

Título: Doce Sob Medida

1. Finalidade

O projeto tem por finalidade auxiliar no processo de produção de bolos e semelhantes, de forma que torne esse ofício mais automático no que concerne a necessidade de operações matemáticas maçantes e repetitivas para se obter a quantidade exata de ingredientes básicos de determinada receita para diferentes quantidades finais de produto, ou como exemplo, fatias de bolo. Dessa forma, a eficiência das padarias ou produtores independentes pode aumentar em contrapartida ao esforço aplicado. Ademais, contribuindo ao lucro do negócio visto que o desperdício advindo de contas manuais ou até uso de porções excessivas é mitigado. Ademais, o projeto visa auxiliar no controle e manuseio de matéria-prima, com inventário e controle de quais ingredientes possuem mais ou menos movimentação.

2. Descrição

Foi observado na comunidade local uma problemática que foi muito pouco explorada, principalmente quando se trata de pessoas com acesso mais limitado ao estudo e dinheiro, que é a dificuldade de fazer de forma precisa, dinâmica e fluida cálculos para determinar a proporção dos ingredientes em determinadas receitas.

Sob a ótica de alguém que trabalha com essas receitas, é natural que as demandas não sejam sempre as mesmas, visto que os pedidos podem ter variados tamanhos, assim, sem determinada orientação, é difícil manter um padrão de qualidade e excelência da receita sem utilizar a quantidade de ingredientes proporcional ao da receita original.

Assim, muitos profissionais optam por fazer essas contas no papel, método pouco prático e ainda passível de erro em algum cálculo, outros decidem fazer tudo por estimativa, colocando a quantidade que acham que dará certo, assim, deixando impraticável manter um padrão nas receitas e no produto entregue, além de potencialmente aumentar o desperdício dos produtos utilizados como matéria-prima.

Além disso, o controle dos ingredientes utilizados e o estoque dos mesmos é igualmente impreciso, fazendo com que exista a possibilidade de deficiência em alguma receita em decorrência dessa imprecisão, por conta da falta de algum ingrediente.

3. Objetivo

O objetivo principal do projeto é alcançar um grande número de pessoas na comunidade e fornecer uma ferramenta prática e eficiente para os confeitadores. Os principais objetivos do projeto são:

1 - Facilitar a execução de receitas de diferentes tamanhos sem que essas sejam prejudicadas por possuírem uma quantidade inadequada de ingredientes.

2 - Evitar o possível desperdício de ingredientes em excesso.

3 - Aumentar a eficiência, e consequentemente ampliar os lucros de pequenas confeitarias

4- Mitigar os problemas de imprecisão no estoque e quais matérias primas são mais utilizadas

4. Critérios para o Sucesso (Benefícios Esperados)

A meta que o time deseja alcançar e que será considerada o sucesso do projeto, será conseguirmos atender de forma concisa as confeitarias de pequeno porte, aquelas que não tem condições de contratar um sistema pago. O time pensa em atender com sucesso pelo menos uma confeitaria a fim de colocar o sistema para testes práticos antes de considerar o sistema um sucesso.

5. Equipe [Financiamento]

6. Principais entregas

7. Critérios de Avaliação

Documentação Completa.

8. Programação de Eventos

Quem vai fazer o que e quando?

9. Hipótese-chave (Viabilidade Tecnológica)

N/A

10. Restrições

ex.: Tem que envolver comunidade local;

11. Riscos

12. Requisitos de Aprovação

ex.: Os grupos devem ter de 3 a 5