Empresa: Queijo no Ponto

Nome do Projeto: Monitoramento de Umidade e Temperatura no Processo de

Maturação do Queijo Minas

Data de Criação: 15/10/2024

Data da GMUD: 01/12/2024

Escopo da Atividade:

- Objetivo da Mudança: Implementação de um sistema de monitoramento de umidade e temperatura
- Necessidade da Mudança: Garantir a qualidade final do queijo Minas durante o processo de maturação
- Resultado da Mudança: Melhor controle das condições de maturação e aumento da consistência do produto
- Duração da Mudança: 5 semanas

• Início: 08:00:00

• Término: 20:00:00

Rollback (Reverter para Versão Anterior): 2 dias

Impactos:

- Positivos:
 - Melhor controle e ajuste das condições de maturação
 - Aumento na qualidade e consistência do queijo produzido
 - Dados históricos para análise e melhoria contínua do processo
- Negativos: Necessidade de treinamento da equipe para o novo sistema

Aprovações:

Departamentos:

o Qualidade: Rafael Pires Dias da Silva

o Tecnologia: Maria Eduarda

o Comercial: Liz Viana e Ana Vitória

Desenvolvimento: Pedro Leão e Beatriz Oliveira

Aprovado por:

Qualidade: Sim (X)

Tecnologia: Sim (X)

o Comercial: Sim (X)

Desenvolvimento: Sim (X)

Plano de Ação Detalhado:

• Aquisição dos equipamentos e materiais:

o Início: Semana 1

o Término: Semana 2

o Responsável: Rafael Pires Dias

o Contato RESP: (11) 95842-2314

o Backup: Samara Martins

o Contato Backup: (11) 98558-7585

• Desenvolvimento e testes do sistema com Arduino:

o Início: Semana 3

o Término: Semana 5

o Responsável: Pedro Leão

o Contato RESP: (11) 98558-7585

o Backup: Beatriz Oliveira

o Contato Backup: (11) 95842-2314

• Desenvolvimento do site institucional e dashboards:

o Início: Semana 6

o Término: Semana 8

o Responsável: Liz Viana

o Contato RESP: (11) 95842-2314

o Backup: Ana Vitória

o Contato Backup: (11) 98558-7585

• Treinamento da equipe e implementação do sistema:

o Início: Semana 9

o Término: Semana 10

o Responsável: Maria Eduarda

o Contato RESP: (11) 95842-2314

Backup: Rafael Pires Dias

Contato Backup: (11) 95842-2314

Teste e validação do sistema:

o Início: Semana 10

o Término: Semana 10

o Responsável: Equipe de Qualidade

o Contato RESP: (11) 95842-2314

o Backup: Equipe de Treinamento

o Contato Backup: (11) 95842-2314

• Elaboração e manutenção da documentação:

o Início: Semana 10

Término: Semana 10

o Responsável: Samara Martins

o Contato RESP: (11) 95842-2314

Backup: Rafael Pires Dias

Contato Backup: (11) 98558-7585

Considerações Finais: A implementação do sistema de monitoramento de umidade e temperatura no processo de maturação do queijo Minas será realizada conforme o planejamento, garantindo a qualidade final do produto e proporcionando dados históricos para melhoria contínua do processo.