**METODOLOGIA DE PESQUISA**

**Data: 23/09/2022**

**Nome Grupo: TATUDOBEM**

Pesquisa realizada no período de 15/09/2022 até 21/09/2022.

1. Gráfico, Gráfico de pizza

   Descrição gerada automaticamente
2. Gráfico, Gráfico de pizza

   Descrição gerada automaticamente
3. Gráfico, Gráfico de pizza

   Descrição gerada automaticamente
4. Gráfico, Gráfico de pizza

   Descrição gerada automaticamente
5. Referente às receitas que você sabe e gosta de fazer. Como você aprendeu?
6. Você usa a internet para pesquisar receitas? Se sim, quais sites você costuma pesquisar?
7. Gráfico, Gráfico de pizza

   Descrição gerada automaticamente
8. Gráfico, Gráfico de pizza

   Descrição gerada automaticamente

Segue algumas respostas:

* Eu super gosto, pois facilita muito para que não ocorra a perca de alimentos parados na geladeira
* Já consegui, mas foi difícil achar o resultado.
* Nunca fiz isso
* Já consegui, mas foi difícil achar o resultado.
* Sim, normalmente ja tenho uma ideia do que quero.
* Sim, receitas fitness

1. Gráfico, Gráfico de pizza

   Descrição gerada automaticamente
2. Tem alguma sugestão para os sites de receitas?

* “Unidade de medida específica, alguns falam em xícara, outros em gramas, colher de sopa/chá/café/sobremesa. Fica muito no achismo, creio que todo mundo já se perguntou "quanto cabe em uma xícara?" kkkk poderia ser colocado 1 xícara = XXXgramas ou algo semelhante.”
* “Sempre dar opção em medidas 'caseiras' e em gramas. Sempre dando preferência à informação com gramas. É muito mais fácil pra termos controle sobre o que se está cozinhando. Além de facilitar demais quando se precisa multiplicar a receita.”
* “Buscar por ingredientes, ex: queijo e tomate, e depois aplicar filtros, ex: pratos salgados; ou ordenar por receitas mais rápidas; ou escolher se é uma receita para 1 pessoa, duas etc. Receitas muito mal avaliadas devem ser excluídas pelo sistema.”
* “um histórico de receitas que já utilizou pontuação de quanto gostou da receita informação de quão difícil é a receita ranking de popularidade feedback dos usuários sobre a receita”
* Facilitar a busca de receitas com poucos ingredientes, pois geralmente as receitas possuem muitos ingredientes extras.
* Que sejam claros quanto à medida de tempo e temperatura de forno, se for o caso.
* Poder ter uma forma simples de calcular o aumento ou a diminuição das quantidades.
* Separação de receitas sem lactose e glúten para pessoas com restrições.
* Os "x" não dizem tamanho das formas ou alturas delas.