



Técnico em Desenvolvimento de Sistemas

Introdução

Este estudo examina a situação no Brasil, onde o desperdício de alimentos é um problema crítico. A abordagem conjunta de saúde e sustentabilidade é fundamental, promovendo a preservação ambiental e o combate à fome, além de promover hábitos alimentares mais saudáveis. O público-alvo inclui pessoas que se preocupam com sua saúde e o meio ambiente, famílias que estão tentando ganhar dinheiro e organizações que querem aprender sobre o desperdício de alimentos e a alimentação sustentável.

Para tal, temos como meio de amenizar esse problema a elaboração de um site de receitas. A plataforma fornecerá ao usuário sugestões de pratos com base nos alimentos disponíveis em sua casa, incentivando o uso integral dos ingredientes e reduzindo o desperdício.

Objetivo

- Reduzir o desperdício de alimentos.
- Incentivar o consumo de refeições mais saudáveis.
- Disponibilizar de forma simples e intuitiva um maior repertório de receitas para o usuário de acordo com os ingredientes que ele já tem.

Métodos

- Realização de pesquisa de campo para entender melhor o público-alvo e avaliar o interesse dos potenciais usuários.
- Criamos um banco de dados utilizando o SQLite com o método Code First.
- Implementamos a plataforma HTML utilizando a linguagem de computação Python, junto com tecnologias da biblioteca Flask e do SQLAlchemy para uma integração suave e eficaz com o banco de dados.
- Para o controle e versionamento do projeto foi utilizada a ferramenta Git.

Receitas VAV Site de Receitas

Grupo: Luiz Francisco dos Santos Mantovani, Mateus Monteiro Da Costa, Matheus Facioli Silva, Victor Lorenzo Castro Rodrigues, Vitor Cecílio Nascimento.

Orientadores: Adriana Atanasio Dos Santos, Paulo Guilherme Gomes Franco.

Resultados



Sistema de busca por conjunto de ingredientes.



Apresentação apenas das receitas que contêm todos os ingredientes adicionados na lista.

Considerações Finais

- ✓ Foi possível atingir as metas buscadas com a plataforma, diminuindo o impacto do problema caso o mesmo seja amplamente divulgado, além de ter se mostrado uma solução que se aprimorada pode ter um impacto global.
- ✓ Como pontos de aperfeiçoamento para o futuro do projeto, podem ser adicionadas a opção do usuário possuir uma conta onde poderá salvar seu estoque para acessar em outros dispositivos e a implementação de outros idiomas.

Referências

- Ranking dos Sites Principais de Culinária. Site Similar Web. Disponível em: <https://www.similarweb.com/pt/top-websites/brazil/food-and-drink/cooking-and-recipes/>. Acesso em 16/11/2023
- Márcia Rodrigues. Brasil desperdiça 41 mil toneladas de alimentos por dia. Renda Extra R7. Disponível em: <https://renda-extra.r7.com/brasil-desperdica-41-mil-toneladas-de-alimentos-por-dia-como-evitar-14082022>. Acesso em: 18/09/2023
- Eco Response. Desperdício de alimentos: os impactos e como evitá-lo. Site Eco Response. Disponível em: <https://www.ecoresponse.com.br/blog/noticia-interna/desperdicio-alimentos-240#:~:text=Dados%20alarmantes%20do%20relat%C3%B3rio%20%E2%80%99C3%84ndice,mundo%20foram%20para%20o%20lixo>. Acesso em 11/10/2023



Etec
Vitoriano Antonio
Vitoriano Antonio
Vitoriano Antonio

CPS
Centro
Paulista Souza

