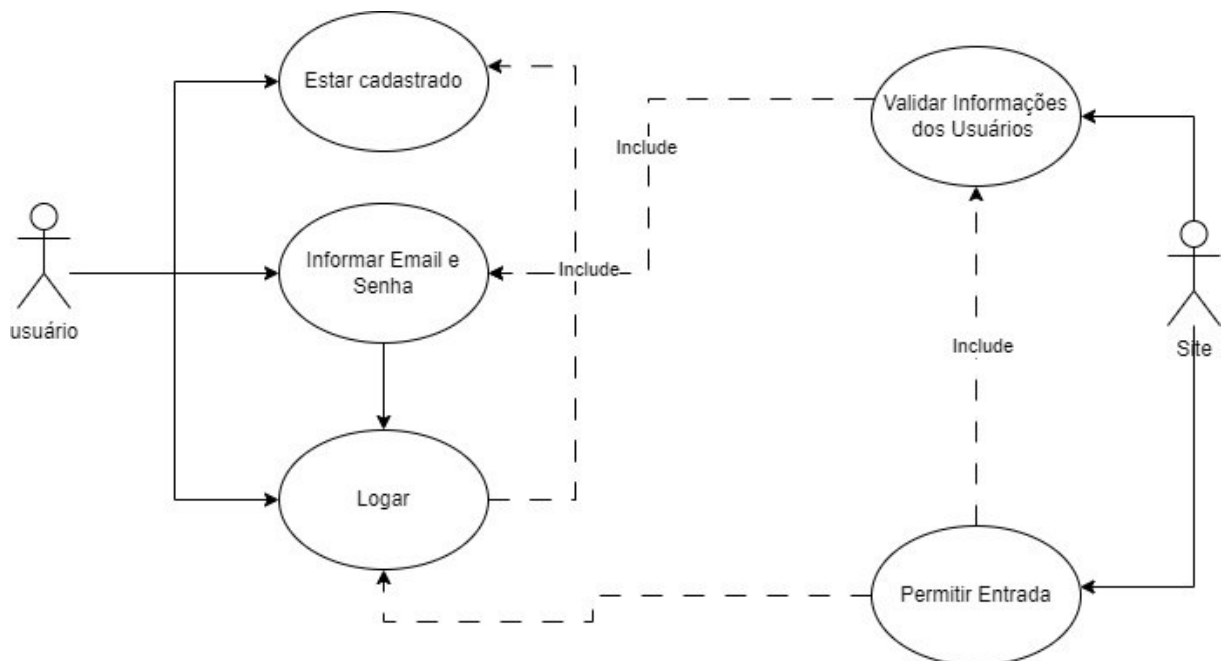
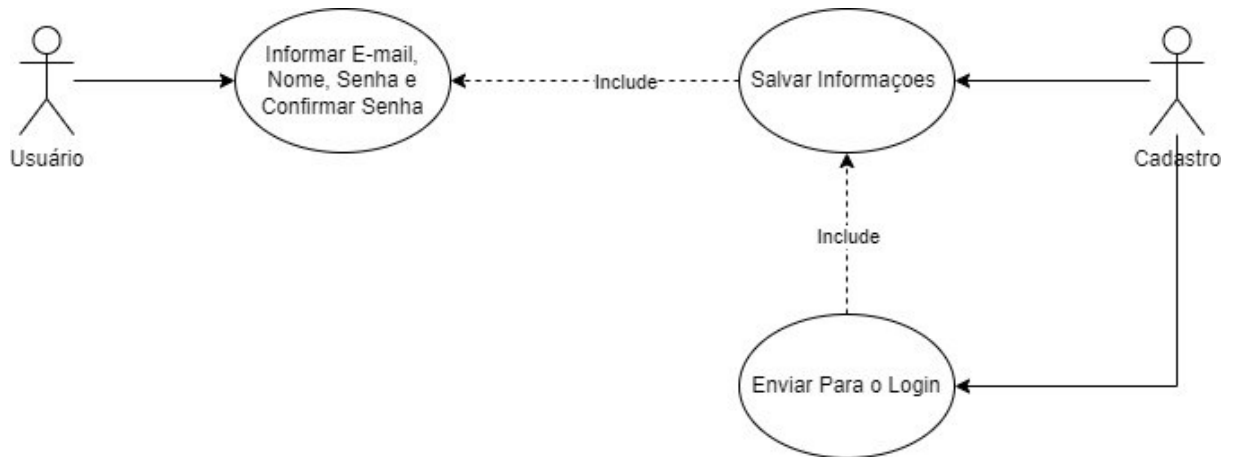
Modo de Preparo

Massa

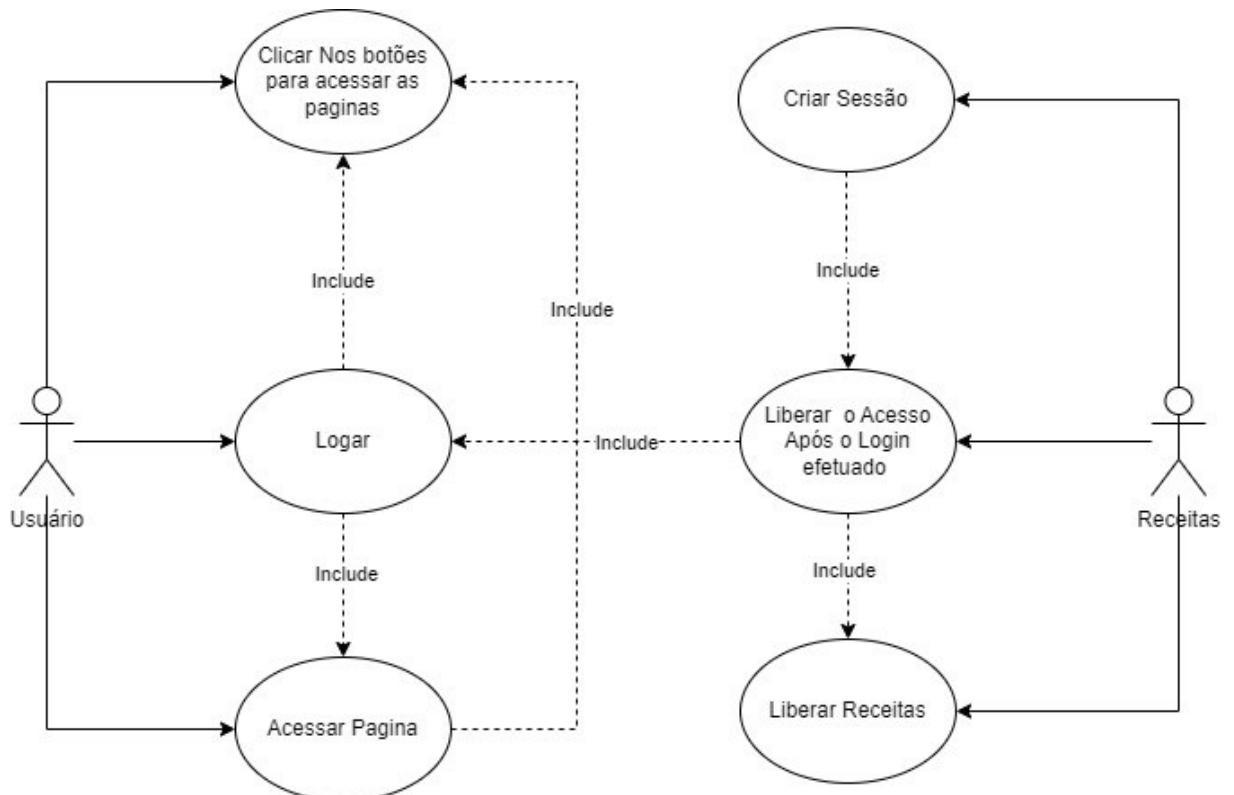
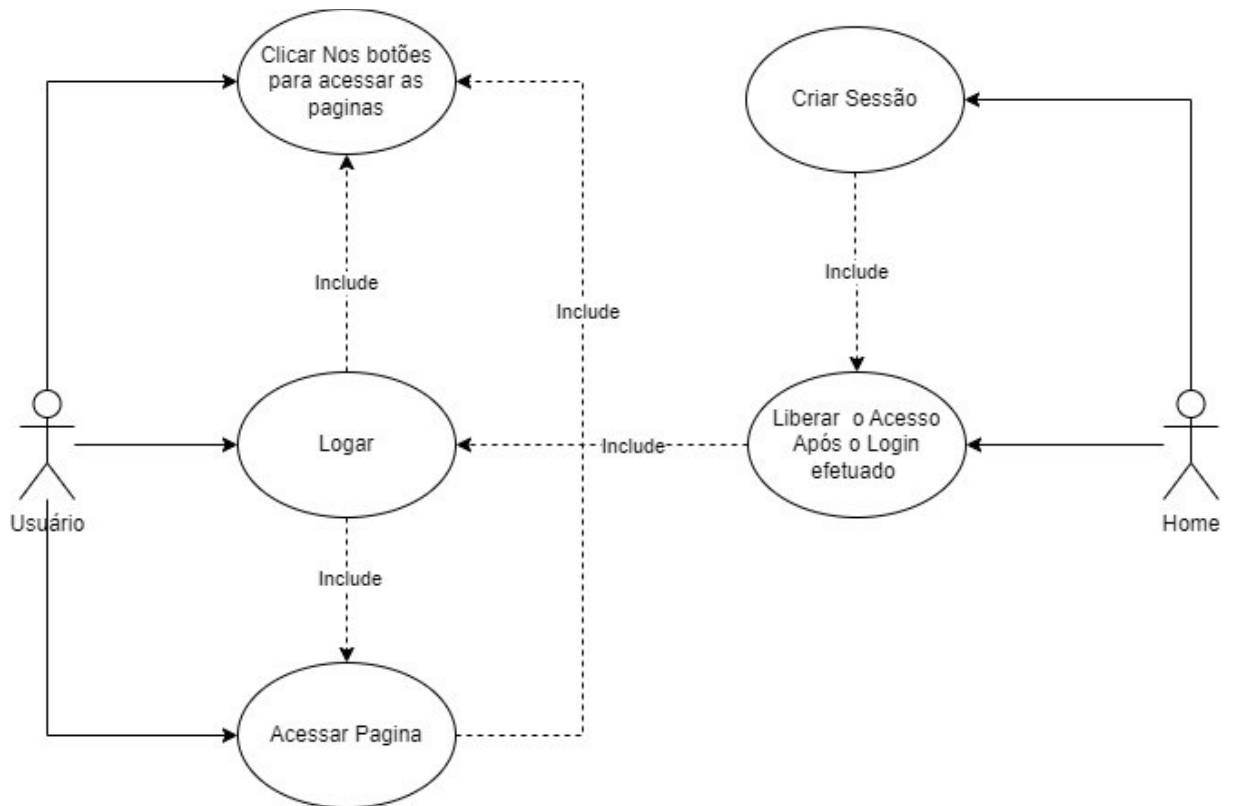
- Passe os biscoitos pelo processador até formar uma farofa fina.

## 2.1. DIAGRAMAS

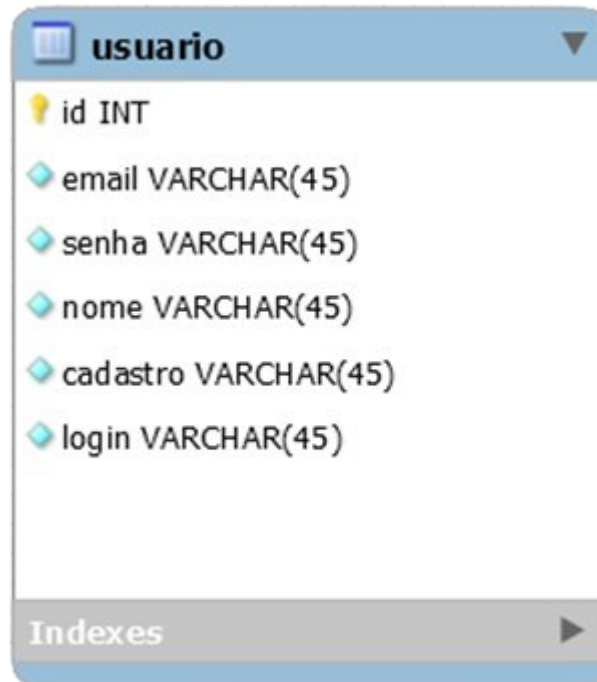
### 2.1.1. DIAGRAMA DE USE CASE



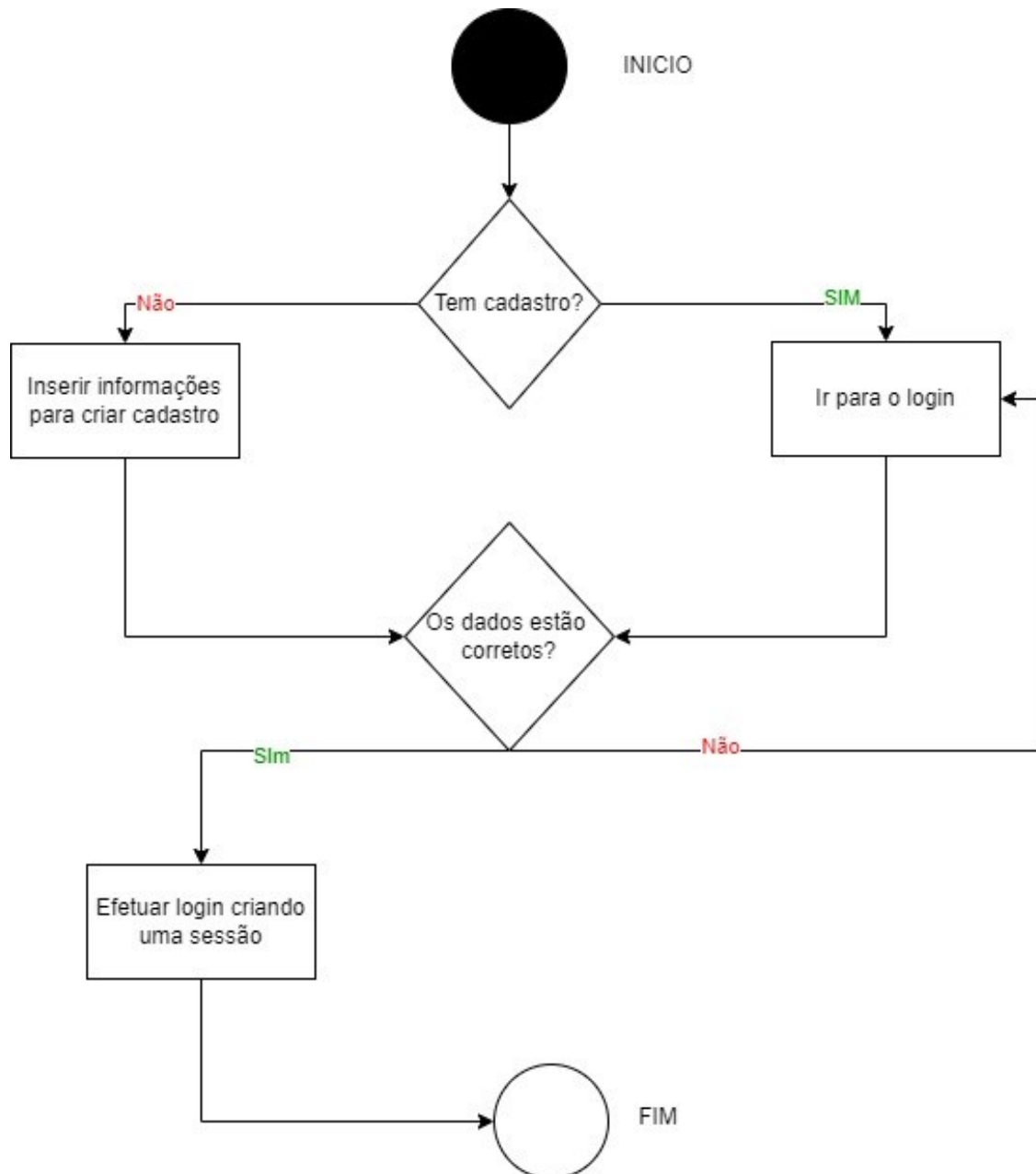
Etec “Profª Anna de Oliveira Ferraz”



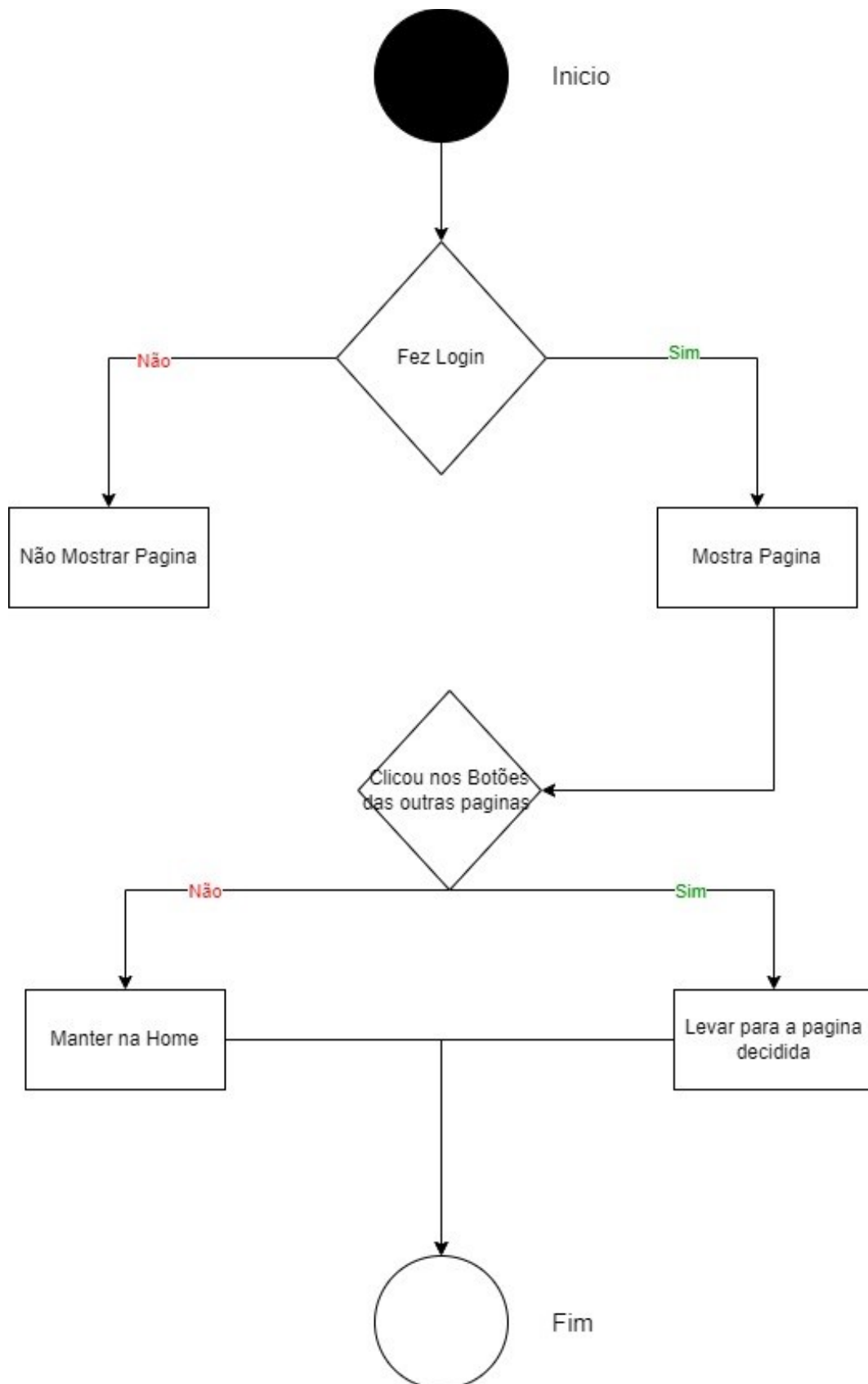
### 2.1.3. DIAGRAMA DE ENTIDADE E RELACIONAMENTO



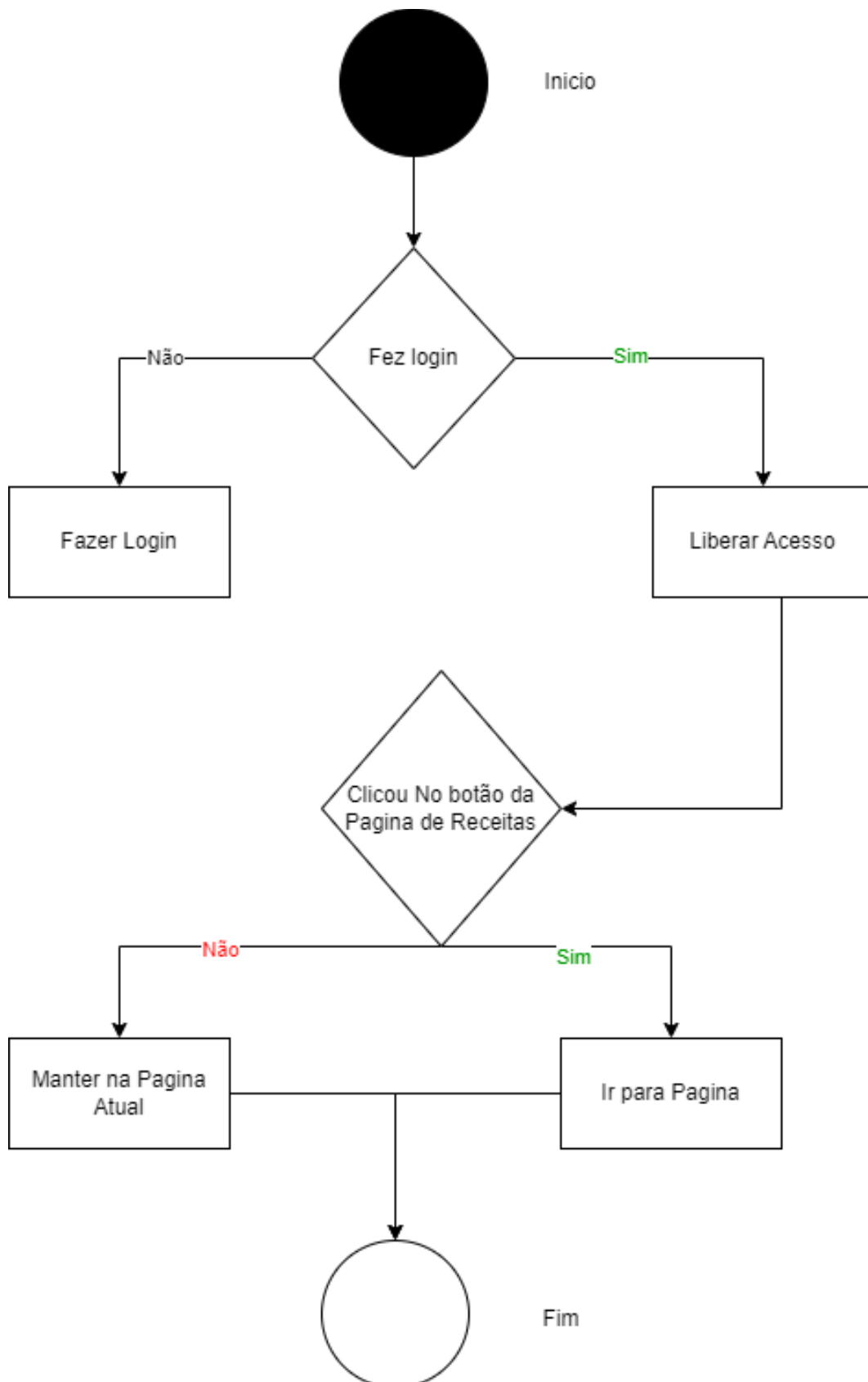
## 2.2. FLUXOGRAMA



Etec “Profª Anna de Oliveira Ferraz”



Etec “Profª Anna de Oliveira Ferraz”



Etec “Profª Anna de Oliveira Ferraz”

### 2.3. CRONOGRAMA

Atividades		FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
		2023	2023	2023	2023	2023	2023	2023	2023	2023	2023	2023
Planejamento TCC	Identificação e definição de temas	x										
	Referencial teórico e fichamentos	x										
	Introdução		x									
	Justificativa		x									
	Objetivo			x								
	Metodologia			x								
	Cronograma	x										
	Referências				x							
	Revisão, correção e formatação					x						
	Apresentação do projeto						x					
	Entrega do projeto						x					
Desenvolvimento TCC	Coleta de dados							x				
	Análise e discussão dos resultados							x				
	Desenvolvimento pré-textual								x			
	Elaboração do desenvolvimento								x	x		
	Considerações finais e conclusão									x		
	Desenvolvimento pós-textual									x		
	Correção ortográfica e gramatical									x		
	Entrega revisão final										x	
	Construção de slides										x	
	Treinamento da apresentação										x	
Apresentação/entrega final do TCC										x	x	



### **3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS (MATERIAIS E MÉTODOS)**

Foi conduzida uma pesquisa em diversos sites que compartilham a mesma proposta deste projeto, revelando que a maioria segue um padrão semelhante. Na página inicial, denominada home, são apresentadas poucas informações. As receitas e suas respectivas fotos são concentradas na página específica para receitas. Algumas plataformas contam com uma página dedicada à equipe responsável pelo site, fornecendo informações de contato. Além disso, a presença de páginas de cadastro e login é comum em alguns sites, permitindo que os usuários recebam notificações e salvem suas receitas favoritas.

O aprimoramento planejado para este site visa simplificar a função de salvar receitas, uma vez que foi identificado que essa funcionalidade pode ser confusa para alguns usuários. Em contraste com alguns sites que oferecem a opção de login e cadastro como facultativos para salvar receitas, neste projeto, será obrigatório que os usuários estejam autenticados para realizar tal ação.

#### **4. CONCLUSÃO/CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Este projeto aborda o tema receitas de doces, apresentando as receitas de maneira acessível e eficiente. Desenvolvido para a proprietária, Liliam, o site conta com páginas destinadas ao acesso de todos os usuários que possuam uma conta.

A iniciativa foi significativa para o crescimento pessoal, proporcionando uma compreensão mais aprofundada dos clientes e usuários, aspecto acadêmico ao ampliar a compreensão das linguagens utilizadas e habilidades de comunicação, e dimensão profissional ao fornecer uma visão mais clara do funcionamento do mercado de trabalho associado ao site.

Todos os objetivos foram alcançados com êxito, destacando-se melhorias na facilidade de compartilhamento de receitas, simplificação do processo de busca por receitas e apoio àqueles que planejam abrir seu próprio negócio no futuro. Futuramente, o site incluirá a venda dos produtos de Liliam para o público em geral.

## REFERÊNCIAS

NESTLÉ. **Nestlé**. 2022. Disponível em: <[https://www.receitasnestle.com.br/nossas-receitas/receitas-sobremesas?gclid=EAIaIQobChMImZXi7p7zgAMVWSjUAR1VWQwLEAAYAiAAEgIJ5PD\\_BwE&gclsrc=aw.ds](https://www.receitasnestle.com.br/nossas-receitas/receitas-sobremesas?gclid=EAIaIQobChMImZXi7p7zgAMVWSjUAR1VWQwLEAAYAiAAEgIJ5PD_BwE&gclsrc=aw.ds)> Acesso em 23 ago 2023.

UNILEVER. **Unilever**. 2022. Disponível em: <[https://www.maizena.com.br/receitas/receitas-doces.html?gclid=EAIaIQobChMImZXi7p7zgAMVWSjUAR1VWQwLEAAYASAAEgILlvD\\_BwE&gclsrc=aw.ds](https://www.maizena.com.br/receitas/receitas-doces.html?gclid=EAIaIQobChMImZXi7p7zgAMVWSjUAR1VWQwLEAAYASAAEgILlvD_BwE&gclsrc=aw.ds)> Acesso em 23 ago 2023.

UNILEVER. **Unilever**. 2023. Disponível em: <[https://www.recepedia.com/pt-br/categoria/sobremesas/?gclid=EAIaIQobChMImZXi7p7zgAMVWSjUAR1VWQwLEAAYAyAAEgKELvD\\_BwE&gclsrc=aw.ds](https://www.recepedia.com/pt-br/categoria/sobremesas/?gclid=EAIaIQobChMImZXi7p7zgAMVWSjUAR1VWQwLEAAYAyAAEgKELvD_BwE&gclsrc=aw.ds)> Acesso em 23 ago 2023.