



Beijú Móvel: Inovação no Desenvolvimento de um Aplicativo para Gerenciamento de Pedidos e Entregas de Beijú por Delivery em São Luís-MA.

Ana Karina Chagas da SILVA
Bruna ALMEIDA
Faculdade Laboro, MA

RESUMO

Os aplicativos integram o ambiente alimentar digital que vem sendo cada vez mais utilizados. Essas novas alternativas diminuem gastos e garantem melhor interação entre consumidor e estabelecimento. Este projeto apresenta a ideia do desenvolvimento de um aplicativo para entrega de Beijú de tapioca com várias opções de recheios e acompanhamentos chamado Beijú Móvel. Visando inovar na praticidade de comer bem e saudável.

PALAVRAS-CHAVE: Aplicativo móvel; Beijú; Saúde.

INTRODUÇÃO

Pedir comida via mobile é uma tendência mundial que deve crescer ainda mais nos próximos anos. Além da transformação do mercado, associar os serviços de alimentação à operação nas plataformas digitais resulta em uma mudança de cultura. Para entregar o que o mercado pede de forma satisfatória, além de investir em tecnologia, é vital desenvolver um bom relacionamento com o consumidor (ABRASEL;2020).

De acordo com Vargas, a tecnologia é uma “atividade de transformação do mundo, resolução de problemas práticos, construção de obras e fabricação de instrumentos, baseada em conhecimentos científicos e por processos cientificamente controlados” (VARGAS, 1994, p.20). Cavalcanti, et al. (2011).

A expansão dos aplicativos (apps) de delivery demanda adaptação do mercado para atender à expectativa dos clientes: agilidade, segurança e praticidade. Contudo, a saúde do consumidor pode ser afetada negativamente visto que a composição nutricional dos alimentos disponíveis em tais plataformas é pobre em nutrientes. Como a alimentação fora do lar faz parte da dieta do brasileiro, a aquisição de comida saudável em aplicativos pode contribuir para a mudança alimentar destes usuários.¹

¹

Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 17 de Fevereiro de 2022.

Aluna da Pós de MBA em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação; e-mail: anakarina.nutri@outlook.com
Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação.
e-mail: professorabruna.almeida@gmail.com

DESENVOLVIMENTO

O beiju é uma iguaria tipicamente brasileira, de origem indígena e descoberta em Pernambuco, feita com a tapioca (fécula extraída da mandioca), que ao ser espalhada em uma chapa ou frigideira aquecida coagula-se e vira um tipo de panqueca ou crepe seco.

Considerado um alimento saudável por ter menos sódio e gordura em sua composição. O beijú (tapioca) também possui quantidades maiores de cálcio (mineral ligado à saúde dos ossos), retinol (derivado da vitamina A que ajuda na saúde da visão) e de vitamina C (que é antioxidante e ajuda a proteger o organismo). E, por não ter glúten, a tapioca pode ser consumida por quem possui a doença celíaca (reação imunológica à ingestão de glúten) ou tem alergia a alimentos à base de trigo (BARROS et al., 2013).

Beijú Móvel- SLZ

Este projeto consiste na criação de um aplicativo chamado “Beijú Móvel”, visando a entrega de Beijú de tapioca com várias opções de recheios e acompanhamentos na Capital metropolitana de São Luis-MA.

O Beijú Móvel é uma ideia inovadora para a praticidade e comodidade dos consumidores de beijú, podendo realizar seu pedido em qualquer parte da capital ludovicense, das 6 horas da manhã, às 20:00 horas da noite pelo aplicativo que ficará disponível para dowload no Play Store. A usabilidade e harmônia da tela do app são aspectos pouco trabalhados em outros aplicativos do mesmo ramo, inovando na apresentação das informações, possibilitando que mesmo o usuário que não tenha muito domínio das tecnologias consiga manuseá-lo sem dificuldades.

O projeto também promove uma interface simples e direta, devido aos símbolos intuitivos e informações de todas as funções, diminuindo consideravelmente o tempo que o cliente gasta para fazer um pedido. Sendo um aplicativo eficiente e prático. Beijú Móvel, um jeito inovador de comer bem e saudável.



REFERÊNCIAS

ABRASEL (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES).

Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/index.php/Atualidade/item/5799/>. Acesso em 07, Fevereiro, 2022.

BARROS, T. S. G.; CARVALHO, D.; CÓRDOVA, S.; MONTEIRO, R. C. B. (2013) Quiche de alho poró e **alimentos funcionais (chia, quinoa e amaranto)**. Anais V SIMPAC, Viçosa-MG, 5(1), 541-546.

CAVALCANTI, C.L, et al.. **Ciência Saúde Coletiva**.16(5):2383-90, 2011.

FERREIRA Neto, J., Ocanha, K. L., de Camargo da Silva, P., Weinert, W. R., and Brusamolín, V. (2017). Desenvolvimento de um aplicativo movel e web para gerenciamento de pedidos de delivery, entregas e pagamentos. *Ciencia é minha praia*, 2(1):3.

VARGAS, Milton. *Ciência, Técnica e Realidade*. In: **___ Para uma filosofia da tecnologia**. São Paulo: Alfa Omega, 1994.

Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 17 de Fevereiro de 2022.

Aluna da Pós de MBA em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação; e-mail: anakarina.nutri@outlook.com
Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação.
e-mail: professorabruna.almeida@gmail.com