



## RECEITAS DO MUNDO: Explorando a Culinária Através da História e da Cultura

Yasmin da S. TRINDADE<sup>1</sup>; Paulo C. dos SANTOS<sup>2</sup>

### RESUMO

Este artigo apresenta o desenvolvimento do protótipo do sistema Receitas do Mundo, que visa ampliar o conhecimento sobre receitas ao integrar informações culturais e históricas relacionadas aos pratos. O sistema utiliza tecnologias como HTML, CSS, Django e PostgreSQL para criar uma plataforma interativa que permite aos usuários explorar receitas e compreender os contextos históricos e culturais em que foram criadas. Através de uma abordagem baseada em prototipação, o projeto busca validar conceitos e testar funcionalidades, proporcionando uma experiência enriquecedora que conecta a culinária com a história. O protótipo atual ainda está em fase de ajustes, e o *feedback* obtido é crucial para aprimorar o sistema e avançar para a próxima etapa de desenvolvimento.

**Palavras-chave:** Cultura Culinária; Curiosidades; História e Cultura.

### 1. INTRODUÇÃO

O chef Sokolowski (2014) afirmou que o número de pessoas que utilizam a culinária como forma de terapia ou *hobby* tem aumentado. Ele também destacou as vantagens de preparar pratos artesanais em vez de optar por *fast-food*. No entanto, essas pessoas muitas vezes desconhecem o contexto histórico e cultural por trás da preparação dos pratos, o que pode limitar a experiência completa ao saborear uma refeição. Além disso, a falta de conhecimento sobre o contexto histórico pode fazer com que percam a oportunidade de aprender mais sobre diferentes culturas, tradições e épocas.

Segundo Gagliardi (2023) a culinária reflete a cultura e a geografia da região. Por exemplo, na culinária brasileira encontram-se raízes indígenas, tradição colonial europeia, culturas de escravizados africanos e imigrantes. Estes fatores não estão presentes somente no Brasil, porém, acontecimentos épicos moldaram a cultura culinária de cada país.

Vale (2014) afirma que as pessoas estão frequentando mais restaurantes e postando mais sobre a culinária nas redes sociais. Ela também destaca que a gastronomia tem sua parte teórica e parte prática, e isso enfatiza o poder da transformação gastronômica. Além disso, a culinária local é a cultura criada por um povo simbolizando sua identidade regional.

O objetivo deste projeto é, além de ampliar o conhecimento sobre novas receitas, mostrar o contexto histórico de algumas, incluindo o período em que foram criadas e os eventos históricos relevantes que estavam acontecendo na época. Isso permitirá aos usuários não apenas aprenderem novas receitas, mas também se conectarem com a história e a cultura associadas a esses pratos, enriquecendo sua experiência culinária.

<sup>1</sup>Estudante, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: ydasilva896@gmail.com.

<sup>2</sup>Orientador, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: paulo.santos@muz.ifsuldeminas.edu.br.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa aplicada desenvolvida no curso técnico em informática integrado ao ensino médio no Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, na disciplina de Projetos de Software Orientado a Objeto. As etapas foram:

Para o desenvolvimento do software utilizou-se uma combinação de tecnologias e recursos computacionais. Para a criação da interface do usuário, foram utilizados HTML e CSS, permitindo a criação do *layout*. O *back-end* foi desenvolvido com o *framework* Django e com o banco de dados PostgreSQL, escolhido para armazenar receitas, informações culturais e históricas relacionadas. Além disso, foram utilizados conceitos relacionados à Engenharia de Software, como: processo de *software* prototipação, levantamento, análise, modelagem UML e documentação de requisitos de *software*.

Os recursos computacionais foram divididos entre uma solução em nuvem e o uso de um dispositivo pessoal. Arquivos e *backups* do projeto foram armazenados no Google Drive, enquanto o desenvolvimento propriamente dito ocorreu em um notebook pessoal, com as seguintes especificações: Intel® Iris® Xe, processador Intel Core i5 1135G7, sistema operacional Windows 11, SSD de 256 GB e 8 GB de RAM.

A coleta das informações históricas e culturais que acompanham as receitas foi realizada através de pesquisas em diversas fontes, incluindo livros, artigos e materiais online especializados em culinária e história gastronômica. Esses dados foram integrados ao sistema para enriquecer a experiência do usuário ao explorar as receitas.

Os testes e validações foram realizados de forma manual durante o desenvolvimento, garantindo que as funcionalidades básicas do sistema estivessem operacionais e que os dados fossem armazenados corretamente no banco de dados. O *software* foi testado principalmente no notebook pessoal, com verificações focadas na interface de usuário e na integração entre o *front-end* e o *back-end*.

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para desenvolver um *software* de qualidade, é essencial definir requisitos claros e bem elaborados. Esses requisitos orientam todas as fases do desenvolvimento, garantindo que o produto final atenda às expectativas dos usuários e reduzindo o risco de mal-entendidos e retrabalho. Além disso, ajudam a identificar riscos e a implementar soluções eficazes, aumentando a robustez e eficiência do sistema.

O diagrama de caso de uso (ver figura 1) foi desenvolvido para ilustrar o funcionamento do sistema de maneira clara e intuitiva. Ele detalha as interações entre os usuários e o sistema, destacando as principais funcionalidades e fluxos de trabalho. Esse diagrama é fundamental para validar os requisitos, identificar áreas de melhoria e aprimorar a comunicação entre os desenvolvedores e as partes interessadas, garantindo uma compreensão comum do projeto e alinhamento nas expectativas.

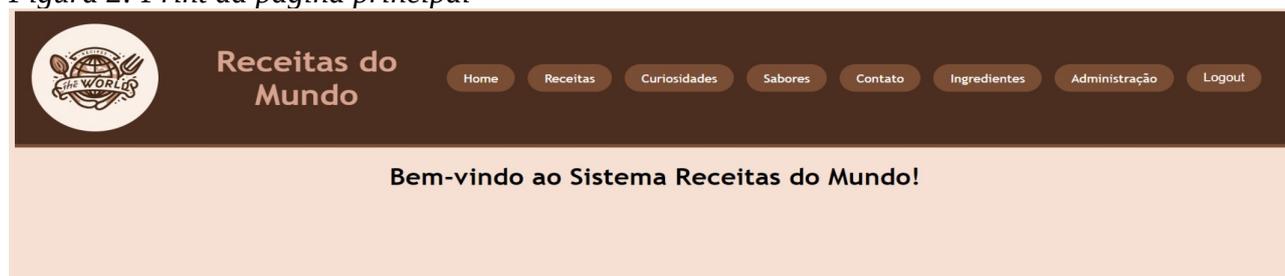
Figura 1: Diagrama de caso de uso



Fonte: Elaborado pelo autor, 2024

A página inicial do sistema Receitas do Mundo (ver figura 2) serve como o ponto de entrada principal para os usuários, oferecendo uma visão geral intuitiva e acolhedora do site. Ela desempenha um papel crucial ao definir o tom do projeto, proporcionando acesso fácil às principais funcionalidades, como a navegação para receitas, curiosidades e áreas administrativas. A clareza e a organização dessa página são essenciais para garantir uma experiência de usuário positiva, facilitando a interação e incentivando a exploração dos conteúdos oferecidos.

Figura 2: Print da página principal



Fonte: Elaborado pelo autor, 2024

Como o sistema está em fase de protótipo, alguns aspectos ainda estão sendo ajustados. O protótipo tem servido como uma base sólida para validar conceitos e testar funcionalidades iniciais. Testes preliminares mostraram que as principais funcionalidades estão operacionais, mas também revelaram áreas que precisam de aprimoramento. O *feedback* obtido durante esta fase será fundamental para ajustar e melhorar o sistema, movendo-o para a próxima etapa de desenvolvimento com um produto mais robusto e refinado.

## 5. CONCLUSÃO

O desenvolvimento do protótipo do sistema Receitas do Mundo mostrou grande potencial para conectar o conhecimento culinário com seus contextos históricos e culturais. A integração de informações sobre a origem e evolução das receitas oferece aos usuários uma experiência mais rica, aprofundando sua compreensão das tradições gastronômicas. Embora ainda em fase de prototipação, os testes iniciais indicam que as principais funcionalidades já estão em operação, embora alguns ajustes sejam necessários para aprimorar a experiência. O *feedback* dos usuários nesta fase será fundamental para afinar o sistema, garantindo que ele atenda às expectativas e proporcione uma vivência envolvente, tanto no preparo culinário quanto no aprendizado cultural. Com as melhorias planejadas, o projeto tem o potencial de se tornar uma plataforma sólida, que une prática e conhecimento da culinária global de forma enriquecedora.

## REFERÊNCIAS

- GAGLIARDI, Carlos. **A culinária e sua relação com a cultura e a geografia**. São Paulo: Editora Gastronômica, 2023.
- SOKOLOWSKI, Marcello. **A culinária como terapia e hobby: tendências e práticas**. Rio de Janeiro: Editora Gourmet, 2014.
- VALE, Ana. **Gastronomia e redes sociais: a transformação da culinária contemporânea**. Curitiba: Editora Sabores, 2014.