



QUALIDADE DE SOFTWARE

Alcidio Roberto Fernandes

Análise de Qualidade

Palmas -TO

2022

1. RESUMO

O projeto tem como objetivo desenvolver critérios para testar a qualidade de um produto ou serviço. A análise de qualitativa proposta será utilizada através da observação, manuseio e informações de usuários e outros.

Os aspectos que serão analisados devem estar dentro de um cenário adequado e de tolerância do produto ou serviço a ser avaliado.

2. SUMÁRIO

1. RESUMO.....	2
2. SUMÁRIO	3
3. INTRODUÇÃO	4
4. O PROJETO	5
4.1 Detalhes do produto ou serviço.....	5
4.2 Tabela de Análise.....	6
4.3 Relatório	7
4.4 Evidências.....	7
4.5 Onde encontrar	Erro! Indicador não definido.
5. CONCLUSÃO	8
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	8

3. INTRODUÇÃO

Conceitualmente podemos dizer que um produto possui um nome adequado e relacionado ao seu conceito ou ao seu propósito ao qual foi lançado no mercado. Apresentação do conceito, geralmente são com fotos, imagens ou vídeos, a mensuração da reação geral sobre o conceito, necessidade sobre conceito e intenção de compra. A avaliação específica do conceito, medindo likes e dislikes, bem como atributos do produto;

O projeto busca observar o produto em funcionamento e em situações reais e ainda buscar opinião de usuários para descobrir problemas e pontos de melhorias.

Ao final deste projeto um relatório será elaborado, onde serão abordados os principais aspectos sobre o produto avaliado, com a visão desde analista de qualidade, e ainda propor melhorias se for o caso.

4. O PROJETO

O controle de qualidade é o termo designado para o sistema que mede o padrão de qualidade de produtos e serviços de acordo com parâmetros técnicos. Estas medidas são controladas de acordo com a ausência de defeitos no produto.

O produto a ser analisado é visto atualmente como indispensável na cozinha moderna.

A análise de qualitativa proposta será desenvolvida através da observação, manuseio e informações de usuários,

A Fritadeira Air Fryer será o produto a ser analisado.

4.1 Detalhes do produto ou serviço

Nome do produto:	Super lighth Fryer
Fabricante:	CADENCE
Tempo de uso:	Cinco meses
Outros detalhes relevantes sobre o produto:	Tempo máximo 30 minutos Temperatura máxima 200°

4.2 Tabela de Análise

Característica	Sua percepção	Referência da evidência
Usabilidade:	<p>A Airfryer é de certo modo simples de ser usada, são apenas os botões de temperatura e tempo.</p> <p>Mas ficou constatado que retirada do cesto na cuba através da trava de liberação é difícil e até perigoso.</p> <p>O fechamento da cuba na parte interna é difícil.</p>	
Matéria prima:	<p>Quanto ao material da Airfryer, ela é feita em Inox ou Plástico, o que dá uma maior durabilidade contra ferrugens, arranhões, amassados e outros desgastes.</p> <p>O cabo puxador do cesto é anatômico e possui um sistema próprio de segurança que impede a abertura da Airfryer enquanto ela estiver em funcionamento, garantindo assim, que não haja escape de ar em altas temperaturas e assim, possíveis acidentes.</p>	

Performance:	O produto realiza diversas funções, como assar, grelhar, fritar alimentos e outros. Local onde são colocados os alimentos para o preparo. A cuba e o cesto são feitos de metal antiaderente bastante resistente, e de alta durabilidade.	
Design:	O design da Airfryer está relacionado ao seu funcionamento, o seu formato arredondado é para auxiliar o mecanismo interno, de modo que o ar dentro da fritadeira gira em alta velocidade e se agita muito rapidamente de maneira circular. Isso acaba elevando a temperatura e produzindo ar quente.	

4.3 Relatório

A Fritadeira elétrica Air Fryer Light fabricado pela empresa Cadence, é utilizado diariamente para preparar as refeições de um casal de aposentados.

A facilidade de utilização a limpeza no preparo das refeições são o ponto forte do produto.

4.4 Evidências



5. ONDE ENCONTRAR

<https://www.submarino.com.br>

<https://www.shoptime.com.br>

<https://www.shopfacil.com.br>

<https://www.cadence.com.br/fritadeira-sem-oleo-cadence-super-light-fryer>

<https://www.leroymerlin.com.br>

<https://www.casasbahia.com.br>

<https://empresas.americanas.com.br/>

6. CONCLUSÃO

O trabalho ajudou a aprender a elaborar o projeto de maneira organizada e baseado nas normas da ABNT.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

<https://www.cadence.com.br>

<https://guiadafritadeira.com/>

<https://seraqueebom.blog.br/>