Especificações de requisitos - ER

Sistema de Delícias Gourmet

1 - Descrição textual:

**Estudo de Caso: Sistema da “Delícias Gourmet”.**

Em uma indústria alimentícia chamada “Delícias Gourmet”, o controle de materiais é um processo-chave para garantir a qualidade e a eficiência dos produtos finais. Nesta história, vamos explorar como diferentes atores desempenham funções importantes em seus respectivos setores, interagindo e colaborando para manter o sistema de controle de materiais funcionando sem problemas.

A história começa com João, o gerente de compras, que é responsável por adquirir os ingredientes e os materiais necessários para a produção dos alimentos. Ele trabalha em estreita colaboração com os fornecedores para garantir a qualidade dos produtos e negocia os melhores preços para reduzir os custos de produção.

Maria, a supervisora de estoque, trabalha em conjunto com João. Ela é responsável por gerenciar o armazenamento dos materiais e garantir que todos os itens estejam devidamente organizados e estocados. Quando os ingredientes e materiais chegam ao armazém, Maria confere e verifica se tudo está em conformidade com os pedidos feitos por João.

Dentro da fábrica, Pedro, o coordenador de produção, coordena a utilização dos ingredientes e materiais no processo de fabricação. Ele colabora com Maria para garantir que os itens necessários sejam entregues no momento certo e na quantidade adequada. Pedro também trabalha com os líderes de cada linha de produção para planejar e otimizar a utilização dos materiais.

Na área de controle de qualidade, Ana, a analista de qualidade, monitora o processo de produção, verificando se todos os ingredientes e materiais estão dentro dos padrões exigidos. Ela também é responsável por conduzir inspeções regulares e garantir que a produção esteja em conformidade com as normas de segurança alimentar e regulamentações governamentais.

Por fim, a história se completa com Carlos, o responsável pelas vendas e distribuição dos produtos. Ele coordena a entrega dos produtos acabados aos clientes e mantém um registro de todas as vendas realizadas. Carlos também fornece informações sobre a demanda do mercado e as preferências dos clientes, o que ajuda João na seleção de fornecedores e ingredientes para futuras compras.

Esta história ilustra como os diferentes atores em uma indústria alimentícia colaboram e desempenham funções cruciais para manter o sistema manual de controle de materiais funcionando de forma eficiente. A interdependência entre as atividades de João, Maria, Pedro, Ana e Carlos é fundamental para garantir que a “Delícias Gourmet” mantenha sua reputação de qualidade e satisfação do cliente.

2 - O que o sistema deve fazer (funções básicas):

ref:

R1.1- Controle de materiais;

R1.2- Garantia de qualidade e eficiência dos produtos finais;

R1.3- Compra, armazenamento e controle de alimentos;

R1.4- Produzir alimentos;

R1.5- Controlar a produção com otimização do uso de materiais;

R1.6- Controlar entrega de produtos e preferência;

R1.7- Monitorar e cumprir normas de segurança alimentar e regulamentações governamentais;

R1.8- Manter registros e documentação;

R1.9- Planejar e realizar inspeções regulares;

R1.10- Negociar contratos com fornecedores;

R1.11- Monitorar a demanda do mercado;

R1.12- Coletar dados de desempenho e eficiência;