



Projeto Individual

Fórum Gastronômico que influencia a curiosidade em obter conhecimento sobre a diversidade cultural culinária de outros países.

ALUNA: Luiza Câmara Moreira

RA: 04241065

TURMA: 1CCOa

SPTECH – junho/2024

Sumário

Contexto.....	3
Justificativa	3
Intuito do Blog / Fórum	3
Sobre a gastronomia	4
Gastronomia típica em outros países:.....	5
Áreas da gastronomia	5
Tipos de gastronomia:.....	6
Objetivos do projeto:	7
Alinhamento com Objetivo Sustentável da ONU	7
Público-alvo	7
Escopo	8
Backlog.....	9
Planejamento e Governança	10
Trello:.....	10
GitHub:	10
Modelagem de dados.....	11
Premissas do projeto	12
Restrições do projeto.....	13
Bibliografia	14

Contexto

A gastronomia é uma das mais ricas e diversificadas expressões culturais do mundo. Cada país, e até mesmo cada região dentro de um país possui tradições culinárias únicas que refletem sua história, clima, geografia e cultura. No entanto, muitas pessoas ainda têm um conhecimento limitado sobre a diversidade gastronômica global, restringindo-se às suas próprias culturas ou a poucos pratos populares de outros países.

Com o objetivo de expandir os horizontes culinários e culturais, surge o projeto de Fórum Gastronômico. Este fórum é uma plataforma interativa dedicada a despertar a curiosidade e o interesse das pessoas pelas variadas tradições culinárias ao redor do mundo. Através de discussões, compartilhamento de receitas, histórias e experiências, os usuários poderão explorar e aprender sobre a riqueza da gastronomia global.

Justificativa

Oportunidade: A implementação do projeto auxiliará na oportunidade de conhecimento e socialização. Em um mundo cada vez mais globalizado a compreensão e apreciação das diversas culturas culinárias podem promover a inclusão, o respeito e a celebração da diversidade.

Intuito do Blog / Fórum

O intuito do blog é incentivar o conhecimento sobre outras culturas do mundo e influenciar o conhecimento em novas tradições. Escrevemos sobre restaurantes classificados como os melhores de alguns países, compartilhamos nossa opinião e experiências em cada um dos lugares selecionados, ou das receitas que seriam compartilhadas, e, além disso, oferecemos um fórum onde as pessoas cadastradas podem indicar e compartilhar ótimas experiências para outras pessoas.

Sobre a gastronomia

A culinária é uma arte que combina habilidades técnicas, criatividade e conhecimento para criar pratos incríveis e satisfatórios. Além disso, é vista como uma forma de expressão cultural e um modo de conexão entre pessoas. Com a crescente popularidade dos restaurantes, eventos culinários e programas de televisão dedicados à culinária, a gastronomia tem um impacto econômico cada vez mais significativo e importante, pois fornece trabalho e alimento para milhões de pessoas. Nos últimos anos, a alimentação saudável e equilibrada tem sido reconhecida como parte fundamental para manter o bem-estar físico e mental, proporcionando maior qualidade e longevidade ao ser humano.

A gastronomia é o estudo das relações entre comida, cultura e sociedade. É uma forma de conhecimento interdisciplinar que envolve a história, a cultura, a sociologia, a nutrição, a economia e a tecnologia da alimentação. Sua prática é considerada uma arte que envolve a preparação, apresentação e degustação de alimentos. Inclui também a escolha dos ingredientes, a combinação de sabores e texturas e a criação de novos pratos e receitas. Ela é amplamente reconhecida como uma forma de expressão cultural muito valorizada em diversos países sendo parte essencial dos costumes e da identidade nacional.

A gastronomia tal qual conhecemos na contemporaneidade surge quando, para além da própria necessidade de subsistência, o ser humano passa a enxergar a imperatividade de alimentar-se também como uma forma de hedonismo, refinando, técnica após técnica, o preparo dos ingredientes e criando não apenas pratos, mas uma forma de arte.

Gastronomia típica em outros países:

A gastronomia é uma expressão da diversidade cultural e reflete a riqueza e a variedade de tradições culinárias em todo mundo. Cada país, região e cultura tem sua própria identidade culinária, baseada em sua história, geografia e tradições. Algumas das culinárias mais famosas são:

Francesa: Conhecida por seus pratos elegantes e sofisticados, a cozinha francesa é considerada a base da culinária ocidental moderna.

Italiana: Uma das culinárias mais populares e influentes do mundo, conhecida por suas massas, molhos e pizza.

Asiática: Possui uma ampla variedade de tradições culinárias de cada país do continente. Em geral, é conhecida por suas especiarias, sabores intensos e técnicas de preparo únicas.

Mexicana: Conhecida por suas especiarias, tortilhas e margueritas, é uma das culinárias mais coloridas e vibrantes do mundo.

Mediterrânea: Culinária saudável e equilibrada, baseada em ingredientes como azeite, frutas, verduras e peixes.

Áreas da gastronomia

A gastronomia oferece diversas áreas de atuação, como:

- **Chef de cozinha:** é responsável por supervisionar a cozinha e garantir que os pratos sejam preparados e servidos de maneira eficiente e de acordo com as especificações.
- **Barman:** é responsável por preparar e servir bebidas alcoólicas e não alcoólicas.
- **Cozinheiro:** é responsável por preparar refeições e alimentos de acordo com as especificações do chef de cozinha.
- **Gerente de Restaurante:** é responsável pela operação geral do restaurante, incluindo gestão de pessoas, compra de alimentos e equipamentos, e garantia da satisfação dos clientes.
- **Sommelier:** é especialista em vinhos e responsável por selecionar, servir e recomendar vinho aos clientes.
- **Pastelaria e Confeitaria:** esses profissionais são especialistas em bolos, sobremesas e outros doces.

Tipos de gastronomia:

A gastronomia também é diversificada em termos de tipos, incluindo:

- **Alta Gastronomia:** Chamada em inglês de fine dining, a alta gastronomia é conhecida por sua apresentação artística, uso de ingredientes de alta qualidade e atenção meticulosa aos detalhes. Frequentemente incorpora técnicas culinárias tradicionais e contemporâneas.
- **Baixa Gastronomia:** Baixa gastronomia engloba tanto a famosa comida de rua (street food) quanto a saborosíssima comida de boteco e botequim. Refere-se a experiências alimentares mais casuais e cotidianas. Inclui, além da comida de rua, as comidas de food trucks e especialidades locais facilmente acessíveis, frequentemente refletindo a cultura de uma região
- **Gastronomia Sustentável:** Concentra-se em práticas ambientalmente conscientes, sourcing de ingredientes locais e sazonais, redução do desperdício de alimentos e promoção da produção de alimentos ética e sustentável.
- **Gastronomia Vegana:** Envolve a preparação exclusiva de pratos com ingredientes à base de plantas, excluindo todos os produtos de origem animal. Esse tipo de gastronomia atende a indivíduos que seguem um estilo de vida vegano.
- **Gastronomia Molecular:** é uma área especializada na aplicação da ciência na cozinha para criar novos sabores, texturas e apresentações de alimentos, explora os aspectos científicos e artísticos da culinária, envolvendo a manipulação dos alimentos em um nível molecular para criar texturas, sabores e apresentações inovadoras .
- **Gastronomia Étnica:** Mostra as tradições culinárias de culturas ou regiões específicas, celebrando sabores, ingredientes e técnicas culinárias diversas
- **Gastro Fusion:** Combina elementos de diferentes tradições culinárias para criar combinações de sabores novas e únicas, refletindo a globalização e a troca cultural.
- **Gastronomia de Autor:** Mostra o estilo pessoal e a criatividade de um chef ou artista culinário específico, frequentemente resultando em pratos inovadores e artísticos.

Objetivos do projeto:

Educação culinária: proporcionar um espaço onde os usuários possam aprender sobre diferentes tradições culinárias, ingredientes exóticos e técnicas de cozinhas de várias partes do mundo.

Intercâmbio Cultural: facilitar o intercâmbio cultural através da gastronomia, promovendo a compreensão e o respeito pelas diversas culturas alimentares.

Comunidade e Conexão: Construir uma comunidade global de entusiastas da gastronomia que possam se conectar, compartilhar experiências e apoiar uns aos outros em suas jornadas culinárias.

Inovação e Criatividade: Incentivar a criatividade na cozinha, inspirando os usuários a experimentar novas receitas e técnicas culinárias.

Alinhamento com Objetivo Sustentável da ONU

Os objetivos do Taste Talks alinham-se com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 4 da ONU: educação de qualidade. Um objetivo que visa assegurar a educação inclusiva equitativa e de qualidade, promovendo oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos.

Educação Culinária: Ao proporcionar um espaço de aprendizado sobre diferentes tradições culinárias, o fórum contribui para a educação de qualidade, promovendo conhecimento cultural e habilidades culinárias.

Intercâmbio Cultural: Facilitando o intercâmbio cultural, o fórum promove a inclusão e o respeito, essenciais para uma educação de qualidade.

Comunidade e Conexão: Construindo uma comunidade global, o fórum incentiva a colaboração e o apoio mútuo, fundamentais para um ambiente de aprendizagem saudável.

Inovação e Criatividade: Ao incentivar a criatividade na cozinha, o fórum promove a inovação e a descoberta, elementos chave para uma educação dinâmica e efetiva.

Público-alvo

O Taste Talks é destinado a todos que tem interesse em culinária e cultura, desde cozinheiros até estudantes de economia e foodies em geral. É um espaço inclusivo que acolhe pessoas de todas as idades e origens, unidas pelo amor a culinária e curiosas para descobrir novas culturas através da gastronomia.

Escopo

Desenvolvimento de uma plataforma online destinada a estimular o conhecimento e a apreciação da diversidade culinária mundial.

Planilha macro cronograma

Taste Talks	Quantidade de dias
Projeto Individual	30 dias
Definição de um tema	2 dias
Documentação do projeto	3 dias
Prototipagem do site	10 dias
Diagramação e Criação das tabelas	5 dias
Configuração da Máquina Virtual	5 dias
Período de testes	5 dias

Macro Cronograma do Projeto

Diagrama de visão de negócio



Diagrama de visão de negócio

Backlog

Product Backlog - Taste Talks						
Requisito	Descrição	Classificação	Prioridade	Peso (Sigla)	Peso (Número)	Prazo
Planejamento no Trello	Utilização do Trello para organizar e gerenciar tarefas do projeto de desenvolvimento do website, criando quadros, listas e cartões para monitorar o progresso.	Essencial	1	PP	3	03/jun
Documentação do Projeto	Criação e manutenção de documentos detalhando os objetivos, requisitos, arquitetura e funcionalidades do website de culinária.	Essencial	1	PP	3	03/jun
Uso do Github	Implementação de um repositório no Github para controle de versão, facilitando a colaboração e o gerenciamento do código-fonte do projeto.	Essencial	1	P	5	03/jun
Modelagem lógica	Definição da estrutura lógica do banco de dados, incluindo tabelas, campos e relacionamentos necessários para suportar as funcionalidades do site.	Importante	2	M	8	03/jun
Relacionamentos SQL	Configuração dos relacionamentos entre tabelas no banco de dados utilizando SQL para garantir a integridade e a eficiência das consultas.	Essencial	1	P	5	03/jun
Comandos SQL	Desenvolvimento de comandos SQL para criação, manipulação e consulta de dados no banco de dados.	Essencial	1	M	8	03/jun
Variáveis	Definição e uso de variáveis no código para armazenar e manipular dados de forma eficiente.	Essencial	1	M	8	03/jun
Funções	Criação de funções (procedimentos e funções de programação) para modularizar e reutilizar código, facilitando a manutenção e a expansão do projeto.	Essencial	1	M	8	03/jun

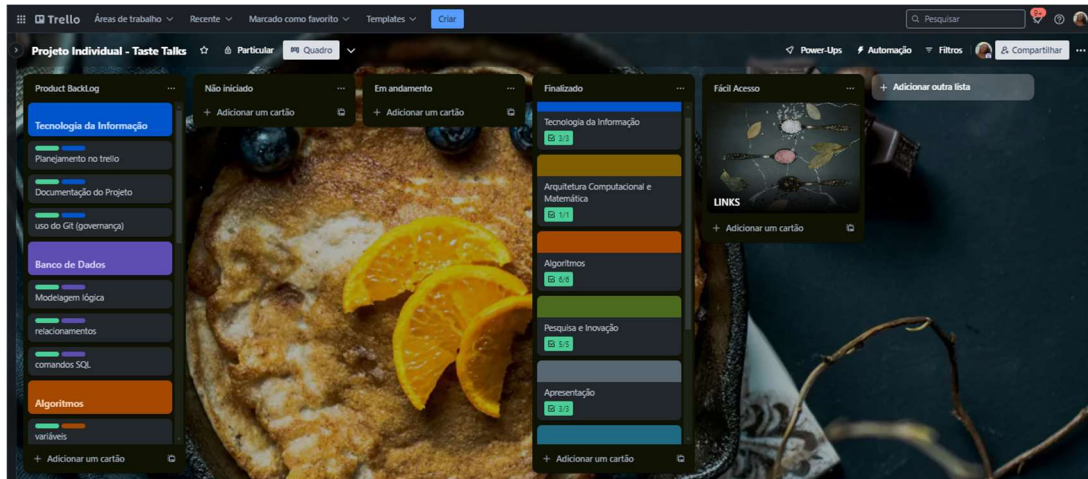
Operações matemáticas	Implementação de operações matemáticas no código para cálculos necessários nas funcionalidades do site, como conversões de medidas e cálculos de ingredientes.	Importante	2	M	8	03/jun
Conditionais	Uso de estruturas condicionais para tomar decisões no código com base em determinadas condições ou entradas do usuário.	Importante	2	M	8	03/jun
Repetições	Implementação de estruturas de repetição (loops) para executar blocos de código múltiplas vezes, como na exibição de listas de receitas.	Essencial	1	M	8	03/jun
Vetores	Uso de vetores (arrays) para armazenar e manipular coleções de dados de forma eficiente.	Essencial	1	M	8	03/jun
Aplicação e cálculos matemáticos	Aplicação de cálculos matemáticos específicos para funcionalidades do site, como estimativas de tempo de preparo ou cálculos nutricionais.	Importante	2	M	8	03/jun
Contexto	Definição do contexto do projeto, incluindo o público-alvo, objetivos e funcionalidades principais do website de culinária.	Importante	2	M	8	03/jun

Inovações	Identificação e implementação de inovações tecnológicas ou de design para diferenciar o site de culinária dos concorrentes.	Importante	2	M	8	03/jun
Planejamentos	Elaboração de planos detalhados para o desenvolvimento, lançamento e manutenção do website, incluindo cronogramas e recursos necessários.	Essencial	1	G	13	03/jun
Dashboard	Criação de um painel de controle (dashboard) para os administradores do site, permitindo o monitoramento e a gestão de receitas, usuários e outras métricas importantes.	Importante	2	M	8	03/jun
Indicadores	Definição e implementação de indicadores de desempenho (KPIs) para monitorar o sucesso e a eficácia do website de culinária, utilizando ferramentas de análise de dados.	Importante	2	M	8	03/jun

Planejamento e Governança

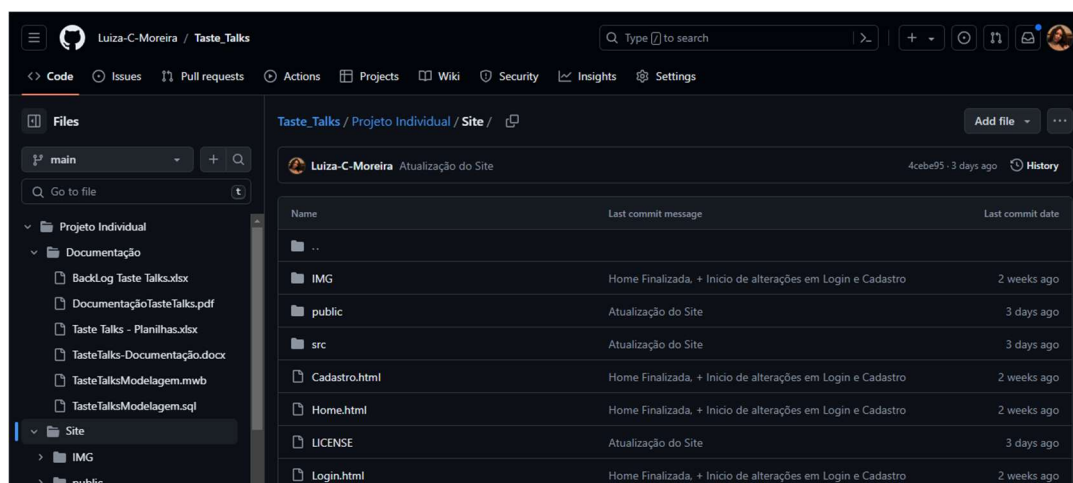
Trello:

O Trello foi empregado como uma ferramenta essencial do planejamento e organização para todas as atividades do projeto, permitindo uma gestão eficiente de tarefas e fluxos de trabalho.

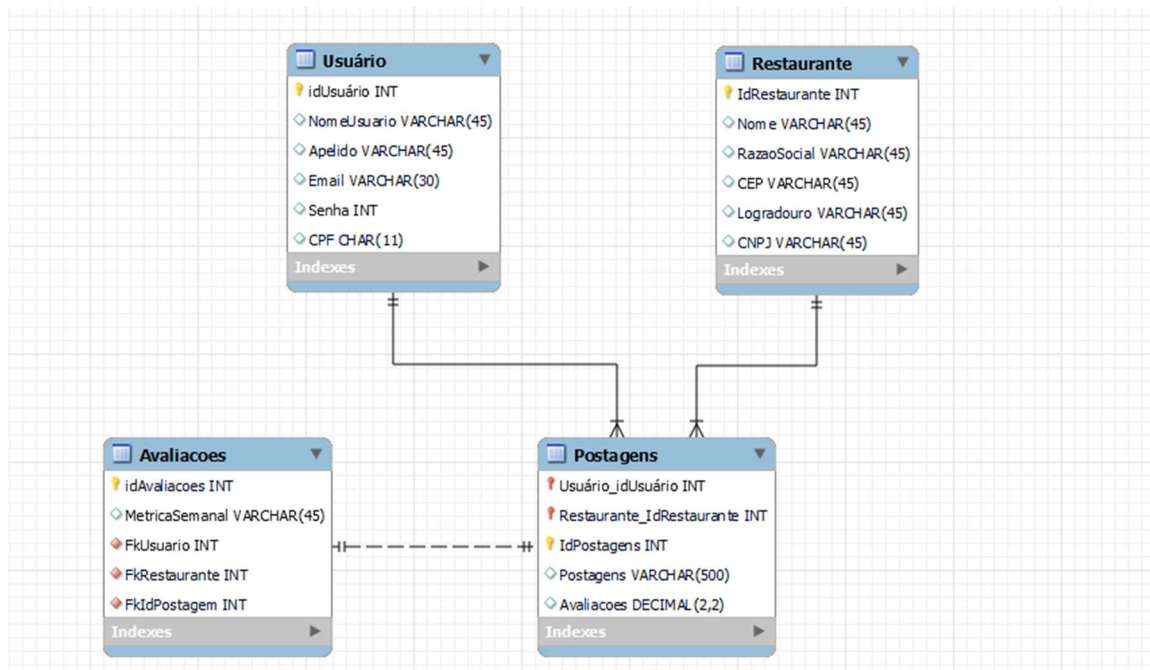


GitHub:

O GitHub desempenhou um papel fundamental ao servir como repositório em nuvem para todos os arquivos do projeto, garantindo uma atualização contínua e a fácil rastreabilidade de mudanças ao longo do tempo.



Modelagem de dados



Premissas do projeto

➤ **Possuir interesse pela gastronomia e pela educação:**

O público-alvo do projeto tem interesse e curiosidade em aprender sobre diferentes culturas culinárias e experiências em experimentar novas receitas. Buscando constantemente aprimorar seu paladar e habilidades culinárias

➤ **Disponibilidade de recursos tecnológicos:**

A equipe de desenvolvimento possui acesso as ferramentas adequadas para criar uma plataforma interativa e funcional

➤ **Colaboração de especialistas em gastronomia**

Chefs e influenciadores da área estão dispostos a colaborar com o projeto fornecendo conteúdos exclusivos como receitas, e participação de eventos

➤ **Conexão com a internet de boa qualidade:**

É necessária uma conexão de internet de boa qualidade para carregamento de vídeos, imagens, eventos e interação com o fórum.

➤ **Segurança com as informações fornecidas pelo usuário:**

Haverá suporte de infraestrutura adequada como servidores confiáveis e segurança cibernética robusta, para manter a plataforma online e proteção dos dados dos usuários.

➤ **Engajamento da comunidade :**

A comunidade de usuários será ativa e participativa, contribuindo regularmente com conteúdos, avaliações e recomendações

➤ **Manutenção regular:**

É premissa que haverá um plano de manutenção regular para garantir o bom funcionamento dos sensores e dispositivos de controle.

Restrições do projeto

- **Não se responsabiliza na venda de alimentos:** O projeto não possui a função de intermediar a venda de alimentos ou produtos relacionados à gastronomia, se concentra exclusivamente na criação de um espaço de aprendizado e intercâmbio cultural.
- **Não é um guia gastronômico:** Ao contrário de guias renomados como o Guia Michelin, o projeto não se destina a fornecer recomendações específicas sobre os restaurantes, chefs ou estabelecimentos culinários. Concentra-se em compartilhar experiências pessoais sobre restaurantes e pratos de diversos lugares do mundo, promovendo a diversidade cultural e educando os usuários sobre diferentes tradições culinárias.
- **Não é um ranking especializado:** O projeto não atribui classificações ou rankings a pratos, chefs ou restaurantes. Ele valoriza a multiplicidade de experiências gastronômicas influenciando pessoas a obterem a curiosidade de conhecer novas culturas
- **Orçamento limitado:** Devido a restrições financeiras, o projeto precisa operar dentro de um orçamento limitado, o que pode afetar a escala e os recursos disponíveis para desenvolvimento, marketing e manutenção da plataforma.
- **Ambiente competitivo:** O projeto não se assemelha a plataformas de avaliação competitiva, onde os usuários competem para obter a maior classificação. Em vez disso, busca criar um ambiente mútuo e de colaboratividade entre os membros.
- **Difusão da rede depende dos usuários:** O sucesso do projeto depende da participação ativa e do compartilhamento de conteúdo pelos usuários. Sem uma base de usuários engajada e colaborativa, a proposta do projeto não atinge os seus objetivos.
- **Dificuldades de monetização:** devido à natureza educativa e comunitária do projeto, pode haver dificuldades em gerar receita através de modelos tradicionais de monetização, como publicidades ou venda de produtos. Requerendo uma abordagem criativa para encontrar fontes de financiamento sustentável ou parcerias estratégicas.

Bibliografia

EnsinE, C. (2023, August 23). *Gastronomia: como os especialistas definem a infinita arte da mesa*. EnsinE. <https://ensin-e.edu.br/o-que-e-gastronomia/>

Influências culturais na gastronomia brasileira. (n.d.). Com.br. Retrieved June 7, 2024, from <https://www.superprof.com.br/blog/cultura-culinaria-brasil/>

Magalhães, W. (2022, May 6). *Culinária Italiana: 6 pratos que você precisa conhecer*. *Remessa News - Notícias Sobre Transferências Internacionais e Câmbio*. <https://www.remessaonline.com.br/blog/culinaria-italiana/>

O que é Gastronomia? (n.d.). Unit.br. Retrieved June 7, 2024, from <https://www.unit.br/blog/o-que-e-gastronomia>

O Que é Gastronomia E Para Que Serve? (2023, September 4). *Clube Paineiras do Morumby*. <https://clubepaineiras.org.br/gastronomia/>

ODS 4. (2015, September 3). *Estratégia ODS*. <https://www.estrategiaods.org.br/os-ods/ods4/>

Tours, P. (n.d.). *Os 10 Países com a Melhor Gastronomia, a Conhecer e Saborear*. Ecotravel.pt. Retrieved June 7, 2024, from <https://www.ecotravel.pt/blog-viagens/mundo/paises-com-melhor-gastronomia>