

SAZ QUALIDADE



Projeto de Desenvolvimento de
Aplicação Web Front-End.

Equipe: Amanda, Daniel, Leidirene e Mirian.

Contexto



Problema

Falta de informação de forma rápida pode provocar gastos excessivos e uma má alimentação.

Objetivos

Desenvolver um site com ferramentas de fácil uso contendo informações sobre sazonalidade.

Justificativa

Os benefícios da Sazonalidade como a economia e melhora na alimentação.

Público-alvo:

Adultos até 59 anos.

Requisitos funcionais

ID	DESCRIÇÃO	PRIORIDADE
RF-01	O site deve apresentar página com as frutas/legumes da estação.	Alta.
RF-02	O site deve informar as fontes de pesquisa de cada item ali publicado.	Alta.
RF-03	O site deve permitir ao usuário visualizar informações com todos os detalhes da respectiva fruta/legumes.	Alta.
RF-04	O site deve oferecer uma funcionalidade de filtro/pesquisa para permitir ao usuário localizar uma fruta específica.	Alta.
RF-05	O site deve permitir o compartilhamento de publicações em plataformas de redes sociais.	Média.

Requisitos funcionais

ID	DESCRIÇÃO	PRIORIDADE
RF-06	O site deve permitir salvar frutas/seções e receitas preferidas.	Baixa.
RF-07	O site deve conter informações de manuseio e conservação de alimentos	Alta.
RF-08	O site deve conter seção de receitas.	Alta.
RF-09	O site deve conter uma estimativa de custo dos alimentos.	Alta.
RF-10	O site deve conter indicação de frutas similares.	Baixa.

Alimentos da Safra Atual



Veja a tabela completa com todos os alimentos da safra atual

Receitas da safra atual



Pão de banana
com nozes



Sopa de
abobrinha



Salada de
repolho



Pimentão
recheado



O que é sazonalidade?

Muitos alimentos, principalmente os vegetais, possuem uma época certa de cultivo e colheita. A sazonalidade é um atributo natural daquilo que ocorre em um determinado período, próprio de uma estação do ano. Isso acontece porque os vegetais dividem-se em espécies que se adaptam de maneiras diferentes ao clima de cada estação e até mesmo ao local onde são cultivadas.

A sazonalidade é um fator muito importante para determinar a qualidade dos produtos, o sabor e o preço. Como a produção não está alinhada aos ciclos naturais de cada espécie de alimento, eles podem receber altas doses de fertilizantes e agrotóxicos, o que influencia muito na qualidade nutricional e sabor. Outro fator que também é afetado pela sazonalidade é o preço. Alimentos cultivados fora de época são mais difíceis de serem produzidos e rendem menos do que em sua época certa e consequentemente, o preço aumenta pela baixa demanda.

Portanto, adequar seu cardápio de acordo com a sazonalidade tem como consequência tais benefícios:

- Não há dificuldade de buscar sempre os mesmos ingredientes pelo mesmo preço o ano todo para mantê-lo em estoque.
- Alimento mais fresco e com melhor sabor.
- Valor nutricional superior.
- Permite o consumo de produtos variados ao longo do ano, estimulando a criatividade para a criação de pratos e abastecendo nosso organismo com os mais diversos nutrientes.
- Favorece o meio ambiente, posto que esses alimentos são plantados e colhidos com menor interferência humana e uso de agrotóxicos.

Este site permite o acesso a um universo variado de informações sobre alimentos sazonais. As informações contidas aqui foram retiradas do site [CEASAMINAS](#).



Alimentos da Safra Atual

Alimento	Preço(R\$/KG)
Abobrinha Italiana	1,83
Banana	3,00
Pimentão	4,44
Repolho roxo	1,50

Fonte: [CEASAMINAS- Centrais de Abastecimento de Minas Gerais S.A.](#)



Informações Nutricionais

Produto: Abobrinha Italiana

Descrição

A abobrinha é uma hortaliça muito popular na região centro-sul do Brasil. A principal espécie é a italiana, também referida como abobrinha de moita ou de árvore, cujo crescimento é ereto e com ramas curtas. Os melhores frutos têm diâmetro de 3 a 4 cm e comprimento de 20 cm.

Como Comprar

Prefira abobrinhas de tamanho médio, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho.

Como Conservar

Guarde na geladeira, em sacos plásticos e sem lavar, por até sete dias.

Como Consumir

Pode ser cozida em guisados, tortilhas e frituras. Frita é muito saborosa, mas apresenta o inconveniente de absorver grande quantidade de óleo.

Dicas

Para garantir que a abobrinha não amargue, basta desidratar seu suco com sal ou fazer uma solução salina. Para isso, corte a abobrinha em rodela ou cubos, lave bem com água e deposite em uma peneira. Adicione sal e deixe-a desidratar por mais ou menos 2 horas, depois enxágue bem.¹

Propriedades Nutricionais



Receita por alimento

Alimento	Receita	Informações nutricionais
Abobrinha Italiana	Sopa de abobrinha	Saiba mais sobre as informações nutricionais.
Banana	Pão de banana e nozes	Saiba mais sobre as informações nutricionais.
Pimentão	Pimentão recheado	Saiba mais sobre as informações nutricionais.
Repolho	Salada de repolho	Saiba mais sobre as informações nutricionais.

Desafios, pontos + e -

- Aprender um novo ofício;
- Ferramentas de programação;
- Trabalhar em equipe;
- Metas e prazos;
- Desenvolver um projeto de qualidade.