## Relatório Técnico

Nº Grupo: 06

Nome dos integrantes: Bill Hebert - Felipe Hideki - Enzo Servilha - Cesar

Augusto – Pedro Luiz

Turma: 1CCOB

Tema do projeto: Monitoramento inteligente para cadeia de frio da carne da

vaca.

**Sensor:** DHT11 (Temperatura e Umidade)

## Introdução

Neste projeto, nosso grupo focou na criação de um sistema de monitoramento inteligente para a cadeia de frio de carne bovina. O controle adequado da temperatura e umidade é essencial para garantir que as carnes não estraguem e acabem sendo desperdiçadas, pois temperaturas muito altas ou muito baixas podem afetar a integridade e qualidade das carnes. Utilizamos o sensor DHT11 para medir a temperatura e a umidade ambiente, já que ele é preciso e fácil de integrar ao Arduino Uno R3, que foi a plataforma escolhida para nosso projeto.



## Arquitetura de Montagem

Abaixo está uma foto da arquitetura de montagem do projeto na mini protoboard, a imagem mostra como o sensor DHT11 foi conectado ao Arduino Uno R3:

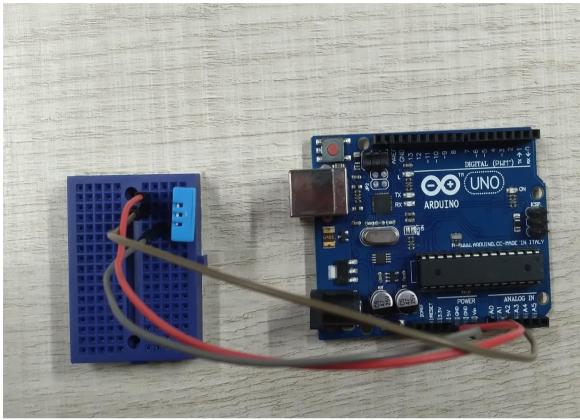


Figura 1 - Foto da montagem do sensor

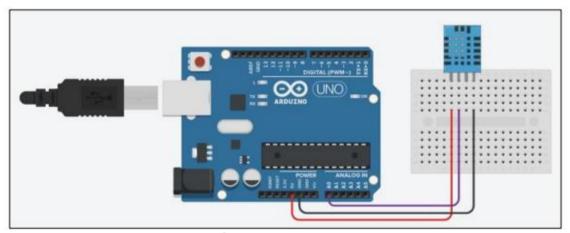


Figura 2- Foto da montagem do sensor



## Código do Projeto

O código abaixo foi utilizado para ler a temperatura e a umidade ambiente a partir do sensor DHT11 e exibir o valor em graus Celsius da temperatura, e em porcentagem da umidade no monitor serial, caso a temperatura esteja fora do intervalo ideal (-18°C a -25°C) ou a umidade esteja fora de (100% a 85%) o sistema enviará um alerta ao responsável pela distribuição, essa funcionalidade ainda será implementada:

Figura 3 - Print código

O teste inicial foi bem-sucedido em demonstrar a eficácia do sensor DHT11 no monitoramento da cadeia de frio da carne da vaca









Figura 5 – Teste de temperatura