



INSTITUTO FEDERAL

Farroupilha

Campus Uruguaiana

CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

CARLOS GABRIEL FERNANDES FERNANDES

**CHEF DE CASA: DESENVOLVIMENTO DE UM SITE DE RECEITAS VOLTADO
PARA CULINÁRIA DOMÉSTICA**

URUGUAIANA

2025

CARLOS GABRIEL FERNANDES FERNANDES

**CHEF DE CASA: DESENVOLVIMENTO DE UM SITE DE RECEITAS VOLTADO
PARA CULINÁRIA DOMÉSTICA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso Técnico em Informática Integrado ao Ensino
Médio do *Campus* Uruguaiana do Instituto Federal
de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
como requisito parcial para a obtenção do título de
Técnico em Informática.

Orientadores:

João Carlos Ribeiro

Diely Valim dos Santos

URUGUAIANA

2025

FERNANDES FERNANDES, Carlos Gabriel.

CHEF DE CASA: Desenvolvimento de um site de receitas voltado para culinária doméstica. — 2025.

40f.

Trabalho de Conclusão de Curso Técnico — Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, Uruguaiana, 2025.

Culinária digital. 2. Receitas online. 3. Desenvolvimento web. I. Título.

CDD 641.

CARLOS GABRIEL FERNANDES FERNANDES

**CHEF DE CASA: DESENVOLVIMENTO DE UM SITE DE RECEITAS VOLTADO
PARA CULINÁRIA DOMÉSTICA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso Técnico em Informática Integrado ao Ensino
Médio do *Campus* Uruguaiana do Instituto Federal
de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
como requisito parcial para a obtenção do título de
Técnico em Informática.

Este trabalho foi defendido e aprovado pela banca em 06/01/2026.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Ms. João Carlos Ribeiro
Orientador

Prof.^a Ms. Diely Valim dos Santos
Co-Orientadora

Dr.^a Cintia Corte Real Rodrigues
Avaliadora

Prof.^a Dr.^a Vanize Caldeira
Avaliadora

Dedico este trabalho a todos que fizeram parte da minha jornada, mesmo sem perceber. Cada conversa, cada conselho e cada gesto contribuíram para que eu chegasse até aqui.

*Nada na vida deve ser temido, apenas
compreendido.*

MARIE CURIE

RESUMO

Com o avanço da tecnologia e o crescente interesse pela culinária do dia a dia, surgem oportunidades para o desenvolvimento de plataformas que facilitem o acesso a receitas de forma organizada e acessível. Este Trabalho de Conclusão de Curso tem como objetivo o desenvolvimento de um site de culinária voltado para o público iniciante e para pessoas com maior experiência na cozinha, oferecendo uma interface intuitiva e recursos que incentivem o aprendizado culinário, a autonomia na preparação de alimentos e a adoção de hábitos alimentares mais equilibrados. A proposta fundamenta-se nas diretrizes do *Guia Alimentar para a População Brasileira*, que orienta o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e reforça a importância da culinária doméstica. Para a construção do sistema, foram analisados sites correlatos, definidos os requisitos essenciais e desenvolvidas funcionalidades como categorização de receitas, sistema de cadastro e login, painel do usuário, salvamento de receitas favoritas e envio de receitas pela comunidade. O site foi implementado utilizando HTML, CSS, JavaScript, PHP e MySQL, priorizando a responsividade, a organização das informações e a usabilidade. Após o desenvolvimento, testes com usuários foram realizados a fim de validar funcionalidades, identificar melhorias e aperfeiçoar a experiência de navegação. Todo o processo foi documentado, destacando sua relevância técnica e social, uma vez que o projeto contribui para facilitar o acesso a receitas práticas e caseiras, além de fortalecer a cultura de cozinhar em casa de forma simples, acessível e colaborativa.

Palavras-chave: Culinária digital. Receitas online. Alimentação saudável. Desenvolvimento web. Interação do usuário.

ABSTRACT

With the advancement of technology and the growing interest in everyday cooking, opportunities arise for the development of platforms that facilitate access to recipes in an organized and accessible way. This Final Course Project aims to develop a cooking website designed for both beginners and users with greater culinary experience, offering an intuitive interface and resources that encourage culinary learning, autonomy in food preparation, and the adoption of healthier eating habits. The proposal is based on the guidelines of the *Brazilian Dietary Guidelines*, which emphasize the consumption of fresh or minimally processed foods and highlight the importance of home cooking. To build the system, similar websites were analyzed, essential requirements were defined, and functionalities such as recipe categorization, user registration and login, user dashboard, favorite recipes, and community recipe submission were developed. The website was implemented using HTML, CSS, JavaScript, PHP, and MySQL, prioritizing responsiveness, information organization, and usability. After the development phase, user testing was conducted to validate the system's functionalities, identify improvements, and enhance the navigation experience. The entire process was documented, highlighting its technical and social relevance, as the project facilitates access to practical homemade recipes and encourages the culture of cooking at home in a simple, accessible, and collaborative way.

Keywords: Digital cooking. Online recipes. Healthy eating. Web development. User interaction.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Cronograma	14
Figura 2 – Página inicial do site TudoGostoso	15
Figura 3 – Página inicial do site Panelinha	16
Figura 4 – Página inicial do site Vovó Palmirinha	17
Figura 5 – Quadro comparativo dos sites de receitas culinárias	17
Figura 6 – Diagrama de Casos de Uso	23
Figura 7 – [UC001] Cadastrar Usuário	23
Figura 8 – [UC002] Logar no Sistema	24
Figura 9 – [UC003] Cadastrar Receita	25
Figura 10 – [UC004] Favoritar Receita	25
Figura 11 – [UC005] Visualizar Receitas Favoritas	26
Figura 12 – [UC006] Editar Perfil	27
Figura 13 – [UC008] Excluir Conta	27
Figura 14 – [UC009] Deslogar	28
Figura 15 – Modelo Lógico	31
Figura 16 – Tela inicial do sistema	32
Figura 17 – Tela de login	33
Figura 18 – Tela de cadastro	33
Figura 19 – Tela de visualização de receita	33
Figura 20 – Tela de receitas favoritas	34
Figura 21 – Tela de minhas receitas	34
Figura 22 – Tela de cadastro de nova receita	35
Figura 23 – Tela do painel do usuário	35
Figura 24 – Tela do painel administrativo	36
Figura 25 – Tela de edição de perfil do usuário	37
Figura 26 – Tela de aprovação de receitas pendentes	38

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CSS	Folhas de Estilo em Cascata
HTML	Linguagem de Marcação de Hipertexto
PHP	Pré-Processador de Hipertexto
MySQL	Sistema de Gerenciamento de Banco de Dados
IFFar	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
1.1 JUSTIFICATIVA	12
1.2 OBJETIVOS	13
1.2.1 Objetivo Geral	13
1.2.2 Objetivos Específicos	13
1.3 METODOLOGIA	14
1.3.1 Cronograma	15
2 SISTEMAS CORRELATOS	16
2.1 TUDOGOSTOSO	16
2.2 PANELINHA	16
2.3 VOVÓ PALMIRINHA	17
2.4 QUADRO COMPARATIVO	18
3 DESENVOLVIMENTO DO SISTEMA	20
3.1 PROPRIEDADES DOS REQUISITOS	20
3.1.1 Atores do sistema	20
3.1.2 Requisitos funcionais	21
3.2 CASOS DE USO	24
3.2.1 Documentação dos Casos de Uso	25
3.3 BANCO DE DADOS	30
4 SITE	32
4.1 TELAS DO SISTEMA	32
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	39
REFERÊNCIAS	40

1 INTRODUÇÃO

Com o crescimento do acesso à tecnologia e a popularização da internet como principal meio de consulta rápida, plataformas digitais passaram a desempenhar um papel fundamental na disseminação de informações culinárias. Nesse contexto, o interesse por receitas práticas, acessíveis e alinhadas ao cotidiano tem aumentado significativamente, evidenciando a necessidade de ferramentas que facilitem a organização, o aprendizado e a autonomia na cozinha. Assim, surge a proposta do *Chef de Casa*, um site voltado para usuários que desejam explorar, aprender e preparar receitas de forma simples e intuitiva.

A culinária doméstica, além de representar uma prática cultural e socialmente relevante, está diretamente relacionada à promoção da saúde. De acordo com o *Guia Alimentar para a População Brasileira* (BRASIL, 2014), preparar a própria comida é um dos principais fatores que contribuem para a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, especialmente pelo incentivo ao consumo de alimentos in natura ou minimamente processados. Dessa forma, o projeto apresentado neste trabalho propõe não apenas uma plataforma para consulta de receitas, mas também um meio de estímulo à prática culinária cotidiana e ao desenvolvimento de escolhas alimentares mais equilibradas.

A escolha pelo desenvolvimento do *Chef de Casa* também se fundamenta na observação de que muitos usuários enfrentam dificuldades para encontrar receitas organizadas de forma clara, sem excesso de publicidade ou interfaces confusas. Ao analisar plataformas e projetos semelhantes, percebe-se que, embora existam diversos aplicativos e sites de culinária, muitos apresentam complexidade excessiva, exigem cadastro obrigatório, possuem foco exagerado em inteligência artificial ou oferecem recursos além das necessidades de um usuário iniciante. Diante disso, este trabalho busca oferecer uma alternativa objetiva e acessível, voltada especialmente para quem procura aprender ou praticar receitas rápidas, práticas e adequadas ao dia a dia.

Além disso, ao analisar trabalhos acadêmicos e sistemas semelhantes, observa-se a existência de diversas plataformas voltadas ao gerenciamento e à busca de receitas culinárias. Projetos como *HelpCook*, *NaPanela*, *O Que Tem Pra Hoje?* e *Receitobô* apresentam propostas que buscam facilitar o preparo de

alimentos por meio de recursos digitais, como a busca por ingredientes disponíveis, a organização de receitas e a interação entre usuários. No entanto, muitos desses sistemas possuem foco em funcionalidades específicas ou utilizam recursos complexos, como inteligência artificial, o que pode dificultar o uso por usuários iniciantes. Nesse contexto, o *Chef de Casa* diferencia-se por priorizar a simplicidade, a organização das informações e a usabilidade, oferecendo uma experiência acessível e voltada à prática da culinária cotidiana.

Para atender a essa demanda, o site foi desenvolvido utilizando tecnologias web como HTML, CSS e JavaScript, priorizando responsividade, facilidade de navegação e organização eficiente das informações. O sistema possibilita a visualização de receitas, filtragem por categorias e interação simples com o conteúdo, promovendo uma experiência clara, funcional e voltada ao usuário comum.

1.1 JUSTIFICATIVA

A ideia de desenvolver o *Chef de Casa* surgiu da necessidade de oferecer uma alternativa simples, objetiva e bem estruturada para o acesso a receitas culinárias na internet. Embora existam diversas plataformas e aplicativos voltados à culinária, muitos apresentam excesso de anúncios, interfaces complexas ou informações desorganizadas, o que acaba dificultando a busca por receitas de maneira clara e eficiente. Dessa forma, identifica-se uma lacuna para usuários que desejam consultar preparos de forma prática, rápida e intuitiva, sem distrações ou sobrecarga de funcionalidades. Além disso, cozinhar em casa tornou-se uma prática cada vez mais valorizada, seja por questões econômicas, por interesse pessoal ou pelo incentivo à adoção de hábitos alimentares mais saudáveis. De acordo com o *Guia Alimentar para a População Brasileira* (BRASIL, 2014), o ato de preparar a própria comida contribui diretamente para escolhas alimentares mais equilibradas e para o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados. Assim, o projeto também se justifica pela sua capacidade de promover a autonomia culinária e apoiar práticas alimentares cotidianas mais conscientes. O *Chef de Casa* busca atender a essa demanda ao oferecer uma plataforma organizada, acessível e

funcional, permitindo ao usuário explorar receitas categorizadas, salvar favoritas e compartilhar preparos com outros usuários. O desenvolvimento do sistema representa não apenas uma solução técnica, mas também uma ferramenta com relevância social, ao facilitar o aprendizado culinário e incentivar a prática da culinária doméstica. Portanto, este projeto se justifica tanto pela necessidade de soluções digitais mais simples e eficientes quanto pelo seu potencial de contribuir para a disseminação de hábitos culinários saudáveis e acessíveis à população.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Geral

Desenvolver um site de culinária que ofereça receitas organizadas de forma acessível e interativa, promovendo o aprendizado culinário, a troca de experiências entre os usuários e incentivando hábitos alimentares mais saudáveis.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Desenvolver um site com layout simples, funcional e acessível.
- Disponibilizar receitas organizadas por categorias, facilitando a busca conforme o interesse do usuário.
- Implementar funcionalidades que permitam aos usuários salvar receitas e interagir com a plataforma.
- Estimular o aprendizado culinário, tanto para iniciantes quanto para pessoas com experiência na cozinha.
- Incentivar a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis por meio de receitas práticas e nutritivas.
- Facilitar o compartilhamento de receitas entre os usuários, promovendo a troca de conhecimento e inclusão social.

1.3 METODOLOGIA

A metodologia deste Trabalho de Conclusão de Curso está estruturada em etapas específicas, embora o desenvolvimento não tenha seguido uma ordem totalmente linear. Diversas ações foram realizadas de forma simultânea ou retomadas ao longo do processo, conforme novas necessidades surgiram. A seguir, são apresentadas as etapas que compuseram o desenvolvimento deste projeto, com a descrição de suas atividades e finalidades.

A etapa inicial do projeto foi dedicada à realização de uma pesquisa exploratória com base em sites culinários já existentes, com o intuito de identificar seus pontos fortes e limitações. Essa análise permitiu compreender a carência de plataformas que, além de oferecerem boas receitas, proporcionam uma navegação intuitiva, um design agradável e a possibilidade de interação entre os usuários.

Após o reconhecimento do problema, foram definidos os principais requisitos que o site deveria conter para atingir seus objetivos. Entre eles, destacam-se: a organização das receitas por categorias, sendo elas Café da Manhã, Almoço e Jantar, Lanches e Sanduíches, Bolos e Tortas, Carnes, Sobremesas e Alimentação Saudável; a possibilidade de os usuários salvarem suas receitas favoritas; o envio e compartilhamento de novas receitas; além de um sistema de cadastro e login. Esses requisitos foram ajustados e aprimorados ao longo do desenvolvimento, de acordo com os testes realizados e as necessidades observadas.

Além dos sites existentes, outros sistemas semelhantes foram pesquisados com o objetivo de explorar e analisar trabalhos de conclusão já desenvolvidos com propostas próximas à deste projeto.

A fase de desenvolvimento foi realizada com o uso das linguagens HTML, CSS e JavaScript para a estrutura e o estilo do site, e PHP com MySQL para o backend e o armazenamento de dados. O site foi projetado com foco na responsividade e na usabilidade, permitindo que os usuários acessem as receitas com facilidade em diferentes dispositivos. Durante essa etapa, foram implementadas todas as funcionalidades planejadas, como o sistema de login, cadastro, categorização e salvamento de receitas.

A1.3.1 Cronograma

Figura 1 – Cronograma

Atividades	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Definir do tema	✓	✓							
Pesquisar trabalhos correlatos		✓	✓						
Pesquisar sistemas semelhantes		✓	✓						
Criar os wireframes		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Criar o banco de dados			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Desenvolver o sistema				✓	✓	✓	✓	✓	✓
Escrever a documentação de casos de uso			✓	✓					
Escrever o texto		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

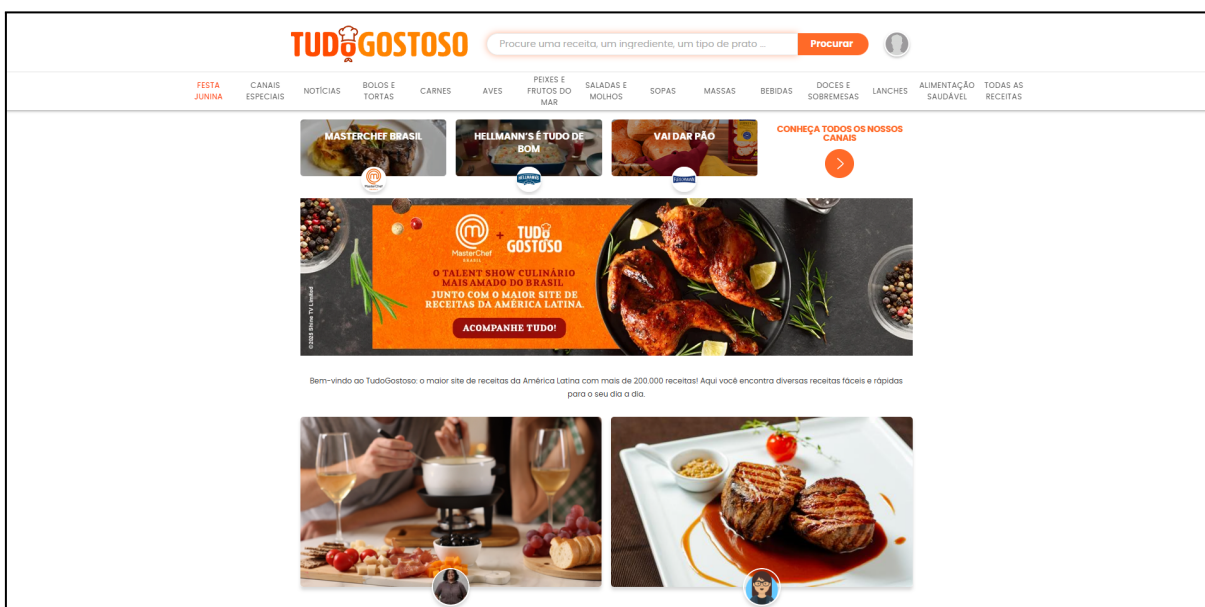
Fonte: Autoria própria (2025)

2 SISTEMAS CORRELATOS

2.1 TUDOGOSTOSO

O site *TudoGostoso* (Figura 2) é uma das plataformas culinárias mais populares do Brasil. Ele oferece busca por nome ou ingrediente, categorias de receitas, lista de favoritos, envio de receitas pelos usuários, comentários e fotos. Essa interatividade e a estrutura colaborativa foram referência para a criação do site Chef de Casa.

Figura 2 - Página inicial do site *TudoGostoso*



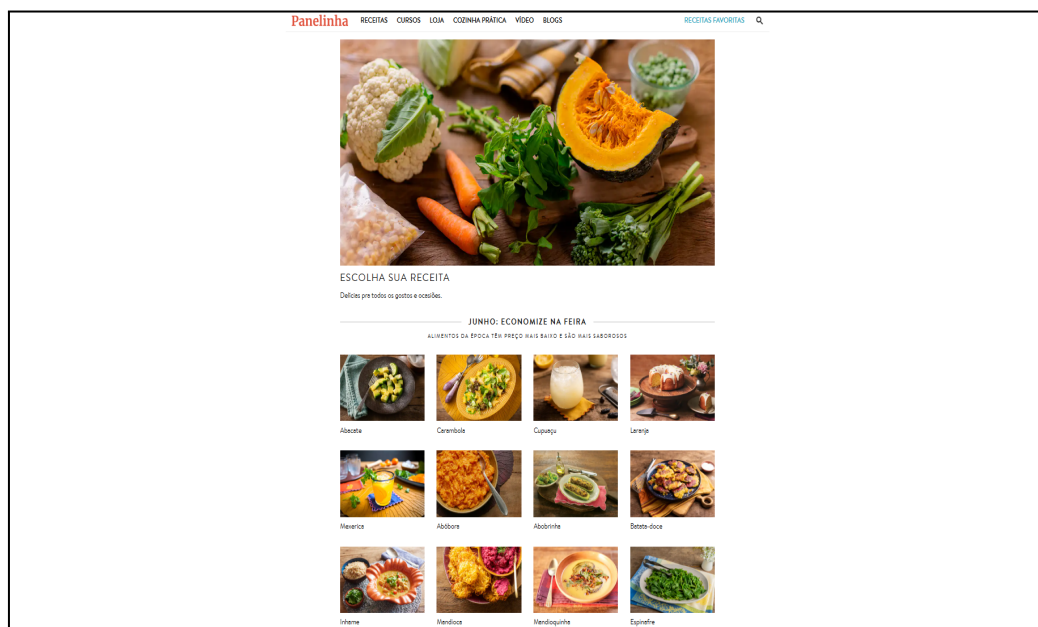
Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/>

2.2 PANELINHA

O site *Panelinha* (Figura 3), idealizado pela chef Rita Lobo, é uma plataforma que une receitas, educação alimentar e planejamento de refeições. Diferente de outras plataformas, o foco principal está em promover a alimentação saudável por meio de cardápios equilibrados e tutoriais em vídeo com técnicas culinárias.

O site é visualmente limpo, com excelente organização dos conteúdos. Ele também oferece séries de aprendizado sobre como cozinhar, planejar compras e preparar refeições práticas para o dia a dia.

Figura 3 - Página inicial do site PANELINHA



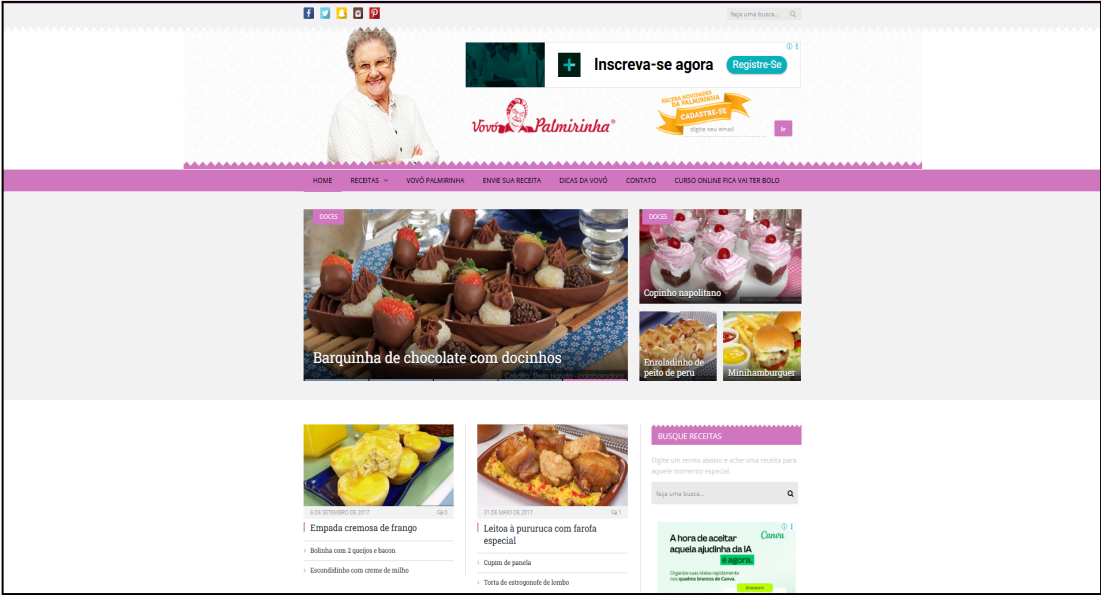
Fonte: <https://panelinha.com.br/>

2.3 VOVÓ PALMIRINHA

O site *Vovó Palmirinha* (Figura 4) é inspirado na personalidade carismática da culinária Palmirinha Onofre. A plataforma é voltada a receitas simples, afetivas e com ingredientes acessíveis, muito voltada à culinária tradicional brasileira. Possui seções bem organizadas e destaca-se pelo tom acolhedor e familiar.

O site disponibiliza receitas práticas para o dia a dia, como bolos, massas e sobremesas clássicas. Também há dicas culinárias e sugestões para iniciantes, sempre com foco na simplicidade do preparo.

Figura 4 - Página inicial do site VOVÓ PALMIRINHA



Fonte: <https://vovopalminha.com.br/>

2.4 QUADRO COMPARATIVO

Figura 5 - Quadro comparativo dos sites de culinárias

Sistema	Pontos Positivos	Pontos Negativos
TudoGostoso	Plataforma colaborativa com grande acervo de receitas, envio de fotos e comentários pelos usuários, categorias bem organizadas.	Design um pouco carregado visualmente; ausência de controle nutricional; não possui ranking de usuários.
Panelinha	Interface limpa, foco em alimentação saudável, oferece séries educativas e cardápios organizados semanalmente.	Não permite interação direta dos usuários com envio de receitas ou comentários; menor variedade de pratos.
Vovó Palmirinha	Linguagem acessível e afetuosa; receitas simples e tradicionais; ideal para iniciantes.	Layout mais simples e menos interativo; não possui busca avançada nem personalização de resultados.

Fonte: Autoria própria (2025)

2.5 OUTROS SISTEMAS SEMELHANTES

Diversos sistemas e trabalhos acadêmicos têm sido desenvolvidos com o objetivo de auxiliar usuários no preparo de refeições e no acesso a receitas culinárias por meio de plataformas digitais. Esses projetos evidenciam a relevância do tema e contribuem para o desenvolvimento de soluções voltadas à culinária doméstica.

O sistema **O Que Tem Pra Hoje?** propõe uma plataforma colaborativa que permite ao usuário buscar receitas a partir dos ingredientes disponíveis em sua residência, contribuindo para a redução do desperdício de alimentos e para o aproveitamento dos recursos existentes. Embora apresente uma proposta inovadora, o sistema possui foco específico na busca por ingredientes, diferindo do Chef de Casa, que prioriza a organização das receitas por categorias e a navegação simplificada.

O projeto **HelpCook** tem como objetivo facilitar o acesso a receitas rápidas e práticas, oferecendo uma interface acessível e voltada a diferentes perfis de usuários. Assim como o Chef de Casa, o sistema busca auxiliar pessoas que desejam cozinhar no dia a dia. No entanto, sua abordagem está mais concentrada na sugestão de receitas a partir de ingredientes, enquanto o Chef de Casa enfatiza a categorização, a simplicidade visual e a autonomia do usuário na escolha das receitas.

Já o sistema **NaPanela** apresenta uma proposta voltada à busca de receitas com foco em alimentação saudável e interação entre usuários. O projeto também aborda a redução do desperdício de alimentos e incentiva a prática culinária doméstica. O Chef de Casa aproxima-se dessa proposta ao incentivar hábitos alimentares mais saudáveis, porém diferencia-se por oferecer uma interface mais objetiva, voltada principalmente a usuários iniciantes e à culinária cotidiana.

Outro trabalho relevante é o **Receitobô**, que propõe o uso de inteligência artificial para geração e personalização de receitas. Apesar de apresentar recursos avançados, a complexidade do sistema pode dificultar o uso por usuários que buscam soluções simples e diretas. Em contrapartida, o Chef de Casa opta por uma abordagem mais acessível, priorizando funcionalidades essenciais, facilidade de uso e organização clara das informações.

Dessa forma, ao analisar os sistemas semelhantes, observa-se que o Chef de Casa se diferencia por unir simplicidade, usabilidade e incentivo à culinária doméstica, oferecendo uma alternativa prática e funcional para usuários que desejam cozinhar em casa de maneira organizada, acessível e alinhada a hábitos alimentares mais saudáveis.

3 DESENVOLVIMENTO DO SISTEMA

Esta seção apresenta cinco artefatos do desenvolvimento do sistema proposto por este Trabalho de Conclusão de Curso: requisitos funcionais, casos de uso, documentação de casos de uso, base de dados e interfaces.

3.1 PROPRIEDADES DOS REQUISITOS

Para determinar as prioridades dos requisitos foram adotadas as denominações de essencial, importante e desejável. Estas denominações são definidas da seguinte forma:

- **Essencial:** requisito sem o qual o sistema não entra em funcionamento.
- **Importante:** requisito que, se ausente, permite que o sistema funcione de forma mínima, porém insatisfatória.
- **Desejável:** requisito complementar, não afeta o funcionamento do sistema. Pode ser implementado futuramente.

3.1.1 Atores do sistema

O sistema Chef de Casa apresenta os seguintes atores:

- **Usuário:** Tem permissão para se cadastrar e acessar o sistema por meio de login. Pode visualizar, buscar, comentar, adicionar (incluir) suas próprias receitas, favoritar receitas cadastradas, além de gerenciar suas receitas favoritas e alterar seus dados pessoais. Também é possível excluir sua conta e recuperar a senha de acesso, caso necessário.
- **Administrador:** Tem acesso por meio de login exclusivo. Pode cadastrar (incluir), editar e excluir qualquer receita do sistema. Também pode visualizar, listar e excluir comentários, além de listar, editar e excluir contas de usuários. Possui controle total sobre os dados armazenados no sistema e sobre todo o conteúdo apresentado.

3.1.2 Requisitos funcionais

A partir da proposta do sistema, do que foi estudado e identificado como necessário para o seu funcionamento, foram definidos os seguintes requisitos funcionais:

[RF001] Cadastrar Usuário	
Descrição:	O sistema deve permitir que um novo usuário se cadastre informando: nome completo, e-mail, login e senha. A senha deve ser confirmada para evitar erros de digitação, e o login não pode estar em uso por outro usuário.
Prioridade:	■ Essencial □ Importante □ Desejável

[RF002] Logar no Sistema	
Descrição:	O sistema deve permitir que o usuário faça login informando seu e-mail ou login e a senha cadastrada. Caso algum dos dados esteja incorreto ou não exista, o sistema deve apresentar mensagens de erro claras e permitir a recuperação da senha.
Prioridade:	■ Essencial □ Importante □ Desejável

[RF003] Visualizar Receitas	
Descrição:	O sistema deve permitir que qualquer usuário logado visualize receitas disponíveis, com ingredientes, modo de preparo, tempo de preparo e imagem representativa.
Prioridade:	■ Essencial □ Importante □ Desejável

[RF004] Pesquisar Receitas	
Descrição:	O sistema deve oferecer um campo de busca por nome da receita ou por palavras-chave, exibindo os resultados relacionados.
Prioridade:	■ Essencial □ Importante □ Desejável

[RF005] Comentar Receita	
Descrição:	O sistema deve permitir que usuários logados façam comentários em receitas, podendo avaliar ou deixar sugestões. Comentários devem ser exibidos abaixo da receita.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

[RF006] Favoritar Receita	
Descrição:	O sistema deve permitir que usuários logados favoritem receitas, salvando-as em uma área de “favoritos” para acesso rápido posterior.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

[RF007] Listar Receitas Favoritas	
Descrição:	O sistema deve permitir que o usuário visualize todas as receitas que ele favoritou anteriormente em uma lista acessível no menu do usuário.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

[RF008] Editar Perfil	
Descrição:	O sistema deve permitir que o usuário edite suas informações pessoais, como nome, e-mail e senha, com confirmação de senha antes da alteração.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

[RF009] Excluir Conta	
Descrição:	O sistema deve permitir que o usuário exclua sua conta permanentemente, com uma confirmação prévia da ação.
Prioridade:	☒ Essencial ☐ Importante ☐ Desejável

[RF010] Cadastrar Receita (Administrador)	
Descrição:	O sistema deve permitir que o administrador cadastre novas receitas, incluindo: título, ingredientes, modo de preparo, imagem e tempo de preparo.
Prioridade:	☒ Essencial ☐ Importante ☐ Desejável

[RF011] Editar Receita (Administrador)	
Descrição:	O sistema deve permitir que o administrador edite receitas já cadastradas, alterando qualquer campo necessário.
Prioridade:	☒ Essencial ☐ Importante ☐ Desejável

[RF012] Excluir Receita (Administrador)	
Descrição:	O sistema deve permitir que o administrador exclua qualquer receita do sistema de forma permanente.
Prioridade:	☒ Essencial ☐ Importante ☐ Desejável

[RF013] Moderação de Comentários (Administrador)	
Descrição:	O administrador deve poder visualizar e excluir comentários inadequados ou ofensivos nas receitas.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

[RF014] Gerenciar Usuários (Administrador)	
Descrição:	O sistema deve permitir que o administrador visualize, edite ou exclua contas de usuários conforme necessário.
Prioridade:	☒ Essencial ☐ Importante ☐ Desejável

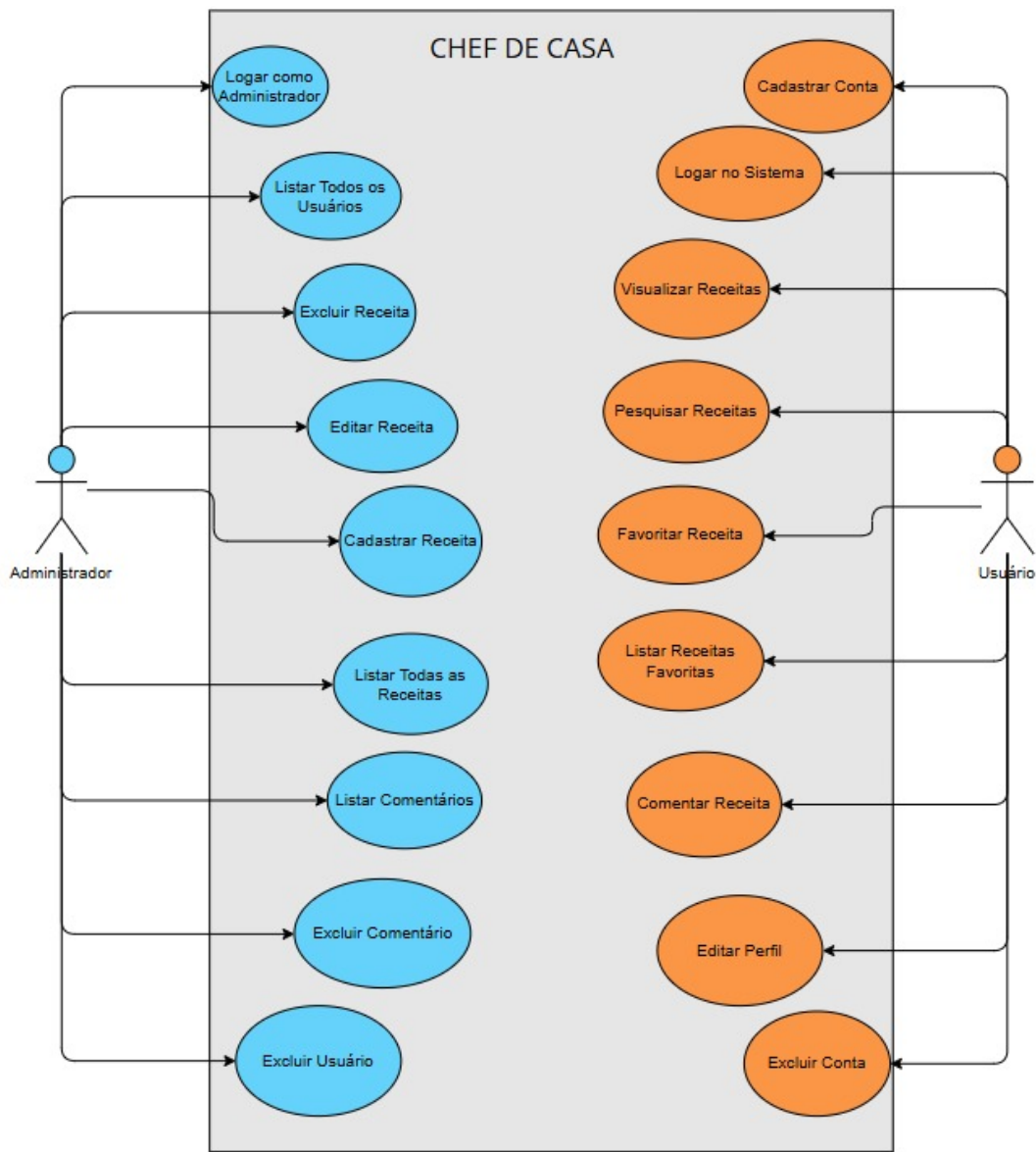
3.2 CASOS DE USO

A figura a seguir apresenta o Diagrama de Casos de Uso do sistema *Chef de Casa*, no qual são demonstradas as principais funcionalidades e os atores envolvidos na utilização da aplicação.

O ator Usuário pode realizar seu cadastro no sistema, efetuar login, visualizar e buscar receitas disponíveis, cadastrar (incluir) suas próprias receitas, comentar e favoritar receitas, acessar suas receitas favoritas, editar seus dados pessoais, excluir sua conta e recuperar sua senha, caso necessário. Essas funcionalidades permitem uma navegação personalizada, incentivando o aprendizado e a prática culinária por meio da interação com o conteúdo disponível.

O ator Administrador tem acesso completo ao sistema por meio de login exclusivo. Pode cadastrar, editar e excluir qualquer receita, além de visualizar e moderar comentários feitos pelos usuários. Também possui permissão para visualizar, editar ou excluir contas de usuários, garantindo uma gestão completa do conteúdo e das informações cadastradas no sistema.

Figura 6 - Diagrama de Casos de Uso



Fonte: Autoria própria (2025)

3.2.1 Documentação dos Casos de Uso

Figura 7 – [UC001] Cadastrar Usuário

CASO DE USO	[UC001] Cadastrar Usuário
Atores	Visitante.
Pré-Condições	Nenhuma.

Pós-Condições	Um usuário cadastrado no sistema.
FLUXO PRINCIPAL	
Cadastrar usuário 1) O visitante acessa a opção de cadastro no site Chef de Casa. 2) O sistema exibe o formulário de cadastro. 3) O visitante preenche os dados solicitados (nome, e-mail, login, senha). 4) O sistema verifica se já existe usuário com o mesmo login ou e-mail. 5) Caso não exista, o sistema salva os dados no banco e exibe mensagem de sucesso.	
FLUXO ALTERNATIVO	
4.)a) Usuário já cadastrado 4.)a)1) O sistema informa que o login ou e-mail já está em uso. 4.)a)2) O visitante é solicitado a escolher outro login ou e-mail.	
FLUXO DE EXCEÇÃO	
4.) Erro ao conectar ao banco de dados 4.)a) O sistema informa que ocorreu um erro e o cadastro não foi realizado.	

Fonte: Autoria própria (2025).

Figura 8 – [UC002] Logar no Sistema

CASO DE USO	[UC002] Logar no sistema
Atores	Usuário.
Pré-Condições	O usuário deve estar cadastrado no sistema.
Pós-Condições	O usuário acessa seu painel no sistema.
FLUXO PRINCIPAL	
Login de usuário 1. O sistema exibe a tela de login. 2. O usuário informa seu login e senha. 3. O sistema verifica se as credenciais estão corretas. 4. O sistema redireciona o usuário para o painel.	
FLUXO ALTERNATIVO	
3.a) Login ou senha inválidos 3.a.1) O sistema informa que os dados estão incorretos. 3.a.2) O usuário permanece na tela de login e pode tentar novamente.	

FLUXO DE EXCEÇÃO
4.) Erro ao conectar ao banco de dados 4.)a) O sistema exibe uma mensagem de erro e impede o login.

Fonte: Autoria própria (2025).

Figura 9 – [UC003] Cadastrar Receita

CASO DE USO	[UC003] Cadastrar Receita
Atores	Usuário.
Pré-Condições	O usuário deve estar logado no sistema.
Pós-Condições	Uma nova receita cadastrada no sistema.
FLUXO PRINCIPAL	
Cadastrar receita 1. O usuário acessa a opção de cadastrar nova receita. 2. O sistema exibe o formulário de cadastro. 3. O usuário preenche os dados da receita (nome, ingredientes, modo de preparo, imagem). 4. O sistema salva os dados e exibe uma mensagem de sucesso.	
FLUXO ALTERNATIVO	
3.a) Campos obrigatórios não preenchidos 3.a.1) O sistema informa que é necessário preencher todos os campos obrigatórios.	
FLUXO DE EXCEÇÃO	
4.) Erro ao salvar a receita 4.)a) O sistema informa que houve um erro e não foi possível salvar a receita.	

Fonte: Autoria própria (2025).

Figura 10 – [UC004] Favoritar Receita

CASO DE USO	[UC004] Favoritar Receita
Atores	Usuário
Pré-Condições	O usuário deve estar logado no sistema.
Pós-Condições	Receita adicionada à lista de favoritas do usuário.
FLUXO PRINCIPAL	
Favoritar receita	

1. O usuário acessa uma receita. 2. O sistema exibe o botão de favoritar. 3. O usuário clica no botão de favoritar. 4. O sistema registra a receita como favorita para o usuário.
FLUXO ALTERNATIVO
3.a) Receita já favoritada 3.a.1) O sistema informa que a receita já está entre as favoritas.
FLUXO DE EXCEÇÃO
4.) Erro ao favoritar receita 4.)a) O sistema informa que não foi possível favoritar a receita.

Fonte: Autoria própria (2025).

Figura 11 – [UC005] Visualizar Receitas Favoritas

CASO DE USO	[UC005] Visualizar Receitas Favoritas
Atores	Usuário
Pré-Condições	O usuário deve estar logado e ter receitas favoritas.
Pós-Condições	As receitas favoritas do usuário são exibidas na tela.
FLUXO PRINCIPAL	
Visualizar receitas favoritas 1. O usuário acessa o menu de receitas favoritas. 2. O sistema recupera e exibe as receitas favoritas pelo usuário em forma de cards.	
FLUXO ALTERNATIVO	
2.a) Nenhuma receita favoritada 2.a.1) O sistema informa que o usuário ainda não possui receitas favoritas.	
FLUXO DE EXCEÇÃO	
2.b) Erro ao recuperar dados 2.b.1) O sistema exibe uma mensagem de erro informando que não foi possível carregar as receitas favoritas.	

Fonte: Autoria própria (2025).

Figura 12 – [UC006] Editar Perfil

CASO DE USO	[UC006] Editar Perfil
Atores	Usuário

Pré-Condições	O usuário deve estar logado no sistema.
Pós-Condições	Dados atualizados no perfil do usuário.
FLUXO PRINCIPAL	
Editar perfil 1. O usuário acessa o painel de perfil. 2. O sistema exibe as informações atuais do perfil. 3. O usuário altera os dados desejados (nome, e-mail, imagem, etc.). 4. O sistema valida os dados e atualiza o perfil no banco de dados. 5. O sistema exibe uma mensagem de sucesso.	
FLUXO ALTERNATIVO	
4.a) Dados inválidos ou repetidos 4.a.1) O sistema informa os erros e solicita correção antes de salvar.	
FLUXO DE EXCEÇÃO	
5) Erro ao atualizar dados 5.1) O sistema informa que houve um erro ao tentar salvar as alterações.	

Fonte: Autoria própria (2025).

Figura 13 – [UC008] Excluir Conta

CASO DE USO	[UC007] Excluir Conta
Atores	Usuário
Pré-Condições	O usuário deve estar logado no sistema.
Pós-Condições	A conta do usuário é removida permanentemente.
FLUXO PRINCIPAL	
Excluir conta 1. O usuário acessa a opção "Excluir conta" no painel. 2. O sistema solicita confirmação da exclusão. 3. O usuário confirma a exclusão. 4. O sistema exclui a conta e redireciona o usuário para a página inicial com uma mensagem.	
FLUXO ALTERNATIVO	
3.a) O usuário cancela a exclusão 3.a.1) O sistema cancela a ação e retorna ao painel do usuário.	
FLUXO DE EXCEÇÃO	
4.a) Erro ao excluir a conta 4.a.1) O sistema informa que não foi possível concluir a exclusão.	

Fonte: Autoria própria (2025).

Figura 14 – [UC009] Deslogar

CASO DE USO	[UC008] Deslogar
Atores	Usuário
Pré-Condições	O usuário deve estar logado.
Pós-Condições	Sessão encerrada e usuário redirecionado à tela inicial.
FLUXO PRINCIPAL	
Deslogar do sistema 1. O usuário clica na opção “Sair”. 2. O sistema encerra a sessão do usuário. 3. O sistema redireciona o usuário para a página inicial.	
FLUXO ALTERNATIVO	
2.a) Erro ao encerrar sessão 2.a.1) Of so	
FLUXO DE EXCEÇÃO	
2.a) Erro ao encerrar sessão 2.a.1) O sistema informa que houve uma falha ao tentar encerrar a sessão.	

Fonte: Autoria própria (2025).

3.3 BANCO DE DADOS

A imagem a seguir apresenta o banco de dados do sistema *Chef de Casa*, composto por cinco tabelas responsáveis por armazenar e organizar as informações utilizadas pela aplicação.

A tabela “usuários” é responsável por armazenar os dados dos usuários do sistema, como nome, e-mail, senha e tipo de usuário, que pode ser comum ou administrador. Essas informações são utilizadas para autenticação e controle de acesso às funcionalidades do sistema.

A tabela “receitas” armazena os dados das receitas cadastradas pelos usuários, incluindo título, ingredientes, modo de preparo, autor, imagem, categoria, data de cadastro e status da receita. O campo *status* é utilizado para indicar se a receita está pendente, aprovada ou rejeitada, permitindo o controle de moderação pelo administrador.

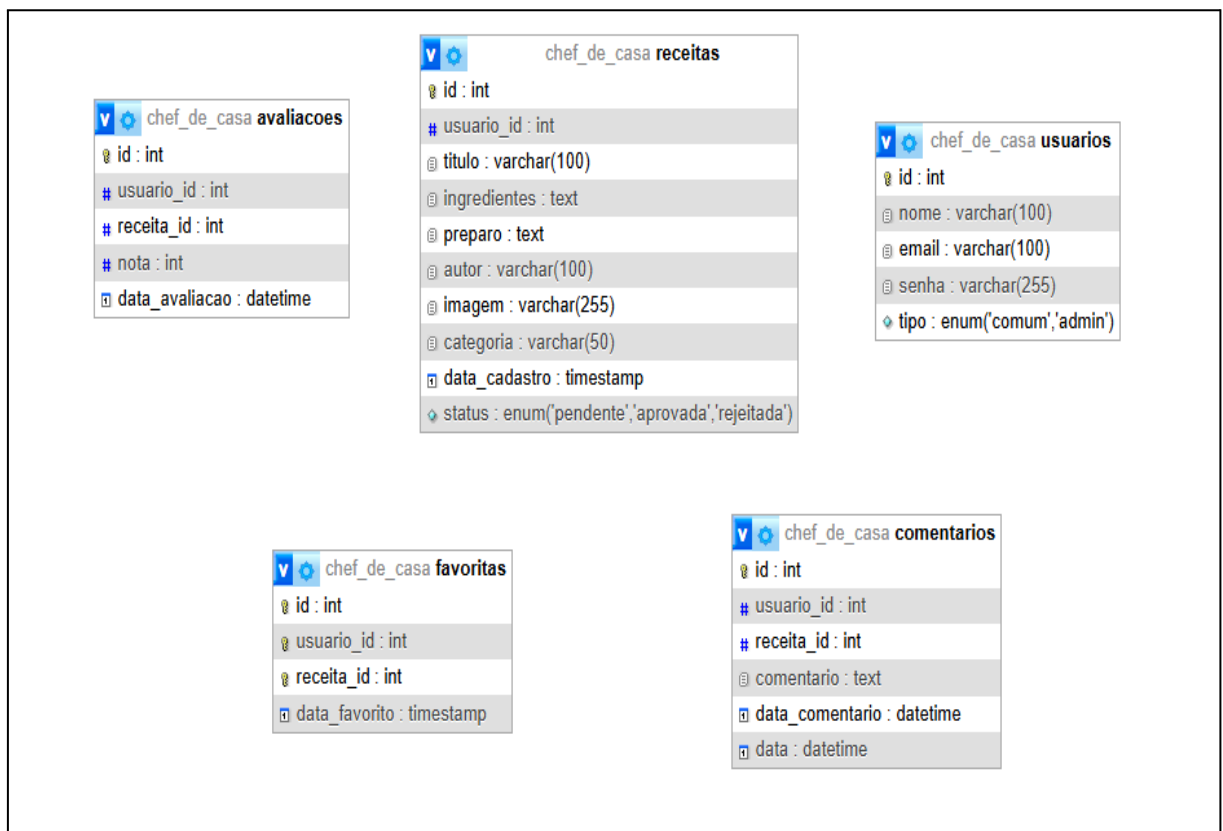
A tabela “comentários” registra os comentários realizados pelos usuários em cada receita, armazenando o texto do comentário, o usuário responsável, a receita relacionada e a data do comentário.

A tabela “favoritas” é utilizada para armazenar as receitas marcadas como favoritas pelos usuários, relacionando o usuário à receita correspondente, juntamente com a data em que foi favoritada.

A tabela “avaliações” armazena as avaliações feitas pelos usuários nas receitas, contendo a nota atribuída, o usuário avaliador, a receita avaliada e a data da avaliação.

Os relacionamentos entre as tabelas são realizados por meio de chaves estrangeiras, principalmente pelos campos `usuario_id` e `receita_id`, garantindo a integridade e a consistência dos dados armazenados no sistema.

Figura 15 – Modelo Lógico



Fonte: Autoria própria (2025)

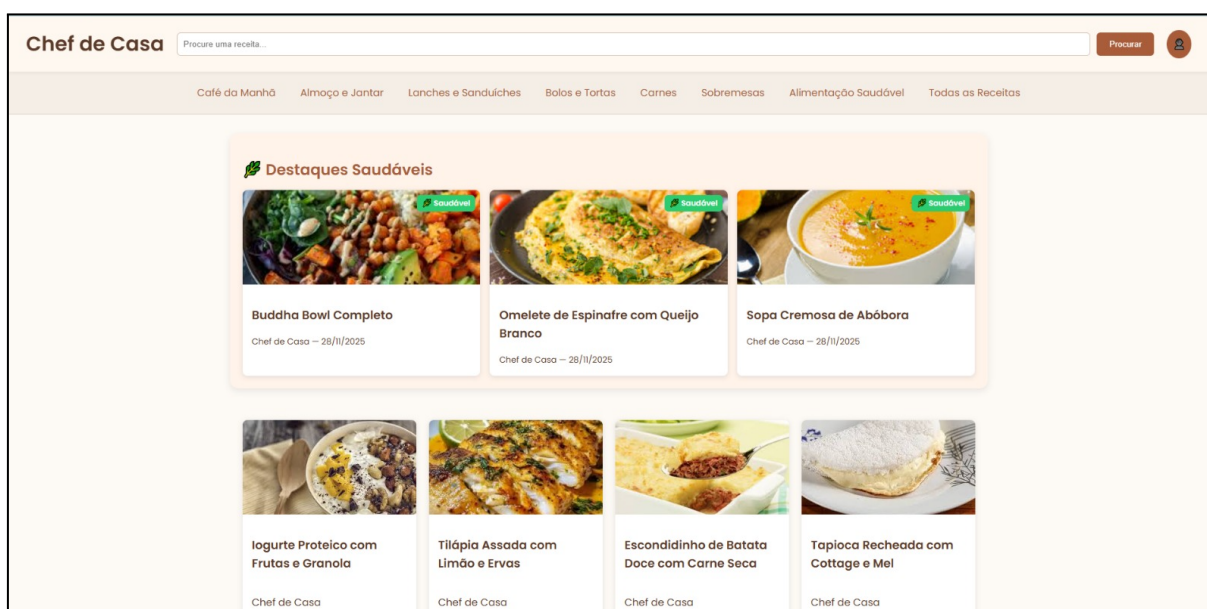
4 SITE

4.1 TELAS DO SISTEMA

Esta seção apresenta as principais telas do sistema Chef de Casa, descrevendo suas funcionalidades e a forma como o usuário interage com a plataforma. As telas foram desenvolvidas com foco na simplicidade, organização visual e facilidade de navegação, visando atender usuários com diferentes níveis de experiência na cozinha.

A Figura 16 apresenta a tela inicial do sistema Chef de Casa, na qual são exibidas as principais categorias de receitas disponíveis, como Café da Manhã, Almoço e Jantar, Lanches e Sanduíches, Bolos e Tortas, Carnes, Sobremesas e Alimentação Saudável. Essa tela permite ao usuário navegar pelas receitas de forma intuitiva, facilitando o acesso rápido ao conteúdo desejado e incentivando a exploração de novas preparações culinárias.

Figura 16 – Tela inicial do sistema



Fonte: Autoria própria (2025)

A Figura 17 apresenta a tela de login do sistema, que possibilita ao usuário acessar sua conta por meio do preenchimento de e-mail e senha previamente

cadastrados. Essa funcionalidade garante uma experiência personalizada, permitindo o acesso a recursos como receitas favoritas, comentários e gerenciamento de dados pessoais.

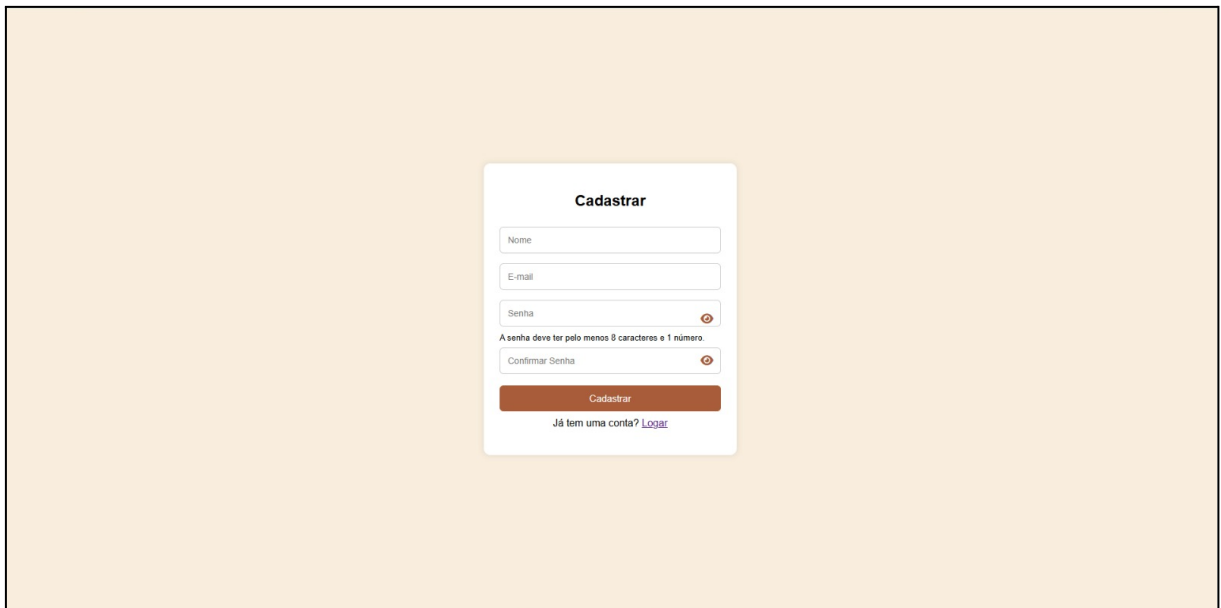
Figura 17 – Tela de login

A imagem mostra a tela de login de um sistema web. O fundo é uma cor sólida de bege claro. No centro, há um formulário branco com o título "Entrar" em negrito. Abaixo do título, há dois campos de entrada: "E-mail" e "Senha". O campo "Senha" possui um ícone de olho para alternar a visibilidade. Abaixo dos campos, há um botão de login com o texto "Entrar" em branco sobre um fundo marrom escuro. Na base do formulário, há o texto "Não tem conta? [Cadastrar](#)" em uma fonte menor.

Fonte: Autoria própria (2025)

A Figura 18 apresenta a tela de cadastro de usuário, onde é possível criar uma nova conta informando dados básicos como nome, e-mail e senha. Essa tela permite que novos usuários tenham acesso completo às funcionalidades do sistema.

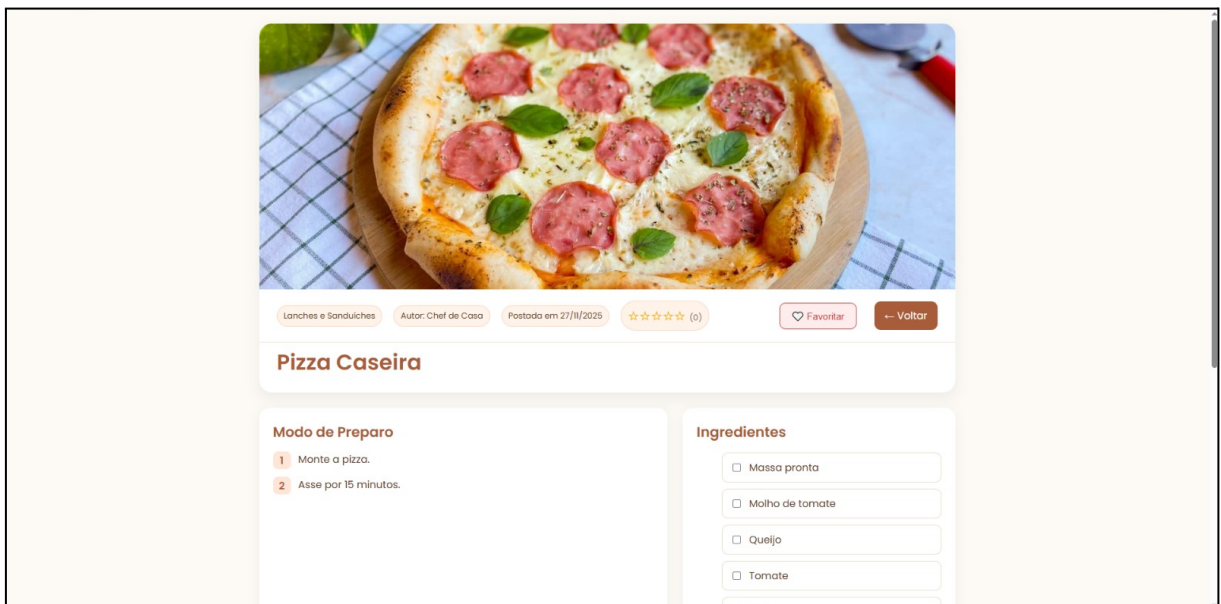
Figura 18 – Tela de cadastro



Fonte: Autoria própria (2025)

A Figura 19 apresenta a tela de visualização de receita, contendo informações detalhadas como imagem do prato, ingredientes, modo de preparo, autor e categoria. Nesta mesma tela, o usuário pode comentar a receita e adicioná-la à lista de favoritas, centralizando a interação em um único ambiente.

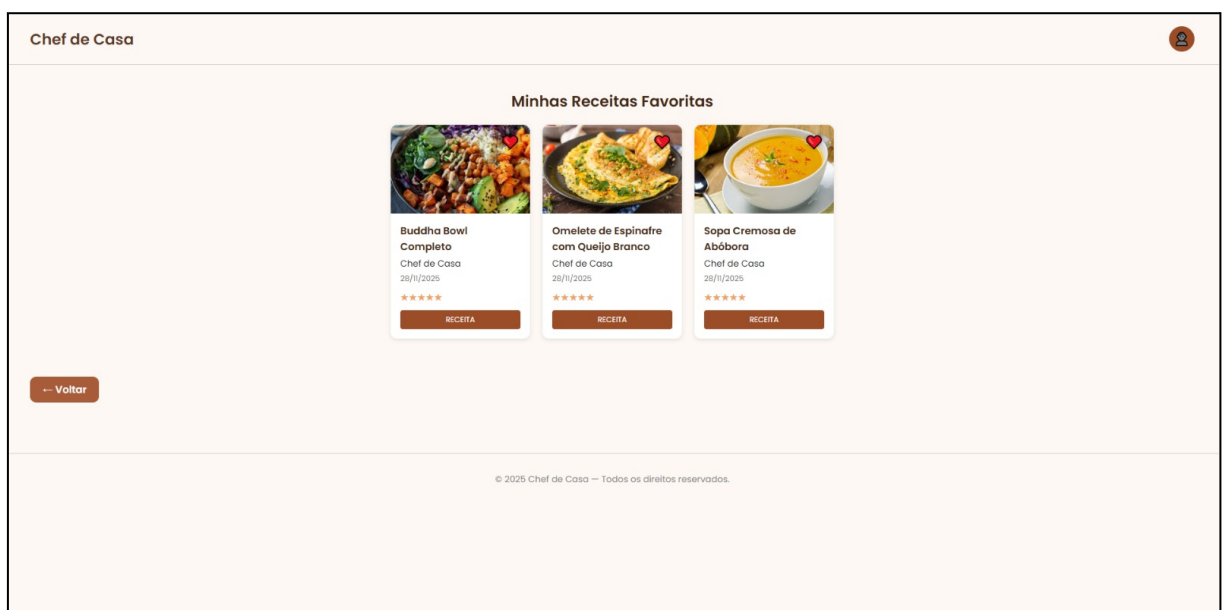
Figura 19 – Tela de visualização de receita



Fonte: Autoria própria (2025)

A Figura 20 apresenta a tela de receitas favoritas, onde o usuário pode visualizar todas as receitas marcadas como favoritas. Essa funcionalidade facilita o acesso rápido às receitas de maior interesse pessoal.

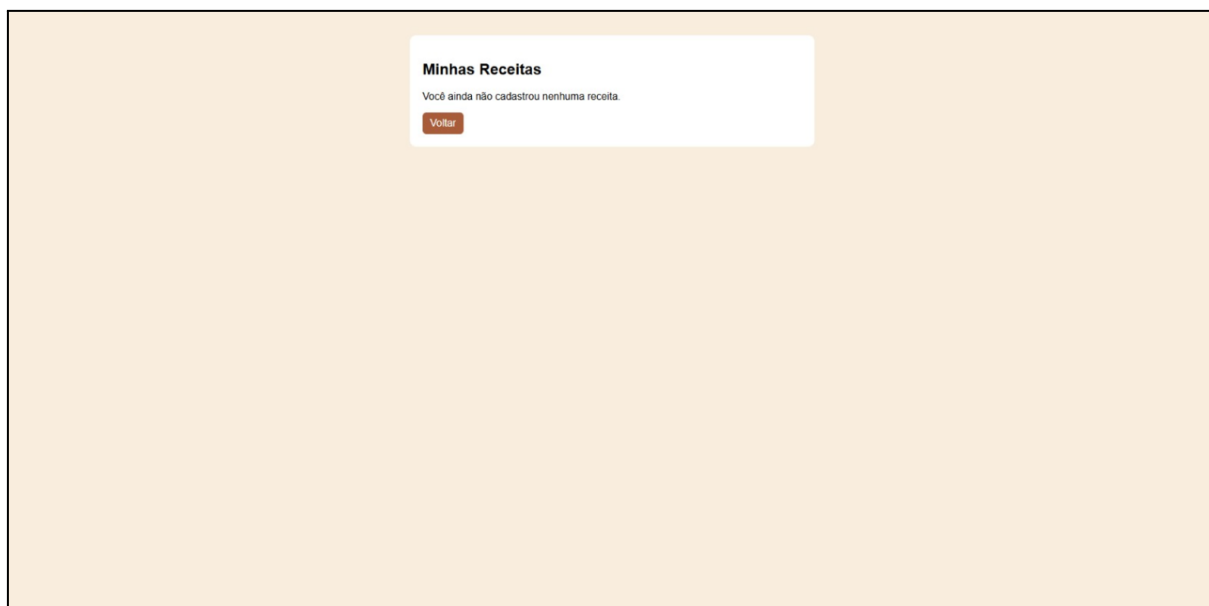
Figura 20 – Tela de receitas favoritas



Fonte: Autoria própria (2025)

A Figura 21 apresenta a tela Minhas Receitas, onde o usuário pode visualizar as receitas que ele próprio cadastrou no sistema. Caso não existam receitas cadastradas, o sistema informa essa condição de forma clara ao usuário.

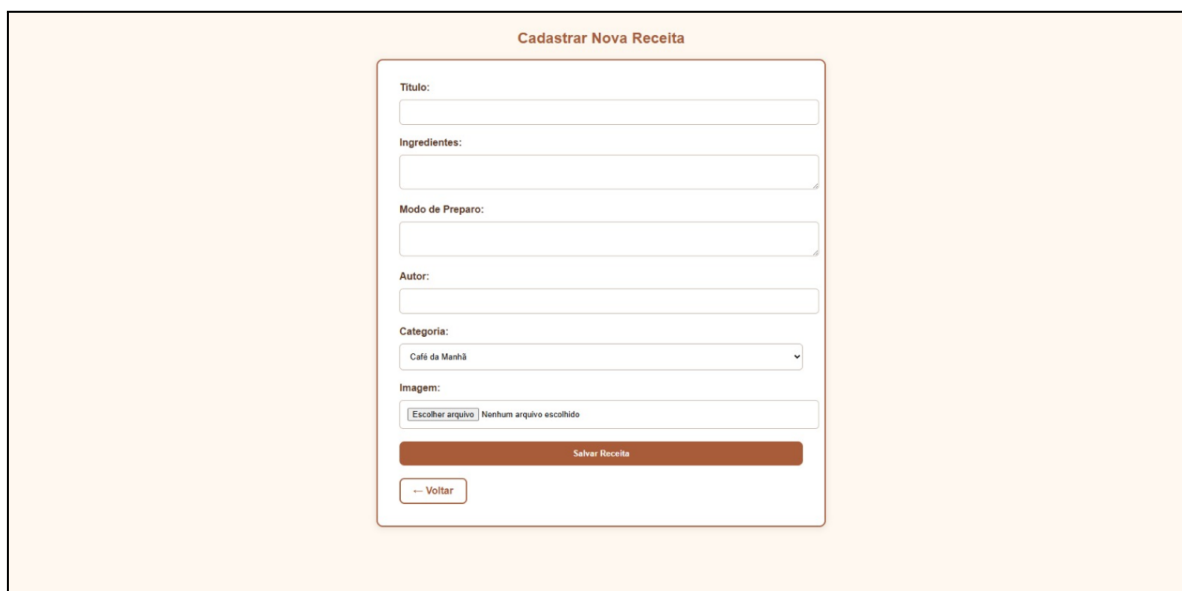
Figura 21 – Tela de minhas receitas



Fonte: Autoria própria (2025)

A Figura 22 apresenta a tela de cadastro de nova receita, contendo campos para título, ingredientes, modo de preparo, autor, categoria e imagem. Essa funcionalidade permite a inclusão completa de novas receitas no sistema.

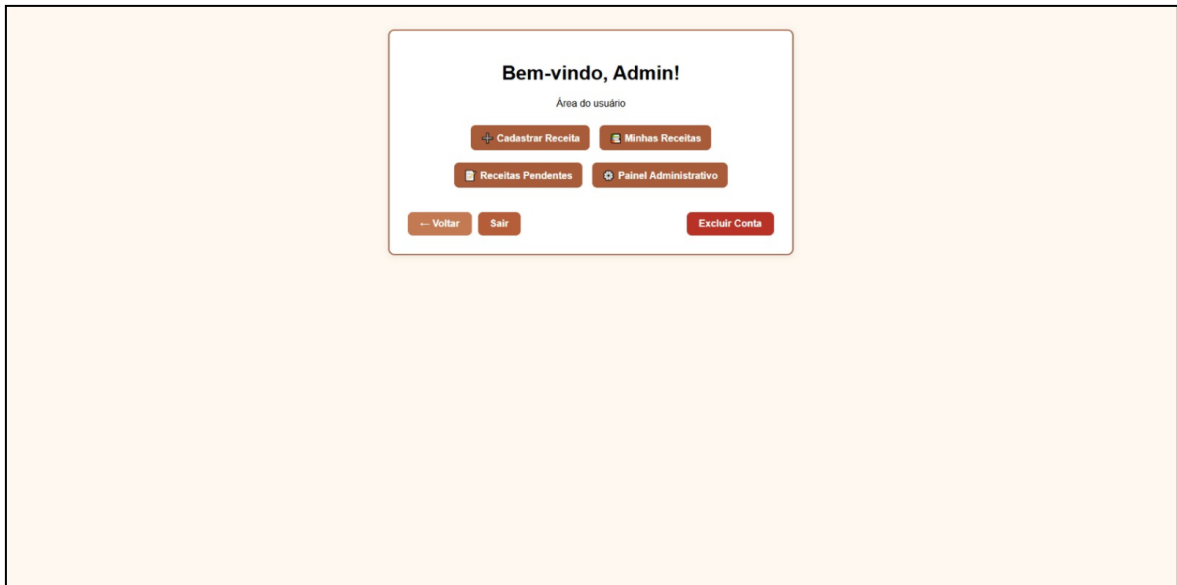
Figura 22 – Tela de cadastro de nova receita



Fonte: Autoria própria (2025)

A Figura 23 apresenta o painel do usuário, no qual são disponibilizadas opções como cadastrar receitas, acessar receitas cadastradas, visualizar receitas pendentes (quando aplicável) e realizar logout do sistema.

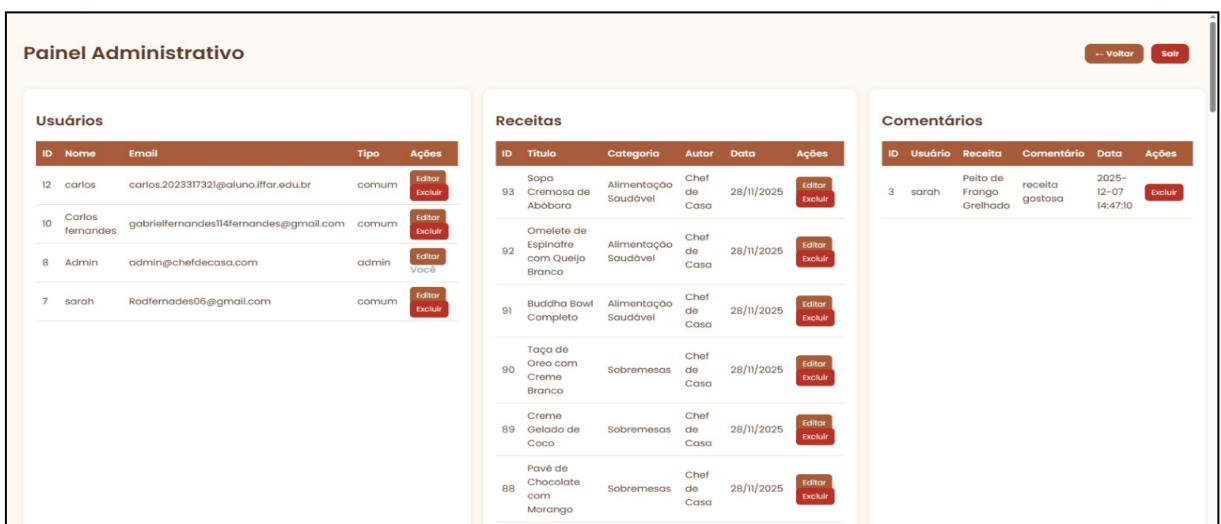
Figura 23 – Tela do painel do usuário



Fonte: Autoria própria (2025)

A Figura 24 apresenta o painel administrativo do sistema, acessível apenas a usuários com perfil de administrador. Nessa interface, é possível gerenciar usuários, receitas e comentários, garantindo controle total sobre o conteúdo da plataforma.

Figura 24 – Tela do painel administrativo

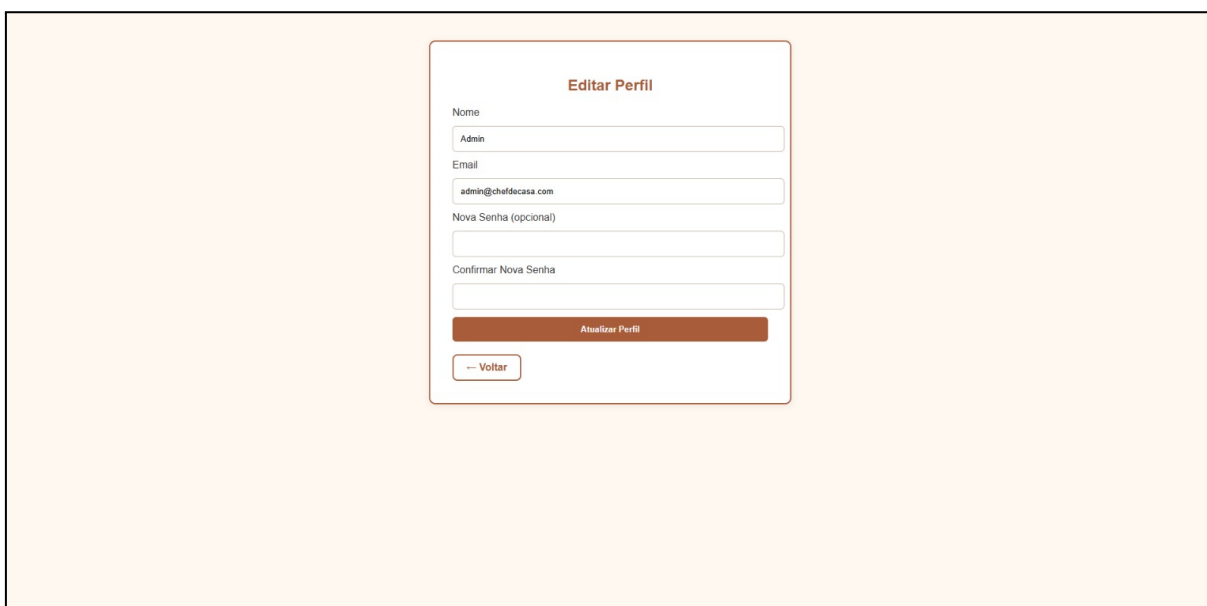


Fonte: Autoria própria (2025)

A Figura 25 apresenta a tela de edição de perfil do usuário. Nessa interface, o usuário pode atualizar seus dados pessoais cadastrados no sistema, como nome, e-mail e senha. Essa funcionalidade permite que o usuário mantenha suas

informações sempre atualizadas, contribuindo para a segurança da conta e para uma melhor experiência de uso da plataforma.

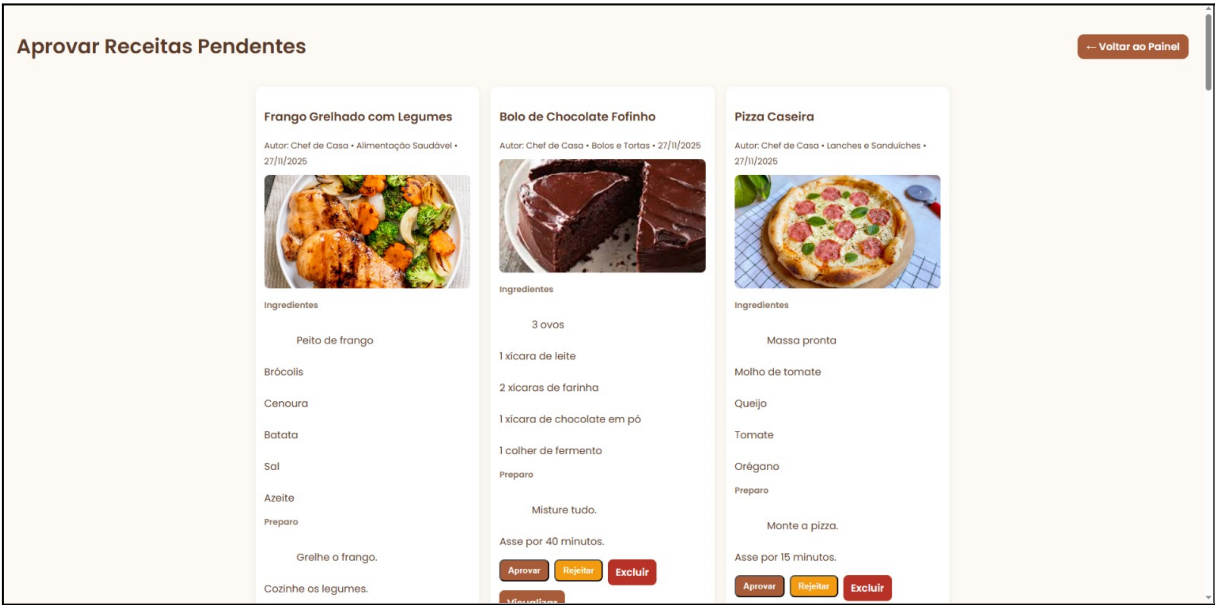
Figura 25 – Tela de edição de perfil do usuário

A imagem mostra a interface de edição de perfil de um usuário. O formulário, intitulado "Editar Perfil", está centralizado em um fundo amarelo claro. O formulário contém campos para "Nome" (com o valor "Admin"), "Email" (com o valor "admin@chefdecasa.com"), "Nova Senha (opcional)" e "Confirmar Nova Senha". Abaixo dos campos, há um botão laranja "Atualizar Perfil" e um botão branco "Voltar" com uma seta para trás.

Fonte: Autoria própria (2025)

A Figura 26 apresenta a tela de aprovação de receitas pendentes, acessível apenas por usuários com perfil de administrador. Nessa interface, são listadas as receitas cadastradas pelos usuários que aguardam aprovação antes de serem disponibilizadas publicamente no sistema. O administrador pode visualizar as informações básicas de cada receita e realizar ações como aprovar ou rejeitar o conteúdo submetido. Essa funcionalidade é fundamental para garantir a qualidade, a organização e a confiabilidade das receitas publicadas no sistema Chef de Casa.

Figura 26 – Tela de aprovação de receitas pendentes



Fonte: Autoria própria (2025)

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento do projeto **Chef de Casa** atingiu de forma satisfatória os objetivos propostos inicialmente, resultando na criação de um site funcional e acessível voltado à culinária doméstica. A plataforma desenvolvida permite aos usuários visualizar, buscar e organizar receitas de maneira simples e intuitiva, contribuindo para o incentivo à prática do cozinhar em casa e para a valorização da alimentação cotidiana.

Ao longo da execução do projeto, foi possível aplicar, de maneira prática, os conhecimentos adquiridos durante o curso técnico, especialmente nas áreas de desenvolvimento web, usabilidade, organização de dados e interação com o usuário. A utilização das tecnologias HTML, CSS, JavaScript, PHP e MySQL possibilitou a construção de um sistema estável, responsivo e coerente com as necessidades do público-alvo.

O sistema contempla funcionalidades essenciais, como cadastro e login de usuários, categorização de receitas, visualização detalhada dos preparos, edição de perfil, sistema de favoritos e um painel administrativo para controle e aprovação de conteúdo. Essas funcionalidades contribuem para uma experiência organizada, segura e personalizada, atendendo tanto usuários iniciantes quanto aqueles com maior familiaridade com a culinária.

Além do aspecto técnico, o projeto também se destaca pelo seu compromisso social, ao incentivar hábitos alimentares mais saudáveis, alinhados às recomendações do **Guia Alimentar para a População Brasileira**, promovendo o preparo de alimentos em casa e escolhas mais conscientes no dia a dia.

Por fim, conclui-se que o **Chef de Casa** cumpre seu papel como uma ferramenta digital de apoio à culinária doméstica, apresentando-se como uma solução prática, funcional e acessível. O projeto pode ser expandido futuramente com a inclusão de novas funcionalidades, como avaliações de receitas, comentários mais avançados ou integração com dispositivos móveis, reforçando ainda mais seu potencial de uso e relevância.

REFERÊNCIAS

ARRUDA, Adalberto Malta Nauheimer de et al. **HelpCook**. s.d. Trabalho de Conclusão de Curso (Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio) – ETEC Jorge Street.

AVELINO MIQUITA, Marcos de Freitas; SANTOS, Otávio Vênus dos; SANTANNA, Vinícius de Lima Souza. **NaPanela: o site ideal de busca por receitas culinárias**. s.d. Trabalho de Conclusão de Curso (Técnico em Desenvolvimento de Sistemas) – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

MARQUES, Sandro Miguel Barbosa Teixeira. **Deliciosus: website de receitas internacional**. s.d. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Engenharia Informática) – Instituto Politécnico da Guarda.

NASCIMENTO, Matheus Augusto Silva do. **Desenvolvimento de sistema web voltado à organização e consulta de receitas culinárias**. s.d. Trabalho de Conclusão de Curso – Centro Estadual de Educação Tecnológica.

O que tem pra hoje: sistema web para sugestão de receitas culinárias. s.d. Trabalho de Conclusão de Curso – Instituição de Ensino.

PANELINHA. *Panelinha: receitas e dicas da Rita Lobo*. Disponível em: <https://panelinha.com.br/>. Acesso em: 26 jul. 2025.

PEREIRA, Caio Liste. **Receitobô: aplicativo de gerenciamento de receitas com integração em inteligência artificial**. s.d. Trabalho de Conclusão de Curso – Faculdade de Tecnologia Rubens Lara.

TUDOGOSTOSO. *Site de receitas culinárias*. Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/>. Acesso em: 26 jul. 2025.

VOVÓ PALMIRINHA. *Receitas da Vovó Palmirinha*. Disponível em: <https://vovopalmirinha.com.br/>. Acesso em: 26 jul. 2025.