| **TERMO DE ABERTURA DO PROJETO** |
| --- |

| Identificação do Projeto |
| --- |

| **Projeto**  Kitchen Mate |
| --- |
| **Departamento**  SENAI |
| **Gestores do Projeto**  Luiz Felipe Marangueti |
| **Orientador**  Carlos, Luany, Maisa, Moshia, Gabriel Farina,Francisco e Vinicius |

| Histórico de Registro |
| --- |

| **Versão** | **Data** | **Autor** | **Descrição** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.0 | 11/04/2024 | Luiz Felipe Marangueti | Site de culinária para fazer usuários encontrar receitas |

| 1. | Justificativa |
| --- | --- |

Uma das principais justificativas para a criação do aplicativo é a redução do desperdício de alimentos. Segundo pesquisas realizadas por organizações como a FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura), o desperdício de alimentos é um problema global significativo, com impactos ambientais, econômicos e sociais. Ao sugerir receitas com base nos ingredientes disponíveis, o aplicativo incentiva os usuários a aproveitarem ao máximo os alimentos que já possuem, evitando que ingredientes frescos acabem se perdendo por permanecerem esquecidos na geladeira. Essa abordagem alinha-se com as recomendações de diversos especialistas em sustentabilidade alimentar, que enfatizam a importância de reduzir o desperdício como parte dos esforços para alcançar sistemas alimentares mais sustentáveis.

| 2. | Objetivo do Projeto |
| --- | --- |

Nosso objetivo é simplificar a culinária para todos, oferecendo uma solução prática e acessível. Queremos ajudar as pessoas a prepararem refeições deliciosas utilizando os ingredientes que já têm em casa. Estamos aqui para oferecer dicas, receitas e ferramentas que tornem a experiência na cozinha mais agradável e acessível para todos, desde iniciantes até chefs experientes. Com o nosso aplicativo, você poderá encontrar inspiração e criar pratos incríveis de forma simples e descomplicada.

| 3. | Alinhamento Estratégico - Áreas |
| --- | --- |

LUIZ - Gestão, LUANY - front end , MOSIAH - back-end, FARINA - banco de dados, CARLOS - front mobile, VINICIUS - front web, FRANCISCO - front end, MAISA - tester.

| 4. | Responsabilidades e Partes Interessadas |
| --- | --- |

SspaceX e Fluxo

| 5. | Escopo |
| --- | --- |

O projeto deve conter um espaço para que o usuário adicione os itens de sua geladeira e um banco de dados com receitas para que o usuário possa encontrar as receitas que contenham itens relacionados com os que o usuário adicionou.

O app deve conter versão web e tela de login.

| 6. | Não-Escopo |
| --- | --- |

Produção em grande escala: Não vamos fazer comida em grande quantidade para vender em supermercados ou restaurantes grandes.

Desenvolvimento de equipamentos: Não vamos inventar ou fazer novos utensílios de cozinha.

Fornecimento de ingredientes crus: Não vamos vender ingredientes sem serem preparados, como frutas e legumes inteiros.

Treinamento profissional em culinária: Não vamos ensinar chefs ou pessoas que querem trabalhar em restaurantes.

Consultoria em gestão de restaurantes: Não vamos ajudar restaurantes com coisas como contabilidade ou contratação de funcionários.

Desenvolvimento de aplicativos de entrega: Não vamos criar aplicativos para pedir comida online.

Produção de alimentos embalados: Não vamos fazer comida para vender em pacotes em supermercados.

Exportação/importação de alimentos: Não vamos vender ou comprar comida de outros países

O sistema não vai ter recuperação de senha ou outros métodos de autenticação de usuário.

| 7. | Premissas |
| --- | --- |

Conveniência em alta: A demanda por refeições prontas e convenientes está em crescimento.

Alimentação saudável: Existe uma tendência crescente em direção a opções de alimentos nutritivos e balanceados.

Autenticidade e origem: Os consumidores valorizam alimentos autênticos, locais e sustentáveis.

Inovação e criatividade: Há interesse em produtos culinários inovadores que ofereçam experiências gastronômicas únicas.

Consciência ambiental: A preocupação com o meio ambiente impulsiona a busca por práticas sustentáveis na culinária.

Tecnologia e mídia social: A utilização de tecnologia e mídias sociais é crucial para promover e comercializar projetos culinários.

Diversidade cultural: A diversidade cultural influencia as preferências culinárias, abrindo espaço para uma variedade de sabores e pratos.

| 8. | Restrições |
| --- | --- |

Orçamento limitado: Restrições financeiras podem afetar investimentos e qualidade.

Espaço físico limitado: Dificuldades com produção e armazenamento podem surgir.

Regulamentações alimentares: Exigências regulatórias podem ser restritivas.

Disponibilidade de ingredientes: Restrições sazonais ou geográficas podem impactar o menu.

Habilidades culinárias limitadas: Falta de experiência pode limitar a variedade de pratos.

Restrições de tempo: Tempo limitado pode afetar a produção e a resposta ao mercado.

Concorrência forte: Presença de concorrentes pode dificultar a entrada no mercado.

Sazonalidade: Mudanças sazonais podem influenciar a demanda.

Preferências do consumidor: Restrições dietéticas podem influenciar a formulação dos produtos.

Logística e distribuição: Desafios logísticos podem limitar a expansão do mercado

| 9. | Projetos Inter-relacionados |
| --- | --- |

Projetos antigos sobre culinária

1. Riscos Iniciais

Ao criar um projeto de culinária, os riscos iniciais incluem: falta de pesquisa de mercado, falta de diferenciação, custos elevados, segurança alimentar, recepção negativa do público, desafios de marketing e requisitos legais. Mitigar esses riscos envolve pesquisa detalhada, diferenciação, controle de custos, práticas seguras de manipulação de alimentos, teste de produtos e conformidade legal.

1. Tempo Estimado

Tempo estimado e até dia 20/06/2024

1. Custo Estimado

Custo estimado 500 Milhões