



INSTITUTO FEDERAL

Farroupilha

Campus Uruguaiana

CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

ANA CLARA SANHUDO REGASSON

SISTEMA DE VENDAS DE MARMITAS:

SITE DE PEDIDOS E GERENCIAMENTO DE MARMITAS

URUGUAIANA

2025

ANA CLARA SANHUDO REGASSON

SISTEMA DE VENDAS DE MARMITAS:
SITE DE PEDIDOS E GERENCIAMENTO DE MARMITAS

Apresentação final do Trabalho de Conclusão de Curso, referente ao Seminário de Andamento, ao Curso Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio do Campus Uruguaiana do Instituto Federal Farroupilha.

Orientadores:

Úrsula Adriane Lisbôa Fernandes Ribeiro

Melina Mörschbacher

URUGUAIANA

2025

Regasson, Ana Clara.

Sistema de marmitas: Site de pedidos e gerenciamento de marmitas / Ana Clara Sanhudo Regasson. — 2025.

46 f.

Trabalho de Conclusão de Curso Técnico – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, Uruguaiana, 2025.

1. Microempreendedorismo. 2. Marmitas. 3. desenvolvimento web. I. Sistema de Vendas de Marmitas.

CDD [número da CDD].

ANA CLARA SANHUDO REGASSON

**SISTEMA DE VENDAS DE MARMITAS:
SITE DE PEDIDOS E GERENCIAMENTO DE MARMITAS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio do *Campus* Uruguaiana do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha como requisito parcial para a obtenção do título de Técnico em Informática.

Este trabalho foi defendido e aprovado pela banca em DD/MM/AAAA.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Me. Úrsula Adriane Lisbôa Fernandes Ribeiro – Orientadora

Prof.^a Dr.^a Melina Mörschbacher – Co-orientadora

Prof. Me. João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro – Avaliador 1

Prof.^a Me. Louise Silva do Pinho – Avaliadora 2

Eu dedico este TCC aos meus pais que me fizeram persistir neste campus, mas principalmente a minha mãe que foi inspiração para ele. Espero que futuramente ela consiga o que sonha e que este TCC seja um meio para isto.

AGRADECIMENTOS

A realização deste Trabalho de Conclusão de Curso só foi possível graças ao apoio e à colaboração de diversas pessoas que contribuíram direta ou indiretamente para sua construção.

Agradeço, primeiramente, aos meus pais, pelo incentivo, apoio emocional e compreensão ao longo de toda a minha trajetória acadêmica. Em especial, à minha mãe, que foi fonte constante de inspiração e motivação para o desenvolvimento deste projeto, acreditando no meu potencial e no propósito deste trabalho desde o início.

Agradeço às orientadoras, Prof.^a Me. Úrsula Adriane Lisbôa Fernandes Ribeiro e Prof.^a Dr.^a Melina Mörschbacher, pela orientação, paciência, dedicação e pelos conhecimentos compartilhados durante todo o processo de desenvolvimento do trabalho, contribuindo de forma essencial para sua organização e qualidade. Aos professores do Curso Técnico em Informática do Instituto Federal Farroupilha – Campus Uruguaiana, agradeço pelos ensinamentos transmitidos ao longo do curso, que foram fundamentais para a minha formação acadêmica e para a realização deste projeto. Aos colegas e amigos, agradeço pelo companheirismo, pelas trocas de conhecimento e pelo apoio ao longo dessa etapa importante da minha formação.

Por fim, agradeço a todos que, de alguma forma, contribuíram para a concretização deste trabalho.

*Ser ruim em alguma coisa é o primeiro passo para
se tornar bom em algo.*

Pendleton Ward

RESUMO

Este Trabalho de Conclusão de Curso apresenta o desenvolvimento de um sistema web para gestão de vendas de marmitas, voltado a microempreendedores do setor alimentício, com ênfase em negócios familiares. A proposta surgiu da necessidade pessoal da autora de apoiar o empreendimento familiar, ao mesmo tempo em que visa aplicar os conhecimentos adquiridos durante o Curso Técnico em Informática. O sistema busca facilitar a comunicação entre produtores e consumidores, oferecendo funcionalidades como cadastro de clientes, visualização de cardápios, personalização de pedidos, controle de estoque e geração de relatórios. A metodologia adotada segue uma abordagem aplicada, combinando pesquisa bibliográfica, levantamento de requisitos e implementação incremental. A ferramenta demonstra potencial para contribuir com a profissionalização de pequenos negócios e a inclusão digital. O sistema proposto também se destaca por ser uma alternativa mais acessível do que plataformas amplamente utilizadas, como iFood e PedidosJá, mostrando-se mais adequada à realidade de microempreendedores.

Palavras-chave: sistema de marmitas; microempreendedorismo; alimentação saudável; desenvolvimento web; inclusão digital.

ABSTRACT

This Final Course Project presents the development of a web-based system for managing lunchbox sales, aimed at microentrepreneurs in the food sector, with an emphasis on family businesses. The proposal arose from the author's personal need to support the family business, while also applying the knowledge acquired during the Technical Course in Computer Science. The system seeks to facilitate communication between producers and consumers, offering features such as customer registration, menu viewing, order customization, inventory control, and report generation. The methodology adopted follows an applied approach, combining bibliographic research, requirements gathering, and incremental implementation. Although still in development, the tool already shows potential to contribute to the professionalization of small businesses and digital inclusion. The proposed system also stands out for being a more accessible alternative than widely used platforms such as iFood and PedidosJá, proving to be more suited to the reality of microentrepreneurs.

Keywords: lunchbox system; microentrepreneurship; healthy eating; web development; digital inclusion.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 – Cronograma de Atividades	16
Quadro 2 – Cadastrar Cliente	22
Quadro 3 – Manter Clientes	22
Quadro 4 – Autenticar Cliente	22
Quadro 5 – Cadastro de Marmitas	22
Quadro 6 – Manter Marmita	23
Quadro 7 – Cardápio Atualizado	23
Quadro 8 – Revisar o Pedido	23
Quadro 9 – Adicionar ao Carrinho	23
Quadro 10 – Confirmar Pagamento	24
Quadro 11 – Monitorar Pedidos	24
Quadro 12 – Registro de Pedidos	24
Quadro 13 – Acompanhamento de Status	24
Quadro 14 – Emissão de Relatórios	25
Quadro 15 – Controle de Estoque	25
Quadro 16 – Registro de pagamento	25
Figura 1 – Diagrama de Casos de Uso	26
Quadro 17 – Realizar Login	26
Quadro 18 – Manter Conta	27
Quadro 19 – Catalogar Produtos	28
Quadro 20 – Manter Pedidos	29
Quadro 21 – Monitorar Pedidos	30
Quadro 22 – Realizar Pedido	30
Quadro 23 – Visualizar Histórico de Pedidos	31
Quadro 24 – Visualizar Histórico de Clientes	32
Quadro 25 – Adicionar ao Carrinho	32
Quadro 26 – Revisar Pedido	33
Quadro 27 – Confirmar Pagamento	34
Quadro 28 – Gerar Relatório	34
Figura 2 – Diagrama do Banco de dados	35
Figura 3 – Login	36

Figura 4 – Cadastro	37
Figura 5 – Tela Inicial	37
Figura 6 – Cardápio	38
Figura 7 – Detalhes da Marmita	38
Figura 8 – Carrinho	39
Figura 9 – Finalizar Pedido	39
Figura 10 – Confirmar Pedido	40
Figura 11 – Pedidos do Cliente	40
Figura 12 – Área do Administrador colocar as marmitas	41
Figura 13 – Área onde o administrador vê os clientes	41
Figura 14 – Área onde o administrador vê os pedidos dos clientes	42

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
IFFar	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
PDF	Portable Document Format
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
MEIs	Microempreendedor Individual
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
1.1 JUSTIFICATIVA	15
1.2 OBJETIVOS	16
1.2.1 Objetivo Geral	16
1.2.2 Objetivos Específicos	16
1.3 METODOLOGIA	16
2 REFERENCIAL TEÓRICO	19
2.1 TRABALHOS RELACIONADOS	19
2.1.1 SISTEMA SEMELHANTES	20
2.2 REQUISITOS FUNCIONAIS	21
2.3 DOCUMENTAÇÃO DE CASOS DE USO	25
2.4 DIAGRAMA DO BANCO DE DADOS	35
2.5 INTERFACES DO SISTEMA	36
3 CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
REFERÊNCIAS	44

1 INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, observou-se uma mudança significativa nos hábitos alimentares da população, estimulada por transformações no estilo de vida moderno. Com a crescente demanda por produtividade e a consequente limitação do tempo disponível para atividades domésticas, como o preparo de refeições, um número cada vez maior de pessoas tem buscado alternativas alimentares que combinem com a praticidade, rapidez e qualidade nutricional.

Essa tendência reflete-se no aumento expressivo do consumo de refeições prontas, especialmente entre indivíduos que procuram manter uma dieta saudável e equilibrada. Esses consumidores demonstram preocupação com a qualidade dos alimentos ingeridos, ao mesmo tempo em que enfrentam dificuldades relacionadas à gestão do tempo, o que os leva a optar por soluções que possam aliar conveniência e valor nutricional (ALEXANDRE BRASIL FONSECA *et al.*, 2009).

Entretanto, apesar da crescente popularização dos serviços de entrega e das plataformas de refeições sob demanda, muitos usuários relatam limitações. A escassez de cardápios variados, especialmente no que diz respeito a alternativas vegetarianas, veganas ou com alto teor proteico, compromete a experiência alimentar de públicos com necessidades específicas. Essa carência de diversidade nas opções disponíveis pode gerar frustrações no momento da refeição, além de restringir a adesão a padrões alimentares específicos ou a necessidades nutricionais individuais

As condições de vida continuam mantendo forte influência na alimentação, como discutido no estudo sobre padrões alimentares dos adultos das regiões urbanas. Dentre os principais problemas que o artigo menciona está o consumo dos ultraprocessados.(VANIA DE MATOS FONSECA, 2024, p. 2).

Como consequência dessa lacuna, uma parcela significativa da população ainda recorre ao *fast food* como alternativa imediata. Embora essa escolha se justifique pela ampla disponibilidade e acessibilidade desses estabelecimentos, ela representa um risco à saúde pública, uma vez que o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados e hipercalóricos tem sido associado ao aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares.(DA COSTA LOUZADA *et al.*, 2022)

Portanto, o cenário atual evidencia a necessidade de iniciativas que proponham a ampliação da oferta de refeições rápidas e práticas, mas que, ao mesmo tempo, respeitem os princípios da alimentação saudável. A criação de soluções alimentares mais inclusivas e nutricionalmente adequadas é essencial para atender à crescente demanda por conveniência, sem comprometer a saúde da população.

Além dos aspectos relacionados à alimentação saudável, o desenvolvimento do sistema proposto também possui potencial para impactar positivamente a esfera social e econômica. A comercialização de marmitas pode representar uma alternativa viável de geração de renda, sobretudo para pequenos empreendedores, como mulheres em situação de vulnerabilidade e trabalhadores informais. Ao facilitar a conexão entre produtores e consumidores, o sistema contribui para a profissionalização dessas atividades, promovendo maior organização, visibilidade e alcance no mercado local. Dessa forma, a proposta não apenas atende à demanda por refeições práticas e nutricionalmente adequadas, como também favorece a autonomia financeira da família envolvida e o fortalecimento da economia regional, alinhando-se aos princípios de inclusão produtiva e desenvolvimento sustentável.

A partir dessa problemática, este Trabalho de Conclusão de Curso tem como propósito desenvolver um sistema que auxilie consumidores em busca de opções mais amplas de uma alimentação caseira e saudável. A proposta visa facilitar a conexão entre produtores e clientes, promovendo uma comunicação eficiente entre ambos e o acesso a informações claras sobre os alimentos consumidos. Trata-se de um sistema de fácil acesso e uso prático, voltado a consumidores que valorizam a conveniência sem abrir mão da qualidade nutricional.

A estrutura do trabalho está organizada da seguinte forma: na primeira seção, é apresentada a introdução; logo em seguida, são apresentados os objetivos gerais e específicos, que orientam a pesquisa e o desenvolvimento do trabalho proposto. Em seguida, é descrita a metodologia escolhida para detalhamento de como o projeto foi dividido em sua realização. O desenvolvimento do trabalho abrange muitas etapas, incluindo o referencial teórico sobre o tema, incluindo o levantamento de sistemas similares e das tecnologias empregadas. Na sequência, são abordadas as especificações técnicas do sistema de vendas de marmitas, como casos de uso, requisitos funcionais, banco de dados e os demais componentes necessários para a construção do trabalho. Por fim, são apresentadas as considerações finais, ressaltando as capacidades do sistema desenvolvido e sua importância.

1.1 JUSTIFICATIVA

A autora visa ao desenvolvimento deste sistema de marmitas, que é importante tanto do ponto de vista acadêmico e profissional quanto pessoal. No campo acadêmico, esse projeto representa a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos durante o Curso Técnico em Informática, como lógica de programação, banco de dados e desenvolvimento web, resultando na criação de um sistema real e funcional. Do ponto de vista pessoal, o projeto surge da necessidade de apoiar um pequeno negócio familiar, uma vez que a mãe da autora está iniciando um empreendimento de venda de marmitas. O sistema está sendo desenvolvido para ajudá-la a organizar melhor os pedidos, controlar estoques e ampliar as vendas.

Assim, além de contribuir para sua formação, esse trabalho pode gerar um impacto direto e positivo na vida da família da autora. Profissionalmente, o sistema responde a uma demanda crescente do mercado de alimentação fora do lar, especialmente em tempos de rotinas cada vez mais aceleradas e da popularização das entregas por aplicativos. Segundo dados do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2022), o setor de alimentação é um dos que mais cresce no Brasil, e o mercado de marmitas prontas para consumo é uma das áreas com maior potencial, especialmente entre microempreendedores individuais (MEIs). No entanto, esses pequenos empreendedores frequentemente enfrentam dificuldades para gerenciar pedidos, organizar entregas e manter um bom relacionamento com os clientes. Consumidores também enfrentam desafios ao adquirir marmitas, como a falta de padronização nos cardápios, falhas na comunicação com os vendedores e demora nos atendimentos via mensagens. Com a digitalização desses processos, o sistema proposto busca facilitar a vida de quem vende e de quem consome. Ele permitirá cadastro de clientes, cardápios atualizados e controle de estoque, além de relatórios que auxiliam na tomada de decisões. Esse tipo de solução, mesmo simples, pode ajudar a profissionalizar o negócio de pequenos vendedores e melhorar a experiência dos consumidores.

A motivação pessoal para este projeto está relacionada ao cotidiano da mãe da autora. No início, o controle dos pedidos e pagamentos era feito manualmente, o que resultava em perda de informações. Com o sistema que está em desenvolvimento, será possível registrar os pedidos com mais organização,

acompanhar os pagamentos e planejar melhor a produção de marmitas. Isso mostra que o projeto vai além da sala de aula e se conecta diretamente com a realidade vivida pela autora, ao mesmo tempo em que oferece uma ferramenta de apoio para microempendedoras como a sua mãe.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Geral

Desenvolver um sistema web para gestão de marmitas que, além de atender às exigências acadêmicas do Curso Técnico em Informática, contribua para a organização, o controle e a profissionalização de pequenos negócios no ramo da alimentação, como o empreendimento familiar da mãe da autora.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso técnico, como lógica de programação, banco de dados e desenvolvimento web, na criação de um sistema funcional e responsivo;
- Facilitar o atendimento ao cliente, com funcionalidades como cadastro de usuários e visualização de cardápios atualizados;
- Oferecer relatórios gerenciais, que ajudem na tomada de decisões e no planejamento da produção;
- Apoiar a digitalização de pequenos negócios, melhorando a eficiência, a comunicação com os clientes e a qualidade do serviço prestado.
- Responder à demanda crescente por soluções digitais no mercado de alimentação fora do lar.

1.3 METODOLOGIA

A metodologia adotada neste trabalho buscou orientar de forma organizada e sequencial o desenvolvimento de um sistema web voltado à gestão de marmitas. A abordagem é aplicada, com foco no desenvolvimento do sistema, combinando pesquisa bibliográfica, levantamento de requisitos e implementação prática. As

tarefas foram divididas em etapas menores seguindo um cronograma que auxiliou no gerenciamento de cada etapa descrita a seguir:

1. **Definição do tema:** Foi definido o tema do trabalho com o auxílio dos orientadores. A busca do tema foi realizada através de pesquisas sobre o assunto em sites e plataformas acadêmicas e pela observação de necessidades reais no contexto familiar da autora.
2. **Pesquisa de trabalhos correlatos:** Foram pesquisados trabalhos correlatos nas plataformas Google Acadêmico, Scielo e Arandu do IFFar. Os trabalhos com maior semelhança foram selecionados e resumidos para auxiliar na fundamentação teórica do projeto. Os resumos estão descritos na seção 2.1.
3. **Análise de sistemas semelhantes:** A partir do Google Acadêmico, foram selecionados e resumidos sistemas semelhantes a este trabalho. Estes resumos estão descritos na seção 2.2.
4. **Criação de wireframes:** São criados wireframes para a estrutura da interface do sistema. Esta etapa foi essencial para assegurar a usabilidade e a visualização de funcionalidades.
5. **Criação de banco de dados:** O banco de dados foi criado para armazenar as informações usadas no sistema, como cadastros de usuários, pedidos, produtos, entre outros.
6. **Levantamento de requisitos:** Nesta etapa, foi realizado um estudo do problema levantado e uma análise de artigos científicos e sistemas de propósito semelhante a este.
7. **Planejamento do sistema:** Nesta fase, foram definidos os objetivos, as funções principais do sistema e o público que irá utilizá-lo. Também escolhidas as linguagens e ferramentas que seriam usadas no projeto.
8. **Desenvolvimento do sistema:** Com base no planejamento, o sistema foi programado utilizando as técnicas escolhidas. As telas foram criadas e as funcionalidades implementadas. Durante o processo, os testes foram utilizados para garantir que tudo funcionasse corretamente.
9. **Documentação dos casos de uso:** Foram criados documentos explicando como cada parte do sistema funciona para o usuário. Essa documentação ajuda a entender melhor o sistema e suas funcionalidades.

10. **Redação do trabalho:** O sistema será registrado no TCC, seguindo as normas da ABNT. O trabalho foi dividido em capítulos como introdução, objetivos, metodologia, desenvolvimento e conclusão, além de incluir imagens e códigos nos anexos.

1.3.1 Cronograma

Com o objetivo de garantir a execução das etapas apresentadas na metodologia e acompanhar a sua realização, foi elaborado um cronograma mensal da aplicação das etapas. Onde todas as etapas foram cumpridas conforme o cronograma.

Quadro 1 – Cronograma de Atividades

Atividades	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	jan
1. Definição do tema	x	x								
2. Pesquisa de trabalhos correlatos	x	x	x							
3. Análise de sistemas semelhantes		x	x							
4. Criação de wireframes			x	x	x	x	x	x	x	
5. Criação de banco de dados					x	x	x	x	x	
6. Levantamento de requisitos			x	x	x					
7. Planejamento do sistema		x	x	x	x					
8. Desenvolvimento do sistema				x	x	x	x	x	x	
9. Documentação dos casos de uso			x	x						
10. Redação do trabalho	x	x	x	x	x	x	x	x	x	

Fonte: Autoria Própria (2025).

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 TRABALHOS RELACIONADOS

Durante o processo de desenvolvimento deste trabalho, foi realizada uma pesquisa com o objetivo de compreender como outros autores abordaram temas semelhantes. Foram selecionados três trabalhos que se destacaram por se relacionarem diretamente com o sistema de marmitas proposto neste TCC, seja por abordarem questões de tecnologia, comportamento do consumidor ou o contexto social e econômico da venda e consumo de marmitas.

O primeiro trabalho analisado foi o da autora Jéssica Martins Nunes (2018), intitulado *AskLunch: Aplicativo para pedidos e gerenciamento de marmitas*. Ele apresenta o desenvolvimento de um sistema para pedidos e gestão de produção de marmitas, com o objetivo de resolver problemas comuns enfrentados em pequenos negócios, como demora no atendimento, erros nas entregas e dificuldades na organização. Esse trabalho foi essencial como referência técnica para este projeto, pois também propõe uma solução baseada em um aplicativo e sistema web, pensado para facilitar a vida tanto de quem vende quanto de quem consome marmitas. A proposta de Nunes dialoga diretamente com a realidade da minha mãe, que também enfrenta desafios parecidos na rotina com os pedidos feitos manualmente.

O segundo trabalho selecionado foi o da autora Alejandra Barona Santos Leal (2018), intitulado *Compreendendo o comportamento do consumidor de marmitas saudáveis em Porto Alegre*. Esse estudo ajudou a entender melhor o que leva as pessoas a escolherem consumir marmitas saudáveis no dia a dia. A autora usou uma metodologia chamada Teoria da Cadeia Meios-Fim para identificar os valores que influenciam essa escolha, como realização, autoestima e qualidade de vida. Isso mostra que, além de buscar praticidade, os consumidores também se importam com o que estão comendo e como isso impacta sua saúde e bem-estar. Esses dados reforçam a importância de oferecer, no sistema, informações claras sobre os produtos e ingredientes das marmitas, ajudando o cliente a fazer escolhas mais conscientes.

Por fim, o trabalho da autora Fernanda Gavioli (2022), intitulado *Motivações e fatores envolvidos no preparo e consumo de marmitas por estudantes de uma*

Universidade Pública de Florianópolis/SC trouxe uma visão social muito importante para o projeto. O estudo mostra que muitos estudantes optam por preparar suas próprias marmitas por questões como economia, gosto por cozinhar e necessidade de controlar melhor a alimentação. Mesmo com dificuldades como falta de tempo e estrutura para armazenar e consumir os alimentos, os estudantes seguem com esse hábito porque ele facilita o dia a dia e ajuda a manter uma alimentação mais adequada. Essa visão ajudou a pensar o sistema como algo que vai além do ato de vender: ele pode ser uma ferramenta que apoia diferentes perfis de consumidores, desde quem busca saúde até quem precisa economizar.

Esses três trabalhos, mesmo com enfoques diferentes, foram importantes para a construção deste trabalho, pois mostraram que desenvolver um sistema para vendas de marmitas não é apenas uma questão técnica, mas também uma resposta a demandas reais e diversas da sociedade. Cada estudo contribuiu para o desenvolvimento de um sistema mais eficiente, humano e útil para quem vende e para quem compra.

2.1.1 SISTEMA SEMELHANTES

Através de pesquisas realizadas na internet, foi possível identificar sistemas vastamente utilizados no mercado de entregas de alimentos que apresentam funcionalidades semelhantes à proposta deste trabalho. Embora esses sistemas tenham uma escala mais ampla e recursos mais buscados, eles compartilham características relevantes que podem inspirar o desenvolvimento de sistemas para microempreendedores, como no caso deste projeto de marmitas caseiras. Com base nestes resultados, dois sistemas semelhantes ao meu Trabalho de Conclusão de Curso foram escolhidos: PedidosJá e iFood.

O iFood é uma plataforma direcionada a restaurantes, que atualmente é uma das mais importantes plataformas de entrega de alimentos no Brasil. Ele possibilita que empresas, desde grandes cadeias até pequenos negócios, registrem seus produtos, aceitem pedidos e façam entregas com suporte logístico. Apesar de o sistema trazer várias vantagens, como a visibilidade para o negócio e a integração com formas de pagamento, ele possui limitações significativas para pequenos vendedores, incluindo microempreendedores que comercializam marmitas de forma independente. Um dos principais desafios são as taxas aplicadas por pedido.

Ademais, o sistema estabelece rígidas regras de operação, como horários de atendimento e padrões de entrega, que nem sempre se adaptam à rotina de quem trabalha de maneira mais informal ou familiar. Em contraste com o sistema criado neste trabalho, que foi projetado para uma realidade mais simples e objetiva, o iFood revela-se complicado e, em várias ocasiões, excessivamente burocrático. O sistema de marmitas desenvolvido neste projeto tem como objetivo proporcionar um controle mais individual, sem intermediários, permitindo ao empreendedor estabelecer seus horários, modificar o cardápio sempre que necessário e gerenciar os pedidos conforme sua própria rotina de produção e entrega.

O PedidosJá também é uma plataforma conhecida que atua sob o mesmo modelo do iFood, possibilitando que restaurantes e pequenos empreendimentos vendam seus produtos pela internet. Ele também proporciona recursos como menu de refeições, acompanhamento de pedidos e pagamento eletrônico, além de permitir que o empreendedor decida entre utilizar sua própria organização ou a organização da empresa. Além disso, tal como o iFood, o PedidosJá igualmente impõe taxas em cada transação, o que pode tornar inviável o uso por aqueles que atuam com preços baixos e margens pequenas. O sistema criado neste TCC foi projetado para operar de maneira autônoma, com uma interface intuitiva acessada pelo navegador, gestão direta dos pedidos e sem tarifas por transação. Ele pretende suprir uma situação em que o empreendedor atua como cozinheiro, entregador e administrador, necessitando, assim, de uma ferramenta simples, leve e completamente sob seu comando.

2.2 REQUISITOS FUNCIONAIS

Esta parte especifica os requisitos do sistema “Sistema de Marmitas”, fornecendo aos desenvolvedores as informações necessárias para a implementação, bem como para a realização dos testes do programa.

Quadro 2 – Cadastrar Cliente

[RF001] Cadastrar Cliente	
Descrição:	Este requisito funcional permite que o cliente faça seu cadastro.
Prioridade:	☒ Essencial ☐ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 3 – Manter Clientes

[RF02] Manter clientes	
Descrição:	Este requisito permite que o administrador cadastre, exclua, altere e liste os clientes no sistema.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 4 – Autenticar Cliente

[RF03] Autenticar Cliente	
Descrição:	Esse requisito funcional permite que o sistema identifique o cliente pelo seu login
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 5 – Cadastro de Marmitas

[RF04] Cadastro de Marmitas	
Descrição:	O sistema deve permitir o cadastro incluindo nome do prato, descrição, ingredientes, tipo de dieta (normal, vegetariana, vegana, fitness), valor e quantidade disponível
Prioridade:	☒ Essencial ☐ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 6 – Manter Marmitta

[RF05] Manter Marmitta	
Descrição:	Este requisito funcional permite que o administrador cadastre, exclua, altere e liste as marmittas no sistema.
Prioridade:	☒ Essencial ☐ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 7 – Cardápio Atualizado

[RF06] Cardápio Atualizado	
Descrição:	O sistema deve exibir um cardápio atualizado com base nas marmittas cadastradas e disponíveis no estoque.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 8 – Revisar o Pedido

[RF07] Revisar Pedido	
Descrição:	Este requisito funcional permite que o cliente revise seu pedido.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 9 – Adicionar ao Carrinho

[RF08] Adicionar ao Carrinho	
Descrição:	Este requisito funcional permite que o cliente adicione um produto ao carrinho de compras.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 10 – Confirmar Pagamento

[RF09] Confirmar Pagamento	
Descrição:	Este requisito funcional permite que o cliente confirme o pagamento
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 11 – Monitorar Pedidos

[RF10] Monitorar Pedidos	
Descrição:	Este requisito funcional permite que o administrador monitore os pedidos
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 12 – Registro de Pedidos

[RF11] Registro de Pedidos	
Descrição:	O sistema deve possibilitar o registro de pedidos, vinculando cliente, data, itens solicitados, valor total e status do pedido.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 13 – Acompanhamento de Status

[RF012] Acompanhamento do Status	
Descrição:	O sistema deve permitir o acompanhamento do status dos pedidos (ex: aguardando preparo, em entrega, finalizado).
Prioridade:	☐ Essencial ☐ Importante ☒ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 14 – Emissão de Relatórios

[RF13] Emissão de Relatórios	
Descrição:	O sistema deve permitir a emissão de relatórios gerenciais (quantidade de vendas por período, pedidos pendentes, clientes mais ativos).
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 15 – Controle de Estoque

[RF14] Controle de Estoque	
Descrição:	O sistema deve possibilitar o controle de estoque, reduzindo automaticamente a quantidade disponível após cada venda.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 16 – Registro de pagamento

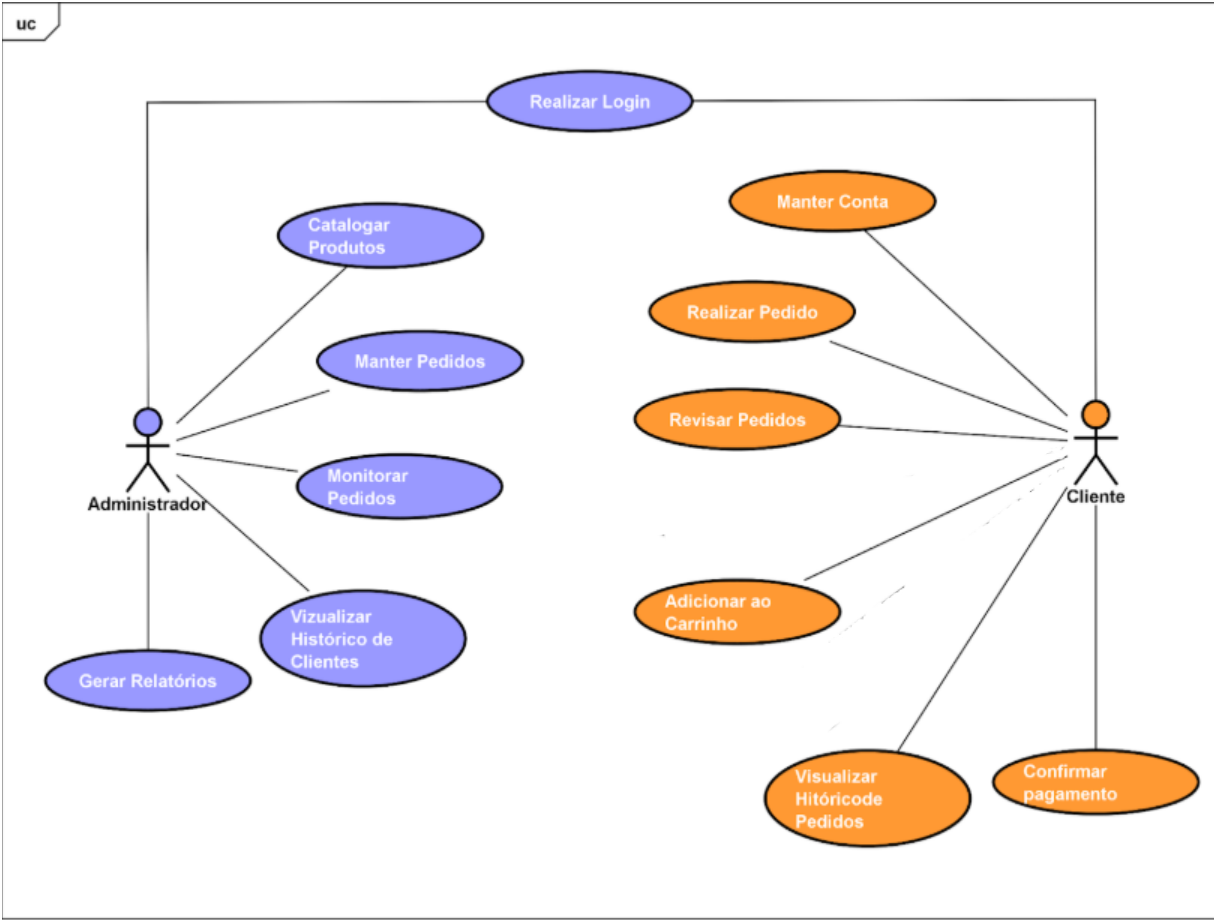
[RF15] Registro de pagamento	
Descrição:	O sistema deve permitir o registro de pagamentos e a visualização de pedidos pagos e pendentes.
Prioridade:	☐ Essencial ☒ Importante ☐ Desejável

Fonte: Autoria Própria (2025).

2.3 DOCUMENTAÇÃO DE CASOS DE USO

A figura a seguir representa o Diagrama de Casos de Uso, composto por dois atores e seus respectivos casos de uso, ou seja, as funcionalidades do sistema e as entradas de cada ator.

Figura 1 – Diagrama de Casos de Uso



Fonte: Autoria Própria (2025).

Com base no diagrama de casos de uso acima, foi elaborada a documentação de cada caso de uso.

Quadro 17 – Realizar Login

CASO DE USO	[RF01] Realizar Login
Atores	Cliente, Administrador
Pré-Condições	O usuário deve possuir uma conta já cadastrada no sistema.
Pós-Condições	O usuário acessa sua conta e tem acesso às funcionalidades permitidas conforme seu perfil.
FLUXO PRINCIPAL	
Cadastrar Cliente e Administrador	
C1. O usuário acessa a página inicial do sistema.	

C2. Clica na opção "Login".
C3. Informa o e-mail, senha, telefone e endereço.
C4. O sistema verifica as credenciais.
C5. Se forem válidas, o sistema redireciona o usuário para o painel correspondente ao seu perfil (cliente ou administrador).
FLUXOS ALTERNATIVOS
L2.a. O usuário pode clicar em “Esqueci a senha” para redefinir seus dados de acesso.
FLUXOS DE EXCEÇÃO
C4. O sistema detecta erros nas credenciais e exibe mensagem de login inválido.

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 18 – Manter Conta

CASO DE USO	[RF02] Manter Conta
Atores	Cliente
Pré-Condições	O cliente deve estar logado para editar ou excluir a conta.
Pós-Condições	A conta é cadastrada, alterada, atualizada ou excluída.
FLUXO PRINCIPAL	
Cadastrar:	
C1. O cliente acessa a tela de cadastro.	
C2. Preenche nome, e-mail, telefone, endereço e senha.	
C3. Confirma o cadastro.	
C4. O sistema registra o novo usuário e informa o sucesso da operação.	
Editar:	
A1. O cliente acessa “Minha Conta”.	
A2. Edite a conta e confirme as edições.	
A3. O sistema atualiza as informações.	
A4. O sistema salva as mudanças	
Excluir:	
E1. O cliente acessa “Minha Conta” e escolhe “Excluir Conta”.	

E2. O sistema solicita confirmação.
E3. O cliente confirma a exclusão.
E4. O sistema exclui a conta e encerra a sessão.
FLUXOS ALTERNATIVOS
L2.a. O cliente desiste da exclusão e cancela a operação.
FLUXOS DE EXCEÇÃO
C4. A4. E4, Erro ao processar os dados.
a.1. O sistema exibe mensagem de falha e solicita nova tentativa.

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 19 – Catalogar Produtos

CASO DE USO	[RF03] Catalogar Produtos
Atores	Administrador.
Pré-Condições	Estar logado como administrador.
Pós-Condições	Produto incluído ou editado no cardápio.
FLUXO PRINCIPAL	
C1. O administrador acessa "Gerenciar Cardápio".	
C2. Preencher ou editar os dados do produto (nome, ingredientes, preço, imagem).	
C3. Confirma a operação.	
C4. O sistema atualiza o cardápio visível ao cliente.	
FLUXOS ALTERNATIVOS	
L2.a. O administrador desiste da operação	
L2.a.1. O administrador cancela a edição ou inclusão do produto.	
L2.a.2. O sistema descarta as alterações e retorna para a tela de gerenciamento do cardápio, sem modificar os dados.	
FLUXOS DE EXCEÇÃO	
C4.a. Erro ao salvar os dados do produto	
a.1. O sistema detecta falha no banco de dados ou campos obrigatórios não preenchidos.	
a.2. O sistema exibe uma mensagem de erro informando o problema (ex: "Erro ao salvar produto. Verifique os campos obrigatórios.")	

a.3. O sistema permanece na tela de edição, permitindo nova tentativa de preenchimento e salvamento.

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 20 – Manter Pedidos

CASO DE USO	[RF04] Manter Pedidos
Atores	Administrador
Pré-Condições	O administrador deve estar logado.
Pós-Condições	Uma marmita é cadastrada, alterada, listada ou excluída no sistema.
FLUXO PRINCIPAL	
Cadastrar Marmita: C1. O administrador solicita o formulário de cadastro da marmita. C2. O sistema exibe o formulário de cadastro da marmita. C3. O administrador informa os dados da marmita e solicita o registro. C4. O sistema registra a marmita e informa o administrador. Alterar Marmita: A1. O administrador seleciona uma marmita e solicita o formulário dela. A2. O sistema exibe o formulário com as informações da marmita selecionada. A3. O administrador altera os dados da marmita e solicita o registro. A4. O sistema registra a marmita alterada e informa o administrador. Excluir Marmita: E1. O administrador seleciona uma marmita e solicita a exclusão. E2. O sistema exibe uma mensagem de confirmação de exclusão. E3. O administrador confirma a exclusão da marmita. E4. O sistema exclui a marmita e informa o administrador. Listar Marmidas: L1. O administrador solicita a lista de marmidas do sistema. L2. O sistema exibe as marmidas cadastradas.	
FLUXOS ALTERNATIVOS	
L2.a. Não há nenhuma marmita cadastrada. L2.a.1. O sistema informa que não há marmidas cadastradas.	

FLUXOS DE EXCEÇÃO**C4, A4, E4, L2.a. Problemas ao manter marmitas.**

a.1. O sistema verifica que houve um erro ao cadastrar, alterar, listar ou excluir uma marmita e informar o administrador.

Fonte: Autoria Própria (2025)..

Quadro 21 – Monitorar Pedidos

CASO DE USO	[RF05] Monitorar Pedidos
Atores	Administrador
Pré-Condições	O administrador deve estar logado no sistema e haver pedidos registrados.
Pós-Condições	O status dos pedidos é atualizado corretamente.
FLUXO PRINCIPAL	
C1. O administrador acessa o painel de monitoramento de pedidos.	
C2. O sistema exibe todos os pedidos em andamento.	
C3. O administrador seleciona um pedido e escolhe o novo status: "Em preparo", "Saiu para entrega" ou "Entregue".	
C4. O sistema atualiza o status do pedido e informa o administrador.	
FLUXOS ALTERNATIVOS	
C2.a. O administrador aplicar filtros (por data, status, cliente) para facilitar a visualização	
FLUXOS DE EXCEÇÃO	
C4.a.1 O sistema exibe mensagem de erro ao administrador e solicita nova tentativa	

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 22 – Realizar Pedido

CASO DE USO	[RF06] Realizar Pedido
Atores	Cliente
Pré-Condições	Pagamento efetuado com sucesso.

Pós-Condições	Pedido criado com código único e status atualizado.
FLUXO PRINCIPAL	
C1. Após a confirmação do pagamento, o sistema registra o pedido no banco de dados.	
C2. Notifica o administrador sobre o novo pedido.	
C3. Exibe confirmação e tempo estimado de preparo e entrega ao cliente.	
FLUXOS ALTERNATIVOS	
L2.a. O cliente desiste do pedido	
L2.a.1. O cliente desiste de realizar o pedido e o cancela	
FLUXOS DE EXCEÇÃO	
C4. O sistema detecta erros no pagamento e não permite a realização do pedido.	

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 23 – Visualizar Histórico de Pedidos

CASO DE USO	[RF07] Visualizar histórico de pedidos
Atores	Cliente
Pré-Condições	Um cliente logado
Pós-Condições	Um histórico de pedidos guardado no sistema.
FLUXO PRINCIPAL	
Guardar histórico de pedidos	
C1. O cliente efetua um pedido.	
C2. O sistema cataloga e guarda o pedido do cliente.	
C3. O cliente solicita o histórico de pedidos.	
C4. O sistema exibe a lista com data, itens, status e valor.	
FLUXOS ALTERNATIVOS	
L2.a. Não há histórico de pedidos	
L2.a.1. O sistema informa que não há histórico de pedidos.	
FLUXOS DE EXCEÇÃO	
C4, A4, E4, L2.a. Problemas ao guardar histórico	
a.1. O sistema verifica que houve um erro ao guardar histórico de pedido e informa o cliente.	

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 24 – Visualizar Histórico de Clientes

CASO DE USO	[RF08] Visualizar histórico de Clientes
Atores	Administrador
Pré-Condições	O sistema deve conter registros de pedidos associados a clientes.
Pós-Condições	Um histórico de clientes guardado no sistema.
FLUXO PRINCIPAL	
Guardar histórico de clientes	
C1. O administrador acessa a funcionalidade "Histórico de Clientes".	
C2. O sistema exibe campo de busca e filtros.	
C3. O administrador pesquisa por nome, CPF ou período.	
C4. O sistema exibe os pedidos realizados pelo cliente pesquisado.	
FLUXOS ALTERNATIVOS	
L2.a. Não há histórico de clientes	
L2.a. O sistema informa que não há histórico de clientes.	
FLUXOS DE EXCEÇÃO	
C4.a. Nenhum resultado encontrado.	
C.a.1. O sistema exibe mensagem informando que não há registros para os filtros aplicados.	

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 25 – Adicionar ao Carrinho

CASO DE USO	[RF09] Adicionar ao Carrinho
Atores	Cliente
Pré-Condições	Estar logado, visualizar o cardápio e um pedido selecionado
Pós-Condições	Os itens selecionados são adicionados ao carrinho.
FLUXO PRINCIPAL	
Adicionar ao carrinho	
C1. O cliente visualiza o cardápio.	
C2. Seleciona o pedido e a quantidade.	
C3. Clica em “Adicionar ao Carrinho”.	
C4. O sistema registra o pedido no carrinho do cliente.	

FLUXOS ALTERNATIVOS
L2.a. Não há pedidos adicionados.
L2.a.1. O sistema informa que não há pedidos adicionados.
FLUXOS DE EXCEÇÃO
C4. Problemas ao adicionar o pedido
a.1. O sistema verifica que houve um erro ao adicionar o pedido e informa o cliente.

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 26 – Revisar Pedido

CASO DE USO	[RF10] Revisar Pedido
Atores	Cliente
Pré-Condições	Deve haver ao menos um pedido no carrinho..
Pós-Condições	Pedido finalizado, pronto para o pagamento e revisado pelo cliente.
FLUXO PRINCIPAL	
Revisão C1. O cliente acessa o carrinho de compras. C2. Visualizar todos os itens e suas respectivas quantidades. C3. Pode alterar, adicionar ou remover itens. C4. O sistema mostra uma mensagem de revisão de pedido. C5. O cliente confirma ao sistema que este é de fato seu pedido. C6. O sistema registra que o pedido revisado está correto e avança para o pagamento.	
FLUXOS ALTERNATIVOS	
L2.a. Não há pedidos L2.a.1. O sistema informa que não há pedidos para serem revisados.	
FLUXOS DE EXCEÇÃO	
C4, A4, E4, L2.a. Problemas ao revisar o pedido a.1. O sistema verifica que houve um erro ao manter o pedido e informa o cliente.	

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 27 – Confirmar Pagamento

CASO DE USO	[RF11] Confirmar Pagamento
Atores	Cliente
Pré-Condições	É necessário que o cliente revise o pedido por completo.
Pós-Condições	Pagamento confirmado e pedido registrado com status “Aguardando preparo”.
FLUXO PRINCIPAL	
Confirmar pagamento. C1. O cliente escolhe a forma de pagamento (PIX ou dinheiro). C2. O sistema mostra uma mensagem de confirmação. C3. Cliente confirma a operação. C4. O sistema processa e confirma o pagamento. C5. O sistema atualiza o status do pedido e mostra que o pagamento foi efetuado.	
FLUXOS ALTERNATIVOS	
C2.a. Pedido não confirmado C2.a.1. O sistema informa que não é possível prosseguir pois o pagamento não foi confirmado. C1.a. Desistência do pagamento C2.a1. O cliente desiste do pagamento e retorna a etapa anterior.	
FLUXOS DE EXCEÇÃO	
C3.a. Falha no pagamento a.1. O sistema exibe mensagem de erro e orienta nova tentativa.	

Fonte: Autoria Própria (2025).

Quadro 28 – Gerar Relatório

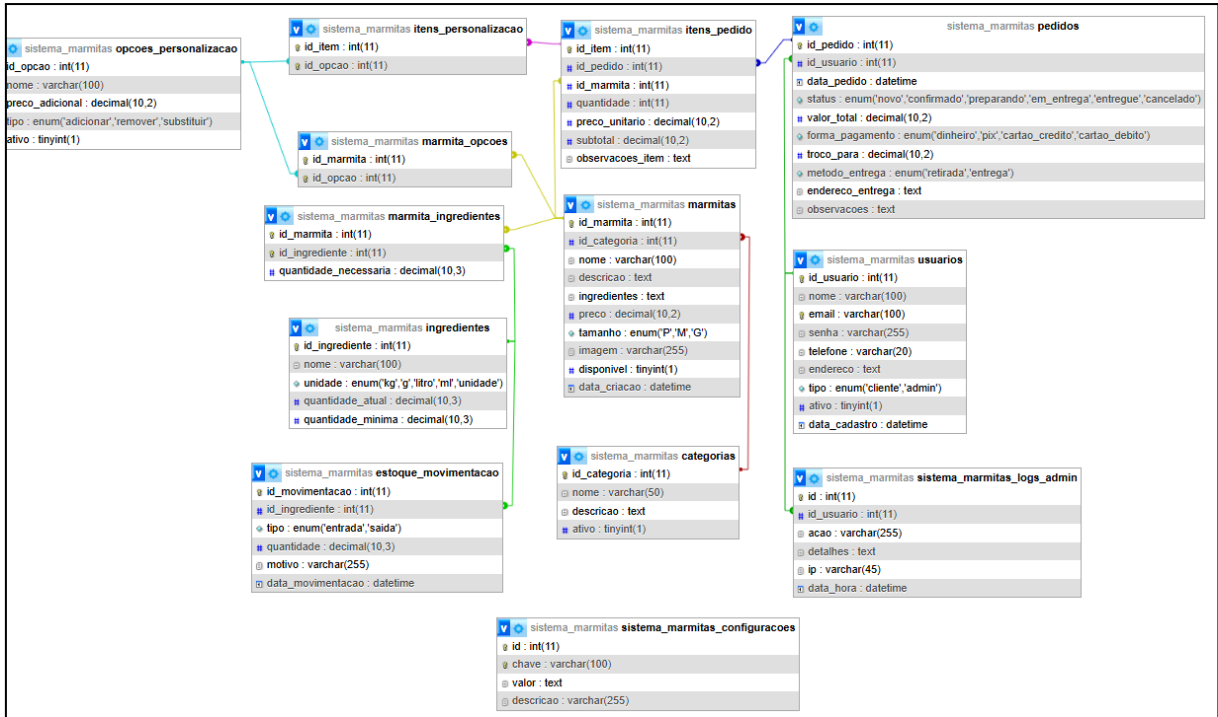
CASO DE USO	[RF12] Gerar Relatórios
Atores	Administrador
Pré-Condições	O sistema deve possuir dados registrados (pedidos, vendas, produtos, clientes).
Pós-Condições	O relatório é gerado e exibido ou exportado
FLUXO PRINCIPAL	
C1. O administrador acessa a opção "Relatórios" no menu principal. C2. Seleciona o tipo de relatório desejado (por vendas, produtos, clientes,	

períodos).
C3. Informa o período e os filtros desejados.
C4. Clica em "Gerar".
C5. O sistema processa os dados e exibe o relatório na tela.
C6. O administrador pode exportar o relatório em PDF ou Excel.
FLUXOS ALTERNATIVOS
C2.a. O administrador pode salvar o modelo de relatório como favorito para futuras gerações.
FLUXOS DE EXCEÇÃO
C5.a.1 O sistema não encontra dados para o filtro aplicado. Exibe a mensagem "Nenhum dado encontrado".
C5.b. Erro de processamento. O sistema solicita nova tentativa.

Fonte: Autoria Própria (2025).

2.4 DIAGRAMA DO BANCO DE DADOS

Figura 2 – Diagrama de Banco de Dados

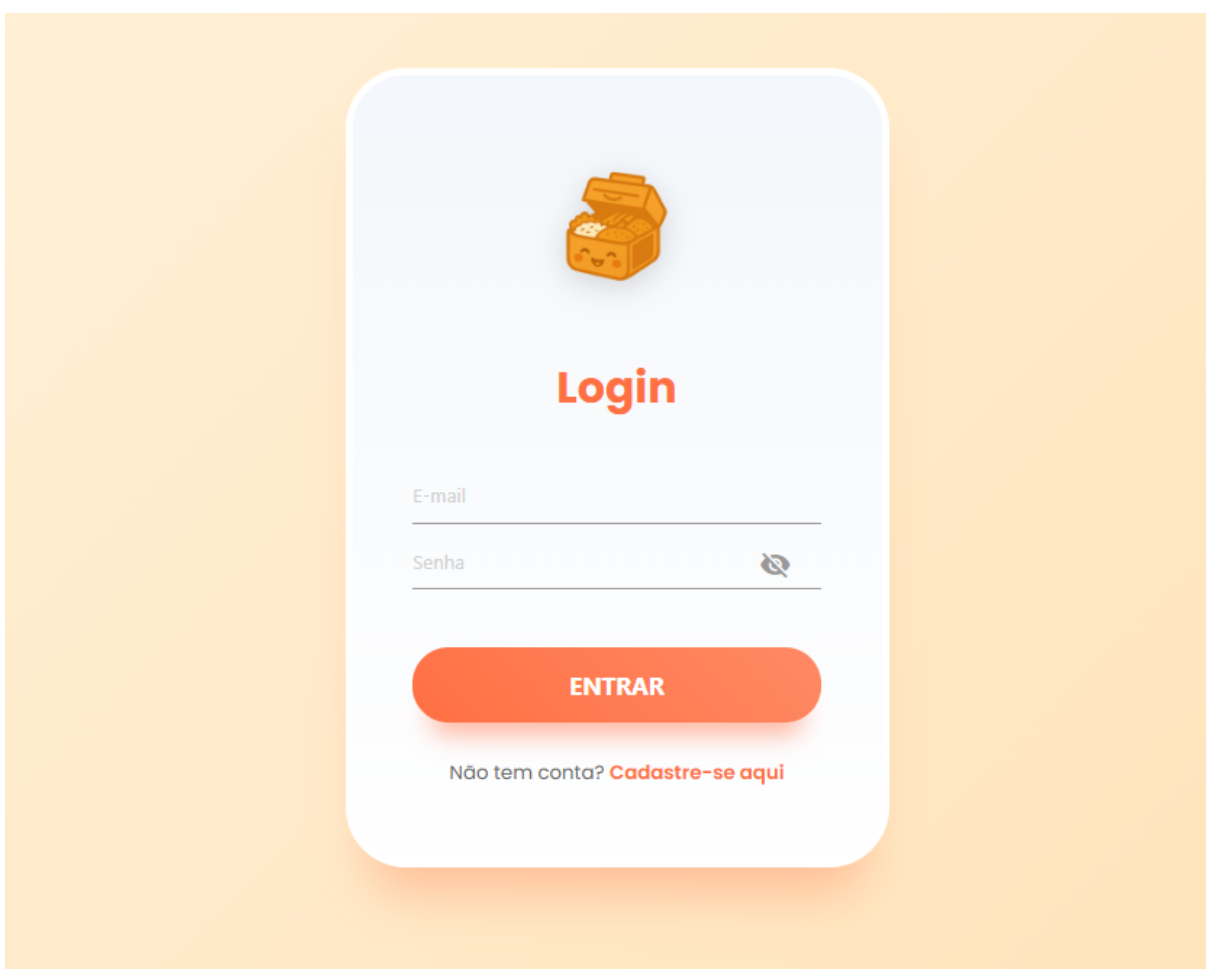


Fonte: Autoria Própria (2025).

2.5 INTERFACES DO SISTEMA

Por fim, após a finalização da implementação do back-end do sistema, procedeu-se ao desenvolvimento das interfaces do projeto. Priorizando a clareza das informações, a organização visual e a facilidade de navegação, de modo a proporcionar uma experiência intuitiva ao usuário. Tal abordagem visa contribuir para a satisfação do usuário e favorecer o uso contínuo da plataforma.

Figura 3 – Login



Fonte: Autoria Própria (2025).

Figura 4 – Cadastro



Marmitas da Casa

Início



Criar sua conta

CPF

999.999.999-99

Nome completo

Data de nascimento

dd/mm/aaaa

E-mail

Senha

Confirmar senha

Telefone (opcional)

Endereço (Rua/Avenida)

Número

Complemento (apto, bloco...)

Bairro

CADASTRAR

Já tem conta? [Fazer login](#)

Fonte: Autoria Própria (2025).

Figura 5 – Tela Inicial



Marmitas da Casa

Início





Bem-vindo à Marmitas da Casa

Deliciosas marmitas caseiras feitas com amor e ingredientes frescos!

VER CARDÁPIO



Variedade de Sabores

Disponíveis várias opções de marmiteiras para todos os gostos.



Entrega Rápida

Receba sua marmiteira quente e pronta de casa para casa.



Feito com Amor

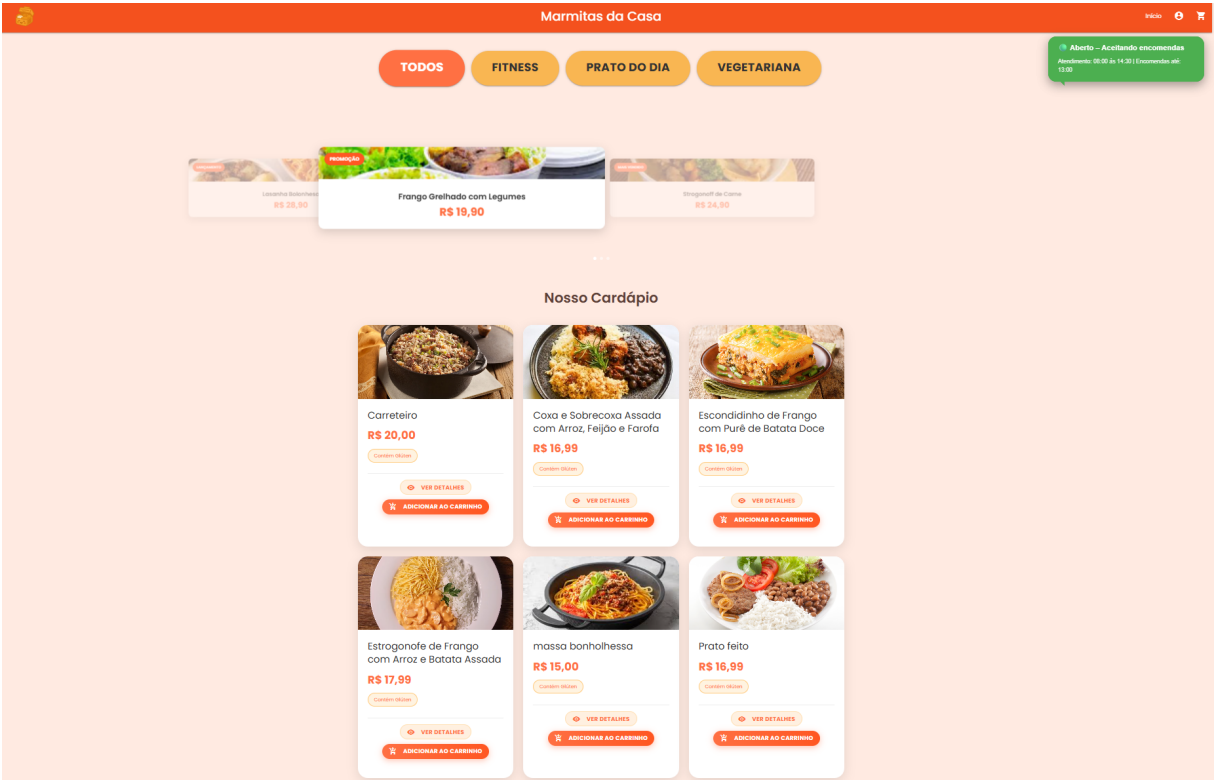
Ingredientes frescos e marmiteiras caseiras para você.

Aberto - Aceitando encomendas

Atendimento: 08:00 às 14:30 | Encerrando até: 15:00

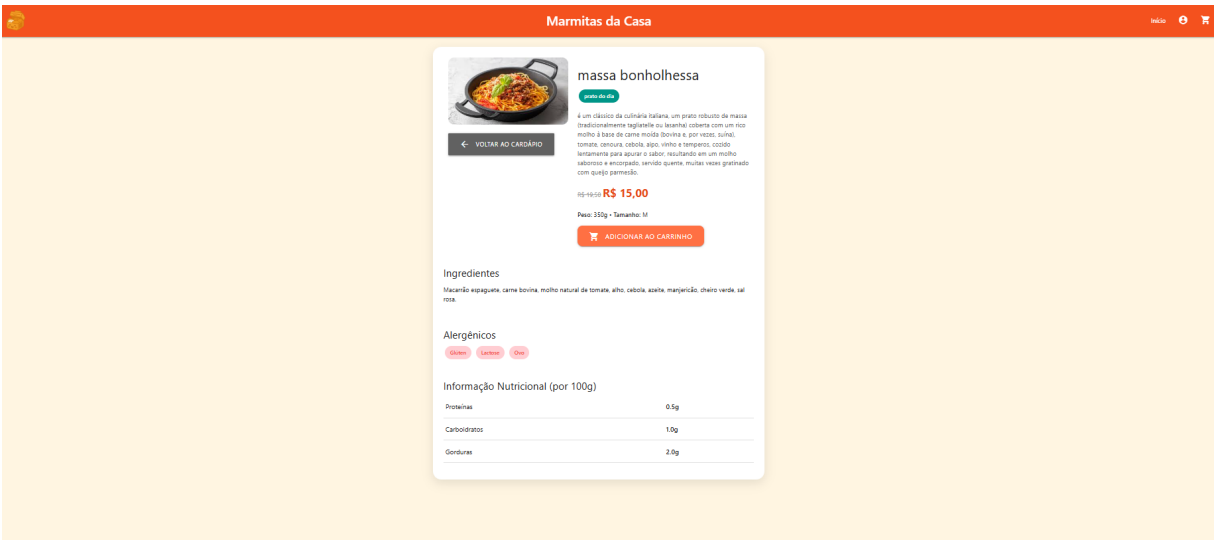
Fonte: Autoria Própria (2025).

Figura 6 – Cardápio



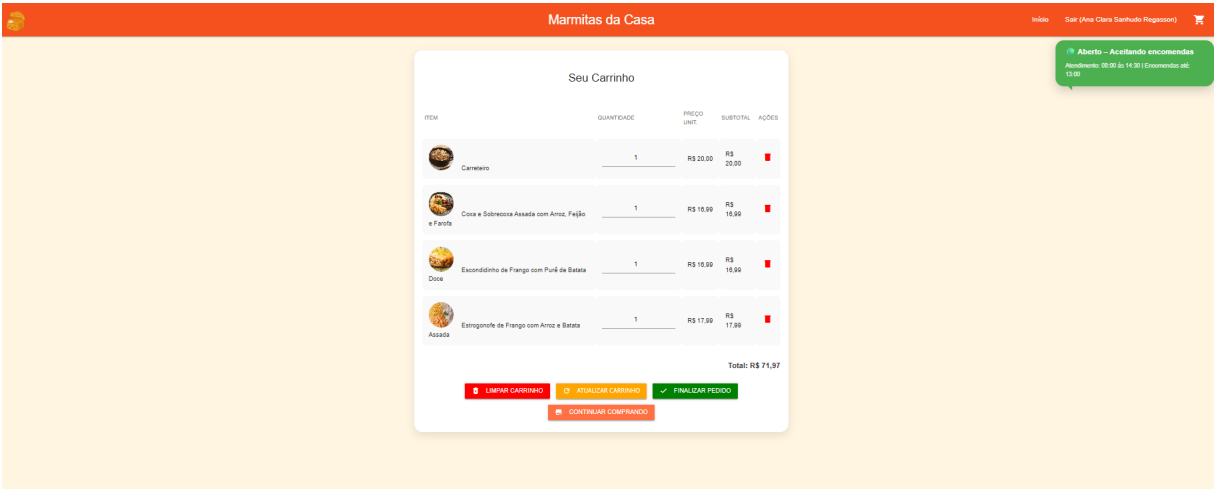
Fonte: Autoria Própria (2025).

Figura 7 – Detalhes da Marmita



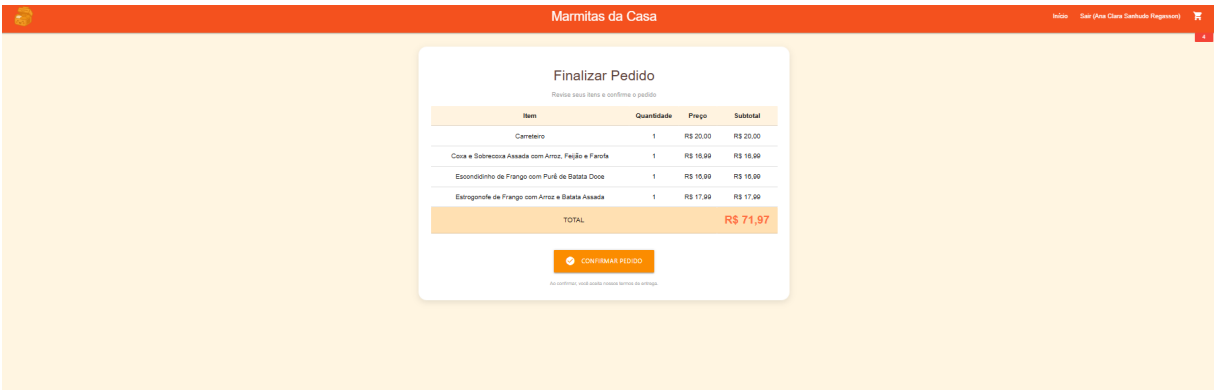
Fonte: Autoria Própria (2025).

Figura 8 – Carrinho



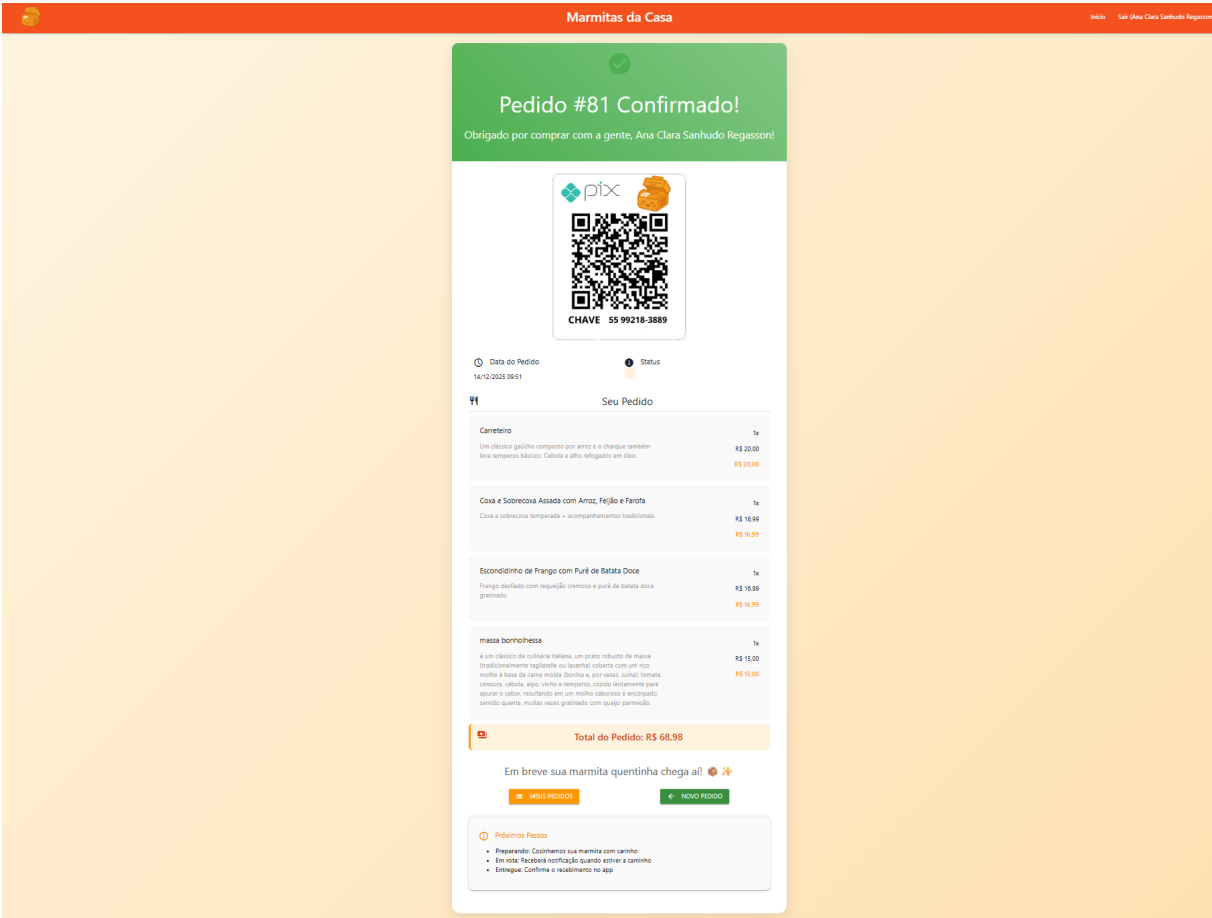
Fonte: Autoria Própria (2025).

Figura 9 – Finalizar Pedido



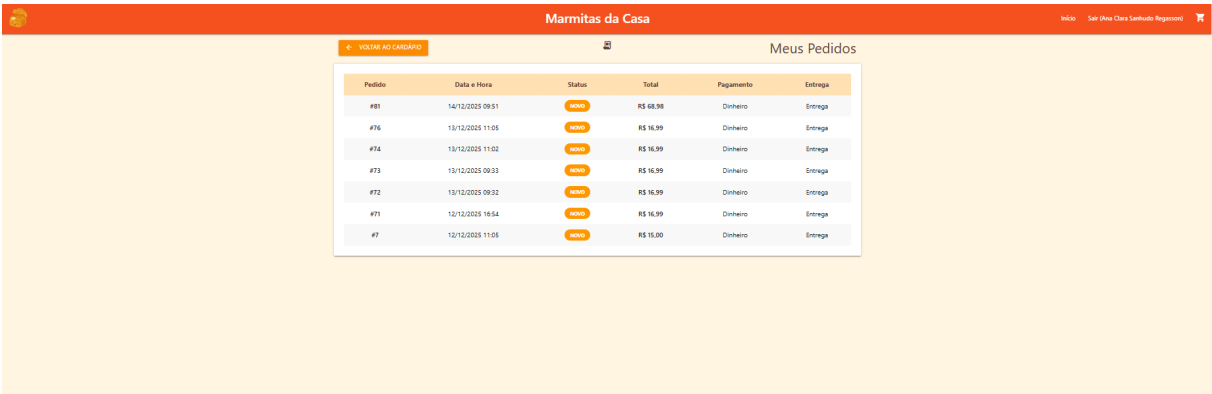
Fonte: Autoria Própria (2025).

Figura 10 – Confirmar Pedido



Fonte: Autoria Própria (2025).

Figura 11 – Pedidos do Cliente



Fonte: Autoria Própria (2025).

Figura 12 – Área do Administrador colocar as marmitas

Marmitas da Casa

[Início](#)[Clientes](#)[Marmitas](#)[Pedidos](#)[Sair \(Administrador\)](#)

Gerenciar Marmitas

Nova Marmita

Nome

Tamanho

Categoria

Descrição

Ingredientes

Preço

Alergênicos:

Calorias

Proteínas (g)

Carboidratos (g)

Gorduras (g)

FOTO

SALVAR

Marmitas Cadastradas

ID	Foto	Nome	Categoria	Preço	Ações
#13		massa bõnholheza	prato do dia novo	R\$ 15,00	✎ ✖
#12		Prato feito	prato do dia novo	R\$ 16,99	✎ ✖
#8		Salada com batata	vegetariana novo	R\$ 15,00	✎ ✖
#5		Carreteiro	prato do dia novo	R\$ 20,00	✎ ✖
#4		Estrogonofe de Frango com Arroz e Batata Assada	prato do dia novo	R\$ 17,99	✎ ✖
#3		Coxa e Sobrecoxa Assada com Arroz, Feijão e Farofa	prato do dia novo	R\$ 16,99	✎ ✖
#2		Escondidinho de Frango com Purê de Batata Doce	prato do dia novo	R\$ 16,99	✎ ✖

Fonte: Autoria Própria (2025).

Figura 13 – Área onde o administrador vê os clientes

Marmitas da Casa

[Início](#)[Clientes](#)[Marmitas](#)[Pedidos](#)[Sair \(Administrador\)](#)

Lista de Clientes

Buscar por nome ou e-mail

BUSCAR

NOVO CLIENTE

ID	Nome	E-mail	Telefone	Data Cadastro	Ações
#14	Alice Pereira	aliciaha@gmail.com	55997034323	14/12/2025 08:46	✎ ✖
#11	Juliana Fagundes	user@example.com	1111111111111	10/12/2025 21:45	✎ ✖
#10	Ana Clara Sanhudo Regasson	ana.2023316351@aluno.ifar.edu.br	55997034323	10/12/2025 21:16	✎ ✖
#8	Cliente Teste	cliente@teste.com	51999999999	09/12/2025 17:16	✎ ✖

Fonte: Autoria Própria (2025).

Figura 14 – Área onde o administrador vê os pedidos dos clientes

Marmitas da Casa

[Início](#)[Clientes](#)[Marmitas](#)[Pedidos](#)[Sair \(Administrador\)](#)

Lista de Pedidos

Pedido excluído!

ID	CLIENTE	DATA/HORA	TOTAL	STATUS	AÇÕES
#80	Alice Pereira	14/12/2025 08:49	R\$ 46,99		Preparando Atualizar
#76	Ana Clara Sanhudo Regasson	13/12/2025 11:05	R\$ 16,99		Preparando Atualizar
#74	Ana Clara Sanhudo Regasson	13/12/2025 11:02	R\$ 16,99		Preparando Atualizar
#73	Ana Clara Sanhudo Regasson	13/12/2025 09:33	R\$ 16,99		Preparando Atualizar
#72	Ana Clara Sanhudo Regasson	13/12/2025 09:32	R\$ 16,99		Preparando Atualizar
#71	Ana Clara Sanhudo Regasson	12/12/2025 16:54	R\$ 16,99		Preparando Atualizar
#7	Ana Clara Sanhudo Regasson	12/12/2025 11:05	R\$ 15,00		Preparando Atualizar

Fonte: Autoria Própria (2025).

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este Trabalho de Conclusão de Curso apresentou o desenvolvimento de um sistema web para a gestão de vendas de marmitas, voltado aos microempreendedores do setor alimentício e a negócios familiares. A proposta surgiu a partir de uma necessidade real, relacionada ao empreendimento familiar da autora, e teve como objetivo aplicar os conhecimentos adquiridos no Curso Técnico em Informática na criação de uma solução funcional e acessível.

Ao longo do desenvolvimento do trabalho, foi possível identificar a importância de ferramentas digitais adaptadas à realidade de pequenos empreendedores, especialmente diante das limitações de plataformas amplamente utilizadas no mercado, como iFood e PedidosJá. Nesse contexto, o sistema proposto busca oferecer maior autonomia, organização e controle sobre os processos de venda e gestão de pedidos.

O sistema desenvolvido contempla funcionalidades essenciais, como cadastro de clientes e marmitas, controle de estoque, acompanhamento de pedidos e emissão de relatórios, contribuindo para a profissionalização do negócio e para a melhoria da comunicação entre produtores e consumidores.

Os resultados obtidos demonstram o potencial de aplicação prática do sistema, atendendo aos objetivos propostos e contribuindo tanto para a formação acadêmica da autora quanto para o apoio a pequenos empreendimentos do ramo alimentício.

REFERÊNCIAS

ALEXANDRE BRASIL FONSECA *et al.* **Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição.** 27 jun. 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/nDxskbc8FySP6mFqFhz5ZFj/>. Acesso em: 19 maio 2025.

VANIA DE MATOS FONSECA. **Alimentação como base para uma vida saudável.** 20 nov. 2024. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csc/2025.v30n2/e17962024/pt/>. Acesso em: 19 maio 2025.

IFOOD. Como funciona o **iFood** para restaurantes. Disponível em: <https://parceiros.ifood.com.br/>. Acesso em: 16 jun. 2025.

PEDIDOSJÁ. Cadastre seu restaurante no **PedidosJá**. Disponível em: <https://pedidosja.app/>. Acesso em: 16 jun. 2025.

BARONA SANTOS LEAL, ALEJANDRA. **COMPREENDENDO O COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR DE MARMITAS SAUDÁVEIS EM PORTO ALEGRE.** 2018. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/185066> . Acesso em: 10 jul. 2025.

GAVIOLI, Fernanda. **Motivações e fatores envolvidos no preparo e consumo de marmitas por estudantes de uma Universidade Pública de Florianópolis/SC.** 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/234703>. Acesso em: 10 jul. 2025.

DA COSTA LOUZADA, Maria Laura *et al.* **Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde de crianças, adolescentes e adultos: revisão de escopo.** 20 abr. 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00323020>. Acesso em: 15 jul. 2025.

MARTINS NUNES, Jéssica. **AskLunch**: aplicativo para pedidos e gerenciamento de marmitas. 26 fev. 2018b. Disponível em: <http://repositorio.ifg.edu.br/handle/prefix/541>. Acesso em: 15 jul. 2025.

MERCADO de alimentação saudável, tendências e oportunidades - Sebrae. 1 ago. 2022. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/mercado-de-alimentacao-saudavel-tendencias-e-oportunidades,03642a38eb171810VgnVCM100000d701210aRCRD>. Acesso em: 25 jul. 2025.