#### Cumbuca

Adrian Sodré
Bernardo Miguel
Kiane Ramalho
Marcelly Maia

Professor Tutor Joyce Christina de Paiva Carvalho



### CONTEXTO

Introdução Problema Objetivos Justificativa Público-alvo

## Introdução

Muitas pessoas se veem incapazes diante do fogão devido à ausência de prática e conhecimento nessa área, tornando-se dependentes de delivery e alternativas para se alimentar. A carência de habilidades culinárias apresenta desafios significativos, gerando obstáculos ao tentar cozinhar em casa, manifestando-se por meio da insegurança e da falta de conhecimento.







### Problema

Falta de confiança e habilidades culinárias, que resultam em uma hesitação em cozinhar de forma autônoma e explorar novas opções na cozinha.



# Objetivos

- Promover a autoconfiança culinária
- Possibilitar a construção de hábitos mais saudáveis e sustentáveis
- Proporcionar um ambiente gratuito e de aprendizado colaborativo no qual pessoas podem compartilhar seus conhecimentos e experiências.

#### Justificativa

Desmistificar que cozinhar pode ser um processo difícil, proporcionando novas habilidades culinárias, além de hábitos mais saudáveis.



### Público-alvo

Perfil é composto principalmente por pessoas entre 18 e 35 anos, de ambos os sexos, abrangendo desde aqueles que não possuem nenhuma habilidade culinária até os que já têm domínio na cozinha, mas estão em busca de novas receitas e desafios.



# ESPECIFICAÇÃO DO PROJETO

Histórias de usuários

Requisitos do projeto

# Histórias de usuários

#### Iniciante:

Sanar dúvidas que surgirem na cozinha para aprimorar o seu entendimento.

#### Amador:

Conseguir planejar refeições e fazer um cardápio para conseguir cozinhar refeições que sejam nutritivas e diversificadas.

Pessoa com estilo de vida saudável:

Preparar refeições balanceadas para conseguir manter a dieta equilibrada

Pessoa com restrição alimentar: Ter acesso a receitas que contemplem as restrições e que sejam saborosas para aumentar o repertório de preparos que podem ser consumidos.







# Requisitos Funcionais

A aplicação deve permitir ao usuário comentar nas receitas.

A aplicação deve permitir ao usuário favoritar e salvar as receitas.

A aplicação deve permitir ao usuário buscar com base em ingrediente, tempo de preparo e dificuldade.



# Requisitos Não Funcionais

A aplicação deverá ser responsiva permitindo o uso em diversos dispositivos.

A aplicação deve ser publicada em um ambiente acessível e público na internet.

A aplicação deve ser acessível nos principais navegadores/browsers do mercado: Chrome, Edge e Firefox.

#### Solução Implementada

O usuário pode pesquisar com base nos seus desejos.

Pode comentar nas receita

Pode criar um login e senha exclusivos.

Pode postar suas próprias receitas.

Pode salvar as receitas favoritas.

Pode favoritar as fotos.







#### Pão de queijo de ricota e chia





#### Resumo:

além de ser prática, esta receita ainda traz uma versão saudável do queridinho das mesas de todos o Brasil. Ao utilizar ricota a receita fica mais leve e saborosa. Delicioso Pão de queijo de

#### Modo de Preparo:

Montar o pao de queijo e assar por 15 minutos

#### Comentários



# Conclusão da elaboração do projeto

Descobertas valiosas na jornada do nosso projeto. Neste caminho, encontramos pontos positivos que impulsionam não só o resultado, mas também o desenvolvimento pessoal e coletivo.



## Pontos positivos

- Identificar oportunidades
- Traçar estratégias

Ao enfrentarmos a falta de participantes como desafio, transformamos isso em uma oportunidade. Melhoramos a distribuição de tarefas, fortalecemos a comunicação e estimulamos a criatividade. Com essas estratégias, conseguimos alcançar todas as funcionalidades planejadas para o projeto. Em resumo, ao superar o desafio, não apenas resolvemos os problemas, mas também atingimos nossos objetivos.



#### Aprendizado

ADAPTAÇÃO RESILIÊNCIA Nossa capacidade de adaptação não apenas nos permitiu lidar com desafios, mas também impulsionou significativamente nosso desenvolvimento diante das adversidades.



#### Conclusão

O projeto foi concebido com a finalidade clara de transformar a experiência culinária de cada usuário. Ao estimular a autoconfiança por meio da exploração de novas receitas e técnicas, buscamos não apenas enriquecer o repertório gastronômico, mas também promover um ambiente propício ao desenvolvimento culinário individual.

## Referências Bibliográficas



#### Links Úteis

TERRA. Pesquisa mostra que 61% dos brasileiros não gostam de cozinhar. Disponível em: https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/culinaria/pesquisa-mostra-que-61-dos-brasileiros-nao-gostam-de-

cozinhar, aecd2789c726b310VgnVCM3000009acceb0aRCRD.htm l. Acesso em: 27 ago. 2023.

Freepick. icones vetorizados. Disponível em: https://br.freepik.com/search?format=search&query=%C3%AD cones&type=vector. Acesso em: 27 out. 2023.