

**ESCOLA TÉCNICA MONSENHOR ANTÔNIO MAGLIANO
HABILITAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO EM
TÉCNICO EM DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS**

**Ana Carolina Leão da Silva
Ana Laura de Oliveira Borges
Jamilly Cristina dos Santos da Silva**

Marmitaria Bom Gosto: Informatizar

GARÇA

2023

Ana Carolina Leão da Silva
Ana Laura de Oliveira Borges
Jamilly Cristina dos Santos da Silva

MARMITARIA BOM GOSTO: Informatizar

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Etec Monsenhor Antônio Magliano, como requisito parcial para a obtenção do título de Técnico em Desenvolvimento de Sistemas.
Orientadora: Prof.^a Maria Angela Piovezan.

GARÇA
2023

Ficha catalográfica elaborada pela biblioteca da Etec Monsenhor Antônio Magliano

Silva, Ana Carolina Leão da
S5861m Marmitaria Bom Gosto: Informatizar / Ana Carolina Leão da Silva, Ana Laura de Oliveira Borges, Jamilly Cristina dos Santos da Silva. – Garça : Etec MAM, 2023.
19 f. : il.

Trabalho de Conclusão de Curso – Habilitação Profissional
Técnica de Nível Médio em Técnico em Desenvolvimento de
Sistemas

Orientadora: Maria Angela Piovezan

1. Desenvolvimento de website. 2. Alimentação. 3. Delivery.
I. Borges, Ana Laura de Oliveira. II. Silva, Jamilly Cristina dos Santos da. III. Piovezan, Maria Angela. IV. Título.

CDD 005

Bibliotecária responsável: Cristiane de Paula Momesso Garcia Luiz / CRB 8/8036

**ANA CAROLINA LEÃO DA SILVA
ANA LAURA DE OLIVEIRA BORGES
JAMILLY CRISTINA DOS SANTOS DA SILVA**

MARMITARIA BOM GOSTO

Trabalho de Conclusão de Curso _____, apresentado à Etec Monsenhor Antônio Magliano – Garça, no Sistema de Ensino Presencial, como requisito parcial para a obtenção do título de Técnico em DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS, com Menção final igual a _____, conferida pela Banca de Validação formada pelos professores:

Maria Angela Piovezan
Prof^a. Responsável pelo Componente Curricular PDTCC
Etec Monsenhor Antônio Magliano

Luciana Denise Leite
Prof^a. Responsável pelo Componente Curricular PW III
Etec Monsenhor Antônio Magliano

Andrea Carmezine Malange
Professora Especialista
Etec Monsenhor Antônio Magliano

Garça, 04 de dezembro de 2023.

Aos meus pais que sempre me apoiaram em tudo inclusive nesse curso.

Às professoras que me ensinaram tudo que sei hoje.

Aos meus colegas de turma tendo participação ou não do meu trabalho.

Ana Laura de Oliveira Borges

Aos meus pais que sempre estiveram ao meu lado me apoiando.

Às professoras Maria Angela Piovezan e Luciana Denise Leite, que sempre nos ajudaram e nos ensinaram tudo que sabemos para realizar esse projeto.

Aos meus colegas tendo participação ou não do meu trabalho.

Jamilly Cristina dos Santos da Silva

Primeiramente dedico esse trabalho a meus pais, familiares e amigos que sempre estiveram ao meu lado me apoiando e dando forças.

A meus colegas de turma, principalmente a Jamilly e Ana Laura que fizeram parte do desenvolvimento de todo o projeto.

Aos professores que me ensinaram tudo que foi necessário não só para o desenvolvimento desse projeto, mas também para a vida.

Ana Carolina Leão da Silva

AGRADECIMENTOS

A Deus por ter no dado forças para seguir em frente e não desistir durante toda nossa jornada de aprendizado e desenvolvimento desse projeto.

Às professoras Maria Angela Piovezan, Luciana Denise Leite, Andrea Carmezini Malange e Renata de Souza Correia que nos auxiliaram durante o processo de desenvolvimento do nosso projeto.

À nossa colega de sala Tamires Ledo que se disponibilizou a nos instruir com seus conhecimentos.

Aos nossos familiares e às pessoas especiais que amamos e que nos apoiaram.

O insucesso é apenas uma oportunidade para recomeçar com mais inteligência.
Henry Ford

RESUMO

SILVA, Ana Carolina Leão, BORGES, Ana Laura de Oliveira, SILVA, Jamilly Cristina dos Santos. **BOM GOSTO**: Informatizar. 2023. 19. Trabalho de Conclusão de Curso Técnico em Desenvolvimento de Sistemas – Etec Monsenhor Antônio Magliano, Garça, 2023.

Nos dias atuais a procura pela praticidade e conveniência na alimentação, caminha aliada a falta de tempo e à distância entre o local de trabalho e a localização da moradia dos indivíduos. Fator que contribui para que as pessoas mudem seus hábitos de maneira que muitas optem por uma forma rápida, prática e saudável para se alimentarem através da aquisição de comidas e/ou refeições prontas. A ausência da Tecnologia da Informação nos pequenos negócios tende por prejudicar o comércio no sentido das vendas ou até mesmo com confusões no momento da montagem dos pratos e da separação dos pedidos, devido a demanda do empreendimento. A partir de pesquisas, visita técnica e estudos realizados o presente projeto tem como objetivo oferecer maior facilidade para compras e armazenamento de dados para realizações de pedidos e entregas do cotidiano, com relação ao empreendimento “Marmitaria Bom Gosto”, que apresentava grande dificuldade com as atividades realizadas pelo administrador e funcionários na rotina de atividades do dia a dia. O presente projeto oferece a possibilidade de delivery com vendas *online*, disponibilizando os produtos aos clientes que desejam comprar, fornecendo melhores condições no momento da aquisição e conseqüentemente com maior qualidade no tempo. Para o desenvolvimento do projeto, foram utilizadas linguagens de programação denominadas como PHP, HTML 5, CSS 3, Java Script e o Gerenciador de Dados PhpMyAdmin com XAMP. Como resultado, observamos a melhoria nas diversas inovações oferecida, sendo que a administração está concluindo suas atividades com eficácia e os clientes estão satisfeitos com a modernidade oferecida pelo empreendimento.

Palavras-chaves: Tecnologia, Site; Delivery; Armazenamento de Dados.

ABSTRACT

SILVA, Ana Carolina Leão, BORGES, Ana Laura de Oliveira, SILVA, Jamilly Cristina dos Santos. **BOM GOSTO**: Informatizar. 2023. 19. Trabalho de Conclusão de Curso Técnico em Desenvolvimento de Sistemas – Etec Monsenhor Antônio Magliano, Garça, 2023.

Nowadays, the search for practicality and convenience in food is combined with a lack of time and the distance between the workplace and the location of individuals' homes. A factor that helps people change their habits so that many opt for a quick, practical and healthy way to eat through the purchase of ready-to-eat food and/or meals. The absence of Information Technology in small businesses tends to harm commerce in terms of sales or even cause confusion when assembling dishes and separating orders, due to the demand of the business. Based on research, technical visits and studies carried out, this project aims to offer greater ease of purchasing and storing data for placing orders and daily deliveries, in relation to the “Marmitaria Bom Gosto” enterprise, which presented great difficulty with activities carried out by administrators and employees in their day-to-day routine. This project offers the possibility of delivery with online sales, making products available to customers who wish to buy, providing better conditions at the time of acquisition and consequently with greater quality over time. For the development of the project, programming languages called PHP, HTML 5, CSS 3, Java Script and the PhpMyAdmin Data Manager with XAMP were used. As a result, we observed an improvement in the various innovations offered, with the administration completing its activities effectively and customers being satisfied with the modernity offered by the enterprise.

Keywords: Technology, Website; Delivery; Data Storage.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	10
CAPÍTULO 1. INTERNET X INDUSTRIA ALIMENTICIA.....	12
CAPÍTULO 2. O IMPACTO DA TI EM PEQUENAS EMPRESAS.....	14
2.1. Banco de Dados.....	14
2.2. O Site	15
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	19
REFERÊNCIAS	20

INTRODUÇÃO

Marmita é um termo de origem francesa ‘marmite’, que significa “Panela com tampa”. Com as imigrações no início do século XX a expressão marmita chegou ao Brasil em plena Revolução Industrial quando os operários passaram a levar sua alimentação pronta para almoçar em seus ambientes de trabalho. Nos dias de hoje as marmitas descartáveis não tem a finalidade apenas de levar comida para o trabalho, mas sim de ser uma forma rápida, pratica e de baixo custo para que todos que dela fizerem uso.

A busca pela praticidade e conveniência na alimentação, caminham aliadas à falta de tempo e a distância ente o local de trabalho e de moradia, o que possibilita às pessoas que mudem seus hábitos, de maneira que optem por uma forma mais rápida para se alimentarem através da aquisição da comida pronta.

O consumo de uma marmita engloba diversos fatores que favorecem os consumidores, como o preço acessível, rapidez na preparação e, principalmente a falta de tempo para o preparo da refeição. Assim, comprar uma marmita é considerado uma opção rápida, econômica e pratica. Em 1950 nos Estados Unidos surgiu o ‘delivery’ junto com a tecnologia de embalagem e armazenamento facilitando o preparo ainda mais. Esse avanço vem intensificando as vendas e aumentando os lucros. Os cardápios, por exemplo que normalmente são impressos em formas de cartazes ou panfletos, hoje em alguns locais são oferecidos de formas digitais onde o cliente pode montar seu próprio cardápio com diversas opções de comida e preço.

A ausência da Tecnologia da Informação em restaurantes acaba por prejudicar seu comércio no que diz respeito às vendas ou até mesmo atrapalhando no momento dos pedidos. Pesquisas mostram que pedir comida por aplicativo é mais conveniente para as pessoas do que se locomover até o local da loja física.

O restaurante “Bom Gosto” foi aberto no dia 28/08/2020, pois o proprietário ama cozinhar e decidiu então abrir seu próprio negócio, porém após a pandemia o lucro de seu restaurante caiu muito, e nos dias de hoje são poucos os que vão ao local para fazer refeições, visto que atualmente as pessoas preferem comprar em aplicativos e sites que entregam em suas casas e locais de trabalho. Por conta deste problema que o restaurante enfrenta foi feito este projeto para que o dono do restaurante “Bom Gosto” não ficasse para trás dos outros restaurantes que já possuem meios

tecnológicos de vendas. Atualmente o restaurante usa como tecnologia apenas redes sociais para a divulgação, porém, o proprietário sente a necessidade de uma tecnologia melhor como um Website com sistema de delivery para melhor divulgação, conforto e facilidade para os clientes e até mesmo uma organização na hora da realização dos pedidos.

O restaurante realiza seus trabalhos e serviços diários ainda sem o uso da Tecnologia da Informação. Inovar suas atividades oferecendo a tecnologia com o desenvolvimento de um site é o objetivo do projeto. Contendo um banco de dados utilizando as linguagens CSS 3, PHP, HTML 5, e Java script, facilitando seu comercio ampliando as vendas e oferecendo mais agilidade e conforto para os clientes.

Também, realizaremos pesquisas de campo, pesquisas na web em sites confiáveis e Word para produzir as partes teóricas do projeto.

CAPÍTULO 1. INTERNET X INDUSTRIA ALIMENTICIA

A internet surgiu em meio a guerra fria (1945-1991), onde as duas superpotências envolvidas, Estados Unidos e União soviética, estavam divididas nos blocos socialistas e capitalistas e disputavam poderes e hegemonias.

Com o propósito de facilitar a troca de informações, pois temiam os ataques dos soviéticos, o departamento de defesa dos Estados Unidos (ARPA- advanced research Projects Agency) criou um sistema de compartilhamento de informações entre pessoas distantes geograficamente, assim facilitando as estratégias de guerra. Nesse momento, surge um protótipo da primeira rede de internet, a Arpanet (Advanced Research Projects Agency Network). Assim, no dia 29 de outubro de 1969 foi estabelecida a primeira conexão entre a universidade da Califórnia e o instituto de pesquisa de Stanford.

Na década de 90, o cientista, físico e professor britânico Tim Bernes-Lee desenvolveu um navegador ou browser, a World Wide Web (www), a rede Mundial de computadores – Internet. A internet no Brasil surgiu na década de 80, quando as universidades brasileiras começaram a compartilhar algumas informações com os Estados Unidos. Entre tanto, foi a partir de 1989, quando se fundou a Rede Nacional de Ensino e Pesquisas (RNP), que o projeto de divulgação ganhou força.

Em 1997, criou-se as "Redes Locais de conexão" expandindo, dessa forma, o acesso a todo o território nacional. Já em 2011, segundo dados do Ministério da Ciência e Tecnologia, aproximadamente 80% da população teve acesso à internet. A Tecnologia da Informação é importante, pois, ela está presente em quase todos os aspectos, desde o momento em que acordamos até o momento de ir dormir. A internet nos possibilita fazer muito em pouco tempo e com apenas alguns clicks conforme diz (TAPASCOTT, 1997) "A adoção de TI possibilita às pessoas fazer mais em menor espaço de tempo, de modo que a eficiência resulte em economia de tempo que, por sua vez, pode ser reinvestida na eficácia pessoal".

A informática é essencial na parte dos alimentos, onde seu objetivo é estender o tempo de vida útil dos mesmos, preservando ao máximo a qualidade, através da inibição dos possíveis processos deteriorativos, e proporcionando a segurança adequada ao consumo. O objetivo desse arranjo de informações na forma de uma

arvore hiperbólica de tecnologia de alimentos é facilitar o acesso dos usuários aos processos, produtos e outros assuntos relacionado a alimentos.

A tecnologia aliada a processos internos permite executar trabalhos de forma mais otimizada e assertiva, além de garantir um histórico de informações.

CAPÍTULO 2. O IMPACTO DA TI EM PEQUENAS EMPRESAS

A velocidade das mudanças sociais e do mercado no mundo exige que as empresas tenham uma maior dinamicidade e facilidade no trabalho. O uso de tecnologias e os processos de transformações digitais contribuem significativamente para o crescimento e melhoria dos negócios eliminando processos manuais morosos.

A tecnologia vem transformando vários setores da economia, inclusive o alimentício. Com o avanço de soluções inovadoras e disruptivas, a indústria de alimentos e bebidas enfrenta novos desafios e oportunidades para se adaptar às demandas dos consumidores no mercado.

Analisando os desafios enfrentados pelo empreendimento comercial 'Bom Gosto', o presente projeto pretende auxiliar o estabelecimento comercial, inovando com a introdução da tecnologia da informação com o desenvolvimento de um site para uma melhor *performance*, oferecendo uma dinâmica de modernização no processo das atividades diárias, ou seja as vendas, pedidos e entregas.

2.1. Banco de Dados

O Gerenciador de Banco de Dados tem função essencial, pois permite o armazenamento das informações de cadastro de clientes, de pedidos e dos produtos que estão disponíveis, para que o estoque possa ser mantido atualizado, e as operações realizadas com segurança e eficiência.

Figura 1: Tabela Banco de Dados

Tabela	Ações	Registos	Tipo	Agrupamento (Collation)	Tamanho	Suspenso
cliente	Procurar, Estrutura, Pesquisar, Inserir, Limpar, Eliminar	0	InnoDB	utf8mb4_general_ci	16.0 KB	-
entregador	Procurar, Estrutura, Pesquisar, Inserir, Limpar, Eliminar	0	InnoDB	utf8mb4_general_ci	16.0 KB	-
item_pedido	Procurar, Estrutura, Pesquisar, Inserir, Limpar, Eliminar	0	InnoDB	utf8mb4_general_ci	16.0 KB	-
pedido	Procurar, Estrutura, Pesquisar, Inserir, Limpar, Eliminar	0	InnoDB	utf8mb4_general_ci	16.0 KB	-
produto	Procurar, Estrutura, Pesquisar, Inserir, Limpar, Eliminar	0	InnoDB	utf8mb4_general_ci	16.0 KB	-
5 tabelas Soma		0	InnoDB	utf8mb4_general_ci	80.0 KB	0 Bytes

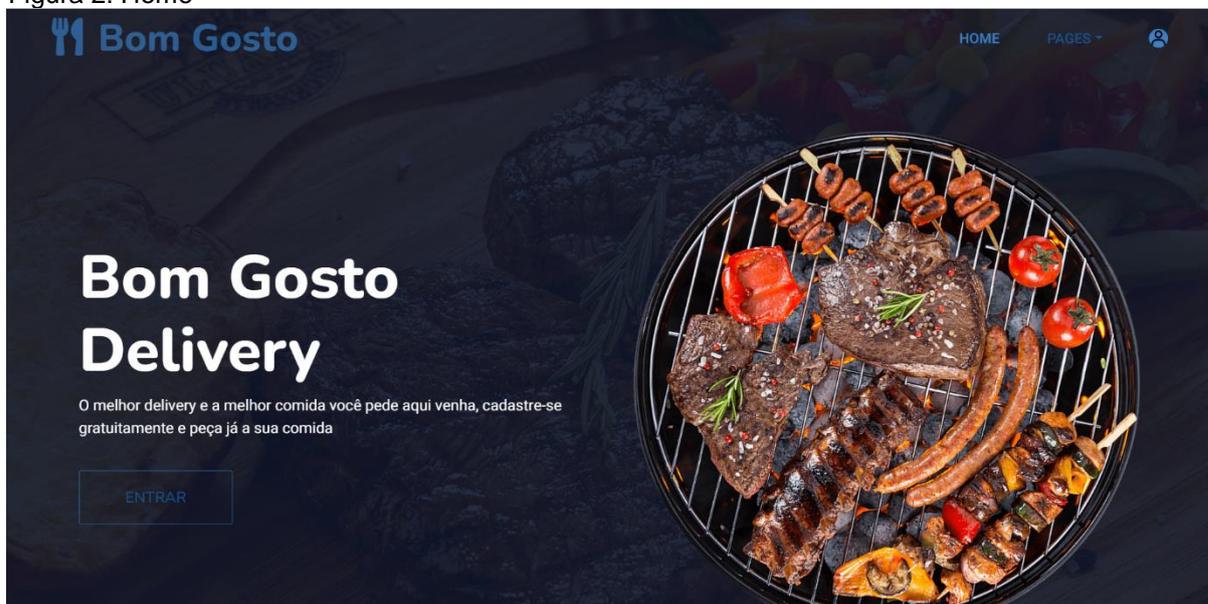
Fonte: elaborado pelas autoras, 2023.

A Figura 1, acima apresenta as tabelas do Banco de Dados somando 5, são elas: tabela cliente, tabela entregador, tabela item_pedido, tabela pedido e tabela produto. Possuem a função de registrar os usuários cadastrados, notificar os pedidos realizados pelos usuários e, também notificar se o produto está disponível para compra.

2.2. O Site

O presente projeto apresenta um site que oferece maior visibilidade e modernização para o restaurante 'Bom Gosto', disponibilizando um cardápio digital, onde o cliente poderá escolher os produtos desejados e adicioná-los ao carrinho. Para finalizar a compra é necessário que o cliente realize login ou cadastro. O cardápio e os produtos disponíveis estarão sempre sendo atualizados conforme os dias da semana.

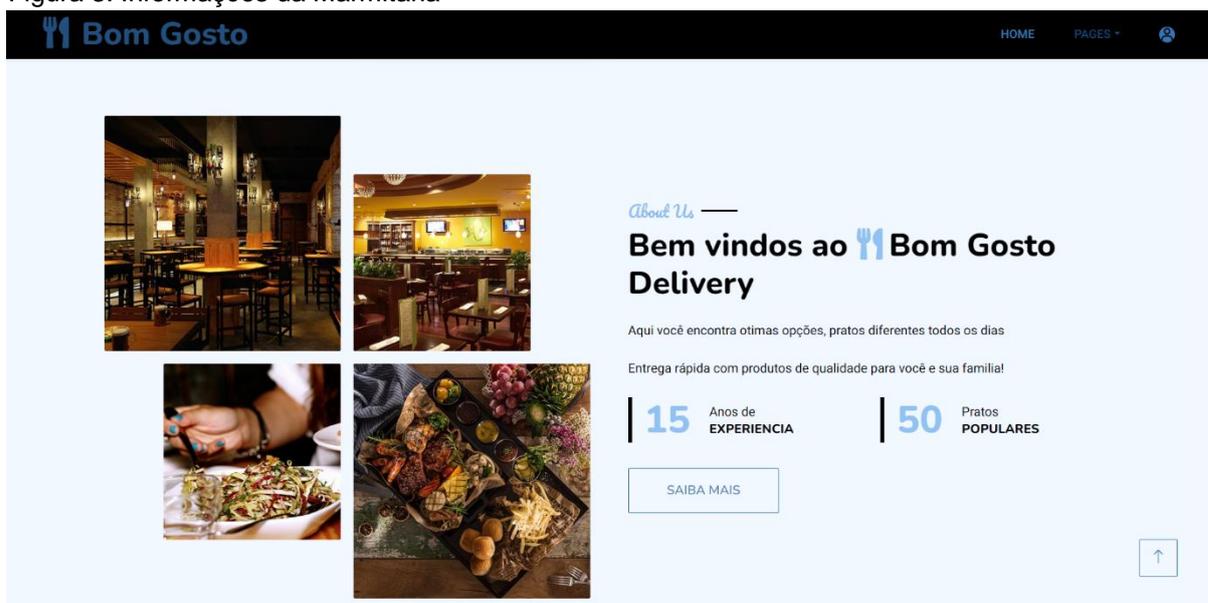
Figura 2: Home



Fonte: elaborado pelas autoras, 2023.

Conforme a figura 2, tela Home, o cliente terá uma visão geral do restaurante, podendo conferir os pratos disponíveis do dia contendo sua descrição com valor. Poderá acessar as demais páginas do site, carrinho de compras, login e cadastro.

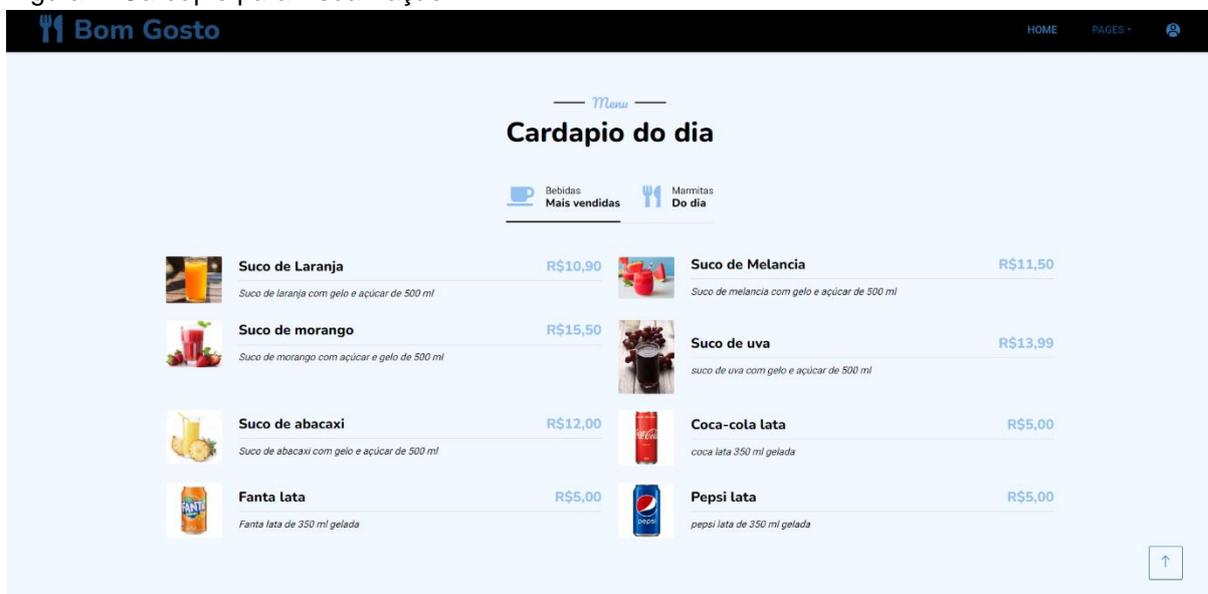
Figura 3: Informações da Marmitaria



Fonte: elaborado pelas autoras, 2023.

Informações da Marmitaria é apresentada pela figura 3, com as informações sobre a marmitaria, podendo o cliente ser informar sobre a marmitaria

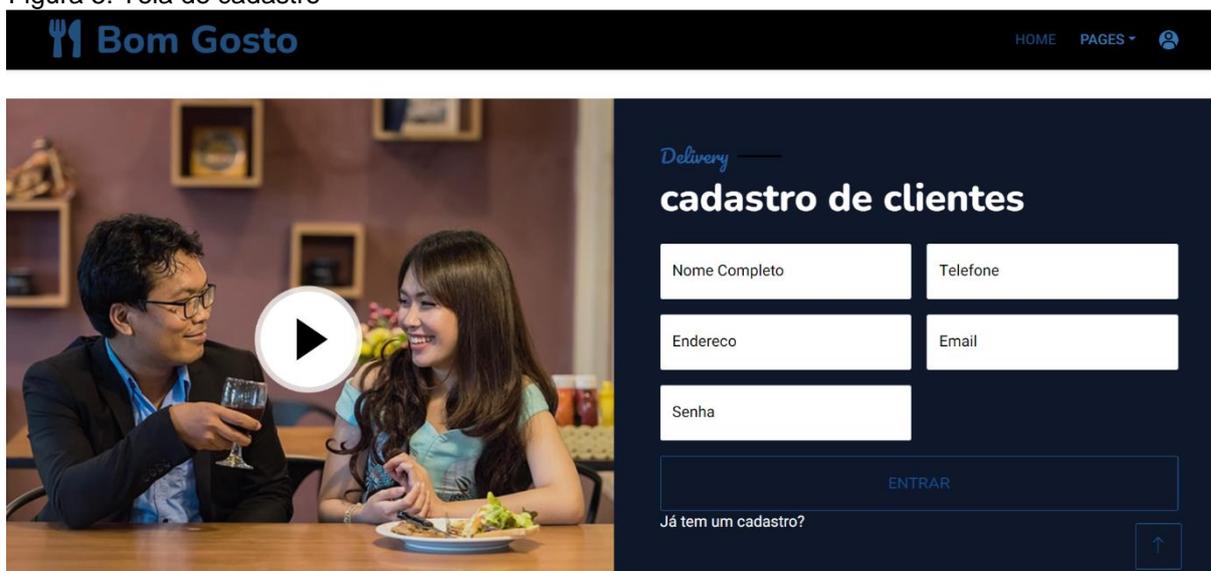
Figura 4: Cardápio para visualização



Fonte: elaborado pelas autoras, 2023.

A tela Cardápio para visualização, oferece opções de produtos disponíveis para escolha do cliente.

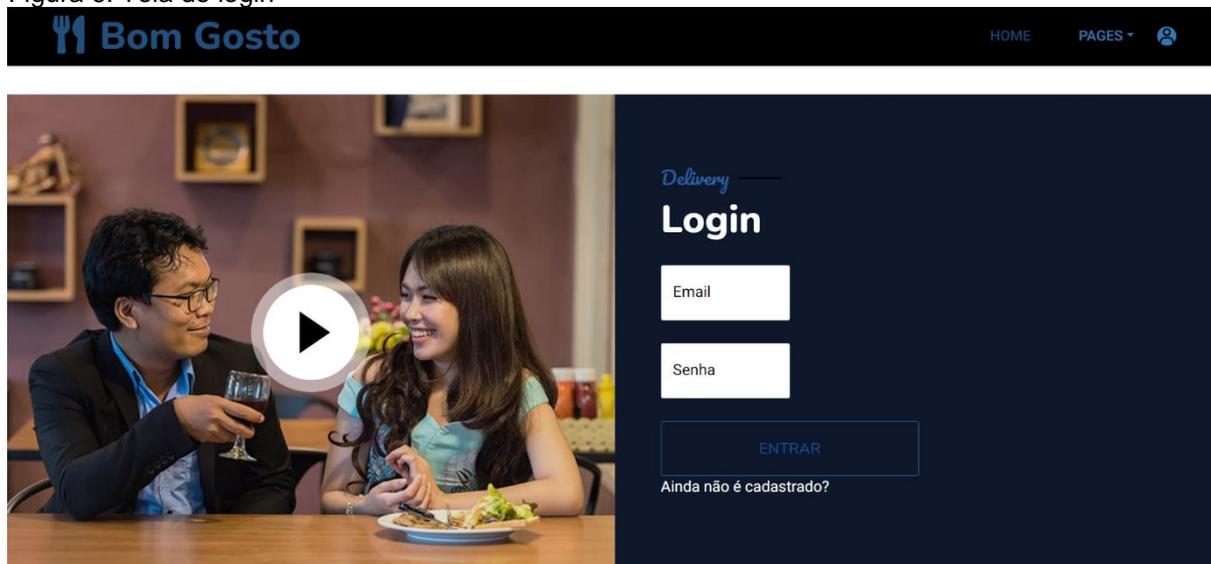
Figura 5: Tela de cadastro



Fonte: elaborado pelas autoras, 2023.

A tela cadastro permite que o cliente realize o cadastro no site, onde completará os campos com nome completo, telefone, endereço, e-mail e senha, a partir do cadastro o cliente poderá realizar as compras.

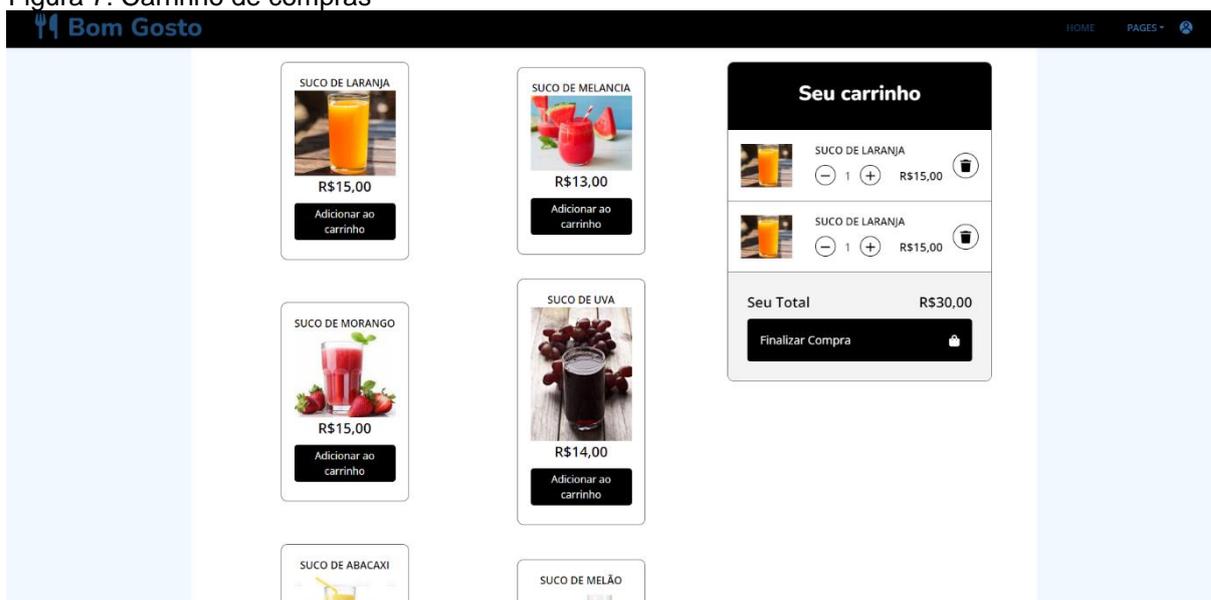
Figura 6: Tela de login



Fonte: elaborado pelas autoras, 2023.

A área de login é destinada para clientes já cadastrados no site que desejam realizar uma compra. O cliente deverá preencher os campos e-mail e senha já armazenados no Banco de Dados na tabela "clientes", assim direcionando o cliente ao carrinho de compras.

Figura 7: Carrinho de compras



Fonte: elaborado pelas autoras, 2023.

A figura 7 acima, apresenta o carrinho de compras, que contém os produtos disponíveis para compra. Nesta página o cliente pode adicionar os itens que deseja ao carrinho e após isso finalizar a compra.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir das informações obtidas sobre o estabelecimento comercial Bom Gosto, com a coleta dos dados, observamos que o local necessitava de maior eficiência e agilidade em seus trabalhos diários. Desenvolver o presente projeto de pesquisa proporcionou uma análise da importância que o sistema oferece para a “Marmitaria Bom Gosto” e, como o empreendimento comercial pode crescer com a implantação da Tecnologia da Informação.

O site ocasionou a melhoria do desempenho das atividades da empresa sendo evidente a importância do desenvolvimento do presente projeto, tendo em vista a inserção da tecnologia aliada ao empreendimento da marmitaria.

Portanto, com a implementação do site na marmitaria, constatamos que a praticidade e agilidade nas atividades da “Marmitaria Bom Gosto” atenderam às expectativas.

Estamos satisfeitas.

REFERÊNCIAS

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo**. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csp/a/HZsMB3DTF9jsZSxss6jJtpH/?lang=pt>>. Acesso em> 17.05.2023.

MOULIN, Marcos de Oliveira. **Tecnologia de alimentos**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/tematicas/tecnologia-de-alimentos>>. Acesso em> 09.10.2023.

PASSADOR, João Luiz. **A percepção do consumidor de alimentos “fora de casa”: um estudo multicaso na cidade de campo Grande/MS**. Disponível em: <<https://pesquisas%20do%20tcc/tccpesquisa.pdf>> Acesso em > 21.05.2023.

PASTORE, Elio. **Qual é a origem da palavra “marmita”** Disponível em: <<https://pt.quora.com/Qual-%C3%A9-a-origem-da-palavra-marmita> > 18.05.2023.

RAIZEN, Tech Time. **Tecnologia e Inovação: Impacto nas Empresas**. Disponível em: <<https://www.raizen.com.br/blog/tecnologia-inovacao>> Acesso em>12.10.2023.

SANTOS, Aline Cristina. **Benefícios da tecnologia para a sociedade**. Disponível em: <<https://prensali.substack.com/p/beneficios-da-tecnologia-para-a-sociedade>> Acesso> em 02.10.2023.

SOUZA, Thiago. **História da internet: quem criou e quando surgiu**. Disponível em: <<https://www.todamatéria.com.br/história-da-internet/>> Acesso em > 05.10.2023.