**Documento de contexto de Negócio (Projeto Dionysus)**

**Alunos:**

Matheus Franciscone da Cunha **R.A:** 02211047

Beatriz Vitoria **R.A:** 02211004

Eduardo Dantas de Oliveira **R.A:** 02211010

Italo Gonçalves Silveira Rodrigues **R.A:** 0221032

Gabriel Parisi da Silva Fernandes **R.A:** 02211020

Gabriel Carapiá Contardi **R.A:** 02211018

**Prof°:** Fernando Brandão

**Contextualização da Solução**

**Onde está o problema? Qual é o problema?**

O problema está no eventual desperdício de vinho no processo de armazenamento, causando um grande prejuízo para o produtor, tanto financeiro como em sua reputação.

**Quem sofre com este problema? Quem é o principal afetado?**

Os produtores de vinho.

**Este problema tende a aumentar ou diminuir?**

De acordo com o G1, as vendas de vinho aumentaram 31% em 2020, com isso, concluímos que esse problema tende a aumentar, foram de 383,9 milhões no ano anterior (2019) para 501,1 milhões.

**Quanto custa este problema?**

Visto que vinhos bons tem um valor elevado, quando estraga é um grande prejuízo e o produtor perde credibilidade.

**O problema afeta os aspectos de Sustentabilidade?**

Não, esse problema não afeta a sustentabilidade.

**Existe demanda do mercado para resolver o problema?**

Sim, pois com as vendas no Brasil aumentando 31% no último ano, existe uma grande demanda do mercado.

**Já existe algum movimento para resolver o problema?**

Não há nenhum movimento para resolver o problema.

**Já existe alguma tecnologia para resolver o problema?**

Sim, existem as adegas climatizadas que garantem a temperatura, porém elas não a controlam e não fornecem dados.

**Quem é o cliente / usuário da solução?**

O cliente dessa solução são os produtores de vinho.

**Funcionalidades**

- Controle de Temperatura;

- Controle de Umidade;

- Coleta e análise de dados.

**Solução**

Sistema de controle de temperatura e umidade para evitar que o vinho possa estragar informando os dados e o estado do vinho durante o transporte e armazenamento.