**PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO FULL STACK**

**TÍTULO DO TRABALHO**

VANDERLEI KLEINSCHMIDT

Orientador: Nome do Orientador

2024



**SUMÁRIO**

[1. Contextualização da proposta 3](#_Toc122038686)

[1.1. Título Secundário 3](#_Toc122038687)

[1.1.1. Título Terciário 3](#_Toc122038688)

[1.1.1.1. Título Quaternário 3](#_Toc122038689)

[2. Objetivos da construção da solução 4](#_Toc122038690)

[3. Elaboração da jornada do usuário 5](#_Toc122038691)

[4. Apelo mercadológico da solução 6](#_Toc122038692)

[5. Ciclo de desenvolvimento da solução 7](#_Toc122038693)

[6. Mockup da proposta de solução 8](#_Toc122038694)

[7. Arquitetura de Software 9](#_Toc122038695)

[8. Validação da solução 10](#_Toc122038696)

[9. Registros das evidências do projeto 11](#_Toc122038697)

[10. Considerações finais e expectativas 12](#_Toc122038698)

[Referências 13](#_Toc122038699)

# Contextualização da proposta

## Apresentação do problema

Em uma definição fria, pode-se dizer que o vinho é uma bebida alcoólica obtida a partir da fermentação de uvas. Pensando do ponto de vista de um enófilo, essa bebida milenar é uma mistura de sabores, aromas e texturas que permite uma verdadeira viagem em cada taça. Degustar vinho é como viajar no tempo e no espaço, viajando entre a essência de uma safra e passando por uma experiência sensorial única.

Segundo Lanari (2020), o mercado consumidor de vinhos no Brasil teve um crescimento considerável na década encerrada em 2020. Cerca de 39 milhões de pessoas bebem vinho regularmente, enquanto 44 milhões consomem vinho sem a mesma regularidade. Ao todo, pode-se dizer que há um universo em torno de 40% da população brasileira que, de alguma forma, consome vinho.

Esses dados são corroborados pela Ozbun (2024), segundo o qual a demanda de consumo atingiu 439 milhões de litros em 2022, com um consumo per capita próximo a 2 litros por ano desde 2019. O autor também cita o Rio Grande do Sul como o principal produtor e exportador de vinhos no país. Em termos de proporção de consumo entre importado versus doméstico, cerca de dois terços do vinho comercializado no Brasil é produzido domesticamente, importando o restante principalmente do Chile, Argentina e Portuga, tendo como principais destinos Santa Catarina e São Paulo.

Com as mudanças no padrão de consumo, e considerando que hoje as pessoas têm acesso a diversos canais de compra. Pode-se dizer que hoje o vinho está mais acessível por causa do e-commerce. Além disso, a maturidade da indústria, o crescimento econômico do país, o aumento na renda e o avanço das pessoas na classe média indicam um futuro promisso para esse mercado.

De acordo com Croft (2002, p.7), “Por causa de sua fascinante variedade, o vinho pode parecer um tema difícil de dominar”. Degustar um vinho pode parecer uma tarefa difícil, mas com a devida orientação, é possível ter momentos prazerosos entre amigos enquanto se decifra as nuances do líquido de uma taça. O olhar, cheirar, provar e concluir vai muito além de apenas beber o seu conteúdo. Se por um lado essa experiência sensorial pode se tornar única, por outro lado amedronta uma grande quantidade de pessoas que gostariam de se desafiar experimentando coisas novas.

Além de degustar, há ainda a questão de harmonizar corretamente o que se bebe com o que se come. A harmonia que se obtém a partir da combinação de aromas e sabores do vinho com a comida, ainda é um mistério para muitos, que transferem essa tarefa para especialistas. Conforme Melo (2020, p. 11), “A harmonização, potencializa e enriquece as características dos alimentos e da [*sic*] bebidas, podendo alcançar o auge da experiência em que uma simples refeição torna-se um acontecimento memorável”.

Por traz disso tudo ainda existe outro universo, o das taças, serviço, temperatura e guarda. Dito de outra forma, o manuseio do vinho. Entender qual taça usar, ou ainda como abrir e em qual temperatura servir determinado vinho, se ele deve aerar ou não e por quanto tempo antes de servir, e o que fazer com a garrafa após aberta, também gera frustração para quem é de fora desse mundo, por não entender o por quê desse ritual.

## Apresentação da solução da proposta

É justamente para ajudar o enófilo amador ou ainda aquele que deseja entrar no mundo dos vinhos, que se propõe a criação do Vinho Notas. Em outras palavras, para o enófilo amador, que tem dificuldade em compreender os métodos e técnicas de degustação devido às complexidades expostas anteriormente, o Vinho Notas é uma aplicação de desktop progressiva, PWA. Ela facilita a experiência de degustar vinhos, e diferentemente dos web sites e aplicativos de compras de vinho, essa solução melhora a experiência na jornada de descobertas no mundo dos vinhos, ajudando a organizar e registrar as degustações, permitindo recuperar o histórico e sugerindo opções para compras futuras.

O Vinho Notas é um facilitador para enófilos amadores, uma plataforma, PWA, organizadora de degustação. A ideia é que seja gratuita para esse perfil de público, simples de usar e intuitivo. Por outro lado, não é um e-commerce, nem uma rede social e muito menos um app mobile.

Basicamente o que o Vinho Notas faz é armazenar as informações dos vinhos adquiridos, criar um *rating* (avaliação por nota) de vinhos degustados, *ranking* (classificar) de acordo com certos critérios definidos pelo usuário, como por exemplo, uva, país, cor do vinho etc. Ele também virtualiza a adega, ajuda na organização e auxilia o usuário no processo de degustar. Apesar de guardar os dados dos diversos usuários da aplicação, ele não faz comparação de avaliações feitas com as de outros usuários, e tão pouco recomenda a compra de um determinado vinho em uma loja específica.

Ao usar essa aplicação, o usuário se sentirá mais confortável para descobrir novos rótulos ou para ingressas no mundo dos vinhos com mais segurança. Outro benefício que se pode obter a partir da utilização dessa aplicação é evitar que o enófilo incorra em erros de escolha, pois terá um histórico de seus gostos e preferências, permitindo assim fazer escolhas mais assertivas.

Portanto, isso torna a jornada dos novos consumidores de vinho mais fácil e melhora muito a experiência de quem já é experiente nesse ramo.

# Objetivos da construção da solução

Aponte os objetivos estratégicos e específicos que buscas alcançar até o final desta proposta.

Objetivo estratégico pode ser visto como aquilo que você deseja alcançar com o desenvolvimento da atividade. Alguns exemplos de objetivo estratégico são: (a) dominar uma dada tecnologia, (b) fazer avançar o seu conhecimento sobre gerenciamento, (c) melhorar seu conhecimento sobre o fluxo de projeto, (d) aprofundar seu conhecimento em uma plataforma específica, etc.

Objetivo específico detalha como cada objetivo estratégico pode ser alcançado. Por exemplo. Considere que seu objetivo estratégico é o de aprofundar seu conhecimento em computação em nuvem. Com isto, alguns dos objetivos específicos seriam: (a) realizar configuração básica de servidores na plataforma amazon, (b) explorar scripts de elasticidade, (c) estudar questões de segurança na nuvem. Uma vez definidos os objetivos específicos, este devem cumpridos na elaboração do seu trabalho.

# Elaboração da jornada do usuário

Independente de tecnologia a ser explorada, uma solução parte do entendimento de seu uso. Nesta seção, deve-se pensar nos casos de uso da solução a ser implementada.

# Apelo mercadológico da solução

A solução a ser implementada pode ter diferentes interesses. Apesar disto, o pensamento voltado para o mercado é importante. Dito isto, apresente soluções que vão na mesma linha da sua proposta. Lembre-se que o objetivo desta não é a criação de uma solução original ou inovadora. Logo, a existência de soluções que sejam próximas não é visto como um problema.

Definida a sua solução, elabore o lado empreendedor da construção da solução. Quais pessoas se beneficiariam? Qual modelo de negócio poderia ser aplicado para sustentar sua proposta?

# Ciclo de desenvolvimento da solução

Antes de iniciar o desenvolvimento de sua solução é importante definir o ciclo de desenvolvimentos. Por quais etapas vais passar? Como serão separadas tais etapas? Como garantir que não haja conflito de versões? Como garantir que soluções em produção não sejam afetadas por versões em desenvolvimento? Como serão feitas as validações das versões?

# Mockup da proposta de solução

Na jornada do usuário elabora-se de forma descritiva e ampla o que se pretende desenvolver. Nesta seção, deve-se apresentar as telas que serão desenvolvidas, ilustrando o que será implementado. Podem ser exploradas ferramentas gratuitas, tal como figma, canvas e etc.

# Arquitetura de Software

Nesta seção cabe o detalhamento técnico da solução que será implementada. A arquitetura de software de uma solução define como são organizados os elementos que o formam. Ali são detalhados componentes e comportamentos para a realização de funções.

# Validação da solução

Tão importante quando o desenvolvimento da solução é a garantia da qualidade desta. O desenvolvimento de uma solução requer que teste sejam realizados a fim de reduzir ao máximo falhas de lógica, bem como para garantir a coerência entre versões que são elaboradas.

Descreva as estratégias empregadas para a validação da solução implementada.

# Registros das evidências do projeto

O trabalho desenvolvido para este trabalho de conclusão deve fazer parte de um portfólio que deverá lhe acompanhar. Nesta seção, faz-se necessário o apontamento do repositório da solução desenvolvida, bem como da documentação elaborada especificamente para o projeto

# Considerações finais e expectativas

A trajetória do curso e o fechamento deste com a elaboração do trabalho aqui apresentado certamente são motivo de exaltação. Como fechamento deste documento, apresente um pouco da sua trajetória ao longo do curso e quais expectativas imagina surgir a partir de tal formação.

# Referências

Citar todas as referências utilizadas no trabalho (seguir as normas da ABNT).

Croft, N. Degustação de vinhos. São Paulo: Folio, 2002.

Lanari, R. 2020: um ano fora da curva (e dos vinhos). Exame, São Paulo, 14 dez. 2020. Disponível em: https://exame.com/casual/2020-um-ano-fora-da-curva-e-dos-vinhos/. Acesso em: 22 mar. 2024.

Melo, A. S. Q. T&H Turismo & Hotelaria: bebidas e harmonizações. João Pessoa: Editora do CCTA, 2020.

Ozbun, T. Wine industry in Brazil – statistics & facts. Statista, Jan 10, 2024. Disponível em: https://www.statista.com/topics/5228/wine-industry-in-brazil/#topicOverview. Acesso em: 22 mar. 2024.

**REDAÇÃO E LAYOUT**

A redação precisa ser clara e fluida, prezando pelo layout do template previsto.

O Trabalho de Conclusão de Curso deve ser autoral e inédito. A originalidade é um requisito essencial à aprovação do TCC, neste sentido, não serão aceitos trabalhos já apresentados ou submetidos a avaliações anteriores, para obtenção de grau em outros cursos ou níveis de ensino, publicações em periódicos, revistas ou outros meios, bem como, obras derivadas, reproduções totais ou parciais de produções do próprio autor ou de terceiros.

Todas as referências a trabalhos e obras de terceiros ou do próprio autor, somente podem ser incorporadas ao texto por meio de citações devidamente referenciadas como citação direta ou indireta, segundo as normas da ABNT.

Quaisquer trechos oriundos de outros materiais, obras de terceiros ou do próprio autor inseridos no TCC não documentados como citação, caracterizarão trechos com similaridade, falta de originalidade e consequentemente poderão ensejar a reprovação do aluno.