



# **REQUISITOS CERVEJARIA ARTESANAL**

**Controle de lotes e  
fermentação**

Apresentada por: Rafaela Casemiro de Godoy N° 26

# Sobre a cervejaria artesanal

A cerveja artesanal é mais do que uma bebida; é um reflexo de uma rica cultura cervejeira que valoriza a tradição, a criatividade e a qualidade. Produzida em pequenas quantidades com técnicas que priorizam a excelência, oferece uma experiência única, repleta de sabores e aromas, onde cada detalhe é cuidadosamente pensado para criar uma degustação sensorial diferenciada.



# FERMENTAÇÃO

## Como é realizada?

A fermentação na cervejaria artesanal é o processo crucial onde leveduras consomem os açúcares do mosto, transformando-o em álcool e  $CO_2$ , geralmente durando de 1 a 2 semanas.

Controlar temperatura, oxigenação e densidade é essencial para definir o perfil da cerveja. A técnica pode incluir fermentação alta (ales), baixa (lagers) ou sob pressão.

## Proposta e requisitos de software

Criar um software (ex: BrewMonitor) que controle e supervisione a gestão e qualidade de temperatura, oxigenação, densidade e pH ideal de fermentação da cerveja. Facilitando assim o processo de fermentação de cada cerveja, que é por sua vez crucial na experiência dos consumidores de cerveja.

## Principais riscos à empresa e software

1-Erros no processo de fermentação, que pode se dar à falta de informações dados no sistema necessárias para garantir a temperatura ideal da fermentação e experiência excelente do consumidor, gerando assim a insatisfação do cliente e até desperdícios.



# CONTROLE DOS LOTES DE CERVEJA

## Importância

O controle de lote em cervejarias é fundamental para garantir a segurança alimentar, a consistência da qualidade do produto final e o atendimento às exigências legais. Ele permite rastrear a trajetória da cerveja desde a matéria-prima até o consumidor, facilitando a identificação de problemas e a realização de recolhimento (caso necessário).

## Proposta e requisitos

Elaborar um software que acompanhe o processo de produção e previsão de consumo e estoque, abrangendo em seu sistema todas as etapas a serem concluídas e se ouve alguma falha no processo, além de gerenciar seu estoque e se manter atualizado sobre o estoque e consumo após o decorrer dos meses. Se certificando da qualidade dos produtos e se ouve desperdícios.

## Riscos à empresa e software

O software não ser atualizado sobre o estoque e não conseguir seguir o processo de produção, assim resultando em desperdícios, e manchando muitas vezes o nome da pequena empresa e desenvolvedor.





**OBRIGADA  
PELA ATENÇÃO!**