

2º Link SRI Iguassu Valley Open Innovation 2021

Tema	Código
Qualidade de Produtos Alimentícios	6026

Descritivo da situação atual/problema enfrentado pela empresa:

Em supermercados mais frescos as frutas duram mais tempo na área de venda.

Principais causas e impactos acarretados pelo problema

Temperatura incorreta na área de hortifrúti.

Resultado esperado, impacto e itens de entrega:

Monitorar a temperatura na área de frutas e verduras mantendo sempre a temperatura ideal para que esses alimentos não estraguem rapidamente, podendo usar as câmeras IP do local para monitorar com IA se a fruta apresenta um bom aspecto ou não, e fazer o mapa de calor de onde mais precisa refrescar para manter os alimentos.

Processos, setores ou departamentos da empresa relacionados com o problema:

Qualidade, Hortifruti, Financeiro, Supermercados.

Premissas para implementação da solução:

Usar o sistema de refrigeração da loja quando esse for passível de sensoriamento, usar câmeras existentes na loja para análise de mapa de calor e qualidade dos alimentos.

Prazo esperado para desenvolvimento da solução:

160 Dias

REALIZAÇÃO



PATROCÍNIO



EMPRESAS ÂNCORAS

