

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)