



cocina

CERO

DESPERDICIOS
CERO



Tu nevera, tu receta, sin desperdiciar

**Xacobe Atrio Domínguez
Antonio Branco Batalha
Fabio Diz Filgueira
Juan Mejuto Gutiérrez
Nailea Dacasa Cao
Brais Fortes Martínez
Bárbara Pazo Brussa**



Problemas

- Desperdicio de alimentos



Problemas

- Desperdicio de alimentos
- Falta de aprovechamiento



Problemas

- Desperdicio de alimentos
- Falta de aprovechamiento
- Gestión deficiente



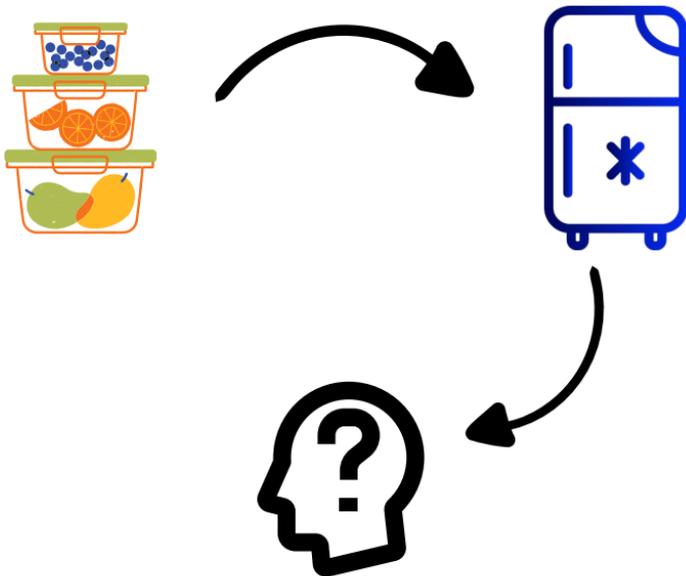
Falta de aprovechameinto

Tanto en el espacio de la nevera como en la
elaboración de recetas culinarias



Gestión deficiente

Muchas veces, quedan tuppers olvidados en el congelador...



Investigación del mercado

ENCUESTA

- Hábitos de compra



Investigación del mercado

ENCUESTA

- Planificación



Investigación del mercado

ENCUESTA

- Sugerencias de los usuarios



Investigación del mercado

ENCUESTA

- Resultados



¿Remedios?

- Listas en papel
- Alarmas y recordatorios



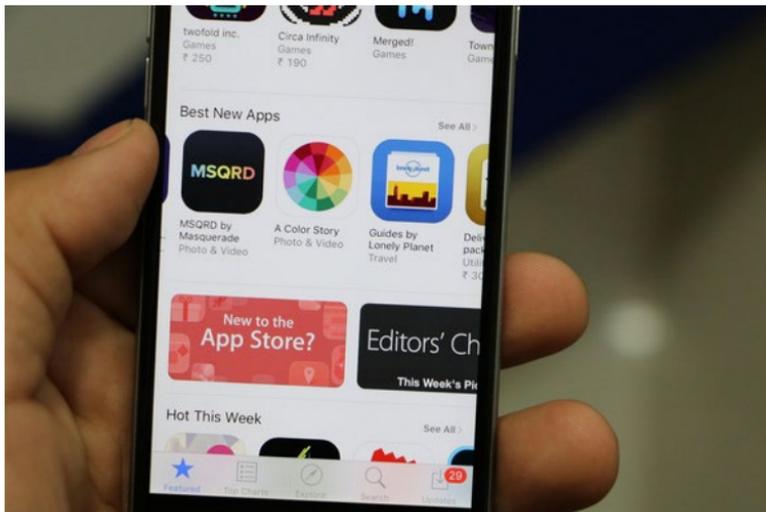
¡La solución!



**Crear una app con IA incorporada
para ayudar a los usuarios a evitar
desperdicios.**

¿Por qué ?

Necesidad de una **solución interactiva**,
que permita una elevada
personalización y que **cualquiera**
pueda utilizar



¿Qué características debería tener?



- Aplicación gratuita

¿Qué características debería tener?



- Aplicación gratuita
- Elevada personalización

¿Qué características debería tener?



- Aplicación gratuita
- Elevada personalización
- Fácil de usar

¿Qué características debería tener?



- Aplicación gratuita
- Elevada personalización
- Fácil de usar
- Diferentes módulos:
 - Personal
 - Familiar





¿Cómo es?

¿Cómo funciona?

¡Bienvenido a CocinaCero!

Iniciar sesion

Crear cuenta
personal

Crear cuenta
familiar

Nueva cuenta

nombre
apellidos
correo
edad
dieta

Crear

Nueva cuenta familiar

nombre
apellidos
correo
edad
dieta



comparte con
tu familia /
amigos para
que se unan a
tu plataforma!!

Crear

**Escáner de
alimentos de
nevera /
congelador y
tickets de
compra**

**BIENVENIDO!
Comencemos...
Dale a la cámara
para escanear tus
alimentos!**

**Pantalla
de inicio**

**Zona de
creación de
recetas y
almacén de
datos**

**Menú con
ajustes**



BIENVENIDO!
Comencemos...
Dale a la cámara
para escanear tus
alimentos!



		EUROS/TOT
BAGUETTE EROSKI	0,49	0,98
MANDARINAYS.SEMIL		1,99
ROMANFESCI		2,29
JAMON COCIDO EXTR		2,35
MANZANA GALA 2 KG		2,98
TACO SALCHICHON E	2,99	5,98
QUESO GALL HIPOLI		11,80
YOGUR LIQ SAB.FRESA		1,37
ALMORZADO ROJO ZU		1,85
CIRUELA SIN HUESO		2,09
CHOCOLECHE&AVE&PA		7,39

TOTALES 41,07

QUESO GALL HIPOLIT

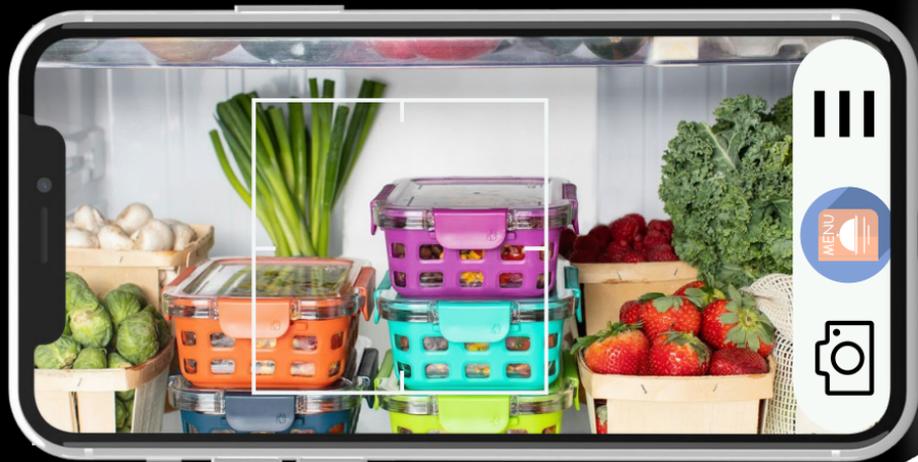
TOTAL DESCUENTO POR OFERTA -1,18

TOTAL A PAGAR 39

PROMOCI* N PUNTOS

SALDO EN TU TARJETA E.CLUB





**Lista de alimentos
reconocidos ticket:**

- Pechuga de pavo
500g
- Spaghetti
1kg
- Queso en lonchas
150g
- Yogur Griego
6ud

Editar

Guardar



**Lista de alimentos
reconocidos ticket:**

- Pechuga de pavo
500g
- Spaghetti
1kg
- Queso en lonchas
150g
- Yogur Griego
6ud

Editar

Guardar



El escaneo ha sido
completado



El escaneo ha sido
completado

Librería con
datos de los
alimentos
escaneados

Ir a recetas

Mi despensa

Módulo de
creación de
recetas con
IA
incorporada



Escaneado ha sido
completado

Ir a recetas

spensa





Hola!
Selecciona de tu nevera que alimentos te apetecen hoy?

- Lomo de cerdo
- Tomate
- Huevos
- Cebolla
- Zanahoria
- Pimientos

Preparar recetas!



Cada día tenemos la opción de elegir que nos apetece más!

Scroll para leer mas opciones

Hola!

Selecciona de tu nevera que alimentos te apetecen hoy?

Lomo de cerdo

Tomate

Huevos

Cebolla

Zanahoria

Pimientos

Preparar recetas!



Hola!
Estas son las recetas
con tu selección de
hoy:



Generar nuevas



Hola!
Estas son las recetas
con tu selección de
hoy:



Lomo con salteado
de verduras:



Generar nuevas



¡Pulsando en la
imagen que más
nos llame para
ver el nombre
de la receta!

Pulsamos una
segunda vez
para acceder a
la receta
completa

Lomo con salteado de verduras:

Foto plato final

1. Corta en juliana el tomate, los pimientos y la cebolla.
2. En una sartén, con un chorrito de aceite de oliva, saltea las verduras hasta que la cebolla tenga un aspecto casi



Lomo con salteado de verduras:

Foto plato final

1.  Enjuaga el tomate, los pimientos y la cebolla.
2. En una sartén, con un chorrito de aceite de oliva, saltea las verduras hasta que la cebolla tenga un aspecto casi



Lomo con salteado de verduras:

Foto plato final



El escaneo ha sido
completado

Ir a recetas

Mi despensa



Mi despensa



Lomo de cerdo 2 kg

Tomate 1 ud

Acelga 4 ud

Cebolla 5 ud

Zanahoria 5 ud

Pimientos 5 ud

Mantequilla 1 ud

Huevos 12 ud





Alertas en caso de falta de productos o fecha cercana a caducidad

Mi despensa



Lomo de cerdo 2 kg



mate 1 ud

Acelga 4 ud

Cebolla 5 ud

Zanahoria 5 ud

Pimientos 5 ud

Mantequilla 1 ud

Huevos 12 ud





Botón editar

Al hacer click
en los
diferentes
alimentos
obtenemos
más info
sobre ellos.





Mi Perfil

Personalizar

Historial

Notificaciones

Preferencias

Idioma



Notificaciones

ALERTAS DE COMPRA

Verduras

2 u
3 d
4
5

AVISOS CADUCIDAD

Carnes

2 días
5
7
9



Conclusiones

- Reducción de desperdicios
- Optimización del uso de alimentos



Conclusiones



Conclusiones

