

Olá, estudante.

A seguir, você dará continuidade ao desenvolvimento da sua solução através dos campos específicos para a resolução dos 3 desafios propostos, lembrando que eles se complementam.

Nome: Carson Marques Andrade Rodrigues de Souza

RGM: 32846916

Documentação:

Revisite a documentação do projeto desenvolvido na PIT I, peça *feedback* aos seus colegas e veja possíveis melhorias. Insira, a seguir, toda a documentação atualizada e melhorada:

MELHORIAS DE PROJETO

DESENVOLVIMENTO DE CARDÁPIO

- **Variedade e Inovação:** Adicione opções sazonais e temáticas para atrair clientes em diferentes épocas do ano. Por exemplo, bebidas especiais de inverno como chocolate quente com especiarias ou refrescos de verão com frutas tropicais.
- **Dietas Especiais:** Inclua opções para dietas específicas, como veganas, sem glúten e sem lactose. Isso pode incluir leites vegetais, sobremesas sem glúten e lanches saudáveis.
- **Ingredientes Locais e Orgânicos:** Utilize ingredientes locais e orgânicos para destacar a qualidade e frescor dos produtos, além de apoiar produtores locais.
- **Menu Infantil:** Crie um menu infantil com opções saudáveis e atrativas para as crianças, como mini sanduíches e sucos naturais.
- **Parcerias com Fornecedores:** Estabeleça parcerias com fornecedores de produtos gourmet, como chocolates artesanais e queijos especiais, para diversificar ainda mais o cardápio.
- **Degustações e Eventos:** Organize eventos de degustação de novos itens do cardápio para receber feedback dos clientes e criar um senso de comunidade.

Cardápio Sabor & Aroma

Bebidas Quentes

Café Expresso: R\$ 5,00

Cappuccino: R\$ 8,00

Latte: R\$ 7,50

Chocolate Quente com Especiarias (sazonal): R\$ 9,00

Chá de Ervas Orgânicas: R\$ 6,00

Bebidas Frias

Frappuccino de Caramelo: R\$ 10,00

Smoothie de Frutas Tropicais: R\$ 12,00

Chá Gelado com Limão e Hortelã: R\$ 7,00

Refresco de Verão com Frutas Tropicais (sazonal): R\$ 8,50

Opções para Dietas Especiais

Latte com Leite de Amêndoas: R\$ 8,00

Bolo de Cenoura Sem Glúten: R\$ 6,50

Cookie Vegano de Chocolate: R\$ 5,00

Sanduíche de Grão-de-Bico e Abacate: R\$ 12,00

Lanches e Sobremesas

Croissant de Queijo e Presunto: R\$ 7,50

Torta de Maçã com Canela: R\$ 8,00

Brownie de Chocolate Artesanal: R\$ 6,00

Mini Sanduíches Infantis: R\$ 5,00

Ingredientes Locais e Orgânicos

Salada de Frutas Orgânicas: R\$ 10,00

Tábua de Queijos Artesanais: R\$ 15,00

Chocolate Artesanal com Café: R\$ 7,00

Menu Infantil

Mini Sanduíche de Queijo e Presunto: R\$ 5,00

Suco Natural de Laranja: R\$ 4,50

Biscoitos Decorados: R\$ 3,50

MARKETING E PROMOÇÃO

Redes Sociais

- **Postagens Regulares:** Crie um calendário de postagens com conteúdo variado, incluindo fotos dos produtos, histórias dos clientes, e bastidores da cafeteria.

- **Promoções Exclusivas:** Ofereça descontos e promoções exclusivas para seguidores das redes sociais, como “Desconto de 10% para quem mostrar este post”.
- **Parcerias com Influenciadores:** Colabore com influenciadores locais para promover a cafeteria. Eles podem compartilhar suas experiências e atrair novos clientes.
- **Conteúdo Interativo:** Utilize enquetes, quizzes e desafios para aumentar o engajamento dos seguidores.
- **Stories e Reels:** Use stories e reels para mostrar novidades, eventos ao vivo e momentos do dia a dia na cafeteria.

Eventos e Degustações

- **Degustação de Café:** Organize sessões de degustação de diferentes tipos de café, explicando as características de cada um e a origem dos grãos.
- **Workshops de Preparo:** Realize workshops sobre métodos de preparo de café, como prensa francesa, aeropress e métodos de filtragem.
- **Eventos Temáticos:** Crie eventos temáticos, como “Noite do Café com Chocolate” ou “Festival de Cafés Gelados”, para atrair diferentes públicos.
- **Parcerias com Produtores:** Convide produtores de café para falar sobre o processo de cultivo e colheita, criando uma conexão mais profunda com os clientes.
- **Feedback dos Participantes:** Após cada evento, colete feedback dos participantes para melhorar futuras edições e entender melhor as preferências do público.

Plano de Marketing e Promoção para a Cafeteria “Sabor & Aroma”

Redes Sociais

1. **Postagens Regulares**
 - Crie um calendário de postagens com fotos dos produtos, histórias dos clientes e bastidores da cafeteria.
 - Exemplo: “Hoje recebemos novos grãos de café da Fazenda XYZ! Venha experimentar!”
2. **Promoções Exclusivas**
 - Ofereça descontos e promoções exclusivas para seguidores das redes sociais.
 - Exemplo: “Desconto de 10% para quem mostrar este post na compra de qualquer bebida!”
3. **Parcerias com Influenciadores**

- Colabore com influenciadores locais para promover a cafeteria.
- Exemplo: Convide influenciadores para uma degustação exclusiva e peça que compartilhem suas experiências.

4. Conteúdo Interativo

- Utilize enquetes, quizzes e desafios para aumentar o engajamento dos seguidores.
- Exemplo: “Qual é o seu método de preparo de café favorito? Vote na nossa enquete!”

5. Stories e Reels

- Use stories e reels para mostrar novidades, eventos ao vivo e momentos do dia a dia na cafeteria.
- Exemplo: “Confira os bastidores da nossa nova receita de bolo de cenoura sem glúten!”

EVENTOS E DEGUSTAÇÕES

1. Degustação de Café

- Organize sessões de degustação de diferentes tipos de café, explicando as características de cada um e a origem dos grãos.
- Exemplo: “Participe da nossa degustação de cafés especiais neste sábado às 15h!”

2. Workshops de Preparo

- Realize workshops sobre métodos de preparo de café, como prensa francesa, aeropress e métodos de filtragem.
- Exemplo: “Aprenda a preparar o café perfeito com nosso workshop de prensa francesa!”

3. Eventos Temáticos

- Crie eventos temáticos, como “Noite do Café com Chocolate” ou “Festival de Cafés Gelados”.
- Exemplo: “Venha para a nossa Noite do Café com Chocolate na próxima sexta-feira!”

4. Parcerias com Produtores

- Convide produtores de café para falar sobre o processo de cultivo e colheita.

- Exemplo: “Conheça o produtor João da Fazenda XYZ e descubra mais sobre o cultivo de café orgânico!”

5. Feedback dos Participantes

- Após cada evento, colete feedback dos participantes para melhorar futuras edições.
- Exemplo: “Gostou do nosso evento? Deixe seu feedback e ajude-nos a melhorar!”

Passo 1: Configuração Inicial

1. Acesse o Power Apps:

- Vá para Power Apps e faça login com sua conta Microsoft.

2. Crie um Novo Aplicativo:

- Clique em “Criar” e selecione “Aplicativo em branco”.
- Dê um nome ao seu aplicativo, como “Cafeteria Sabor & Aroma”.

Passo 2: Estrutura do Aplicativo

1. Tela Inicial:

- Adicione uma tela inicial com botões de navegação para as principais funcionalidades: “Fazer Pedido”, “Cardápio”, “Status do Pedido”, “Programa de Fidelidade”, etc.

2. Tela de Cardápio:

- Adicione uma galeria para exibir os itens do cardápio.
- Conecte a galeria a uma fonte de dados (como uma tabela do Excel ou Share-Point) contendo os itens do cardápio, com colunas para nome, descrição, preço e imagem.

3. Tela de Pedido:

- Adicione campos para o cliente selecionar itens do cardápio, personalizar o pedido (tipo de café, ingredientes extras, etc.) e adicionar ao carrinho.
- Inclua um botão para confirmar o pedido, que salva os dados em uma tabela de pedidos.

Passo 3: Funcionalidades Específicas

1. Personalização do Pedido:

- Adicione controles de entrada (como dropdowns e checkboxes) para permitir que o cliente personalize o pedido.
- Atualize o valor total do pedido conforme as personalizações são feitas.

2. Status do Pedido:

- Crie uma tela onde o cliente possa acompanhar o status do pedido.
- Conecte essa tela a uma tabela que armazena o status dos pedidos (em preparo, em trânsito, entregue).

3. Programa de Fidelidade:

- Adicione uma tela para o cliente visualizar seu saldo de pontos e resgatar recompensas.
- Conecte essa tela a uma tabela que armazena os pontos de fidelidade dos clientes.

Passo 4: Integração e Testes

1. Integração com Fontes de Dados:

- Conecte seu aplicativo a fontes de dados como Excel, SharePoint, ou Data-verse para armazenar informações de pedidos, cardápio, clientes, etc.

2. Testes:

- Teste todas as funcionalidades do aplicativo para garantir que estão funcionando corretamente.
- Faça ajustes conforme necessário para melhorar a usabilidade e corrigir erros.

Passo 5: Publicação

1. Publicar o Aplicativo:

- Quando estiver satisfeito com o aplicativo, clique em “Publicar” para disponibilizá-lo para os usuários.
- Compartilhe o aplicativo com os usuários relevantes, configurando as permissões de acesso.

Dicas Adicionais

- **Design Responsivo:** Certifique-se de que o design do aplicativo seja responsivo e funcione bem em diferentes dispositivos (smartphones, tablets, etc.).
- **Segurança:** Implemente medidas de segurança para proteger os dados dos clientes, como autenticação e criptografia.



Cruzeiro do Sul Virtual
Educação a distância

Codificação:

Na Tabela a seguir insira as informações referentes ao desenvolvimento do código do processo.

Linguagem	Low-code (Power Apps)
Banco de Dados	Microsoft Dataverse
Hospedagem	
Plataforma	Power Platform
Modo de Codificação	() Tradicional (x) <i>Low-code</i>
Link do repositório no GitHub com os códigos abertos	Desenvolvido na plataforma microsoft.
Link da solução em funcionamento	
Link do vídeo narrado (no mínimo 5 min)	

Testes da Solução

Escolha 5 colegas para testar sua aplicação, disponibilize o *link* de acesso ou os recursos necessários para que testem como usuários. Preencha a Tabela a seguir com as informações obtidas:

Nome:	Data do teste:
O que testou e funcionou:	
O que testou e não funcionou – O que deve ser corrigido:	
Funcionalidade não testada (faltou ou não foi implementada):	

Nome:	Data do teste:
O que testou e funcionou:	
O que testou e não funcionou – O que deve ser corrigido:	
Funcionalidade não testada (faltou ou não foi implementada):	

Nome:	Data do teste:
O que testou e funcionou:	
O que testou e não funcionou – O que deve ser corrigido:	
Funcionalidade não testada (faltou ou não foi implementada):	

Nome:	Data do teste:
O que testou e funcionou:	
O que testou e não funcionou – O que deve ser corrigido:	
Funcionalidade não testada (faltou ou não foi implementada):	

Nome:	Data do teste:
O que testou e funcionou:	
O que testou e não funcionou – O que deve ser corrigido:	
Funcionalidade não testada (faltou ou não foi implementada):	

Vídeo da Solução atualizada

Após levantar os *feedbacks* e executar as correções necessárias e pertinentes, grave um vídeo de **até 5 minutos** apresentando as modificações realizadas no sistema.

Link para o vídeo	
--------------------------	--