**São Paulo Tech School**

Daniel Sebastian Diniz Teixeira 01222205

Eduardo Gabriel Rodrigues Vitorino 01222183

Gabriel Kenji Tomari Kohatu 01222020

Matheus Ribeiro 01222199

Pedro Afonso Dornelas Marcato 01222031

Victor Gabriel Alves Dos Santos 01222168

Vinicius Garcia Fagundes 01222055

**GODWINE**

Controle da temperatura e da umidade dos vinhos dentro das vinícolas

São Paulo, São Paulo

18/10/2022

**Sumário**

[1 CONTEXTO 2](#_Toc114782709)

[1.1 Problema 3](#_Toc114782710)

[1.2 Gráficos explicativos 3](#_Toc114782711)

[1.3 Objetivo 4](#_Toc114782712)

[2 ESCOPO 5](#_Toc114782713)

[2.1 Requisitos 5](#_Toc114782714)

[2.2 Premissas 5](#_Toc114782715)

[2.3 Restrições 6](#_Toc114782716)

[2.4 Diagrama de negócio 6](#_Toc114782717)

[2.5 Ferramenta escolhida 6](#_Toc114782718)

[2.5.1 **MICROSOFT PLANNER** 6](#_Toc114782719)

# CONTEXTO

 Um dos fatores que mais causam a perda das safras de vinhos em vinícolas é a falta da automatização dos controles de temperatura e umidade nos armazéns. Diversas vinícolas não contam com esse sistema de controle, assim prejudicando a qualidade de seus produtos.

Diagrama

Descrição gerada automaticamente

Figura 1 - Gráfico da temperatura correta dos vinhos

De acordo com o gráfico acima podemos observar algumas temperaturas e umidades adequadas para diversos tipos de vinhos, sendo assim, caso essas temperaturas não sejam atendidas eles podem sofrer alterações. A GODWINE é uma empresa especializada em solucionar e instalar controles de temperatura e umidade nos setores de armazenamento de vinhos, especialmente em vinícolas. Sabemos que a perda de uma safra de vinhos custa bastante para o bolso dos vendedores, então queremos automatizar os processos mantendo a cultura tradicional da vinícola e solucionando os problemas de armazenamento.

## Problema

Estima-se que exista uma perda de 25% de vinhos engarrafados nas vinícolas por falta do controle de temperatura e adequação a umidade, trazendo ressecamento nas rolhas e fermentação inadequada, acarretando a eliminação dessas garrafas. Os nossos clientes têm perdas consideráveis de vinhos em seus estoques, com isso também perdem grandes quantias de dinheiro e consequentemente perdem sua credibilidade! Vamos dar aos nossos clientes uma visão diferente do habitual, vamos dar a solução.

## Gráficos explicativos

Esse percentual de 25% corresponde ao total que o cliente vai perder sem o nosso produto! Digamos que a receita mensal da vinícola seja de R$5.000.00 reais, sem o nosso sensor a vinícola perdera R$1.250.00 reais (25%) que corresponde ao percentual de perda devido à falta de controle de temperatura e umidade, lucrando somente R$3.750.00 reais (75%) que corresponde ao percentual do total (100%).

Figura 2 - Percentual de dados relacionados a perda de receita da vinícola

No gráfico 2 podemos observar os percentuais de 3% e 97%! Agora veja um cenário onde a vinícola conta com os nossos sensores, digamos que novamente a vinícola lucra R$5.000.00 reais mensalmente, com os nossos sensores a vinícola lucraria R$4850.00 reais (97%) com a melhoria do controle de temperatura e umidade, perdendo somente R$150.00 reais que corresponde a (3%) dos 25% citados no gráfico acima.

Figura 3 - Percentual de dados relacionados a perda de receita da vinícola

## Objetivo

A GODWINE vai trazer métodos que vão sofisticar, automatizar e aprimorar esses ambientes de armazenamentos, diminuindo o porcentual de perda e aumentando a durabilidade dos vinhos. A nossa missão é trazer a adaptação aos nossos clientes sem perder o tradicionalismo das vinícolas.

# ESCOPO

Nosso projeto consiste em usar um sensor específico para o controle de temperatura e umidade chamado DHT–11, o sensor capta as temperaturas do ambiente e usa esses dados capturados para informar as temperaturas e umidades, assim podemos verificar se o ambiente está com os parâmetros adequados para o armazenamento. O nosso maior desafio será a migração cultural dos nossos clientes, visto que o tradicionalismo rejeita a tecnologia, mas a tecnologia não rejeita o tradicionalismo quando se trata de autonomia e controle.

## Requisitos

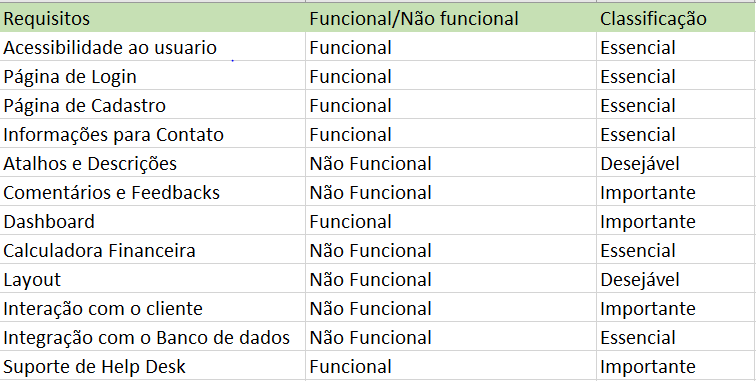


Figura - Backlog

## Premissas

* Disponibilização das áreas estratégicas dentro da vinícola onde os sensores possam ser colocados;
* Disponibilização de rede Wi-Fi para o bom funcionamento dos sensores;
* Disponibilizar a infraestrutura de hardware e software;

## Restrições

* Deve haver disponibilidade de rede nos setores subterrâneos das vinícolas.
* Os nossos clientes deverão associar suas contas ao sistema de controle de dados.
* Suporte técnico e manutenções mensais.
* A equipe do projeto poderá trabalhar somente de segunda a sábado.
* Perfis e cadastramento de cada integrante de suas respectivas vinícolas.
* Somente a instalação e a utilização do sensor DHT-11 na qual processará os dados conjuntos de temperatura e umidade.

## Diagrama de negócio



## Planilha de Riscos do Projeto

### Tabela de Probabilidade x Impacto

Tabela

Descrição gerada automaticamente

Figura 5 - Tabela de Probabilidade x Impacto

### Planilha de Riscos do Projeto

Uma imagem contendo Tabela

Descrição gerada automaticamente

Figura 6 - Planilha de Riscos do Projeto

## Diagrama de Solução

## Ferramenta escolhida

O Microsoft Planner é uma plataforma de gerenciamento de projetos. Nesta plataforma é possível separar cada atividade por “buckets” e dentro de cada bucket também é possível separar cada atividade por título como “A fazer”, “Em andamento” e “Concluído”, sendo assim uma forma muito mais fácil de organizar as atividades em torno do grupo. Também é possível atribuir os integrantes do grupo como responsáveis por determinada tarefa.

Decidimos escolher o Planner justamente por cada uma dessas funcionalidades, mas principalmente pela facilidade de organização visando o sucesso do projeto.

### **Microsoft Planner**

Detalhamento dos principais requisitos:

Mural:

Interface gráfica do usuário, Aplicativo, Teams

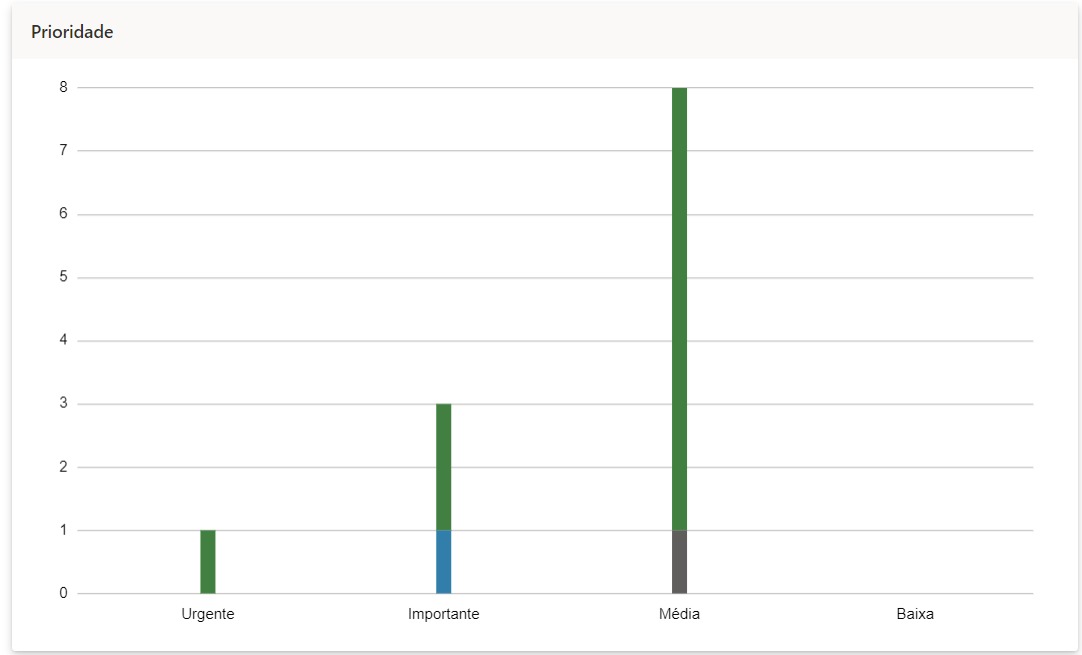
Descrição gerada automaticamente

Atividades por matéria:

Gráfico

Descrição gerada automaticamente

Grau de prioridade:



Quantidade de atividades por membro:

