Índice

[Introdução 3](#_Toc181012977)

[Contexto 3](#_Toc181012978)

[Público alvo 4](#_Toc181012979)

[Finalidade 4](#_Toc181012980)

[Requisitos 4](#_Toc181012981)

[Requisitos funcionais (RF) 4](#_Toc181012982)

[Requisitos não funcionais (RNF) 5](#_Toc181012983)

[Potenciais concorrentes 5](#_Toc181012984)

[EMBRAPA 5](#_Toc181012985)

[Comida Invisível 6](#_Toc181012986)

[Mesa Brasil SESC 6](#_Toc181012987)

[Fruta Imperfeita 6](#_Toc181012988)

[Banco de Alimentos 6](#_Toc181012989)

# Introdução

## Contexto

O projeto surgiu a partir da identificação de um problema relevante nos dias atuais: a fragmentação de informações sobre o manuseio, armazenamento, aproveitamento e descarte adequado de frutas, legumes e verduras. Observou-se que, na internet, essas informações encontram-se dispersas em diversas fontes, o que exige que o usuário realize várias pesquisas para encontrar respostas práticas e confiáveis. Esse cenário, além de desmotivador, pode contribuir para o desperdício de alimentos e recursos, uma vez que a falta de orientação correta interfere diretamente na forma como os consumidores lidam com os alimentos no cotidiano.

Diante desse problema, o projeto propõe a criação de um **site informativo com conteúdo centralizado e acessível sobre o manejo de alimentos frescos**, atendendo às necessidades de consumidores interessados em consumir alimentos de maneira mais consciente e sustentável. O objetivo principal do site é **consolidar e disponibilizar informações essenciais**, facilitando o acesso do usuário a boas práticas de conservação, técnicas para evitar o desperdício e métodos de descarte que respeitem o meio ambiente.

A metodologia para o desenvolvimento do site fundamenta-se na pesquisa de boas práticas recomendadas por especialistas em segurança alimentar, nutrição e sustentabilidade, além de uma curadoria de conteúdos específicos sobre cada tipo de alimento, considerando suas particularidades e necessidades de conservação. O conteúdo foi estruturado para cobrir aspectos fundamentais como:

* **Manuseio:** técnicas para o preparo inicial e cuidados específicos para preservar a qualidade dos alimentos.
* **Armazenamento:** recomendações sobre condições ideais de temperatura, umidade e recipientes para aumentar a durabilidade dos produtos.
* **Aproveitamento:** dicas para o uso integral dos alimentos, sugerindo formas de aproveitar cascas, sementes e outras partes comumente descartadas.
* **Descarte consciente:** informações sobre compostagem e descarte correto para reduzir o impacto ambiental.

Uma funcionalidade de destaque do projeto é a **página interativa de quiz**, onde o usuário pode testar seu nível de conhecimento sobre práticas de manuseio, armazenamento, aproveitamento e descarte de alimentos. Essa ferramenta tem como objetivo transformar o processo de aprendizado em uma experiência mais ativa, permitindo que o usuário interaja com o conteúdo de forma dinâmica e estimulante. Com base em estudos sobre aprendizagem ativa, sabe-se que a participação direta do indivíduo no processo educacional facilita a retenção de informações e aumenta o engajamento com o tema. Assim, ao responder o quiz, o usuário é levado a refletir e aplicar o conhecimento adquirido, consolidando o aprendizado de forma mais eficiente e duradoura. Além de enriquecer a experiência do usuário, o quiz permite que ele identifique áreas onde pode aprimorar seu conhecimento, proporcionando uma experiência personalizada.

A plataforma sugere, com base nos resultados do quiz, conteúdos específicos que auxiliam o usuário a desenvolver habilidades adicionais e a adotar práticas mais sustentáveis e conscientes no uso dos alimentos. Dessa forma, o site não apenas centraliza as informações necessárias, mas também fornece uma ferramenta de autodiagnóstico que incentiva a melhoria contínua e o aprofundamento no tema.

Com essa estrutura e os elementos interativos, o site busca se consolidar como uma referência para o usuário, promovendo uma cultura de consumo consciente e sustentável. Alinhado aos princípios de educação para a sustentabilidade e ao compromisso de empoderar o usuário com conhecimento útil e acessível, o projeto contribui para a disseminação de boas práticas que reduzem o desperdício de alimentos e minimizam o impacto ambiental, transformando o processo de aprendizado em uma experiência ativa e engajante.

## Público alvo

O site é direcionado a um público diversificado, incluindo consumidores de frutas, legumes e verduras, além de profissionais como feirantes e gestores de hortifrutis, que se beneficiam de orientações práticas e organizadas sobre o cuidado e a preservação de alimentos frescos.

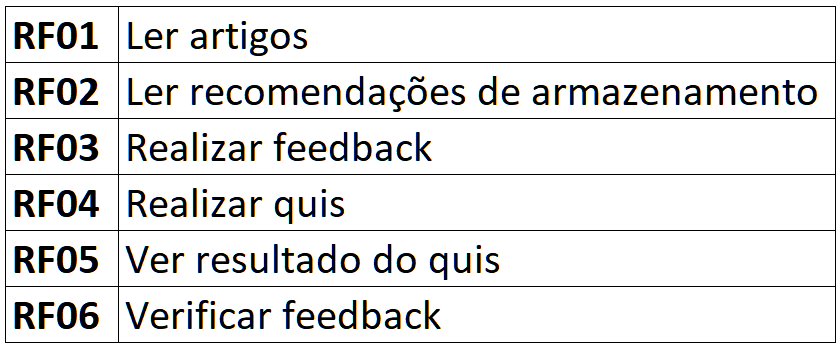
## Finalidade

Este projeto tem como finalidade a construção de um site informativo que centralize e disponibilize conteúdos sobre o manuseio, armazenamento, aproveitamento e descarte de frutas, legumes e verduras. Desenvolvido como parte da avaliação acadêmica do semestre, o projeto visa demonstrar o conhecimento adquirido em práticas sustentáveis, criação de conteúdo digital e usabilidade de informação.

Além de centralizar informações confiáveis, o site dispõe de uma página interativa de quiz que transforma a experiência em uma oportunidade de aprendizagem ativa, permitindo ao usuário avaliar seu nível de conhecimento e engajar-se de forma mais eficaz com as práticas recomendadas. Dessa forma, o projeto se compromete não só a promover o consumo consciente, mas também a incentivar o aprendizado prático e contínuo sobre o aproveitamento de alimentos e a redução de desperdício, contribuindo para uma cultura mais sustentável.

# Requisitos

## Requisitos funcionais (RF)



## Requisitos não funcionais (RNF)

**RNF01** – O website deverá ser disponibilizado para visualização por meio do Github Pages

**RNF02** – O website deverá ser compatível com os principais navegadores de desktop: Chrome, Opera, Firefox e Edge.

**RNF03** – O website deverá ter uma navegação fácil.

Métrica: A página principal do site deverá conter um vídeo objetivo contendo orientações aos usuários de como utilizar o site de uma maneira eficiente.

# Potenciais concorrentes

## EMBRAPA

A Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) tem um papel distinto e complementar ao Econsciente, e não se configura exatamente como concorrente, mas possui algumas semelhanças em termos de conteúdo e propósito educacional.

A Embrapa é uma organização pública de pesquisa focada em soluções e inovações tecnológicas para a agricultura e sustentabilidade no Brasil. Ela produz uma ampla gama de conteúdos técnicos, incluindo manuais, pesquisas e dicas sobre o manejo, armazenamento e conservação de alimentos, inclusive FLVs (frutas, legumes e verduras). Essas informações podem sobrepor-se ao escopo do Econsciente, uma vez que ambos compartilham o objetivo de fornecer orientação técnica para o uso mais sustentável dos recursos alimentares.

Entretanto, o site da Embrapa é orientado a um público técnico e especializado, como agricultores, pesquisadores e profissionais da área agrícola, enquanto o Econsciente tem um foco voltado ao consumidor comum, organizando as informações de forma simplificada e centralizada. Outro diferencial do Econsciente é a página de quiz, projetada para estimular a retenção ativa de conhecimento, o que contribui para a educação ambiental de uma maneira prática e interativa — um aspecto ausente nos materiais da Embrapa.

Em resumo, embora a Embrapa disponibilize algumas informações semelhantes, o Econsciente se destaca pelo seu formato acessível e interativo, voltado ao público leigo interessado em reduzir o desperdício doméstico.

## Comida Invisível

Esse site busca reduzir o desperdício de alimentos, oferecendo dicas de reaproveitamento e armazenamento. Eles também trabalham em parcerias para promover soluções que incentivem um consumo mais consciente.  
Esse site e plataforma têm foco em reduzir o desperdício de alimentos, conectando empresas e ONGs para a doação de alimentos adequados para consumo. Oferece informações sobre combate ao desperdício e usa geolocalização para facilitar a doação. [Link: Comida Invisível](https://app.comidainvisivel.com.br/)​

* [Comida Invisível](https://app.comidainvisivel.com.br/)
* [Comida Invisível](https://app.comidainvisivel.com.br/?trk=public_post-text)

## Mesa Brasil SESC

Um programa de combate à fome e ao desperdício, o site oferece várias dicas de aproveitamento integral dos alimentos e conteúdo informativo sobre conservação. Além disso, possui uma pegada educativa similar ao Econsciente.  
Um programa do SESC que combate o desperdício e a fome através de parcerias e doação de alimentos. No site, você encontra também conteúdo educativo sobre aproveitamento de alimentos. Link: Mesa Brasil SESC

* + Nacional: <https://www.sesc.com.br/atuacoes/assistencia/sesc-mesa-brasil/>
  + SP: <https://sescmesabrasil.sescsp.org.br/>

## Fruta Imperfeita

Voltado à comercialização de frutas e verduras fora do padrão estético comum, eles incentivam o aproveitamento de FLVs que seriam descartados por razões estéticas, promovendo uma consciência sobre o desperdício  
Este projeto vende frutas e verduras fora do padrão estético e promove a conscientização contra o desperdício por meio do aproveitamento integral dos alimentos. [Link: Fruta Imperfeita](https://www.frutaimperfeita.com.br/)

## Banco de Alimentos

Embora com um foco maior na doação, o Banco de Alimentos possui conteúdo sobre aproveitamento de alimentos e conscientização para reduzir desperdícios.  
Com foco na doação, o Banco de Alimentos incentiva o aproveitamento e o reaproveitamento de alimentos que seriam desperdiçados. [Link: Banco de Alimentos](https://bancodealimentos.org.br/)