

## MICROPROCESSADORES II

Professor: Patric Janner Marques

Aula: Projeto Integrador 1

- Você foi contratado(a) para desenvolver um sistema de controle de temperatura de um forno industrial no processo de uma panificadora automática. Utilize seus conhecimentos em sistemas microprocessados e desenvolva um firmware que atenda as seguintes premissas:
  - No início, com o auxílio do LCD e do teclado, o usuário pode inserir a temperatura de passo, que consiste no valor de temperatura a ser incrementada na temperatura desejada a cada pão inserido;
  - Este valor pode ser algo entre 1 a 15°C, sendo que o firmware deve avisar se a temperatura é inválida por meio do LCD.
  - Observação: este processo de determinação da temperatura de passo deve ser projetada de tal forma que ela possa ser executada em outro momento do processo, não somente no início.

- Após a definição da temperatura de passo, apresentar no LCD, e atualizar a cada modificação dos valores:
  - Temperatura real (do LM35 ligado ao ADC);
  - Temperatura desejada (definida como padrão em 50°C e incrementada em função da temperatura de passo)
  - Temperatura de passo (determinada pelo usuário no início do processo);
  - Quantidade de p\u00e4es no forno.
- Observar que no futuro será possível ter mais informações a serem mostradas no LCD, e que as temperaturas poderão ser superiores a 100°C.

- Referente à temperatura de passo, temperatura desejada e quantidade de paes, tem-se o seguinte processo:
  - Temperatura desejada inicia-se a 50°C;
  - A cada p\u00e3o inserido no forno, a temperatura desejada \u00e9 incrementada ao valor da temperatura de passo. Para exemplificar com uma temperatura de passo de 15°C, temse:
    - Sem pão = 0°C + 0\*15 = 50°C
    - 1 pão = 50°C + 1\*15 = 65°C
    - 2 pão = 50°C + 2\*15 = 80°C

- A quantidade de p\u00e3o se dar\u00e1 por um sensor instalado na entrada do forno que conta a quantidade de p\u00e3es entrando no forno;
- A quantidade de p\u00e4es dentro de forno \u00e9 limitada a 5 \u00b7\u00e4es;
- Quando for entrar o sexto pão, aguarda-se 5 segundos e todos os pães são liberados (considerados como prontos), e a contagem reinicia em 1, por causa deste "sexto pão" que acaba de entrar;
- Além disso, o sistema possui um controle de temperatura crítica, que ao atingir temperaturas acima de 100°C (temperatura real), independente do caso, aciona um cooler para refrigeração (utilizar um comparador analógico, sem interrupção e sem leitura do CxOUT). Se a temperatura baixar de 100°C, o cooler é desligado.