



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: Jose Gabriel Silva

Assinatura do Entrevistador: DAVID GONCALVES MAIA

31 de Julho de 2024, Rio Tinto - PB.



Entrevista

1. Qual seu nome e idade?

José Adailton, 25 anos.

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

Garçom.

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

É um restaurante simples e pequeno, tem umas 10 mesas apenas e 5 funcionários.

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

Processamos umas 40 comandas por dia, exceto nos feriados ou finais de semana.

5. Como você anota os pedidos atualmente? - Papel e caneta - Aplicativo de celular/tablet - Outro método

Papel e caneta.

6. Quais são as maiores dificuldades que você enfrenta ao anotar e gerenciar os pedidos?

A escrita acaba saindo mal feita, o que causa confusões na cozinha além da caneta falhar algumas vezes também, isso me irrita bastante inclusive.

7. Você já utilizou algum sistema de gerenciamento de comandas? Se sim, quais foram suas impressões?

Nunca usei, mas já ouvi falar a respeito.

8. Como você gostaria que um sistema de gerenciamento de comandas melhorasse seu trabalho?

Seria muito útil não precisar mais usar caneta para anotar os pedidos, além de ser mais prático fazer tudo pelo celular.

9. Quais funcionalidades você considera essenciais em um sistema de gerenciamento de comandas? - Facilidade de uso - Atualizações em tempo real - Integração com o sistema de pagamento - Outras funcionalidades

Facilidade de uso é o essencial, eu consigo me virar com tecnologia, mas acredito que outros garçons podem acabar tendo dificuldades para usar o sistema.

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

Acho que me ajudaria bastante nos meus afazeres do restaurante.

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

Não estou com nenhuma ideia de funcionalidade em mente no momento.