**Justificativa de negócio**

Nos dias atuais a produção industrial na área da alimentação e saúde vem aumentando bastante, por conta do aumento da população, mais comida e materiais são precisos para saciar a necessidade desses produtos. Mas esses produtos precisam ser armazenados em ambientes controlados, com a temperatura e umidade indicada para cada tipo de material estocado. Atualmente são disponibilizados galpões e cômodos para essa armazenagem, mas muitos deles não tem um controle de temperatura e umidade automatizado, o que prejudicam os matérias e alimentos ali guardados e destinando esse mesmo galpão ou cômodo a ser somente usado para esse tipo de material.

O fato é que a ausência de controle de temperatura e umidade acarreta em prejuízos, tais como: diminuição da qualidade do produto (aparência, aroma, sabor, textura, entre outros), perdas por deterioração e perdas de peso. Os prejuízos ocasionados pelo não controle em um frigorífico dependem muito do produto manipulado e estocado. No entanto, em alguns casos as perdas podem variar entre 20% a 40% do armazenamento.

O nosso produto tem como objetivo automatizar o controle de temperatura e umidade desses galpões e evoluir o sistema de armazenagem dos produtos de forma que independente do produto a ser colocado, ele vai conseguir identificar e automaticamente alterar a temperatura de forma que fique melhor para o produto, evitando a perda do mesmo.

Assim tornando eficiente o processo de armazenagem e distribuição de produtos, trazendo lucro, reduzindo mão de obra e agilizando o controle desses galpões.