



FACULDADE DE
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

Interação Pessoa-Máquina

2020/2021

Kitchen Planner

Stage 3: 1st 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 1, 2020

Relatório de protótipo

Storyboard primeiro cenário (reduzido)

Planeamento

Planear

Janeiro	Almoço	Jantar
1 Segunda-feira		
2 Terça-feira		
3 Quarta-feira		
4 Quinta-feira		
5 Sexta-feira		
6 Sábado		
7 Domingo		

I D C P L

Receitas

Preparação rápida

Tempo Máximo de preparação 20 min



Esparguete à bolhonosa 18 min




Dourada grelhada 15 min



I D C P L

Esparguete à bolhonosa



Descrição:
- Esta é uma receita rápida de realizar, consome poucos ingredientes e é muito deliciosa.
Duração: 18 mins

Ingredientes:
- Tomate enlatado, 100g
- Carne de vaca moída, 100g
- Esparguete, 200g
- Salsa
- Queijo ralado
- Sal

Adicionar a planeamento

Adicionar aos favoritos

4,8

Passos:

I D C P L

Planeamento de Receita

Dia da refeição Dia 1

Almoço Jantar

O cozinhado dá para 2 vezes?

Dia da refeição Dia 2

Almoço Jantar

Confirmar

I D C P L

Planeamento

Planear

Janeiro	Almoço	Jantar
1 Segunda-feira	Esparguete à bolhonosa	
2 Terça-feira		Esparguete à bolhonosa
3 Quarta-feira		
4 Quinta-feira		
5 Sexta-feira		
6 Sábado		
7 Domingo		

I D C P L

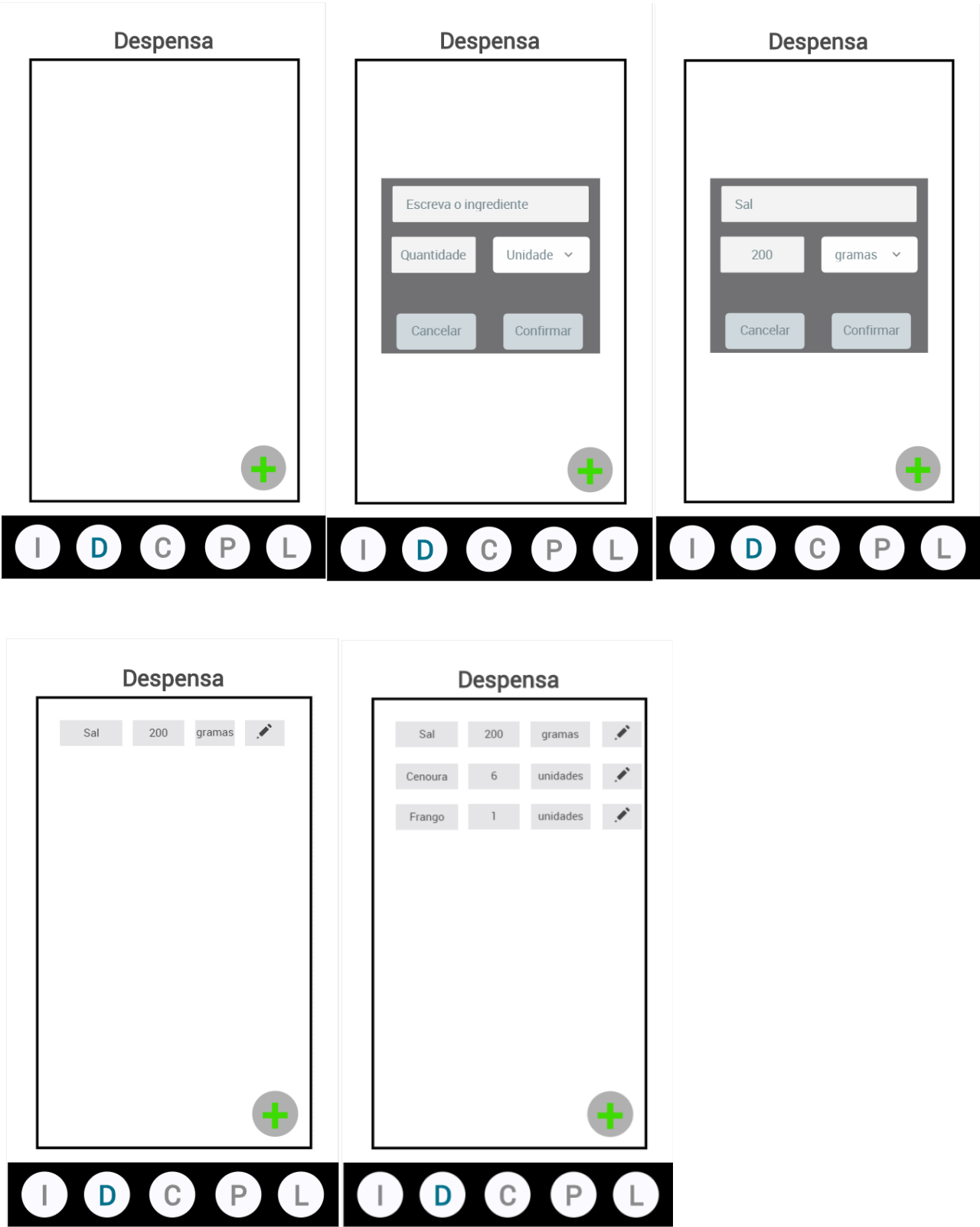
Planeamento

Planear

Janeiro	Almoço	Jantar
1 Segunda-feira	Esparguete à bolhonosa	Dourada grelhada com batata cozida
2 Terça-feira	Legumes à Brás	Esparguete à bolhonosa
3 Quarta-feira		
4 Quinta-feira		
5 Sexta-feira		
6 Sábado		
7 Domingo		

I D C P L


Storyboard segundo cenário (reduzido)




Storyboard terceiro cenário (reduzido)

Receitas


Recomendados



Borrego Estufado30 min




Lasanha à bolhonesa1h 30 m



I D C P L

Borrego estufado



Descrição:
- Esta receita é extremamente rica em sabor e nutrientes, utilizando as partes deliciosas do borrego para um excelente resultado


Duração: 140 mins

Ingredientes:
600 g borrego magro e cortado em cubos
1 dl vinho branco
3 dentes de alho
1 c. de sopa pimentão-doce
1 c. de chá sal
qb pimenta
150 g cebola

Passos:

Adicionar a planificação

Adicionar aos favoritos



4,8

I D C P L

Borrego Estufado

Passos:

1. Para confeção com 1 dia de antecedência, deixe o borrego a marinar, povilhado com louro, salsa, alho e pimenta.

2. No dia seguinte, coloque na panela de pressão bastante cebola no fundo, por cima o borrego, a polpa de tomate e rega-se com azeite, acrescenta-se o vinho branco e a água (deverá haver líquido suficiente para cobrir o borrego todo).

3. Fecha-se a panela e deixa-se cozinhar por cerca de 15 minutos após o apito da panela de pressão.

4. Entretanto abre-se a panela e coloca-se as batatas, fechar a panela de pressão e levar novamente ao lume durante cerca de 15 a 20 minutos.

5. Após o apito, abrimos a panela e rectificamos temperos, sirva este prato polvinhado com salsa picada.

Fazer Refeição

I D C P L

Borrego Estufado

Passos:

1. Para confeção com 1 dia de antecedência, deixe o borrego a marinar, povilhado com louro, salsa, alho e pimenta.

2. No dia seguinte, coloque na panela de pressão bastante cebola no fundo, por cima o borrego, a polpa de tomate e rega-se com azeite, acrescenta-se o vinho branco e a água (deverá haver líquido suficiente para cobrir o borrego todo).

→

I D C P L

Borrego Estufado

Passos:

4. Entretanto abre-se a panela e coloca-se as batatas, fechar a panela de pressão e levar novamente ao lume durante cerca de 15 a 20 minutos.

20:00



→

I D C P L

Borrego Estufado

Passos:

5. Após o apito, abre a panela e retifica temperos, sirva este prato polvinhado com salsa picada.

Bom Appetite!

→

I D C P L

Link do protótipo: <https://marvelapp.com/prototype/530bgdg>

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

(alterado desde a última fase)

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 delicieei-me com um belo borrego.

Observações

Os utilizadores que testaram o protótipo apresentaram comentários semelhantes em relação ao design do mesmo.

O principal ponto negativo referido e que terá de ser melhorado é o rodapé (footer) que neste momento não está muito intuitivo já que cada link do mesmo apresenta apenas a inicial da página (à qual redireciona) o que não é muito evidente para novos utilizadores.

Para resolver este problema poderão ser adicionados ícones apropriados, de forma a facilitar a identificação de cada página ou até escrever por extenso (noutro formato) os nomes de cada página em vez de apenas a inicial.