

**SC**

Saber Cozinhar

Documento de Visão

Índice

[1 INTRODUÇÃO 4](#_Toc88722111)

[1.1 Objetivo 4](#_Toc88722112)

[1.2 Escopo 4](#_Toc88722113)

[1.3 Fora do Escopo 4](#_Toc88722114)

[1.4 Definições, Acrônimos, e Abreviações 4](#_Toc88722115)

[1.5 Referências 4](#_Toc88722116)

[2 CONTEXTO DO NEGÓCIO 4](#_Toc88722117)

[2.1 Relato do Problema 4](#_Toc88722118)

[2.2 Processo de Negócio 4](#_Toc88722119)

[2.3 Riscos Identificados 5](#_Toc88722120)

[3 STAKEHOLDERS DO PROJETO 5](#_Toc88722121)

[3.1 Papéis e Responsabilidades 5](#_Toc88722122)

[3.2 Relação dos Stakeholders 5](#_Toc88722123)

[4 CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 6](#_Toc88722124)

[5 RESTRIÇÕES 6](#_Toc88722125)

[5.1 Linguagens de Programação 6](#_Toc88722126)

[5.2 Padrões de Desenvolvimento 7](#_Toc88722127)

[5.3 Requisitos Não Funcionais 7](#_Toc88722128)

# INTRODUÇÃO

## Objetivo

Ajudar pessoas a aprender, criar e melhorar receitas através da Inteligência Artificial.

## Escopo

O projeto **“SC — Saber Cozinhar”** tem como objetivo desenvolver uma **plataforma web de culinária assistida por Inteligência Artificial (IA)**, destinada a utilizadores que desejam aprender receitas de forma simples.

O sistema permitirá ao utilizador:

* Criar receitas personalizadas com base nos ingredientes disponíveis;
* Criar planos alimentares semanais automaticamente, de acordo com objetivos (ex.: emagrecer, poupar, comer saudável);
* Converter medidas e ajustar quantidades de ingredientes de forma automática;
* Guardar e partilhar receitas na sua conta pessoal.

O projeto abrangerá tanto o **frontend** (interface moderna, intuitiva e responsiva)

Como o **backend**(base de dados)

## Fora do Escopo

 O **reconhecimento de imagem** para identificar alimentos ou pratos a partir de fotografias;

 A **tradução automática de receitas** para outros idiomas;

 O suporte a **comunidades interativas** (comentários, fóruns ou avaliações públicas de receitas);

## Definições, Acrônimos, e Abreviações

**Definições**

* Receita: Conjunto de instruções para preparar um prato, incluindo ingredientes, quantidades e modo de preparo.
* Ingredientes: Substâncias utilizadas na preparação de receitas culinárias.
* Modo de preparo: Etapas que explicam como combinar e cozinhar os ingredientes.
* Tempo de preparo: Duração estimada para executar uma receita, excluindo tempo de espera ou forno.
* Porções: Número de pessoas que podem ser servidas com a receita.

**Acrônimos**

* CC → colher de chá
* CS → colher de sopa
* ML → Mililitros
* G → Gramas
* CPT → Corte, preparo e tempero

**Abreviações Comuns**

* q.b. → quanto baste (usado para sal, azeite, etc.)
* temp. → temperatura
* min. → minutos
* forno pré-aq. → forno pré-aquecido
* ref. → refogar

## Referências

<se pertinente, informar referências citadas>

# CONTEXTO DO NEGÓCIO

## Relato do Problema

<Descrever quais problemas poderão ser solucionados bem como quem é afetado, onde está impactando e o que é esperado da solução>

## Riscos Identificados

A tabela a seguir apresenta os riscos identificados nessa etapa. Vale ressaltar que a relação de riscos do projeto deve ser revisitada durante todas as etapas do mesmo.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Descrição do Risco** | **Possível Solução** | **Probabilidade** | **Impacto** |
| Risco 1 |  | {baixa;  média;  alta} | {leve; médio; grave} |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

# STAKEHOLDERS DO PROJETO

## Papéis e Responsabilidades

<Descrever os envolvidos no projeto e suas responsabilidades>

|  |  |
| --- | --- |
| **Papel** | **Responsabilidades** |
| Cliente | - Patrocinar o projeto;  - ...  - ... |
| Product Owner | - Definir o escopo do sistema;  - Representar o cliente no desenvolvimento do projeto.  - .... |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

## Relação dos Stakeholders

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Nome do Profissional** | **Papel** |
| Pedro ..... | Scrum Master |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

# CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

<Nesta seção, deverão ser descritas brevemente as funcionalidades que farão parte do escopo do projeto>

**Módulo: Receitas**

**Funcionalidade 1**: Registo e gestão de receitas

* Permite ao administrador adicionar, editar e remover receitas, incluindo título, ingredientes, modo de preparação, tempo estimado e número de doses.

**Funcionalidade 2: Pesquisa e filtragem por tipo de prato**

* Os utilizadores podem procurar receitas por categoria (entradas, pratos principais, sobremesas, vegetarianas, etc.).

**Módulo: Glossário Culinário**

**Funcionalidade 1: Página de definições, acrónimos e abreviações**

* Disponibiliza explicações claras sobre termos técnicos usados nas receitas e artigos do site.

**Funcionalidade 2: Campo de pesquisa por termo culinário**

* Permite ao utilizador encontrar rapidamente o significado de expressões específicas.

# RESTRIÇÕES

<Descrever restrições que sejam importantes para o projeto>

## Requisitos Não Funcionais

<Descrever possíveis restrições do sistema relacionadas à segurança, qualidade, performance, etc. que sejam importantes>