

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE
MINAS GERAIS - CAMPUS V

O que temos pra hoje?

Giovanna Samires Ferreira

Karoline Silva

Luan Liduário Silva

Orientador: Michael Silva

Coorientador: Thiago Magela Rodrigues Dias

Divinópolis - MG

2017

PROPOSTA DE TRABALHO

Introdução:

Os resultados da pesquisa Análise de Consumo Alimentar Pessoal no Brasil, da POF 2008-2009, divulgada em julho de 2011 pelo IBGE mostraram que adotar uma dieta saudável parece mais difícil àqueles que trabalham ou passam a maior parte do dia fora de casa. Dito isso concluímos que nos dias atuais não é fácil encontrar tempo suficiente para a procura de uma receita fácil, rápida e que se possa fazer com o que há disponível na dispensa, ainda mais em uma era onde todos evitam o desperdício de tempo, por isso muitas vezes acaba por ser mais cômodo comprar algo pronto ou semi pronto do que tentar utilizar de seus ingredientes para o preparo de alguma receita (Estadao, 2011). Essa prática além de comprometer a saúde, compromete também o orçamento pessoal, causando gastos desnecessários, pois, segundo Roberta Scrivano e Luiz Guilherme Gerbelli, em O Estado de S.Paulo, “Um consumidor pode gastar em média até R\$ 13 mil por ano em bares e restaurantes”. Nesse contexto surge o “O Que Tem Pra Hoje?” que apresenta um método de pesquisa de receitas pouco explorado. Onde o usuário informa quais ingredientes ele dispõe em sua dispensa, a partir disso é apresentado as possíveis receitas a serem realizadas.

Objetivos:

Desenvolver um sistema no qual facilite a busca por receitas culinárias utilizando se assim dos ingredientes disponíveis em casa. E desse modo cruzar os alimentos que o usuário diz ter, à fim de encontrar a receita que melhor o serviria.

Materiais e Métodos:

Inicialmente será desenvolvida uma simples interface para o site , utilizando de do HTML5 e CSS. Logo depois será montado um algoritmo para o cruzamento dos ingredientes para obter as possíveis receitas. Usando linguagem JAVA e PHP utilizando de ferramentas como NETBEANS, XAMPP e MYSQL. Usaremos também um banco de dados para o armazenamento de receitas. Tudo será feito de acordo com o desenvolvimento e amadurecimento das ideias até conseguir um bom protótipo.

Resultados Esperados:

Obter um sistema que contribua com aqueles usuários que não sabem o que fazer com os ingredientes que dispõe em sua dispensa, fornecendo assim uma vasta variedade de receitas a partir do que há disponível. Além disso o usuário deixará de comprar comida pronta, assim economiza por usar o que se tem, evita-se o desperdício, e deixa-se de consumir pratos muito calóricos, que podem causar obesidade e hipertensão.(VEJA, 2013)

Cronograma de Trabalho:

[illegible]

Referencias Bibliográficas

SCRIVANO, Roberta; GERBELLII, Luiz. Gasto com refeição fora de casa pode consumir boa parte do orçamento, O Estado de S.Paulo. Disponível em : <<http://economia.estadao.com.br/noticias/geral,gasto-com-refeicao-fora-de-casa-pode-consumir-boa-parte-do-orcamento,63939e>>. Acesso em 03/02/2017.

VEJA.COM. Comer fora de casa aumenta risco de excesso de peso e hipertensão . Disponível em: <<http://veja.abril.com.br/saude/comer-fora-de-casa-aumenta-risco-de-excesso-de-peso-e-hipertensao/>>. Acesso em : 03/02/2017.

FERRO, Rogério. Vida urbana dificulta alimentação saudável e aumenta risco de obesidade, 2011. Disponível em : <<http://www.akatu.org.br/Temas/Alimentos/Posts/Vida-urbana-dificulta-alimentacao-saudavel-e-aumenta-risco-de-obesidade>>. Acesso em 03/02/2017.

SILVA, Daniel. Brasileiro busca mais praticidade na cozinha, Estadão - 2011. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/blogs/jt-seu-bolso/2010/05/19/brasileiro-busca-mais-praticidade-na-cozinha/>> Acesso em 03/02/2017.