



NOVA SCHOOL OF
SCIENCE & TECHNOLOGY

Interação Pessoa-Máquina

2022/2023

Interactive Home Meals

Stage 3: 1st prototype



Authors:

55400, João Dias
58349, Rafael Borralho
56174, Diogo Ramos
54933, Paulo Matos

Lab class Nº P1

Group Nº 3

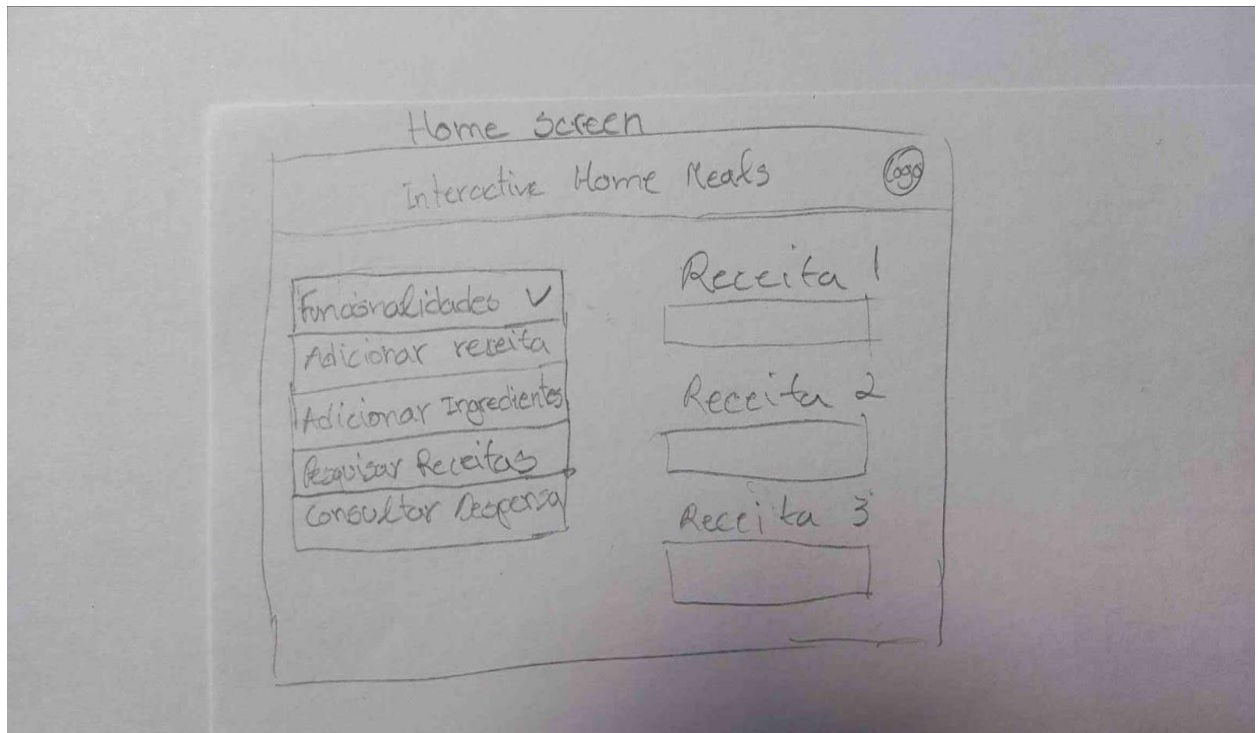
Professor:

Teresa Romão

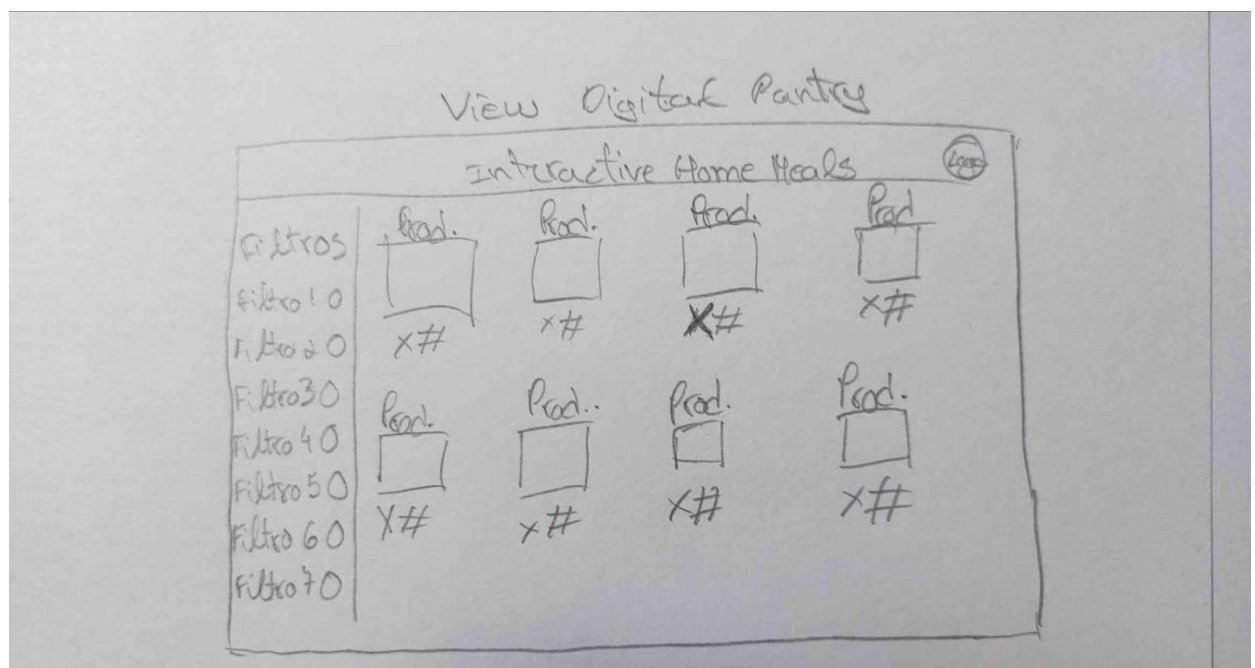
Month 10, 2022

Sketches

Página Inicial



Ver Despensa Digital



Adicionar/Partilhar receita

Add/Share recipe

Interactive Home Meals

Nome
m

Ingredientes
m

Preparação
m

Tempo de configuração
m

Dificuldade de execução
2

Video Imagem Submeter

Adicionar ingredientes à despensa virtual

Add ingredients

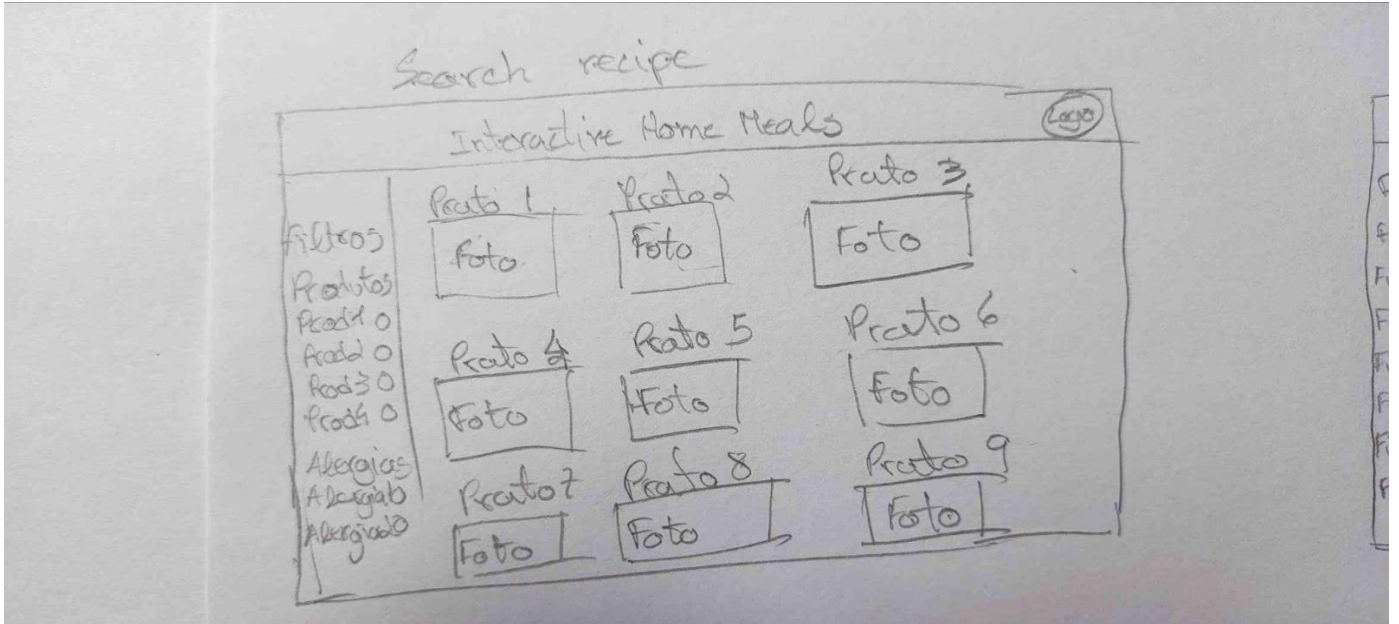
Interactive Home Meals

Search

Produtos

Prod.	Ing.	#	✓	Add
Prod.	Ing.	#	✓	Add
Prod.	Ing.	#	✓	Add
Prod.	Ing.	#	✓	Add
Prod.	Ing.	#	✓	Add

Procurar receitas



Prototype (Marvel)

Login Page



Nesta página, o utilizador irá introduzir as suas informações (e-mail e password). De seguida, irá carregar no botão "Submit" e avançar para a página principal.

Home Page:

Funcionalidades

Adicionar Receitas

Adicionar Ingredientes


Pesquisar Receitas

Consultar Despensa

Pizza Margherita

Ingredientes:


- 1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)
- 1/2 xícara (chá) de leite (100 ml)
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 ovo
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 colher (café) de açúcar
- 2 envelopes de fermento biológico seco (20 g)
- 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- Molho de tomate, muçarela ralada grosso, rodela de tomate (ou metades de tomate-cereja) e folhas de manjericão



Wraps de Frango e Bacon

Ingredientes:


- 2 tortilhas de trigo
- 200g de peito de frango
- 6 fatias finas de bacon fumado
- 6 rodela de tomate
- 2 folhas de alface
- Queijo creme magro
- Ervas de Provence q.b.
- Mistura de 5 pimentas q.b.
- Azeite e flor de sal q.b.



Bitoque à Portuguesa

Ingredientes:

- 2 bife de vaca ou mais
- 2 dentes de alho
- 12 folhas de louro
- Sal use a seu gosto, nota: recomenda-se moderação
- Ovos a gosto
- Arroz a gosto
- Batatas a gosto para fritar
- Salada de alface com tomate
- Óleo use a seu gosto
- Azeite use a seu gosto
- 1 ramo de salsa




Adding Ingredients

- Aqui são mostradas 3 páginas para demonstrar a adição de ingredientes, com todas as páginas apresentadas na ordem lógica da tarefa.


Nesta, o leite é adicionado.

Interactive Home Meals




Animal products

Leite



Ovos



Sa

Salmão

Sal

Salsicha

Salame

1


Adicionar

Quantidade


Adicionar

Vegetables

Alface



Cebola



Quantidade

Adicionar

Quantidade


Adicionar

Menu Principal

Despensa Virtual


Nesta, o leite já está adicionado e o utilizador irá escolher a quantidade de ovos.

Interactive Home Meals




Animal products

Leite



Ovos



Sa

Salmão

Sal

Salsicha

Salame

Quantidade


Adicionar

Quantidade


Adicionar

Vegetables

Afaca



Cebola



Quantidade

Adicionar

Quantidade


Adicionar

Menu Principal

Despensa Virtual


Nesta, o leite já está adicionado e o utilizador vai adicionar os ovos.

Interactive Home Meals




Animal products

Leite



Ovos



Sa

Salmão

Sal

Salsicha

Salame

Quantidade


Adicionar

2


Adicionar

Vegetables

Afaca



Cebola



Quantidade

Adicionar

Quantidade

Adicionar

Menu Principal


Despensa Virtual

Search Recipes

- Agora serão pesquisadas receitas que, neste exemplo, servem para um utilizador que simultaneamente não pode comer marisco e possui leite e ovos na despensa.

Nesta página, não há filtros seleccionados:

Interactive Home Meals



Menu Principal

Filtros

Produtos

Ovos ☐

Leite ☐


Açúcar ☐

Alergias


Marisco ☐

Glúten ☐


Bacalhau à Braz




Wraps de Frango




Bolo de Leite




Pudim de Leite e Ovos



Carne de Porco à Alentejana




Arroz de Marisco



Nesta página, é adicionada a alergia ao marisco.

Interactive Home Meals



Menu Principal

Filtros

Produtos


Ovos ☐

Leite ☐


Alergias

Marisco ☒


Bacalhau à Braz




Ovos Mexidos



Bolo de Leite




Pudim de leite e ovos



Nesta página, é adicionado o filtro de receitas que usam ovos.

Interactive Home Meals



Menu Principal

Filtros

Produtos


Ovos ☒

Leite ☐


Alergias

Marisco ☒


Bacalhau à Braz




Ovos Mexidos



Bolo de Leite




Pudim de leite e ovos



Nesta página, é adicionado o filtro de receitas que usem leite.

Interactive Home Meals



Menu Principal

Filtros

Produtos


Ovos ☒

Leite ☒


Alergias

Marisco ☒


Bacalhau à Braz




Ovos Mexidos



Bolo de Leite

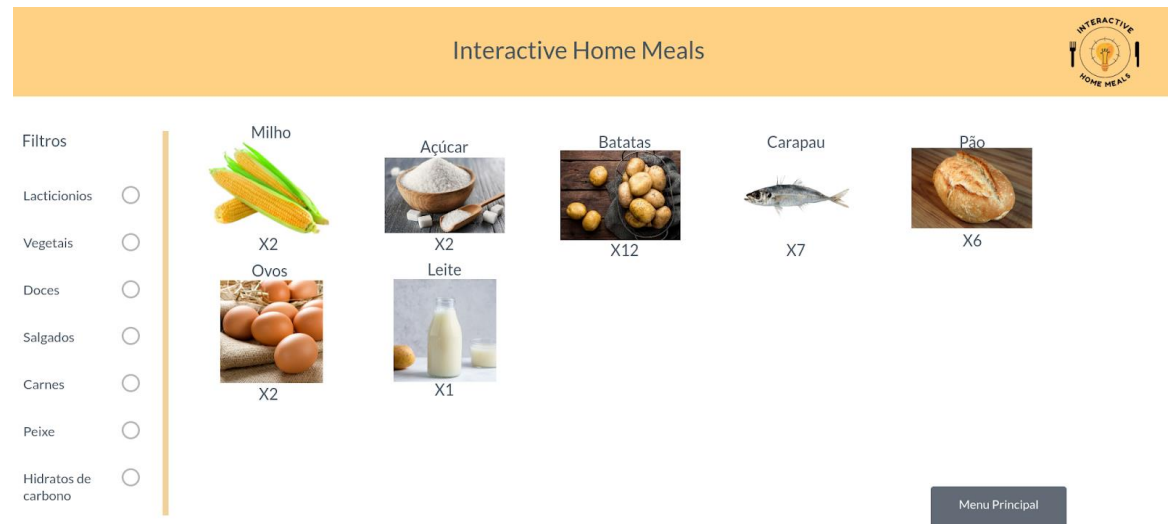


Pudim de leite e ovos



Virtual Pantry

- Nesta página, é apresentada a despensa virtual, com cada ingrediente a ter a sua imagem e quantidade.



Adding Recipes

- Nesta página, existe um campo para cada parte da receita que deve ser preenchida pelo utilizador para adicionar.

1 - Nome da receita

Lasanha

2 - Ingredientes (um por linha)

500 g carne picada
1 cebola
4 dentes de alho
2 colheres de sopa de azeite
50 ml vinho branco de culinária
sal q.b
pimenta preta q.b
oregão seco q.b
3 tomates maduros
100 ml polpa de tomate
80 g manteiga
molho bechamel
80 g queijo mozzarella ralado

3 - Preparação (um passo por linha)

Passo 1 - Pré-aquecer o forno a 180°C.

Passo 2 - Num tacho, refogue em azeite a cebola e o alho picados. Junte a carne picada e deixe cozinhar durante 3 minutos em lume médio mexendo sempre.

Passo 3 - De seguida, refresque com o vinho branco e adicione os orégãos. Tempere com metade do sal e a pimenta.

Passo 4 - Junte o tomate picado e limpo de pele e grãos juntamente com a polpa de tomate envolva.

Passo 5 - Deixe cozinhar durante 10 minutos em lume médio mexendo de vez em quando até secar um pouco o preparado. Tire do lume e reserve.

Passo 6 - Num tabuleiro de forno quadrado coloque por camadas: as folhas de lasanha, o preparado da carne e o molho bechamel. Repita o processo, terminando com uma camada de folhas de lasanha.

Passo 8 - Polvilhe com queijo mozzarella e leve ao forno a 180 °C durante 25 minutos.

4 - Tempo de confeção

40 minutos

5 - Dificuldade de execução (0 a 5, 0 muito fácil, 5 muito difícil)

3

Adicionar imagem

Adicionar video tutorial

Submeter

Marvel link:

<https://marvelapp.com/prototype/66634bc>

Observation

Ao longo da testagem dos nosso protótipo, recebemos feedback dos utilizadores que nos ajudaram a identificar os pontos a melhorar na nossa aplicação.

Primeiramente, na página inicial poderíamos indicar com mais clareza que as receitas apresentadas são apenas exemplos e que esta não se trata da página de pesquisa relativa às mesmas. Deste modo, optámos por fazer a apresentação dessas receitas em forma de estatística (por exemplo, indicar as receitas com melhor rating). Ainda na página inicial, foi-nos sugerido que salientássemos o menu de escolhas, pois este poderia passar despercebido aos utilizadores. Fizémos então algumas alterações para que o *dropdown menu* fosse mais chamativo, tais como salientar certas cores e aumentar o seu tamanho.

Para além disto, foi-nos ainda aconselhado que alterássemos alguns nomes de tarefas com o propósito de clarificar o objetivo das mesmas. Esta sugestão foi dada para as funcionalidades "Adicionar ingredientes" e "Adicionar receita". No primeiro caso, o grupo decidiu manter a mesma descrição, porém mover esta opção do menu principal para a página da despensa virtual, para que seja mais claro. No segundo caso, decidiu-se que se iria alterar a opção para "Partilhar receita", com o objetivo do que o utilizador perceber que estará a partilhar a receita com todos os possíveis utilizadores.

Briefing

Antes de cada utilizador proceder à testagem do nosso protótipo, o membro do grupo responsável pelo briefing procedeu a uma breve introdução do trabalho, apresentando o nome, propósito e principais funcionalidades, de modo a contextualizar cada pessoa encarregue pelas primeiras navegações na aplicação. De seguida, organizou e entregou a cada utilizador os três cenários impressos, contendo cada um uma descrição da(s) tarefa(s) que teriam de realizar.

Scenarios

1º Cenário

O Jorge é um trabalhador estudante com pouco tempo para cozinhar e antes de começar a preparar a sua refeição apercebe-se que tem leite e ovos a aproximarem-se do prazo de validade, logo quer utilizá-los. Para além disso, é ainda alérgico a marisco. No entanto, um amigo recomendou-lhe a nossa aplicação, fazendo com que o Jorge possa consultar várias receitas que vão de acordo com as suas restrições alimentares.

2º Cenário

O João percorre a aplicação à procura de uma receita, nomeadamente a pizza Margherita. Assim, consulta a sua despensa virtual, para ficar a par do que necessita de comprar.

3º Cenário

A Joana descobriu uma receita nova e após experimentar cozinhá-la, entendeu que a deveria partilhar com outras pessoas. Deste modo, acedeu à nossa aplicação e publicou a receita para que todos tenham acesso e possam desfrutar da mesma.