



CONTROLE DE TEMPERATURA EM FREEZERS E CÂMARAS FRIAS



ÍNDICE

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|---|
|  | 1. Nossa Equipe |  | 8. Diagrama de Visão de Negócios |
|  | 2. Nossa Empresa |  | 9. Ferramenta de Gestão |
|  | 3. Identidade Visual |  | 10. Organização no GitHub |
|  | 4. Contexto |  | 11. Site institucional |
|  | 5. Problema |  | 12. Arduino |
|  | 6. Solução |  | 13. Tabelas MySQL |
|  | 7. Diagrama de Solução |  | 14. Próximos passos |

NOSSA EQUIPE



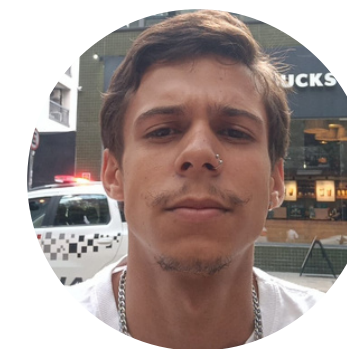
Giovanna Freitas



Henrique Lipert



Julio Dahi



Tiago Navarro



Rita Barbosa

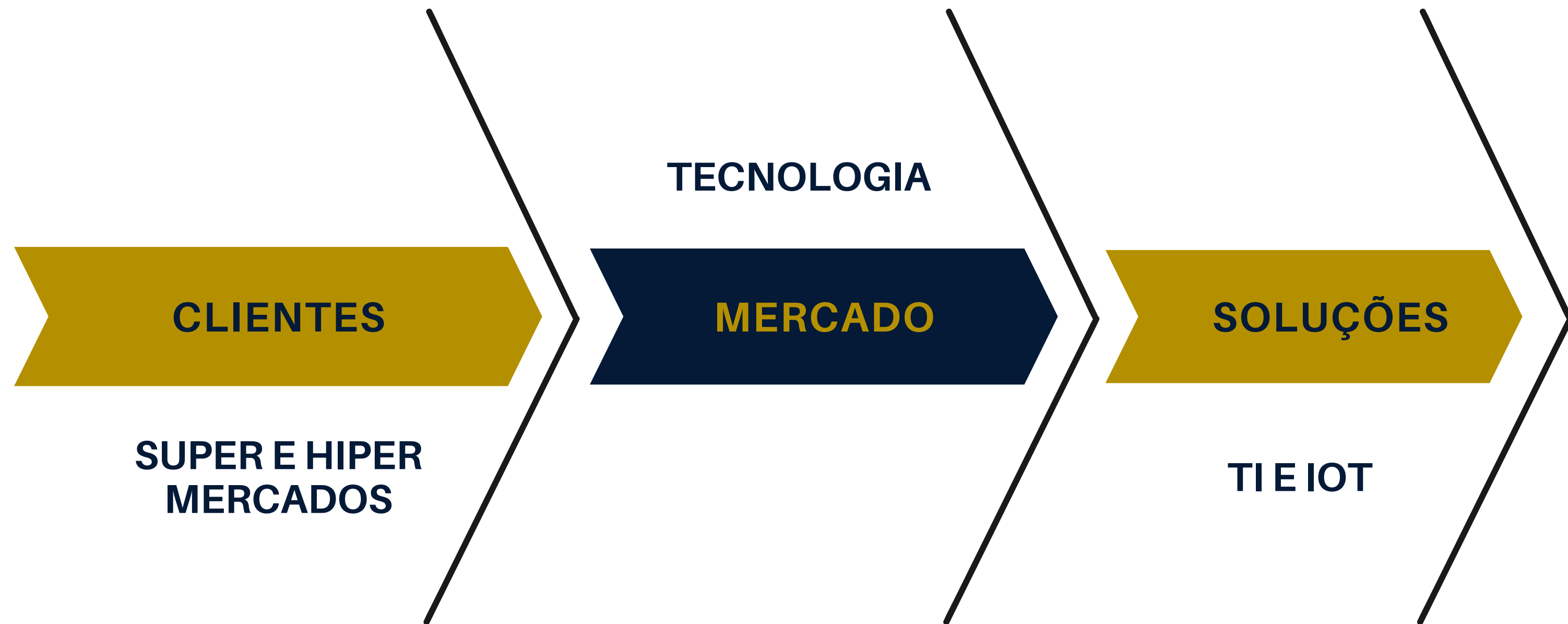


Yan Coutinho



NOSSA EMPRESA

Monitoramento de temperatura em freezers e câmaras frigoríficas de carne bovina



NOSSA EMPRESA



IDENTIDADE VISUAL



- Reconhecimento da marca;
- Criação de confiança;
- Comunicação efetiva;
- Consistência da marca;
- Diferenciação;
- Memória e lembrança.

AZUL ESCURO

É uma cor bastante usada para representar a tecnologia e a inovação, mas além disso, ela representa também a confiança e o conhecimento.

DOURADO

É uma cor que veio do amarelo, que representa criatividade e solução, mas especificamente a cor dourada representa, prosperidade, nobreza, sucesso e conquista.

CONTEXTO

Início do consumo da carne bovina, a estimadamente 2,7 milhões de anos pelos seres humanos



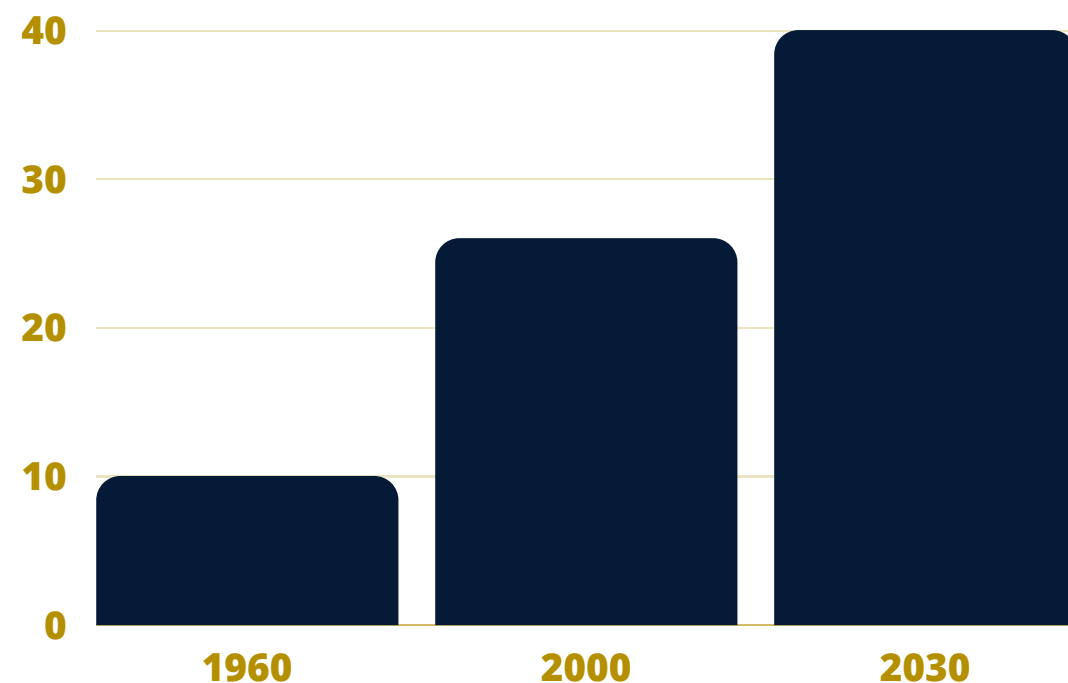
Domesticação do gado em torno de 4,3 mil a 4,4 mil anos no Egito e naquela região da Mesopotâmia



Em 1500, no Brasil, a chegada dos portugueses e a colonização.



Processo de urbanização a partir do século XIX e discurso nutricionista, desenvolvido a partir da década de 1930 no Brasil



Consumo anual per capita de carne bovina

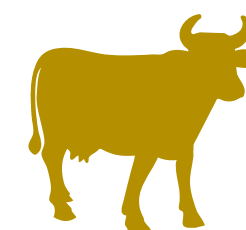
Na década de 1960 a média de consumo per capita anual de carne brasileira era é 10kg



Na década de 2000 a média de consumo per capita anual de carne brasileira era é 26kg



A estimativa para 2030 é que o consumo per capita anual de carne ultrapasse os 40kg



Temperatura ideal para carnes:

**Estocagem no freezer ou em
câmaras de congelamento**

-18°C

***Por cerca de 90 dias**



**Armazenamento em
geladeiras**

0°C e 8°C

***Por até 3 dias**

PROBLEMA



- Má logística de armazenagem;
- Produtos expostos a temperaturas entre de **5°C a 59°C**;
- Contaminação e perecimento de **micro-organismos**.



SOLUÇÃO



Promover melhorias no **transporte e logística de armazenagem** de carnes bovinas por meio da utilização de sensores de temperatura, melhora na **qualidade e aspecto** do produto.



SOLUÇÃO

Com nosso projeto, você pode reduzir até

90%

de suas perdas por conta da falta de monitoramento.

DIAGRAMA DE SOLUÇÕES

COMO NOSSOS CLIENTES CHEGAM ATÉ NÓS E COMO SOLUCIONAMOS SEU PROBLEMA?

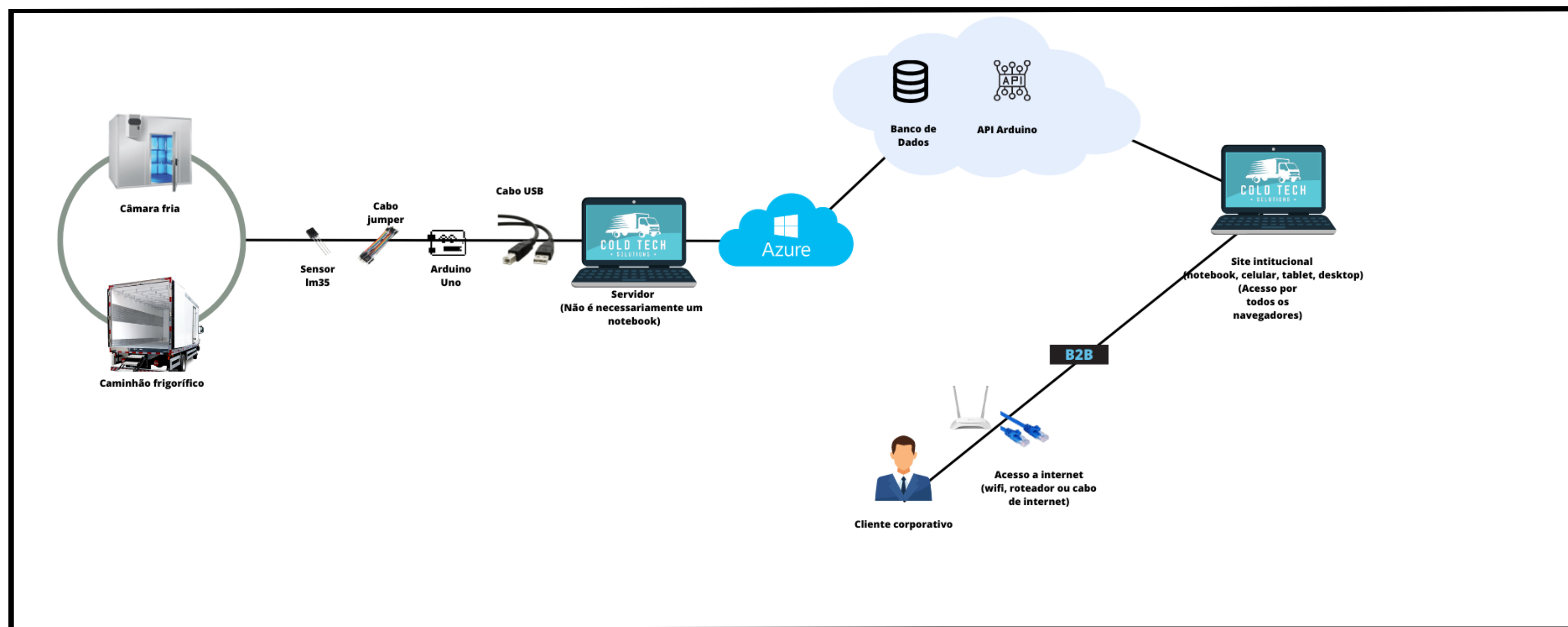
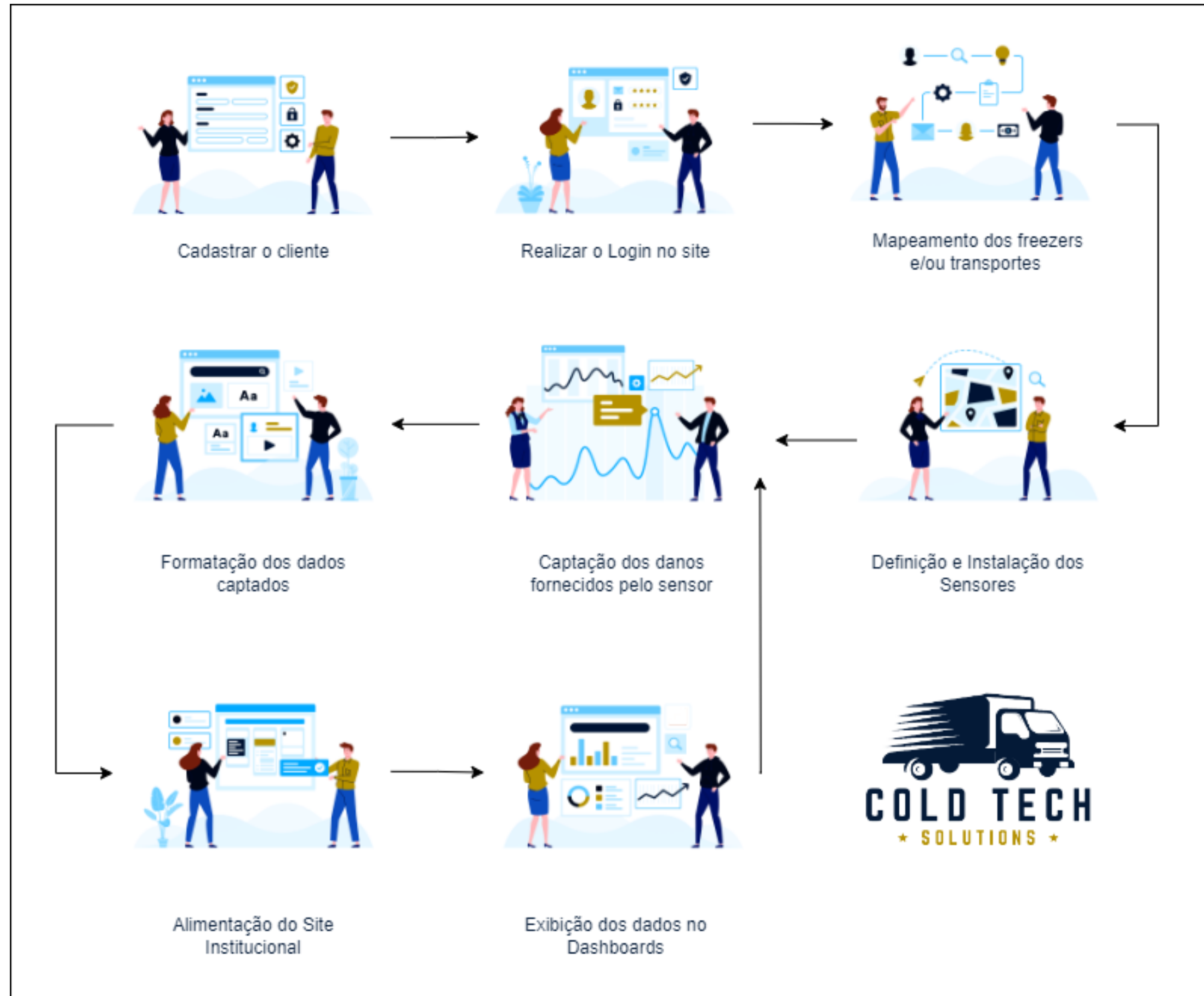
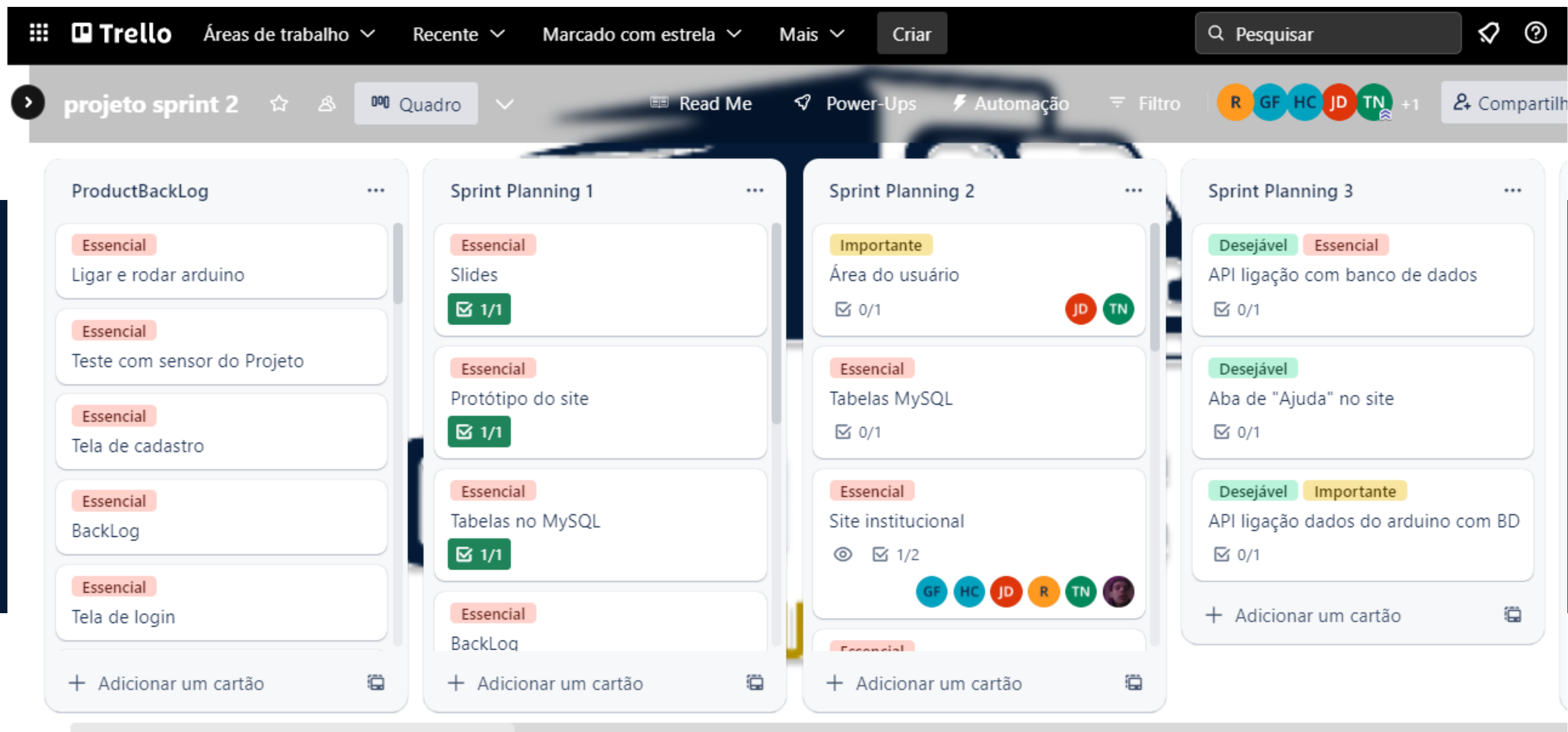


DIAGRAMA DE VISÃO DE NEGÓCIOS



FERRAMENTA DE GESTÃO



Trello Áreas de trabalho ▾ Recente ▾ Marcado com estrela ▾ Mais ▾ Criar

Pesquisar 🔍

projeto sprint 2 ☆ 👤 Quadro ▾ Read Me ⚡ Power-Ups ⚡ Automação Filtro R GF HC JD TN +1 Compartilhar

ProductBackLog

- Essencial
Ligar e rodar arduino
- Essencial
Teste com sensor do Projeto
- Essencial
Tela de cadastro
- Essencial
BackLog
- Essencial
Tela de login

+ Adicionar um cartão

Sprint Planning 1

- Essencial
Slides
✓ 1/1
- Essencial
Protótipo do site
✓ 1/1
- Essencial
Tabelas no MySQL
✓ 1/1
- Essencial
BackLog

+ Adicionar um cartão

Sprint Planning 2

- Importante
Área do usuário
✓ 0/1 JD TN
- Essencial
Tabelas MySQL
✓ 0/1
- Essencial
Site institucional
👁️ ✓ 1/2 GF HC JD R TN

+ Adicionar um cartão

Sprint Planning 3

- Desejável Essencial
API ligação com banco de dados
✓ 0/1
- Desejável
Aba de "Ajuda" no site
✓ 0/1
- Desejável Importante
API ligação dados do arduino com BD
✓ 0/1

+ Adicionar um cartão



GITHUB

☰ README.md



Seja Bem Vindo(a), Somos a Cold Tech Solutions



- ☐ O que fazemos?
 - Monitoramento de Temperatura nos freezers e câmaras frias 🚚🕒
- ☐ Qual nosso Objetivo?
 - Promover melhorias no transporte e logística de armazenagem de carnes bovinas, por meio da utilização de sensores de temperatura 🚚
 - Melhora na qualidade e aspecto do produto ★
- ☐ Quais são os Sensores utilizados?
 - LM35 – Utilizado no monitoramento de temperatura ❄️



SITE INSTITUCIONAL



[Home](#) [Simulador](#) | [Login](#) [Cadastro](#)

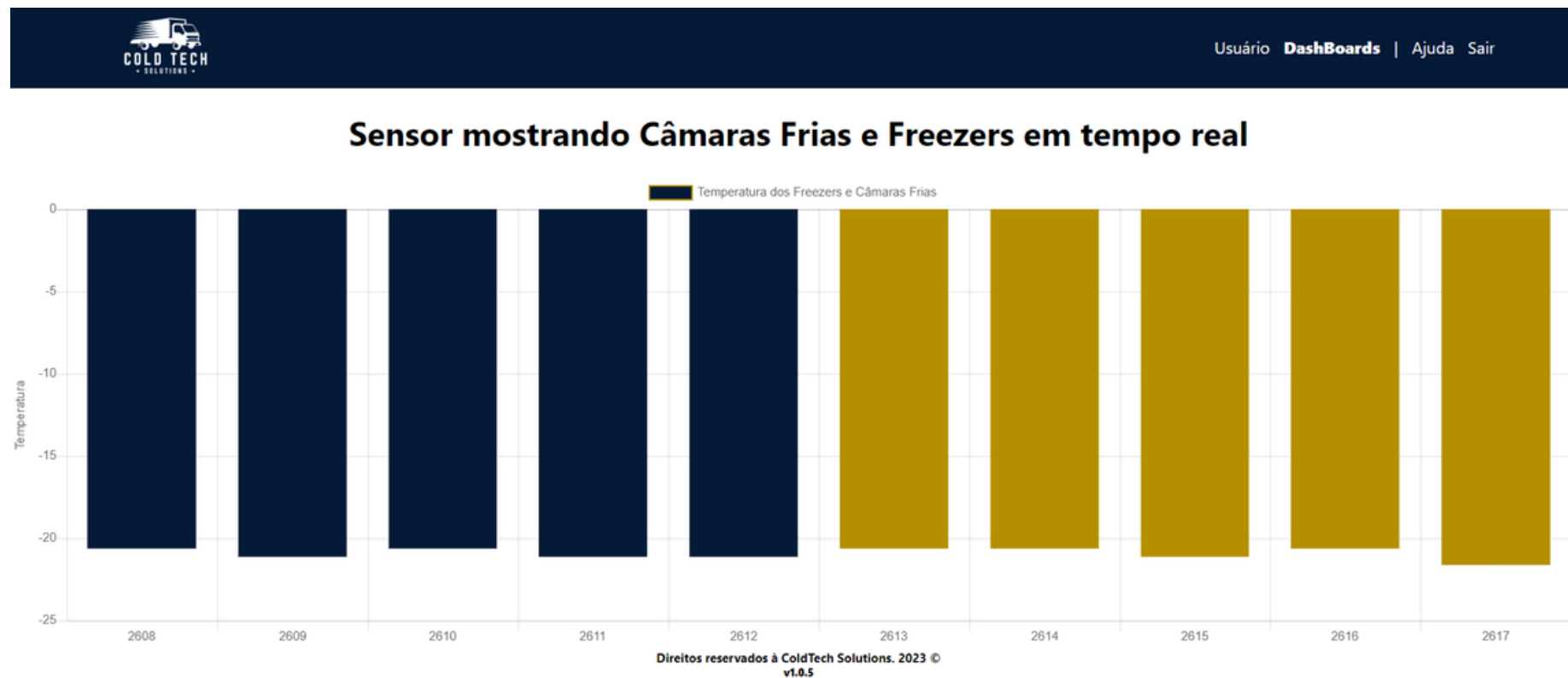


A **ColdTech** é uma empresa que propõe soluções baseadas no **monitoramento de freezers e câmaras frias.**

CONHEÇA UM POUCO MAIS SOBRE NÓS

DEMONSTRAÇÃO DO ARDUINO

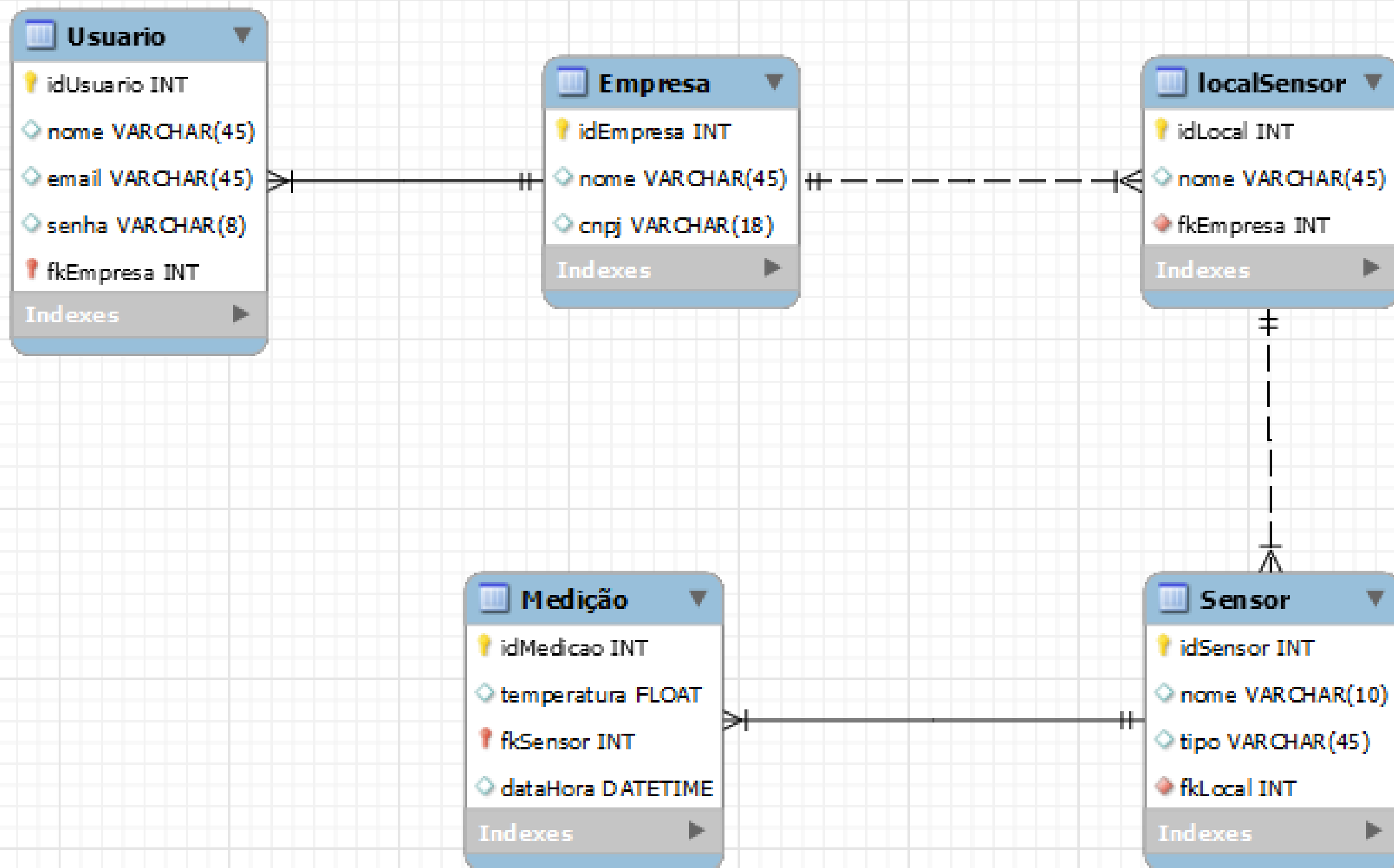
Código do LM35 no GitHub



FIVE_SENSORS_V04.ino

```
1  #include <DHT.h>
2  #include <DHT_U.h>
3
4  #include <Adafruit_Sensor.h>
5
6  #include <DHT.h>
7  #include <DHT_U.h>
8
9  #include <Adafruit_Sensor.h>
10
11 #include <DHT.h>
12 #include <DHT_U.h>
13
14 #include "DHT.h"
15
16 #define DHTPIN A1
17 #define LM35PIN A5
18 #define LUMIPIN A0
19 #define CHAVPIN 7
20
21
22 DHT dht(DHTPIN, DHT11);
23
24 void setup()
25 {
26     pinMode(DHTPIN, INPUT);
27     pinMode(CHAVPIN, INPUT);
28     Serial.begin(9600);
29     dht.begin();
30 }
31
32 void loop()
```

TABELAS + MODELAGEM



PRÓXIMOS PASSOS

- ★ **Aplicar as APIs e deixar o projeto totalmente integrado;**
- ★ **Melhorar a aba "Ajuda" no Site;**
- ★ **Adicionar área administrativa para o gestor;**
- ★ **Inserir o Site na Nuvem.**

**OBRIGADO PELA
ATENÇÃO!**

