

## BRIGADEIRO DE ORA-PRO-NÓBIS

Empresa Briganóbis

ADRIAN ELOI DE LIMA , GIOVANA GABRIELLY DE TOLEDO, IANCA IARA DE FREITAS, TAILA AILA DE FREITAS

Orientador(a): Prof. Michelle Godoy de Mattos

### TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

#### INTRODUÇÃO

A principio este plano de negocio visa produzir e comercializar brigadeiros gourmet artesanais enriquecido com ora-pro-nóbis, utilizando matérias primas de qualidade para garantir um produto final superior. A linha contará com uma embalagem com duas unidades sortidas, brigadeiro de ora-pro-nobis enrolado no leite ninho e um tradicional branco enrolado na farinha da planta. O projeto incluiu estratégias de marketing, análise de custos de técnicas de vendas. O produto é direcionado a consumidores que apreciam o chocolate, porem buscam opções mais saudáveis, ricas em proteínas e vitaminas. As duas formulações visam oferecer sabor, qualidades e benefícios nutricionais sem comprometer a identidade do doce.

FIGURA 01 - LOGOMARCA



#### OBJETIVO

O nosso objetivo foi desenvolver, produzir e comercializar brigadeiros artesanais gourmet com ora-pro-nóbis, utilizando ingredientes naturais e de alta qualidade. O objetivo é atender as demandas dos consumidores consciente especialmente aos alunos da ETEC Astor de Mattos Carvalho que valorizam os produtos artesanais, sustentáveis e inovadores proporcionando uma experiencia gastronômica diferenciada e aliada.

#### METODOLOGIA

Consistiu em quatro etapas pesquisa exploratória sobre o mercado e publico e alvo analisou o mercado de doces saudáveis e as propriedades do ora-pro-nobis, em seguida foram feitos os testes de formulação com diferentes versões de receitas, identificando a farinha de ora-pro-nobis como melhor opção com sabor e textura. Foi feito o teste piloto com os alunos da ETEC avaliando a aceitação sensorial quanto ao sabor, aparência e consistência. Realizou-se um estudo de custo e precificação comtemplando custos fixos e variáveis, para determinar a viabilidade do produto.

#### GERAL

#### DESENVOLVIMENTO

A primeira receita foi preparada com leite condensado, manteiga, farinha de ora-pro-nóbis e, após atingir o ponto ideal no fogo, a massa foi refrigerada por 40 minutos, enrolada e finalizada com leite em pó. A segunda receita substituiu a farinha pelo chocolate 100% cacau, seguindo o mesmo processo, porém sendo finalizada com farinha de ora-pro-nóbis.

No mesmo dia, foi aplicado um teste às cegas com os alunos da escola. Os participantes desconheciam quais eram os sabores correspondentes a cada brigadeiro e, após a degustação, responderam a um questionário destinado a auxiliar na melhoria do desenvolvimento do produto. Com base nas respostas obtidas, concluiu-se que a primeira receita é a opção mais adequada para o público-alvo.

FIGURA 01 e 02 - AVALIAÇÃO DE MÉTODOS DE PRODUÇÃO



#### CONCLUSÃO

Conclui-se que o presente trabalho atingiu seus objetivos ao desenvolver um produto inovador e economicamente viável, unindo qualidade, sabor e valor nutricional por meio da utilização da planta *Ora-Pro-Nóbis* na produção de brigadeiros artesanais. A análise de custos evidenciou que o empreendimento é financeiramente sustentável, apresentando margem de lucro satisfatória e potencial de crescimento. Os resultados obtidos nos testes sensoriais demonstraram boa aceitação do produto pelo público-alvo, comprovando sua viabilidade.

#### AGRADECIMENTOS

Agradecemos a professora Michelle pela orientação, apoio e incentivo durante o desenvolvimento deste trabalho contribuindo de forma essencial para a realização deste projeto, do começo ao fim.

#### PRINCIPAIS REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- PEREIRA, Claudia. **análise físico-química e sensorial de brigadeiro de ora-pro-nobis**, 2024  
MIRANDA , Maria Regina. **O potencial do ora-pro-nobis na diversificação da produção agrícola familiar**,2023.  
RIBEIRO, Patricia. **ORA-PRO-NÓBIS Cultivo e alimento humano**, 2021.  
ARAUJO, Nycarla França. **Benefícios nutricionais do ora-pro-nobis**, 2024.  
DE JESUS, Michele. **Ora-pro-nobis saberes e novas oportunidades**, 2020.