

CONTROLE DE TEMPERATURA EM FREEZERS E CÂMARAS FRIAS







ÍNDICE



1. Nossa Equipe



2. Nossa Empresa



3. Identidade Visual



4. Contexto



5. Problema



6. Solução



7. Diagrama de Solução



8. Diagrama de Visão de Negócios



9. Ferramenta de Gestão



10. Organização no GitHub



11. Site institucional



12. Arduino



13. Tabelas MySQL

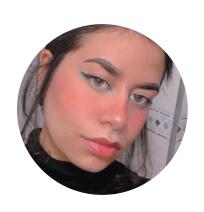


14. Próximos passos



NOSSA EQUIPE





Giovanna Freitas



Julio Dahi



Henrique Lipert

Tiago Navarro



Rita Barbosa

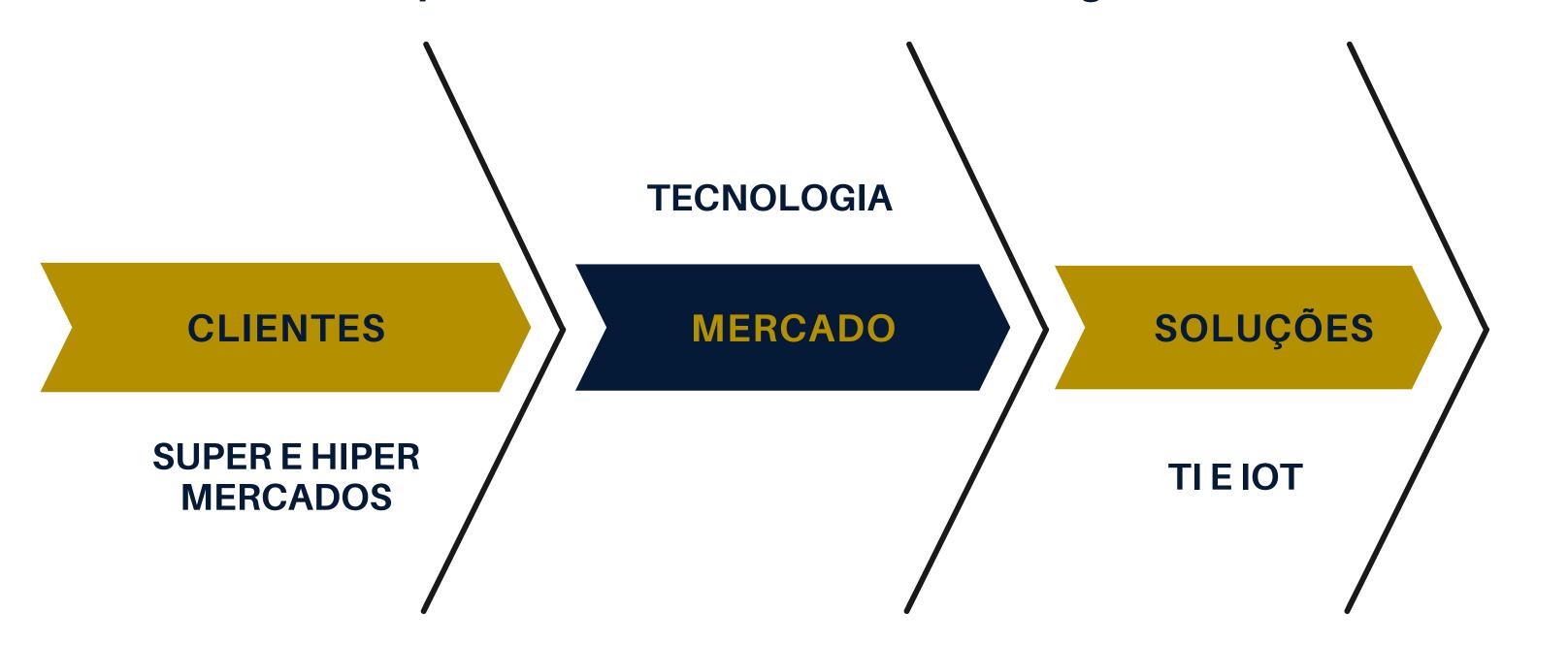


Yan Coutinho



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

Inicio 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

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



















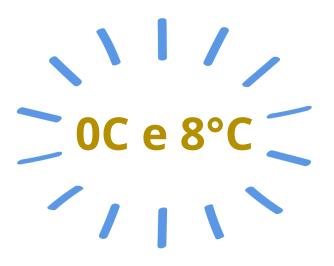
Temperatura ideal para carnes:

Estocagem de no freezer ou em câmaras de congelamento

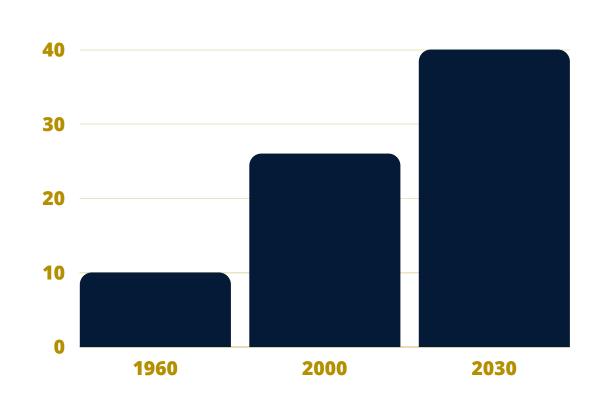




Armazenamento em geladeiras



*Por até 3 dias



Consumo anual per capita de carne bovina

*Por cerca de 90 dias





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





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.



Com nosso projeto, você pode reduzir até

de suas perdas por conta da falta de monitoramento.



DIAGRAMA DE SOLUÇÕES

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

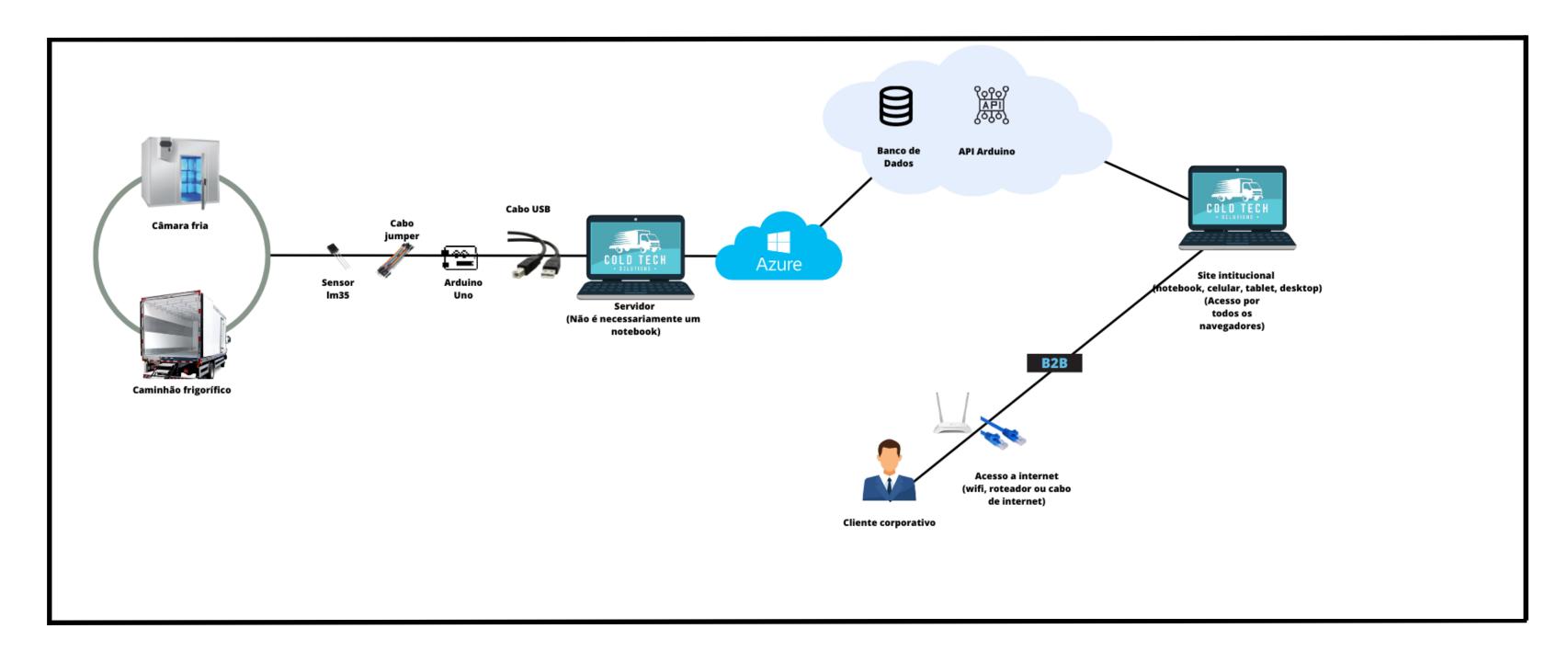
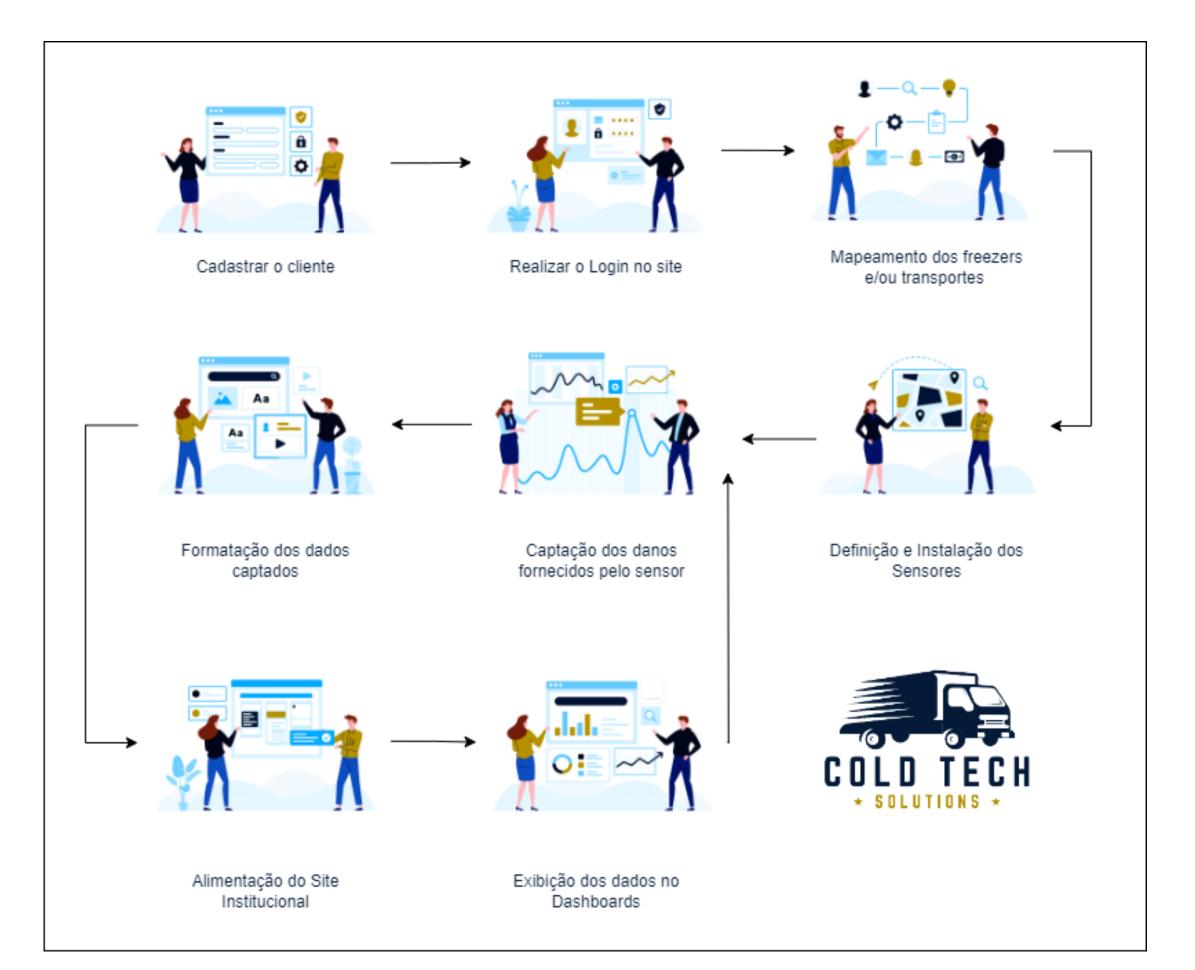
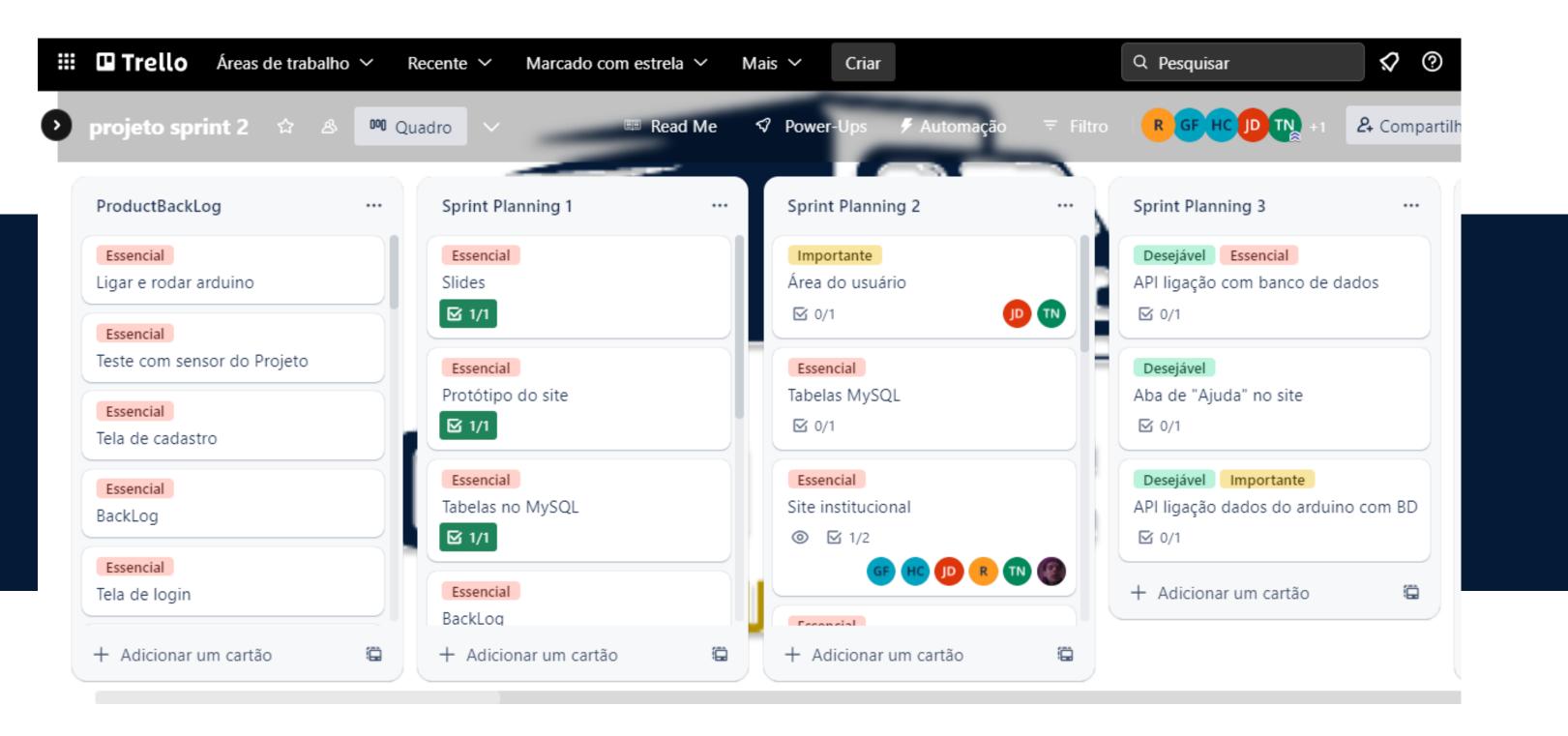


DIAGRAMA DE VISÃO DE NEGÓCIOS





FERRAMENTA DE GESTÃO





GITHUB

B

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

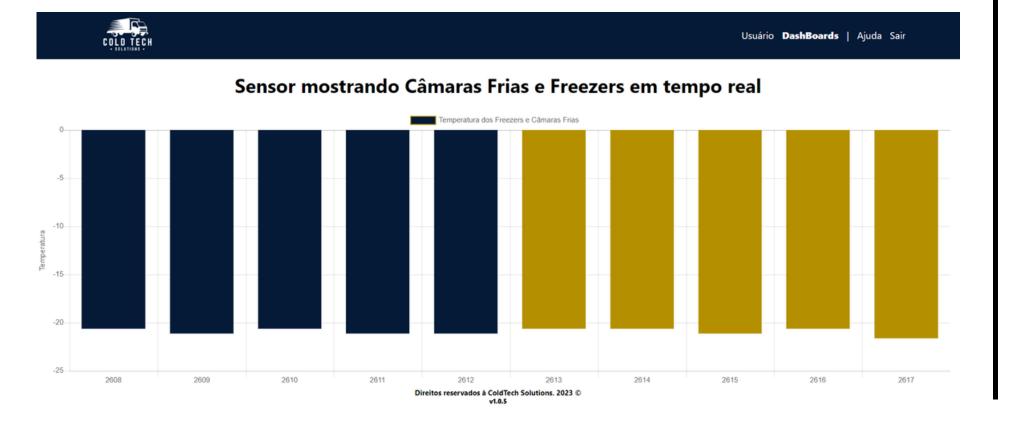


A ColdTech é uma empresa que propõe soluções baseadas no monitoramento de freezers e câmaras frias.

CONHEÇA UM POUCO MAIS SOBRE NÓS

DEMONSTRAÇÃO DO ARDUINO

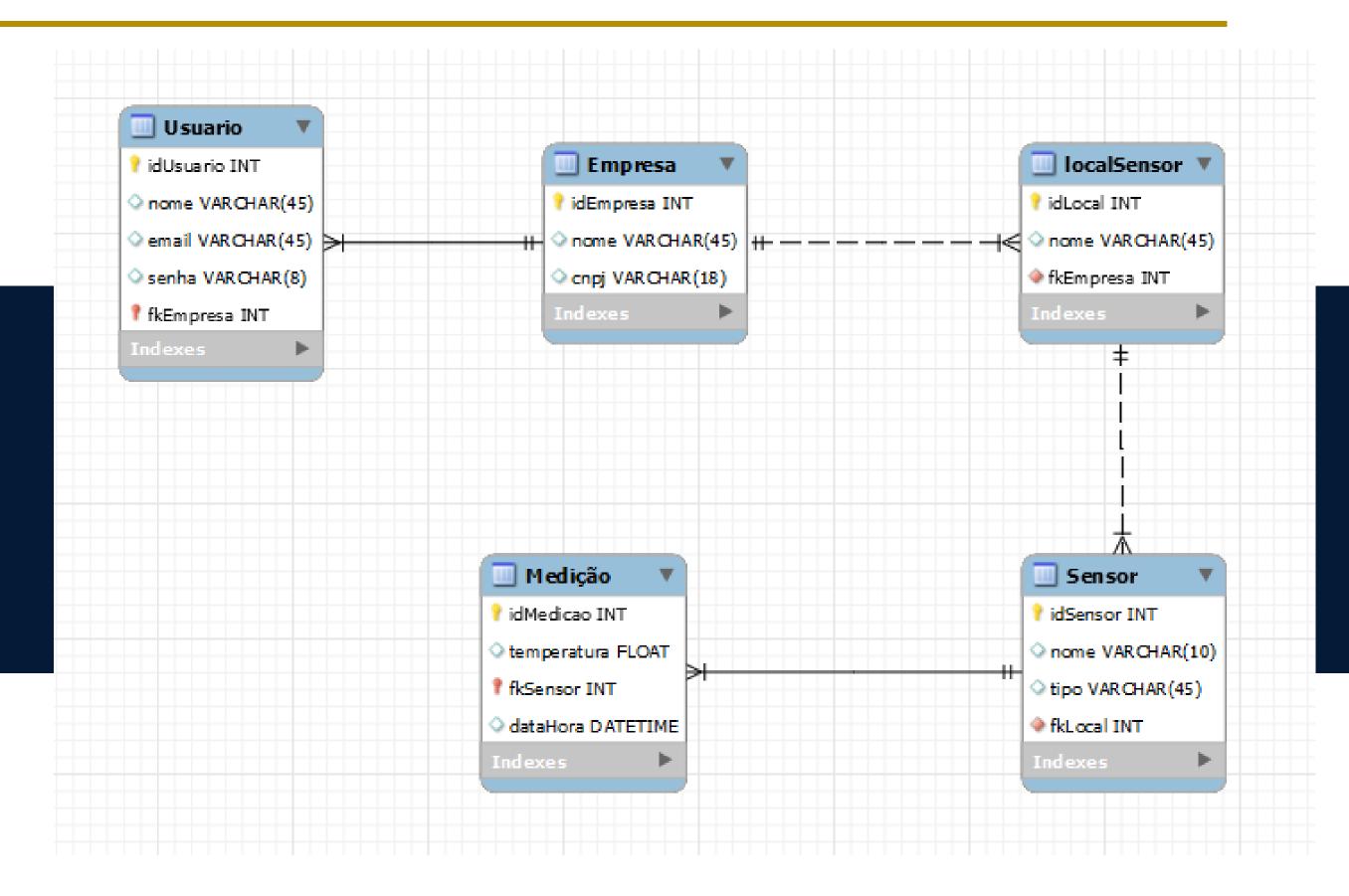
Código do LM35 no GitHub



```
FIVE_SENSORS_V04.ino
     #include <DHT.h>
     #include <DHT U.h>
     #include <Adafruit Sensor.h>
      #include <DHT.h>
     #include <DHT U.h>
     #include <Adafruit Sensor.h>
11
      #include <DHT.h>
     #include <DHT U.h>
12
13
14
      #include "DHT.h"
15
      #define DHTPIN A1
      #define LM35PIN A5
17
     #define LUMIPIN A0
      #define CHAVPIN 7
19
20
21
22
     DHT dht(DHTPIN, DHT11);
23
     void setup()
25
       pinMode(DHTPIN, INPUT);
26
       pinMode(CHAVPIN, INPUT);
27
       Serial.begin(9600);
28
       dht.begin();
29
30
31
     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.



CONTROLE DE TEMPERATURA EM FREEZERS E CÂMARAS FRIAS

OBRIGADO PELA ATENÇÃO!

