

MARTCODE

Ana Luiza Nogueira de Araujo – 236943
Diogo Samuel Ribeiro dos Santos – 248574
Isabela de Oliveira Jacob – 247796

Júlia Lamare de Oliveira – 248084
Júlia Moraes Martins – 248065

Professor Evandro Klengenfuss Veronez

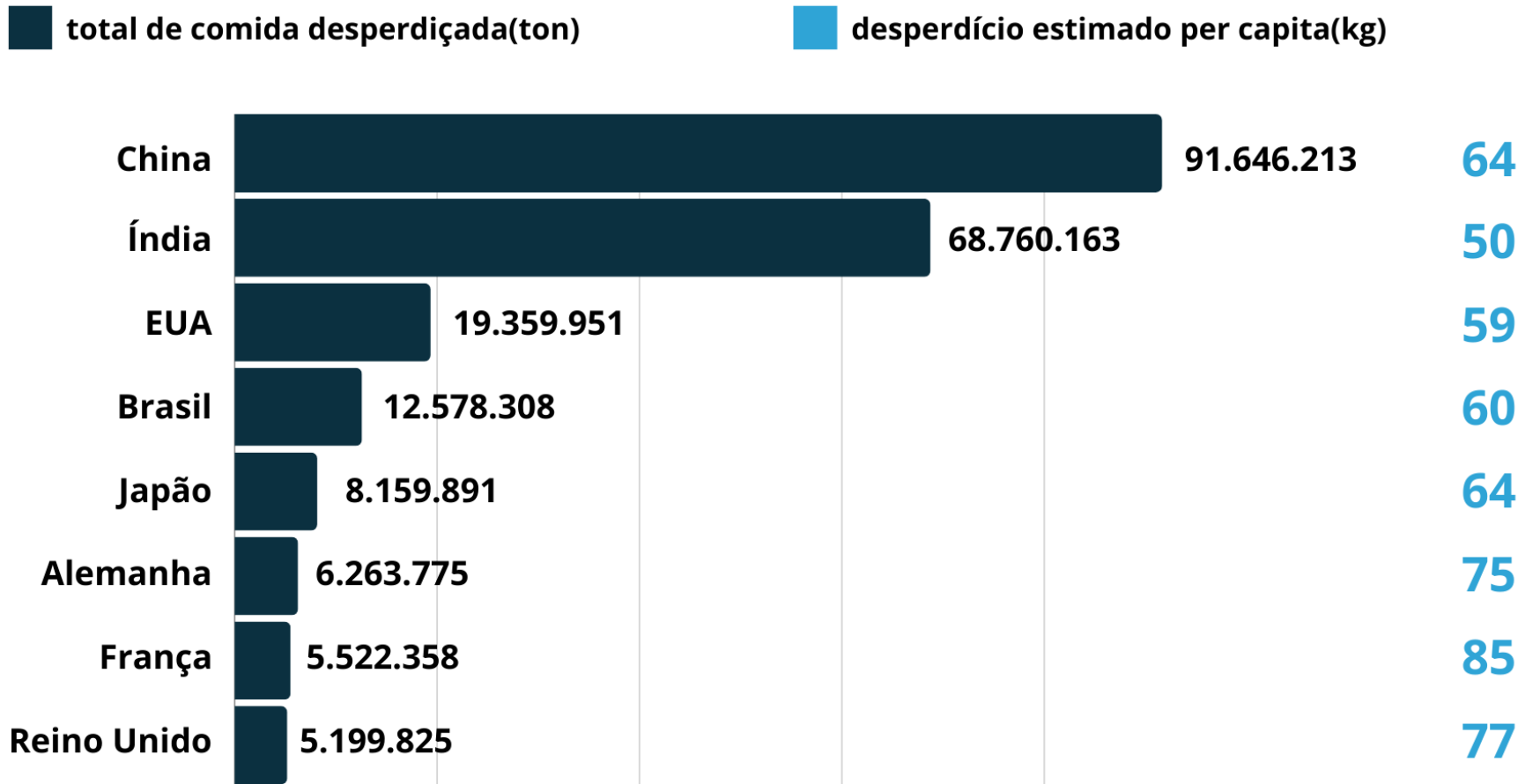
INTRODUÇÃO

O projeto de controle de alimentos é uma solução tecnológica para ajudar os usuários a gerenciar seus estoques de alimentos de forma eficiente, evitando desperdícios e economizando dinheiro. O banco de dados permite que os usuários monitorem os itens de suas dispensas e acompanhem prazos de validade, para que planejem a execução de receitas com base nos alimentos disponíveis. Este sistema é útil para quem deseja maior controle do consumo, redução de custos e atenuação do impacto ambiental. Assim, é possível promover decisões de compra e de preparo de refeições mais conscientes.

JUSTIFICATIVA

De acordo com a ONU (2024), o Brasil está entre os 10 países que mais desperdiçam alimentos. Esta ‘cultura do desperdício’ contribui significativamente para o problema econômico e também contribui com a degradação ambiental, além disso, a falta de controle sobre os alimentos armazenados pode levar a compras desnecessárias e ao desperdício de produtos que ainda estão em condições de consumo. Reportagens e notícias como esta apresentada, motivaram o nosso grupo a criar um sistema que irá ajudar o usuário a se organizar melhor e lembrá-lo dos seus produtos que estão prestes a vencer, assim diminuindo o desperdício de alimento e evitando que o usuário compre o que não for necessário.

Imagem 1: Relação do desperdício de alimento por país



Fonte: “thenews.waffle.com.br” acesso em 31/10/2024.

OBJETIVOS e ODS

Com o objetivo de evitar o desperdício, otimizar o consumo e garantir a previsão da demanda de alimentos, o sistema oferece suporte na gestão do uso e armazenamento de alimentos através do monitoramento amplo. E quando relacionado aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), temos:

Imagem 2: ODS nº12



Fonte: “gtagenda2030.org.br” acesso em 31/10/2024

Consumo e produções sustentáveis- Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.

ORÇAMENTO

Tabela 1: Orçamento do Projeto

Código	Descrição	Categoria	Quantidade	Custo Unitário	Total	Referência
1	Licença para Uso do Eclipse IDE Java (mensal)	Software	5	Gratuito	Gratuito	eclipseide.org
2	Licença para Uso do MySQL - Banco de Dados (mensal)	Software	5	Gratuito	Gratuito	mysql.com
3	Licença para Uso do Figma - Plano Organização (mensal)	Software	5	R\$253,57	R\$1.267,85	figma.com
4	Designer Gráfico (por hora)	Recurso Humano	6	R\$40,00	R\$240,00	talent.com
5	Analista de Sistemas (por hora)	Recurso Humano	6	R\$35,00	R\$210,00	salario.com.br
6	Programador Backend (por hora)	Recurso Humano	6	R\$20,00	R\$120,00	salario.com.br
Total Geral					R\$1.837,85	

Fonte: elaborado pelos autores

RESULTADOS E VALIDAÇÃO

Os resultados estão inseridos em um repositório do GitHub e a modelagem do projeto foi realizada pelo Figma.

Imagem 3: Repositório do GitHub



Fonte: Elaborado pelos autores

Imagem 4: Modelagem do Figma



Fonte: Elaborado pelos autores

PERSPECTIVAS

Nossas perspectivas futuras envolvem expandir o projeto, que deixará de ser apenas um banco de dados para se transformar em um aplicativo como demonstrado no Figma. Planejamos incorporar funcionalidades como login de contas, ativação de notificações e uma interface adaptável para dispositivos móveis, permitindo seu uso em qualquer lugar e sem a limitação de uma única máquina.

CONCLUSÃO

O projeto visa aprimorar a organização do estoque de alimentos por meio de um sistema de banco de dados que permite um gerenciamento mais eficaz e sustentável dos recursos. Com funcionalidades como a visualização detalhada dos itens em estoque, o monitoramento de datas de vencimento e a geração automática de uma “Lista de Compras” conforme a quantidade de cada produto, o sistema ajuda a evitar compras desnecessárias e reduzir o desperdício. Essa abordagem não só otimiza o uso dos recursos, mas também contribui para uma causa sustentável, diminuindo o impacto ambiental e promovendo o uso consciente dos alimentos.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos o apoio e auxílio do professor Evandro Veronez, responsável por nos guiar durante esta UPX. Também agradecemos nossos professores e coordenador, a instituição Facens e a contribuição de colegas.