



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: Catarina Estrella Ribeiro

Assinatura do Entrevistador: DAVID GONÇALVES MAIA

31 de Julho de 2024, Rio Tinto - PB.



## Entrevista

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

Catarina Estrella, 23 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?**

O restaurante possui 15 mesas e 7 funcionários, sendo que um deles é a filha do dono.

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

Não sei ao certo, talvez umas 55 comandas por dia.

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

Através de papéis nos quais os pedidos são anotados.

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

A principal dificuldade é lidar com alteração nos pedidos enquanto já estou preparando-o, ou quando cancelam o pedido e não me avisam, isso gera problemas na cozinha. Também tem os papéis que os pedidos são anotados, por vezes, eles acabam borrando parte dos pedidos.

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

Seria mais fácil ser notificado quando um pedido é alterado ou cancelado, evitando que cometamos erros no pedido. Também não precisaríamos nos preocupar com os pedidos estarem manchados ou 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**

Notificações de alterações ou cancelamentos é o que acredito ser o mais importante, isso aceleraria nosso trabalho evitando perda de tempo com pedidos que acabaram sendo cancelados.

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

Acredito que seria legal um sistema assim, facilitaria nossa vida na cozinha.

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

Não sei, não sou bom com essas coisas. Tudo que foi mencionado já seria muito bom.