

TEMA DO TRABALHO: Analise de Qualidade de Panelas para Culinaria

**CADEIRA: Teste e Qualidade de Software**

**CURSO:** Informática de Sistemas

**TURMA: ISD4A**

**ANO LECTIVO:** 2024 – 1º Semestre·

**DISCENTE:**

* **Fáusia Gracieth – 2021432**

**DOCENTE:**

**Joseph Katame**

**Vanio Anibal**

Maputo, 10 de Marco de 2024

Indice

[Resumo 3](#_Toc160977507)

[Introdução 4](#_Toc160977508)

[Projecto-Panelas antiaderentes 4](#_Toc160977509)

[Materiais de Fabricação: 5](#_Toc160977510)

[Compatibilidade com Fontes de Calor 5](#_Toc160977511)

[Construção e Durabilidade: 5](#_Toc160977512)

[Certificações de Qualidade: 5](#_Toc160977513)

[Custo-Benefício 5](#_Toc160977514)

[Detalhes do produto 6](#_Toc160977515)

[Tabela de Análise 6](#_Toc160977516)

[Relatório 7](#_Toc160977517)

[Evidências 7](#_Toc160977519)

[Onde encontrar? 8](#_Toc160977520)

[CONCLUSÃO 9](#_Toc160977521)

[REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 10](#_Toc160977522)

# Resumo

A escolha certa de panelas para confeiçoar os nossos alimentos pode aumentar 15% do tempo de vida, por isso, é crucial entender que a escolha das panelas não se limita apenas à estética ou ao preço, mas também à segurança alimentar, durabilidade e eficiência na cozinha. Ao considerar as panelas ideais para o confeccionamento de alimentos, é importante examinar diversos aspectos, como : **materiais de Fabricação, compatibilidade com fontes de calor, revestimento antiaderente,** entre outras. E importante considerar todos esses aspectos ao recomendar panelas o uso, visando garantir a segurança, durabilidade e eficiência durante o preparo das refeições, contribuindo para uma experiência culinária satisfatória e saudável.

**Introdução**

Este trabalho visa fornecer uma análise abrangente da qualidade das panelas para uso doméstico, como Analista de Qualidade, é minha responsabilidade examinar de perto diversos aspectos relacionados às panelas, indo além da superfície, para garantir que atendam aos mais altos padrões de desempenho, segurança e durabilidade.

As panelas são elementos essenciais na cozinha, desempenhando um papel crucial na preparação de alimentos. A qualidade das panelas não afecta apenas a experiência culinária do cozinheiro, mas também pode influenciar a segurança alimentar, a durabilidade e a eficiência energética. A análise a seguir será dividida em diversas dimensões-chave para uma avaliação completa.

# 

# Projecto-Panelas ideais

Os resultados desta análise são fundamentais para orientar os consumidores na escolha de panelas que atendam aos mais altos padrões de qualidade e para preservar a nossa saúde. A análise a seguir será dividida em diversas dimensões-chave para uma avaliação completa.

1. **Materiais de Fabricação:**

* **Aço inoxidável**: Durável e resistente à corrosão, mas pode apresentar distribuição de calor desigual.
* **Alumínio:** Boa condutividade térmica, mas pode reagir com alimentos ácidos.
* **Ferro Fundido**: Excelente retenção de calor, ideal para diversos métodos de cozimento.
* **Cerâmica:** Distribui o calor de maneira uniforme, mas pode ser menos durável.
* **Revestimentos Antiaderentes**: Teflon,oOferece facilidade de cozimento, mas deve ser de alta qualidade para evitar a liberação de substâncias tóxicas.
* **Cerâmica**: Alternativa natural ao Teflon, mas a durabilidade pode variar.

1. **Compatibilidade com Fontes de Calor**

* **Fogões a Gás**: Painéis de aço inoxidável, ferro fundido e alumínio são adequados.
* Fogões Elétricos: Panelas com fundo plano garantem uma distribuição uniforme de calor.
* **Fogões de Indução**: Requerem panelas com fundo ferromagnético, como aço inoxidável ou ferro fundido.

1. **Construção e Durabilidade:**

* **Espessura do Material**: Painéis mais espessos geralmente oferecem melhor distribuição de calor e resistem melhor ao desgaste.
* Cabos e Alças: Devem ser ergonômicos e seguros para isso.
* Tampas: Devem ser encaixadas firmemente para reter calor e umidade.

1. **Certificações de Qualidade:**

* **Segurança Alimentar:** Certificações como FDA ou equivalentes garantem a segurança das panelas para uso com alimentos.
* **Sustentabilidade:** Selos que indicam práticas de fabricação responsáveis podem influenciar a decisão de compra.

1. **Custo-Benefício**

**Avaliação a Longo Prazo:** Considere não apenas o preço inicial, mas também a durabilidade e o desempenho ao longo do tempo.

**Investimento em Qualidade:** Painéis de qualidade superior podem economizar dinheiro a longo prazo, evitando substituições frequentes

# Detalhes do produto

|  |  |
| --- | --- |
| **Nome do produto:** | **Panelas antiaderentes** |
| **Fabricante:** | **Tramontina** |
| **Tempo de uso:** | +15 Anos |
| **Outros detalhes relevantes sobre o produto:** | É uma panela antiaderente com revestimentos Starflon T1, para que seus alimentos não grudem mesmo se queimarem. E por conta de sua espessura, seus preparos serão bem mais rápidos. |

# Tabela de Análise

|  |  |
| --- | --- |
| **Característica** | **Percepção** |
| **Usabilidade:** | As panelas da Tramontina são projetadas para serem compatíveis com diferentes fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos e de indução, facilita na limpeza e ergonomia |
| Matéria prima: | Aco inoxidavel: É comumente utilizado na fabricação de panelas Tramontina devido à sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. O aço inoxidável de alta qualidade fornece uma distribuição uniforme de calor, garantindo um rendimento eficiente.  **Aluminio**: Painéis de alumínio são leves e conduzem o calor de forma eficiente, o que resulta em um cozimento uniforme. A Tramontina utiliza alumínio de alta qualidade em algumas de suas linhas de produtos, garantindo durabilidade e desempenho superiores.  **Revestimento antiaderente:** As panelas Tramontina são revestidas com materiais antiaderentes, como o Teflon, que facilitam o cozimento e a limpeza. É importante observar a qualidade desses revestimentos para garantir que sejam livres de substâncias nocivas e resultantes. |
| **Performance:** | Avaliei a resistência do revestimento antiaderente à abrasão, arranhões e desgaste durante o uso regular. Panelas com revestimentos mais resistentes tendem a manter sua eficácia por um período mais longo. Testei a capacidade das panelas para evitar que os alimentos grudem durante o cozimento, garantindo uma preparação mais fácil e uma limpeza mais rápida. |

# Relatório

## Este relatório aborda aspectos cruciais relacionados à qualidade das panelas, com foco em garantir a segurança alimentar, durabilidade e desempenho culinário. Como Analista de Qualidade, examinei meticulosamente diversos elementos, incluindo materiais de fabricação, revestimentos, compatibilidade com fontes de calor, construção, certificações e custo-benefício. Os resultados desta análise são fundamentais para orientar os consumidores na escolha de panelas que atendam aos mais altos padrões de qualidade.

# Evidências

  
Imagem 1: Modelo da tramontina

Foto:

`

Imagem 2: Modelo moderno da tramontina

# Onde encontrar?

Premier Mica( Av. Acordos de Lusaka, Maputo).

Casa das Loicas( Av. Karl Marx).

# 

# CONCLUSÃO

A seleção adequada de panelas é essencial para garantir uma experiência culinária segura e satisfatória. A qualidade das panelas para uso doméstico é crucial para garantir uma experiência culinária satisfatória, segura e rigorosa. Uma análise detalhada das dimensões mencionadas acima pode ajudar os consumidores a fazerem escolhas informadas ao adquirirem panelas para suas casas. Recomenda-se que os fabricantes prestem atenção a essas dimensões durante o processo de produção para garantir a satisfação do cliente e o cumprimento dos padrões de qualidade e segurança.

# REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Internet: