

Rio de Janeiro
2017

Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Escola Superior de Desenho Industrial

cozinha +

Projeto de website para dispositivos móveis focado em
auxiliar iniciantes no processo de cozinhar

Autora: Thamires de Brito Falcão
Orientador: Ricardo Artur Pereira Carvalho

Thamires de Brito Falcão

cozinha+

projeto de website para dispositivos móveis focado em auxiliar
iniciantes no processo de cozinhar

Trabalho de conclusão de curso
apresentado no curso de Desenho
Industrial da Escola Superior de
Desenho Industrial da UERJ como
requisito parcial para obtenção do
título de bacharel, sob a orientação
de Ricardo Artur Pereira Carvalho

Rio de Janeiro
2017

Resumo

Palavras-chave: design;
experiência do usuário; site;
cozinha; processos; facilidades;

O **cozinha+** é um site projetado para dispositivos móveis que tem como finalidade ajudar iniciantes na cozinha com todo o processo relacionado ao ato de cozinhar, facilitando os momentos mais difíceis, antecipando as possíveis dúvidas e entregando soluções efetivas em uma interface simples e de fácil navegação. Para isso foram feitos testes ao longo do processo junto do público-alvo a fim de entender quais são suas principais questões relacionadas à cozinha, além de também validar se o projeto criado estava atendendo tanto o usuário iniciante quanto quem se considera mais especialista no assunto.

Abstract

Keywords: design; user
experience; site; kitchen;
procedure; easiness;

Cozinha+ is a website designed for mobile devices that has the objective to help beginners in the whole process of cooking, by making easier the most difficult moments, anticipating the potential doubts and delivering effective solutions, all these with a simple interface and easy navigation. In order to do this, it was made tests throughout the process along with the target to understand which are the main questions related to kitchen, as well to validate if the project was serving the beginners as much as the ones who considers themselves specialists on the subject.

Sumário

Resumo	3
1. Introdução	5
1.1. Questão	9
1.2. Objetivos gerais e específicos	9
1.3. Justificativa	9
2. O projeto	13
2.1. Entendendo o problema	14
2.1.1. Consolidado das entrevistas	15
2.2. Dinâmica de <i>card sorting</i>	16
2.3. Perfis encontrados	18
2.4. Análise dos similares	19
2.4.1. Aplicativos para celular	19
2.4.2. Sites	33
2.5. Soluções de tecnologia	37
2.6. Escopo do projeto	38
2.7. Primeiros desenhos	40
2.8. Nome	41
2.9. Logo e identidade visual	42
2.9.1. Tipografia do site	43
2.9.2. Paleta de cores	43
2.10. Mapa do site	44
2.11. Fluxograma de uso	45
2.12. Telas	48
2.13. Teste de usabilidade	57
2.13.1. Consolidado dos testes	59
3. Considerações finais	62
Referências	66
Anexos	70

1. Introdução



O ato de cozinhar existe há milhares de anos e evoluiu bastante com o passar do tempo. Desde a descoberta do fogo, da agricultura, da pecuária e, mais recentemente, da comida processada e geneticamente modificada, é possível perceber como a relação do ser humano com a comida tem mudado de acordo com a cultura de cada lugar e do tempo em que se vive. Antigamente era comum cada pessoa colher ou caçar, matar e preparar seu próprio alimento, hoje é rápido e fácil conseguir uma refeição completa já pronta para consumo com poucos cliques no celular.

Pesquisas afirmam que cada vez mais aumenta o número de pessoas que cozinham menos em casa e compram mais refeições já prontas. De acordo com o IBGE¹, o brasileiro gasta cerca de 25% de sua renda com alimentação fora do lar, seja com os *food services*, lanchonetes ou até mesmo refeições congeladas, isso porque a agilidade e urgência da vida moderna muitas vezes transforma o tempo na cozinha como algo inconveniente e perdido. O estudo também identificou que quanto maior a força de trabalho, maior é a incidência das pessoas se alimentando fora do lar. No caso dos brasileiros, são aqueles entre 18 e 49 anos, que representam 56% da população, com gasto médio de R\$ 13.

Por outro lado, existe um crescimento de conteúdo e visibilidade perceptível no que se refere à culinária. É só navegar um pouco pelo *feed* do Facebook para encontrar algum vídeo de poucos segundos com alguma receita aparentemente fácil e simples. Esse tipo de conteúdo, que não existe apenas no Facebook, mas também em outras redes sociais como YouTube, Instagram, diversos aplicativos para celular e sites na *web*, tem expandido e pode se relacionar diretamente com o aumento de interesse do público sobre o tema.

De 2012 para 2014, segundo dados levantados pelo YouTube², o consumo de vídeos culinários aumentou 296% no Brasil. Só em 2014, 87 milhões das visualizações no YouTube da América Latina foram sobre culinária e outros temas relacionados à gastronomia. Como consequência disso, a busca no Google pelos termos “receitas”, “receitas rápidas” e “receitas fáceis” teve um aumento significativo nesses anos.

Além disso, para compreender melhor o que está impulsionando o aumento do consumo desse tipo de conteúdo no YouTube, o Google e outras empresas de pesquisa, analisaram os dados da

¹ <https://exame.abril.com.br/negocios/dino/segundo-pesquisa-34-dos-brasileiros-gastam-com-alimentacao-fora-do-lar-shtml/>. Acesso em 5 de set. de 2017.

² <http://tecnologia.ig.com.br/2015-05-21/consumo-de-videos-de-culinaria-cresce-296-em-dois-anos-e-atrai-iniciativas.html>. Acesso em 16 de out. de 2017.

plataforma e conduziram uma enquete com os consumidores sobre os seus padrões de visualização e, embora praticamente metade de todos os adultos assista a vídeos sobre culinária, os Millennials (de 18 a 34 anos) são os que veem a maior parte, assistindo em média 30% a mais de conteúdo sobre culinária na plataforma do que outros grupos demográficos.³

Não existe um momento certo para começar a se aventurar na cozinha e isso pode variar de acordo com a necessidade, obrigatoriedade, interesse ou através de algum incentivo seja familiar ou social. No entanto, é mais comum que seja exatamente no momento em que o jovem sai da casa dos pais que essa tarefa acabe se tornando necessária.

Ainda de acordo com o IBGE, os jovens estão saindo cada vez mais tarde da casa dos pais. Os chamados “jovens cangurus”, termo cunhado pelas pesquisadoras Barbara Cobo e Ana Lucia Saboia⁴ que são aqueles que estão na faixa dos 25 e 34 anos, passaram de 21,7% para 25,3% entre 2005 e 2015 e são compostos majoritariamente por homens (60,2%). Esse grupo acaba demorando mais tempo para começar a lidar com as tarefas básicas do dia a dia, como cozinhar, e gera um novo grande grupo de adultos com pouco conhecimento na preparação de alimentos e em como lidar com utensílios específicos, inseguranças na cozinha e até desmotivação de realizar o processo.

No entanto, ainda existe uma grande parcela de jovens que saem das casas dos pais cedo, seja para estudar ou trabalhar em outra cidade, ou porque anseiam a emancipação assim que possível, e precisam aprender rápido como lidar com essas tarefas. O número de pessoas que moram sozinhas no país pulou de 10,4% em 2005 para 14,6% em 2015, segundo o IBGE.⁵

³ <https://www.thinkwithgoogle.com/intl/pt-br/tendencias-de-consumo/millennials-eat-up-youtube-food-videos/>. Acesso em 29 de nov, de 2017.

⁴ IBGE, Coordenação de População e Indicadores Sociais. Síntese de indicadores sociais: uma análise das condições de vida da população brasileira: 2016.

⁵ <https://exame.abril.com.br/brasil/por-que-mais-brasileiros-estao-morando-sozinhos/>. Acesso em 29 de nov. de 2017.

Analisando esses números é possível perceber como há uma grande parcela de pessoas morando sozinhas, mesmo que saindo tardiamente da casa dos pais, e que muitas vezes precisam de ajuda no que se refere à preparação de algum alimento.

Cozinhar é um dos afazeres que, na maioria das vezes, muitas pessoas começam sem saber muito bem o que fazer. Comidas mais fáceis e que não demandam muito tempo são as mais recorrentes nesses cenários, mas ainda assim é comum surgirem dúvidas que não são sanadas facilmente, como qual a quantidade de sal, qual é o ponto certo da comida, como acertar a temperatura do fogão entre outras.

A finalidade desse projeto é desenvolver um produto digital que ajude qualquer pessoa que esteja no processo de começar a cozinhar – seja por necessidade, o jovem que saiu da casa dos pais ou tem uma alimentação especial, ou por prazer, se interesse pela atividade, que gostaria de começar a cozinhar como hobby, mas não sabe por onde começar e tem muitas dúvidas que, provavelmente, não são bem esclarecidas em um ambiente que traz simplesmente a receita.

Para entender melhor quais são essas dúvidas e como é a relação do jovem com a culinária e os conteúdos já disponíveis no mercado atualmente, foram feitas entrevistas e dinâmicas desenvolvidas com base nas pesquisas e levantamentos de dados feitos previamente em blogs, notícias, estudos e livros. O perfil dos usuários entrevistados foi homens e mulheres, entre 18 e 30 anos que moram sozinhos, estão no processo de morar sozinhos e/ou moram com os pais mas têm o hábito de cozinhar.

A partir disso surgiu o **cozinha+**, um site desenhado para dispositivos móveis que tem como diferencial trazer não só a receita, mas tudo o que tem a ver com o ato de cozinhar em um ambiente totalmente integrado, de linguagem fácil e focado nos principais problemas de seus usuários.

Uma diretriz que desde o começo eu gostaria de trazer para o desenvolvimento desse projeto era o de sempre testar com os usuários o que estava sendo criado. Assim, o tempo destinado para as etapas de idealização com *wireframes* e fluxos foi reduzido no cronograma para dar mais espaço a prototipação rápida e realização dos testes. Ao final foram feitos quatro testes de diferentes finalidades e cada uma dessas etapas serão melhor descritas nos tópicos mais à frente.

Assim, o projeto foi concluído com o desenvolvimento do protótipo navegável de alta fidelidade e um compilado das considerações que os usuários trouxeram a partir das entrevistas e testes. Isso acabou trazendo insumo para o aperfeiçoamento do projeto futuramente, pois assim é possível descobrir o que deu certo e o que deu errado, validar minhas hipóteses, aprender a entender a mente do usuário e quais são suas intenções no que diz respeito ao processo de cozinhar.

Tudo isso é muito relevante no campo do design, principalmente na Experiência do Usuário, que diz respeito não apenas à interface, mas também na relação do usuário com o artefato.

1.1. Questão

É comum que em algum momento da vida o jovem vá deixar a casa dos pais, precisar começar a cuidar de si mesmo e lidar com tarefas básicas do dia a dia. Quando essa tarefa é cozinhar, quais são os principais problemas que esse jovem pode enfrentar?

As questões referentes à essa tarefa não se limitam apenas ao ato de cozinhar propriamente dito, mas também do que comprar no supermercado, como é o preparo prévio de alguns alimentos, como equipar e lidar com os utensílios de cozinha, como consumir sem desperdícios, entre outros.

1.2. Objetivos gerais e específicos

O objetivo geral deste projeto é ajudar pessoas que estão começando a cozinhar e possam ter dúvidas ou questões pontuais sobre o processo de cozinhar.

Os objetivos específicos são identificar quem são essas pessoas e as razões pelas quais elas começam a ter essa necessidade, entender quais são os problemas que elas enfrentam e como será possível solucioná-las e desenvolver um produto útil através de uma plataforma digital para ser consultado durante esses momentos de incertezas e inseguranças.

1.3. Justificativa

Inicialmente a escolha do tema foi baseada em experiências reais já que não me considero boa cozinheira, mas tenho vontade e procuro sempre testar receitas novas. Sentia falta de uma plataforma que me ajudasse em momentos de dúvidas, que me motivasse e me ensinasse coisas interessantes referentes a alimentos e seus cozimentos, tudo concentrado em um mesmo lugar. Assim eu comecei a pensar no meu projeto e, por não existir no mercado um lugar específico que lide com todas essas questões mencionadas acima, é possível dizer que a solução final tem um papel inovador.

A partir da pesquisa sobre o tema e conversas com pessoas que cozinham ou não, foi possível perceber a importância da comida e da alimentação. A sociedade gira em torno disso: comida é

fonte de nutrientes para um bom funcionamento do corpo, a cultura de diversos países se relaciona diretamente com a sua culinária típica e sair para comer ou cozinhar em grupo é uma das principais forma de interação social.

Com o andamento das pesquisas e entrevistas feitas com os usuários, foi possível perceber como a culinária é um tema que gera muitas dúvidas que vão desde como comprar alimentos corretamente no supermercado até como armazenar algum prato específico. Essas dúvidas e questões acabam desmotivando quem está começando ou não tem o hábito de cozinhar, gerando pessoas dependentes de refeições feitas fora de casa ou congeladas, o que pode ser prejudicial tanto para a saúde quanto para o próprio bolso.

A comida industrializada está custando caro para a nossa saúde e o nosso bem-estar. As grandes empresas não cozinham como as pessoas (motivo pelo qual costumamos dizer que eles “processam alimentos”). Elas tendem a usar muito mais açúcar, gordura e sal do que nós usamos ao cozinhar; também dispõem de novos ingredientes químicos raramente encontrados nas dispensas para fazer com que seus alimentos durem mais e pareçam mais frescos do que de fato são. Assim, não é surpresa alguma o declínio do hábito de cozinhar em casa coincidir com o aumento da incidência da obesidade e de todas as doenças crônicas associadas à alimentação. (POLLAN, 2014, p.15)

Por ser um projeto de graduação em design, é válido mencionar a importância do processo de entender os problemas e como solucioná-los, focando sempre no usuário. Em *The Elements of User Experience*, Jesse James Garrett descreve bem a relevância de centrar o usuário e seus problemas no desenvolvimento de qualquer projeto, levando em conta diferentes planos que vão desde da sua interface até a estratégia e objetivos do produto, e, ao longo do processo, as entrevistas, conversas, dinâmicas e testes são relevantes para ajudar a entregar o produto final com soluções mais eficientes.

Pensando sobre a experiência do usuário, decompondo-a em elementos que a compõe e analisando-a de várias perspectivas, você pode garantir que conhece todas as ramificações de suas decisões. (GARRETT, 2011, p. 17, tradução nossa)

Além disso, através de métodos, tarefas e pesquisas complementares é possível estruturar e seguir um processo lógico e linear para ajudar na definição e construção do produto, com pensamentos críticos e criativos, bom senso estético e focando sempre na melhor experiência para o usuário final.

As entrevistas ajudaram bastante a entender todas as questões já abordadas aqui. A escolha de ser presencial e de cunho mais qualitativo se deu pois acredito no maior valor dos resultados e geração de ideias ao longo das dinâmicas, já que sempre existe a possibilidade de improvisar e entender melhor o que acontece durante todo esse processo conversando com o usuário do produto que está sendo desenvolvido.

Já a escolha da plataforma digital tem a ver com o momento que se passa atualmente onde grande parte da população está conectada, principalmente os jovens que fazem parte da geração y – a geração que cresceu com a internet e está mais ligada à tecnologia. Além disso, 9 dos 10 usuários que eu entrevistei durante o processo de desenvolvimento do **cozinha+** dizem que uma plataforma digital seria útil para ajudar no processo de aprender a cozinhar e todos dizem já ter usado a internet para pesquisar alguma coisa relacionada ao tema (essa e outras informações estão melhor explicadas mais à frente). Além disso, a tecnologia traz mais facilidade e eficiência na distribuição de conteúdo e realmente foca no que o usuário quer.

Os Millennials apaixonados por comida são fiéis e estimulam o aumento de assinaturas dos canais de culinária em 280% ao ano. Eles também estão propensos a consumir esse conteúdo onde estiverem – 75% do aumento de visualizações no YouTube vem de dispositivos móveis.⁶

A partir da definição do tema, foi possível começar a pesquisa com foco no projeto que seria desenvolvido, buscando entender as principais questões relacionadas, os problemas, dúvidas, como é o engajamento do público, o que existe de reportagens e dados na internet e em livros.

Foram pesquisados sites, notícias e outras referências sobre tema para descobrir o que está sendo falado atualmente. Em “10 dicas definitivas para iniciantes na cozinha”⁷, por exemplo, foi possível perceber como o problema não se limita apenas ao ato de lidar com a comida, mas sim de todas as etapas necessárias para cozinhar alguma coisa.

⁶ <https://www.thinkwithgoogle.com/intl/pt-br/tendencias-de-consumo/millennials-eat-up-youtube-food-videos/>. Acesso em 29 de nov. de 2017.

⁷ <http://www.cozinhadopara2ou1.com.br/2015/07/25/10-dicas-definitivas-para-iniciantes-na-cozinha/>. Acesso em 7 de set. de 2017.

São elas: providenciar os utensílios básicos, montar a despensa, planejar a lista de compras de supermercado, ler rótulos de produtos alimentícios, entender a importância da pré-preparação (*mise en place*), lavar a louça de um jeito mais fácil, como lidar com queimaduras na cozinha, como fazer coisas básicas, como acertar o ponto do alimento e a importância de montar um “arsenal” básico de receitas. Essas questões serviram como base para criar a dinâmica de *card sorting* que será melhor explicada em um tópico mais à frente.

2. O projeto



No campo do design focado em experiência do usuário, os principais fatores estudados são relativos à interação do usuário com um produto ou serviço e isso não diz respeito apenas à interface final, mas aos diversos pontos de contato do usuário com o produto.

Para chegar em uma experiência do usuário de alta qualidade nas ofertas de um produto ou empresa, deve haver uma fusão perfeita dos serviços de várias disciplinas, incluindo engenharia, marketing, design gráfico e industrial e design de interface.⁸

Esse termo Experiência do Usuário foi utilizado por Donald Norman na década de 1990 pela primeira vez. Norman é um professor de ciência da computação e ciência cognitiva na Universidade da Califórnia ⁹ é uma das principais referências utilizadas nesse projeto.

2.1. Entendendo o problema

Foram feitas entrevistas para ajudar a entender melhor problemas e outras questões que poderiam ser abordadas no projeto que não foram pensadas anteriormente.

O objetivo era entrevistar pessoalmente um máximo de possíveis pessoas que poderiam ser consideradas futuros usuários da plataforma, com a finalidade de entender todas as questões relacionadas ao tema que possam ser trabalhadas nesse projeto, como quais são as maiores dificuldades, as partes mais chatas, o que o usuário costuma fazer na cozinha, se usa algum meio digital para ajudar, entre outros.

O perfil já pré-estabelecido era homens ou mulheres entre 20 e 30 anos que moram sozinhos, estão no processo de morar sozinhos e/ou moram com os pais mas têm o hábito de cozinhar. Ao final foram entrevistadas 10 pessoas: 4 homens e 6 mulheres.

⁸ <https://www.nngroup.com/articles/definition-user-experience/>. Acesso em 12 ago. 2017.

⁹ https://pt.wikipedia.org/wiki/Donald_Norman. Acesso em 2 out. 2017.

As perguntas sofreram modificações para serem mais objetivas e trouxessem dados importantes para a pesquisa. No final, foram 15 perguntas que buscavam respostas relacionadas à relação da pessoa com a cozinha, seu interesse, processo, partes chatas ou difíceis e quais tipos de ferramentas de apoio são usadas.

A seguir estão listadas as perguntas finais do teste.

1. O que te motivou a começar a cozinhar?
2. Onde e com quem aprendeu?
3. O que você fez na sua primeira tentativa? O que deu certo?
O que deu errado?
4. Descreva o seu processo.
5. Quais são as partes mais chatas/difíceis?
6. O que normalmente você cozinha?
7. (Se forem pratos básicos) Tem vontade de fazer alguma coisa mais elaborada?
8. O que te deixa com medo ou inseguro?
9. Alguma coisa te desmotiva em todo esse processo?
10. De 1 a 5 qual é o seu nível/ habilidade na cozinha? Sendo 1 muito ruim e 5 ótimo.
11. Você usa livro de receitas?
12. Você vê vídeos de receitas?
13. Você usa algum outro meio digital para cozinhar? Quais?
14. Que tipo de ajuda teria te auxiliado quando você estava começando?
15. Essa ajuda poderia estar em uma plataforma digital?

Todas as respostas estão no anexo I.

2.1.1. Consolidado das entrevistas

Com o fim das primeiras entrevistas, foi possível organizar todas as informações e gerar *insights* importantes para o desenvolvimento do projeto. Abaixo está um consolidado das respostas dadas que serviram para embasar as escolhas do produto final.

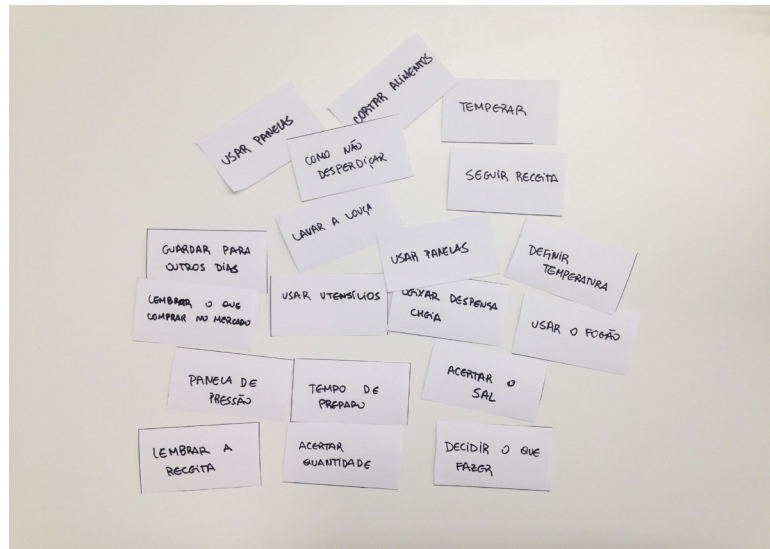
- Todos os entrevistados já cozinham há algum tempo, alguns há mais ou menos 10 anos, pois começaram ainda quando criança e outros há menos de 1 ano, pois foi quando surgiu a necessidade;
- 4 começaram por necessidade: os pais passavam o dia fora ou foi morar sozinho (a);
- 2 começaram por curiosidade;
- 3 começaram por curiosidade mas acabou virando necessidade;
- e apenas 1 dos entrevistados não cozinha;

- A maioria respondeu que aprendeu com a mãe ou avó. Outras respostas que apareceram foram: pesquisando na internet e aprendendo na “marra”;
- Em relação ao processo, as respostas que surgiram foram: pensar no que vai fazer, ver se tem os ingredientes, o que tem vontade de comer, inspiração, faz o que já sabe, segue a receita e organiza a cozinha;
- As partes mais chatas ou difíceis são: demora, não dar certo, pré-preparação, medir, quantidade, lavar a louça, a falta de algum ingrediente, achar algum ingrediente difícil, fazer pratos mais elaborados, sujeira e medida do fogo;
- A maioria cozinha pratos básicos do dia a dia. 1 cozinha petiscos para ocasiões mais especiais, 1 cozinha pratos mais elaborados. No entanto, todos têm vontade de fazer pratos mais elaborados;
- Os medos e inseguranças que apareceram foi: se queimar, desperdiçar comida, errar medidas, se queimar com óleo, não ter algum ingrediente, cozinha mal equipada, descongelar, os outros não gostarem;
- Em relação ao livro de receitas, a maioria (6/10) já usou. 1 ainda usa e 1 nunca usou;
- Em relação aos vídeos no Youtube e Facebook, todos consomem;
- O que mais desmotiva é: não dar certo, faltar algum ingrediente, preguiça e insegurança;

Com esses dados, foi possível entender as maiores inseguranças e outras questões dos usuários e ajudou bastante a guiar as escolhas do projeto.

2.2. Dinâmica de *card sorting*

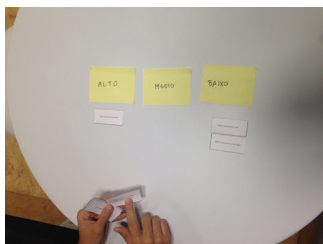
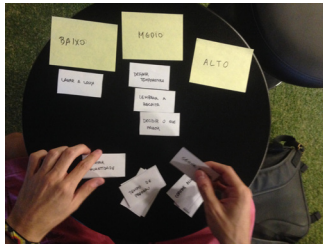
Após a realização das entrevistas, uma dinâmica foi criada para definir qual nível de dificuldade (baixo, médio e alto) a pessoa considerava que tinha com alguma ação que envolvia cozinhar. O objetivo do teste era entender quais os problemas que poderiam ser melhor estudados para ajudar no projeto.



Como funciona? Dentro das três categorias baixo, médio e difícil, o usuário deveria organizar como achasse melhor os *cards* das ações já pré-definidas anteriormente (listadas abaixo). Essas ações foram pensadas conforme todo o fluxo que uma pessoa segue para fazer algum prato qualquer. A dinâmica também sofreu algumas alterações, pois foram agrupados alguns itens semelhantes e retirados outros que não fizessem sentido. Essas alterações não interferiram na análise final.

As ações foram estabelecidas de acordo com todo o fluxo que uma pessoa normalmente segue quando cozinha alguma coisa. São elas:

- definir o que fazer com o que tem na sua cozinha
- lembrar o que comprar no mercado
- como equipar a cozinha com o que é essencial
- planejar a alimentação da semana
- lembrar e seguir a receita
- temperar
- cortar e descascar alimentos
- acertar o sal
- acertar quantidade
- usar eletrodomésticos
- definir qual panela usar
- definir temperatura do fogo
- usar o fogão
- acertar o tempo de preparo
- usar panela de pressão
- lavar a louça
- como não desperdiçar
- saber o que fazer com a sobra



Registros dos usuários organizando os *cards*

Durante a dinâmica foi possível perceber que algumas ações repetiam mesmo em diferentes perfis de usuários. Abaixo estão listadas essas ações e a quantidade de vezes que apareceram durante a atividade.

- usar a panela de pressão (5x)
- acertar o sal (5x)
- planejar a alimentação da semana (4x)
- como não desperdiçar (3x)
- lembrar o que comprar no mercado (3x)
- acertar quantidade (3x)
- guardar para outros dias (2x)
- definir o que fazer com o que tem na cozinha (2x)
- acertar o tempo de preparo (1x)
- definir temperatura do fogo (1x)
- lavar a louça (1x)
- saber o que fazer com as sobras (1x)
- temperar (1x)

Por ser uma atividade feita pessoalmente, logo após a entrevista, foi possível interagir com o usuário para entender a sua forma de organização das cartas, absorver alguma outra informação que possa ter esquecido durante a entrevista e listar de uma forma mais objetiva quais são seus maiores problemas em diferentes níveis de dificuldade.

2.3. Perfis encontrados

Com as entrevistas e dinâmicas feitas, percebi diferentes perfis de usuários e como eles lidam com esse tema. Como os que começaram a cozinhar por necessidade e os que começaram por interesse, os que gostam de cozinhar e os que só cozinham o essencial, os que usam livros de receitas, os que usam internet e outros que seguem a intuição. São diferentes perfis, mas, pelo o que foi pesquisado até o momento, algumas das dúvidas de todos os usuários se mantém mesmo que uma pessoa já tenha algum tipo de afinidade com o processo e outra não. Sendo assim, já foi possível começar a esboçar soluções e fluxos levando em conta esses problemas encontrados.

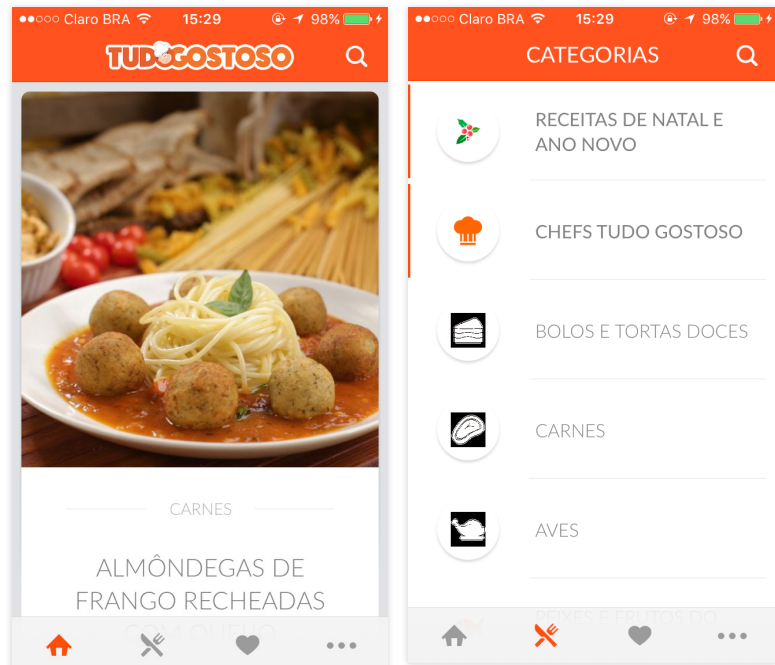
2.4. Análise dos similares

Levando em consideração que a solução de projeto não estava definida, foram analisados diferentes produtos digitais do mercado atual para diferentes plataformas se baseando e analisando nos pontos já definidos como pontos críticos.

2.4.1. Aplicativos para celular

Tudo Gostoso

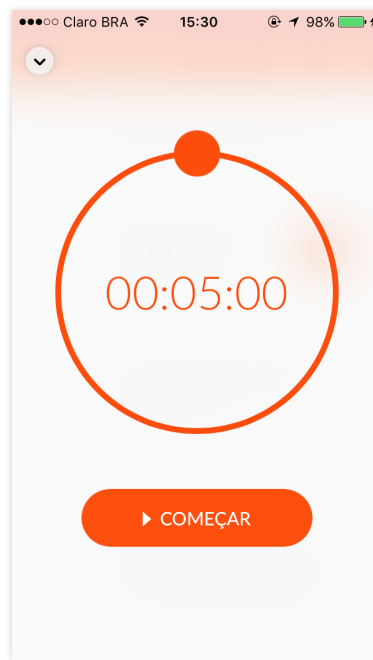
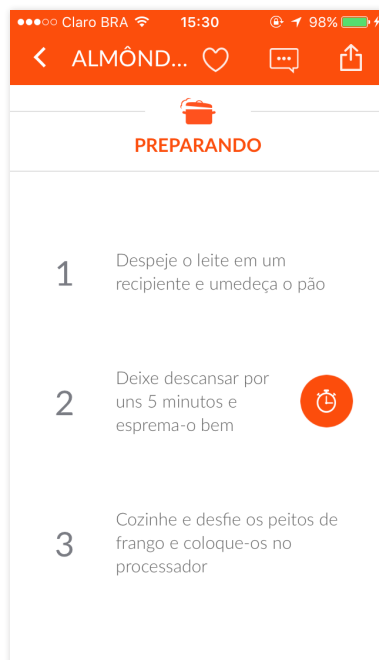
Aplicativo de receitas com engajamento do público a partir de comentários e possibilidade de enviar suas própria receitas, salvar as preferidas e enviar foto dos pratos feitos pelos usuários.



Além da receita escrita, algumas também têm vídeo do preparo da mesma.



Em relação à questão tempo de preparo, nesse app e em alguns outros analisados existe a funcionalidade de timer que pode ser uma possível solução.

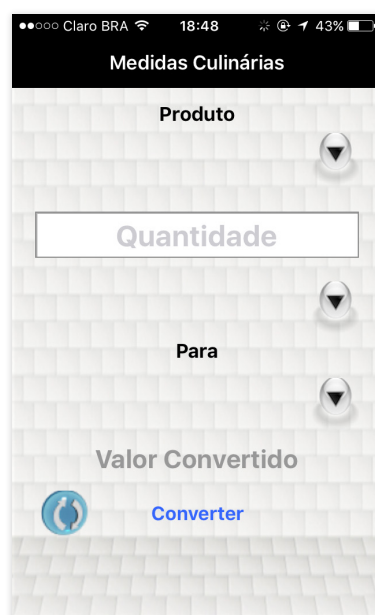


Também existe a versão web desktop e mobile, juntamente com um blog onde são tratadas as questões mais específicas em relação à cozinha.



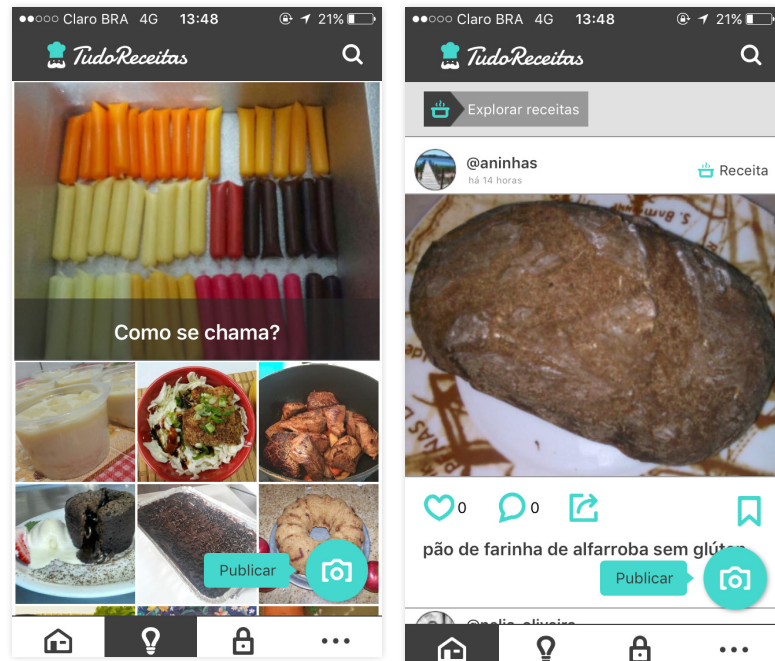
Medidas Culinárias

Aplicativo para conversão de medidas e pesos.



Tudo Receitas

O conteúdo do app é criado por seus próprios usuários, com fotos dos pratos e receitas. Também é possível comentar e salvar a receita nos favoritos.



Receitas Fáceis M de Mulher

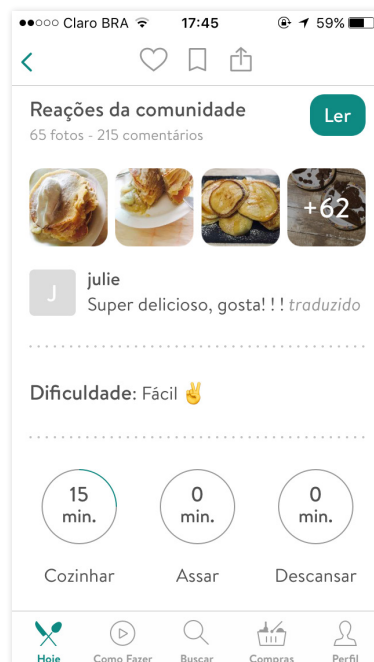
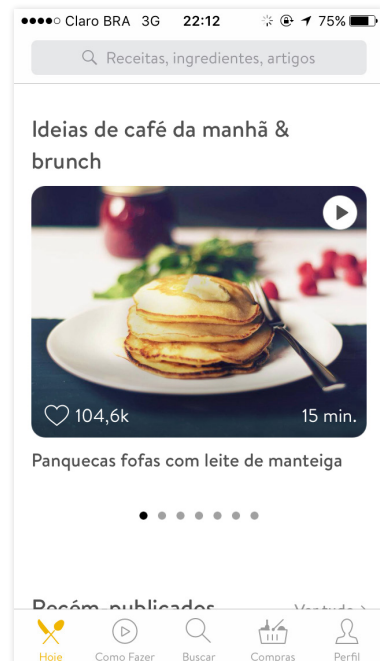
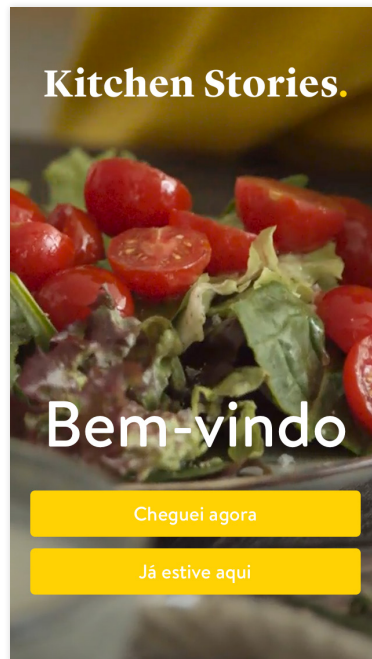
Com receitas já prontas, o aplicativo dá apenas a opção de salvar a favorita. É um dos produtos mais simples.



Kitchen Stories

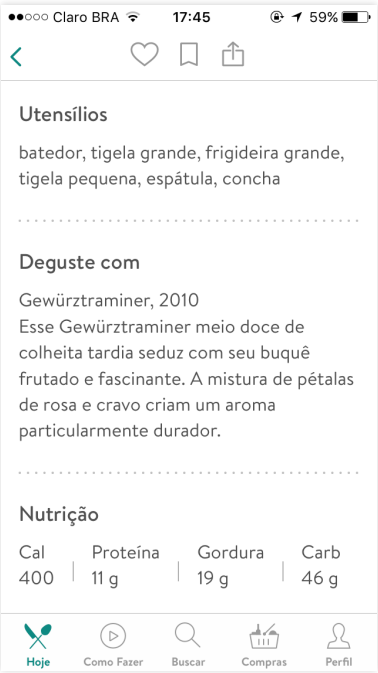
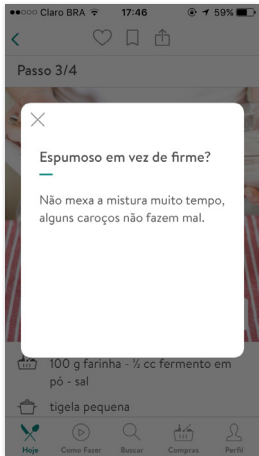
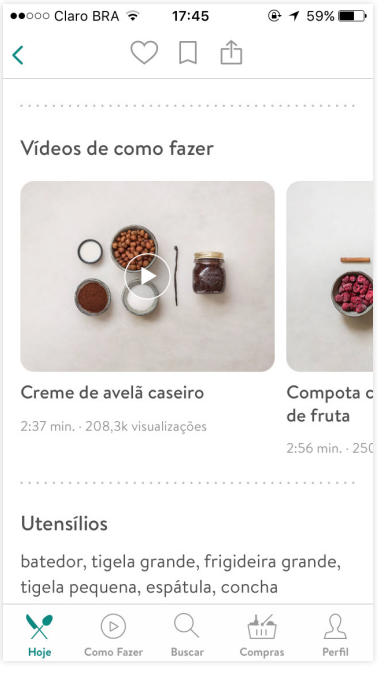
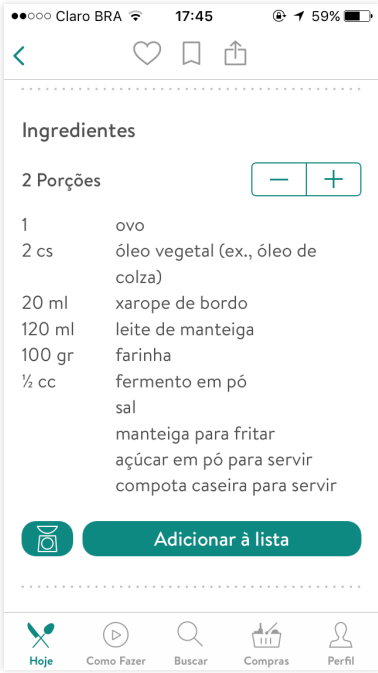
Um dos aplicativos mais completos em relação à cozinha. Com receitas em vídeo, escrita, dicas e fotos ilustrativas de cada passo. Além de ser visualmente bem resolvido.

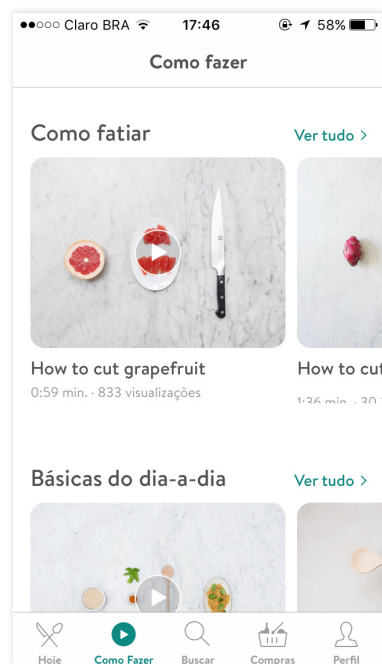
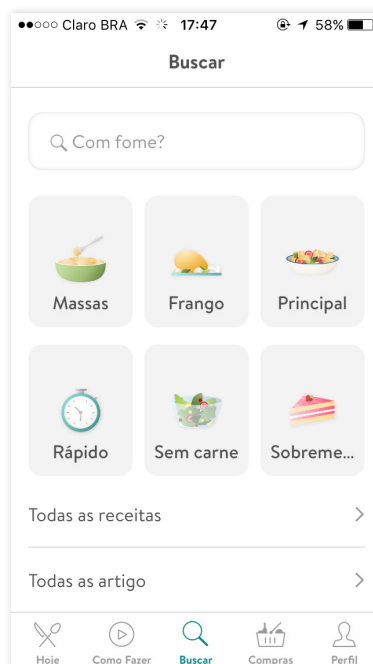
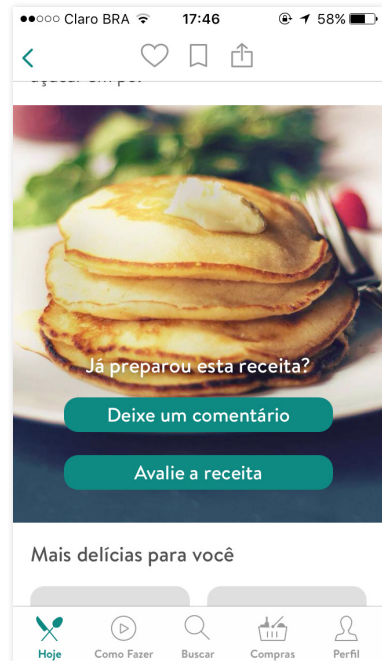
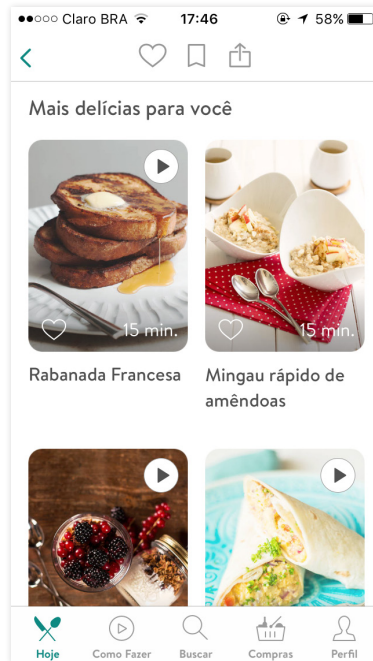
As receitas são bem explicativas e o usuário pode curtir e salvar nos favoritos.



É possível também mudar a porção que deseja e as quantidades de cada ingrediente se atualizam automaticamente.

Além disso, o aplicativo dá a opção de adicionar os ingredientes de cada receita à lista de compras que pode ser montada no próprio app.

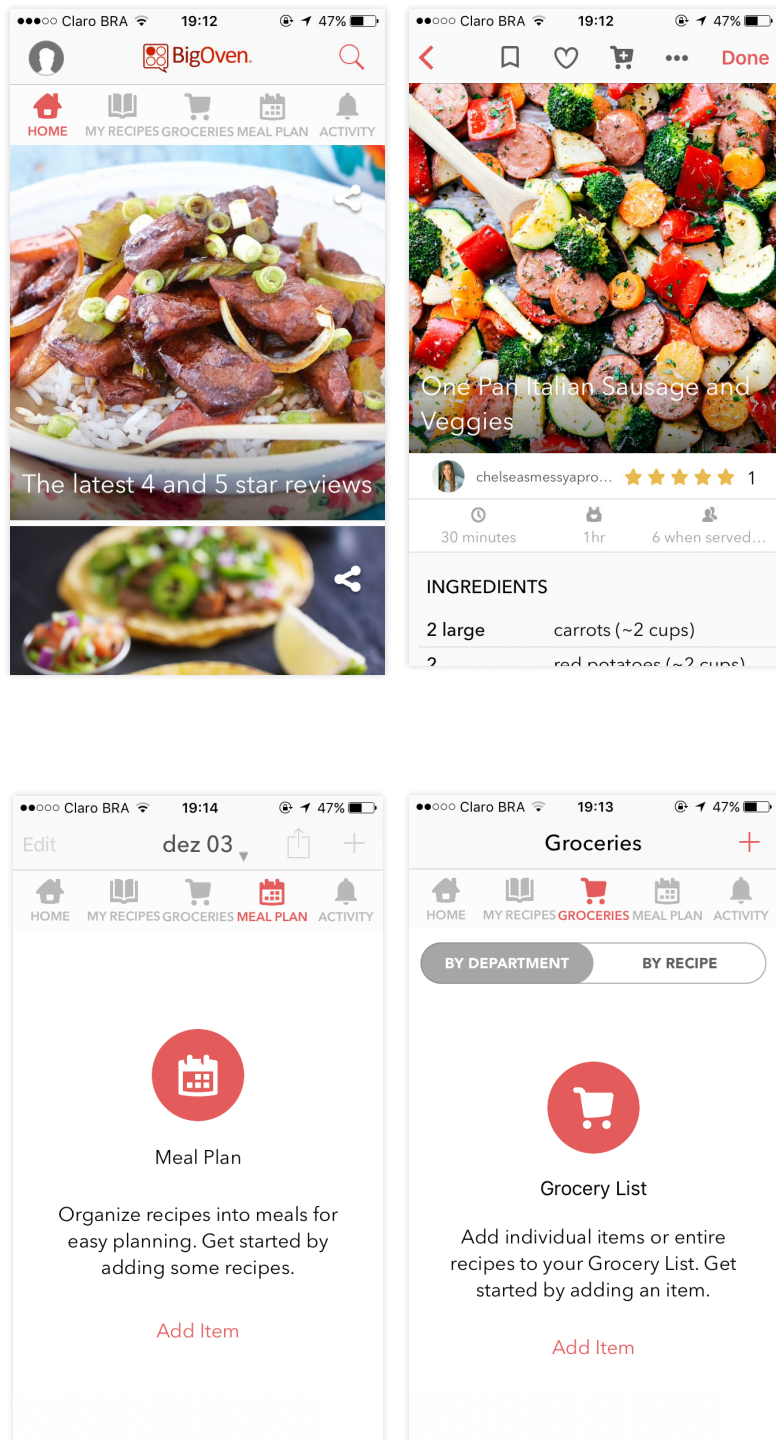




Big Oven

Aplicativo com compilado de receitas de sites externos.

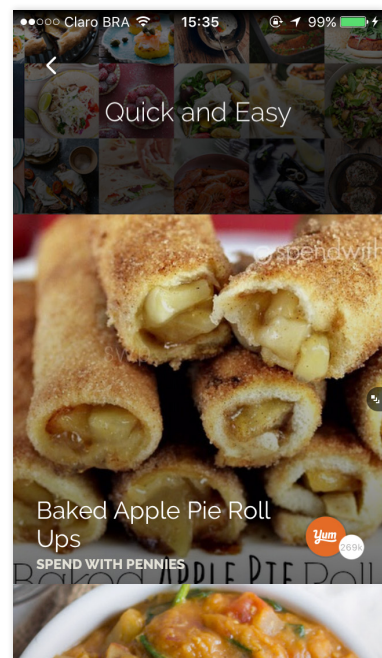
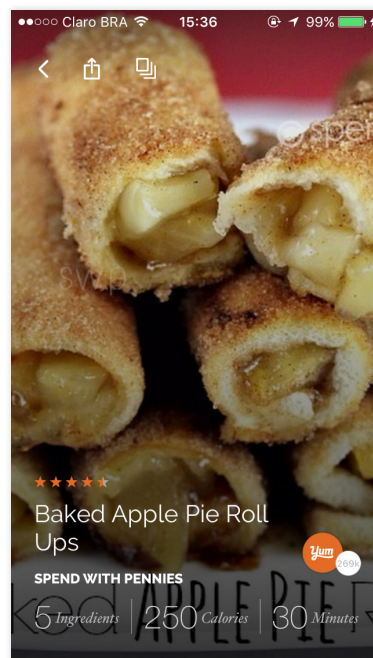
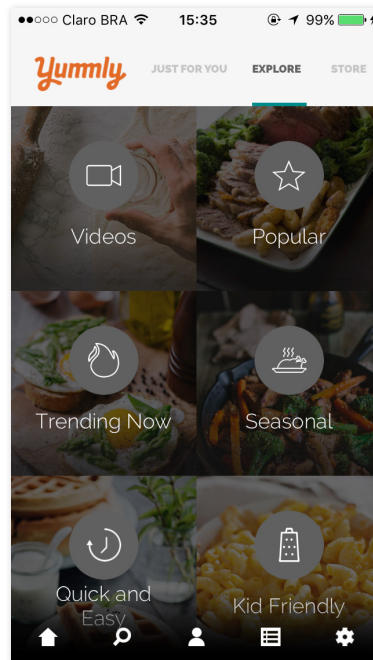
O diferencial é a função Meal Plan, onde o usuário pode organizar suas refeições de cada dia ao adicionar as receitas do próprio app.



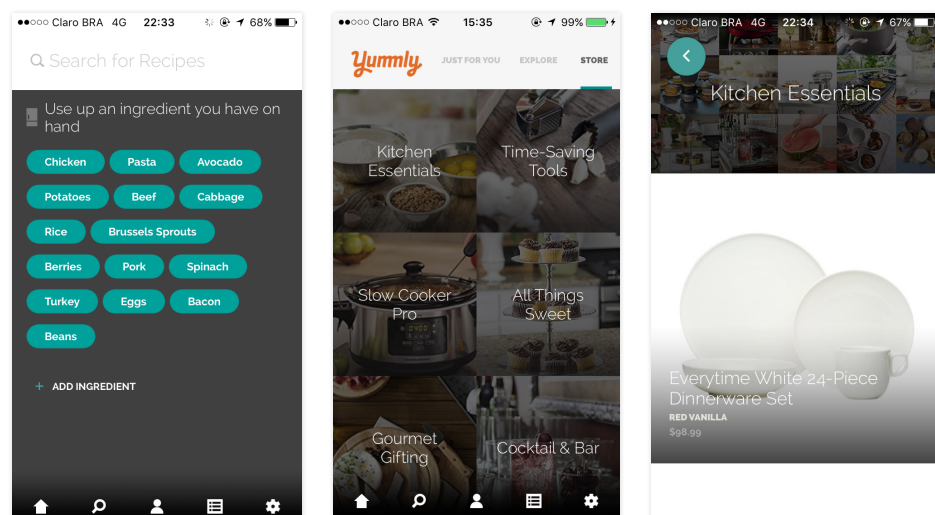
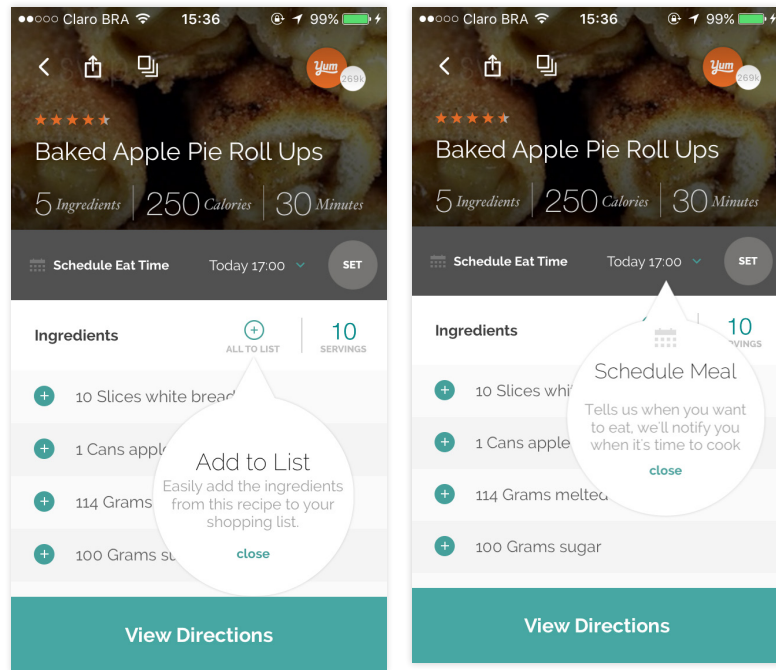
Yummly

Também um aplicativo bastante completo de conteúdo: é possível navegar por tipos de comidas (popular, sazonal, rápida e fácil...).

Além disso, traz a opção de adicionar os ingredientes de cada receita na lista de compras do próprio app e também salvar em algum horário específico para notificar o usuário.



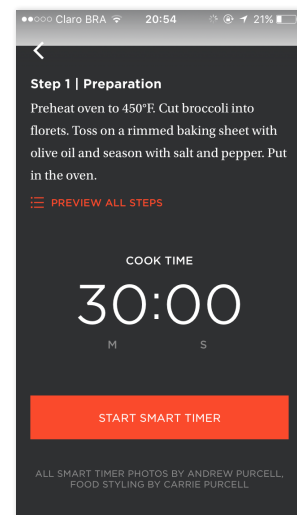
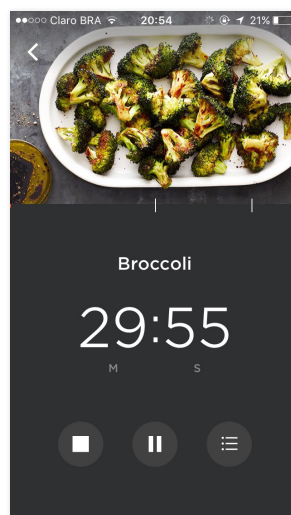
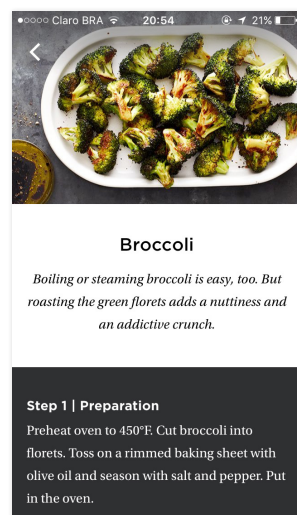
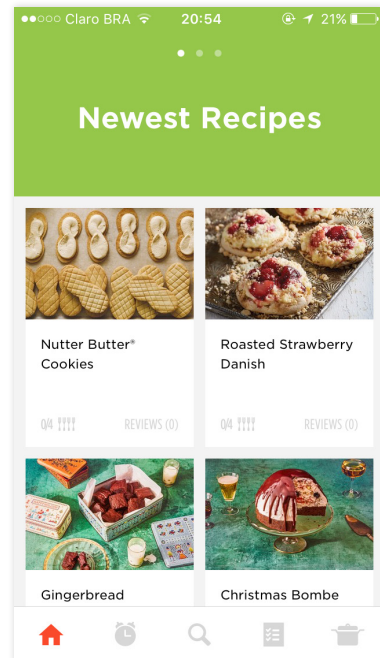
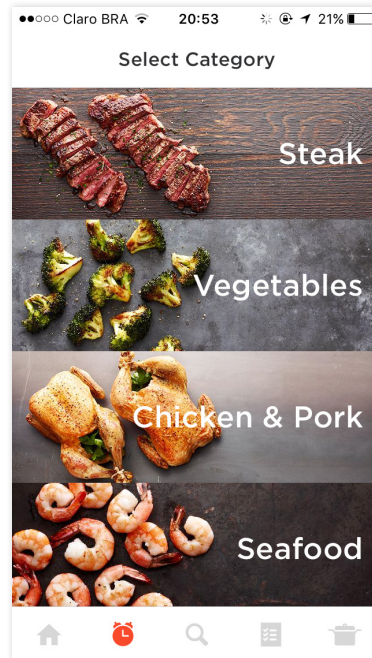
Outras funcionalidades do aplicativo são pesquisar receitas a partir de ingredientes específicos e na aba *store* comprar utensílios de cozinha.



Epicurious

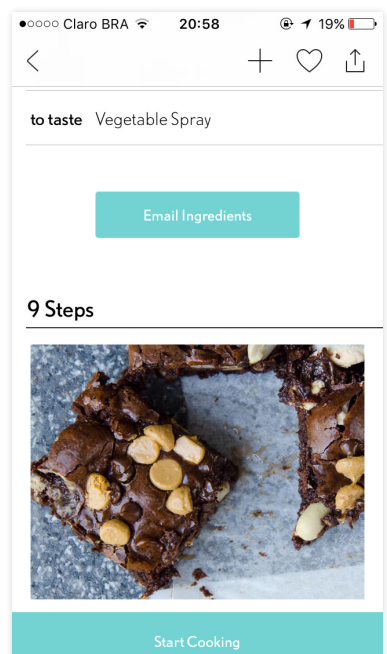
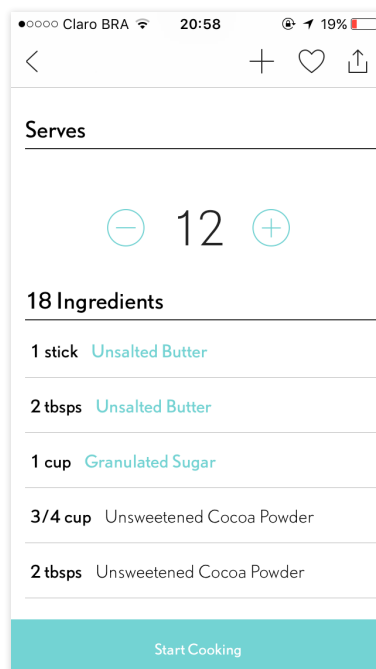
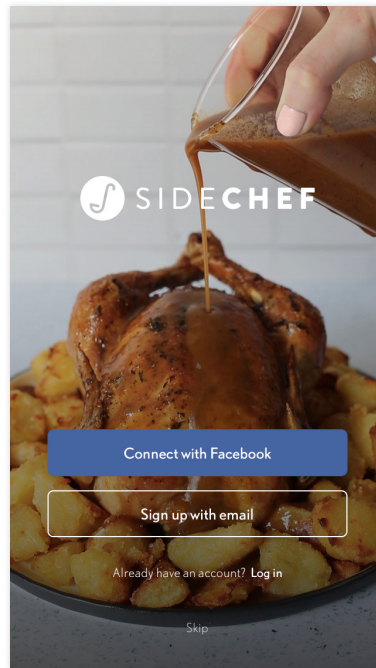
Bom exemplo de aplicativo para ajudar no tempo de preparo dos alimentos com um *timer* que notifica o usuário quando o cozimento está pronto.

Além disso, é possível salvar as receitas preferidas, fazer lista de compras e navegar por diferentes tipos de receitas.

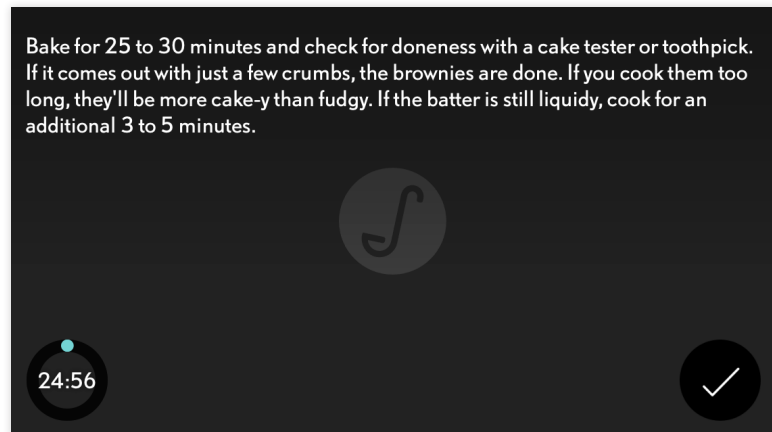


SideChef

Aplicativo focado bastante em vídeos e fotos bem ilustrativas. Foi o único produto analisado que de fato auxilia o usuário por todo o processo culinário através de etapas bem descritas, com imagem, *timer* e interação do usuário durante o processo.



Cada etapa da receita é descrita (algumas com áudio e vídeo mostrando como faz) e o usuário clica no botão *check* quando a mesma é realizada. Em alguns passos, um timer é acionado para ajudar.

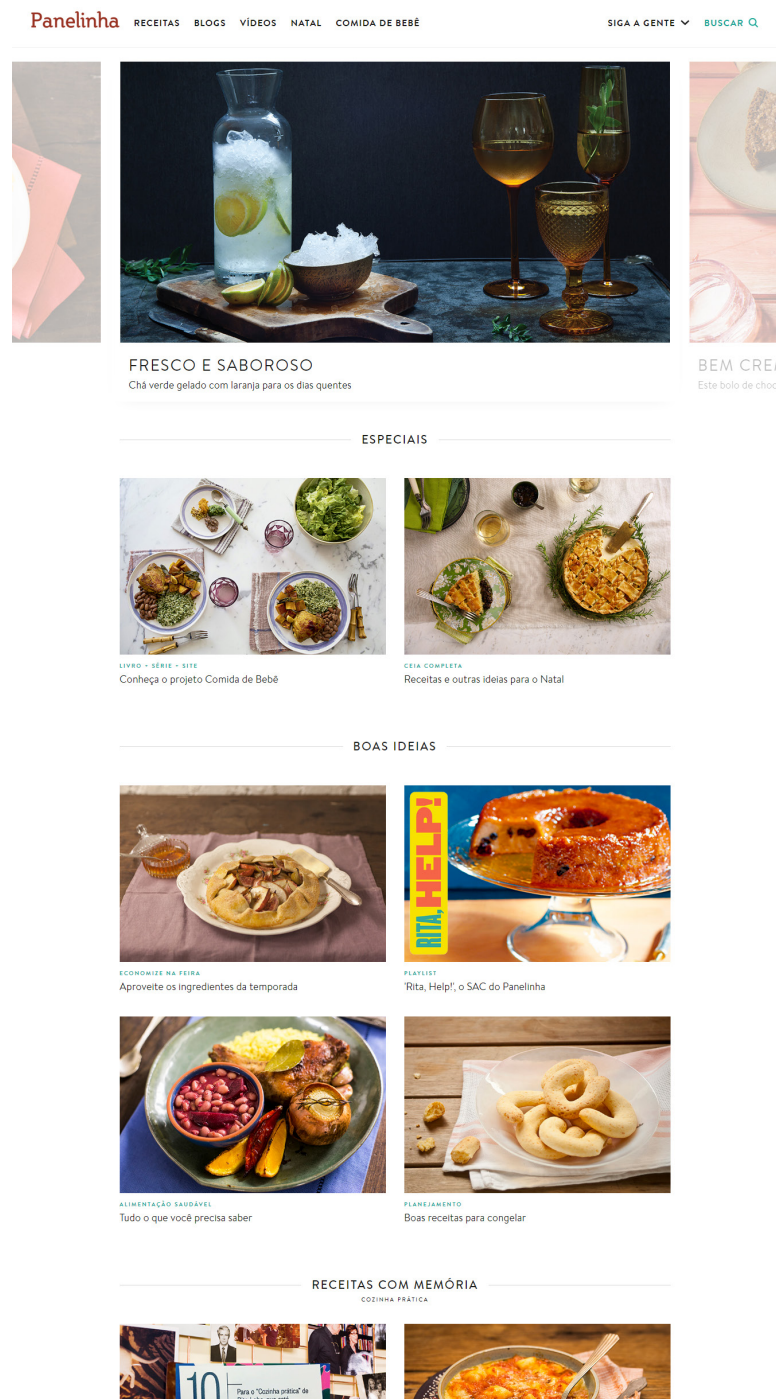


2.4.2. Sites

Panelinha

O site panelinha surgiu em uma das entrevistas como um dos sites acessados sobre o tema.

Ele traz receitas fáceis e organizadas por tema, como frutas da época.



É um site visualmente simples, mas com imagens e conteúdo bem produzidos.

Panelinha

RECEITASBLOGSVÍDEOSNATALCOMIDA DE BEBÊ

SIGA A GENTE

BUSCAR

Buscar

BUSCA AVANÇADA

112 RESULTADOS

TUDO

RECEITAS

POSTS

VÍDEOS

GLOSSÁRIO



RECEITA

Torta prática de maçã-verde



RECEITA

Arroz integral com maçã-verde e cúrcuma



RECEITA

Chutney de maçã-verde



RECEITA

Sanduiche de frango com maçã



RECEITA

Repolho roxo com maçã



RECEITA

Curry de chuchu com maçã



RECEITA

Bolo de mel e maçã



RECEITA

Crumble de aveia com maçã



RECEITA

Maçã do amor



RECEITA

Torta quente de maçã



RECEITA

Salada de soja e maçã ao curry



RECEITA

Geleia de maçã com ameixa

VER MAIS

Panelinha

RECEITASBLOGSVÍDEOSNATALCOMIDA DE BEBÊ

SIGA A GENTE

BUSCAR



TORTA PRÁTICA DE
MAÇÃ-VERDE

Essa torta de maçã-verdes é incrível, porque sai de um desenho animado. Linda e super saborosa! Ótima para ser servida ainda quente, acompanhada por sorvete de creme. Uma verdadeira perdição!

COMPARTILHE

PARA A MASSA E MONTAGEM

INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 200 g de manteiga gelada, cortada em cubinhos
- 1 lata de creme de leite (com o soro)
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média).
2. Numa tigela grande, coloque a farinha, o sal e o fermento. Junte os cubinhos de manteiga e, com as pontas dos dedos, vá misturando, até formar uma farofa grossa. Não dissolva completamente a manteiga. Junte o creme de leite e trabalhe a massa até formar uma bolota.
3. Transfira para uma superfície lisa e continue trabalhando, até que ela fique uniforme, mas evite trabalhar a massa mais do que isso. O ideal é deixar pontinhas de manteiga intactas - elas fazem a massa ficar mais crocante. Corte e reserve na geladeira 1/3 da massa, que será usada para fechar a torta.
4. Com um rolo, numa superfície enfarinhada, abra o pedaço restante da massa até ficar grande o suficiente para cobrir o fundo e a lateral da fôrma.
5. Enrole a massa no rolo de macarrão e desenrole sobre a fôrma. Com os dedos, pressione a massa contra as laterais (para formar um parede sólida) e retire as sobras.
6. Com um garfinho, faça furos no fundo da massa, para que ela não infla ao assar. Cubra a massa com papel-manteiga e preencha todo o fundo da fôrma com feijão, apenas para fazer peso. Leve ao forno preaquecido para assar por 10 minutos. Retire o papel-manteiga com os feijões. Enquanto isso, prepare o recheio. Veja a receita abaixo.
7. Retire os feijões e o papel-manteiga da massa pré-assada. Antes de

Autor: Panelinha

Tempo de preparo: 45m 2h

Serve: Mais de 6 porções

SUGESTÃO DE CARDÁPIO



PRATO PRINCIPAL

Rebolé em água-péss



ACOMPANHAMENTO

Bazarani



SOBREMESA

Torta prática de maçã-verde

Panelinha

RECEITASBLOGSVÍDEOSNATALCOMIDA DE BEBÊ

SIGA A GENTE

BUSCAR

ECONOMIZE NA FEIRA

ALIMENTOS DA ÉPOCA SÃO PREÇOS BOMOS E SÃO MUITO SABOROSOS



CLASSICO DO FIM DE SEMANA

Píssago



PAO PARA TODA SEMANA

Laranja



BARRIGUINHA

Abacaxi



NO ALMOÇO E NA JORNADA DO DIA

Maçã



VEGETARIANO

Abobrinha



PRATO PRINCIPAL

Pepino



DOCE

TOMATE



E MAIS DO QUE TEMPERO

Cebola

SUGESTÕES DO DIA



VEGETARIANO: ESPETINHO

De alectim com legumes



VEGETARIANO: PRATO PRINCIPAL

Escondidinho de mandioca



BRUNCH: PAO FIM

Panquequinha de ervilha com ricota temperada



BRUNCH: BRINQUE

Mimosa



PAO DO DIA: BANANA BARRIGUINHA

Batata assada no micro-ondas recheada



PAO DO DIA: CAFE DA MANHA

Muesli fresco



SOBREMESA: DOA A DIA

Creme de abacate congelado



SOBREMESA: DOA A DIA

Torta de banana com nozes e especiarias

RECEBA NOSSAS NOVIDADES

Digite seu email

ASSINAR

SIGA O PANELINHA

SIGA A RITA LOBO

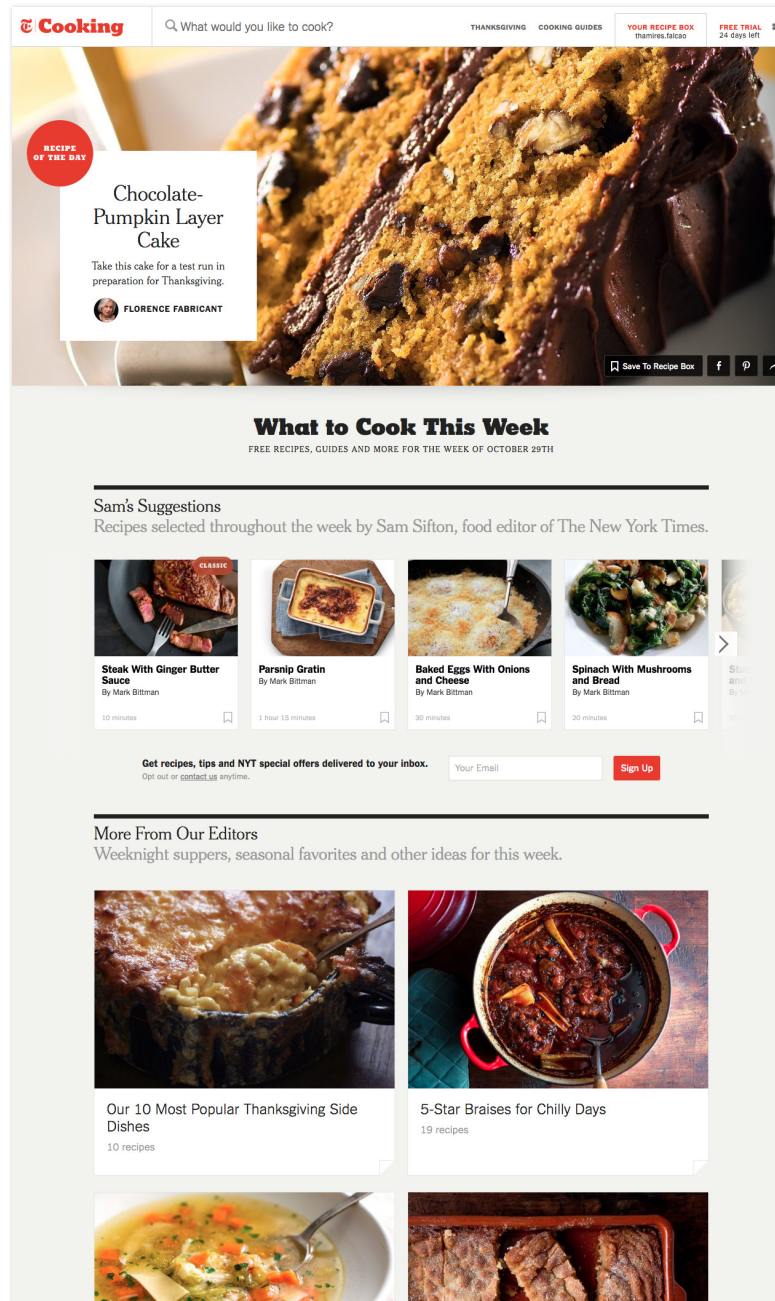
EDITORIA PANELINHA LTDA. © 2020

34

The New York Times Cooking

Esse site é uma plataforma fechada que apenas os assinantes têm acesso. Nos dias de hoje é uma regra de negócio bastante corajosa já que existem diversas plataformas relacionadas e de graça na web.

Com bastante texto e imagens bem produzidas e ilustrativas, o site do The New York Times é um bom exemplo de produto relacionado ao tema, principalmente em relação à sua interface.

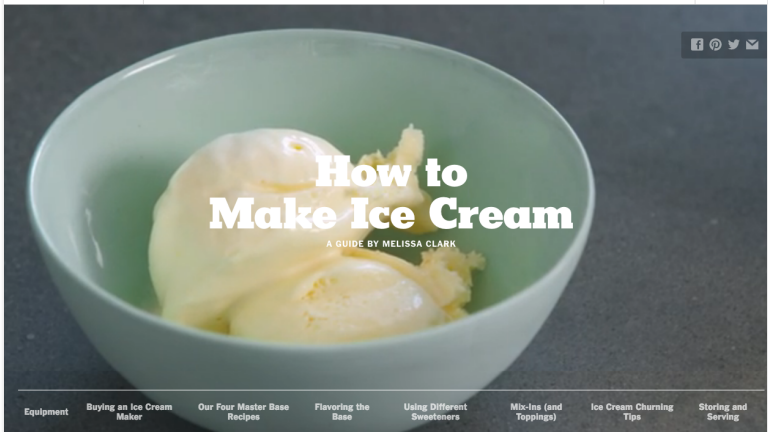


As receitas são bem detalhadas, além de trazer explicações sobre a comida, seus ingredientes e os utensílios que serão necessários.



What would you like to cook?

THANKSGIVINGCOOKING GUIDESYOUR RECIPE BOXthamires.lalcaoFREE TRIAL24 days left



EquipmentBuying an Ice Cream MakerOur Four Master Base RecipesFlavoring the BaseUsing Different SweetenersMix-Ins (and Toppings)Ice Cream Churning TipsStoring and Serving



Without ice cream, summer wouldn't be nearly as sweet, and nothing compares to the homemade kind. Not only is it better tasting and textured, it's also endlessly customizable. You can control the flavors and sugar content, swap in nut milks, increase the number of eggs or lose them altogether. And best of all, it's not that difficult to make. We'll walk through four essential base recipes, prime for customization — custard, Philadelphia-style, nondairy and no-churn — and look at flavorings, mix-ins and toppings, to elevate how you make a summer favorite.

Equipment

- For custard bases, you will need a **medium saucepan**, preferably a heavy-duty one to keep the custard's temperature even, without any egg-curdling hot spots.

- A **fine mesh strainer** or **sieve** will help you strain any coagulated egg bits from custard bases, and a **heatproof rubber spatula** is great for stirring the bases, and for scraping them out of the pot.

- If you plan to make no-churn ice cream, you will need an **electric mixer** or **immersion blender** for beating air into the base, and a **food processor** or **blender** for whipping the frozen custard into fluffy ice cream.

- And, while you don't need an **ice cream maker**, it does yield the best results. *The Sweethome, a product recommendations website owned by The New York Times Company, has guides for picking the best ice cream makers, immersion blenders, food processors and spatulas.*

Buying an Ice Cream Maker

Ice cream makers turn a liquid base into the light, creamy treat we all know and love by churning air into it as it freezes. A paddle pulls the mixture away from the machine's cold sides, breaking up ice crystals along the way. Several models yield results, though some do a better job than others. Depending on your needs, you may look to a self-refrigerating model, one that relies on a freezer bowl or one that uses ice and rock salt.



Kristen Moran for The New York Times

A freezer-bowl attachment for a stand mixer.

SELF-REFRIGERATING (COMPRESSOR) MODELS

This style is the easiest option for making ice cream. You don't need to prefreeze a bowl or add any rock salt or ice: Just turn on the compressor, and it will do the rest. It also churns the smoothest, slickest ice cream — even if you're using a low-fat base.

Size and price are the downsides here. Compressor machines are bigger than many microwave ovens and about five times as heavy. Many models need to be set on the counter, undisturbed, for at least 12 hours before use. Otherwise, you risk disturbing the coolant in the machine. They are also too heavy to move around much: You will need to give them a more-or-less permanent place in the your kitchen, at least during ice cream season. And, in terms of price, reliable brands cost upward of several hundred dollars.

Good for: Dedicated ice-cream makers. Enthusiastic home cooks.

Not good for: People on a budget.

FREEZER-BOWL MODELS

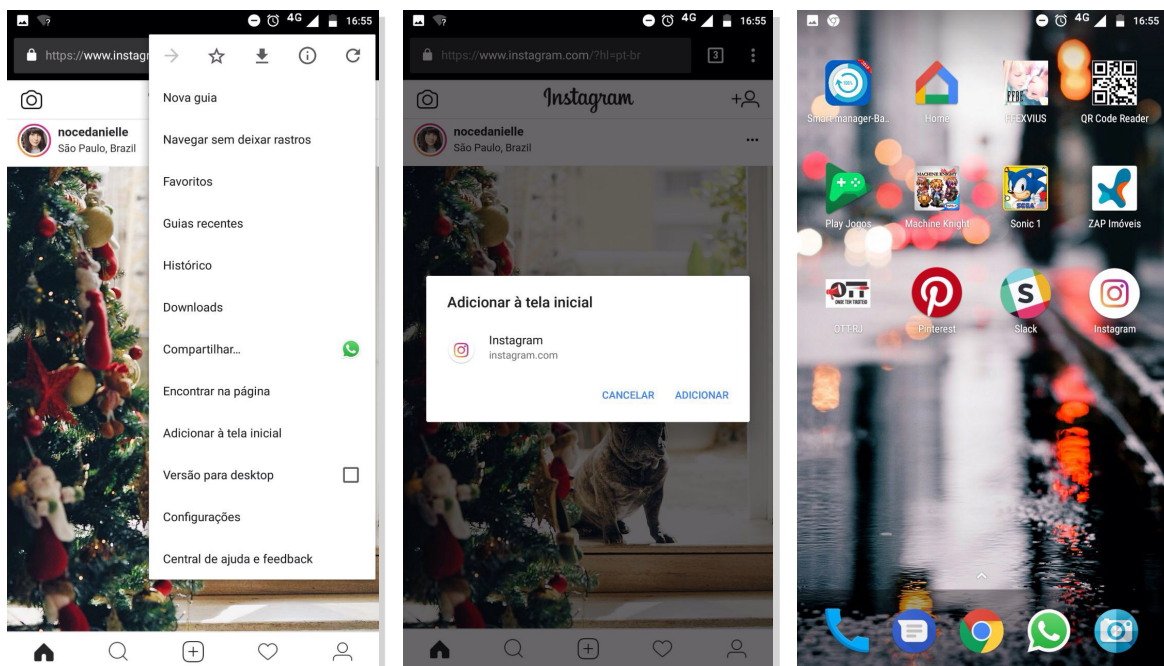
These models require a good amount of planning and freezer space. They

2.5. Soluções de tecnologia

Se tratando de um produto digital, existem diversas opções de tecnologia no mercado com seus prós e contras.

- **Aplicativo para celular:** muito comum para qualquer tipo de conteúdo. Existem inúmeros no mercado atualmente, são simples de desenvolver e têm grande possibilidade de gerar lucro para os criadores. Apesar disso, dificilmente um aplicativo novo terá algum reconhecimento, além de ser uma das maiores razões de ocupação de memória do celular dos usuários.

- **Website:** de fácil desenvolvimento e acesso pelos usuários, o site talvez seja a melhor opção, principalmente se focado em celular. Com a tecnologia PWA (Progressive Web Application), desenvolvida pelo Google e já existente para os celulares Android, os websites se tornam “aplicativos” à medida que o usuário interage com eles, podendo ser adicionados ao celular sem ocupar memória e funcionando como se fosse um aplicativo. Abaixo um exemplo do Instagram:



Funcionamento do PWA: na página da web do Instagram ao clicar em **Adicionar à tela inicial** no menu do browser. Vai aparecer a mensagem e, após a confirmação, um atalho do site aparece como um app no celular do usuário.

- Assistente virtual (por ex. Google Home): apesar de já existir, é algo que poucas pessoas têm ou sabem da existência.

Levando esses pontos em consideração, optei pela escolha de um site e, em um primeiro momento, apenas projetado para dispositivos móveis, trazendo todas as complexidades e problemáticas desse tipo de dispositivo, que deve seguir os mesmos princípios e diretrizes de usabilidade de qualquer outro projeto digital a fim de serem utilizáveis.

Os smartphones vêm com restrições inerentes: tela pequena, sessões curtas, única janela visível ao mesmo tempo e conectividade variável. Mas algumas de suas características também apresentam oportunidades únicas. Os princípios do design refletem essas limitações e pontos fortes. (BUDI, 2015, tradução nossa)

Por ser universal e abrangente, o site mobile vai ser o primeiro ponto de contato com seus novos consumidores. [...] Aproveite o fato de que todo celular já vem com um navegador - sem precisar de download. Se uma mesma tarefa pode ser feita no site mobile ou em um app, faça no site mobile.¹⁰

2.6. Escopo do projeto

Produto digital para ser usado como consulta em momentos de dúvidas relacionadas à cozinha. Ele contará com receitas de diferentes níveis de dificuldades que servirão como um guia para ajudar no processo – qual panela usar, qual temperatura, como guardar, como temperar, entre outros. O produto poderá ser consultado antes, durante ou depois do preparo da receita.

O site tem a finalidade de ajudar, dar mais confiança e segurança a iniciantes na cozinha. Pessoas que estão começando a cozinhar seja por necessidade ou vontade de aprender, a fazer pratos com mais facilidade através de dicas, linguagem fácil e integração da receita com outros momentos do ato de cozinhar. A essência é prever problemas – o que o usuário pode encontrar dificuldade e como eu posso tentar resolver antecipadamente através de simples interações no site?

¹⁰ <https://www.thinkwithgoogle.com/intl/pt-br/marketing-resources/metricas/site-ou-app/>. Acesso em: 10 set. 2017.

A partir das pesquisas e entrevistas foi possível entender os principais problemas do público-alvo, categorizá-los e começar a

pensar nas formas de suas possíveis soluções.

Assim o **cozinha+** foi começado a ser pensado a partir de 3 princípios:

Questões

Categoria

- usar a panela de pressão
- acertar o sal
- equipar cozinha

dicas

com conteúdo escrito e/ou esquematizado sobre assuntos comuns relacionados ao ato de cozinhar, como o uso da panela de pressão, utensílios e armazenamento de alimentos.

-
- planejar a alimentação da semana
 - como não desperdiçar
 - lembrar o que comprar no mercado
 - acertar quantidade
 - guardar para outros dias

planejamento

tem a ver tanto com a pré-preparação de alguma receita, como compras e *mise en place*, quanto com o armazenamento e reaproveitamento de sobras.

-
- definir o que fazer com o que tem na cozinha
 - acertar o tempo de preparo
 - medição/quantidade

receita

por ser um site de culinária é um conteúdo que traz valor ao projeto, além de poder ser melhor trabalhado e integrado com os outros princípios mencionados acima.

O diferencial do **cozinha+** em relação às outras referências que foram analisadas aqui e a outros produtos do mercado, é trazer para um público que não tem muito conhecimento sobre o tema um conteúdo simples, combinando receita com outros pontos chave do processo de cozinhar e antecipando dúvidas que os usuários possam ter.

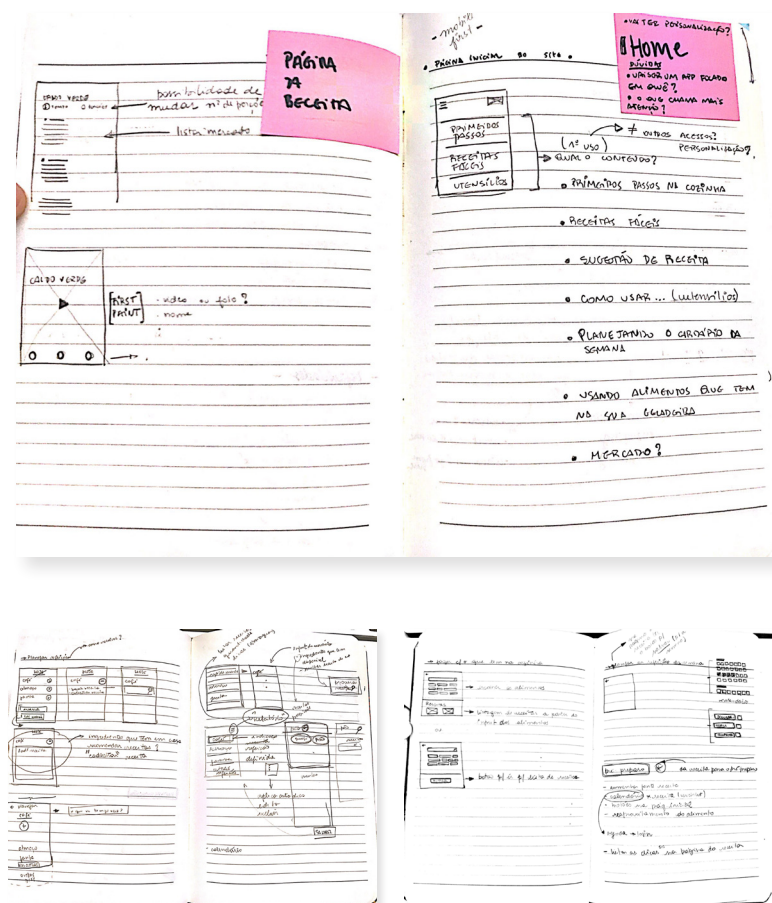
A curadoria do site vai ser feita por uma equipe especializada nos assuntos que são abordados, como chefs de cozinha,

nutricionistas e repórteres especializados em gastronomia, economia doméstica e finanças. A lógica por trás do site, de como esses editores vão gerar o conteúdo e como vai ser a plataforma de publicação não foi pensada durante o projeto, pois não é a finalidade por enquanto.

2.7. Primeiros desenhos

Com todas as pesquisas encaminhadas, comecei a rabiscar alguns fluxos já pensando em como poderia ser a experiência do usuário e o visual do site. Como a diretriz que eu gostaria de trazer para esse projeto era de sempre fazer testes rápidos com o público-alvo da plataforma, eu não dediquei muito tempo com os desenhos de *wireframes*, mas sim comecei a desenhar as telas já pensando no protótipo navegável.

Os *wireframes* foram rabiscos rápidos feitos à mão com a finalidade de raciocinar sobre fluxos e conteúdos do site.



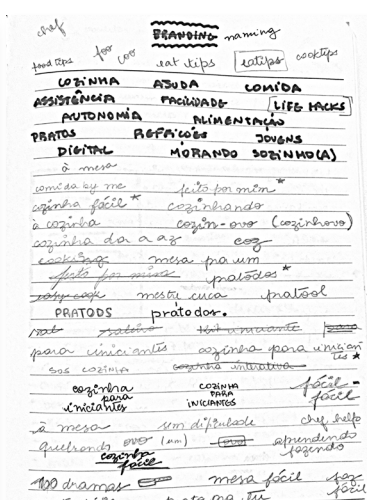
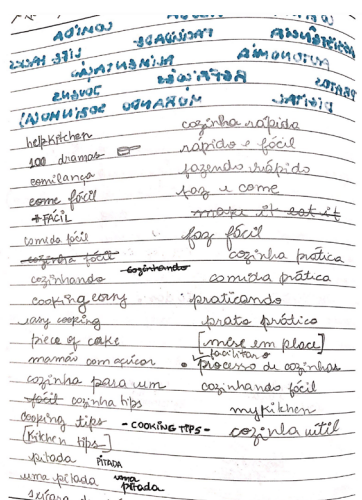
Primeiros sketches das telas e fluxos do site

2.8. Nome

Como embasamento para criar o nome do produto, foi usado o tutorial do Fabio Lopes ¹¹, especificamente a parte de *naming* que traz algumas sugestões para a criação de um bom nome tanto para um produto, quanto serviço, são elas:

distinguibilidade [*sic*]
brevidade
conveniência
grafia e pronuncia fáceis
empatia
extensibilidade
possibilidade de proteção

Assim, criei algumas listas de possíveis nomes que remetessem ao processo de cozinhar e o primeiro nome escolhido foi **prat.**.



Falas dos usuários:

Usuário 1:

Legal, bem legal. É um nome pequeno, mas não associo à nada de cozinha.

Usuário 2:

Não lembra nada de cozinha.

Usuário 3:

Eu gosto, dependendo de como vai estar desenhado pode funcionar.

Como ainda não estava satisfeita com a escolha e eu gostaria de trazer era a constante coleta de *feedbacks* com os possíveis usuários da plataforma, aproveitei exatamente essa questão do nome para fazer um teste rápido e entender a percepção dos usuários sobre a escolha. Ainda usando o nome *prat.* perguntei para 3 pessoas o que elas achavam do nome, ao que remetia e se associavam a algo relacionado à cozinha.

A segunda opção de nome foi **cozinha+**. Levando em consideração que o produto sendo desenvolvido serve para ajudar pessoas que estão começando a cozinha, a ideia de **cozinha+** vale tanto como uma afirmação de incentivo quanto o de compor o nome com ações que o produto vai contemplar: cozinha + fácil, cozinha + prática, cozinha + livre, cozinha + você...

¹¹ https://issuu.com/fabiolopez/docs/tutorial_flopez

Acredito que seja um nome mais adequado ao que eu estou propondo e, por não ser um projeto focado em *naming*, acabei não me aprofundando mais nessa questão após a escolha.

2.9. Logo e identidade visual

Primeira versão:



¹² A fonte utilizada no logo foi a Avenir Next Extrabold, desenvolvida por Adrian Frutiger em 1988. É uma fonte sem serifa baseada na Futura.

<https://www.linotype.com/de/90672/avenir-next-schriftfamilie.html>

A partir da escolha do nome, comecei a testar algumas versões de logo que estariam dentro das especificidades que defini, que são:

- simples: o conteúdo mais importante do site são as receitas e as ações que o usuário pode fazer a partir dela, então o logo deveria ser o mais minimalista e simples possível;
- fácil de ler;
- reconhecível;
- jovem e moderno;
- possível de ser reduzido;
- legível;

Assim, a identidade visual do **cozinha+** começou a ganhar forma e se reflete tanto no logo ¹² quanto no site.

Abaixo estão um exemplo de desdobramento do logo que foi utilizado no projeto para a sessão de Dicas do site e a versão reduzida que poderia ser aplicada em ícones, favicon entre outros.

cozinha +

+ dicas

c +

2.9.1. Tipografia do site

Light
Light Italic
Regular
Regular Italic
Semi-Bold
Semi-Bold Italic
Bold
Bold Italic
Extra-Bold
Extra-Bold Italic

¹³ <https://fonts.google.com/specimen/Open+Sans>

A fonte escolhida para o site foi a Open Sans, disponibilizada pelo Google¹³, de graça e livre para uso. Ela foi desenhada com uma aparência neutra, mas bastante legível, é otimizada para funcionar tanto para impressos quanto para produtos digitais, além de ter oito estilos entre a Light e a Extrabold, podendo trabalhar com diversas combinações tipográficas.

Ao longo do projeto decidi que a Bold e a Extra-Bold serão mais utilizadas em títulos, botões e *labels* pontuais, e a Regular e a Light para textos, listas e informações consideradas secundárias.

2.9.2. Paleta de Cores

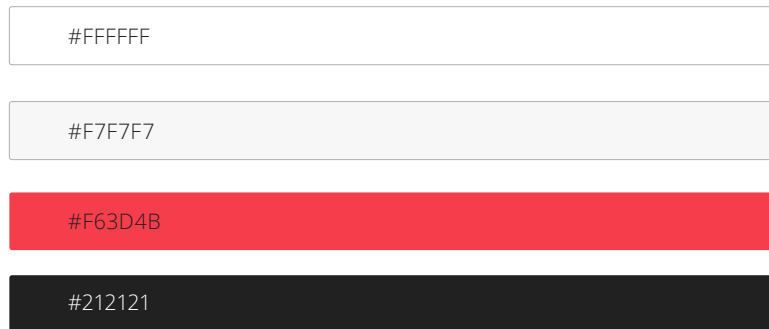
A escala de cores foi organizada da seguinte maneira:

- a cor mais predominante é o branco, para fundo;
- a segunda cor mais utilizada é o vermelho, em links e outros elementos que o usuário pode interagir. É também a cor que dá a identidade do site;
- a terceira cor é o cinza escuro, quase preto, que é utilizado em textos, ícones e outros elementos mais textuais e informativos;

Essa paleta foi pensada a partir do estudo de outros produtos existentes do mercado.

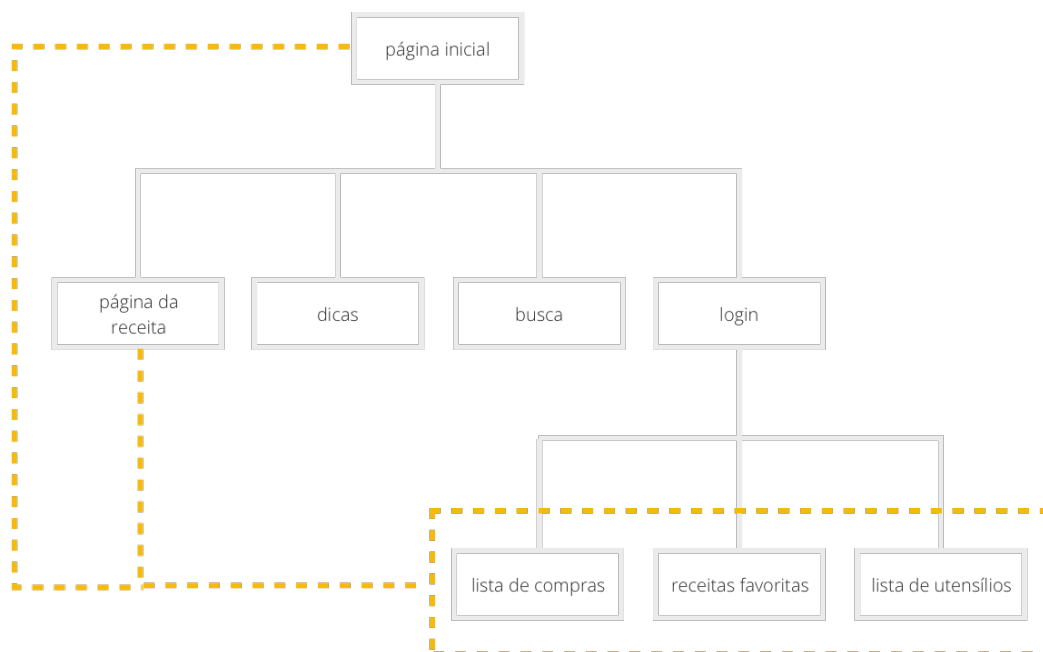
KitchenStories				
Tudo Gostoso				
Receitas Fáceis				
Medidas				
SideChef				
Yummly				
Tudo Receitas				
Big Oven				
Cooking				

As cores utilizadas no **cozinha+** foram as seguintes:



2.10. Mapa do site

O mapa tem a finalidade de estruturar as principais páginas do site e facilita a compreensão da arquitetura tanto para o desenho das interfaces quanto para o seu desenvolvimento de *software* quando for implementado por um time de desenvolvedores.



Conteúdo para
usuários logados

2.11. Fluxograma de uso

Abaixo estão listadas as principais tarefas que o usuário pode realizar no **cozinha+**, considerando o seu objetivo e as etapas necessárias para concluí-lo.

Criar uma conta no cozinha+



Filtrar uma receita fácil e que use alguns utensílios que eu tenho em casa

- 1. Acessar a página inicial do site
- 2. Digitar a palavra-chave na busca
- 3. Clicar no ícone de filtros
- 4. Em receita escolher o modo fácil e selecionar os utensílios
- 5. Clicar em **buscar**



Adicionar os ingredientes de uma receita à lista de compras

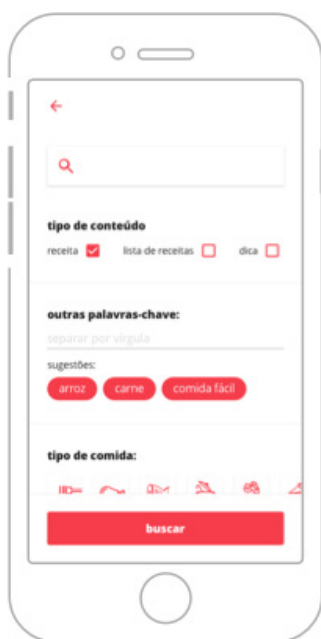
1. Acessar a página da receita
2. Definir a porção desejada
3. Clicar no menu de **mais opções**
4. Clicar em **adicionar ingredientes à lista de compras**
5. Fazer *login* ou cadastro no site
6. Ir para a página de lista de compras
7. Marcar os ingredientes e/ou utensílios que deseja
8. Enviar a lista simplificada por e-mail

Ver como armazenar as sobras de uma receita feita

1. Acessar a página da receita
2. Ver se existe a opção de **pode congelar**
3. Nessa opção clicar em **veja mais**
4. Ler as informações

Ler como usar a panela de pressão para fazer uma receita

1. Acessar o menu do site
2. Clicar na opção de **Dicas**
3. Ver as dicas do site e procurar a de seu interesse
4. Clicar na dica sobre a panela de pressão
5. Ler o texto sobre o tema
6. Ver as receitas relacionadas ao tema
7. Escolher uma receita
8. Ir para a página da receita



Planejar um almoço fácil para 2 pessoas com o que tem em casa

- | | | | |
|------------------------------------|--|---|--|
| 1. Acessar a página inicial | 2. Clicar no ícone de filtros | 3. Escolher o conteúdo receita | 4. No campo de palavras-chave escrever o que tem em casa |
| 5. Colocar a porção para 2 pessoas | 6. Escolher a dificuldade fácil | 7. Marcar os utensílios que deseja usar | 8. Clicar em buscar |

Equipar a cozinha com utensílios essenciais

- | | | | |
|---|---|--|--|
| 1. Acessar o menu na página inicial do site | 2. Clicar na aba lista de utensílios | 3. Ver a lista dos principais utensílios | 4. Marcar os utensílios que já tem em casa |
|---|---|--|--|

Ver as receitas de carnes e aves disponíveis no site

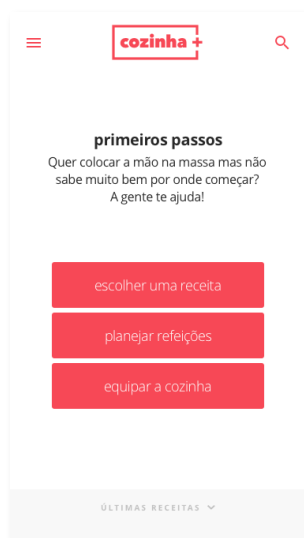
- | | | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1. Acessar a página inicial do site | 2. Clicar no menu | 3. Procurar a lista de tipos de comida | 4. Clicar opção carnes e aves |
| 5. Ir para o feed de receitas do tipo | 6. Escolher a receita desejada | | |

2.12. Telas

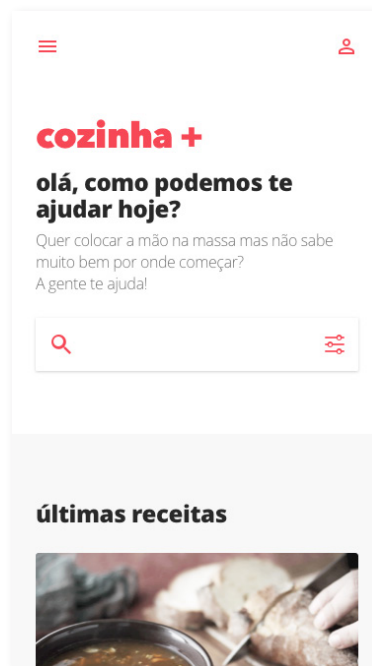
Aqui estão as principais telas do site com suas definições de interface e evolução ao longo do projeto.

Página inicial

antes e depois



Primeira versão



Página inicial



Página inicial de usuário cadastrado

A página inicial foi a que mais mudou ao longo do projeto, não só de interface, mas de lógica de fluxo.

Na primeira versão (esquerda) a ideia era trazer para a superfície os principais problemas encontrados nas entrevistas e dar uma saída para o usuário de como solucionar cada questão. Nesse momento, achei necessário testar a compreensão dos usuários sobre os *labels* e o que imaginavam que aconteceria ao clicar em cada botão. Testei com três usuários e os botões de **escolher uma receita** e **equipar a cozinha** estavam claros: que seriam uma lista de receitas e uma lista dos principais utensílios para equipar a cozinha. O botão de **planejar refeições** gerou mais dúvidas, pois dois dos três usuários entenderam como uma forma de planejar o que comer durante um certo período de tempo, o que era a intenção inicial, e o outro usuário disse que seria um lugar onde

ele poderia cadastrar suas próprias receitas. No anexo II estão as respostas completas.

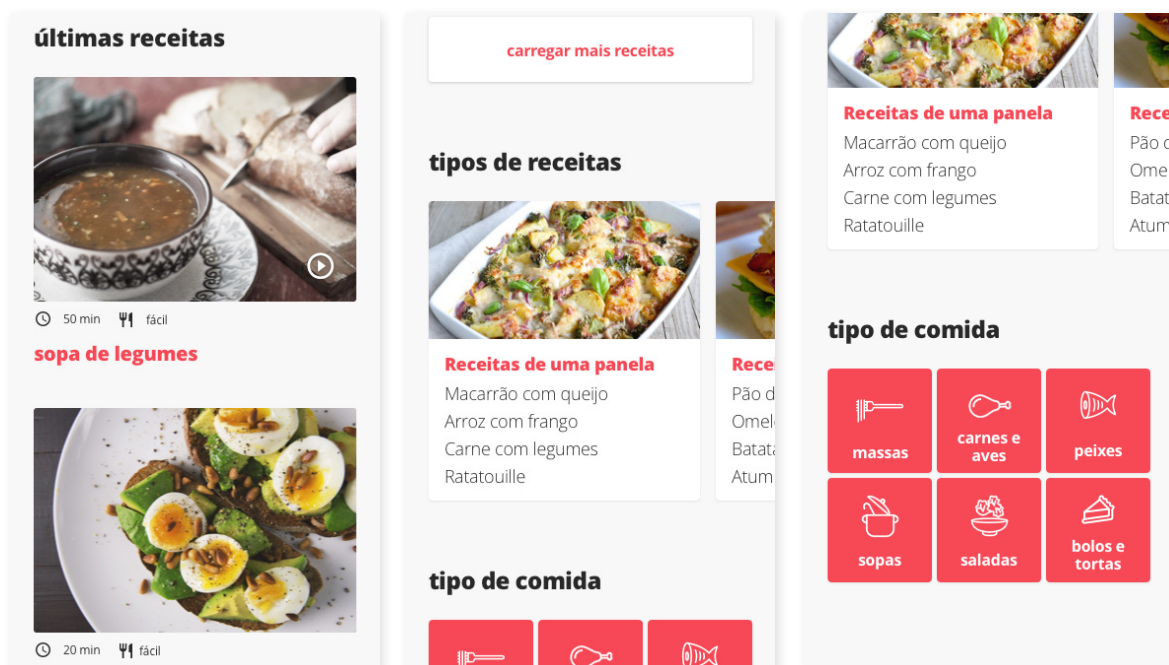
Como as ações de escolher uma receita e planejar refeições na primeira versão do site estavam indo para uma página de busca, decidi trazer essa busca para a página inicial e, a partir dela, trabalhar melhor as questões que eu estava abordando no projeto.

Assim, a área principal da página inicial é a busca, mas além disso há as últimas receitas publicadas no site, as listas de tipos de receitas similares agrupadas e os tipos de comida. Por ser um site de receitas fazia sentido trazer esse tipo de conteúdo para a superfície também.

Para os usuários logados, a página inicial também mostra as receitas favoritadas, a lista de utensílios e a lista de compras.

As definições de interface estavam decididas desde o início do projeto: o site deveria ser simples e fácil de entender, dar destaque às receitas, com boas fotografias e sem ruído em cima delas, dar destaque à busca, incentivar o consumo de vídeo e trazer uma experiência mais personalizada para o usuário logado.

Continuação da página inicial

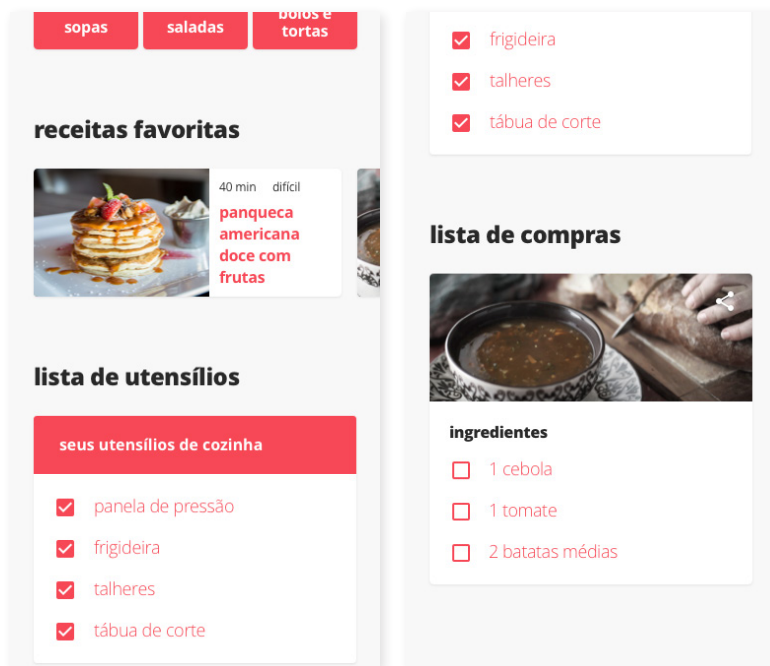


Receita com vídeo traz o ícone de play, além do tempo de preparo e dificuldade. Os ícones se repetem na página da receita.

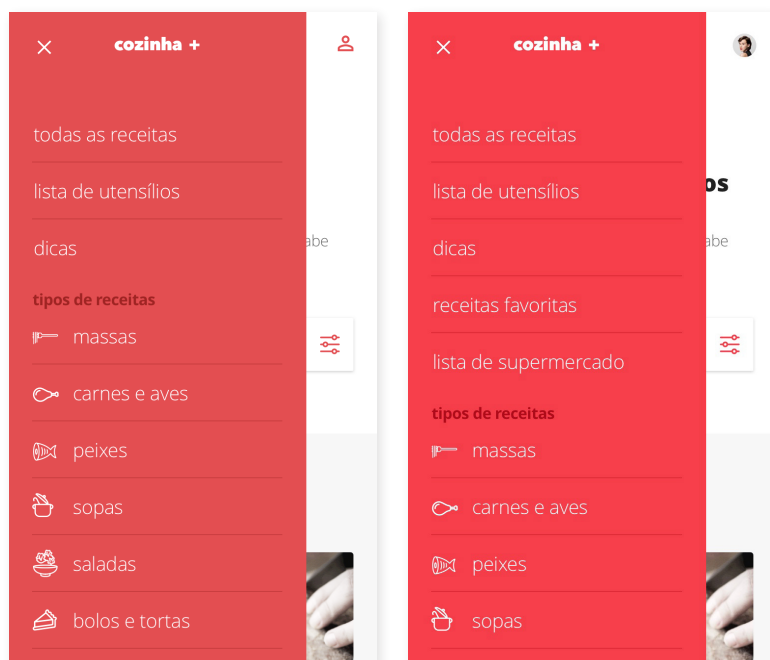
As listas de tipos de receitas vêm em um *scroll* horizontal para não aumentar o tamanho da página e o usuário possa chegar até o fim.

Botões com os tipos de comida que existem no site. Já é um tipo de filtragem de um tipo de conteúdo específico.

Na página inicial do usuário logado, aparecem outras informações de acordo com o que o usuário interage com o site, como as receitas favoritas em um scroll horizontal, a lista dos utensílios que ele tem em casa e as listas de compras das receitas que foram adicionadas.



Menu para o todos os usuários na esquerda e menu para os usuários logados na direita.



Busca

lasanha

tipo de conteúdo

receita ☒ lista de receitas ☐ dica ☐

outras palavras-chave:

separar por vírgula

sugestões:

arroz carne comida fácil

tipo de comida:

buscar

tipo de comida:

preparo:

tempo:

porção: + 01 -

dificuldade:

fácil médio difícil

armazenamento:

para ser armazenado até:

para congelar: ☐

buscar

fácil médio difícil

armazenamento:

para ser armazenado até:

para congelar: ☐

utensílios:

meus utensílios:

☐ Batedor de ovos

☐ Descascador de legumes

☐ Liquidificador

☐ Panela de pressão

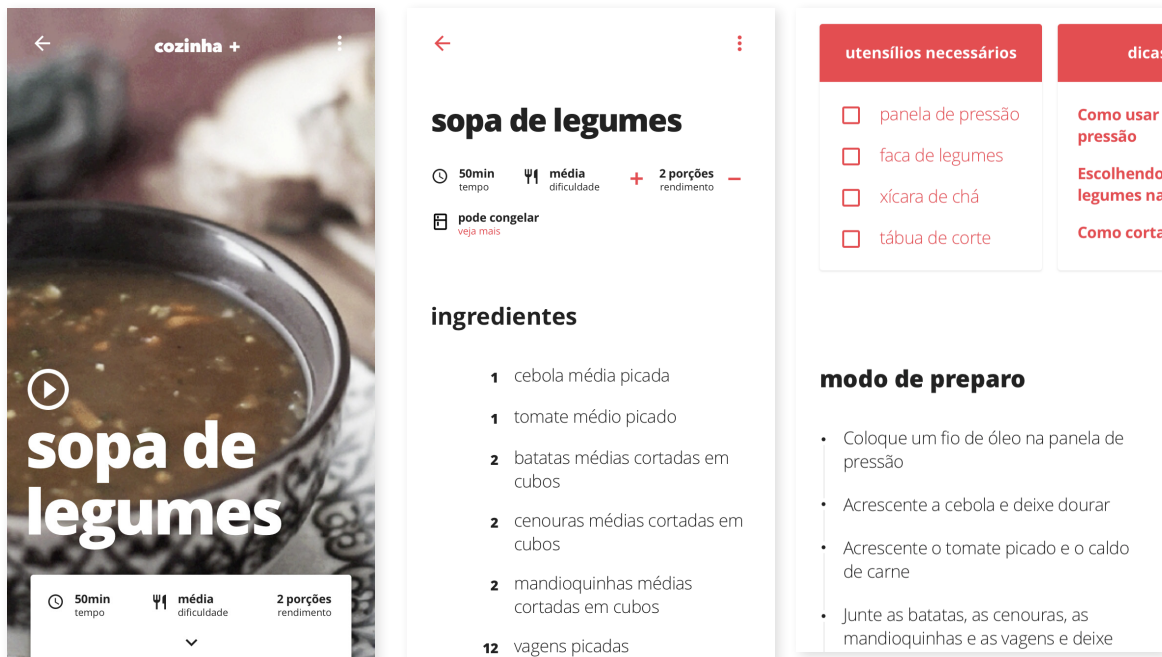
mostrar mais

buscar

Como a ideia do site é integrar todas as informações que o usuário disponibiliza e fazer as relações entre essas informações e o conteúdo do site, na página de busca todas essas informações estão disponíveis para serem utilizadas ao filtrar o tipo de conteúdo escolhido pelo usuário.

Cada tipo de conteúdo traz filtros específicos, em receitas e lista de receitas tem o tipo de comida, preparo, armazenamento e utensílios; já em dica aparece apenas o campo de outras palavras-chave que podem ser pesquisadas para refinar melhor a busca.

Receita



¹⁴ As pessoas *scrollam* verticalmente mais do que *scrollavam*, mas novos dados de estudos de Eyetracking mostram que elas olham mais o início da página, o que está ocupando a tela do seu computador ou celular, do que o que está abaixo, no *scroll*.

<https://www.nngroup.com/articles/scrolling-and-attention/>

¹⁵ No ambiente web, above the fold refere-se à parte da página que é visível sem ser necessário efetuar *scroll*.

<https://www.nho.pt/blog/importancia-do-above-the-fold-no-design-de-um-site>

Já que a maioria dos usuários entrevistados dizem consumir vídeo resolvi dar um maior destaque¹⁴ à esse tipo de conteúdo *above the fold*¹⁵ e deixar o passo a passo da receita escrito mais abaixo. Com o *scroll*, o vídeo sai da tela e começa a receita escrita, mostrando também essas informações básicas e se pode congelar, além dos ingredientes, modo de preparo, dicas e utensílios necessários e uma informação extra de saiba mais sobre o prato ou a comida que está sendo preparada. Aqui também foi usado o *scroll* horizontal nos componentes de utensílios necessários e dicas úteis para não ocupar tanto espaço da tela do celular do usuário enquanto o mesmo está navegando pela receita.

Algumas ações podem ser feitas a partir do ícone de mais opções (três pontos), como adicionar a receita aos favoritos, adicionar ingredientes à lista de compras, imprimir a receita e marcar a receita como feita.

A interface da página é simples. Aqui foi melhor trabalhada a tipografia, relação de hierarquia dos títulos com os textos e a organização da quantidade com o nome dos ingredientes, com uma diagramação não tão comum com o que é visto nos produtos do mercado hoje, mas que não perde legibilidade e facilidade de leitura.

Principais utensílios

principais utensílios

Abaixo estão listados os utensílios que você deve ter na sua casa! Marque os que você já tem e veja também as receitas que você pode fazer com eles.

☐ Assadeiras

☐ Copos

☐ Descascador de legumes

☐ Facas

☐ Garfos

☐ Panela (pequena, média e grande)

☐ Pano de prato

☐ Potes de plástico

☐ Pratos

☐ Talheres

☐ Pratos

☐ Talheres

legais de ter

☐ Abridor de latas, garrafas e saca-rolhas

☐ Açucareiro

☐ Bacias

☐ Bandejas

☐ Batedor de ovos

☐ Canecas

☐ Coador de café

☐ Colheres de café

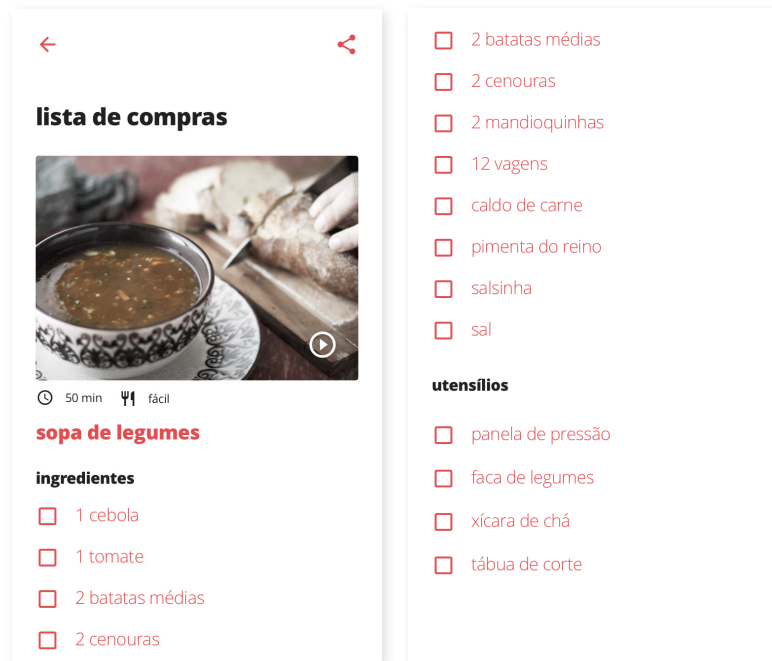
☐ Colheres de chá

☐ Colheres de sobremesa

A página de lista de utensílios é dividida entre os principais utensílios que uma pessoa que esteja montando sua cozinha deve ter em casa e uma outra lista de utensílios não tão essenciais, mas legais, úteis de ter. Nessa tela, o usuário pode marcar os utensílios que tem em casa através de uma lista simples e *checkbox* e a partir disso esse usuário pode pesquisar receitas que usam um ou mais utensílios e também ver na página da receita se o que ele tem pode ser usado.

Além disso, existe a opção de filtrar utensílios que já foram ou não marcados.

Lista de compras



A partir do momento que o usuário clica na opção de adicionar alguma receita à lista de compras, os ingredientes e utensílios são adicionados à página de lista de compras que pode ser acessada pelo menu ou pela home do usuário logado.

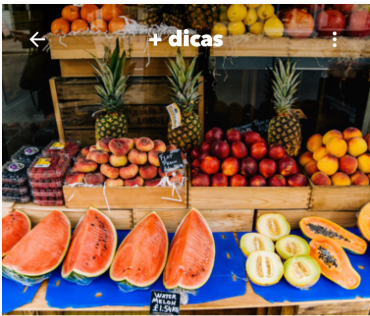
A lista segue o mesmo desenho da página de principais utensílios, já que é uma lista onde o usuário pode marcar o que já tem. Além disso, é possível enviar essa lista, mais simplificada, por e-mail ou imprimir.

Dicas



Como escolher frutas, legumes e verduras na feira





Como escolher frutas, legumes e verduras na feira

por Thamires

Você fica em dúvida sobre como escolher frutas, legumes e verduras quando vai na feira?

Eu já passei por isso diversas vezes! Inclusive, já me decepcionei muito na hora de consumir o alimento, seja porque ele tinha passado do tempo ou estava estragado por dentro ou mesmo verde demais.

- Se você observar que a borracha está seca ou querendo se partir, troque imediatamente.
- Última coisa, panela de pressão não é eterna (isso é só uma marca) então, se verificar algum problema ou a panela já está velhinha mesmo, não tenha dúvida,

O que você achou desse conteúdo?

[gostei](#) [não gostei](#)

receitas relacionadas



50 min fácil
sopa de legumes

O *feed* de dicas é uma área do site que traz assuntos relacionados ao processo de cozinhar e se planejar na cozinha. Essas dicas também se relacionam à receita e se encontram no componente de dicas logo abaixo dos ingredientes. Na página de uma dica específica, além de ler o texto, é possível ver as receitas relacionadas e dar um feedback se aquele conteúdo foi relevante ou não, pois isso é uma forma de entender do usuário se o que foi ofertado ajudou a sanar sua dúvida.

Login e cadastro

The image displays two mobile application screens side-by-side. The left screen is the login page, featuring a back arrow, the 'cozinha +' logo, the tagline 'Cozinha mais fácil para você :)', and input fields for 'e-mail' and 'senha'. A red 'entrar' button is at the bottom, with a link 'Faça sua conta agora!' below it. The right screen is the registration page, featuring a back arrow, the 'cozinha +' logo, a profile picture placeholder, and input fields for 'nome', 'e-mail', and 'senha'. A grey 'cadastrar' button is at the bottom, with a link 'Acesse já!' below it.

O *login* e cadastro de usuários é uma forma de gerir e guardar o conteúdo que será dado pelo usuário, como salvar as receitas favoritas, receitas feitas, listar utensílios e fazer lista de compras, além de ter o *feedback* dos mesmos nas dicas e saber o que está sendo relevante para eles para o site poder ofertar conteúdo relevante e que faça sentido no contexto de uso de cada usuário.

Ambas as páginas de *login* e cadastro seguem o mesmo padrão do site de simplicidade com nada além do que é necessário.

2.13. Teste de usabilidade

Chegando a um estado que considere satisfatório do protótipo, comecei a pensar qual seria a dinâmica para testar e validar todas as hipóteses que tinha gerado ao longo do desenvolvimento. Assim, montei um roteiro de perguntas e atividades para fazer com os usuários escolhidos.

Os objetivos desse teste foram: validar as hipóteses criadas anteriormente, as soluções desenhadas e o fluxo do usuário, perceber se existe alguma relevância do produto em comparação com os outros sites existentes no mercado e receber *feedbacks* de melhorias.

O teste foi feito com 5 usuários. 3 usuários que se consideram mais iniciantes na cozinha, que é o meu público-alvo, e 2 usuários que já cozinha há um tempo. Segundo Nilsen, quanto mais testes rápidos e menores puderem ser feitos, melhor para o projeto que está sendo desenvolvido.

Elaborar testes de usabilidade é um desperdício de recursos. Os melhores resultados vêm de testes com não mais do que 5 usuários e com tantos pequenos testes quanto você puder fazer.¹⁶

Você quer executar vários testes porque o objetivo real da usabilidade é melhorar o design e não apenas documentar suas fraquezas. Depois que o primeiro estudo com cinco participantes encontrou 85% dos problemas de usabilidade, você desejará corrigir esses problemas em um novo design. (Nilsen, 2000, tradução nossa)

Abaixo está o roteiro final do teste e mais à frente o consolidado de todas as respostas:

1. Nome e idade.
2. Você cozinha? Se sim, com que frequência? Se não, por que?
3. Você utiliza algum produto digital para tirar dúvidas ou ajudar no processo de cozinhar? Se sim, qual/quais? Se não, por que?
4. Você se considera iniciante, mediano ou especialista quando o assunto é cozinhar?

¹⁶ <https://www.nngroup.com/articles/why-you-only-need-to-test-with-5-users/>. Acesso em 18 de mai. de 2018.

Dinâmica 1: pedir para navegar pela página inicial.

5. Do que você viu nessa página, o que mais te chamou a atenção?
6. Alguma coisa te deixou na dúvida do que faz ou pra onde vai ao clicar?

Dinâmica 2: entrar na receita de sopa de legumes

7. Assim que você abriu a receita, o que mais te chamou a atenção?
8. Você acha que com as informações que estão nessa página conseguiria fazer a receita sem problemas ou sentiu falta de mais alguma coisa?

Dinâmica 3: pedir para salvar receita aos favoritos

9. Você faria o cadastro em um site desse tipo?
10. Agora, vamos imaginar que você queira fazer a receita mas não sabe como usar a panela de pressão. O que você faria?
11. O que você achou dessa parte do site só com dicas? Seria algo que você usaria?

Dinâmica 4: pedir para logar no site

12. Quais diferenças você percebeu da página inicial que você viu antes para essa agora e o que achou disso?

Dinâmica 5: usar a busca e os filtros da página inicial

13. Pesquisar por uma lasanha bolonhesa, em massa, para 5 pessoas, que seja fácil e utilizando os utensílios que você tem em casa.
14. O que você achou de todo esse processo?

2.13.1. Consolidado dos testes

Abaixo organizei as principais informações que colhi dos testes de usabilidade sobre o **cozinha+**. O resultado foi bem positivo, pois a maioria das minhas ideias para o projeto tinham sido compreendidas e bem vistas pelos usuários. A busca foi o que mais gerou dúvidas inicialmente, mas ao entender seu funcionamento acharam o fluxo fácil.

- Todos os usuários mencionaram a simplicidade do site. Que era limpo, não tinha excesso de informação e isso era algo positivo;
- As informações de tempo de preparo e dificuldade no *feed* de receitas foi algo que chamou a atenção positivamente, principalmente dos usuários que se consideravam mais iniciantes;
- Dois usuários mencionaram que não estava claro de quem eram as receitas do site. Se as "últimas receitas" eram as últimas postadas pelos usuários;
- Os componentes da página inicial de tipos de comida e tipos de receitas foram os mais diferentes, que chamaram mais atenção. Todos os usuários gostaram de ter essas opções na página, pois assim poderiam ser uma espécie de filtragem de conteúdos específicos e isso poderia ajudar o usuário a decidir o que fazer;

Falas dos usuários:

Sim, se eu fizesse essa receita numa boa e visse que isso se tornou prático pra mim, eu ia buscar outras receitas e iria me programar pra pensar o que eu ia comer durante a semana, pra salvar as receitas e fazer as compras no mercado.

Sou iniciante. Tá, tem xícara de chá na receita, mas eu vou precisar? Posso usar um copo?

- A busca na página inicial foi percebida por todos os usuários;
- Todos fariam o cadastro no site, mas seria mais fácil se tivesse a opção de entrar com o Google ou Facebook;
- Na página inicial do usuário logado, a personalização com o nome do usuário não foi visto como algo com valor e até passou um pouco despercebido. No entanto, os novos componentes da página do usuário logado foram percebidos por todos. Apenas 1 usuário disse não ter entendido por que o conteúdo de receitas favoritas, lista de compras e utensílios estavam aparecendo, se era o site indicando isso a ele;
- Na página da receita, todos os usuários mencionaram que gostaram da organização dos elementos, de trazer as informações básicas já de cara. E o diferencial eram os

As dicas úteis, como como usar a panela de pressão que eu não sei usar. Isso é muito bom.

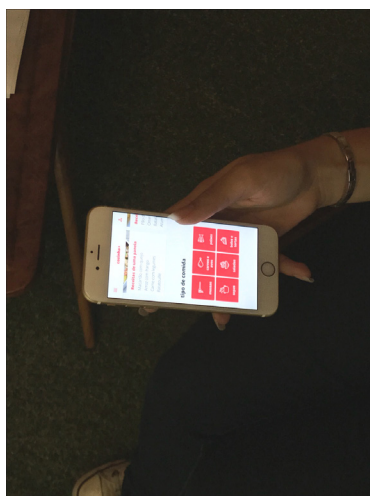
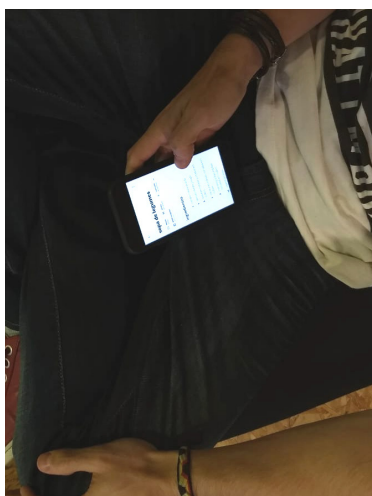
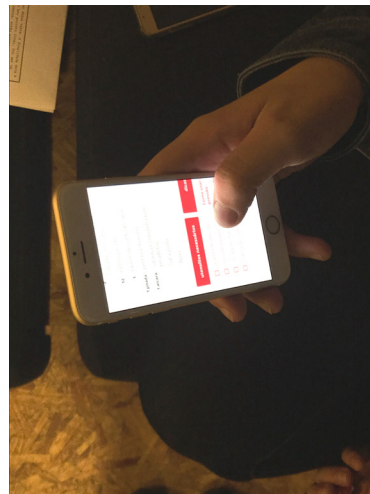
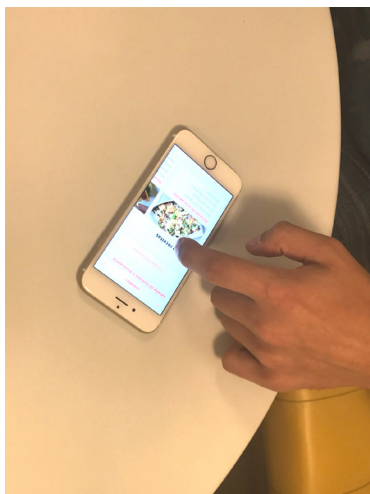
componentes de dicas úteis e utensílios necessários que não lembravam de já ter visto isso em outros sites e que eram informações bem importantes;

Lendo assim por alto, ele passa confiança, que você vai conseguir fazer a sopa.

Não sei se iniciante teria vontade de ler. Talvez alguém que realmente curte isso de cozinha, aí com certeza pararia para ver essas dicas. O texto está grande, levaria um tempo pra pessoa prestar atenção.

- No entanto, 2 usuários não entenderam o componente de utensílios. Se deveriam marcar os utensílios que têm ou não e o que aconteceria ao clicar;
- Ninguém sentiu que faltou alguma informação na página da receita e a maioria falou que com o que tinha no site conseguiria fazer a receita sem problemas;
- Todos viram no componente de dicas o link para ver como usar a panela de pressão e ao clicar falaram que era o texto que estavam esperando mesmo. 2 pessoas comentaram que um apoio visual facilitaria na compreensão do assunto, mas não descartam o texto longo também;
- Todos acharam a área de dicas uma parte útil do site;
- Os filtros da busca não foram compreendidos por todos os usuários. Na dinâmica de buscar uma receita e usar os filtros, 1 usuária não sabia o que o ícone significava, 2 usuários esperavam que na página de resultado de busca tivessem as informações que estavam procurando;
- O *checkbox* do tipo de conteúdo da página dos filtros também não foi bem compreendido. 1 usuária entendeu que receita seria uma receita específica e que lista de receitas fosse mais de uma e 1 usuária não pensou em marcar essa opção ao buscar pela lasanha;
- Os campos de busca e palavras-chave da página de filtros gerou dúvida em 1 usuária que acreditava serem a mesma coisa;
- Quando todos entenderam como os filtros funcionavam achavam simples o fluxo;

As respostas completas de todos os entrevistados estão no anexo III.



Imagens dos usuários testando o protótipo do cozinha+

03. Considerações finais

O **cozinha+** é um site projetado para dispositivos móveis sobre culinária, que tenta fazer com que todo o processo de cozinhar se torne de alguma forma mais fácil para quem não tem muito conhecimento, mas, seja por necessidade ou vontade, quer começar a cozinhar.

Através de pesquisas e dados consultados durante todo o processo de desenvolvimento, foi percebido que existe uma grande parcela de jovens que saem da casa dos pais, mesmo que tardiamente, e precisam começar a lidar com as tarefas do dia a dia, como cozinhar. É muito comum esses jovens se afastarem da cozinha por falta de tempo, preguiça ou até mesmo receio de lidar com essa questão já que nunca precisaram lidar antes. Com isso, percebi que essa realidade poderia ser melhor trabalhada, pois dos produtos que existem hoje no mercado nenhum era focado nesses assuntos.

O **cozinha+** é mais do que um site de receitas. É uma plataforma para ajudar iniciantes na cozinha a ganhar mais autonomia e confiança ao antecipar os principais problemas que o usuário pode ter durante o processo. Além disso, é uma forma de incentivar o processo de fazer sua própria comida em casa, para uma alimentação mais saudável e consciente.

Durante todo o desenvolvimento pude lidar com diversas questões do campo do design, como entender qual é o problema, quem são os usuários e quais são suas principais dúvidas ou questões relacionadas à cozinha, gerar soluções criativas e projetar um produto que ainda não existe no mercado. Além de poder lidar com assuntos que eu vejo ganhando muita importância no mercado de trabalho hoje em dia.

Tiro muitos aprendizados de todo esse processo, principalmente dos momentos em que lidei de perto com as pessoas, com as entrevistas, dinâmicas e os testes de usabilidade ao final do projeto. Vejo bastante relevância nessas atividades para entender melhor o usuário e seus problemas, já que o que está sendo projetado será usado por essas pessoas.

Além disso, também foi um projeto bastante relevante para mim, tanto como usuária de sites de receitas que também sente dificuldade e tem dúvidas em diversos momentos durante o processo de cozinhar.

Com isso, trouxe insumo para criar um produto totalmente voltado para seu público-alvo, pois levei em conta todos os problemas coletados durante o desenvolvimento e os transformei em hipóteses que acreditava serem as melhores soluções.

O processo de prototipação se iniciou logo ao fim das etapas preliminares do projeto com as pesquisas, problematizações e idealizações dos fluxos e *wireframes*. Essas etapas foram reduzidas do cronograma inicial a fim de ser possível fazer testes rápidos do que estava sendo projetado com os usuários.

Como a ideia inicial era a de testar e fazer os ajustes de interface, fluxo e *branding* a partir dos *feedbacks* recebidos, e sempre iterando conforme os testes iam sendo feitos, isso acabou sendo relevante para entender se o que estava sendo projetado estava atendendo às questões do público-alvo e sendo mais assertivo. O diferencial desse método é a criação de um produto mais eficiente e adequado ao seu usuário final.

Os resultados e os *feedbacks* dos testes de usabilidade com os usuários foram bastantes positivos, pois consegui trazer para o site um conteúdo que os usuários sentiam que seria útil e que ajudaria bastante durante o processo de cozinhar. Além disso, o produto ainda mantém uma interface simples e objetiva, que preza por uma experiência otimizada e eficiente para o usuário final. Mesmo assim com bons resultados, acredito que há espaço para melhorias e de novo novas validações com o público-alvo.

O projeto se encerra com uma lista de requisitos para iterar em cima do que foi criado e testado até o momento, que foi ponto que eu acreditava que chegaria de acordo com o cronograma estipulado logo no início do projeto.

Assim, os próximos passos são:

- fazer as modificações de algumas partes do site que gerou dúvidas durante os testes, como foi a busca e a página de filtros;
- repensar a escolha de tipo de conteúdo e as duas áreas de campos de pesquisa em uma mesma tela para a performance da busca;
- fazer as telas de resultado de busca, trazendo as receitas e/ou outros tipos de conteúdos a partir da palavra pesquisada e as informações básicas de cada uma;

- integrar o *login* com o Google e Facebook;
- refazer as páginas das dicas, trazendo mais elementos visuais;
- deixar mais claro o que é o **cozinha+** e qual sua finalidade na página inicial do site para os usuários novos que entrarem no site;
- fazer as páginas principais dos conteúdos de tipos de comidas e tipos de receitas;
- fazer novos testes com essas mudanças com os usuários;

E, além dessas mudanças visuais, trazer para o projeto:

- pensar melhor como vai ser a produção do conteúdo do site e a curadoria por trás dele;
- fazer a versão desktop e para outros dispositivos;
- estudar o SEO (Search Engine Optimization) para o contexto do site — as técnicas para o site aparecer nas ferramentas de buscas com Google, Bing e Yahoo;
- entender a viabilidade técnica de desenvolvimento do site.

Referências

AZEVEDO, Rita. **O que os brasileiros da geração Y querem da vida?**. Exame, 13 set. 2016. Disponível em: <https://exame.abril.com.br/brasil/o-que-os-brasileiros-da-geracao-y-querem-da-vida/>. Acesso em: 5 set. 2017.

BUDIU, Raluca. **Mobile User Experience: Limitations and Strengths**. Disponível em: <https://www.nngroup.com/articles/mobile-ux/>. Acesso em: 2 mai. 2018.

BRETAS, Valéria. **Por que mais brasileiros estão morando sozinhos?**. Disponível em: <https://exame.abril.com.br/brasil/por-que-mais-brasileiros-estao-morando-sozinhos/>. Acesso em: 29 nov. 2017.

CARPINELLI, Luciana. **10 dicas definitivas para iniciantes na cozinha. Cozinhando para 2 ou 1**, 25 jul. 2015. Disponível em: <http://www.cozinhadopara2ou1.com.br/2015/07/25/10-dicas-definitivas-para-iniciantes-na-cozinha/>. Acesso em: 7 set. 2017.

DELGADO, Jocelyn. et al. **Millennials Eat Up YouTube Food Videos**. Acesso em: 29 nov. 2017.

Dino. **Segundo pesquisa, 34% dos brasileiros gastam com alimentação fora do lar**. Disponível em: <https://exame.abril.com.br/negocios/dino/segundo-pesquisa-34-dos-brasileiros-gastam-com-alimentacao-fora-do-lar-shtml/>. Acesso em: 3 nov. 2017.

Donald Norman. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Donald_Norman. Acesso em: 2 out. 2017.

FESSENDEN, Therese. **Scrolling and Attention**. Disponível em: <https://www.nngroup.com/articles/scrolling-and-attention/>. Acesso em: 10 jun. 2018.

GARRETT, Jesse James. **The Elements of User Experience: User-Centered Design for the Web and Beyond**. Berkeley, CA: New Riders, 2011.

IBGE, Coordenação de População e Indicadores Sociais. **Síntese de indicadores sociais: uma análise das condições de vida da população brasileira: 2016**. IBGE, Rio de Janeiro. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv98965.pdf>. Acesso em: 5 set. 2017.

LOPES, Fabio. **Tutorial Flopez**. Disponível em: https://issuu.com/fabiolopez/docs/tutorial_flopez. Acesso em: 5 set. 2017.

MARIANI, Daniel. et al. **Com qual idade as pessoas saem de casa no Brasil**. Nexo Jornal, Brasil, 27 fev. 2017. Disponível em: <https://www.nexojornal.com.br/grafico/2017/02/27/Com-qual-idade-as-pessoas-saem-de-casa-no-Brasil>. Acesso em: 5 set. 2017.

MENDONÇA, Heloísa. **Geração canguru, os jovens que escolheram não sair da casa dos pais**. El País, Brasil, 24 jun. 2017. Disponível em: https://brasil.elpais.com/brasil/2017/06/05/politica/1496687911_980154.html. Acesso em: 5 set. 2017.

NIELSEN, Jakob. **Why you only need to test with 5 users**. Disponível em: <https://www.nngroup.com/articles/why-you-only-need-to-test-with-5-users/>. Acesso em: 18 mai. 2017.

NIELSEN, Jakob. **Usability 101: Introduction to Usability**. Disponível em: <https://www.nngroup.com/articles/usability-101-introduction-to-usability/>. Acesso em: 2 jun. 2018.

NIELSEN, Jakob. **How Many Test Users in a Usability Study?**. Disponível em: <https://www.nngroup.com/articles/how-many-test-users/>. Acesso em: 2 jun. 2018.

NORMAN, Don. NIELSEN, Jakob. **The Definition of User Experience (UX)**. Disponível em: <https://www.nngroup.com/articles/definition-user-experience/>. Acesso em: 12 ago. 2017.

NUNES, Emily Canto. **Consumo de vídeos de culinária cresce 296% em dois anos e atrai investimentos**. Tecnologia - IG, Brasil. Disponível em: <http://tecnologia.ig.com.br/2015-05-21/consumo-de-videos-de-culinaria-cresce-296-em-dois-anos-e-atrai-iniciativas.html>. Acesso em: 16 out. 2017.

POLLAN, Michael. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

PWA Rocks. Disponível em: <https://pwa.rocks/>. Acesso em: 4 set. 2017.

SILVA, Pedro. **A importância do above the fold no design do site**. Disponível em: <https://www.nho.pt/blog/importancia-do-above-the-fold-no-design-de-um-site>. Acesso em: 2 jun. 2018.

Think with Google. **Por onde começar: Site ou App?**.

Disponível em: <https://www.thinkwithgoogle.com/intl/pt-br/marketing-resources/metricas/site-ou-app/>. Acesso em: 10 set. 2017.

Think with Google. **25 técnicas infalíveis para ter o melhor site**

mobile. Disponível em: https://think.storage.googleapis.com/intl/ALL_br/docs/25-tecnicas-site-mobile_research-studies.pdf. Acesso em: 10 jun. 2018.

Think with Google. **UX - A experiência do usuário**. Disponível

em: <https://www.thinkwithgoogle.com/intl/pt-br/marketing-resources/ux-e-design/ux-user-experience/>. Acesso em: 10 jun. 2018.

Anexos

I. Respostas do primeiro questionário

Entrevistado:

Maycon, 24 anos, carioca.

Mora com os pais, mas passou um tempo sozinho em casa.

Por que você começou a cozinhar?

Por causa de necessidade.

Contratar alguém era um opção assim como comer na rua todos os dias, mas seria muito caro.

Onde/ com quem aprendeu?

Aprendeu na marra e com os pais quando ainda moravam juntos.

Qual é o processo?

Pensar no que vou fazer, mas normalmente não da certo porque não tem todos os ingredientes então vai pelo o que tem. Tem como referência o que a mãe fazia, fazia perguntas etc. E também vê na internet, receita, pratos, mas nem sempre segue porque são muito elaboradas e utilizam utensílios que não tem em casa. Gostaria de saber como certas panelas funcionam, por exemplo.

Partes mais chatas/díficeis?

No cozinhar, saber a medida do fogo.

Lavar a louça.

O que normalmente você cozinha?

Arroz, feijão, carne, macarrão... Coisas do dia a dia.

Tem vontade de fazer alguma coisa mais elaborada?

Sim, mas não tem os utensílios e tem medo de dar errado e jogar as coisas fora.

O que te deixa com medo ou inseguro?

Queimar a comida porque teria que jogar tudo fora e começar de novo ou acabar o gás.

Errar medidas (como o sal, água)

Alguma coisa te desmotiva em todo esse processo?

Às vezes fica com preguiça e tem muita insegurança de que pode dar errado.

Uma plataforma digital ajudaria de alguma forma?

Depende. Ficar olhando no celular enquanto cozinha não é muito bom, se fosse uma coisa pra ver uma vez e entender como funciona seria melhor.

Entrevistado:

João, 23 anos, carioca.
Mora na casa dos pais mas gosta de cozinhar.

Por que você começou a cozinhar?

Porque sempre via a mãe cozinhando, mas chegou num momento que ele queria começar a comer outras coisas que estavam fora do que ela costumava fazer, como usar especiarias, tipo tomilho, alecrim, etc. Então ele começou a querer fazer sozinho.

O que você fez na sua primeira tentativa? O que deu certo? O que deu errado?

Sim. Foi um frango na cerveja que era no forno. E deu certo.

Onde/ com quem aprendeu?

YouTube

Qual é o processo?

Muito vai do apetite para alguma coisa específica, depois fazer as compras sendo que nem tudo é fácil de achar então ele adapta quando necessário, e depois é ir pra casa e cozinhar.

Partes mais chatas/díficeis?

Conseguir um determinado tempero ou especiaria que é mais chato.

Fazer pratos que são chatos porque usam muitas coisas e faz muita sujeira.

O que normalmente você cozinha?

Varia bastante. Peixe, frango, carne diferente. Sempre tenta fazer alguma coisa diferente de arroz e feijão.

Tem vontade de fazer alguma coisa mais elaborada?

Já faz

O que te deixa com medo ou inseguro?

Se queimar com o óleo.

Alguma coisa te desmotiva em todo esse processo?

Quando dá errado ele fica desanimado.

De 1 a 10 qual é o seu nível/ habilidade na cozinha? Sendo 1 muito ruim e 10 ótimo.

7

Você usa livro de receitas?

Nunca usou

Você vê vídeos de receitas?

Sim

Uma plataforma digital ajudaria de alguma forma?

Sim, dependendo de como seria o produto. Um catálogo, tipo um livro, mas mais acessível, mas fácil de achar. Porque livro tem que folhear, saber onde tá, qual sessão está então acha que é um processo mais demorado/ complexo.

Entrevistada:

(Entrevista feita à distância)

Maria Fernanda, 24 anos, carioca. Cozinha por prazer desde nova. Ainda mora com os pais.

O que te motivou a começar a cozinhar?

Quando era pequena tinha curiosidade.

Onde/ com quem aprendeu?

Mãe e avó

O que você fez na sua primeira tentativa? O que deu certo? O que deu errado?

Talvez brigadeiro ou miojo. Sempre preferiu fazer sobremesas, mas gosta de fazer comida também. “Não quero me gabar, mas não lembro da última coisa que fiz que deu errado.”

Descreva o seu processo.

Antes de fazer qualquer coisa tenho que estar inspirada. Ponho uma música e então começo.

Quais são as partes mais chatas/díficeis?

Lavar a louça e quando a receita desanda.

O que normalmente você cozinha?

Sobremesas: torta alemã, cookies, brownie, brigadeiro... Comida: arroz, macarrão, peixe, frango, batata frita/cozida/assada...

(Se forem pratos básicos) Tem vontade de fazer alguma coisa mais elaborada?

Sim

O que te deixa com medo ou inseguro?

Não tem medo nem insegurança, só preguiça mesmo.

Alguma coisa te desmotiva em todo esse processo?

-

De 1 a 5 qual é o seu nível/ habilidade na cozinha? Sendo 1 muito ruim e 5 ótimo.

4

Você usa livro de receitas?

Quando começou só usava livros e caderno de receitas da mãe. Hoje em dia vê mais vídeos e/ou pega receitas da internet.

Você vê vídeos de receitas?

Sim

Você usa algum outro meio digital para cozinhar? Quais?

Não

Que tipo de ajuda teria te auxiliado quando você estava começando?

De uma pessoa: Minha mãe, pai, e avó e acompanhando as receitas a risca. Fora isso nada

Essa ajuda poderia estar em uma plataforma digital?

Não

Entrevistado:

Rodrigo, 25 anos, carioca.
Mora sozinho. Saiu da casa dos pais final do ano passado e não cozinhou tanto quanto está cozinhando no momento.

O que te motivou a começar a cozinhar?

Morar sozinho e ter que comer. Já que não pode comer todo dia na rua.

Onde/ com quem aprendeu?

Vai aprendendo “on demand”. Se precisa fazer tal parada, ele pergunta pra mãe, pra namorada... Já procurou no youtube também. Já viu site (receitas fáceis) pesquisando no google - usa bastante.

O que você fez na sua primeira tentativa? O que deu certo? O que deu errado?

Foram tentativas mais “tranquilas” porque estava de dieta então era sempre a mesma coisa: frango grelhado, arroz ou batata doce (purê); mix de nuts, tapioca, crepioca... Coisas tranquilas que só precisa saber como ligar o fogão.

Depois que saiu da dieta é que começou a cozinhar menos, mas começou a cozinhar com um nível maior. Aprendeu a fazer empadão, que a namorada ensinou. Quiche, cookie, strogonoff... Não é muita coisa.

Descreva o seu processo.

Geralmente ele opta por fazer o que já sabe fazer. Como ele mora junto com a namorada nos fins de semana, ele tenta aprender com ela como faz as coisas já que é ela quem cozinha. Ele tenta reproduzir as coisas depois sozinho.

Quais são as partes mais chatas/difíceis?

Parte chata é a obrigação - lidar com outras tarefas do dia a dia como trabalho e faculdade.

O que normalmente você cozinha?

-

(Se forem pratos básicos) Tem vontade de fazer alguma coisa mais elaborada?

Tem vontade de primeiro ampliar o cardápio. Mas sim.

O que te deixa com medo ou inseguro?

Nada.

Alguma coisa te desmotiva em todo esse processo?

Não ter o ingrediente em casa é uma coisa chata.

De 1 a 5 qual é o seu nível/ habilidade na cozinha? Sendo 1 muito ruim e 5 ótimo.

2,5

Você usa livro de receitas?

Não.

Você vê vídeos de receitas?

Depende do que seja. Se for algo mais complexo, sim. Se for mais fácil, ele só quer ler de forma simples e direta o que tem que fazer.

Você usa algum outro meio digital para cozinhar? Quais?

Não.

Que tipo de ajuda teria te auxiliado quando você estava começando?

De certa forma, sim.

Essa ajuda poderia estar em uma plataforma digital?

Já utiliza google etc.

Entrevistada:

Andrea, 25 anos. Cozinha há muito tempo porque ajudava a mãe quando mais nova.

O que te motivou a começar a cozinhar?

Quando pequena já cozinava junto com a mãe. Depois um tempo, teve a necessidade de começar a cozinhar no lugar na mãe que não tinha mais tempo.

Onde/ com quem aprendeu?

Mãe e avó

O que você fez na sua primeira tentativa? O que deu certo? O que deu errado?

Provavelmente algum doce. Não lembra exatamente o que foi.

Descreva o seu processo.

Vê a receita, separar os ingredientes - se não tiver, vai ao mercado comprar - seguir o passo a passo da receita.

Quais são as partes mais chatas/díficeis?

Lavar a louça.

O que normalmente você cozinha?

Coisas do dia a dia: arroz, feijão, carne e alguns doces, bolos.

(Se forem pratos básicos) Tem vontade de fazer alguma coisa mais elaborada?

Sim, tem até vontade de fazer um curso de culinária.

O que te deixa com medo ou inseguro?

Fritura, óleo.

Alguma coisa te desmotiva em todo esse processo?

Lavar a louça.

De 1 a 5 qual é o seu nível/ habilidade na cozinha? Sendo 1 muito ruim e 5 ótimo.

3,5/ 4.

Você usa livro de receitas?

Já e ainda usa.

Você vê vídeos de receitas?

Vê.

Você usa algum outro meio digital para cozinhar? Quais?

Internet, youtube, livros.

Que tipo de ajuda teria te auxiliado quando você estava começando?

Seria legal, se fosse hoje ia ser mais interessante sim.

Essa ajuda poderia estar em uma plataforma digital?

Sim.

Entrevistada:

Lanna, 22, mora com os pais mas cozinha às vezes.

Começou com essa tarefa há menos de 1 ano.

O que te motivou a começar a cozinhar?

Fome.

Onde/ com quem aprendeu?

Foi uma mistura de ver como a família faz e ver coisas do youtube.

O que você fez na sua primeira tentativa? O que deu certo? O que deu errado?

Sanduíche, coisas fáceis.

No fogão, não lembra o que foi. Talvez arroz e acha que ficou ruim.

Descreva o seu processo.

Primeiro pensa no que quer mediante no que tem em casa ou se tem o dinheiro pra comprar as coisas que precisa, porque em casa só tem o “básico”.

Pesquisa a receita, vai no mercado comprar os ingredientes ou então vê o que tem no armário.

Quais são as partes mais chatas/díficeis?

Pensar nas quantidades. Quanto comprar pra mais de um dia.

O que normalmente você cozinha?

Cozido de carne com legumes.

(Se forem pratos básicos) Tem vontade de fazer alguma coisa mais elaborada?

Bolo.

O que te deixa com medo ou inseguro?

Fazer carne, processo de temperar.

Alguma coisa te desmotiva em todo esse processo?

A minha cozinha pq nao tem todos os utensílios.

De 1 a 5 qual é o seu nível/ habilidade na cozinha? Sendo 1 muito ruim e 5 ótimo.

3,8

Você usa livro de receitas?

Já usou mas não deu certo porque não tinha todos os ingredientes.

Você vê vídeos de receitas?

Quando quer fazer alguma coisa em casa, costuma primeiro

procurar os ingredientes e depois ver como se faz porque quer saber o que precisa.

Você usa algum outro meio digital para cozinhar? Quais?

Não.

Que tipo de ajuda teria te auxiliado quando você estava começando?

-

Essa ajuda poderia estar em uma plataforma digital?

-

Entrevistada:

Beatriz, 24, mora com os pais mas cozinha desde os 13 anos.

O que te motivou a começar a cozinhar?

Necessidade. Os pais sempre trabalharam e teve que se virar pra cuidar do irmão mais novo. Acabou aprendendo a cozinhar por essa razão. Hoje em dia ela gosta.

Onde/ com quem aprendeu?

Mãe.

O que você fez na sua primeira tentativa? O que deu certo? O que deu errado?

Provavelmente não deu certo, mas não lembra.

Descreva o seu processo.

Organizar a cozinha, lavar a louça, esvaziar e depois começar a cozinhar. Precisa de um espaço limpo e aberto pra ter “paz”. Segue a receita de cabeça, se souber como faz. Se for algo novo, segue uma receita.

Quais são as partes mais chatas/díficeis?

-

O que normalmente você cozinha?

Comida caseira - arroz, feijão, carne, omelete, massa...

(Se forem pratos básicos) Tem vontade de fazer alguma coisa mais elaborada?

Sim, mas falta dinheiro porque coisas elaboradas são mais caras.

O que te deixa com medo ou inseguro?

Fazer doces, porque sempre erra o ponto, sai sempre errado.

Alguma coisa te desmotiva em todo esse processo?

Falta de ingredientes, ingredientes restritos.

De 1 a 5 qual é o seu nível/ habilidade na cozinha? Sendo 1 muito ruim e 5 ótimo.

3,5

Você usa livro de receitas?

Tem um livro, usa pra algumas coisas. Pra coisas mais elaboradas.

Você vê vídeos de receitas?

Sim, Tastemade, YouTube.

Você usa algum outro meio digital para cozinhar? Quais?

Tudo Gostoso app.

Que tipo de ajuda teria te auxiliado quando você estava começando?

Informação sobre temperos, por exemplo, o que combina com o que...

“Sou muito boa para pratos simples, comidas caseiras, mas mudou o jeito de cozinhar com as coisas da internet.” No começo, as informações vinham da mãe, mas agora, com tanta coisa na internet, consegue cozinhar do seu jeito.

Essa ajuda poderia estar em uma plataforma digital?

Sim, acha que é o único meio possível.

Entrevistada:

Aline, 24, há menos de um ano saiu da casa dos pais para morar com outras duas amigas.

O que te motivou a começar a cozinhar?

Sempre gostei, já cozinhava antes de morar sozinha mas era bem esporádico. Gosta de cozinhar pra si mesma. Fome.

Onde/ com quem aprendeu?

Aprendeu o básico com a avó, mas é viciada em sites de cozinha, fica vendo e tenta fazer em casa.

O que você fez na sua primeira tentativa? O que deu certo? O que deu errado?

Básico. Morando sozinha, foi um risoto e deu certo.

Descreva o seu processo.

Ver tudo o que vai usar, fazer o mise em place, deixar tudo cortadinho na quantidade certa, lava toda a louça que já usou e

começa a cozinhar.

Quais são as partes mais chatas/difíceis?

Fazer o mise en place, porque é o que dá trabalho.

Cortar, lavar, jogar fora o que não precisa, etc.

O que normalmente você cozinha?

Morando sozinha, macarrão porque é fácil, carne, arroz (com a panela automática).

(Se forem pratos básicos) Tem vontade de fazer alguma coisa mais elaborada?

Sim.

O que te deixa com medo ou inseguro?

Fazer feijão, usar a panela de pressão.

Alguma coisa te desmotiva em todo esse processo?

Descongelar porque demora muito e acaba desanimando e pedindo delivery.

De 1 a 5 qual é o seu nível/ habilidade na cozinha? Sendo 1 muito ruim e 5 ótimo.

3

Você usa livro de receitas?

Já usou mas não usa mais. As coisas tão mais acessíveis, teve o boom do entretenimento gastronômico, vídeos de receitas rápidos... Livro de receita foi abandonado.

Você vê vídeos de receitas?

Sim.

Você usa algum outro meio digital para cozinhar? Quais?

App não, mas tem alguns sites que gosta. Panelinha, da Rita Lobo. Tem macetes, receitas simples, dicas... Jamie Oliver

Que tipo de ajuda teria te auxiliado quando você estava começando?

Já usava o livro de receitas da avó.

Essa ajuda poderia estar em uma plataforma digital?

Já usa.

Entrevistado:

Rodrigo, 28, mora sozinho.
Difícilmente cozinha em casa.

Já tentou fazer arroz, feijão, coisas básicas mas não tinha paciência ou tempo e chegava em casa cansado e preferia pedir comida.

O que te motivou a começar a cozinhar?

Tentar economizar um pouco de dinheiro, mas não sabe e não tem vontade de aprender, apesar de admirar quem cozinha, acha que o tempo que gasta é um desperdício e prefere fazer outras coisas.

Onde/ com quem aprendeu?

Mãe e alguns sites.

O que você fez na sua primeira tentativa? O que deu certo? O que deu errado?

Feijão e saiu tudo queimado. Foi tudo improvisado, não usou panela de pressão e deu tudo errado. Hoje em dia raramente cozinha alguma coisa. Só petiscos.

Descreva o seu processo.

Segue a receita que a mãe passou.

Quais são as partes mais chatas/difíceis?

Não sabe, normalmente não dá certo então fica desmotivado. Preparação de cozinhar também é chato.

O que normalmente você cozinha?

Petiscos.

(Se forem pratos básicos) Tem vontade de fazer alguma coisa mais elaborada?

Não.

O que te deixa com medo ou inseguro?

-

Alguma coisa te desmotiva em todo esse processo?

Perda de tempo.

De 1 a 5 qual é o seu nível/ habilidade na cozinha? Sendo 1 muito ruim e 5 ótimo.

2

Você usa livro de receitas?

Não.

Você vê vídeos de receitas?

Sim, youtube, facebook.

Você usa algum outro meio digital para cozinhar? Quais?

Não conhece nenhum app, nunca tentou usar.

Que tipo de ajuda teria te auxiliado quando você estava começando?

(alguma coisa poderia ter te motivado?) provável, mas não teve ajuda de ninguém então não ficou com vontade de tentar.

Essa ajuda poderia estar em uma plataforma digital?

-

Entrevistada:

Giulia, 24. Os pais estão sempre viajando então precisa cozinhar pra si mesma.

Cozinha muito usando o microondas, porque não tem fogão em casa. Mas quando tem disponibilidade de um, gosta de usar e fazer coisas nele.

O que te motivou a começar a cozinhar?

Fome. Necessidade de alimento.

Muito do que aprendeu foi por causa do intercâmbio, porque morava com os pais, saiu de casa pro intercâmbio e pagar restaurante era caro. Sempre buscou receitas na internet, ligava pra mãe etc.

Onde/ com quem aprendeu?

Muito do que aprendeu foi vídeo do youtube, observar o que a mãe fazia em casa. Receitas de microondas, alguma coisa ou outra, se for mais elaborada, sites (tudo gostoso, receitas caseiras). Ou se tivesse passando alguma coisa na televisão que despertasse o interesse, principalmente de coisas mais elaboradas como molhos e especiarias.

O que você fez na sua primeira tentativa? O que deu certo? O que deu errado?

Acha que foi um macarrão com uns 8 anos de idade. Ficou muito salgado. Dificuldade de saber a quantidade de pitada, bocado de sal por ex.

Descreva o seu processo.

Espera ficar com fome, começa a cozinhar e come. Às vezes, faz uma receita mais elaborada com o namorado, vai ao mercado já sabendo o que precisa comprar e já sendo mais objetivo.

Quais são as partes mais chatas/díficeis?

Quando demora muito, principalmente comida no forno. Esperar a comida ficar pronta.

O que normalmente você cozinha?

Coisas práticas, comida do dia a dia. Legumes no vapor, frango

na chapa, carne em grelha, saladas com temperos, molhos diferentes. Gosta de enfeitar na parte de temperos.

(Se forem pratos básicos) Tem vontade de fazer alguma coisa mais elaborada?

Sim, coelho que viu na internet.

O que te deixa com medo ou inseguro?

Não chega a ter nenhuma insegurança. Tem mais insegurança se estiver fazendo pros outros se eles vão gostar. “Não tomo muitos riscos, não tem medo da cozinha.”

Alguma coisa te desmotiva em todo esse processo?

Quando não dar certo. Suflê não dar certo, ou tá no meio da receita e vê que tá faltando algum ingrediente. Se tiver, tenta adaptar mas as vezes não dá certo.

De 1 a 5 qual é o seu nível/ habilidade na cozinha? Sendo 1 muito ruim e 5 ótimo.

3

Você usa livro de receitas?

Já usou livros da avó.

Seguiu uma receita e deu certo. Era mais simples.

Você vê vídeos de receitas?

Sim. Normalmente é o que mais usa.

Você usa algum outro meio digital para cozinhar? Quais?

-

Que tipo de ajuda teria te auxiliado quando você estava começando?

Não acha que algo teria ajudado, porque aprendeu mais na marra.

Essa ajuda poderia estar em uma plataforma digital?

Já existe.

II. Respostas do teste de percepção dos botões

Usuário 1:

escolher: lista de receitas, vai escolher 1 pra fazer.

planejar: escolher o que vai comer em x dias e como fazê-las, que quantidade usar para tantos dias, planejar não só a lista do que vai comer/ o que comeu.

equipar: não soube dizer o que significava.

Usuário 2:

escolher: lista de receitas com um filtro (doce, simples, elaborado...)

planejar: montaria uma receita com o passo a passo, quantidade, modo de preparo - o próprio usuário preencheria isso.

equipar: utensílios de cozinha que tem interesse e gostaria de ter para poder registrar.

Usuário 3:

escolher: vai aparecer várias categorias como saladas, massas, tortas salgadas, frutos do mar, sobremesas, etc... e dentro dessas categorias tem várias receitas. Ao clicar na receita desejada, já é gerado automaticamente uma 'lista de mercado', sem que a pessoa precise ler a receita inteira pra saber o que tem que comprar.

planejar: opção de montar um cardápio da semana (dia, mês) de suas refeições. Quem segue uma dieta restritiva tem a opção de planejar refeições baseado na quantidade calórica que deve ingerir (aparecendo opções de refeições que pode consumir).

equipar: aparecem listas de utensílios indispensáveis para quem cozinha certos tipos de comida.. Por exemplo utensílios para preparo de: churrasco, sobremesas, frutos do mar, salada, pratos mais complexos exigem utensílios diferentes e menos usados na cozinha. Dentro dessas listas estão os utensílios e um link direto para adquirir.

III. Respostas do teste de usabilidade

Entrevistada:
Suelen, 25 anos.

Você cozinha? Se sim, com que frequência? Se não, por que?
Não diariamente, de vez em quando.

Você utiliza algum produto digital para tirar dúvidas ou ajudar no processo de cozinhar? Se sim, qual/quais? Se não, por que?
Bem comum usar site, mas chama as pessoas que já conhece algum prato específico para pedir ajuda. Tudo Gostoso.

Você se considera iniciante, mediano ou especialista quando o assunto é cozinhar?
Iniciante.

[Dinâmica 1: pedir para navegar pela página inicial]
Do que você viu nessa página, o que mais te chamou a atenção?
Achou o site bem limpo, não tem exagero de informações como os sites que conhece. Achou legal que mostra o tempo de preparo, se é fácil ou difícil, e também gostou que tem os tipos receitas, não precisa ficar procurando na busca o tempo todo.

Achou o feed bem legal, mas ficou em dúvida em relação às receitas do site: quem faz isso?

Achou legal mostrar os principais ingredientes de cada prato, porque dá uma ideia do que a pessoa pode fazer.

Tipo de comida no menu e na home. Achou repetitivo porque já poderia encontrar direto no menu.

Alguma coisa te deixou na dúvida do que faz ou pra onde vai ao clicar?
Tirando isso do tipo de comida repetido tá tudo bem claro.

[Dinâmica 2: entrar na receita de sopa de legumes]
Assim que você abriu a receita, o que mais te chamou a atenção?
Achou legal os utensílios necessários e as dicas e foi o que mais chamou atenção. "Sou iniciante, tá tem xícara de chá na receita, mas eu vou precisar? Posso usar um copo?"

"As dicas úteis, como como usar a panela de pressão que eu não sei usar. Isso é muito bom."

Acho legal o saiba mais, o que tem por trás da receita.

Você acha que com as informações que estão nessa página conseguiria fazer a receita sem problemas ou sentiu falta de mais alguma coisa?

Só se tivesse na dúvida de alguma coisa, nesse caso imprimiria a receita e procuraria por outra referência pra ver se as informações batem ou perguntaria pra alguém.

[Dinâmica 3: pedir para salvar receita aos favoritos]

De imediato não teria ideia, porque não tem nenhuma indicação na página, mas viu que tinha um menu e tentou clicar lá.

Achou não comum ter na lista de compras os utensílios também, mas "pode ser uma boa se a pessoa quiser comprar futuramente".

Você faria o cadastro em um site desse tipo?

Faria.

Agora, vamos imaginar que você queira fazer a receita mas não sabe como usar a panela de pressão. O que você faria?

Clicaria na opção de dica sobre panela de pressão na receita.

O que você achou dessa parte do site só com dicas? Seria algo que você usaria?

Sim, "essa parte poderia estar no feed, pelo menos três notícias de dicas."

"Não sei se iniciante teria vontade de ler. Talvez alguém que realmente curte isso de cozinha, aí com certeza pararia para ver essas dicas. Texto está grande, levaria um tempo pra pessoa prestar atenção."

Vídeos e imagens seriam mais interessantes para iniciantes.

[Dinâmica 4: pedir para logar no site]

Quais diferenças você percebeu da página inicial que você viu antes para essa agora e o que achou disso?

Reparou no "olá, fulana...", nas receitas favoritas que foram salvas, lista de compras e utensílios. "Frisa que tem que lembrar que precisa fazer compras."

Achou uma boa pra lembrar o que foi marcado, então é uma boa trazer na página direto.

No começo da tela você viu uma área com uma caixa de busca?

Sim, reparou.

[Dinâmica 5: usar a busca e os filtros da página inicial]

Pesquisar por uma lasanha bolonhesa, em massa, para 5 pessoas, que seja fácil e utilizando os utensílios que você tem em casa.

Primeiro procuraria as opções de lasanha que tem no site através da busca. Veria os resultados em uma outra tela e olharia o passo a passo das receitas que apareceram, porque, como se considera iniciante, quer ver todas as opções pra saber a que mais se adequa à sua necessidade.

Achou estranho o ícone de filtros porque não sabia o que significa. Ao clicar, associou o conteúdo dos filtros aos pontos principais site, dicas, lista de receitas...

Achou que as palavras-chave poderiam estar em um campo só de input de texto. "É confuso ter essas duas áreas de pesquisa de palavras."

Iria clicar em lista de receitas porque esperava várias receitas não só uma como o tipo "receita".

O que você achou de todo esse processo?

Pra uma busca acha que são muitos campos pra preencher. É diferente, mas não ruim. É uma forma da pessoa pesquisar por uma receita que não lembra exatamente o nome, e sim de outras coisas.

Entrevistada:

Katherine, 22 anos.

Você cozinha? Se sim, com que frequência? Se não, por que?

Não. Sabe fazer brigadeiro, ovo mexido e macarrão no máximo. Mas não cozinha com tanta frequência.

Você utiliza algum produto digital para tirar dúvidas ou ajudar no processo de cozinhar? Se sim, qual/quais? Se não, por que?

Tudo Gostoso.

Você se considera iniciante, mediano ou especialista quando o assunto é cozinhar?

Iniciante.

[Dinâmica 1: pedir para navegar pela página inicial]

Do que você viu nessa página, o que mais te chamou a atenção?

Gostou da informação se é fácil ou difícil e do tipo de comida. Ficou em dúvida do tipos de receitas, não sabia muito bem o que era. Mas quando eu expliquei o era achou legal a ideia.

Alguma coisa te deixou na dúvida do que faz ou pra onde vai ao clicar?

Não.

[Dinâmica 2: entrar na receita de sopa de legumes]

Achou as dicas úteis bem úteis mesmo.

Assim que você abriu a receita, o que mais te chamou a atenção?

Achou super simples. Gosta que já de cara mostra todas as informações de tempo de preparo, dificuldade... As informações necessárias. As dicas também são super úteis, porque não sabe como usar então usaria isso.

Você acha que com as informações que estão nessa página conseguiria fazer a receita sem problemas ou sentiu falta de mais alguma coisa?

Sim, tem tudo.

[Dinâmica 3: pedir para salvar receita aos favoritos]

Você faria o cadastro em um site desse tipo?

Faria, seria útil porque teriam todas as receitas pra navegar e salvar.

Agora, vamos imaginar que você queira fazer a receita mas não sabe como usar a panela de pressão. O que você faria?

Gostou da página, vai explicando como funciona. Se tivesse um apoio visual acha que seria mais fácil. "Na hora que você tá fazendo a receita você vai querer ler pedacinho por pedacinho pra entender o que você tá fazendo."

O que você achou dessa parte do site só com dicas? Seria algo que você usaria?

Acha que é uma coisa muito legal pra ter num site de cozinha. Super útil também.

[Dinâmica 4: pedir para logar no site]

Quais diferenças você percebeu da página inicial que você viu antes para essa agora e o que achou disso?

Viu que agora tem o nome e tem as receitas favoritas que achou que seriam as receitas que ela mais faz. Ficou em dúvida em relação aos utensílios, não sabia se eram os utensílios que ela tinha em casa.

No começo da tela você viu uma área com uma caixa de busca?

Sim.

[Dinâmica 5: usar a busca e os filtros da página inicial]
Pesquisar por uma lasanha bolonhesa, em massa, para 5 pessoas, que seja fácil e utilizando os utensílios que você tem em casa. O que você achou de todo esse processo?

Colocaria nas palavras-chave essas palavras, não pensou em escolher o tipo de conteúdo primeiro.

Entrevistado:
Francisco, 24 anos.

Você cozinha? Se sim, com que frequência? Se não, por que?
Muito pouco. Já cozinhou ovo, arroz...

Você utiliza algum produto digital para tirar dúvidas ou ajudar no processo de cozinhar? Se sim, qual/quais? Se não, por que?
Não usa.

Você se considera iniciante, mediano ou especialista quando o assunto é cozinhar?
Bem iniciante.

[Dinâmica 1: pedir para navegar pela página inicial]
Do que você viu nessa página, o que mais te chamou a atenção?
As receitas e os tipos de comida. Isso chamou atenção porque é algo que pode pesquisar direto do que a pessoa tá com vontade de fazer, porque já dar uma indicação do que você quer fazer e o que pode ter em cada um desses conteúdos.

Alguma coisa te deixou na dúvida do que faz ou pra onde vai ao clicar?
Não, entendeu bem a finalidade do site.

[Dinâmica 2: entrar na receita de sopa de legumes]
Assim que você abriu a receita, o que mais te chamou a atenção?

Achou as informações de tempo de preparo, dificuldade, rendimento e se pode congelar bem útil. Achou que poderia trocar a ordem do modo de preparo com o saiba mais. Achou bem legal esse conteúdo do saiba mais, que pode ter valor nutricional, por que as pessoas comem isso, quais ingredientes a mais podem ser usado também. Achou legal também a informação dos utensílios e dicas úteis.

Você acha que com as informações que estão nessa página conseguiria fazer a receita sem problemas ou sentiu falta de

mais alguma coisa?

Se tivesse os ingredientes, os utensílios e se seguisse o modo de preparo acha que sim, que conseguiria fazer. "Lendo assim por alto, ele passa confiança, que você vai conseguir fazer a sopa."

[Dinâmica 3: pedir para salvar receita aos favoritos]

Você faria o cadastro em um site desse tipo?

Sim. "Se eu fizesse essa receita numa boa e visse que isso se tornou prático pra mim, eu ia buscar outras receitas e iria me programar pra pensar o que eu ia comer durante a semana, pra salvar as receitas e fazer as compras no mercado."

Agora, vamos imaginar que você queira fazer a receita mas não sabe como usar a panela de pressão. O que você faria?

Nem viu que precisava de panela de pressão pra fazer a receita. Ele iria buscar uma ajuda externa, no Google ou perguntar pra uma pessoa. Não viu de primeiro que tinha a dica de como usar a panela de pressão.

O que você achou dessa parte do site só com dicas? Seria algo que você usaria?

Acha muito útil ter uma seção assim no site, principalmente para iniciantes que nunca mexeu em uma panela de pressão antes, não sabe mexer com os outros utensílios etc.

A quantidade de texto da dica acha que depende do contexto da pessoa, se ela vai ter interesse na informação e se tem tempo pra ler.

[Dinâmica 4: pedir para logar no site]

Quais diferenças você percebeu da página inicial que você viu antes para essa agora e o que achou disso?

Percebeu, mas não soube muito bem o que significava o conteúdo a mais. Se era o site indicando aquilo a ele.

No começo da tela você viu uma área com uma caixa de busca?

Sim, tinha reparado.

[Dinâmica 5: usar a busca e os filtros da página inicial]

Pesquisar por uma lasanha bolonhesa, em massa, para 5 pessoas, que seja fácil e utilizando os utensílios que você tem em casa.

Iria pesquisar por lasanha na caixa de busca e pelos resultados ia ver as informações básicas de tempo de preparo, dificuldade etc. Esperava que essas informações estivessem também nos resultados de busca.

Quando percebeu os filtros não teve dificuldade em seguir o fluxo de tipo de receita, palavras-chave e porção.

O que você achou de todo esse processo?

Achou bem simples de entender.

Entrevistada:
Barbara, 22 anos

Você cozinha? Se sim, com que frequência? Se não, por que?

Sim, quase todos os dias. Faz mais massas.

Você utiliza algum produto digital para tirar dúvidas ou ajudar no processo de cozinhar? Se sim, qual/quais? Se não, por que?

Não, vai fazendo como sabe.

Você se considera iniciante, mediano ou especialista quando o assunto é cozinhar?

Intermediária.

[Dinâmica 1: pedir para navegar pela página inicial]

Do que você viu nessa página, o que mais te chamou a atenção?

As fotos são bem atraentes, a descrição "receitas de uma panela" e o tipo de comida.

Alguma coisa te deixou na dúvida do que faz ou pra onde vai ao clicar?

Não sabia se o play do vídeo tem mesmo o vídeo e sobre o que é o vídeo. Acha que só a foto é suficiente e ao longo da receita ter esse vídeo e ser da opção da pessoa se quer ver ou não.

[Dinâmica 2: entrar na receita de sopa de legumes]

Assim que você abriu a receita, o que mais te chamou a atenção?

Layout, achou bem organizado e bonitinho. Achou diferente trazer os utensílios, é uma informação legal de ter e as dicas úteis também.

Você acha que com as informações que estão nessa página conseguiria fazer a receita sem problemas ou sentiu falta de mais alguma coisa?

Sim, sem problemas.

[Dinâmica 3: pedir para salvar receita aos favoritos]

Você faria o cadastro em um site desse tipo?

Sim, achou curioso, ainda mais pra ela que gosta do assunto.

Agora, vamos imaginar que você queira fazer a receita mas não sabe como usar a panela de pressão. O que você faria?

Acha bem útil essa parte do site, então com certeza seria algo que ela usaria.

O que você achou dessa parte do site só com dicas? Seria algo que você usaria?

Sim.

[Dinâmica 4: pedir para logar no site]

Quais diferenças você percebeu da página inicial que você viu antes para essa agora e o que achou disso?

Não reparou, acha que apareceram as receitas favoritas e isso aconteceu porque ela tá logada.

No começo da tela você viu uma área com uma caixa de busca?

Sim, tinha reparado.

[Dinâmica 5: usar a busca e os filtros da página inicial]

Pesquisar por uma lasanha bolonhesa, em massa, para 5 pessoas, que seja fácil e utilizando os utensílios que você tem em casa.

Iria colocar o termo lasanha e depois iria filtrar.

O que você achou de todo esse processo?

Foi tranquilo todo o processo e entendeu rápido como fazer a pesquisa.

Entrevistado:

João, 24 anos

Você cozinha? Se sim, com que frequência? Se não, por que?

Cozinha, mas não mais tão frequentemente.

Você utiliza algum produto digital para tirar dúvidas ou ajudar no processo de cozinhar? Se sim, qual/quais? Se não, por que?

Utiliza mais o youtube.

Você se considera iniciante, mediano ou especialista quando o assunto é cozinhar?

Intermediário.

[Dinâmica 1: pedir para navegar pela página inicial]

Do que você viu nessa página, o que mais te chamou a atenção?

A busca, achou bem justa. Ficou na dúvida em relação às últimas receitas: últimas de quem?

Achou legal o combinado de tipos de receitas para ajudar a pessoa a decidir o que fazer.

Alguma coisa te deixou na dúvida do que faz ou pra onde vai ao clicar?

Não.

[Dinâmica 2: entrar na receita de sopa de legumes]

Assim que você abriu a receita, o que mais te chamou a atenção?

Ficou na dúvida em relação aos utensílios, o que aconteceria ao clicar.

O vídeo também ficou na dúvida: o que iria mostrar nesse vídeo, se dicas ou como fazer a receita ou outra coisa.

Ficou na dúvida em relação aos utensílios. Ele deveria marcar os que tem?

Você acha que com as informações que estão nessa página conseguiria fazer a receita sem problemas ou sentiu falta de mais alguma coisa?

Sim, tá tudo explicadinho.

[Dinâmica 3: pedir para salvar receita aos favoritos]

Você faria o cadastro em um site desse tipo?

Se tivesse a opção de logar com o Google ou Facebook sim.

Agora, vamos imaginar que você queira fazer a receita mas não sabe como usar a panela de pressão. O que você faria?

Achou a opção de usar a panela de pressão sem problemas.

Achou essa área do site bem útil, mas gostaria que fosse menos texto. Apesar de ser algo mais importante, não acha que imagens seriam relevantes aqui. Apenas um texto menor.

O que você achou dessa parte do site só com dicas? Seria algo que você usaria?

Sim.

[Dinâmica 4: pedir para logar no site]

Quais diferenças você percebeu da página inicial que você viu antes para essa agora e o que achou disso?

Reparou as mudanças da home sim. Não teve dúvidas por que

aquele conteúdo a mais aparecia, sabia que era porque estava logado e tinha essa informação lá guardada. Só comentou que deveria ter um label no componente de lista de compras pra saber a qual receita é aquela lista. A foto não foi o suficiente.

No começo da tela você viu uma área com uma caixa de busca?

Sim.

[Dinâmica 5: usar a busca e os filtros da página inicial]

Pesquisar por uma lasanha bolonhesa, em massa, para 5 pessoas, que seja fácil e utilizando os utensílios que você tem em casa.

O que você achou de todo esse processo?

Não teve dúvidas de como funcionava quando eu disse qual seria a dinâmica. Achou fácil e compreensível.
