



SPTECH – SÃO PAULO TECH SCHOOL

ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS

Cintia Ohara RA: 01241000

Minus Sushi: Desmistificando a Culinária Japonesa

São Paulo – SP

2024

Contexto

Quando alguém te convida para comer comida japonesa, o que você imagina? Altamente populares entre os brasileiros, as comidas japonesas mais consumidas são o sushi e o sashimi. Muitos também apreciam o temaki e o hot roll, também conhecido como “rolinho primavera”. No entanto, este projeto não é para falar deles. É um projeto para abrir mais uma porta no mundo da culinária japonesa e introduzir uma variedade de pratos que não são tão populares como o sushi e o sashimi.

O poder do aroma e o sabor que algumas comidas têm de nos transportar às boas lembranças acontece porque os sentidos do olfato e do paladar estão conectados ao centro da memória de longo prazo no cérebro, que nos permite, por exemplo, recordar dos momentos afetivos relacionados àquela comida.

Todas as comidas apresentadas fizeram parte da minha infância e fazem parte do meu dia-a-dia. Sejam preparadas pela minha mãe, seja pela minha avó, todas têm memória afetiva. São pratos que são capazes de me transportar para momentos especiais e recordar de pessoas queridas. Os pratos apresentados são: chahan, chawanmushi, donburi, gyoza, karaage, kare, ramen, missoshiro, natto, oden, okonomiyaki, omuraisu, onigiri, sukiyaki, takoyaki, tempurá, tonkatsu, udon, yakisoba e yakitori.

A motivação do projeto também partiu do fato de que eu não sou chegada em comer sushi e sashimi. Sendo assim, quando digo esta curiosidade a alguém, sempre me fazem a seguinte pergunta: “então você não gosta de comida japonesa?”. A resposta é óbvia. Dado a lista de comidas citadas acima, há uma variedade de comidas japonesas que eu gosto. Para as pessoas, porém, a culinária está limitada apenas a sushi e sashimi, por isso gostaria de colocar novas comidas e novos sabores no radar delas.

A comida também é uma ótima “desculpa” para se reunir com as pessoas. É o momento de contar sobre a vida, contar desabafos, tudo acompanhado com um delicioso prato na mesa. Também considero o ato de experimentar uma nova comida com alguém como um momento especial. Introduzir uma nova comida a alguém e a pessoa gostar, não tem preço. A pessoa acaba associando você à comida e você a associa a ela. Por eu introduzir uma comida que é da minha infância e da minha cultura, torna a conexão mais íntima uma vez que estou introduzindo-a a algo especial.

A comida na minha visão, é feita para compartilhar, é com ela que criamos memórias. Nada mais justo do que compartilhar elas e atingir mais pessoas através do Minus Sushi. É com o projeto que procuro desmistificar, isto é, tirar o mistério da culinária japonesa e apresentar deliciosos novos pratos às pessoas. Através do site, é possível ter uma descrição de todas as comidas citadas acima, além de poder receber sugestões por meio do teste de personalidade. O teste irá recomendar 4 comidas da lista de acordo com seu estilo de vida e personalidade. Já o questionário serve como uma pesquisa para saber o gosto dos usuários do site, tanto para saber quais as comidas mais populares e impopulares como para saber quais comidas são mais desconhecidas.

Sendo assim, é possível ter um insight sobre o paladar dos usuários, fazendo com que a recomendação de comidas seja mais simples e compatível com o gosto pessoal. Novas conexões podem ser feitas uma vez que comida no geral, é um assunto que muitas pessoas gostam de conversar sobre e novos encontros podem ser feitos já que é possível marcar de experimentar alguma comida da lista junto de amigos, colegas e família.

Justificativa

O tema do projeto está relacionado com o termo “Comfort Food”, em português, “Comida de Conforto” que significa que uma comida gera sensação prazer ou de alívio emocional. Para mim, todas as comidas apresentadas no site geram essa sensação e são capazes de me remeter a alguma pessoa ou momento nostálgico. A escolha do tema reflete minha visão de que refeições são oportunidades de encontrar pessoas queridas e criar momentos especiais. Acredito que compartilhar comida é um ato de afeto uma vez que é uma oportunidade dos outros de conhecerem a sua cultura, conhecerem quem é você e do que você gosta.

A escolha também foi motivada por uma pergunta que eu sempre recebo quando digo que não gosto de sushi e sashimi, que é: “então você não gosta de comida japonesa?”. Dado o escopo desse trabalho, a resposta dessa pergunta claramente é a de que eu gosto de comida japonesa, uma vez que ela não se resume apenas a sushi e sashimi. Essa pergunta gera empolgação da minha parte pois tenho a oportunidade de introduzir às pessoas outras comidas para além do sushi e sashimi. Esse diálogo serve como oportunidade de marcar de ir em um restaurante para a pessoa experimentar a comida pela primeira vez e poder ver a reação dela. Nesse sentido, como mencionado anteriormente, a refeição serve como uma desculpa para se encontrar com alguém querido e criar novas memórias.

Objetivo

O objetivo desse projeto é desmistificar a culinária japonesa, introduzir e compartilhar pratos para além do sushi e sashimi. Através do quiz de personalidade, o usuário tem sugestões de comidas para experimentar de acordo com alguns de seus gostos e estilo de vida. O questionário tem como objetivo saber as opiniões dos usuários do site que já provaram ou ainda não provaram os pratos.

Escopo

Desenvolvimento de um Website sobre comida japonesa para além do sushi e sashimi com Quiz de Personalidade e Questionário. Implementação de uma dashboard contendo o resultado do quiz de personalidade e porcentagem de perfil dos outros usuários e com o gráfico do questionário, mostrando os votos para cada pergunta.

Requisitos:

1. Website
 - 1.1 Homepage
 - 1.2 Sobre o Projeto e Sobre mim
 - 1.3 Tela de Comidas
 - 1.4 Teste de Personalidade
 - 1.5 Questionário

- 1.6 Tela de Cadastro e Login
- 2. Dashboard
 - 2.1 Perfil do Usuário
 - 2.2 Porcentagem dos perfis dos usuários
 - 2.3 Gráfico do questionário
- 3. Banco de Dados
 - 3.1 Tabelas criadas
 - 3.2 DER
- 4. Máquina Virtual
 - 4.1 Servidor MySQL na Máquina Virtual

Premissas:

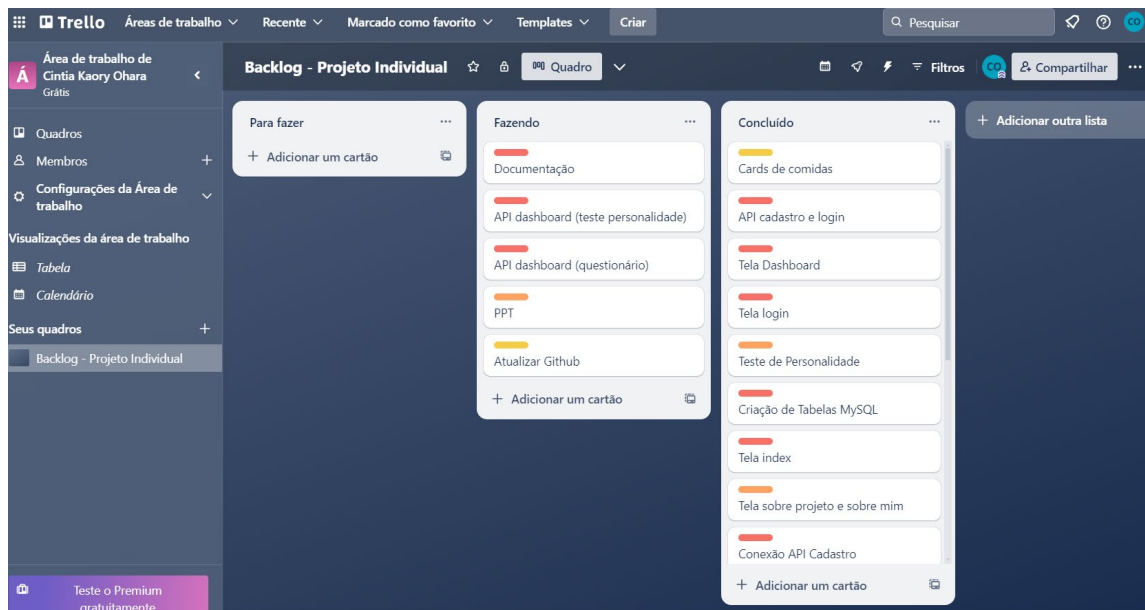
1. Os dados dos usuários são sigilosos e mantidos com segurança e são apenas demonstrados na dashboard a fins de entretenimento.
2. O site tem como função despertar a curiosidade pela culinária japonesa, oferecendo descrições de cada prato.
3. O teste de personalidade tem como intuito dar sugestões de comidas para o usuário experimentar de acordo com as respostas dadas por ele às perguntas.

Restrições:

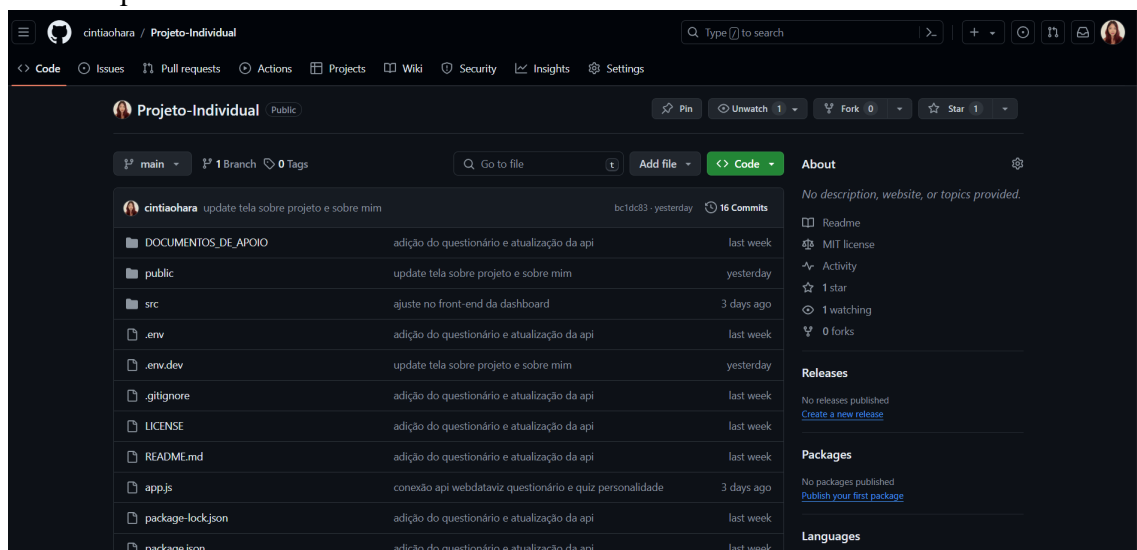
1. Apenas usuários cadastrados podem realizar o teste de personalidade e o questionário.
2. O site demonstra 20 principais pratos populares da culinária japonesa, e não se estende a doces e sobremesas.
3. As comidas mais populares no Brasil como sushi, sashimi, temaki e hot roll não são demonstrados no site.
4. O site é compatível com os principais navegadores: Google Chrome, Edge, Firefox e Safari.

Ferramentas de Gestão

As ferramentas utilizadas são o Trello e Github. Utilizando a metodologia Kanban, o Trello possui quadros, listas e cards para gerenciar os requisitos do projeto. Nele, listei o backlog com todos os requisitos e à medida que eram iniciados, se moviam para o quadro intitulado “Fazendo”. Quando concluídos, eram movidos para o quadro “Concluído”. Sendo assim, é possível ter uma visão de todos os requisitos pendentes assim como a sua prioridade com a ferramenta de etiquetas sinalizadas por cores.



O Github foi utilizado como plataforma de hospedagem do código do projeto. Nele, foi criado o repositório intitulado “Projeto Individual” onde todos os arquivos do projeto estão armazenados e estão com acesso público. Com o sistema git, foi possível fazer o versionamento de código e assim, rastrear e atualizar as versões do código na medida que eram alterados.



Link do Repositório: <https://github.com/cintiaohara/Projeto-Individual>