

# Guia de receitas (Tech food)



Integrantes: Adriano Rutchelli, Bianca Rangel, João Gabriel, Lucas Gabriel, Lucas Silva e Rafael Lucas.



# Introdução

Segundo uma pesquisa levantada pelo censo do Consumo Online, para o blog "Agência Brasil", publicada em dezembro de 2021, foi constatado que no Brasil durante a pandemia houve um aumento de 40,2% para 66,1% no consumo de pedidos de refeições pelos aplicativos.



#### **Problemas**

☐ Alta demanda e dependência da população por fast foods e derivados.



## **Objetivos**

- Fornecer sugestões de receitas rápidas;
- ☐ Filtros para escolher o tipo de comida;
- Permitir o compartilhamento de receitas;



https://pt.vecteezy.com/arte-vetorial/963040-c artoon-boy-tracking-goals

## Justificativa do projeto

- Em 2020, os dados do IBGE apontaram um aumento de 17% no consumo de fast- food no Brasil
- Pesquisa Consumo Online no Brasil, realizada pela Agência Edelman e promovida pela Paypal, indica uma possível queda de 22,1% para 20% no consumo de deliverys pós-pandemia.



#### Público-alvo

- ☐ Jovens de 18 à 24 anos.
- Pessoas com pouca experiência na cozinha.
- ☐ Iniciar um novo hobby
- Mudança nos hábitos alimentares
- Cozinhar a própria comida



https://www.gratispng.com/baixar/p%C3%BAblico-alvo.html



#### Persona

- Eduardo Silva, 20 anos de idade;
- Estudante de direito e estagiário;
- ☐ Deseja cozinhar para os amigos e familiares





# Projeto de interface

- Wireframes.;
- ☐ Fluxo do usuário;



# TechFood

**PUC Minas** 

Encontre sua receita

Somos a TechFood, uma empresa destinada a selecionar as melhores receitinhas caseiras para você. Pode ficar tranquilo(a) já pensamos em todos os ingredientes fáceis e saborosos para seu lanche e/ou refeição. Acesse nosso MENU e confira!!

Encontre sua receita













#### Sobre:

A falta do hábito de cozinhar somada à alta demanda de tarefas para se fazer em casa culminou em um aumento no número de pedidos por delivery. Segundo uma pesquisa levantada pelo censo do Consumo Online, para o blog "Agência Brasil", publicada em 16 de dezembro de 2021, foi constatado que no Brasil durante a pandemia houve um aumento de 40,2% para 66,1% no consumo de pedidos de refeições pelos aplicativos.

Diante disso, torna-se essencial um blog com receitas fáceis, rápidas e saudáveis para serem feitas para esse público que começou a consumir mais comidas prontas.

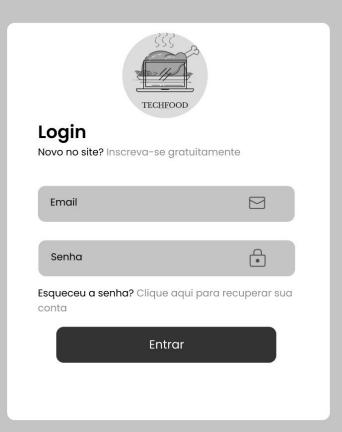
































**Encontrar receitas** 

(S) 30 min

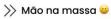
4 pessoas

Favorito

Minhas receitas



Leite condensado, Margarina, Achocolatado, Chocolate Granulado



#### () 4 min

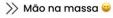
Sobre





#### Biscoito de chocolate

Maizena, Leite Condensado, Achocolatado, Manteiga, Açúcar















# **PUC Minas**



Q Insira os ingredientes

#### **Brigadeiro Facil**

1 Caixa de leite condensado

1 Colher (sopa) de margarina sem sal

7 Colheres (sopa) de achocolatado

1 Pacote de chocolate granulado

(1) 30 min

4 pessoas

Favorito

- 1. Em uma panela funda, acrescente o leite condensado, a margarina e o achocolatado (ou 4 colheres de sopa de chocolate em pó).
- 2. Cozinhe em fogo médio e mexa até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.
- 3. Deixe esfriar e faça pequenas bolas com a mão passando a massa no chocolate granulado.













#### **TechFood**



Sobre

**Encontrar receitas** 

Minhas receitas

### Meu livro de receitas 4

**Brigadeiro Facil!** 

>> Mão na massa 😊



(S) 30 min



4 pessoas

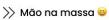


Favorito

#### Pão de Alho com Queijo

Manteiga, Azeite, Alho, Mozarela, Bagguete

Leite condensado, Margarina, Achocolatado, Chocolate Granulado



O 25 min



6 pessoas



Favorito

#### **Polenta**

Fubá, Parmesão, Manteiga, Creme De Leite

















