



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: Mirella Lima Fernandes

Assinatura do Entrevistador: DAVID GONÇALVES MAIA

31 de Julho de 2024, Rio Tinto - PB.



## Entrevista

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

Mirella Lima, 28 anos.

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

Cozinheira.

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

É um restaurante pequeno, tem umas 12 mesas e 5 funcionários.

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

Acredito que 48 comandas em média, ou algo próximo a isso.

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

Através de comandas feitas à mão.

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

É difícil lidar com os pedidos feitos à mão, às vezes, acontece de perdemos algumas informações da comanda devido a escrita apressada dos garçons. Também é chato ter que lidar com a prioridade dos pedidos, que muitas vezes não é informada nas comandas.

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

Melhoraria aquela questão sobre a prioridade dos pedidos, o que seria muito bom para nós da cozinha, além de não termos mais perdas de informações dos pedidos e coisas do tipo.

**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 seria muito útil para sabermos a ordem em que devemos preparar os pedidos.

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

Vejo que daria certo um aplicativo assim, faria com que fosse mais fácil preparar os pedidos sem se preocupar com erros de falta de informações.

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

Acho que poderia ter uma função para adicionar comentários ao pedido, caso o cliente não queira que algum ingrediente seja usado em sua comida, como ervilhas.