Oficina Projeto Educativo

Faculdade Impacta

**Integrantes**

Gustavo Andrade Cruz RA:1903256

Karine Venerando RA:1903879

Kaue Ribeiro Varjão RA:1404284

Leonardo Bezerra da Silva RA:1903129

**Declaração do Escopo**

Comidinhas da Nutri

Fundada em 2016, por duas integrantes (uma nutricionista e uma estudante de nutrição), o Comidinhas Da Nutri surgiu com o intuito de atender as necessidades individuais de cada cliente, afim de melhorar seus hábitos alimentares. Trata-se de uma empresa de marmitas congeladas em que seu principal foco é oferecer comidas saudáveis de forma personalizada.

A cozinha foi montada nos fundos da casa da nutricionista fundadora da empresa, com espaço mediano e com todos os equipamentos necessários para uma boa produção seguindo as normas da ANVISA.

Localizada em Santo Amaro na zona sul de São Paulo, conquistou parcerias com nutricionistas de diversas regiões da cidade, dando suporte e levando alimentação personalizada para todos os públicos que procuram uma alimentação saudável e uma maior qualidade de vida.

A produção das marmitas é feita com produtos selecionados, prezando por alimentos orgânicos e sazonais, comprados com fornecedores de confiança e qualificados no ramo.

Os pedidos são feitos sob encomenda e a montagem do cardápio é feita de acordo com o plano e preferências alimentares de cada cliente. Entrega via motoboy terceirizado, cobrado à parte e retirada no local.

O cardápio é atualizado periodicamente e um dos destaques atualmente são os alimentos veganos que a empresa aderiu pelo fato de ocorrer alta procura no mercado e por poucos ambientes oferecerem alimentos veganos de boa qualidade.

Comunicação entre empresa-cliente é feita através de indicações de nutricionistas parceiras e/ ou via Instagram e WhatsApp, onde além de solicitar as marmitas, os clientes podem comentar sobre o produto, oferecer opiniões e críticas construtivas para manter e aumentar sua qualidade. Porém a empresa ainda sente falta de uma maior visibilidade na internet, e de usar um e-mail automático como forma de comunicação alternativa também.

Atualmente a empresa não possui softwares de gestão ou controles de investimento e lucros estimados, e nem mesmo controle de estoque e pedidos que são solicitados no dia a dia, tendo como base de informação anotações em um caderno, apenas.

Vendo a necessidade que a empresa solicita no ramo tecnológico foram discutidos quais seriam as maiores necessidades de fácil implantação e que poderiam beneficiar a empresa sobre a gestão de seu comercio.

Deste modo identificamos a necessidade de software para gerenciamento de controle de entrada e saída de investimento, controle de estoque, controle de pedidos e também a criação de uma página web para que a empresa tenha mais visibilidade e aumente sua divulgação. Através desse site o cliente poderá conhecer um pouco da história da empresa, seu método de trabalho, alimentos utilizados nas preparações das marmitas, etc. Além disso, essa página terá um campo para opiniões, sugestões, elogios ou críticas construtivas.

**Regras de comunicação**

Foi acordado com a empresa que a nossa comunicação inicial seria via WhatsApp ou de reuniões por vídeo chamadas, já que estamos em meio a uma pandemia e não conseguimos nos reunir pessoalmente. As reuniões serão marcadas com pelo menos dois dias de antecedência para que possamos discutir sobre soluções tecnológicas para a empresa.

**Glossário**

**Nutricionista**

É um profissional da área da saúde capacitado a atuar visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida

**Vegano**

É quem pratica o veganismo, um estilo de vida que **exclui totalmente o consumo de qualquer tipo de produto de origem animal**. O principal objetivo da pessoa vegana é excluir o consumo de todos os tipos de animais, seja na alimentação, no vestuário, no entretenimento e etc.

Qualquer tipo de produto que seja de origem animal está excluído da **dieta vegana**, como peixes, carnes, aves, crustáceos, leite, ovos, mel e etc.

Os veganos podem comer qualquer tipo de alimento de origem vegetal, como cereais, frutas, legumes, tubérculos, verduras, raízes, cogumelos, sementes, entre outros.

**Referencias**

Atualmente o ramo gastronômico cresceu devido a implementação de tecnologia na internet (Uber Eats, Ifood, HelloFood, Rappi e etc.) onde pequenas empresas podem trabalhar de forma ágil e fácil, demonstrando sua diversidade e originalidade de pratos exóticos que acabam chamando atenção de qualquer clientela pela facilidade em solicitar um prato de sua preferência na hora da fome.

<https://www.pfzinho.com/?gclid=CjwKCAjwnK36BRBVEiwAsMT8WKRGT_skgdCL32TrXdJcGIxmiVM9FyeOD-qyhacJI49LTm77hiwe8hoC91UQAvD_BwE>

<https://organic4.kpages.online/home?gclid=CjwKCAjwnK36BRBVEiwAsMT8WF4oprpneXP5GSK5hFGnnl4tK2sX44QXHMEDaSl26-fAbLELJh5k3RoCbDkQAvD_BwE>

<https://www.luccofit.com.br/?uam=true&mobile=4&gclid=CjwKCAjwnK36BRBVEiwAsMT8WPcr06ZJ0rc7mj5rlVOcSlUCbDJZu1HqaS-iHGmLd8oZcoARk7Zd2BoCLugQAvD_BwE>

<https://www.dverita.com.br/>