



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: Rita Maria Fernandes

Assinatura do Entrevistador: DAVID GONÇALVES MAIA

31 de Julho de 2024, Rio Tinto - PB.



Entrevista

1. Qual seu nome e idade?

Rita Maria, 37 anos.

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

Gerente.

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

Temos 20 mesas e 14 funcionários.

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

Cerca de 90 comandas.

5. Como você gerencia atualmente o fluxo de trabalho entre os garçons, a cozinha e o caixa?

Estou sempre me comunicando com a equipe.

6. Quais são as maiores dificuldades que você enfrenta na gestão do restaurante?

Coordenar a equipe de maneira eficiente, fazer com que as informações sejam repassadas corretamente, administrar os pedidos.

7. Como você acha que um sistema de gerenciamento de comandas poderia melhorar a eficiência do restaurante?

Poderia evitar a perda de informações, além de ajudar a administrar o estoque. Também seria interessante poder visualizar em tempo real o andamento das atividades dos garçons, cozinha e caixa.

8. Quais funcionalidades você considera essenciais em um sistema de gerenciamento de comandas para a gestão do restaurante? - Relatórios e análises - Controle de estoque - Monitoramento em tempo real - Outras funcionalidades

Controle de estoque e criação de relatórios e análises são o que considero essenciais para gerenciar o restaurante. O monitoramento em tempo real também ajudaria bastante, mas não é tão prioritário quanto esses dois.

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

Acredito que ajudará muito na administração do restaurante, principalmente se realmente puder gerar relatórios em tempo real.

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

Eu gostaria de poder mandar notificações personalizadas para os funcionários, para poder orientá-los mesmo quando não estiver por perto.

11. Você estaria disposto a testar um protótipo do sistema e fornecer feedback?

Se já tiverem um protótipo para demonstração, eu poderia considerar, mas estamos falando apenas de uma ideia, se ao menos fosse algo mais concreto.