



INSTITUTO FEDERAL

Triângulo Mineiro

CAMPUS PATROCÍNIO

Módulo 2 - Trabalho 1

Curso: **Análise e Desenvolvimento de Sistemas**

Período letivo: **2025** - Turma: **1º período** - Turno: **NOTURNO**

Unidade Curricular: **Gerenciamento de Processos de Negócio**

Professor: **Ocacir de Assis Borges** - Valor: **12,0 pontos**

Pizzaria Forno & Prosa do Zé:

Prezados, preciso que criem um diagrama BPMN para o “Processo de Pedido de Pizza”, descrito abaixo:

1. Objetivo do Trabalho.

O objetivo deste trabalho é aplicar a notação padrão BPMN 2.0 (Business Process Model and Notation) para traduzir uma especificação de processo de negócio detalhada em um diagrama visualmente claro e tecnicamente correto. O foco é demonstrar a capacidade de uso de diversos elementos da notação (Eventos, Tarefas de Serviço, Gateways, dentre outros).

2. Enunciado do Estudo de Caso: Processo de Pedido de Pizza.

Abaixo está a especificação de requisitos do processo de negócio que deve ser modelado. Este texto deve ser considerado a documentação de requisitos operacionais para a confecção do seu diagrama BPMN.

3. Descrição Detalhada do Fluxo Operacional.

O processo de “Realização e Entrega de um Pedido de Pizza” é realizado com a colaboração dos seguintes atores:

- Cliente (agente externo à pizzaria);
- Atendente, Pizzaiolo e Entregador, todos agentes internos;

O processo inicia quando o Cliente Envia o Pedido, podendo ser por telefone, presencial ou por aplicativo. O Atendente então recebe e confirma o pedido do cliente. O Sistema de Pedidos utilizado pelo Atendente, registra o pedido no sistema e, como

resultado, gera a "Nota do Pedido". O Sistema de Estoque verifica a Disponibilidade dos Ingredientes, podendo ter duas possibilidades:

- **Se DISPONÍVEL:** A "Nota do Pedido" é encaminhada para o Pizzaiolo.
- **Se INDISPONÍVEL:** O Atendente executa a tarefa de Informar Cancelamento ao Cliente, e o processo é encerrado neste ponto.

Em seguida, o Pizzaiolo inicia sua parte no processo, recebendo a "Nota do Pedido" para Preparar e Montar a Pizza. Em seguida, ele realiza a tarefa manual de Assar a Pizza, que quando finalizada, será avaliada a qualidade do produto:

- **Se ACEITÁVEL:** A pizza é Embalada, gerando o artefato "Pizza Embalada".
- **Se NÃO ACEITÁVEL:** O Pizzaiolo descarta a pizza e o fluxo deve retornar à montagem da pizza.

O Entregador recebe a "Pizza Embalada" e o destino, executando as tarefas de Levar e Entregar ao Cliente, Receber o Pagamento. Logo após, o processo atinge seu Evento de Fim com sucesso, indicando Pedido Entregue e Pago.

Diagramar a sequência de atividades desse processo, expandindo tarefas intermediárias importantes que não foram citadas.

Quaisquer dúvidas me procurem, Grato.