



# PROJETO DE LPR

Gerenciador de cantina

**João Paulo Antunes de Souza**

**PC3001393**

# Sumário

- Projeto
- Cantina de enologia
- Como surgiu a ideia?
- A ideia é inovadora?
- Desafios enfrentados nas cantinas
- Contribuições para as cantinas
- Vantagens do preenchimento de formulários no aplicativo
- Desenvolvimento
- Capturas de janelas do projeto
- Referências
- Agradecimento

# Projeto

- Nome: Gerenciador de cantina
- Nome completo: Gerenciador de atividades de **cantina de enologia**

# Cantina de enologia

- Local onde ocorre a produção de vinhos, sucos e derivados de uva e vinho

# Como surgiu a ideia?

- Vanessa
- Viticultura e enologia
- Estágio na vinícola de Garibaldi – RS
  - Cantina de viticultura



05/03/2020

# A ideia é inovadora?

- Sim, não existe nenhum gerenciador de atividades de cantina de enologia atualmente
  - Fontes: pesquisas; enólogos da vinícola de Garibaldi
- Fora do Brasil
  - Gerenciador da parte administrativa de cantina

# Desafios enfrentados nas cantinas

- Muitas atividades
- Monitoramento constante e controle diário no processo de fermentação
- Uso de insumos
- Preenchimento de fichas e anotações em papel
- Regras da legislação brasileira para qualidade e especificidade dos produtos

# Contribuições para as cantinas

- Substituição das fichas por preenchimento de formulários no aplicativo
- Minimização de erros
- Controle
- Tomada de decisões
- Visibilidade
- Histórico de registros
- Gerador de relatórios
- BI (Business Intelligence- Inteligência empresarial)



# Vantagens do preenchimento de formulários no aplicativo

- Persistência de dados em banco de dados na nuvem
  - Segurança
  - Integridade
  - Compartilhamento de dados
- Validação de formulário
- Preenchimento automático de campos



# Desenvolvimento

- Linguagens:
  - Java (IDE: NetBeans)
  - SQL (banco de dados MySQL ou PostgreSQL)
- Dispositivos:
  - Sistema Operacional Windows
  - +Sistemas Operacionais Linux e MacOS
  - +Smartphones com Android
  - +Suporte a funcionamento em modo Offline

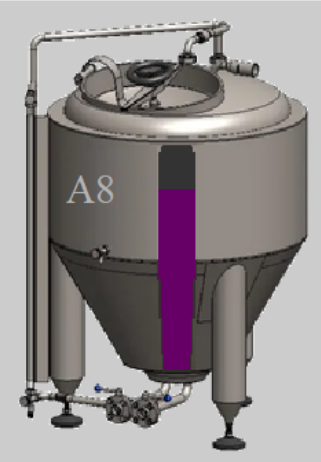
# Capturas de janelas do projeto

# Exemplo de cantina



# Exemplo de cadastro de tanque

**Cadastro de tanque**



Data-hora: 29/02/2020 15:01:09

ID: A8

Capacidade: 100.0

Volume: 80.0




Variedade: SAUVIGNON

Temperatura (°C): 20

Densidade (g/cm³): 20

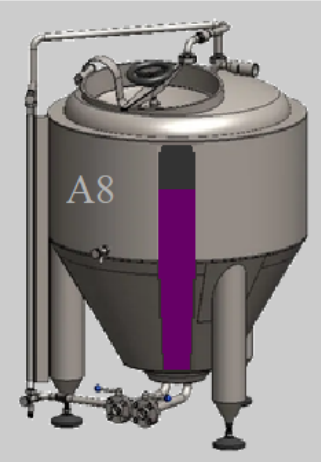
Etapas: Fermentação do mosto

Fechar tanque    Transfegar conteúdo



# Exemplo de cadastro de tanque

**Cadastro de tanque**



**Data-hora:** 29/02/2020 15:01:09

**ID:** A8

**Capacidade:** 100.0

**Volume:** 80.0

**Variedade:** SAUVIGNON


**Temperatura (°C):** 20

**Densidade (g/cm³):** 20

**Etapas:** Fermentação do mosto

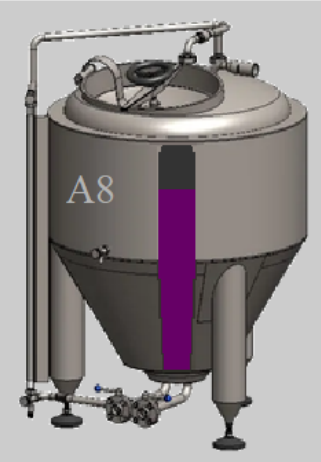
**Tubo de ensaio**

**Transfegar conteúdo**



# Exemplo de cadastro de tanque

**Cadastro de tanque**



Data-hora: 29/02/2020 15:01:09

ID: A8

Capacidade: 100.0

Volume: 80.0


Variedade: SAUVIGNON

Temperatura (°C): 20

Densidade (g/cm³): 20

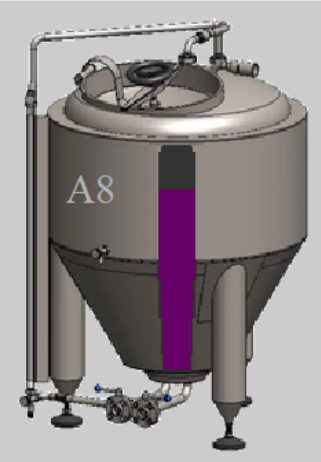
Etapas: Fermentação do mosto

chaptalização



# Exemplo de cadastro de tanque

**Cadastro de tanque**



Data-hora: 29/02/2020 15:01:09

ID: A8

Capacidade: 100.0

Volume: 80.0

Variedade: SAUVIGNON


Temperatura (°C): 20

Densidade (g/cm³): 20

Etapa: Fermentação do mosto

Fechar

Insumos





# Referências

- <https://www.vinicolagaribaldi.com.br/>
- <https://dominandoredes.com.br/acesso-remoto/>

Obrigado!!!