



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: Márcia Martins dos Santos

Assinatura do Entrevistador: DAVID GONÇALVES MAIA

31 de Julho de 2024, Rio Tinto - PB.



Entrevista

1. Qual seu nome e idade?

Maíra Martins, 19 anos.

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

Garçonete.

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

É um restaurante pequeno, com poucas mesas, umas 15 no total, e bem, há poucos funcionários, 10 apenas, sendo 3 garçons.

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

Olha, de cabeça eu não saberia, mas deve ser algo entre 50 e 70 por dia. A coisa muda quando é feriado, chegando a quase dobrar essa quantidade.

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 demora em anotar os pedidos e organizá-los.

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

Não, nunca ouvi falar disso.

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

Eu gostaria que ele deixasse meu trabalho mais prático, que fosse mais rápido de “anotar” os pedidos.

- 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, já que não estou acostumado com esse tipo de coisa, seria melhor para mim que o sistema fosse fácil de ser usado.

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

Acredito que deixará o trabalho mais fácil.

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

Seria legal poder acompanhar o status atual do pedido, os clientes costumam perguntar muito quando os pedidos estão demorando.