

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS CHAPECÓ
CURSO DE CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO

EDUARDO PAZZINI ZANCANARO
FILIPPE MEDEIROS DE ALMEIDA
JOÃO GABRIEL PIVA

TRABALHO INTEGRADOR - ETAPA 1

CHAPECÓ
2024

1. EMPRESA	2
1.1. Identificação da Empresa	2
1.2. Pessoas entrevistadas	2
1.3. Funcionamento da empresa	2
1.3.1. Produção	2
1.3.2. Venda/Financeiro	2
1.4. Problemas encontrados	2
1.5. Necessidades/expectativas sobre o novo sistema	3
2. REQUISITOS	4
2.1. Requisitos funcionais	4
2.2. Diagrama do caso de uso	6

1. EMPRESA

1.1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Vinícola Dell'Angelo, Xanxerê, Empresa de produção e comercialização de vinhos e destilados.

1.2. PESSOAS ENTREVISTADAS

Kaue Oselame

1.3. FUNCIONAMENTO DA EMPRESA

1.3.1. Produção

O processo de produção de vinho se inicia com o recebimento das uvas no início do ano. Após a chegada, as uvas são moídas. Em seguida, são adicionados os produtos específicos utilizados na produção e o vinho é deixado para fermentar.

Após o término da fermentação, o vinho é separado do mosto, em um processo conhecido como descuba. Cerca de 30 a 40 dias após esse estágio, é realizada a primeira trasfega. Este processo é repetido aproximadamente a cada 30 dias até que o vinho esteja completamente pronto para o consumo. Por fim, o vinho é engarrafado, podendo ser envasado em garrafas de 2 litros ou de 750 ml.

1.3.2. Venda/Financeiro

A venda é realizada com atendimento via WhatsApp e pagamento por Pix ou dinheiro. Após o pagamento, é emitida a nota fiscal no sistema ADM, que necessita de dados que geralmente são pedidos para todo cliente comprador no momento da compra. (nome, cpf, endereço, etc).

1.4. PROBLEMAS ENCONTRADOS

- A parte de notas fiscais se torna um processo maçante, pois toda vez é necessário pedir aos compradores os dados necessários para a emissão de cada nota.
- Não existe um controle de limpeza da vinícola, pois os funcionários apenas realizam o serviço não anotando em nenhum local o dia que foi feito, para um maior controle de quando será o próximo dia para realizar este serviço novamente.
- Não existe um controle de estoque de garrafas, assim inexistindo um método de saber se terá garrafas suficientes para X litros de vinho, quantas garrafas são necessárias para X litros, etc.
- Sempre é realizado cálculos manuais para verificar a quantidade de produtos necessários em partes específicas da produção.

1.5. NECESSIDADES/EXPECTATIVAS SOBRE O NOVO SISTEMA

- Cálculos automatizados:
 - Rendimento de uva por kg, com base em lotes anteriores.
 - Quantidade de produtos utilizados na produção de vinho por X kg de uva.
 - Quantidade de garrafas necessárias para engarrafar X litros de vinho.
 - Quantidade de produtos utilizados pré engarraçamento por X litros.
- Calendário que informa dias bons para realizar alguns procedimentos específicos da produção.
- Controle de estoque de garrafas.
- Controle de rendimento por lote.
- Criação de um histórico de vendas que adiciona as mesmas automaticamente baseado nas notas fiscais emitidas. Também permitir a inserção manual de vendas.

2. REQUISITOS

2.1. REQUISITOS FUNCIONAIS

ID	Requisito	Tipo de Usuário	Descrição
RF01	Cadastro de Usuário	Administrador	Utilizando informações como nome, email, telefone e cpf o administrador poderá fazer o cadastro de um usuário no sistema e adequar os níveis de acesso.
RF02	Login	Administrador, Funcionário	Utilizando nome de usuário e senha, o usuário poderá fazer login no sistema e acessar as funcionalidades de acordo com seu nível de acesso.
RF03	Controle do estoque de Uva	Funcionário	A partir da quantidade de uva recebida pelos fornecedores, o usuário deverá cadastrar a quantidade, o tipo no estoque interno e a data que foi recebida.
RF04	Cálculo de quantidade de insumos	Funcionário	A partir da quantidade de uva no estoque, o usuário deve poder calcular a quantidade de outros insumos que serão utilizados na produção. Nesse cálculo é usado a quantidade da uva em kg ou a quantidade de vinho em litros, dependendo do insumo e da etapa do processo.
RF05	Calendário da produção	Funcionário	A partir da data inicial do processo de produção, o sistema deverá disponibilizar um calendário com as datas previstas para os próximos passos, além de informações como tempo de fermentação, em qual dia deverá ser adicionado insumos e a data que poderá ser feita a coleta e demais processos.
RF06	Controle de estoque do engarrafamento	Funcionário	O usuário pode cadastrar a quantidade de garrafas de cada tamanho que estão no estoque, como exemplo, 3 garrafas de 1L, duas de 2L e uma de 1,5L.
RF07	Cálculo de melhor engarrafamento	Funcionário	O usuário pode solicitar qual o melhor forma de realizar o engarrafamento, o sistema deve utilizar as garrafas cadastradas no controle de estoque de engarrafamento e retornar a melhor maneira de realizar o engarrafamento.
RF08	Controle da rotina de limpeza da vinícola	Funcionário	O usuário pode definir uma rotina de quando a limpeza da vinícola deve ser feita, passando de quantos em quantos dias a limpeza precisa ser feita, criando assim um calendário contendo também, um histórico

			das últimas vezes que foi realizada.
RF09	Controle de estoque do produto final	Funcionário	O sistema deve manter e atualizar o estoque do produto final vendido para os clientes, removendo as garrafas do estoque passando quantos litros foram utilizadas e atualizando a quantidade total no sistema.
RF10	Cadastro do produto final	Funcionário	O usuário pode cadastrar os produtos finais, com nome, descrição, preço e outras informações adicionais
RF11	Cadastro de clientes	Funcionário	O sistema deve permitir que sejam cadastrados clientes a partir do CNPJ, Nome, telefone para contato para agilizar o processo de emissão de notas fiscais
RF12	Emissão de nota fiscal	Funcionário	A partir do cadastro do cliente e do cadastro dos produtos, o usuário pode emitir uma nota fiscal das compras realizadas, contendo a quantidade de garrafas vendidas, qual cliente realizou a aquisição, qual foi o valor, a data de emissão, a data de pagamento e a forma de pagamento.

2.2. DIAGRAMA DO CASO DE USO

