

# Sistema inteligente para análise de perigos e controlo de pontos críticos na restauração

Orientador: P. Fazendeiro

## 1 Objetivos

Segundo a autoridade de segurança alimentar e económica (ASAE) “o sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) tem na sua base uma metodologia preventiva, com o objectivo de poder evitar potenciais riscos que podem causar danos aos consumidores, através da eliminação ou redução de perigos, de forma a garantir que não estejam colocados, à disposição do consumidor, alimentos não seguros”.

Este projeto visa desenvolver uma aplicação “edge computing” para monitorização de temperaturas de confeção e armazenamento de alimentos, combinar e analisar os dados recolhidos, e ajudar as empresas do ramo alimentar a supervisionar as condições do local de trabalho na tentativa de assegurar que os empregados seguem os protocolos de segurança estabelecidos.

## 2 Tarefas a Realizar

**T1** Estudo do problema – 2 semanas.

**T2** Escolha do hardware e ferramentas de desenvolvimento – 2 semanas.

**T3** Proposta de uma solução – 6 semanas.

**T4** Testar o protótipo – 2 semanas.

**T5** Escrever o relatório final – 2 semanas.

## 3 Requisitos Técnicos

Competências de programação.

## 4 Requisitos Académicos

Programação.

## 5 Grau de Dificuldade

Médio ou Difícil.

## **6 Resultados Esperados**

- 1 Protótipo de Software e Hardware
- 1 Relatório final

## **7 Contactos**

Paulo Fazendeiro (pandre@di.ubi.pt)