

## WEBSITE DE BUSCA PARA PESQUISA DE RECEITAS NA COZINHA DOMÉSTICA

Ivan Dutra Soares<sup>1</sup>, Lia Nara Balta Quinta<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul – Campo Grande - MS

[ivan.soares@estudante.ifms.edu.br](mailto:ivan.soares@estudante.ifms.edu.br), [lia.quinta@ifms.edu.br](mailto:lia.quinta@ifms.edu.br)

### Resumo

Com avanço da tecnologia, muitas pessoas possuem em seus *smartphones* acesso a diversas informações, incluindo os assuntos profissionais. Sendo assim, inúmeras delas trabalham fora do horário comercial e comumente estão atarefadas. O alto número de atividades que elas realizam durante o dia, tendem a levá-las a buscar praticidade na realização de tarefas rotineiras como o preparo de alimentos. Sendo assim, diversas pessoas preferem comprar alimentos industrializados em vez de prepará-los em casa. Diante deste cenário, o presente projeto tem como objetivo desenvolver uma ferramenta de busca para ajudar as pessoas a saberem o que cozinhar com os ingredientes que elas possuem em casa. Contribuindo, desse modo, com a diminuição dos gastos com a compra de alimentos prontos, aumento de consumo de pratos mais saudáveis, quando comparado aos industrializados e aumentando a praticidade no preparo de receitas.

**Palavras-chave:** Alimento, tecnologia, praticidade.

### Introdução

O avanço da tecnologia faz com que algumas pessoas trabalhem além do horário de trabalho e o alto número de atividades que elas realizam durante o dia, as mesmas tendem a estar menos propensas à cozinhar, algumas das razões que podem explicar este cenário é a falta de tempo devido às situações supracitadas.

Desse modo, as comidas semiprontas ou prontas podem facilitar muito o preparo das suas refeições, porém, em muitos casos são opções com custo financeiro mais elevado quando comparada às comidas feitas em casa e, algumas delas, pouco saudáveis (ITAL, 2010).

Normalmente as pessoas possuem produtos em sua residência, porém elas podem não ter familiaridade com eles, desse modo o DuFood será desenvolvido para ajudar as pessoas na cozinha doméstica, de modo que a pessoa prepare pratos e receitas com os ingredientes que ela possui em casa, podendo assim oferecer praticidade na hora de preparar um prato ou receita, disponibilizando o modo de preparo para a pessoa ver os procedimentos a serem tomados para a realização do seu alimento. Além disso, o usuário poderá armazenar em seu dispositivo um arquivo em formato PDF com as receitas selecionadas.

### Metodologia

Inicialmente será necessário realizar a definição das funcionalidades do *website* e, com base nisso, a prototipação das telas. Em seguida, será desenvolvido o diagrama de caso de uso para detalhamento e especificação das funcionalidades a serem implementadas. A facilidade de navegação e utilização das funcionalidades, são constantemente avaliadas visando atender a necessidade do usuário de forma rápida e prática.

Logo, será desenvolvido um *website* para tal projeto, oferecendo ao usuário uma ferramenta em que ele possa buscar opções de refeições com os determinados ingredientes que possui. Esta busca resultará em receitas com os ingredientes inseridos, suas respectivas porções e o seu modo de preparo visando facilitar a obtenção e a diminuição do tempo de busca de tais receitas. Para isso serão utilizados os instrumentos necessários para a implementação e o desenvolvimento do projeto, sendo eles: MySQL, HTML, PHP e CSS.

### Resultados e Discussão

O *website* encontra-se em desenvolvimento e terá uma tela com um campo de busca para inserir os ingredientes. Após isso, será carregado uma página com os resultados das receitas ou pratos que ele poderá fazer, juntamente com a quantidade de ingredientes necessários, modo de preparo e a opção de *download* da receita em formato PDF.

### Considerações Finais

Espera-se que esse projeto possa atender as necessidades das pessoas em preparar seus alimentos com os ingredientes que elas possuem em casa podendo ajudá-las a ter menos gastos, ter mais praticidade na hora de preparar as suas refeições e contribuir para o aumento de consumo de pratos mais saudáveis, quando comparado aos industrializados.

### Referências

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ITAL. **Brasil Food Trends 2020**. São Paulo: ITAL/FIESP, 2010. 51 p. Disponível em: . Acesso em: 15 jul. 2018.