

GOD'SFOOD: Receitas Culinárias

Breno Mendes Moura, Juliana Milson Bento, Marco Aurélio da Silva Lima, Victor Guimarães, Vitor Nascimento da Silva, Renan da Silva Barbosa

Escola Técnica Estadual de Mauá (ETEC)
Rua Ribeirão Preto ,75 - Jardim Pedroso CEP 09370-530 - Mauá/SP
Telefone: (11) 4513-4672 Telefone: (11) 4513-4693
E-mail: e128acad@cps.sp.gov.br Site: www.etecdemaui.com.br

{breno.moura4, juliana.bento3, marco.lima30, victor.silva932,
vitor.silva856, renan.barbosa31}@etec.sp.gov.br

***Abstract.** GOD'SFOOD has obtained its cultural importance during the pandemic, presenting various culinary recipes to users and playing an important role in the culinary field, society has as its custom learn new recipes or perfect old customs, people in whom they need quick solutions or recipes with a high degree of difficulty will have a greater ease in their production. Thus, satisfying the wishes of users and helping them to make recipes with different ingredients, recipes with different cultures and recognitions of cooks who will partner to appear in the videos of these recipes.*

***Resumo.** GOD'SFOOD obteve sua importância cultural durante a pandemia, apresentando diversas receitas culinárias aos usuários e desempenhando um papel importante no âmbito culinário, a sociedade tem como costume aprender receitas novas ou aperfeiçoar costumes antigos, pessoas nas quais necessitam de soluções rápidas ou receitas com um grau de dificuldade elevado terá uma facilidade maior em sua produção. Satisfazendo assim as vontades dos usuários e ajudando-os a fazerem receitas com ingredientes diferentes, receitas com culturas diferentes e reconhecimentos de cozinheiros que farão parcerias para aparecerem nos vídeos dessas receitas.*

***Palavras-chaves:** Culinária, aprendizagem, receitas.*

1. INTRODUÇÃO

GOD'SFOOD é um projeto no qual envolve gastronomia, percebemos a necessidade e a viabilidade do nosso projeto em questão no âmbito inserido. Há uma demanda por gastronomia durante a quarentena e decidimos elaborar um projeto envolvendo programação e produção em massa. E foi a partir desse critério que desenvolvemos o "GOD'SFOOD".

Atualmente, o projeto em questão trata-se de um web site criado fundamentalmente em ASP NET utilizando BOOTSTRAP e um aplicativo programado em KODULAR.

GOD'SFOOD foi desenvolvido com o intuito de auxílio na criação de receitas culinárias com o público-alvo relacionado, dispendo ferramentas nas quais facilitam, contribuimos com a produção e a aprendizagem de novos usuários além de inserir uma

boa alimentação no cardápio. Que de tal forma contribuirá para o desenvolvimento comercial e gastronômico para a área em questão.

O projeto não contribuirá apenas com quesitos comerciais e gastronômicos e sim com desenvolvimento e progressos tecnológicos, ferramentas de fácil acesso para produção de suas necessidades pessoais.

Foi realizado com tecnologias utilizadas frequentemente no mercado de trabalho, sendo .NET e KODULAR, além de uso de alguns frameworks para desenvolvimento e conclusão dele.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Neste capítulo será abordado o conteúdo referente assuntos relacionados ao nosso projeto como: Consumo, rentabilidade e tecnologia.

2.1 Consumo

De acordo com pesquisa feita pela USP, entre junho e setembro de 2020, foi possível observar que o número de mulheres que participava das compras de supermercado se reduziu bastante, cerca de 34%. Já o hábito de cozinhar em casa aumentou em 28% e o uso de serviço de entrega cresceu vertiginosamente, 146%. No entanto, nenhuma mudança foi observada para o hábito de comer em frente à TV, tablet ou celular ou substituir as principais refeições por lanches. Ref.: Ferreira, Ivanir - 2020

2.2 Rentabilidade

A pandemia trouxe um aumento nas pesquisas de receitas pela internet, fazendo com que a área de tutoriais de receita fosse mais requisitada e até mesmo trazendo mais estímulos financeiros. Uma parte dos curiosos acabam revertendo os conhecimentos adquiridos em dinheiro por meio do comércio das receitas aprendidas, fazendo assim as formas de pesquisa de receitas um método viável de lazer, conhecimento e investimento.

3. TRABALHOS RELACIONADOS

Assim como o Brasil o Equador possui uma mega diversidade e multiculturalismo a partir do qual sua gastronomia foi enriquecida pela variedade de especiarias e produtos existentes no país, seu apelo está focado no tempero e na criatividade constantemente renovada através das novas gerações de cozinheiros. Nesta área é importante projetar para o mundo as maravilhas gastronômicas que o Equador pode oferecer, atualmente existem ferramentas que facilitam este processo de forma global atingindo todos os cantos do mundo e isto é através da Internet e mais específico através do uso de as comumente conhecidas "Redes Sociais". Ref.: Polo, Susana & Moreno, Paúl – 2018

Na pandemia, tudo mudou de lugar para dar espaço a um novo modo de vida. A forma de se alimentar não ficou isenta do impacto do isolamento social. Uma pesquisa feita na USP avaliou como as mulheres brasileiras, de diferentes classes sociais e estados nutricionais, vivenciaram esse momento, afetado por aspectos psicológicos em relação aos seus hábitos e escolhas alimentares. Os dados mostram que elas cozinham mais,

diminuíram as idas aos supermercados e usaram mais serviços de entregas (delivery). Além disso, muitas deixaram suas dietas de lado. Ref.: Ferreira, Ivanir -2020

Fontes online de receitas culinárias facilitam o acesso à informação, ao contrário das fontes impressas, o conteúdo do banco de dados pode ser encontrado por múltiplas variáveis, como o ingrediente e métodos culinários. Ref.: Summerfield, Susan - 2004

4. METODOLOGIA

O início do estudo foi executado com a formação técnica sobre o tema, iniciando-se por uma pesquisa biográfica e análise preliminar sobre o tema da pesquisa. Foram expostas algumas metodologias de análise e melhoria de processos disponíveis e buscou-se então critérios de utilização de ferramentas da qualidade na metodologia para o desenvolvimento do projeto. A metodologia consiste nas etapas a seguir:

4.1 Questionário

Com intuito de entender melhor o mercado e direcionar nosso projeto de maneira a se tornar mais interessantes para os usuários, realizamos uma pesquisa de campo que consistia em 6 perguntas, as quais podem ser vistas abaixo:

1 – Qual sua idade?

Qual sua idade?

60 respostas

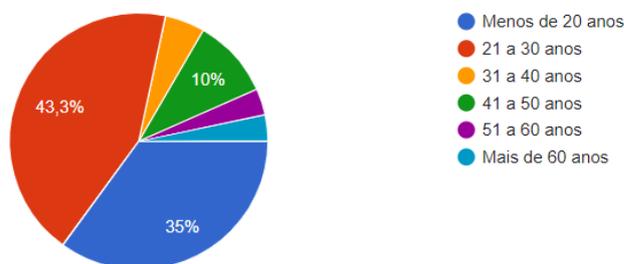


Gráfico 1: Faixa etária dos entrevistados.

- Pergunta feita para com intuito de conhecer melhor a faixa etária dos entrevistados. Aproximadamente 43% dos entrevistados possuem entre 21 a 30 anos.

2 – Você considera sua alimentação saudável?

Você considera sua alimentação saudável?

60 respostas

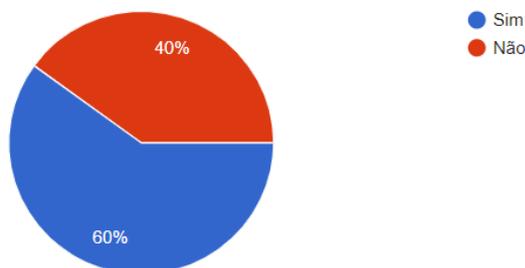


Gráfico 2: Hábitos alimentares dos entrevistados.

- Gostaríamos de saber se haveria procura por receitas saudáveis e 40% dos entrevistados não possuem uma alimentação saudável.

3 – Você utiliza a internet para PESQUISAR por receitas? (Momento em que quer cozinhar algo em específico e então procura pela receita)

Você utiliza a internet para PESQUISAR por receitas? (Momento em que quer cozinhar algo em específico e então procura pela receita)

60 respostas

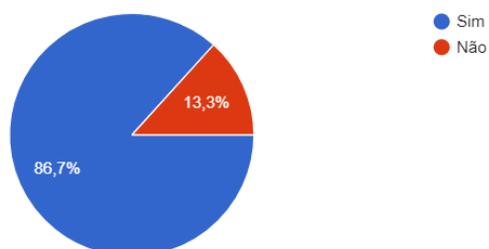


Gráfico 3: Hábitos dos entrevistados com relação a pesquisas culinárias na internet.

- Queríamos saber se os entrevistados utilizam a internet para pesquisar receitas na internet e 86% dos entrevistados utilizam a internet para pesquisar por receitas.

4 – Você prefere:

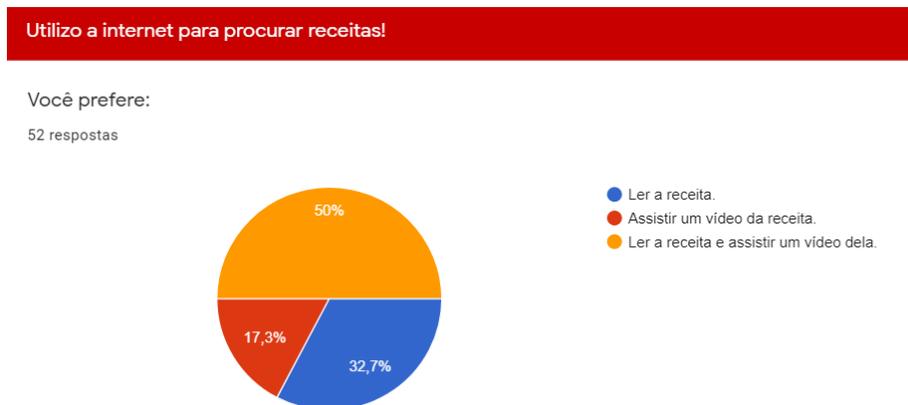


Gráfico 4: Preferência dos entrevistados pela maneira de aprender receitas.

- Essa pergunta de múltipla escolha foi direcionada para os entrevistados afirmarem utilizar a internet para pesquisar receitas e 50% das respostas apontaram uma preferência por ler e assistir um vídeo sobre a receita.

5 - Geralmente, por qual meio você PROCURA receitas? (Momento em que quer cozinhar algo em específico e então procura pela receita)

Geralmente, por qual meio você PROCURA receitas? (Momento em que quer cozinhar algo em específico e então procura pela receita)
52 respostas

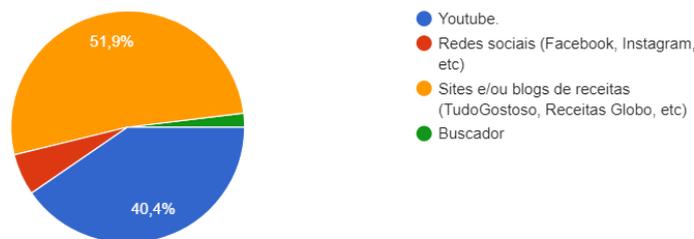


Gráfico 5: Meios de pesquisa virtual mais utilizados pelos entrevistados.

- A questão foi direcionada aos que fazem uso de meios virtuais para pesquisar suas receitas e mesmo com 51% dos entrevistados selecionando a opção “Sites e/ou Blogs”, há uma grande parcela na qual selecionou a opção YouTube entre demais opções.

6 - Vídeos sobre o modo de fazer são essenciais para a execução de receitas?

Vídeos sobre o modo de fazer são essenciais para a execução de receitas?

52 respostas

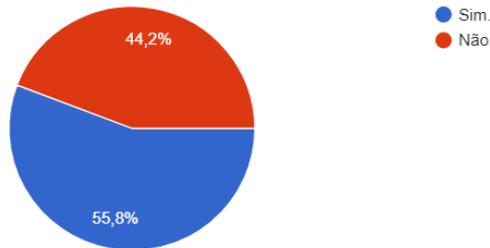


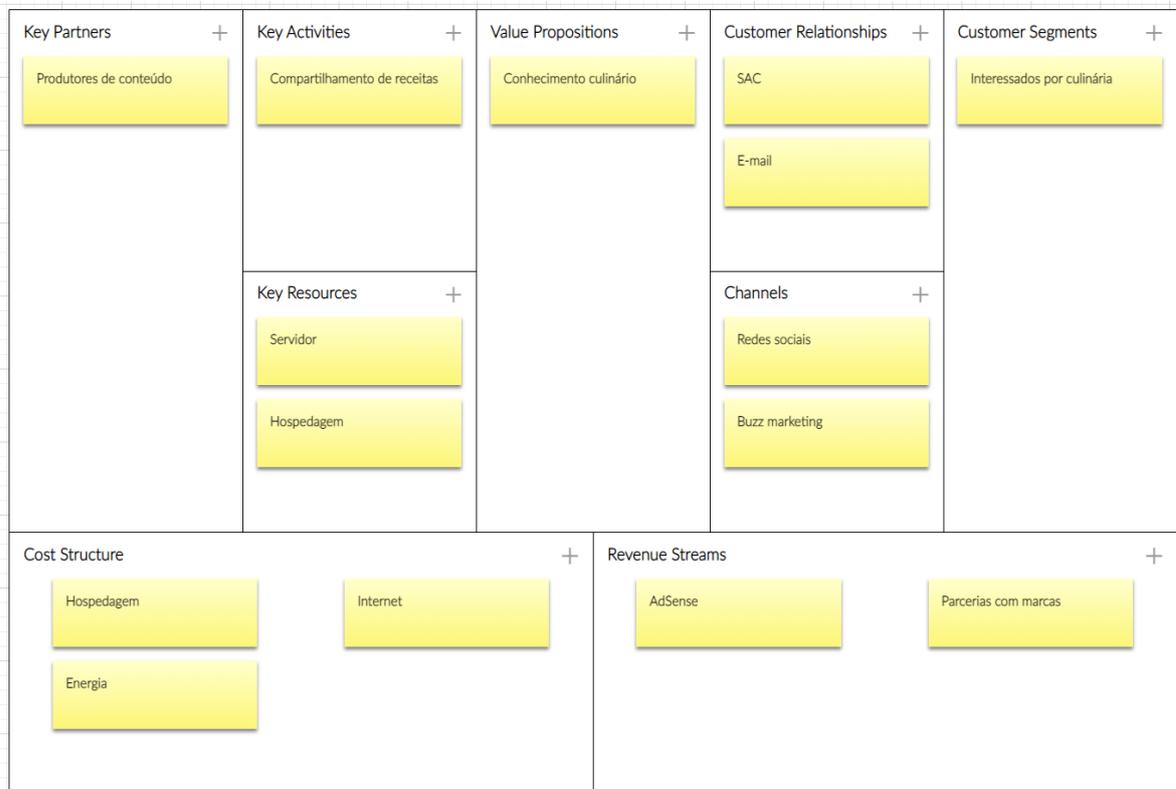
Gráfico 6: Preferência de aprendizado dos entrevistados.

- Queríamos saber sobre a relevância da presença vídeos em nossas receitas e 55% dos entrevistados acham essencial a inserção de vídeos explicativos nas receitas.

4.2 Canvas - Proposta De Valor

Canvas da Proposta de Valor é uma ferramenta desenvolvida com o intuito de explorar ainda mais profundamente os clientes através dos quadrantes do segmento de cliente e proposta de valor do Business Model Canvas.

Figura 1: Business Model Canvas do projeto.



Um site de receitas culinárias que visa valorizar o trabalho de produtores de conteúdo do ramo e tem sua rentabilidade calcada em adsense e engajamento.

4.3 Análise SWOT

A análise SWOT é uma técnica de planejamento estratégico utilizada para auxiliar pessoas ou organizações a identificar forças, fraquezas, oportunidades, e ameaças relacionadas à competição em negócios ou planejamento de projetos.

Após discutir os pontos levantados pela pesquisa e nosso projeto, chegamos às conclusões mostradas na figura a seguir:

F orças 1. Colaboração 2. Comprometimento 3. Coletivismo	O portunidades 1. Demanda 2. Parceria 3. Comercialização
F raquezas 1. Limitações técnicas 2. Cultura de consumo 3. Inexperiência	A meaças 1. Concorrência 2. Hospedagem 3. Baixa popularidade

Figura 2: Análise SWOT do trabalho.

4.4 Mapa de Empatia

O mapa de empatia apresenta uma análise psicológica e comportamental sobre como do nosso público-alvo utilizaria o nosso projeto.

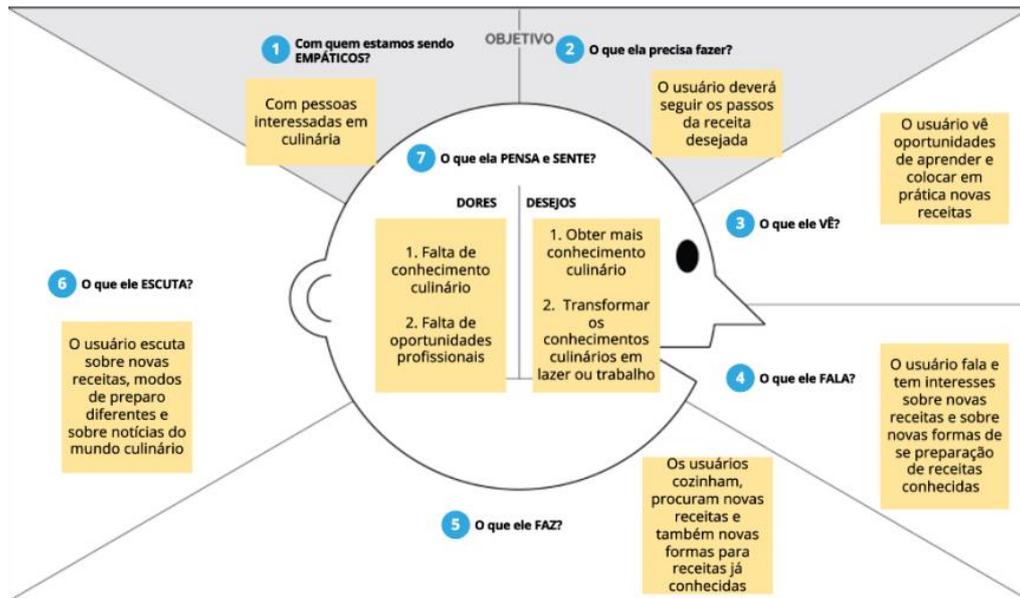
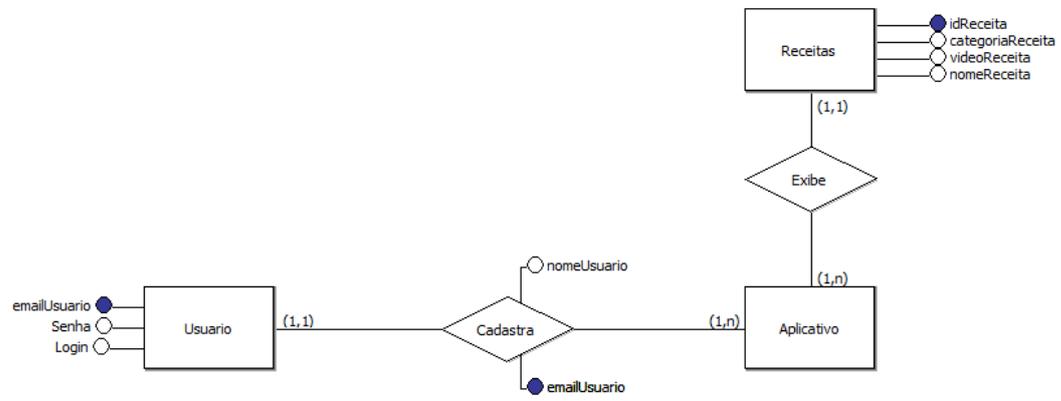
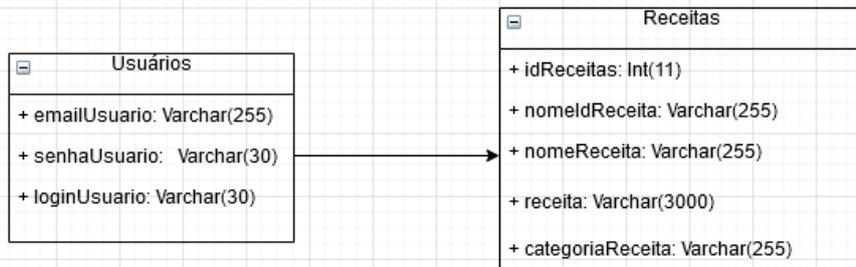


Figura 3: Mapa de empatia baseado em nosso projeto.

4.4 MER



4.5 DER



4.6 Dicionário de dados

Entidade: Usuário				
Atributo	Classe	Domínio	Tamanho	Descrição
emailUsuario	Simple	Texto	255	-
senhaUsuario	Simple	Texto	30	-
loginUsuario	Simple	Texto	30	-
nomeUsuario	Simple	Texto	255	-

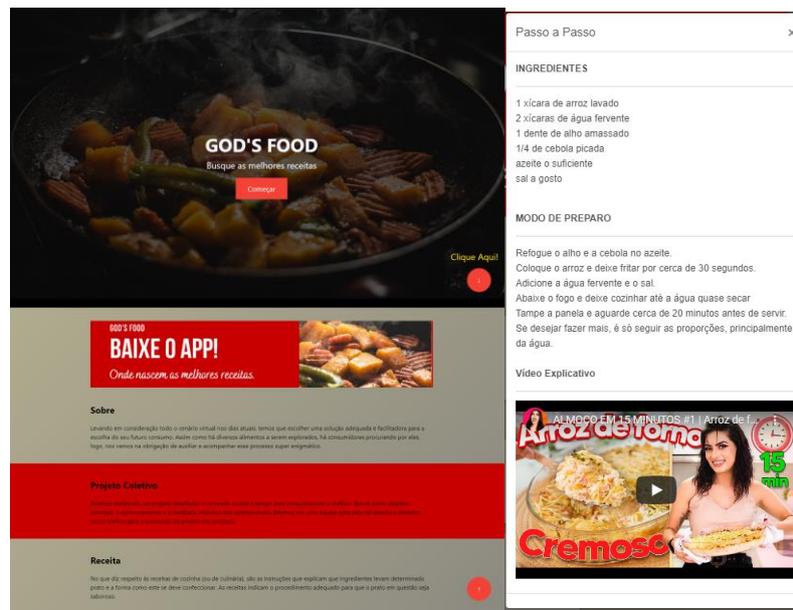
Entidade: Aplicativo				
Atributo	Classe	Domínio	Tamanho	Descrição
Tamanho	Númerico	Númerico	-	mb

Entidade: Receitas				
Atributo	Classe	Domínio	Tamanho	Descrição
idReceitas	Simple	Númerico	50	999
categoriaReceita	Simple	Texto	255	Caseiro Doce
videoReceita	Determinante	-	-	-
nomeReceita	Simple	Texto	255	Bolo

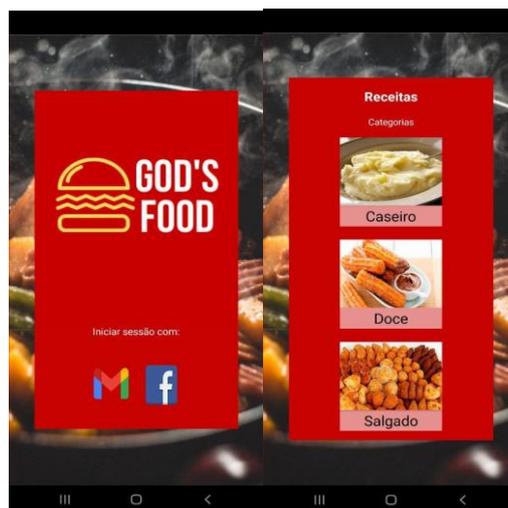
4.4 Protótipo de média fidelidade

Os protótipos de média fidelidade são muito utilizados em fases mais avançadas de um projeto, onde muitos aspectos essenciais da ideia desenvolvida já foram decididos.

O desenvolvimento do protótipo de média fidelidade foi construído conforme a evolução das habilidades dos desenvolvedores do projeto.



Figuras 4 e 5: Layout do site (esquerda) e layout da página da receita com o site responsivo (direita).



Figuras 6 e 7: Layout da primeira tela do aplicativo (esquerda) e layout da tela de categorias de receitas (direita).

5. RESULTADOS

O site tem como conceito principal auxiliar nossos usuários na produção de novas receitas culinárias e no desenvolvimento pessoal dele. GOD'SFOOD é um site de receitas culinárias instrutivas de fácil acesso, o usuário tem a possibilidade de enviar sua receita pessoal ou utilizar o nosso guia prático para realizar sua própria refeição.

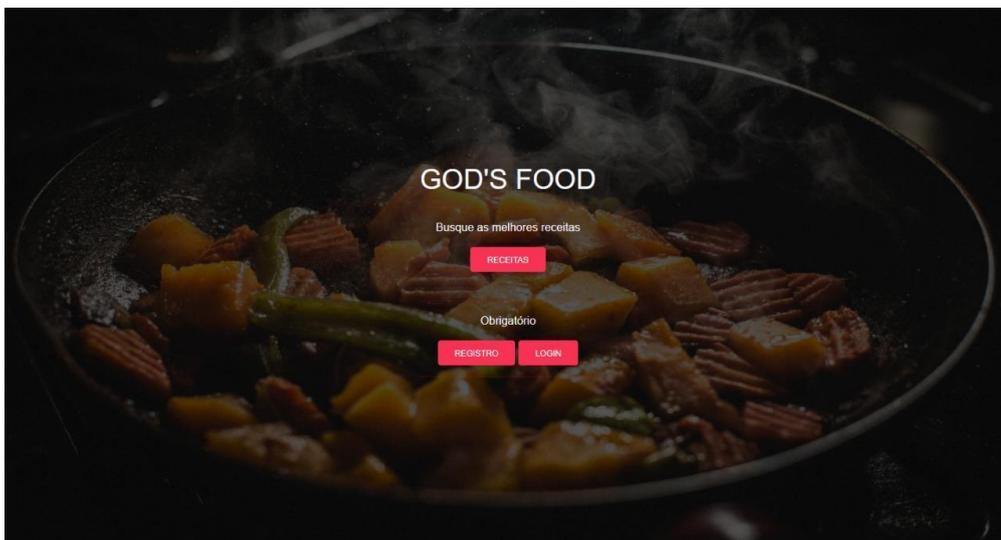


Figura 8: Protótipo da página inicial do site.



Figura 9: Protótipo da página de parcerias do site.



Figura 10: Protótipo da página de menu de categorias.

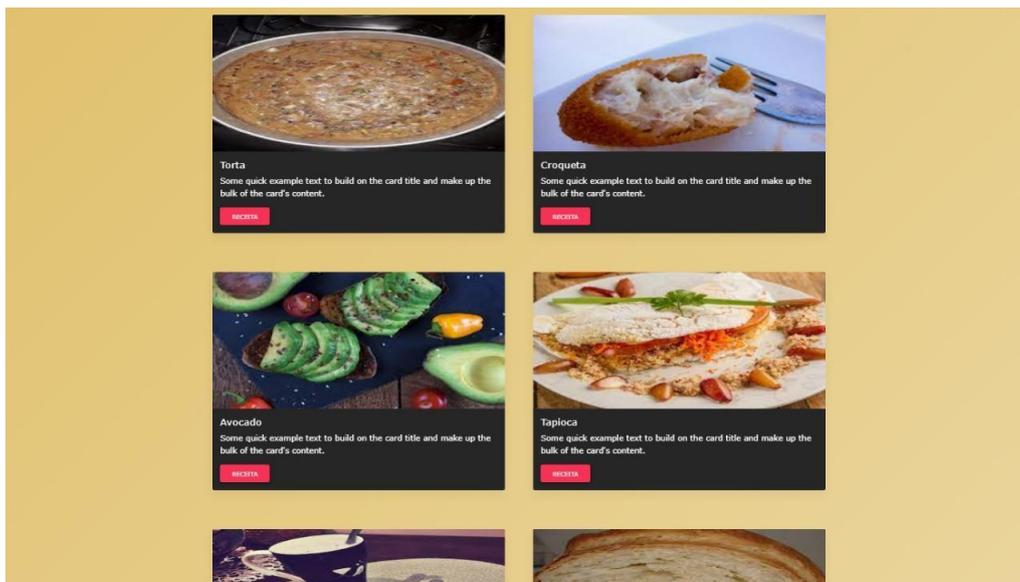
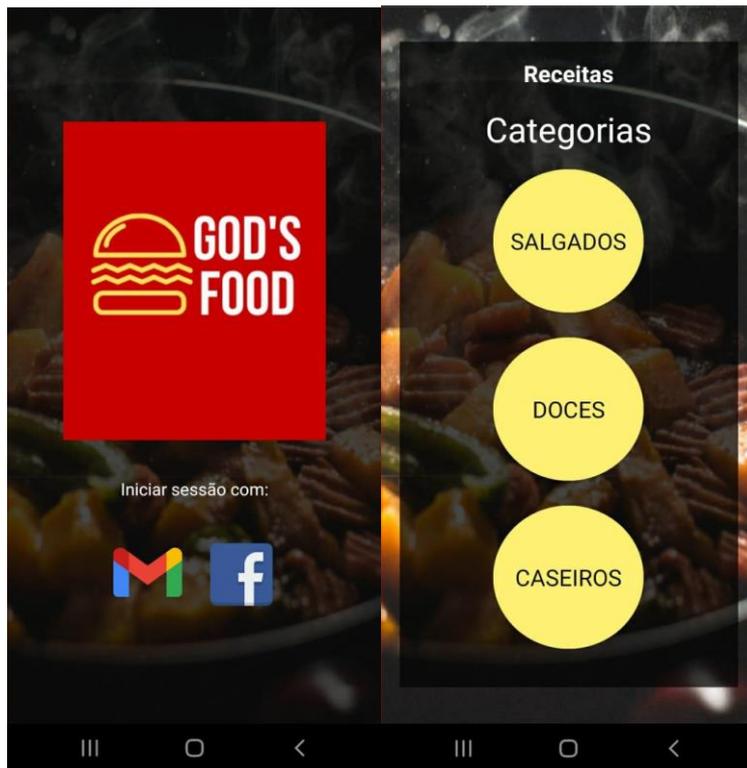


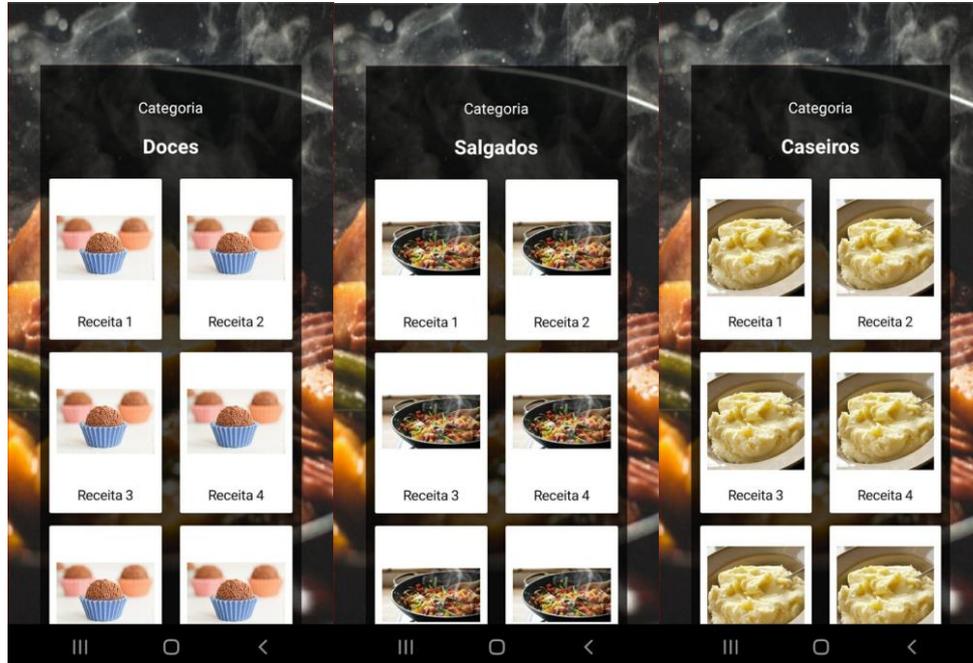
Figura 11: Protótipo da página de receitas do site.

O aplicativo foi desenvolvido utilizando a plataforma Kodular. O login pode ser feito pelo Google através do Firebase. No aplicativo, o usuário pode consultar as receitas com mais rapidez, escolhendo uma das três categorias disponibilizadas.

A página da receita escolhida dispõe de uma descrição dos ingredientes utilizados e modo de fazer, assim como um vídeo descritivo da receita.



Figuras 12 e 13: Protótipo da tela de login e do menu de categorias.



Figuras 14, 15 e 16: Protótipo das telas de menu de receitas.



Figuras 17 e 18: Protótipo da tela da receita.

6. DISCUSSÃO

A competitividade dos serviços oferecidos por sites que estão no ramo culinário não é muito grande, porém o consumo desse tipo de conteúdo é altíssimo, visto que quase todos que tentam cozinhar acabam pesquisando receitas na internet. Isto cria a possibilidade e viabiliza o desenvolvimento de uma outra ferramenta para entrar nesta área com poucos produtos conhecidos.

Por mais que muitos canais de cunho culinário existam no YouTube, o trabalho de profissionais talentosos, porém pouco populares, e de amadores com boas ideias não é aproveitado corretamente pelos grandes competidores, abrindo margem para parcerias entre nosso projeto e esses produtores de conteúdo que estão trabalhando por reconhecimento.

Essas parcerias poderiam potencialmente criar oportunidades proveitosas para ambos os lados, viabilizando tanto a rentabilidade para os donos do projeto, quanto o reconhecimento e valorização do trabalho que os bons criadores de conteúdo desta área merecem.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho tem como conceito principal auxiliar nossos usuários na produção de novas receitas culinárias e no desenvolvimento pessoal. Observamos a viabilidade do projeto em questão e o inserimos no mercado atual, oferecendo novas funcionalidades e praticidades na realização dos usuários.

Partindo do pressuposto teórico avaliamos a estrutura tecnológica do projeto e chegamos em uma consideração analítica final sobre o projeto desenvolvido. Este trabalho possibilitou o entendimento sobre o âmbito no qual estudamos, sobre suas fundamentações teóricas e o aprendizado de novas tecnologias nas quais utilizamos ao decorrer do desenvolvimento.

Encontramos um espaço vago no mercado e um problema a ser resolvido, sendo assim solucionamos os problemas encontrados por meio de pesquisas e análises realizadas por nossa equipe.

Agradecimentos

Agradecemos o apoio dos professores, Alexandre Valezzi, Carlos Ronny e Douglas dos Santos. Todos foram fundamentais para nosso ensino, desenvolvimento e análise do projeto realizado.

Referências

- [1] Polo, Susana & Moreno, Paúl. REDES SOCIALES Y PLATAFORMAS TECNOLÓGICAS COMO HERRAMIENTAS DE DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA Y NEGOCIOS RESTAURANTEROS. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. 2018 <www.eumed.net/rev/caribe/2018/07/plataformas-tecnologicas-gastronomia.html>
- [2] Summerfield, Susan. INTERNET RESOURCES: Culinary resources: Cookery and culinary history Web sites. ACRL College & Researc Libraries News. 2004 <<https://crln.acrl.org/index.php/crlnews/article/view/22626/29092>>
- [3] Ferreira, Ivanir. Brasileiras passaram a cozinhar mais e abandonaram dietas na pandemia. Jornal da USP. 2020 <<https://jornal.usp.br/ciencias/brasileiras-passaram-a-cozinhar-mais-e-abandonaram-dietas-na-pandemia/>>