1. Justificativa:

* • O Cogumelo, mais especificamente o Cogumelo do Sol o qual estamos trabalhando além de ser um produto muito delicado é um produto que passa por várias etapas como, maturação da matriz, preparação do composto, pasteurização, incubação entre outras. Portanto, é um produto de difícil produção, e necessita principalmente de uma temperatura de 22° a 28° e umidade entre 80% a 90%, ou seja, necessitam de um controle de temperatura e umidade específico para o seu cultivo, assim tornando o processo dificultoso e delicado para atingir a quantidade esperada para venda do mesmo. Muitos funginicultores perdem as safras por não conseguirem realizar esse monitoramento de temperatura e umidade de forma adequada, assim gerando um enorme prejuízo financeiro ao produtor.

Objetivo:

* • Criar um ambiente ergonômico que visa a saúde e a produtividade dos cogumelos, alinhado com as norma agrícolas. Tendo como foco principal o controle da temperatura e umidade, e o monitoramento para um maior controle do produtor, assim gerando uma maior lucratividade financeira para o nosso cliente.
* O principal marco do projeto é o monitoramento de temperatura voltado para os produtores de cogumelos com foco na produção de qualidade e melhor controle da produção.