**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:**
  + **Qualidade: Rafael Pires Dias da Silva**
  + **Tecnologia: Maria Eduarda**
  + **Comercial: Liz Viana e Ana Vitória**
  + **Desenvolvimento: Pedro Leão e Beatriz Oliveira**
* **Aprovado por:**
  + **Qualidade: Sim (X)**
  + **Tecnologia: Sim (X)**
  + **Comercial: Sim (X)**
  + **Desenvolvimento: Sim (X)**

**Plano de Ação Detalhado:**

* **Aquisição dos equipamentos e materiais:**
  + Início: Semana 1
  + Término: Semana 2
  + Responsável: Rafael Pires Dias
  + Contato RESP: (11) 95842-2314
  + Backup: Samara Martins
  + Contato Backup: (11) 98558-7585
* **Desenvolvimento e testes do sistema com Arduino:**
  + Início: Semana 3
  + Término: Semana 5
  + Responsável: Pedro Leão
  + Contato RESP: (11) 98558-7585
  + Backup: Beatriz Oliveira
  + Contato Backup: (11) 95842-2314
* **Desenvolvimento do site institucional e dashboards:**
  + Início: Semana 6
  + Término: Semana 8
  + Responsável: Liz Viana
  + Contato RESP: (11) 95842-2314
  + Backup: Ana Vitória
  + Contato Backup: (11) 98558-7585
* **Treinamento da equipe e implementação do sistema:**
  + Início: Semana 9
  + Término: Semana 10
  + Responsável: Maria Eduarda
  + Contato RESP: (11) 95842-2314
  + Backup: Rafael Pires Dias
  + Contato Backup: (11) 95842-2314
* **Teste e validação do sistema:**
  + Início: Semana 10
  + Término: Semana 10
  + Responsável: Equipe de Qualidade
  + Contato RESP: (11) 95842-2314
  + Backup: Equipe de Treinamento
  + Contato Backup: (11) 95842-2314
* **Elaboração e manutenção da documentação:**
  + Início: Semana 10
  + Término: Semana 10
  + Responsável: Samara Martins
  + 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.