Teste Cognitivo.Al

Olá ! Obrigada pelo interesse em fazer parte da rede de experts da Cognitivo.ai! Esse é um teste com o objetivo de conhecer um pouco mais sobre a sua forma de trabalhar com problemas que envolvem engenharia de dados.

O problema

O presente problema se refere aos dados de vinhos portugueses "Vinho Verde", que possuem variantes de vinho branco e tinto. Devido a questões de privacidade, apenas variáveis físico-químicas (input) e sensoriais (output) estão disponíveis (por exemplo, não há dados sobre tipo de uva, marca do vinho, preço de venda, etc).

Objetivo

Criar um modelo para estimar a qualidade do vinho.

Informação sobre os atributos

Variáveis input (baseado em testes físico-químicos):

- 1. Tipo
- 2. Acidez fixa
- 3. Volatilidade da acidez
- 4. Ácido cítrico
- 5. Açúcar residual
- 6. Cloretos
- 7. Dióxido de enxofre livre
- Dióxido de enxofre total
- 9. Densidade
- 10. pH
- 11. Sulfatos
- 12. Álcool

Variável output (baseado em dado sensorial):

13. Qualidade (score entre 0 and 10)

Resolução

- 1. Faça uma análise exploratória para avaliar a consistência dos dados e identificar possíveis variáveis que impactam na qualidade do vinho.
- 2. Para a realização deste teste você pode utilizar o software de sua preferência (Python ou R), só pedimos que compartilhe conosco o código fonte (caso queira utilizar um

repositório git, sinta-se à vontade). Além disso, inclua um arquivo README.md onde você deve cobrir as respostas para os 5 pontos abaixo:

- a. Como foi a definição da sua estratégia de modelagem?
- b. Como foi definida a função de custo utilizada?
- c. Qual foi o critério utilizado na seleção do modelo final?
- d. Qual foi o critério utilizado para validação do modelo? Por que escolheu utilizar este método?
- e. Quais evidências você possui de que seu modelo é suficientemente bom?

Descrição dos dados

https://drive.google.com/open?id=1-oG5-kBt9xQ3Li4PEexpiA9 7RZhRM1f