

Culinária ao Redor do Mundo: Análise de Receitas

Equipe União Vasko:

- * Breno Shigeki Guimarães Nishimoto - 220599
- * Gabriel de Carvalho Silva Nascimento - 222103
 - * Henrique Marques de Martim - 248333
 - * Leandro Henrique Silva Resende - 213437
- * Mateus da Costa e Silva Rios Alves de Andrade - 230806
 - * Matheus Mantovani Meneghel - 230906

Motivação e Contexto

O tema do projeto foi definido como “O que as pessoas comem ao redor do mundo”. A ideia para o projeto surgiu de uma análise do sistema de comida a quilo brasileiro, em que uma mesma fileira de pratos possuem alimentos de receitas de origens diversas, como o spaghetti italiano ao lado do sushi japonês que por sua vez está ao lado do kibe, que possui origens no Oriente Médio. Diante tal situação, chegamos a diversas perguntas como “o quão semelhante pode ser uma refeição entre as diversas regiões do mundo?” e “como essa diversidade de pratos molda a dieta macromolecular de cada povo?”.



Bases Utilizadas

GFG04

DINO


FooDB

<https://foodb.ca>



- FooDB é uma grande base de dados sobre alimentos, sua química, seus ingredientes e nutrientes.
- Alimentação é um dos principais fatores que definem a saúde e a qualidade de vida das pessoas. Dados sobre a constituição de alimentos podem ajudar a relacionar alimentos com saúde.
- Site bem documentado e com interface Web de acesso a dados.

Download: CSV, XML, JSON | API: JSON



Food
Leek
Allium porrum

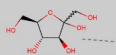
Classification
Vegetables
Onion-family vegetables

Macronutrients

- Fiber
- Proteins
- ...

Composition

- Water
- D-Fructose
- ...



GPABD

CulinaryDB

<https://cosylab.iiitd.edu.in/culinarydb/>



- CulinaryDB é um grande repositório de receitas e ingredientes. As mais de 40 mil receitas contêm informações como a região de origem (dentre as 20 catalogadas), o nome e os ingredientes. São mais de 450 mil registros no total.
- O site apresenta também alguns gráficos com estatísticas básicas sobre os dados.
- Ao integrar os ingredientes e receitas aos bancos de dado base, é possível analisar padrões ao redor do mundo e, por exemplo, entender melhor padrões de macronutrientes nas diferentes regiões do mundo.

Download: CSV



Recipe
Pão de Queijo
(Brazilian Cheese Bread)

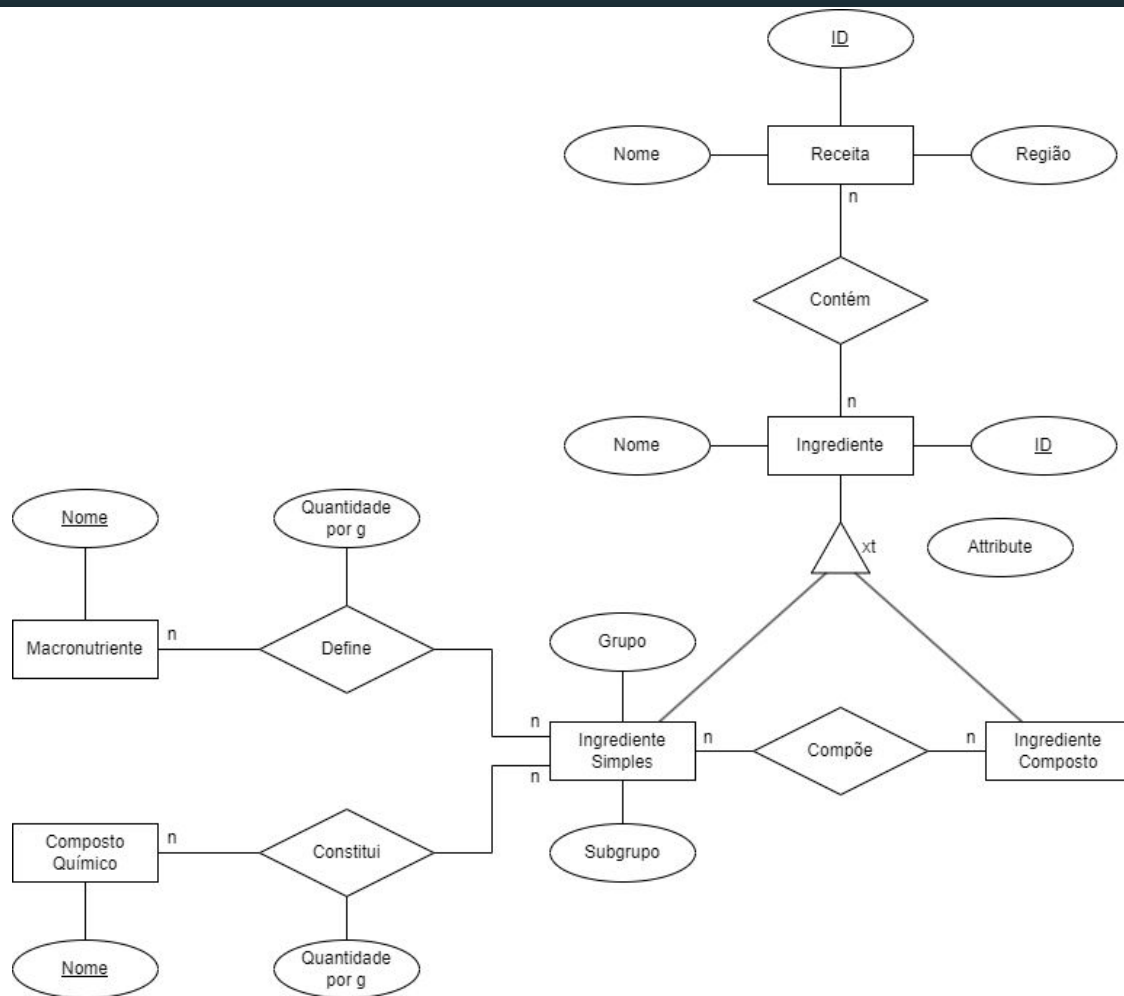
Ingredients

- cheese romano
- egg
- salt
- ...

Regional Cuisine

- South America

Modelo Conceitual



Modelo Lógico

Ingrediente(ID, Nome, Grupo, Subgrupo, Tipo)

Receita(ID, Nome, Regiao)

Composto(Nome, estrutura)

Macronutriente(Nome)

Contem(Receita_ID, Ingrediente_ID)

Receita_ID chave estrangeira -> Receita(ID)

Ingrediente_ID chave estrangeira -> Ingrediente(ID)

Constitui(Ingrediente_ID, Nome_Composto, Quantidade)

Ingrediente_ID chave estrangeira -> Ingrediente(ID)

Nome_Composto chave estrangeira -> Composto(Nome)

Define(Ingrediente_ID, Nome_Macronutriente, Quantidade)

Ingrediente_ID chave estrangeira -> Ingrediente(ID)

Nome_Macronutriente chave estrangeira -> Macronutriente(Nome)

Compoe(IngredComposto_ID, IngredCompoe_ID, Quantidade)

IngredComposto_ID, IngredCompoe_ID chave estrangeira -> Ingrediente(ID)

Perguntas de Pesquisa/Análise

→ Perguntas que irão ser implementadas

- 1)Quais as estruturas bioquímicas mais frequentes em cada região?
- 2)Quais regiões possuem receitas com ingredientes majoritariamente vegetais?
- 3)Quais regiões possuem a maior média de gorduras por receita?

Perguntas de Pesquisa/Análise

→ Perguntas que **NÃO** irão ser implementadas

- 1)Quais as combinações de ingredientes mais frequentes em cada região?
- 2)Existem similaridades entre as receitas das mais diversas regiões do globo?
- 3)Quais regiões com maior diversidade de subgrupos alimentícios?

Obrigado!