

10 DE MARÇO DE 2023

VALERIN TRANSPORTES

GESTÃO DE LOGÍSTICA

THIAGO CAMPANA BIAZON
GIOVANNA SARDINHA ALIAGA
GUSTAVO TORRES SOUZA
JOÃO VICTOR DA SILVA DUARTE
FELIPE ESTEVES DE ANDRADE
VITOR LOPES DIAS

VALERIN TRANSPORTES
Rua Haddock Lobo, 595 -SP

Grupo 2 – VALERIN TRANSPORTES

Participantes

NOMES DOS PARTICIPANTES	RA
THIAGO CAMPANA BIAZON	01231071
GIOVANNA SARDINHA ALIAGA	01231102
GUSTAVO TORRES SOUZA	01231032
JOÃO VICTOR DA SILVA DUARTE	01231030
FELIPE ESTEVES DE ANDRADE	01231196
VITOR LOPES DIAS	01231192

Contexto do Negócio

- O transporte inadequado e as embalagens impróprias são um dos maiores problemas da indústria alimentícia. As caixas de madeira ainda são as mais usadas em todas as centrais de abastecimento do país. Os tomates eram enviados ao acaso, sem o tão necessário sistema de resfriamento, e eram esmagados em remessas a granel. Por ser elo de ligação entre as empresas, fornecedores e clientes, a logística tem como foco principal a criação de valor. O valor é expresso no tempo e no lugar. Produtos e serviços não têm valor, a menos que cheguem aos clientes quando e onde eles pretendem consumi-los.

O Brasil é o nono maior produtor de tomate do mundo e o brasileiro é um grande consumidor de tomate. Em média, cada habitante consome 4,2 kg do fruto por ano. Com uma produção de tomates que beira 4 milhões de toneladas, o Brasil está entre os 10 maiores produtores do mundo há dez anos. Nesse sentido, seu cultivo ocorre em cerca de 54 mil hectares espalhados por todo o país. Portanto, é a 7ª hortaliça com o maior número de estabelecimentos. No entanto, 30% da perda dos tomates são desperdiçados em transporte inadequado e comercialização. Sumariando, o objetivo da logística é tornar os processos mais eficientes por meio do fluxo de informações financeiras e materiais. Dessa forma, o gerenciamento eficaz de processos levará a mais economia, reduções de custos e, portanto, maior satisfação do cliente.

Objetivo

- Nosso objetivo é reduzir o desperdício de tomates e garantir que os tomates cheguem aos seus revendedores e até mesmo ao ponto de venda em boas condições.

Justificativa

- De acordo com dados comprovados, a perda de tomate no transporte é grande, no entanto implantaremos um sistema para que isso diminua de 30% da perda para 5%. Nosso sistema conta com sensores e equipamentos de alta qualidade para realizar o transporte adequado e fazer com que os tomates cheguem aos devidos locais nas melhores condições possíveis.

Escopo

- Desenvolver uma frota de caminhões com sensores para o controle de temperatura com alta capacidade, para evitar a perda de grandes quantidades de tomates estragados com trânsito e resfriamento. Temperatura dos tomates em transporte nunca deve ser superiores a 13°C e inferior 8°C, indicadores importantes ao nosso projeto.

Recursos:

- Caminhões com refrigeração interna e controle de temperatura.
- 6 equipes de caminhoneiros qualificados, 40 horas de trabalho semanal e podendo variar conforme o destino.
- 1 equipe de analistas e desenvolvedores, 1 equipe de análise jurídica, 30 horas de trabalho semanal.
- 1 equipe de RH, 40 horas de trabalho semanal.

Entregáveis:

- Treinamento para todos os desenvolvedores no começo de Maio de 2023.
- Treinamento para todos os caminhoneiros no final de Junho de 2023.

Premissas e Restrições

- Uso de banco de dados via MySQLWorkbench;
- Gerenciamento de projeto via plataforma digital (trello);
- Desenvolvimento e aplicação de calculadora web utilizando HTML, CSS, JavaScript;
- Relatórios fidedignos dos produtores;
- Manutenção e alocação adequada dos sensores;
- Implantação das melhorias fornecidas nos feedbacks;
- Atualizações necessárias nos sistemas, periodicamente;
- Otimização de equipe técnica para manutenção do projeto.

Diagrama

