MANUAL DO USUÁRIO

VELHA GUARDA CERVEJAS ARTESANAIS VERSÃO 1.0

APLICATIVO PARA CONTROLE AUTOMATIZADO NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL

DESENVOLVIDO POR:

JACKSON FELIPE MAGNABOSCO

ERECHIM - RS 2020

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Abertura	08
Figura 02 – Autenticação.	09
Figura 03 – Inicial.	10
Figura 04 – Categoria produtos.	
Figura 05 – Produto	12
Figura 06 – Carrinho de compras.	13
Figura 07 – Forma de pagamento	14
Figura 08 – Sobre.	15
Figura 09 – Automação.	16
Figura 10 – Temperatura	17
Figura 11 – Cronômetro	18
Figura 12 – Receitas.	19

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Recomendações mínimas de hardware e software	06
,	

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	05
2 RECOMENDAÇÃO	
3 SISTEMA	07
4 TELAS	
4.1 ABERTURA	
4.2 AUTENTICAÇÃO	
4.3 INICIAL	
4.4 CATEGORIA DE PRODUTOS	
4.5 PRODUTO	
4.6 CARRINHO DE COMPRA	
4.7 FORMA DE PAGAMENTO	
4.8 SOBRE	
4.9 AUTOMAÇÃO	
4.10 TEMPERATURA	
4.11 CRONÔMETRO	
4.12 RECEITA	
REFERENCIA	20

1 INTRODUÇÃO

O aplicativo foi desenvolvido para dispositivos móveis Android e iOS como uma solução para o controle automatizado no processo de produção de cerveja artesanal, proporcionando maior segurança, agilidade, produtividade e redução de custos.

O aplicativo juntamente com a estrutura do módulo Nodemcu V3.0 Esp8266 Esp12 e o sensor de temperatura DS18B20 a prova d'água, são utilizados para medir a temperatura em todos os processos de produção da cerveja, desde a fervura, resfriamento, fermentação até a maturação, avaliando os dados obtidos por meio da temperatura no sensor serão processados e transformados em gráficos e tabelas, para que possam ser analisados, possibilitando concluir se todos os processos de produção da cerveja artesanal ocorreram de forma correta.

A aplicação torna mais fácil a produção caseira de cerveja artesanal, pois utilizam ferramentas precisas que enviam notificações por push para alertar alguma mudança brusca de temperatura nos processos ou alteração de processo de produção.

2 RECOMENDAÇÃO

Para executar o aplicativo de maneira satisfatória são recomendadas as seguintes configurações mínimas:

Tabela 1 - Recomendações mínimas de hardware e software

Componente	Mínimo
Sistema Operacional	Android 6.0 ou superior, iOS 10 ou superior
Espaço em disco	200MB
Memória RAM	256MB
Processador	1.0 Ghz

Fonte: Autor

3 SISTEMA

O sistema foi desenvolvido como Trabalho de Conclusão de Curso visando a obtenção de grau de Bacharel em Ciência da Computação, da Universidade Regional Integrada – Campus de Erechim.

O aplicativo consiste em apresentar uma solução para controle automatizado no processo de produção de cerveja artesanal, levando em conta uma produção caseira de até cem litros.

4 TELAS

4.1 ABERTURA

Ao abrir o aplicativo o mesmo exibirá por alguns segundos a tela de abertura com a logomarca e o nome do aplicativo

Figura 01 - Abertura







4.2 AUTENTICAÇÃO

Após passar a tela de abertura o mesmo exibirá a tela de autenticação, o usuário informará seus dados para login e deve clicar em "Entrar" sendo redirecionado para para tela inicial, caso o usuário não seja cadastrado ele deve clicar em cadastre-se e informar os dados necessários para o cadastro e depois clicar em "Criar conta".

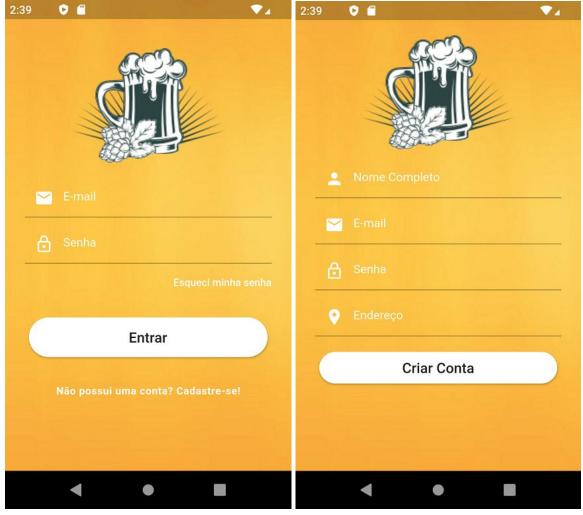


Figura 02 - Autenticação

4.3 INICIAL

Após a autenticação ser feita vai acontecer um redirecionamento para a tela inicial e o usuário poderá acessar o menu inicial no canto superior esquerdo ou o menu de automação no canto superior direito.

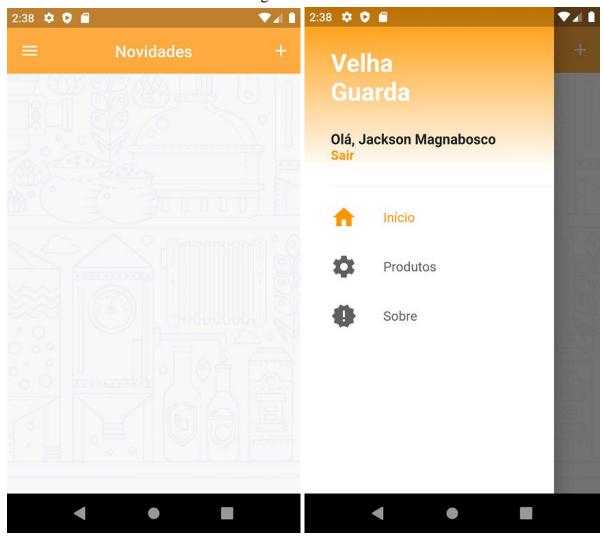


Figura 03 -Inicial

4.4 CATEGORIA DE PRODUTOS

Após acessar o menu inicial no canto superior esquerdo e clicar na categoria de produtos vai aparecer uma lista com os mais diversos tipos de cervejas trazendo diferentes notas, aromas e sabores.

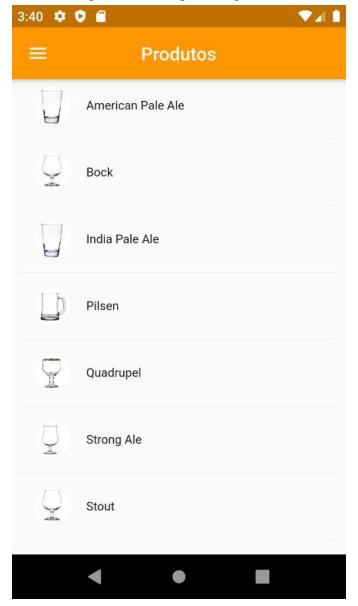
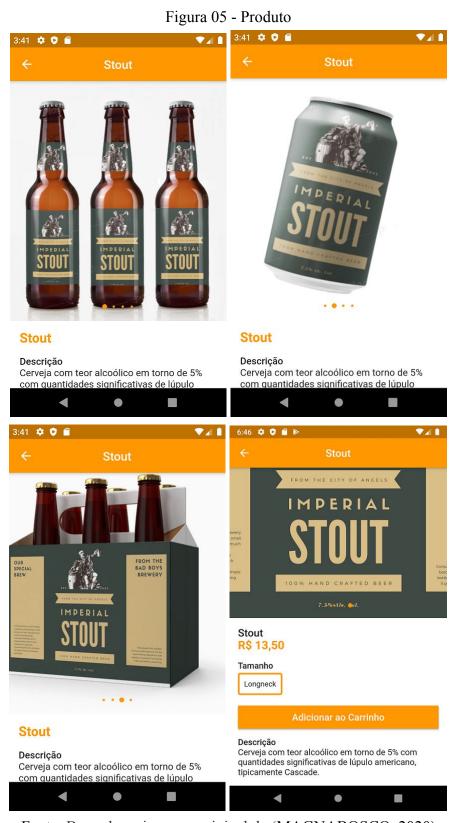


Figura 04 - Categoria de produto

4.5 PRODUTO

Após o usuário escolher a categoria do produto, vai abrir a tela do produto onde vai ter imagens e uma breve descrição sobre ele.



Fonte: Baseada na imagem original de (MAGNABOSCO, 2020)

4.6 CARRINHO DE COMPRAS

Após o usuário adicionar ao carrinho vai abrir a tela de compra, onde o usuário vai escolher quantas unidades vai comprar, calcular o valor do frete, adicionar cupom de desconto se tiver e finalizar o pedido.

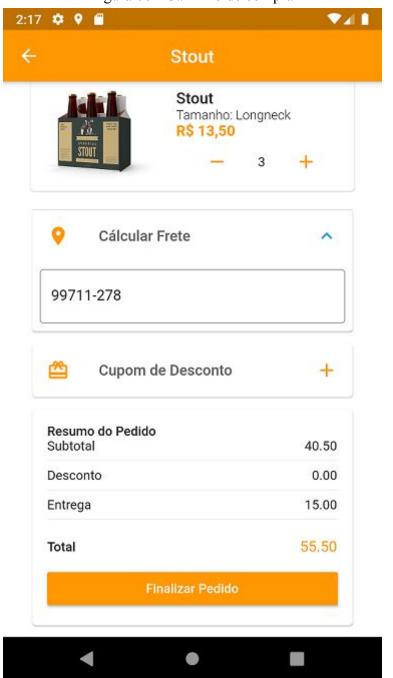


Figura 06 - Carrinho de compra

4.7 FORMA DE PAGAMENTO

Após o pedido ser finalizado o usuário vai ser direcionado a tela de pagamento onde vai cadastrar seu cartão de crédito e pagar o produto, após a verificação do pagamento o usuário vai ser redirecionado para página inicial.

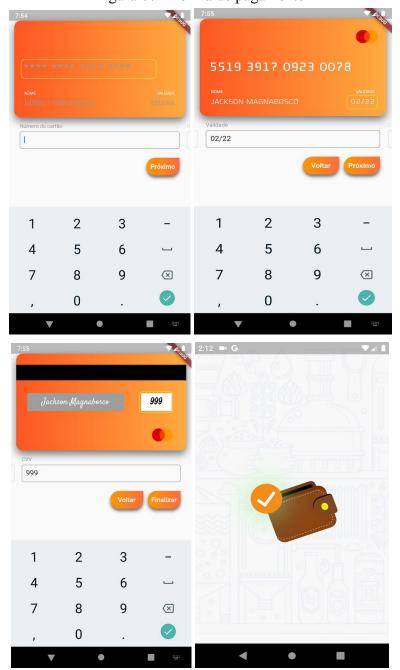


Figura 07 - Forma de pagamento

4.8 SOBRE

Após acessar o menu inicial no canto superior esquerdo e clicar na categoria sobre vai aparecer a tela que descreve sobre a empresa e o time que faz parte dela, serve para tirar as dúvidas ou contatar algum problema encontrado no aplicativo.

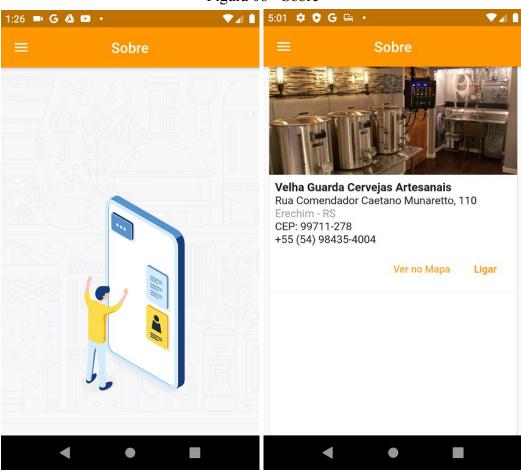


Figura 08 - Sobre

4.9 AUTOMAÇÃO

Após acessar o menu automação no canto superior direito, vai aparecer o menu com os itens que vão colaborar para automatizar os processos da cervejaria.

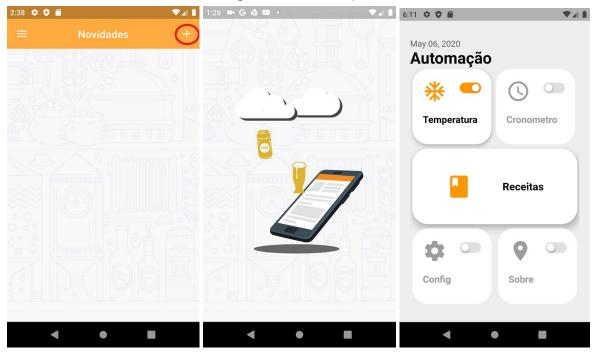


Figura 09 - Automação

4.10 TEMPERATURA

Após acessar o menu temperatura o usuário vai conseguir visualizar a temperatura do processo da cerveja em tempo real.

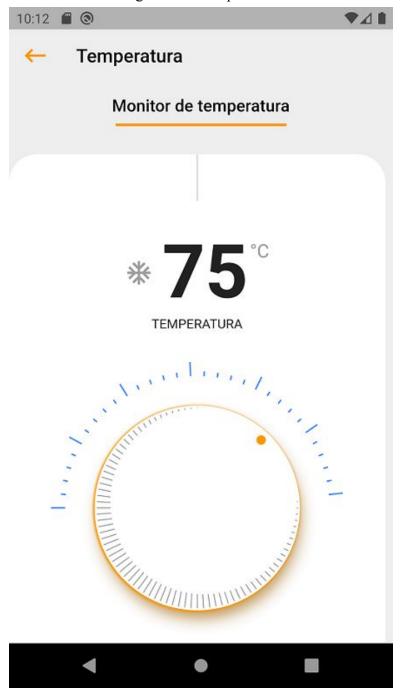


Figura 10 - Temperatura

4.11 CRONÔMETRO

Após acessar o menu do cronômetro, esta tela serve para avisar a troca de cada rampa no processo de fervura enviando notificações por push no celular.

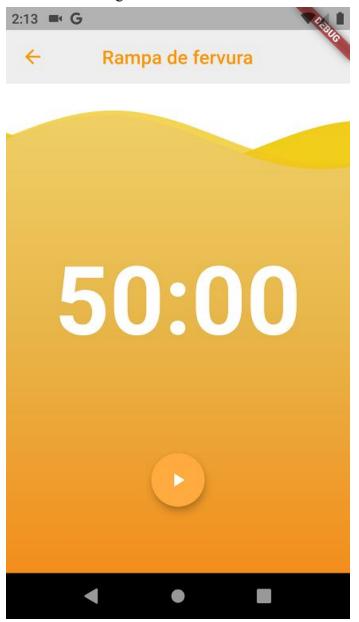


Figura 11 - Cronômetro

4.12 RECEITAS

Após acessar o menu de receitas, vai aparecer uma tela com diversas receitas com o passo a passo de como serem preparadas.

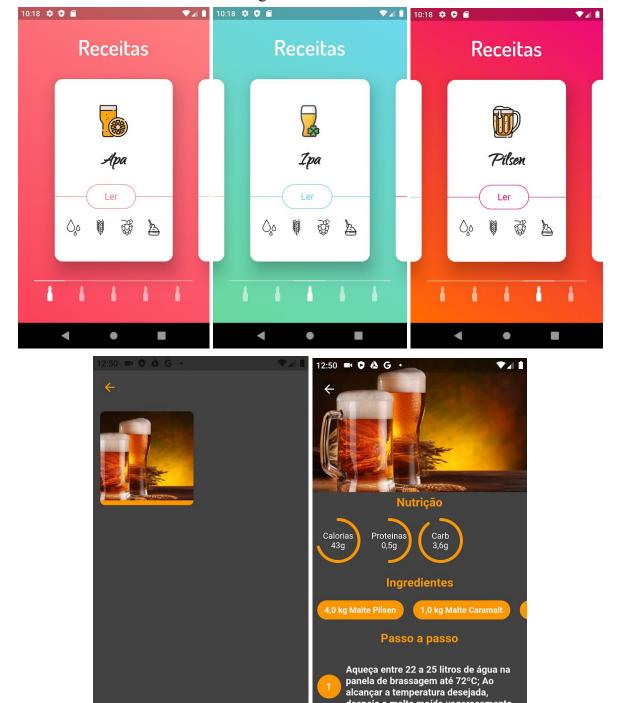


Figura 12 - Receitas

Fonte: Baseada na imagem original de (MAGNABOSCO, 2020)

4

•

despeje o malte moído vagarosamente.

REFERÊNCIA

MAGNABOSCO, Jackson. **Aplicativo para automação de uma micro cervejaria**. Disponível em: https://github.com/jacksonn455/automacao-cervejaria . Acesso em: 04 agosto. 2020