#### foodPa

# Maria Clara Viana Moraes Enzo Venturelli Pina

#### 1.Descrição geral do CONTEXTO (Minimundo)

A maioria das pessoas têm interesse em gastronomia e querem receber e compartilhar informações sobre determinados restaurantes regionais. Além disso, os restaurantes anseiam em ter um feedback de como está seu serviço. Ou seja, os clientes e restaurantes possuem o interesse em trocar e receber informações culinárias.

Atualmente, o sistema de avaliações e recomendações de restaurantes funciona principalmente de forma oral ou digital, em que pessoas trocam conhecimentos sobre determinado local. Aplicativos de delivery e o Google apresentam de forma resumida uma avaliação geral do restaurante e comentários de determinados usuários. Ademais, os restaurantes possuem um sistema de avaliação privada, geralmente por meio de um qr code disponibilizado em mesas do local físico ou pelo acesso direto ao seu site. As pessoas que realizam as avaliações geralmente são maiores de idades que sabem ler e se comunicam muitas vezes pela oralidade ou por mensagens digitais. Esse grupo consegue por conta própria fazer o login de seu email e também saber se localizar mediante as diversas páginas de navegação do aplicativo (Tela de restaurantes, Tela dos cardápios, etc).

Várias pessoas procuram estabelecimentos com boa qualidade de comida ou um lugar barato para se alimentar. Entretanto, a maior parte das pessoas vão para esses restaurantes sem saber o que esperar, por não conhecerem a região ou o próprio local.

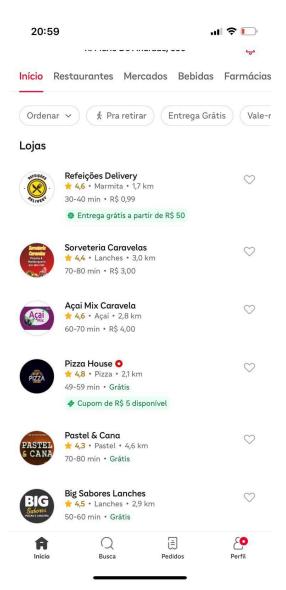
O cliente anseia pela ajuda na tomada de decisões ao procurar um lugar para se alimentar, visto que a avaliação de outro cliente pode ser crucial para fazer essa escolha e o que esperar quando chegar ao local. Além disso, clientes podem sentir a necessidade de compartilhar a sua experiência para assim

contribuir com pessoas que possam se encontrar no contexto anterior. Já os restaurantes anseiam que os feedbacks de clientes possam ajudar com a qualidade do serviço para assim agradar cada vez mais o seu público.

#### 2. Conteúdos e Materiais de Referência

Figura 1: Seleção do restaurante.

Referência: Ifood



**Figura 1:** Nesse layout do aplicativo do Ifood, teremos como inspiração os restaurantes que vão aparecer na região. Assim como na foto, terá a imagem, o nome e também a avaliação geral do estabelecimento.

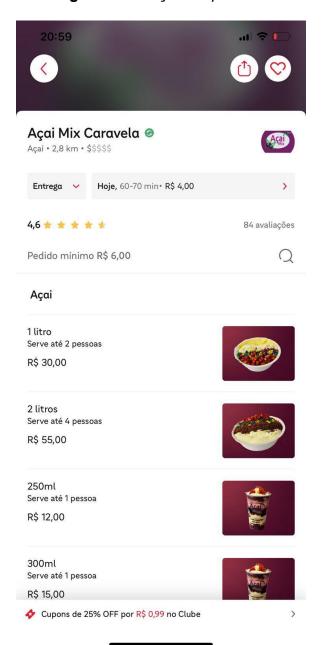


Figura 2: Seleção do produto

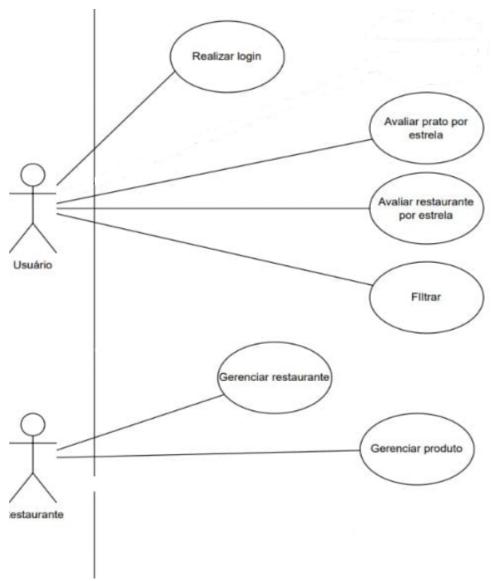
**Figura 2:** Após a escolha do restaurante, haverá uma página contendo todo o cardápio do estabelecimento. Nele será mostrada a imagem do alimento com uma pequena descrição informando ao consumidor do que é feito o produto.

#### 3. Descrição sucinta da solução (Sistema a ser desenvolvido)

Será modelado e implementado um sistema Web e Mobile para clientes avaliarem restaurantes regionais e empresas receberem feedbacks sobre a qualidade dos seus produtos.

Uma das motivações dos usuários para utilizar o APP proposto é a ajuda na tomada de decisões ao procurar um lugar para se alimentar, visto que a avaliação de outro cliente pode ser crucial para fazer essa escolha e o que esperar quando chegar ao local. Além disso, clientes podem sentir a necessidade de compartilhar a sua experiência para assim contribuir com pessoas que possam se encontrar no contexto anterior. Já para as empresas, os feedbacks de clientes podem ajudar com o melhoramento da qualidade do serviço para assim agradar cada vez mais o seu público.

# 4.Diagrama de Casos de Uso



# 5.Descrição dos Casos de uso

## Legenda

*	Caso de uso a ser implementado na primeira versão funcional da aplicação.								
**	Caso de uso a ser implementado incrementalmente, no decorrer da disciplina, se der								
	tempo.								
***	Caso de uso previsto para ser implementado após o término da disciplina.								

UC-001\* Realizar Login

O acesso ao login não é restrito a um público específico. Os usuários devem realizar Login para usar o sistema. Dados necessários para Login: e-mail e senha, previamente cadastrados.

UC-002\* Avaliar prato por estrela

A avaliação será feita com base em valores numéricos. O sistema só suportará dados entre 0,1 e 5,0. O usuário tem como limite de valor colocar 1 algarismo inteiro e 1 decimal, sendo ele 0,0 ou 0,5 (Exemplo: 3,5). Após a inserção dos valores, a nota será salva no sistema com base na soma de todas as outras avaliações, assim, a média será tirada e esse será o valor disponibilizado. A nota poderá ser vista tanto como no formato numérico como também em estrelas. A quantidade de pessoas que votaram também será informada. O usuário poderá refazer sua nota dada. Apenas o usuário e o usuário administrador são capazes de realizar a avaliação de um prato.

UC-003\* Avaliar restaurante por estrela

A avaliação será feita com base em valores numéricos. O sistema só suportará dados entre 0,1 e 5,0. O usuário tem como limite de valor colocar 1 algarismo inteiro e 1 decimal, sendo ele 0,0 ou 0,5 (Exemplo: 3,5). Após a inserção dos valores, a nota será salva no sistema com base na soma de todas as outras avaliações, assim, a média será tirada e esse será o valor disponibilizado. A nota poderá ser vista tanto como no formato numérico como também em estrelas. A quantidade de pessoas que votaram também será informada. O usuário poderá refazer sua nota dada. Apenas o usuário e o usuário administrador são capazes de realizar a avaliação de um prato.

UC-004\*\* Selecionar layout

A seleção de restaurantes pode ser feita com base em categorias. Essas categorias são previamente registradas no sistema, sendo um modelo único. (Exemplo: Pizzaria, salgaderias, os mais bem avaliados, etc) Sua seleção é feita pelo usuário, servindo somente como um filtro de pesquisa.

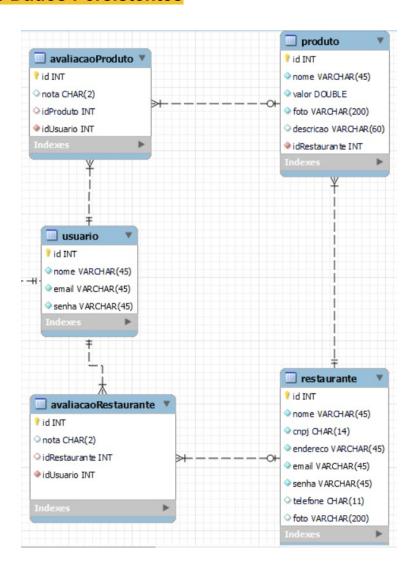
#### UC-005\* Gerenciar restaurante

Cadastro, Consulta, Atualização e Exclusão dos dados do restaurante. O usuário funcionário tem acesso a maior parte das funcionalidades do sistema. O usuário administrador pode alterar os dados de qualquer restaurante cadastrado no sistema. O restaurante deletado perde acesso ao sistema, mas seus dados são mantidos para manter o histórico de empresas que já fizeram parte do projeto. O próprio usuário pode excluir e atualizar os dados do restaurante no aplicativo, informar o CNPJ, email vinculado e a senha informada, dessa forma, o restaurante e seus componentes não serão mais visíveis no sistema. Dados necessários para cadastrar um restaurante: nome, endereço, CNPJ, email, telefone para contato, senha e foto.

UC-006\* Gerenciar pratos

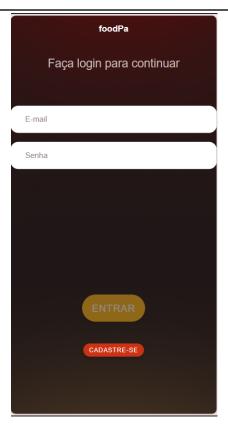
Cadastro, Consulta, Atualização e Exclusão dos dados de um prato do restaurante. O usuário funcionário tem acesso a todas as funcionalidades do sistema. O usuário administrador pode alterar o status de qualquer prato cadastrado no sistema. O prato deletado não será mais visível no sistema. O próprio usuário pode excluir e atualizar os dados de um prato no aplicativo. Dados necessários para cadastrar um prato: nome, foto, descrição e valor.

## 6. Modelo de Dados Persistentes



# 7. Protótipos de interface

PT-001 Tela de Login



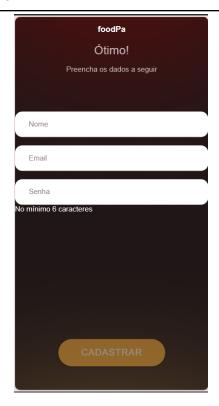
PT-002 Tipo de Cadastro



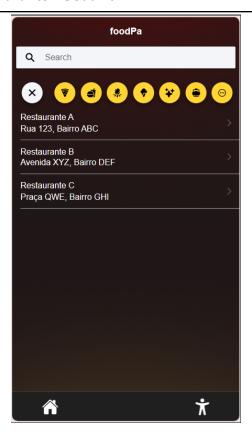
PT-003

Cadastro de Restaurante





## PT-005 Seleção de Restaurante - Usuário





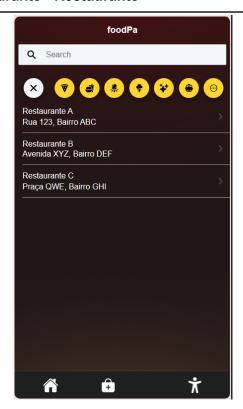
PT-008 Avaliação de prato





#### PT-010

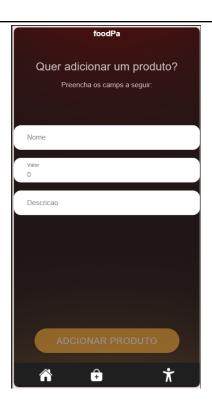
#### Seleção de restaurante - Restaurante





## PT-013 Dados da empresa





# 8.Repositório(s) do projeto

Link do projeto no github mariavianadev/Projeto-foodPa (github.com)

#### **Planejamento**

O projeto seguirá as seguintes etapas, distribuídas conforme a abaixo:

#### N°. Atividade: Tempo Previsto em horas

1. Entrevista com o cliente/empresa/instituição e/ou pesquisa sobre o tema: 1h30

Descrição do contexto: 2h
 Planejamento do Projeto: 5h

4. Especificação dos Requisitos do sistema: 1h

5. Análise do Projeto: 1h

6. Projeto de dados persistentes (banco de dados): 1h30

7. Projeto de Interação/Prototipação de interfaces: 4h

8. Criação do repositório para o projeto: 1h40

9. Implementação dos Cadastros Simples: 2h

10. Implementação dos Demais Cadastros: 2h

11. Implementação dos Login: 2h

12. Testes do sistema: 4h

Cronograma de execução das atividades (atualize os meses da tabela e represente todas as atividades previstas acima, de acordo com a carga-horária que a equipe vai se dedicar ao projeto).

Itens\Mês	Fev	Mar	Abr	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
1	Х									
2	Х									
3	Х									
4	Х	Х								
5		Х	Х							
6				Х						
7				X	Χ					
8									Х	
9						Х				
10						Х				
11						Х				
12								Х	Х	Х