



Universidade Federal da Paraíba  
Departamento de Ciências Exatas  
Campus IV - Rio Tinto



## Termo de Consentimento

### 1. Identificação do Projeto

Este termo refere-se à entrevista realizada como parte da disciplina de Engenharia de Software Aplicada, ministrada por Juliana Saraiva. O objetivo deste projeto é identificar e compreender as necessidades dos funcionários de restaurantes, com a finalidade de validar e aprimorar as proto-personas. A partir das informações obtidas, buscamos garantir que nossas proto-personas representem de maneira precisa e efetiva as características e demandas reais dos usuários-alvo.

### 2. Confidencialidade

Todas as informações coletadas durante a entrevista serão tratadas com a máxima confidencialidade. Seus dados pessoais serão protegidos, e sua identidade será anonimizada nas análises e relatórios gerados a partir desta pesquisa.

### 3. Uso dos Dados

Os dados coletados serão exclusivamente usados para validar proto-personas, elaborar documentos e embasar nosso projeto desenvolvido na disciplina de Engenharia de Software Aplicada. Não serão compartilhados fora do contexto acadêmico da disciplina sem seu consentimento prévio.

### 4. Consentimento

Ao assinar este termo, você confirma que leu, compreendeu e concorda com os termos aqui descritos. Sua participação na entrevista implica sua concordância com a coleta e o uso dos dados conforme especificado acima.

Assinatura do Entrevistado: Alex Alvor dos Santos

Assinatura do Entrevistador: DAVID GONÇALVES MAIA

31 de Julho de 2024, Rio Tinto - PB.



## Entrevista

**1. Qual seu nome e idade?**

Alex Alves, 30 anos.

**2. Qual é a sua função no restaurante? - Garçom - Cozinheiro - Caixa - Gerente - Outro**

Cozinheiro.

**3. Qual é o tamanho do restaurante em termos de número de mesas e funcionários?**

Um restaurante pequeno, possui apenas 10 mesas e 6 funcionários.

**4. Quantas comandas vocês costumam processar em um dia típico?**

Umas 50 comandas, por aí.

**5. Como você recebe atualmente os pedidos dos garçons?**

Através de comandas escritas à mão em papéis.

**6. Quais são as maiores dificuldades que você enfrenta ao receber e preparar os pedidos?**

A maior dificuldade é entender o pedido, às vezes a comanda vem com uma caligrafia horrível e mal organizada, ficando difícil entender a ordem de prioridade dos pedidos.

**7. Como você acha que um sistema de gerenciamento de comandas poderia melhorar a comunicação entre a cozinha e os garçons?**

Acho que evitaria perdas de informações que normalmente ocorrem, além de permitir que possamos nos comunicar mesmo à distância.

**8. Quais funcionalidades você considera essenciais em um sistema de gerenciamento de comandas para a cozinha? - Organização de pedidos**

**por prioridade - Atualizações em tempo real - Notificações de alterações ou cancelamentos de pedidos - Outras funcionalidades**

Organizar pedidos por prioridade ajudaria bastante na hora de saber quais pratos preparar primeiro. Também seria legal se pudéssemos informar quando o pedido está pronto através do sistema e sermos notificados quando algum pedido for modificado ou cancelado.

**9. Quais são suas expectativas em relação a um sistema de gerenciamento de comandas?**

Acho que vai ser bom.

**10. Existem outras funcionalidades que você gostaria de ver em um sistema de gerenciamento de comandas que não foram mencionadas?**

Eu já citei anteriormente que gostaria de notificar os garçons quando os pedidos estiverem prontos, para que possam vir buscar. Também seria bom notificar a gerência quando algum produto do estoque estiver próximo de acabar ou coisa do gênero.