



FACULDADE DE  
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA  
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

Interação Pessoa-Máquina

2020/2021

# Kitchen Planner

---

## Stage 4: Functional (hi-fi) Prototype



**Realizado por:**

52676, Pedro Silva

53647, Rafael Custódio

52760, João Vale

52359, Rafael Palindra

**Lab class Nº** P4

**Group Nº** 25

**Professora:**

Teresa Romão

November 30, 2020

## Instruções Iniciais

Um dos requisitos necessários será um dispositivo android 10, para poder correr a aplicação.

## Briefing

O problema que esta aplicação visa resolver está associado à gestão de alimentos e de refeições.

Muitas vezes existe alguma dificuldade nas famílias em planear as refeições no dia a dia, é muito comum não se saber o que fazer no próprio dia ou não se ter aprontado os ingredientes para uma refeição planeada, criando diversos problemas tais como:

- Falta de tempo à última hora para ir ao supermercado levando a um acréscimo de gasto de dinheiro para encomendar comida (ou comer fora).
- Uma alimentação “improvisada” menos saudável.
- Saltar refeições ou alimentação incompleta. Existe também o problema associado à variedade de refeições que ingerimos no dia a dia, que devido à constante dificuldade de planeamento necessário para "inovar", não são experimentadas novas receitas.

O objetivo da aplicação será permitir uma melhor gestão e planeamento de refeições, e facilitar a confeção das mesmas.

## Cenários

Sou o Roberto vivo sozinho e tenho de planear as refeições da minha semana. Comecei por pesquisar várias receitas que demorassem menos que 15-20 minutos a fazer devido à minha falta de tempo. Adicionei ao meu calendário de planeamento as diversas receitas que pesquisei para me organizar ao longo destes dois dias, esparguete à bolonhesa (almoço do primeiro dia e jantar do segundo), dourada grelhada com batata cozida (jantar do primeiro dia) e legumes à Brás (almoço do segundo dia).

Sou a Carla e adoro cozinhar pratos difíceis com muitos ingredientes. Acabei de chegar do supermercado e vou adicionar e atualizar os ingredientes da minha despensa virtual. Adicionei 200 gramas de sal, 6 cenouras e 1 frango.

Sou a Josefina e sou colega de casa da Carla, e adoro experimentar novas receitas. Procurei no catálogo e encontrei uma nova receita para borrego estufado nos meus recomendados. Percorri a receita passo a passo, e por fim delíciei-me com um belo borrego.

Link para o projeto: <https://github.com/raf769/ipmAPP>