

## **Comidaria: Proposta e Desenvolvimento de um aplicativo móvel para gestão eficiente das refeições semanais**

**Amauri R. A. R. Silidonio<sup>1</sup>, Brenda A. Castellini<sup>1</sup>, Késsia R. C. Marchi<sup>1</sup>,  
Ayslan T. Possebom<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Instituto Federal do Paraná Campus Paranavaí (IFPR) Rua José Felipe Tequinha,  
1400, Jardim das Nações – CEP 87703-536 – Paranavaí – PR – Brasil

amaurisilidonio@gmail.com, brendacastellini2@gmail.com,

ayslan.possebom@ifpr.edu.br, kessia.marchi@ifpr.edu.br

O Comidaria é um aplicativo projetado para atender às necessidades de pessoas com restrições alimentares específicas, como intolerâncias e alergias. Ele oferece uma solução tecnológica que facilita a gestão segura e personalizada de refeições semanais, priorizando a saúde e o bem-estar de seus usuários. Construído na plataforma FlutterFlow, o aplicativo se destaca por sua interface intuitiva, permitindo que os usuários configurem preferências dietéticas detalhadas e excluam ingredientes potencialmente perigosos de maneira prática e eficiente. Além disso, o Comidaria promove um ambiente digital colaborativo, onde receitas podem ser compartilhadas e avaliadas, criando uma comunidade em torno da segurança alimentar.

O principal objetivo do projeto é desenvolver uma ferramenta que resolva os desafios enfrentados por indivíduos com restrições alimentares, proporcionando autonomia e segurança na escolha de alimentos. A plataforma busca facilitar o planejamento de cardápios e estimular práticas alimentares conscientes, personalizadas e inclusivas. Além disso, o Comidaria visa empoderar seus usuários, especialmente aqueles que enfrentam condições como alergias severas e intolerâncias alimentares, promovendo um ambiente de confiança para a gestão de suas refeições.

O desenvolvimento do aplicativo seguiu uma abordagem estruturada, dividida em etapas principais. A primeira fase consistiu na identificação do problema por meio de uma revisão de literatura científica sobre intolerâncias e alergias alimentares. Estudos como os de [Martins 2015] e [Ferrari et al. 2022] embasaram a compreensão das diferenças entre alergias e intolerâncias e da demanda por alimentos adaptados. A partir disso, foi possível delinear os requisitos do aplicativo.

Na segunda fase, o aplicativo foi projetado utilizando o FlutterFlow, uma ferramenta que acelerou a prototipagem e desenvolvimento. O design foi centrado no usuário, priorizando a simplicidade de uso e a eficiência na configuração de preferências alimentares. Em seguida, foram realizados testes de usabilidade com um grupo de alunos, onde foram aplicadas técnicas como entrevistas semiestruturadas e análise de interações para identificar falhas e oportunidades de melhoria.

A etapa final envolveu a coleta de feedbacks detalhados desses testes. Os dados obtidos orientaram ajustes nas funcionalidades do aplicativo, como a configuração de restrições alimentares e a navegação pelas receitas disponíveis. Essa abordagem iterativa permitiu que o Comidaria fosse refinado com base em percepções reais de usuários, garantindo maior adequação às suas necessidades.

Os testes iniciais de usabilidade indicaram que o Comidaria atende de forma eficaz às necessidades de seus usuários, proporcionando uma experiência prática e intuitiva. As funcionalidades mais destacadas foram a possibilidade de configurar restrições alimentares específicas e a criação de cardápios semanais adaptados. Usuários relataram que o aplicativo oferece segurança ao sugerir receitas sem ingredientes perigosos para suas condições, especialmente no caso de alergias severas, como à proteína do leite de vaca. Esse tipo de funcionalidade é crucial para famílias que convivem com essas condições, conforme discutido por [Machado et al. 2012]. Além disso, a capacidade de compartilhar e avaliar receitas contribuiu para a formação de uma rede colaborativa entre os usuários. Essa funcionalidade foi considerada transformadora, pois não apenas facilita o acesso a receitas adaptadas, mas também promove a conscientização sobre práticas alimentares seguras e saudáveis. A utilização de ingredientes locais e sazonais também foi incentivada, alinhando-se aos princípios de alimentação sustentável mencionados por [Martinelli and Cavalli 2019].

O Comidaria se apresenta como uma solução inovadora e confiável no mercado de aplicativos de nutrição, com foco na segurança alimentar e na personalização de refeições. Ele não apenas resolve problemas práticos enfrentados por pessoas com restrições alimentares, mas também incentiva o consumo consciente e a criação de uma comunidade colaborativa. O projeto se alinha às demandas atuais por ferramentas tecnológicas que combinem saúde, sustentabilidade e inclusão. Embora os testes iniciais tenham indicado resultados promissores, trabalhos futuros devem ampliar a base de usuários para validar a aplicação em contextos mais diversos. Parcerias com profissionais de saúde e nutricionistas também poderão agregar valor à plataforma, fortalecendo sua credibilidade e impacto social. O Comidaria demonstra que é possível unir tecnologia, saúde e colaboração para criar um ambiente digital que transforma a maneira como as pessoas planejam e consomem alimentos.

## Referências

- Ferrari, B. L., Meira, K. C., and Soares, M. P. (2022). Alergias e intolerâncias alimentares: Perfil dos consumidores - uma revisão bibliográfica. Trabalho de Conclusão de Curso – Universidade Federal de São Carlos, campus Lagoa do Sino, Buri.
- Machado, E. R., de Paula, R. M., and da Silva, A. F. P. (2012). Aptidão do enfermeiro no auxílio à nutrição de lactente com intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca. *Ensaio e Ciência C Biológicas Agrárias e da Saúde*, 16(4).
- Martinelli, S. S. and Cavalli, S. B. (2019). Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. *Ciência & Saúde Coletiva*, 24:4251–4262.
- Martins, A. M. (2015). *Alergias e intolerâncias alimentares*. Phd thesis, Universidade (de Lisboa).