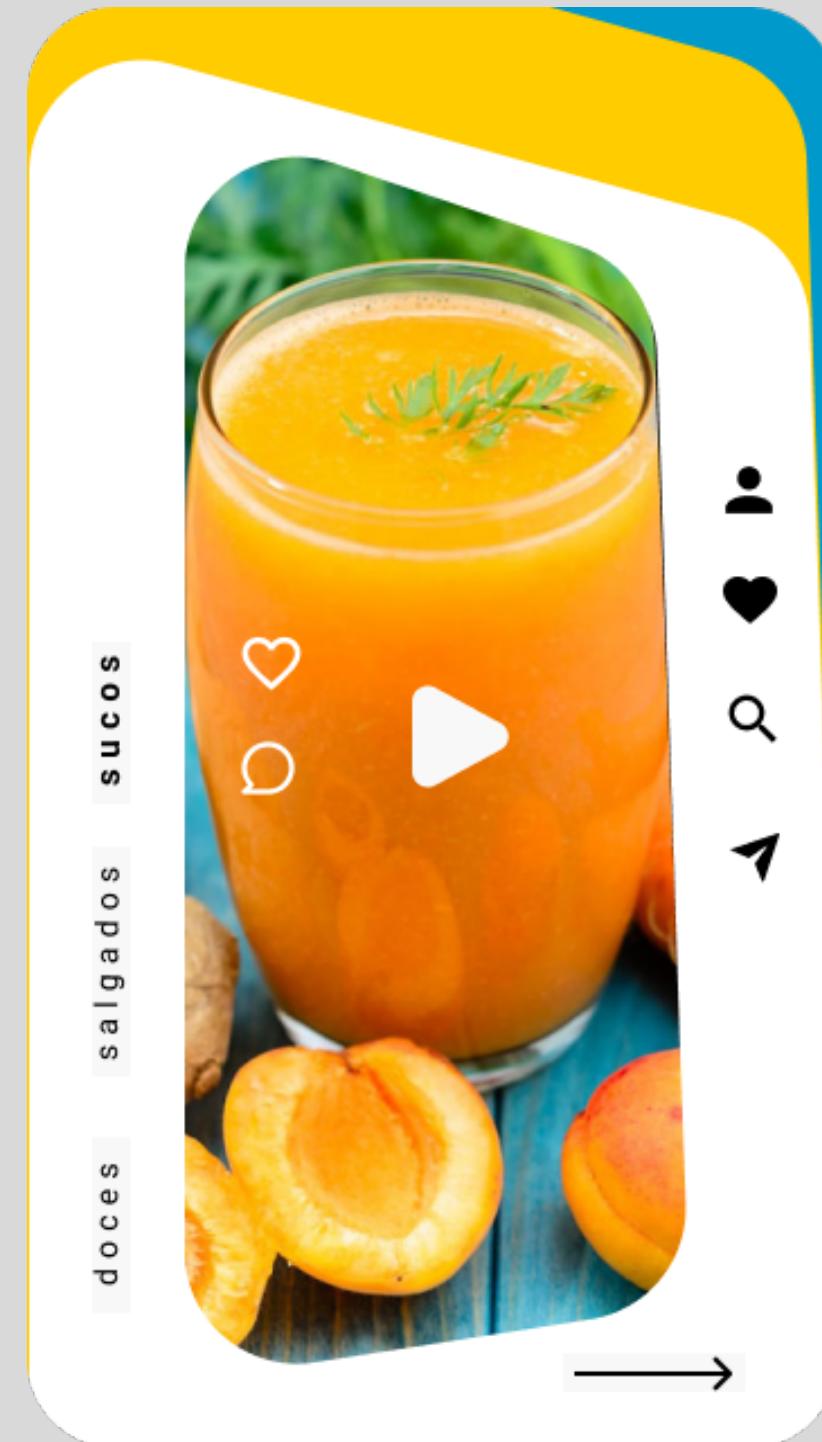
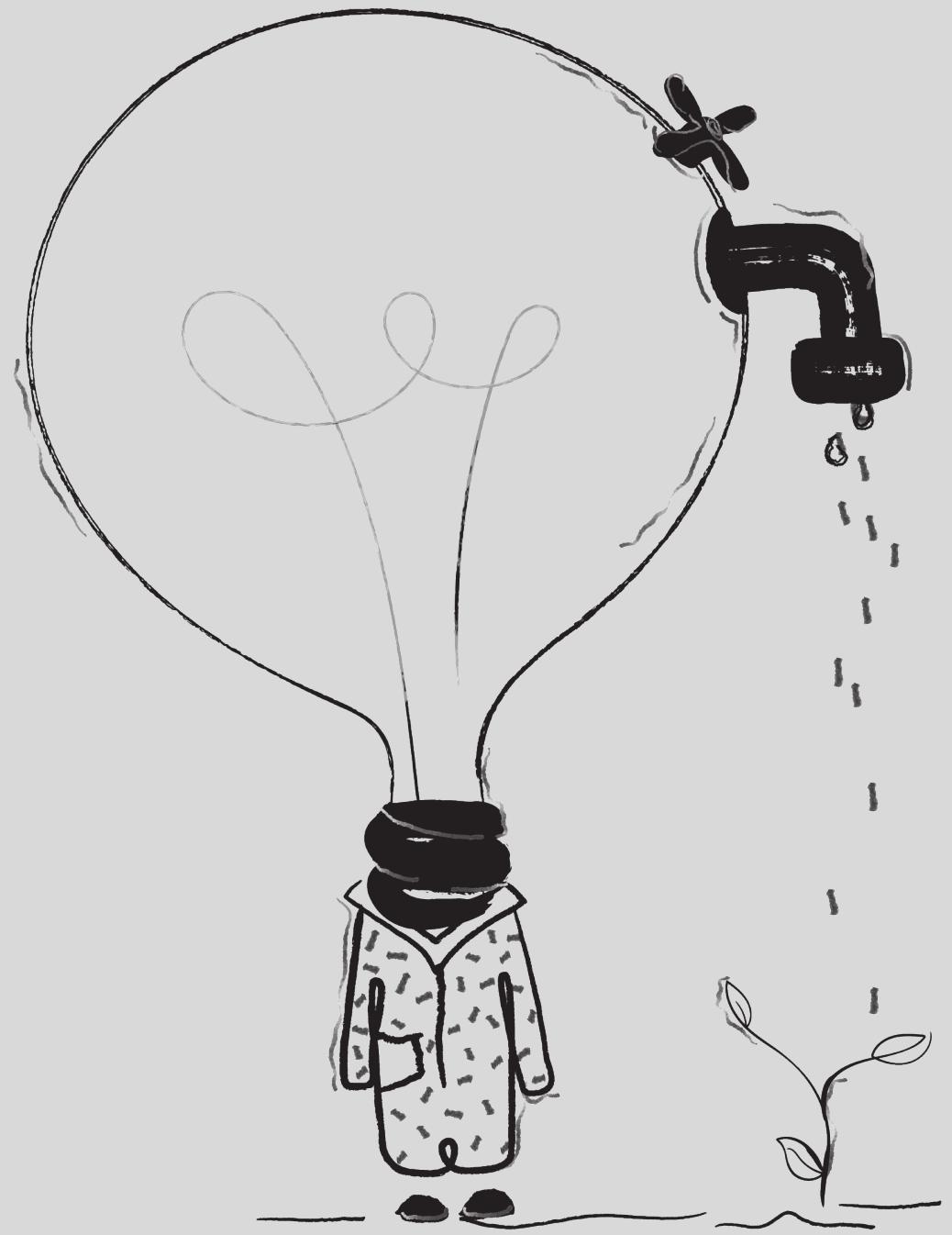


## Estudo de Caso de App e Site Responsivo para ONG Tuto Sabor



Visão Geral do Projeto e Objetivos

Persona

Jornada do Usuário

Protótipo de Baixa Fidelidade

Estudo de Usabilidade Protótipo de Baixa Fidelidade / Detalhes do Estudo

Estudo de Usabilidade Protótipo de Baixa Fidelidade / Insights

Protótipo de Alta Fidelidade

Estudo de Caso desenvolvido por Black Shux [www.blackshux.com.br](http://www.blackshux.com.br)

## **Visão Geral do Projeto e Objetivos**

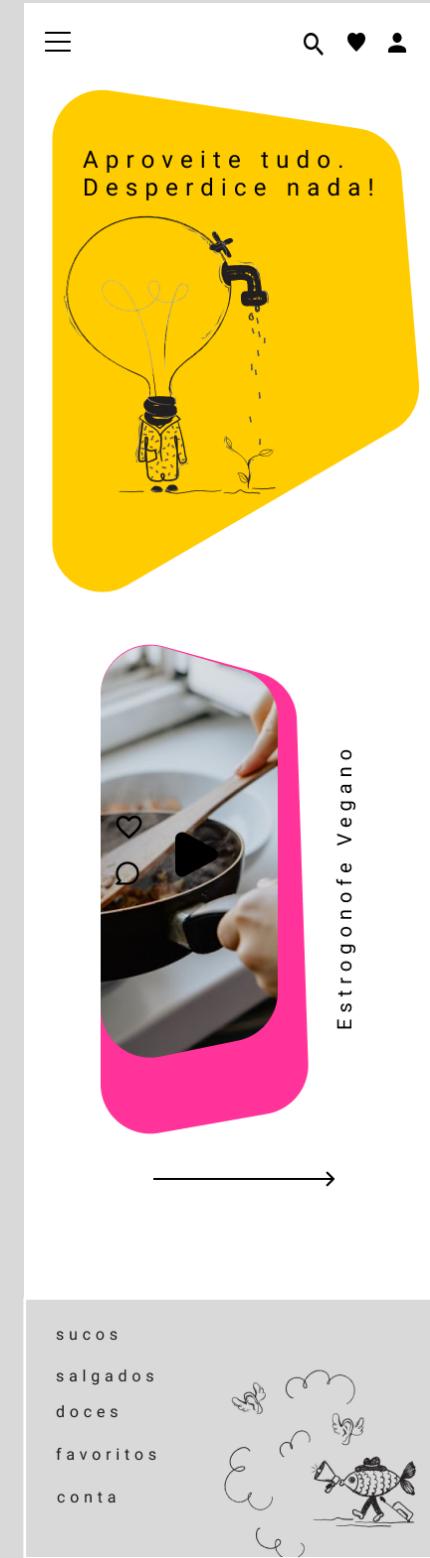
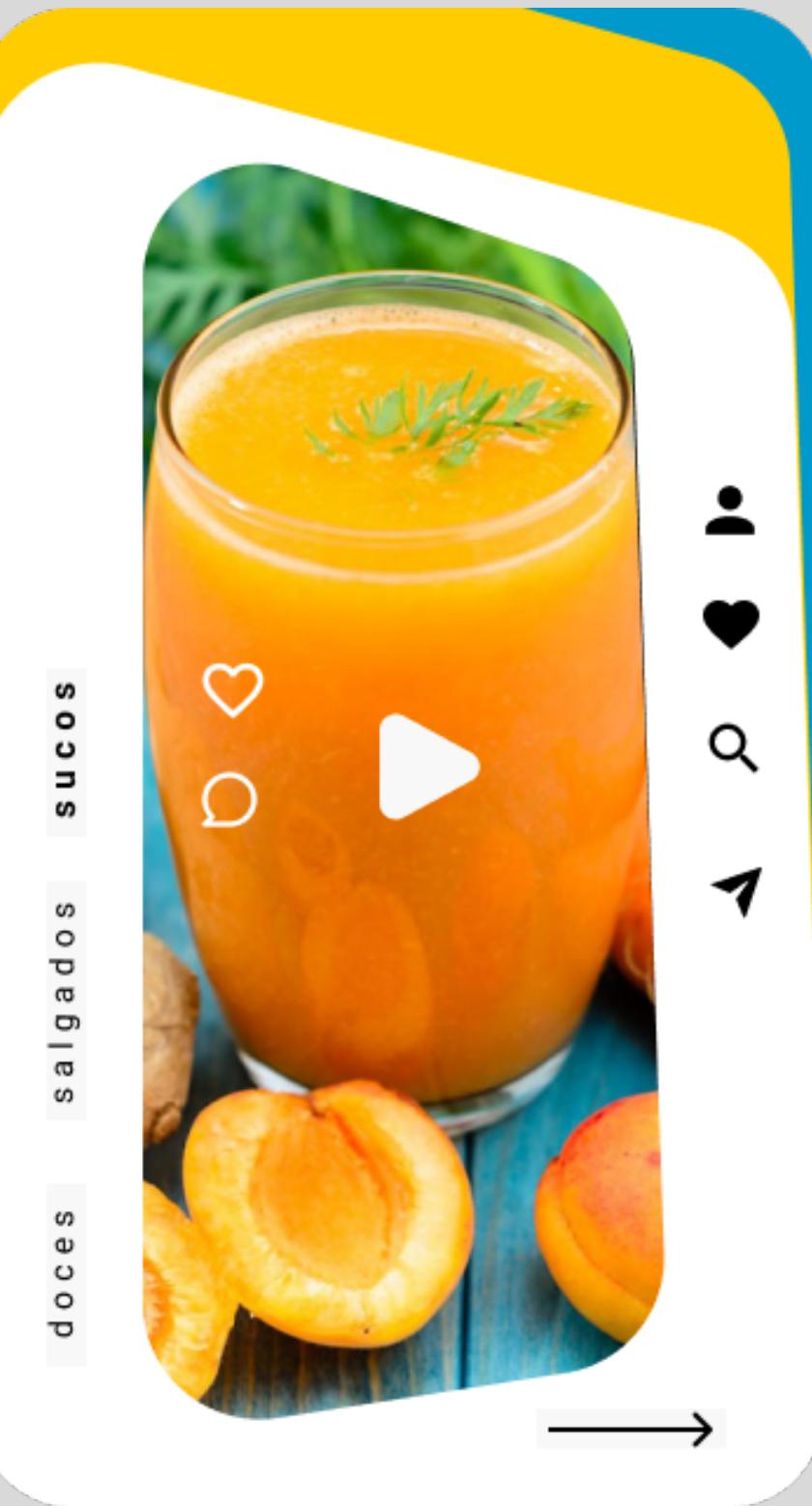
### **Tuto Sabor – Alimentação Consciente, Impacto Real**

Descubra como uma alimentação consciente pode transformar sua saúde e o mundo ao seu redor. O app e site da ONG Tuto Sabor reúnem receitas em vídeos curtos – de até 5 minutos – que mostram como aproveitar integralmente os alimentos naturais, incluindo partes que geralmente vão para o lixo: cascas, talos, sementes e folhas.

Com uma interface intuitiva e visual moderno, você encontra ideias práticas para o dia a dia, reduzindo o desperdício e valorizando o que a natureza oferece. Enquanto milhões passam fome no mundo, cerca de 1/3 dos alimentos produzidos é desperdiçado. Nossa proposta é simples: mudar esse cenário com informação, sabor e consciência.

Ao adotar hábitos mais sustentáveis, você contribui para a regeneração do meio ambiente, reduz a necessidade de áreas plantadas e colabora com o ressurgimento de florestas.

Alimente-se melhor. Desperdice menos. Inspire mudanças.



# Persona



**Suzana**

27 anos

Bailarina

Mora em Brasília

Divide um apartamento com amigas

É professora em uma academia de balé

## Objetivos

Inspirar seus alunos através da dança, aperfeiçoar sua técnica continuamente e manter um estilo de vida equilibrado que promova saúde e bem-estar.

## Frustrações

Suzana sempre se orgulhou de ser uma pessoa consciente, cuidando para que sua alimentação fosse cada vez mais baseada em vegetais. No entanto, algo a incomodava profundamente: a quantidade de partes de alimentos que ela acabava descartando. Cascas, talos e folhas iam parar no lixo, e ela sentia que estava desperdiçando não apenas comida, mas também recursos preciosos do planeta.

Apesar de buscar receitas e dicas, nunca parecia encontrar uma solução prática para aproveitar tudo. Essa frustração crescia toda vez que ela olhava para a lixeira cheia. Suzana sabia que podia fazer melhor, mas se sentia perdida, sem saber como transformar o que era descartado em algo saboroso e nutritivo.

# Persona



## Jaque

58 anos

Bióloga

Mora em Brasília

Mora com seu marido e filhos

É Funcionária Pública

### Objetivos

Adotar hábitos saudáveis para prevenir doenças, especialmente o câncer, promover a preservação ambiental, equilibrar a estabilidade como funcionária pública com momentos de qualidade em família e cuidar da saúde e bem-estar de seus entes queridos.

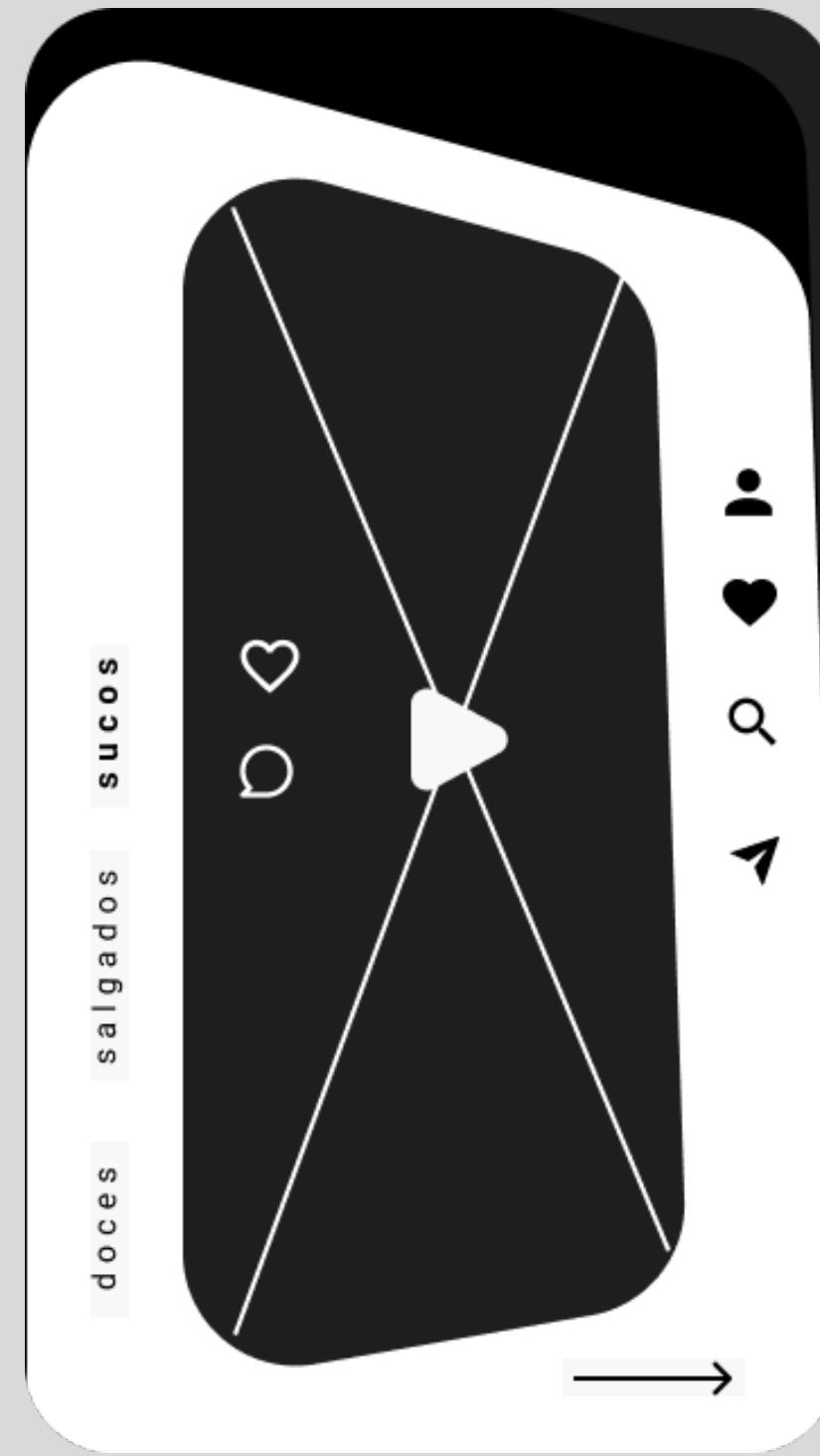
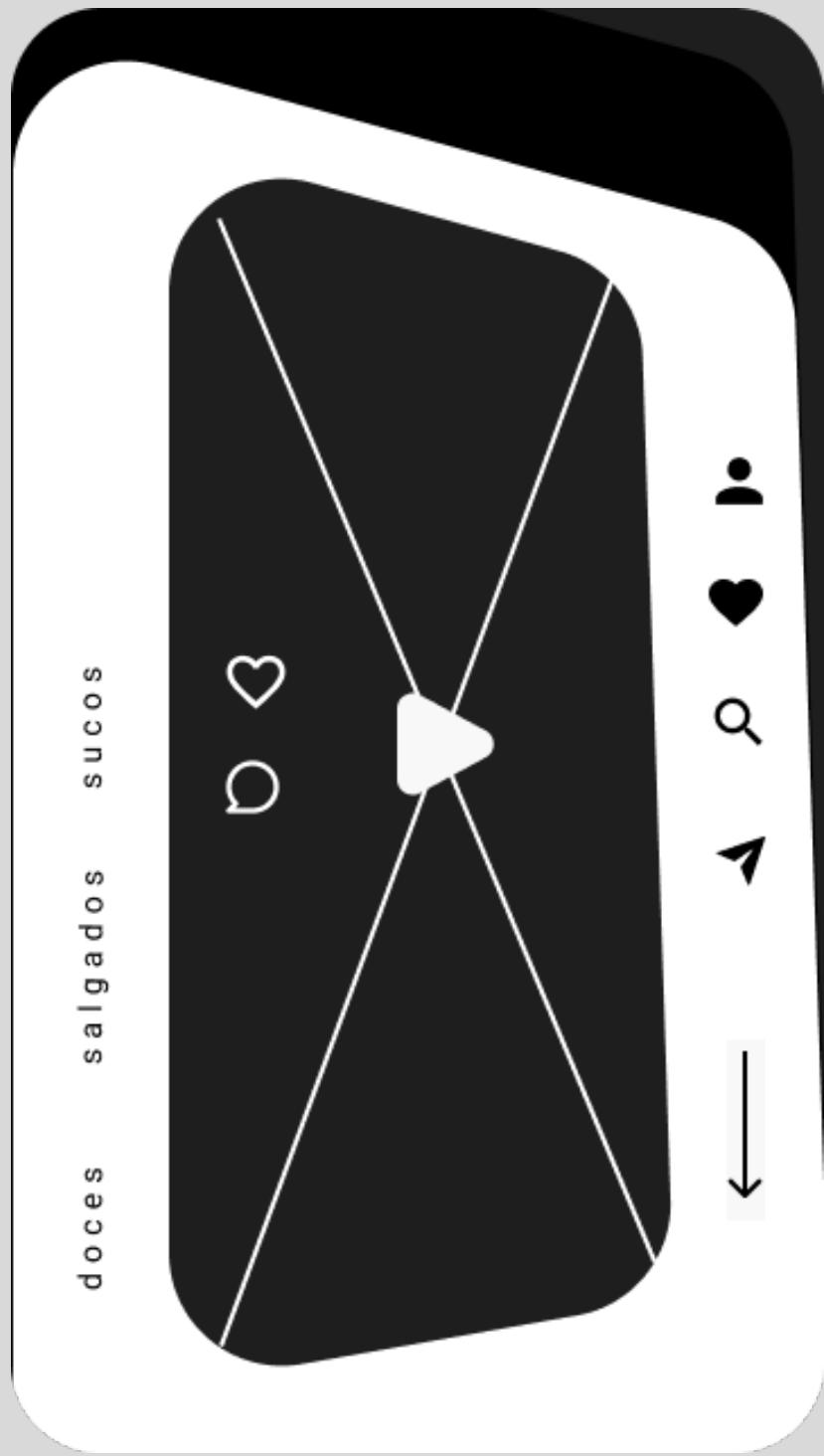
### Frustrações

Jaque é uma entusiasta do universo digital. Adorava a praticidade de aprender online, desde novas receitas até técnicas de organização doméstica. Mas havia algo que sempre a deixava inquieta: o desperdício de alimentos vegetais em sua cozinha. Por mais que procurasse tutoriais e aulas virtuais, sentia que faltava algo prático e direto para ajudá-la a transformar cascas, talos e folhas em pratos deliciosos. A cada compra no mercado, ela se perguntava como poderia fazer melhor. Ela queria uma maneira simples e eficiente de aprender, algo que conectasse sua paixão por tecnologia ao desejo de aproveitar os alimentos por completo.

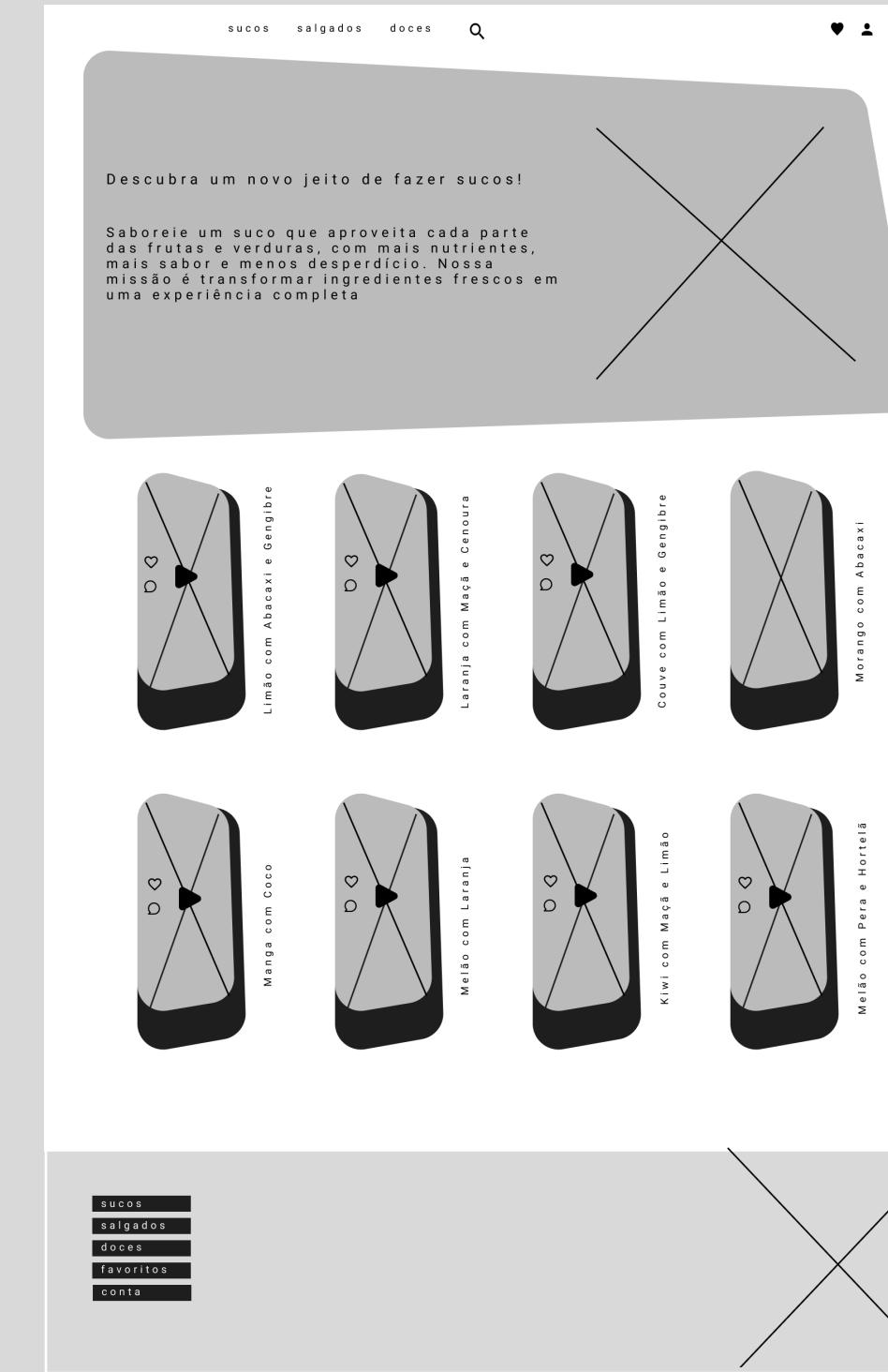
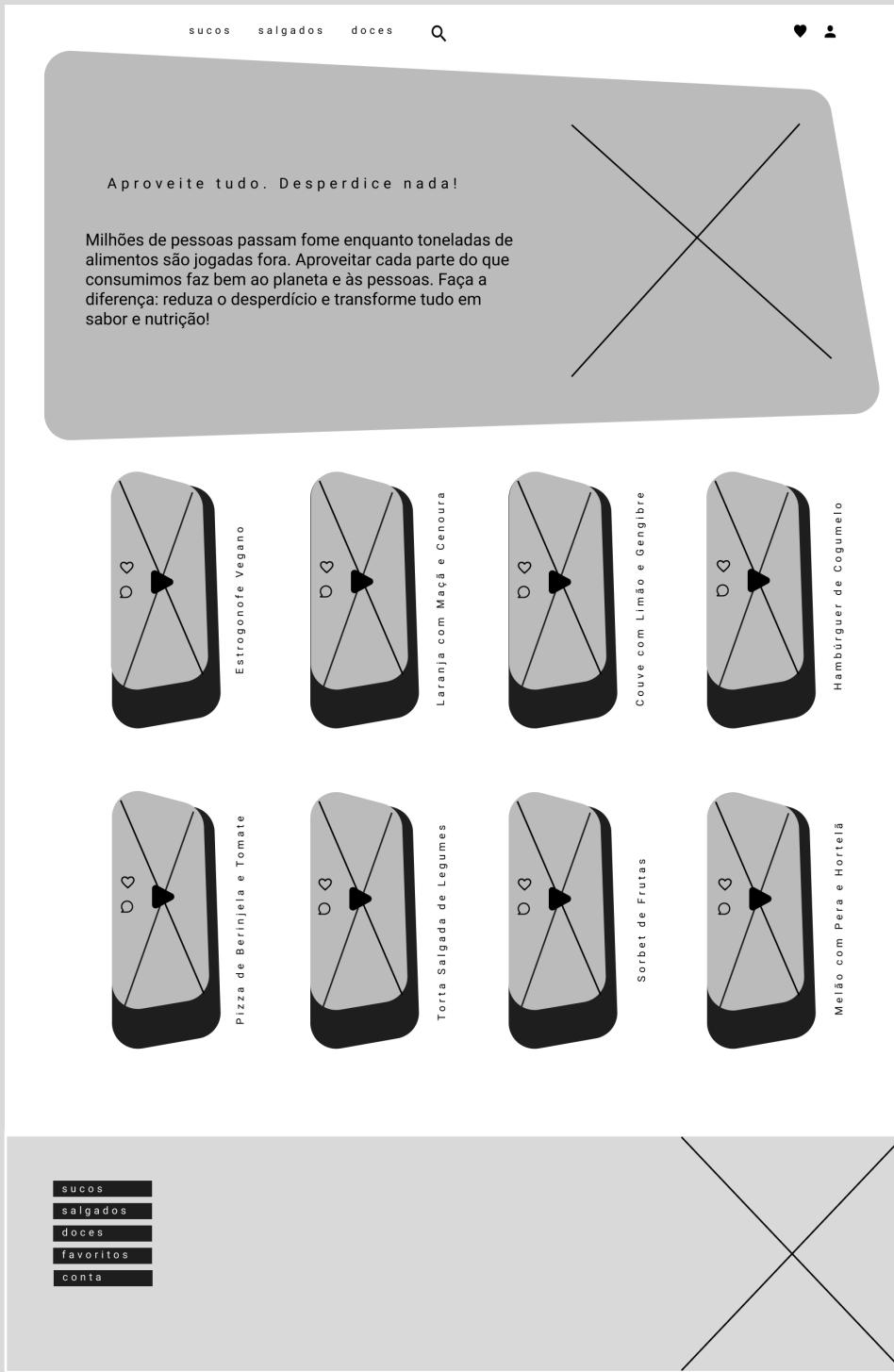
# Jornada do Usuário

AÇÃO	O usuário encontra o app ou site através de redes sociais, busca no Google ou recomendação	O usuário procura receitas específicas ou explora o conteúdo	O usuário prepara a receita na cozinha	O usuário compartilha sua experiência com outras pessoas
LISTA DE TAREFAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Clicar no link ou baixar o app.</li> <li>B. Criar uma conta ou navegar sem login para explorar</li> <li>C. Ver exemplos de receitas e como o app funciona</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Usar a barra de busca ou filtros (ex.: "aproveitamento de cascas", "receitas com talos")</li> <li>B. Salvar receitas ou criar uma lista de favoritas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Seguir o passo a passo</li> <li>B. Conferir o resultado final</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Tirar uma foto ou gravar um vídeo do prato finalizado</li> <li>B. Postar nas redes sociais ou enviar a amigos</li> <li>C. Deixar feedback no app ou site</li> </ul>
SENTIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Curiosidade</li> <li>B. Entusiasmo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Entusiasmo</li> <li>B. Aprendizado</li> <li>C. Curiosidade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Empolgação</li> <li>B. Satisfação ou frustração (se algo der errado).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Satisfação</li> <li>B. Orgulho</li> <li>C. Conexão</li> </ul>
OPORTUNIDADE DE MELHORIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Facilitar o acesso inicial com login simplificado ou navegação como convidado</li> <li>B. Apresentar uma página inicial atraente com vídeos chamativos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Sugestões personalizadas com base em preferências ou navegação anterior</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Criar uma seção de suporte ou FAQ para dúvidas rápidas</li> <li>B. Mostrar alternativas para adaptar a receita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Criar uma comunidade dentro do app para troca de experiências</li> <li>B. Facilitar o envio de feedback diretamente pelo app</li> </ul>

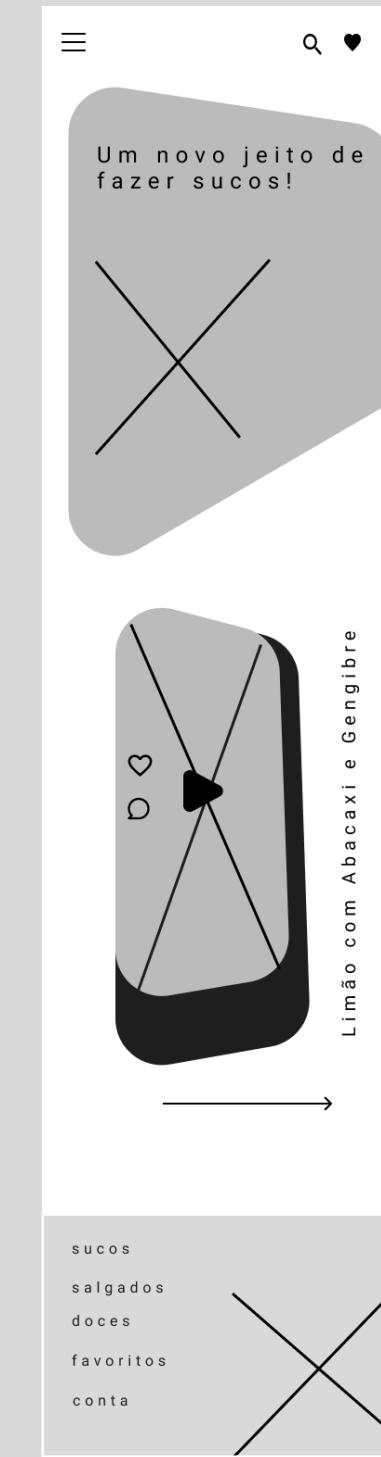
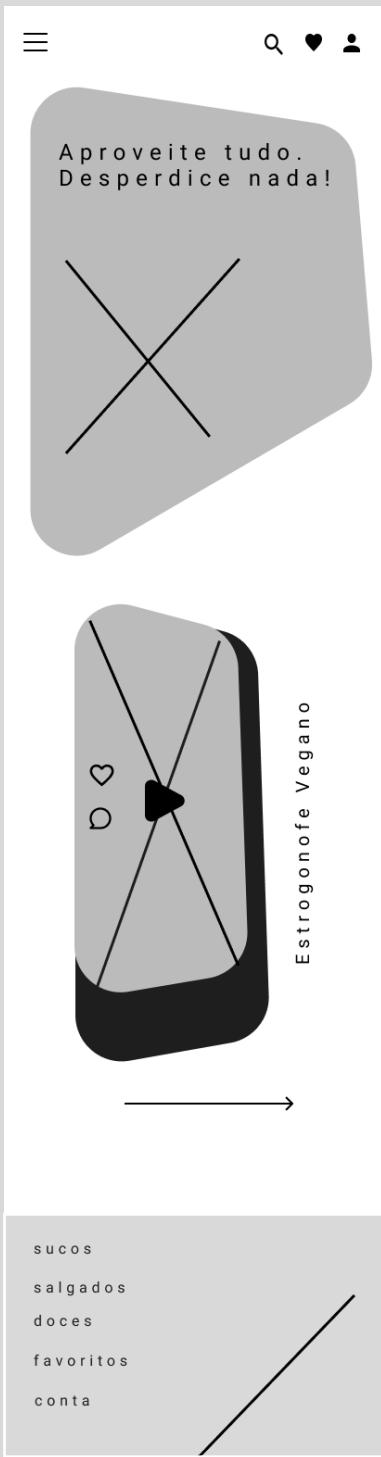
# Protótipo de Baixa Fidelidade, App



# Protótipo de Baixa Fidelidade, Site



# Protótipo de Baixa Fidelidade, Site Mobile/Tablet



# Estudo de Usabilidade Protótipo de Baixa Fidelidade / Detalhes do Estudo

## Questões da Pesquisa

O objetivo deste estudo é avaliar a eficácia e a experiência do usuário ao interagir com o protótipo de baixa fidelidade do aplicativo e site responsivo sobre aproveitamento integral de alimentos vegetais. As principais questões a serem investigadas são:

1.1. O usuário consegue navegar pelo protótipo de maneira intuitiva? 1.2. As funcionalidades principais (visualização de vídeos curtos, busca de receitas, e acesso a dicas de aproveitamento de alimentos) são claras? 1.3. Os usuários conseguem entender rapidamente o propósito do aplicativo e site? 1.4. O design inicial incentiva o aprendizado sobre aproveitamento integral de alimentos? 1.5. Existem barreiras ou dificuldades que prejudicam a experiência do usuário durante a interação?

## Participantes

Para obter uma análise abrangente, selecionamos um grupo diversificado de participantes, considerando os seguintes perfis:

2.1. Usuários veganos ou vegetarianos, familiarizados com o conceito de aproveitamento integral de alimentos. 2.2. Pessoas interessadas em sustentabilidade e redução de desperdício, mas sem experiência prévia em aplicativos similares. 2.3. Pessoas que utilizam aplicativos de receitas e/ou redes sociais voltadas para conteúdo culinário (ex.: TikTok, Pinterest). 2.4. Idade variando entre 18 e 50 anos, para incluir diferentes gerações e níveis de familiaridade com tecnologia.

# Estudo de Usabilidade Protótipo de Baixa Fidelidade / Detalhes do Estudo

## Metodologia

### 3.1. Formato do Estudo

Testes moderados e remotos ou presenciais, dependendo da disponibilidade dos participantes.

Duração estimada: 30 a 45 minutos por sessão.

### 3.2. Etapas do Estudo

#### 3.2.1. Introdução

Apresentar aos participantes o objetivo do estudo.

Esclarecer que o protótipo é de baixa fidelidade e que o foco é avaliar a experiência, não o design visual.

#### 3.2.2. Tarefas Práticas

Os participantes serão solicitados a completar as seguintes tarefas:

Localizar e assistir a um vídeo curto sobre como aproveitar uma parte específica de um alimento (ex.: casca de banana).

Buscar receitas relacionadas a um ingrediente específico (ex.: talos de brócolis).

Navegar para a seção de dicas gerais sobre redução de desperdício.

#### 3.2.3. Questionário e Entrevista

Após a execução das tarefas, os participantes responderão a um questionário curto e participarão de uma entrevista para coletar feedback qualitativo.

Exemplos de perguntas:

Como foi sua experiência geral com o protótipo?

Houve algo que você achou confuso ou difícil de usar?

O que você mudaria ou adicionaria ao protótipo?

### 3.3. Análise dos Resultados

Os dados serão analisados para identificar padrões de comportamento, pontos de fricção e oportunidades de melhoria.

A análise considerará tanto o desempenho nas tarefas quanto o feedback subjetivo dos participantes.

# Estudo de Usabilidade Protótipo de Baixa Fidelidade / Insights

## 1. Personalização do Conteúdo

Implementação de Perfis de Usuário: Permita que os usuários criem perfis para personalizar o conteúdo com base em suas preferências alimentares, restrições dietéticas e objetivos (ex.: sustentabilidade, economia).

## 2. Acessibilidade e Inclusão

Melhoria da Acessibilidade: Certifique-se de que o site e o aplicativo sejam totalmente acessíveis a pessoas com deficiências visuais e motoras, com opções como leitores de tela e navegação por teclado.

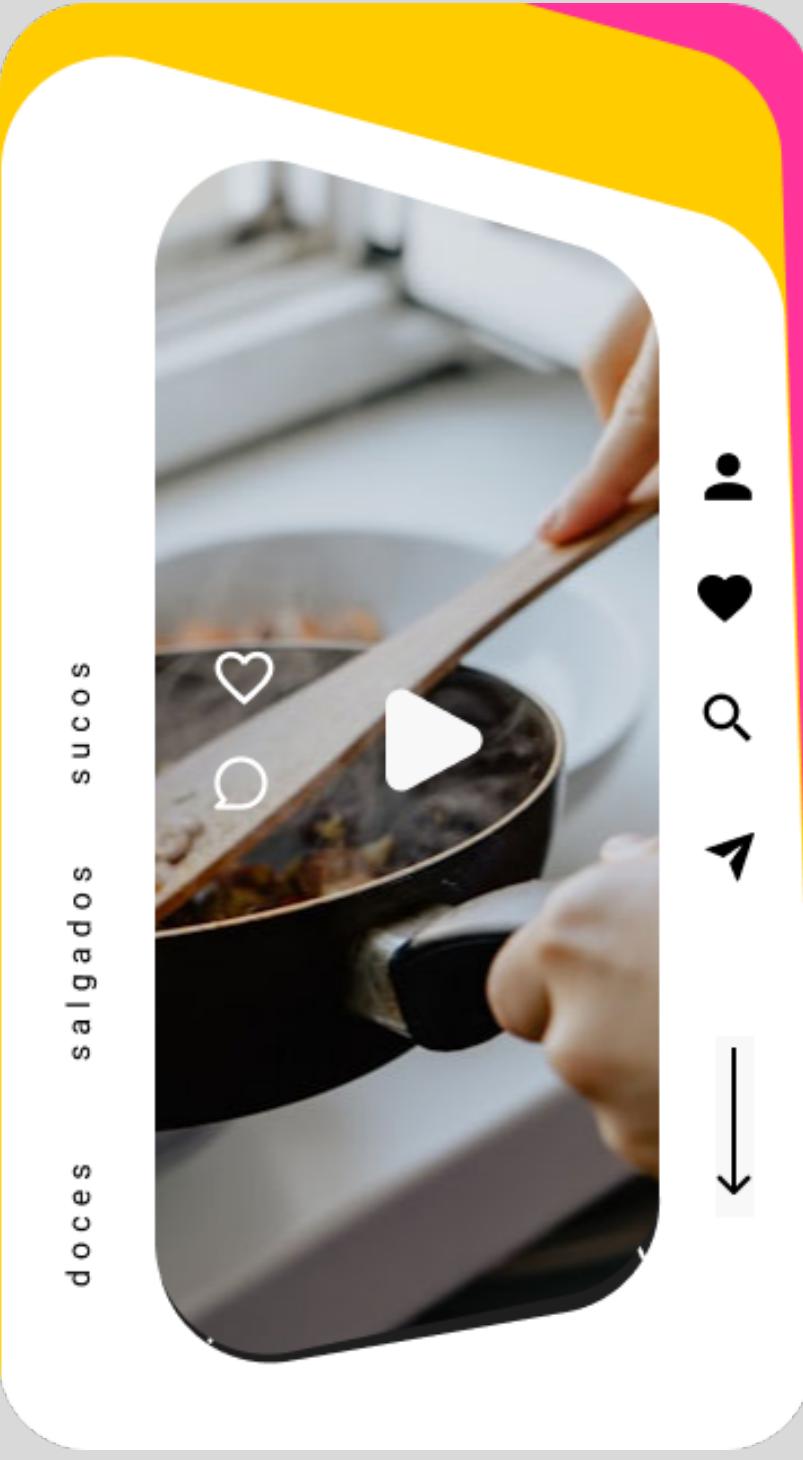
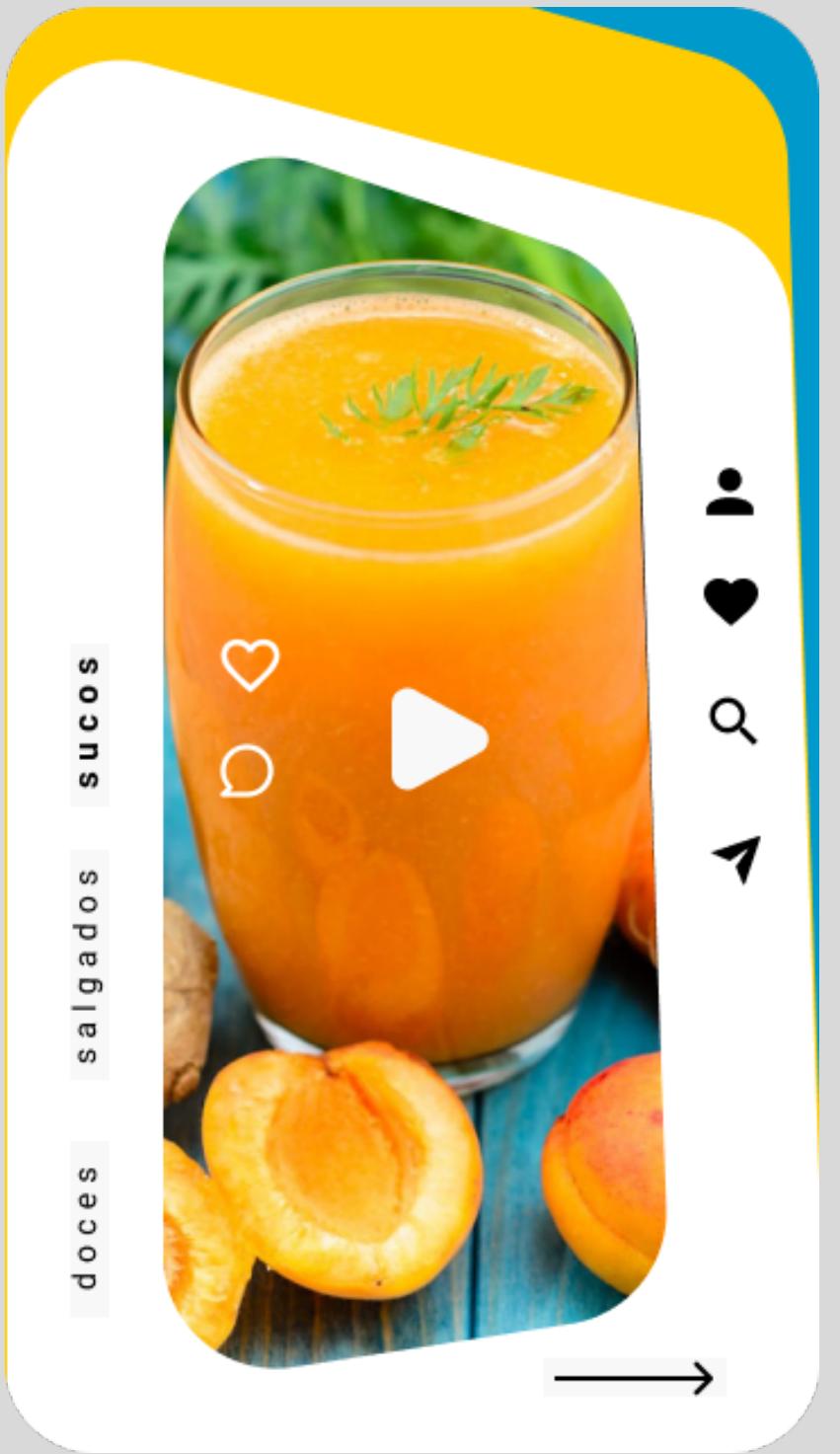
## 3. Funcionalidades de Comunidade

Funcionalidade de Compartilhamento: Facilite o compartilhamento de vídeos ou receitas diretamente nas redes sociais.

## 4. Recursos Educativos Adicionais

Estatísticas Ambientais: Mostre aos usuários o impacto ambiental positivo ao utilizar receitas que aproveitam integralmente os alimentos.

# Protótipo de Alta Fidelidade, App



# Protótipo de Alta Fidelidade, Site

**SUCOS** **salgados** **doces** **Q**

**milhões de pessoas** passam fome enquanto toneladas de alimentos são jogadas fora. Aproveitar cada parte do que consumimos faz bem ao planeta e às pessoas. Faça a diferença: reduza o desperdício e transforme tudo em sabor e nutrição!



**Estrogonofe Vegano**

**Laranja com Maçã e Cenoura**

**Couve com Limão e Gengibre**

**Hambúrguer de Cogumelo**

**Pizza de Berinjela e Tomate**

**Torta Salgada de Legumes**

**Sorbet de Frutas**

**Melão com Pera e Hortelã**

**SUCOS**  
**salgados**  
**doces**  
**favoritos**  
**conta**



**SUCOS** **salgados** **doces** **Q**

**Descubra um novo jeito de fazer sucos!**

**Saboreie um suco que aproveita cada parte das frutas e verduras, com mais nutrientes, mais sabor e menos desperdício. Nossa missão é transformar ingredientes frescos em uma experiência completa**



**Limão com Abacaxi e Gengibre**

**Laranja com Maçã e Cenoura**

**Couve com Limão e Gengibre**

**Morango com Abacaxi**

**Manga com Cocco**

**Melão com Laranja**

**Kiwi com Maçã e Limão**

**Melão com Pera e Hortelã**

**SUCOS**  
**salgados**  
**doces**  
**favoritos**  
**conta**



# Protótipo de Alta Fidelidade, Site Mobile/Tablet

The image displays two mobile screen prototypes side-by-side, showing a food waste reduction campaign and a juice recipe.

**Left Screen (Food Waste Reduction):**

- Header:** Aproveite tudo. Desperdice nada!
- Image:** An illustration of a lightbulb with a small plant growing from its base, and a faucet pouring water into the plant.
- Section:** Estrogonofe Vegano
- Image:** A photograph of a hand stirring a pot of vegetable stroganoff.
- Bottom Navigation:** Buttons for **sucos**, **salgados**, **doces**, **favoritos**, and **conta**. A small illustration of a fish is also present.

**Right Screen (Juice Recipe):**

- Header:** Um novo jeito de fazer sucos!
- Image:** An illustration of a juicer with various fruits and vegetables inside.
- Section:** Limão com Abacaxi e Gengibre
- Image:** A photograph of two glasses filled with a yellow juice, garnished with lime slices.
- Bottom Navigation:** Buttons for **sucos**, **salgados**, **doces**, **favoritos**, and **conta**. A small illustration of a fish is also present.



**SHUX**

Estudo de Caso desenvolvido por Black Shux [www.blackshux.com.br](http://www.blackshux.com.br)