

## **VISÃO GERAL DO SISTEMA DE ANÁLISE SENSORIAL E VENDA DO CAFÉ**

O projeto consiste em um sistema que realiza a análise sensorial e a venda de café.

Para fazer a análise sensorial do café é preciso ser um profissional de degustação, que para o café são chamados de Q-Graders, logo esse é um usuário do sistema. Além do usuário Q-Grader que realiza a avaliação do café existe o usuário Cliente que vai comprar o café.

O sistema é idealizado para uma empresa de análise sensorial, também há o tipo de cliente Proprietário que é o responsável por disponibilizar o café para análise. Para utilização do sistema na empresa, deve haver o usuário Administrador com acesso a todas as funcionalidades do sistema, porque com isso será criado também um login para os Q-Graders que terão acesso somente à avaliação dos cafés. Além de todos esses CRUDS de usuários, haverá também o de cafés.

O processo de avaliação consiste em dar notas a 11 atributos presentes na bebida sendo eles: Fragrância/Aroma, Uniformidade, Sabor, Ausência de defeitos (Xícara limpa), Doçura, Acidez, Corpo, Finalização, Equilíbrio, Defeitos e Avaliação global. Para a gerencia dessas avaliações realizadas terá o processo de alterar a avaliação caso algum Q-Graders resolva mudar a nota de algum atributo.

O processo de venda do café terá como atores o administrador que estará utilizando o sistema e o cliente que efetuara a compra do café. Caso o cliente cancele ou queira outro tipo de café existe o processo de alteração de venda.

Existem três tipos de relatórios disponíveis no sistema:

- 1- Relatório de avaliações por proprietários;
- 2- Relatório de avaliações por tipo de café;
- 3- Relatório de avaliações por Q-Graders.