
Brewing Space

Módulo de Produção
Solicitações dos Principais Envolvidos
Versão 2.3

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

Histórico da Revisão

Data	Versão	Descrição	Autor
15/08/2020	1.0	Iniciando os RF (com menos detalhamento)	Felipe Andrade, João Montouro, Leonardo Moisés.
19/08/2020	1.1	Alterações no requisito funcional 1 (2.1 RF#1)	João Montouro
25/08/2020	1.2	Alterações nos requisitos não funcionais após reunião com os demais módulos.	Felipe Andrade, João Montouro, Leonardo Moisés.
27/08/2020	2.0	Revisão com Breno, Luiz e todos do Módulo.	João Montouro, Leonardo Moisés, Felipe Andrade, Nicole Carnevalli, Breno Romano, Luiz Ângelo (Luizão Gelo).
27/08/2020	2.1	Alterações e detalhamento dos requisitos funcionais após revisão com os demais módulos. Preenchendo as 3 tabelas pessoais de priorização dos requisitos funcionais (Análise Kano).	Felipe Andrade, João Montouro, Leonardo Moisés.
02/09/2020	2.2	Inserindo as tabelas pessoais de priorização dos requisitos funcionais feito por Nicole e Pedro (Análise Kano).	João Montouro, Nicole Carnevalli e Pedro Henrique.
09/09/2020	2.3	Tirando a média ponderada das priorizações.	João Montouro, Leonardo Moisés, Felipe Andrade, Nicole Carnevalli.
08/10/2020	2.4	RF7 Pequena alteração	João Montouro

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

Índice Analítico

1.	Introdução	4
1.1	Referências:	4
2.	Solicitações dos Envolvidos	4
2.1	Requisitos Funcionais	4
2.2	Priorização dos Requisitos Funcionais	5

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

Solicitações dos Principais Envolvidos

1. Introdução

Esta seção contém a finalidade, o escopo, as definições, os acrônimos, as abreviações, as referências e a visão geral deste conjunto de **Solicitações dos Principais Envolvidos**.

2. Solicitações dos Envolvidos

2.1 Requisitos Funcionais

Segue abaixo a lista dos requisitos funcionais identificados para este sistema:

Identificador	Descrição do Requisito
RF #01	<p>Início:</p> <p>O sistema deve iniciar o processo de produção de uma receita existente e gerenciar o processo/etapa da produção de cerveja conhecido por brassagem ou mosturação, e então auxiliar o cervejeiro na execução.</p> <p>Inicialmente, deve haver um <u>campo de busca</u>, onde o usuário pode inserir o nome de uma receita ou de um estilo (VARCHAR(100)) e ter duas opções de botões:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buscar receitas com esse nome 2. Buscar cervejas com estilos desse nome <p>Então, o sistema exibirá uma <u>listagem</u> de todas as receitas onde o que foi digitado aparece em ao menos uma parte do nome de receita, ou como parte do nome do estilo dessa receita.</p> <p><u>Em cada item</u> da lista (de cada receita), deverá aparecer as seguintes informações sobre a receita e botões de ação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nome da receita (Um COMBOBOX para listar as receitas pré-cadastradas no banco de dados e vinculada ao usuário logado) • Estilo de cerveja (Um COMBOBOX para listar os estilos de cerveja pré-cadastrados) • Descrição (VARCHAR(?)) • Autor (VARCHAR(?)) • Listar os Ingredientes vinculados a receita selecionada (QUAIS AS INFORMAÇÕES VCS IRÃO LISTAR – QUANTIDADE E NOME) • Tempo total de produção: exibir como Dias/Horas/Minutos, armazenar em variável como de minutos (INTEGER) • Um <u>botão</u> que leva para a página da receita, com mais informações. • Um <u>botão</u> para iniciar processo de produção da receita, que armazena no sistema uma conexão receita-usuário. É dado a opção ao usuário de já iniciar a brassagem ou de salvar. Caso for iniciado, a data e hora de início é armazenada no sistema (DATETIME).
RF #02	<p>Processo de Brassagem:</p> <p>Com a receita de cerveja já escolhida, deve-se permitir que os micro cervejeiros registrem o processo de brassagem da receita em questão.</p>

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

Para registrar o processo de brasagem, são necessárias inserir ou atualizar as seguintes informações:

- Volume da H2O Inicial (Litros): INTEGER
- Tempo da Brassagem (Minutos): INTEGER
- Volume da H2O para Lavagem (Litros): INTEGER
- Temp. Inicial (°C): DECIMAL (5,2) - 0,0°C ATÉ 999,99 °C
- Temp. da Brassagem (°C): DECIMAL (5,2) - 0,0°C ATÉ 999,99 °C
- Temp. da H2O para Lavagem (°C): DECIMAL (5,2) - 0,0°C ATÉ 999,99 °C
- Dicas / Observações: TEXT
- Deve ser registrado o resultado do Teste de Iodo para 5 Medidas:
 - o 10 minutos: INTEGER (1 a 5)
 - o 30 minutos: INTEGER (1 a 5)
 - o 45 minutos: INTEGER (1 a 5)
 - o 60 minutos: INTEGER (1 a 5)
 - o 90 minutos: INTEGER (1 a 5)

Exemplo:

Processo de Brassagem:																		
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> Volume da H2O Inicial: <div style="border: 1px solid black; text-align: center; padding: 2px;">23 Litros</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> Tempo da Brassagem: <div style="border: 1px solid black; text-align: center; padding: 2px;">01 hora</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> Volume da H2O para Lavagem: <div style="border: 1px solid black; text-align: center; padding: 2px;">5 Litros</div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> Temp. Inicial (oC): <div style="border: 1px solid black; text-align: center; padding: 2px;">70 oC</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> Temp. da Brassagem (oC): <div style="border: 1px solid black; text-align: center; padding: 2px;">65 oC</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> Temp. da H2O para Lavagem (oC): <div style="border: 1px solid black; text-align: center; padding: 2px;">70oC</div> </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center; background-color: #f2f2f2;">Teste do Iodo (0 a 5*):</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 minuto:</td><td style="text-align: center;">0</td></tr> <tr><td>20 minutos:</td><td style="text-align: center;">1</td></tr> <tr><td>40 minutos:</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td>60 minutos:</td><td style="text-align: center;">4</td></tr> <tr><td>70 minutos:</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr><td>__ minutos:</td><td></td></tr> <tr><td>__ minutos:</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small; text-align: right;">* 0: Escuro / 5: Corresponde ao Iodo</p>	Teste do Iodo (0 a 5*):		1 minuto:	0	20 minutos:	1	40 minutos:	3	60 minutos:	4	70 minutos:	5	__ minutos:		__ minutos:	
Teste do Iodo (0 a 5*):																		
1 minuto:	0																	
20 minutos:	1																	
40 minutos:	3																	
60 minutos:	4																	
70 minutos:	5																	
__ minutos:																		
__ minutos:																		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> Dicas / Observações: <p style="font-size: x-small; margin: 0;">Será feita a clarificação do mostro filtrando o mesmo nos próprios grãos. Foi feita uma lavagem também com 5 litros de água a 70oC. Até os 25 minutos, a temperatura manteve em 65oC. Com 30 minutos: 64oC. Com 42 minutos, foi necessário aumentar a temperatura novamente. O processo durou 70 minutos, iniciando o mashout.</p> </div>																		

RF #03

Processo de fervura:

Após o processo de brasagem ser finalizado, o micro cervejeiro poderá iniciar o processo de fervura da receita em questão.

Para registrar o processo de fervura, são necessárias inserir ou atualizar as seguintes informações:

- Tempo Total da Fervura (Minutos): INTEGER
- Densidade Pré-Fervura (SG): INTEGER
- Volume de H2O (Litros): INTEGER
- Densidade Pré-Fervura (Brix): INTEGER
- Dicas / Observações: TEXT
- Deve ser registrado os ingredientes que serão adicionados no processo de fervura, sendo necessário colocar os seguintes dados:
 - Tempo (minutos): INTEGER
 - Ingredientes: VARCHAR (30)
 - Quantidade: INTEGER

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

Exemplo:

Processo de Fervura:			
Tempo Total da Fervura:		1 Hora	
Densidade Pré-Fervura (SG):		1053	
Volume de H2O:		22 Litros	
Densidade Pré-Fervura (Brix):		13	
Ingredientes a serem adicionados na Fervura:			
	Quando adicionar (em min.)?	Ingrediente (Lúpulo, Clarificante ou Condimentos)	Quantidade
1	0 minutos	Lúpulo Perle	10g
2	40 minutos	Lúpulo Perle	10g
3	45 minutos	Whirfloc	1 pastilha
4	60 minutos	Lúpulo Perle	10g
5			
6			
7			
8			
9			
10			
Dicas / Observações:			
Utilizar uma única boca para esquentar o centro da panela.			

RF #04

Processo de Fermentação:

Após o processo de fervura ser finalizado, deve-se permitir que o micro cervejeiro possa dar início ao processo de fermentação.

Para registrar esse processo, são necessárias as seguintes informações:

- Temperatura de Fermentação (°C): DECIMAL (5,2) – 0,0° à 999.99°
- Tempo de Fermentação (dias): INTEGER
- Observações/Dicas: TEXT
- É necessário também que se registre as seguintes informações das Leveduras Utilizadas:
 - Quando foi adicionado (dias): INTEGER
 - Tipo de levedura utilizada: VARCHAR (100)
 - Quantidade (g): INTEGER
- Também é necessário que seja inserida as seguintes informações sobre a Variação da Densidade durante a Fermentação:
 - Valor do Brix: DECIMAL (4,2) – 0,0° à 99,99°
 - Valor do SG: INTEGER
- As informações sobre o valor do brix e do SG na Variação da Densidade durante a Fermentação devem ser inseridas a cada 3 dias, de forma que o micro cervejeiro consiga ter acesso à variação e verificar as informações.

Exemplo:

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

	<div><div>Processo de Fermentação / Maturação</div><div><table><tr><th colspan="3">Leveduras Utilizadas:</th></tr><tr><th></th><th>Quando adicionar (dias)?</th><th>Levedura</th><th>Quantidade</th></tr><tr><td>1</td><td>0 dia</td><td>Fermento Ale (Lallemand - Nottingham)</td><td>11g</td></tr><tr><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr></table><table><tr><td>Temperatura de Fermentação:</td><td>18oC</td><td>Tempo de Fermentação:</td><td>10 dias</td></tr></table><table><tr><th colspan="3">Variação da Densidade durante a Fermentação:</th></tr><tr><th>Tempo</th><th>Brix</th><th>SG</th></tr><tr><td>3 dia</td><td>6,8</td><td>1011</td></tr><tr><td>6 dia</td><td>6,6</td><td>1010</td></tr><tr><td>9 dia</td><td>6,5</td><td>1009</td></tr><tr><td>10 dia</td><td>6,5</td><td>1009</td></tr><tr><td>__ dia</td><td></td><td></td></tr><tr><td>__ dia</td><td></td><td></td></tr></table><table><tr><td>Temperatura de Maturação:</td><td>2.5 oC (termostato)</td><td>Tempo de Maturação:</td><td>10/04/19 a 24/04/19 (14 dias)</td></tr></table><div>Observações e Dicas:<p>Foi feito o envase de uma cerveja de 300ml, sem maturação, na data de 10/04/2019.</p><p>Foi adicionado a Gelatina (1/2 pc e 100ml de H2O no dia 15/04/19)</p></div></div></div>	Leveduras Utilizadas:				Quando adicionar (dias)?	Levedura	Quantidade	1	0 dia	Fermento Ale (Lallemand - Nottingham)	11g	2				3				Temperatura de Fermentação:	18oC	Tempo de Fermentação:	10 dias	Variação da Densidade durante a Fermentação:			Tempo	Brix	SG	3 dia	6,8	1011	6 dia	6,6	1010	9 dia	6,5	1009	10 dia	6,5	1009	__ dia			__ dia			Temperatura de Maturação:	2.5 oC (termostato)	Tempo de Maturação:	10/04/19 a 24/04/19 (14 dias)
Leveduras Utilizadas:																																																				
	Quando adicionar (dias)?	Levedura	Quantidade																																																	
1	0 dia	Fermento Ale (Lallemand - Nottingham)	11g																																																	
2																																																				
3																																																				
Temperatura de Fermentação:	18oC	Tempo de Fermentação:	10 dias																																																	
Variação da Densidade durante a Fermentação:																																																				
Tempo	Brix	SG																																																		
3 dia	6,8	1011																																																		
6 dia	6,6	1010																																																		
9 dia	6,5	1009																																																		
10 dia	6,5	1009																																																		
__ dia																																																				
__ dia																																																				
Temperatura de Maturação:	2.5 oC (termostato)	Tempo de Maturação:	10/04/19 a 24/04/19 (14 dias)																																																	
RF #05	<div>Processo de Maturação:</div> <div>Após o processo de fermentação terminar, o micro cervejeiro poderá dar início ao processo de maturação. Essa etapa é opcional, sendo então necessária uma confirmação do usuário para continuar com o processo de maturação ou ir para o próximo passo, sem concluir a maturação.</div> <div>Para a realização deste processo, são necessárias as seguintes informações:</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Temperatura de maturação (°C): DECIMAL (5,2) – 0,0° à 999,99°• Tempo de maturação (dias): INTEGER• Observações/Observações: TEXT</div>																																																			
RF #06	<div>Processo de envase:</div> <div>Após o processo de fermentação, ou maturação, caso o micro cervejeiro tenha escolhido fazê-lo ser finalizado, o micro cervejeiro poderá iniciar o processo de envase da receita em questão.</div> <div>Para registrar o processo de fervura, são necessárias inserir ou atualizar as seguintes informações:</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Gramas de Açúcar por Litro (Gramas): INTEGER• Tempo de Espera (Dias): INTEGER• Temperatura de Espera (Temperatura ambiente/ °C): DECIMAL (5,2) - 0,0°C ATÉ 999,99 °C• Dicas / Observações: TEXT</div>																																																			
RF #07	<div>Cálculo da quantidade de garrafa (Info)</div> <div>O sistema deve conseguir calcular quantas garrafas serão produzidas na fabricação da cerveja. Para isso, o sistema irá requisitar e armazenar do cervejeiro as informações de:</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Quanta cerveja, em mL, irá ser envasado (INTEGER);• Qual o volume (em mL) do recipiente que será colocado a cerveja (INTEGER);</div>																																																			
RF #08	<div>Cálculo da quantidade de garrafa:</div> <div>Com os dados especificados pelo micro cervejeiro no RF #07, o sistema deverá:</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Fazer o cálculo da quantidade de garrafas DECIMAL (7,2) - 0,00 até 10.000,00;</div>																																																			

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

RF #09	O sistema deve ter controle automatizado dos processos. Deverá perguntar quando determinado processo começou, e notificar como anda o andamento.																					
RF #10	<p>Cálculo para a Receita de cerveja: O sistema deve requisitar e armazenar ao usuário as seguintes informações, relativas à receita que está sendo feita:</p> <ul style="list-style-type: none">• IBUs: INTEGER• ABV: DECIMAL (4,2) - 0,0 à 99,99• OG: INTEGER• FG: INTEGER• Cor (SRM): INTEGER <p>O sistema deverá ter uma função para comparar os valores dos padrões cervejeiros já cadastrados na receita com os valores registrados pelo micro cervejeiro. E então, o sistema deverá buscar os valores do padrão da receita no Módulo 2, as informações do processo em específico, e comparar. Informações:</p> <ul style="list-style-type: none">• IBUs: INTEGER• ABV: DECIMAL (4,2) - 0,0 à 99,99• OG: INTEGER• FG: INTEGER• Cor (SRM): INTEGER <p>Caso estiver dentro do padrão, registra-se e exibe para o usuário “Cerveja aprovada pelos padrões”</p> <p>Exemplo:</p> <table><tr><th colspan="3">Italian Grape Ale</th></tr><tr><th></th><th>Padrão Internacional</th><th>Sua cerveja</th></tr><tr><td>OG</td><td>1043 - 1090</td><td>1070</td></tr><tr><td>SRM</td><td>5 - 30</td><td>15</td></tr><tr><td>IBU</td><td>10 - 30</td><td>20</td></tr><tr><td>ABV</td><td>4.8 %- 10%</td><td>7.5%</td></tr><tr><td>FG</td><td>1007 - 1015</td><td>1010</td></tr></table>	Italian Grape Ale				Padrão Internacional	Sua cerveja	OG	1043 - 1090	1070	SRM	5 - 30	15	IBU	10 - 30	20	ABV	4.8 %- 10%	7.5%	FG	1007 - 1015	1010
Italian Grape Ale																						
	Padrão Internacional	Sua cerveja																				
OG	1043 - 1090	1070																				
SRM	5 - 30	15																				
IBU	10 - 30	20																				
ABV	4.8 %- 10%	7.5%																				
FG	1007 - 1015	1010																				
RF#11	<p>Geração de Planilha: É necessário que o sistema tenha uma função para gerar uma planilha com as informações da cerveja que foi/está sendo produzida. Para isso, é necessário eu se registre:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nome da cerveja: VARCHAR(100)• Método utilizado: VARCHAR(100)• Data da Produção: DATE• Estilo da cerveja: VARCHAR(100)• Volume Final: VARCHAR(100)• Tempo para Consumo: INTEGER• Dicas/Observações: TEXT• O programa deve também registrar os ingredientes usados, com os campos:																					

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

<ul style="list-style-type: none"> o Descrição do Ingrediente: VARCHAR(50) o Quantidade: VARCHAR(100) • Também deve ser feito o registro das propriedades da cerveja, como: <ul style="list-style-type: none"> o ABV (porcentagem): DECIMAL (4,2) – 0,0 à 99,99 o IBU: INTEGER o OG: INTEGER o FG: INTEGER o COR: INTEGER <p>Assim que as informações forem inseridas, o usuário terá a opção de fazer a planilha com essas informações e, dessa forma, poderá baixar o arquivo.</p> <p>Exemplo:</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Ficha Técnica Cervejeira</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Nome da Cerveja: <i>Budden Beer</i></td> <td colspan="3">Data da Produção: <i>31/3/19</i></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Método Utilizado: <i>BIA B</i></td> <td colspan="3">Tempo para Consumo Total: <i>30 dias</i></td> </tr> <tr> <td>Propriedades:</td> <td>ABV:</td> <td>IBU:</td> <td>OG:</td> <td>FG:</td> <td>COR:</td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>5,91%</i></td> <td><i>22</i></td> <td><i>1053</i></td> <td><i>1008</i></td> <td><i>6 (Dourada)</i></td> </tr> <tr> <td rowspan="5">Ingredientes:</td> <td>Quantidades</td> <td colspan="4">Descrição</td> </tr> <tr> <td><i>4.5 Kg</i></td> <td colspan="4"><i>Malte Pilsen</i></td> </tr> <tr> <td><i>30 g</i></td> <td colspan="4"><i>Lúpulo Perle</i></td> </tr> <tr> <td><i>11 g</i></td> <td colspan="4"><i>Fermento Ale (Lallemand - Nottingham)</i></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td colspan="6"> <div> <div>Estilo: <i>Blond Ale</i></div> <div>Volume Final: <i>20 Litros</i></div> <div> Dicas / Observações: <div> Cálculo do IBU: - OG: 1053 - (P): Peso em Miligramas do Lúpulo: 30000mg - (AA): Alfa-Ácido do Lúpulo: 4% a 9% aa = 0,04 a 0,09 - (T): Tempo da Fervura: 60 minutos - (V): Volume da Cerveja = 20 L - (U): Utilização (Consultar Tabela): 0.235 - IBU = (U x P x A) / V </div> </div> </div> </td> </tr> </tbody> </table>	Ficha Técnica Cervejeira						Nome da Cerveja: <i>Budden Beer</i>			Data da Produção: <i>31/3/19</i>			Método Utilizado: <i>BIA B</i>			Tempo para Consumo Total: <i>30 dias</i>			Propriedades:	ABV:	IBU:	OG:	FG:	COR:		<i>5,91%</i>	<i>22</i>	<i>1053</i>	<i>1008</i>	<i>6 (Dourada)</i>	Ingredientes:	Quantidades	Descrição				<i>4.5 Kg</i>	<i>Malte Pilsen</i>				<i>30 g</i>	<i>Lúpulo Perle</i>				<i>11 g</i>	<i>Fermento Ale (Lallemand - Nottingham)</i>									<div> <div>Estilo: <i>Blond Ale</i></div> <div>Volume Final: <i>20 Litros</i></div> <div> Dicas / Observações: <div> Cálculo do IBU: - OG: 1053 - (P): Peso em Miligramas do Lúpulo: 30000mg - (AA): Alfa-Ácido do Lúpulo: 4% a 9% aa = 0,04 a 0,09 - (T): Tempo da Fervura: 60 minutos - (V): Volume da Cerveja = 20 L - (U): Utilização (Consultar Tabela): 0.235 - IBU = (U x P x A) / V </div> </div> </div>					
Ficha Técnica Cervejeira																																																															
Nome da Cerveja: <i>Budden Beer</i>			Data da Produção: <i>31/3/19</i>																																																												
Método Utilizado: <i>BIA B</i>			Tempo para Consumo Total: <i>30 dias</i>																																																												
Propriedades:	ABV:	IBU:	OG:	FG:	COR:																																																										
	<i>5,91%</i>	<i>22</i>	<i>1053</i>	<i>1008</i>	<i>6 (Dourada)</i>																																																										
Ingredientes:	Quantidades	Descrição																																																													
	<i>4.5 Kg</i>	<i>Malte Pilsen</i>																																																													
	<i>30 g</i>	<i>Lúpulo Perle</i>																																																													
	<i>11 g</i>	<i>Fermento Ale (Lallemand - Nottingham)</i>																																																													
<div> <div>Estilo: <i>Blond Ale</i></div> <div>Volume Final: <i>20 Litros</i></div> <div> Dicas / Observações: <div> Cálculo do IBU: - OG: 1053 - (P): Peso em Miligramas do Lúpulo: 30000mg - (AA): Alfa-Ácido do Lúpulo: 4% a 9% aa = 0,04 a 0,09 - (T): Tempo da Fervura: 60 minutos - (V): Volume da Cerveja = 20 L - (U): Utilização (Consultar Tabela): 0.235 - IBU = (U x P x A) / V </div> </div> </div>																																																															

2.2 Priorização dos Requisitos Funcionais

Segue abaixo o resultado da priorização dos requisitos funcionais deste sistema, utilizando-se do método de Análise Kano:

Felipe Andrade

Identificador Requisito Funcional	Resposta Positiva	Resposta Negativa	Priorização Final
RF #01	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #02	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #03	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #04	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #05	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #06	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #07	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #08	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #09	Gostaria	Convivo com isso	Atrativo
RF #010	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

João Montouro

Identificador Requisito Funcional	Resposta Positiva	Resposta Negativa	Priorização Final
RF #01	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #02	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #03	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #04	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #05	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #06	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #07	Gostaria	Não gostaria	Performance
RF #08	Gostaria	Não gostaria	Performance
RF #09	Gostaria	Convivo com isso	Atrativo
RF #010	Gostaria	Não gostaria	Performance

Leonardo Moisés

Identificador Requisito Funcional	Resposta Positiva	Resposta Negativa	Priorização Final
RF #01	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #02	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #03	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #04	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #05	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #06	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #07	Gostaria	Convivo com isso	Atrativo
RF #08	Gostaria	Convivo com isso	Atrativo
RF #09	Gostaria	Não importa	Atrativo
RF #010	Esperado	Não gostaria	Deve se feito

Nicole Carnevali

Identificador Requisito Funcional	Resposta Positiva	Resposta Negativa	Priorização Final
RF #01	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #02	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #03	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #04	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #05	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #06	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #07	Gostaria	Não importa	Atrativo
RF #08	Gostaria	Não importa	Atrativo
RF #09	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #010	Não importa	Não importa	Atrativo

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

Pedro Henrique

Identificador Requisito Funcional	Resposta Positiva	Resposta Negativa	Priorização Final
RF #01	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #02	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #03	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #04	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #05	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #06	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #07	Gostaria	Convivo com isso	Atrativo
RF #08	Gostaria	Convivo com isso	Atrativo
RF #09	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito
RF #010	Esperado	Não gostaria	Deve ser feito
RF #11	Esperado	Não Gostaria	Deve ser feito

Paula Combe

Identificador Requisito Funcional	Resposta Positiva	Resposta Negativa	Priorização Final
RF #01			
RF #02			
RF #03			
RF #04			
RF #05			
RF #06			
RF #07			
RF #08			
RF #09			
RF #010			

Média Ponderada

Identificador Requisito Funcional	Priorização Final
RF #01	Deve ser feito
RF #02	Deve ser feito
RF #03	Deve ser feito
RF #04	Deve ser feito
RF #05	Deve ser feito
RF #06	Deve ser feito
RF #07	Atrativo
RF #08	Atrativo
RF #09	Atrativo
RF #10	Deve ser feito

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

RF #11	Atrativo “Este requisito foi descrito posteriormente, e foi, portanto, avaliado individualmente por outro método: votação direta do Módulo.”
--------	--

2.3 Requisitos Não Funcionais

Identificador	Descrição do Requisito
RN #01	O sistema deve ser integrado aos módulos 1,2,4 e 5.
RN #02	O sistema deve proporcionar uma interface com opções simples e autoexplicativas ao usuário
RN #03	O sistema deve disponibilizar a documentação do desenvolvimento deste documento para que todos participantes da disciplina tenham acesso a ela
RN#04	65% do sistema deve estar finalizado até 10/12/2020;
RN#05	para a gestão do projeto, deverá utilizar as ferramentas Kanbanize e Subversion (Tortoise SVN);
RN#6	Deverá ser desenvolvido na linguagem PHP e no banco de dados MySQL;
RN#7	O sistema deverá utilizar o Método de Análise Kano;
RN#8	O sistema deverá utilizar a metodologia RUP;
RN#9	O sistema será compatível com os navegadores Google Chrome, Mozilla Firefox, Microsoft Edge e Opera.
RN#10	O sistema deve ser responsável.
RN#11	O sistema fará utilização do Design Pattern MVC.
RN#12	para cada caso de uso do projeto deve ser elaborado os protótipos de IHMs.
RN#13	O Sistema deve ter um tempo de resposta de no máximo 3 segundos.
	(Requisitos do Módulo 3:)
RN#14	O sistema deve dar acesso às funcionalidades desse módulo aos micros cervejeiros cadastrados nos planos Trial, Ipa ou Trapista.

3. Questionário de Perguntas aos Stakeholders

- O Controle de acesso é um requisito funcional ou não funcional?
R.: É uma restrição, portanto não funcional.
- Pergunta 02?
R.:
- Pergunta 03?
R.:

SGI	Versão: 2.2
Levantamento de Requisitos	Data: 09/02/2020
Levantamentos Requisitos Mod3.docx	

4. Pergunta Nº?
R.: