



**SÃO PAULO**  
GOVERNO DO ESTADO

**ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL DE MONTE MOR**

**TÉCNICO EM QUALIDADE**

**GABRIEL GUSTAVO SOARES SANTOS**

**HIAGO LOPES DE SOUZA**

**JARCIELE DO NASCIMENTO FERRAZ**

**KAUÃ FELIPE DE LIMA NETO**

**LETICIA BEATRIZ DE SOUZA PILOTO**

**MELHORIA CONTÍNUA DE UM MICRO EMPREENDEDOR DE DONUTS**

**Melhoria de Processos de Fabricação Donuts em Períodos Sazonais**

**Monte Mor**

**2024**



**SÃO PAULO**  
GOVERNO DO ESTADO

**GABRIEL GUSTAVO SOARES SANTOS**

**HIAGO LOPES DE SOUZA**

**JARCIELE DO NASCIMENTO FERRAZ**

**KAUÃ FELIPE DE LIMA NETO**

**LETICIA BEATRIZ DE SOUZA PILOTO**

**MELHORIA CONTÍNUA DE UM MICRO EMPREENDEDOR DE DONUTS**

**Melhoria de Processos de Fabricação Donuts em Períodos Sazonais**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Escola Técnica Estadual de Monte Mor, como exigência parcial para obtenção do título de Técnico em Qualidade sob a orientação da professora Ana Viaro.

**Monte Mor**

**2024**

## EPÍGRAFE

*“A vitalidade é demonstrada não apenas pela persistência, mas pela  
capacidade de começar de novo.”*

(F. Scott Fitzgerald)

## RESUMO

A melhoria contínua em Micro Empreendedor Individual ( MEI) atua diretamente em qualquer negócio, que impacta tanto no crescimento pessoal ,quanto no profissional .

O ramo alimentício cresce exponencialmente a cada ano aumentando a concorrência e ,o consumidor está cada vez mais exigente em produtos de sabor no quesito sazonalidade , qualidade e melhoria de processo de fabricação.

No presente estudo de caso, mostraremos a microempresa de um dos integrantes do grupo, onde, os processos de fabricação de doces caseiros (Donuts), visam uma melhoria contínua de processos dos sabores nacionais e atualizações de mercado constantes.

A escolha do produto diferenciado, por se tratar de um produto não tão conhecido no nosso país, foi o que mais motivou a esse empreendedor, e esse também foi seu maior desafio.

A criatividade de incluir sabores brasileiros no produto, faz com que cada vez mais os microempreendedores tragam inovação a produtos já conhecidos em outros países.

Palavras chave: Donuts, micro empreendedor , melhoria contínua, sazonalidade

## **ABSTRACT**

Continuous improvement in Individual Micro Entrepreneurs (MEI) works directly in any business, which impacts both personal and professional growth.

The food industry grows exponentially every year, increasing competition and consumers are increasingly demanding flavor products in terms of seasonality, quality and improvement in the manufacturing process.

In this case study, we will show the micro-company of one of the group's members, where the processes for manufacturing homemade sweets (Donuts) aim to continuously improve the processes of national flavors and constant market updates.

Choosing a differentiated product, as it is a product not so well known in our country, was what motivated this entrepreneur the most, and this was also his biggest challenge.

The creativity of including Brazilian flavors in the product means that more and more micro-entrepreneurs bring innovation to products already known in other countries.

**Keywords:** Donuts, micro entrepreneur, continuous improvement, seasonality

## SUMÁRIO

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| 1. INTRODUÇÃO .....                                               | 1  |
| 2. OBJETIVO GERAL .....                                           | 2  |
| 3. REFERENCIAL TEÓRICO .....                                      | 3  |
| 3.1. O que é Micro Empreendedor Individual (MEI) .....            | 3  |
| 3.1.2 Melhoria contínua .....                                     | 4  |
| 3.1.3 implementação de ferramentas de qualidade .....             | 6  |
| 3.1.4 O que são períodos sazonais .....                           | 7  |
| 3.1.5 Processo de Fabricação donuts .....                         | 8  |
| 3.1.6 Equipamentos utilizados para o processo de fabricação ..... | 9  |
| 3.1.7 eficiente de processo de produção .....                     | 10 |
| 4. METODOLOGIA .....                                              | 12 |
| 5. RESULTADOS E DISCUSSÕES .....                                  | 13 |
| 6. CONCLUSÕES .....                                               | 16 |
| 7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....                               | 17 |

## **1. INTRODUÇÃO**

Nos últimos anos, o Brasil teve um crescimento significativo nas atividades de empreendedorismo, refletindo um ambiente cada vez mais dinâmico e competitivo.

Esse cenário traz consigo, a necessidade de inovação e criação de novos produtos, desafiando os empreendedores a se adaptarem às exigências de um mercado que valoriza não apenas a variedade, mas também a qualidade e preços acessíveis.

Nesse contexto, a melhoria contínua se torna uma estratégia fundamental para garantir o sucesso dos negócios.

O presente projeto, propõe um estudo de caso focado na produção de Donuts, de um microempreendedor, integrante do grupo, com o objetivo de implementar melhorias no processo de fabricação.

A ideia central é explorar o uso de sabores de frutas sazonais, o que não apenas diversifica a oferta, mas também potencializa a atração do cliente por novidades. Essa abordagem busca aumentar a variedade dos produtos oferecidos, ao mesmo tempo em que procura reduzir custos operacionais por meio da otimização do processo produtivo.

A utilização de ingredientes sazonais pode representar uma vantagem competitiva significativa, pois permite que o microempreendedor individual (MEI) se destaque em um mercado saturado.

Além disso, essa estratégia promove uma conexão mais forte com os produtores locais.

Esperamos demonstrar como uma abordagem focada na inovação e na melhoria contínua pode transformar o processo produtivo de Donuts.

Este projeto, visa não apenas contribuir para o desenvolvimento do empreendedorismo no Brasil, mas também inspirar outros microempreendedores a adotarem práticas semelhantes em seus próprios negócios.

Ao longo deste estudo, serão apresentadas recomendações práticas para a implementação de melhorias.

## **2. OBJETIVO GERAL**

O objetivo desse projeto é avaliar os processos de fabricação de um MEI (MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL) do ramo alimentício, propondo melhoria continua com foco no processo de fabricação em épocas sazonais, garantindo eficiência de processos e também novas técnicas de fabricação e estratégias.

### **3. REFERENCIAL TEÓRICO**

Neste projeto será apresentado a fundamentação teórica utilizada no desenvolvimento do atual trabalho. Melhoria continua , produto sazonais, micro empreendedor individual , processos de fabricação.

#### **3.1. O que é Micro Empreendedor Individual (MEI)**

O Microempreendedor Individual (MEI) é uma oportunidade para aquelas pessoas que deseja abrir seu próprio negócio de forma legal e com menor burocracia, ou seja, menos papeladas.

Essa categoria foi criada para ajudar pessoas que têm um sonho de empreender, a dar o primeiro passo sem um peso enorme nas costas. Ser um Microempreendedor Individual (MEI) é como abrir as portas para um mundo de oportunidades.

Essa modalidade é perfeita para quem quer formalizar seu pequeno negócio de forma simples e descomplicada.

Com o MEI, você ganha acesso a benefícios importantes, como direitos previdenciários e uma tributação bem mais leve. É uma chance incrível para quem sonha em trabalhar por conta própria, começando com um investimento inicial baixo e sem as complicações da burocracia.

"Empreender como MEI vai muito além de simplesmente abrir um negócio; é sobre ter a sensibilidade de perceber o que está faltando no mercado e a coragem de oferecer soluções", JOHNSON, Kevin D. 2019

A mentalidade empreendedora envolve encontrar oportunidades onde outros veem dificuldades, essa habilidade permite que os empreendedores se destaquem, transformando desafios em soluções criativas.

Mesmo com recursos limitados, pequenos empreendedores conseguem crescer de forma sustentável.

Para muitos, o MEI é o primeiro passo na jornada empreendedora, transformando sonhos em realidade.

De acordo JOHNSON, Kevin D.” O objetivo não é “pensar fora da caixa”, mas, sim, serem os donos da caixa. Empreendedores não seguem o mercado; eles definem o mercado”.

Através do MEI, várias pessoas se formalizam e conseguem alçar voos maiores, gerando empregos e ajudando a economia local a se aquecer.

O segredo do sucesso na vida, é que o homem esteja pronto para a sua oportunidade quando ela surgir. — Benjamin Disraeli,

No fim das contas, ser um Microempreendedor Individual não é apenas sobre abrir um negócio; trata-se de dar vida aos seus sonhos e construir algo significativo.

### **3.1.2 Melhoria contínua**

De acordo com o, a jornalista e analista de SEO na AEVO ( startup de gestão da inovação estratégia ) “Se perguntarmos para qualquer empresa se ela tem algo a melhorar, todas vão dizer: com certeza. Organizações de sucesso têm foco em melhoria contínua. Esse é um destino inescapável.” (Caroline Stein, 10 de outubro de 2024).

Com isso podemos afirmar que, tanto as pequenas como as grandes empresas precisam ter foco na melhoria contínua, para garantir a estabilidade da empresa.

Tanto no método competitivo externo entre as empresas e no interno em seus processos e métodos, uma empresa que foca em sua melhoria contínua, preserva e garante um bom futuro. Já garantir a melhoria continua o setor alimentício é dividido em duas partes que são:

- Focar em processos, analisar tempo, percas e erros, trazer melhorias para todas essas situações;

- Outra parte é o cliente, focando em atendimento, reclamações, e ocasiões negativas, precisa ser feita análise para trazer melhoria para essas partes.

Para trazer melhoria, é preciso além de analisar os erros, analisar os riscos e probabilidades e também analisar as ações que serão tomadas, para ter certeza de que as iniciativas tomadas são as corretas e eficazes.

Segundo a jornalista e analista de SEO na AEVO (startup de gestão da inovação estratégia) – Lívia Nonato, “Melhoria Contínua é uma prática de gestão que busca o aprimoramento ininterrupto de produtos, processos e serviços em uma companhia. Nesse ciclo, a empresa analisa todo o seu processo, busca as falhas e gargalos e propõe formas de solucioná-lo, maximizando a produtividade e eficiência operacional”. (2023)

De acordo com a jornalista e analista de SEO na AEVO (startup de gestão da inovação estratégia) – Lívia Nonato, entendemos que a melhoria contínua é algo constante, que a todo momento, devemos estar dentro do processo para entender como podemos implementá-lo.

É um fato também, que a melhoria não é útil somente quando temos algum problema ou até mesmo quando algo de errado acontece, a palavra melhoria vem de aprimoramento e podemos trazer aprimoramento sempre.

O mais comum dos processos de melhoria a serem implantados, é na otimização de tempo, um processo que já tem um bom tempo de produção, mas que pode ser melhorado, visando um maior lucro.

Com isso os dados serão levantados, testes e, até mesmo investimentos, para ver se é possível ou não, se é necessário ou não, se vai valer a pena investir nessa melhoria, para aí sim implementar ela em um processo.

Um programa de melhoria contínua é uma prática empresarial capaz de medir e tornar os esforços cada vez maiores, de forma constante, fazendo com que a empresa possua condições de concorrência, se tornando competitiva e eficaz.

Uma empresa que tem a confiança do cliente, tem o sucesso em sua mão, porém uma empresa que mostra confiança para seu cliente tem seu sucesso

garantido, para estar à frente entre concorrência você precisa estar um passo a frente e a melhoria continua trabalha diretamente nisso.

As análises de melhoria contínua podem ser feitas fora de seu processo, usando processos produtivos de outras empresas e marcas e implementando no seu processo, podemos também trazer de empresas que seguem outro ramo, fora do alimentício.

Um exemplo é a Bosch, eles implementam no seu processo produtivo o dispositivo Poka Yoke, que é uma técnica de melhoria contínua que visa evitar erros em processos de produção e logísticos, termo significa literalmente “à prova de erros” esse método segue eliminar erros “bobos” que podem interromper ou atrapalhar o processo.

Com isso podemos afirmar que a melhoria contínua é algo amplo e que podemos seguir uma linha de melhoria em vários tipos de processo e encontrar inúmeros métodos e soluções

### **3.1.3 implementação de ferramentas de qualidade**

Temos algumas ferramentas da qualidade que podemos usar para implementar a melhoria contínua no nosso processo e métodos, como o Ishikawa (Diagrama espinha de peixe) uma ferramenta que ajuda a identificar possíveis causas para problemas. Em linhas gerais, ele serve para analisar os processos, em diferentes perspectivas, relacionando causas potenciais para um determinado cenário.

Uma ferramenta que seria muito útil é o **5w2h**, metodologia de gerenciamento de qualidade que consiste em um checklist de perguntas para definir e executar atividades ou montar planos de ação.

**Checklist** (folha de verificação) é uma ferramenta que lista itens que precisam ser feitos, informações que se deseja obter ou coisas que se precisa levar para algum lugar, ela ajudaria a organizar e facilitar a leitura dos objetivos e ações.

**Ishikawa** é uma ferramenta visual que ajuda a identificar as causas de um problema: Identificar as causas de um problema ou não-conformidade, Otimizar processos, Buscar oportunidades de inovação, Estudar casos. Ajudaria em nossos métodos, a eliminar alguns erros e estudar os motivos e com isso mostrar a melhor forma de trazer melhoria.

Segundo a jornalista e analista de SEO na AEVO (startup de gestão da inovação estratégica) que “gestão da qualidade é um pilar para o setor alimentício e deve ser uma prioridade nos investimentos das empresas. Isso porque negligenciar as estratégias impacta o crescimento do negócio de várias maneiras, uma delas é a perda de clientes.

Segundo Caroline Stein, (2024), Cientista Alimentícia da Paripassu, Empresa que desenvolve soluções para a rastreabilidade dos alimentos, Prova disso são os dados do “*Relatório Tendências de Bens de Consumo 2024 divulgado no Valor Investe*” que mostrou que 60% dos consumidores consideram que a qualidade do produto é um item essencial para a compra.

E com isso mostra que além de trazer as ferramentas para nossas melhoria, precisamos ter uma boa gestão de qualidade, sem ela não adiantar ter bons métodos e não saber usá-lo, e com isso como é apontado no site, a gestão da qualidade impacta diretamente o crescimento da empresa e o quanto os clientes priorizam cada vez mais isso.

Trazendo a melhoria contínua diretamente para o processo de Donuts, temos algumas falhas analisadas como, a organização de pedidos, como algum pedido ser esquecido, nos aplicamos a checklist para ajudar, anotando todos os pedidos e marcando em ordem de prioridade e assim marcando o que já foram feitos e ainda não.

Usamos também Ishikawa para analisar a perca de Donuts em processo e vimos que a temperatura de descanso da massa teria que ser melhorada então mudamos para um lugar mais arejado para fazer o descanso da massa.

#### **3.1.4 O que é Período sazonal.**

Período sazonal ela ocorre em período de mudanças de tempo, algo que acontece em uma época do ano determina.

A sazonalidade aproveita datas comemorativas para impulsionar determinados produtos. Mas a sazonalidade pode também se referir às flutuações do mercado, temporadas agrícolas ou épocas de maior incidência de doenças.

### **climáticas e naturais:**

As estações são conhecidas como as mudanças climáticas ou meteorológicas que ocorrem durante o ano, conhecidas como estações (verão, outono, inverno, primavera). É um período em que ocorrem essas mudanças que afetam fortemente a agricultura, a produção de alimentos, o consumo de energia e o comportamento do consumidor.

Por exemplo, a estação afeta muito a demanda por aquecimento e roupas quentes, e também viagens, consumo de bebidas geladas, lazer ao ar livre.

O período sazonal de alguns produtos, pode afetar a compra de matéria prima e a venda de nosso produto, usando o exemplo do morango, em período sazonal que não dá fruto com facilidade, seu preço de mercado sobe, porém, nossa produção não pode parar, então com o preço alto do morango temos que adaptar o preço de nossos Donuts de morango para que assim conseguimos suprir a necessidade do cliente e que continuaremos tendo lucro com as vendas.

E deixando claro aos clientes essa mudança de preço e o motivo dessa adaptação de preço no período sazonal.

#### **3.1.5 Processo de Fabricação Donuts.**

Com sua massa fofinha e suas coberturas coloridas e diferentes, os Donuts veem ganhando seu destaque, principalmente em filmes e series da onde vem seu sucesso e popularidade, com isso acaba conquistando o coração do pessoal.

DE acordo com MCI (empresa tecnologia para a indústria de alimentos) “Quando discutimos sua origem, não chegamos em um consenso, mas os Estados Unidos tiveram um grande papel na popularização do Donuts, em meados dos anos 50.

O país conta com várias redes de cafeterias especializadas na rosquinha, que têm feito cada vez mais sucesso.

A receita mais comum consiste em farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga, fermento, leite ou água, que são ingredientes de baixo custo, tornando o produto mais acessível.

A massa com fermentação natural, dá ao Donuts uma consistência fofinha e leve. Mesmo sendo uma receita simples, eles podem vir de maneiras diferentes, como no formato de rosquinha ou bolinha, recheados ou com coberturas, tornando-os ainda mais atrativos.

Os Donuts são comumente fritos, mas podem também ser assados, como uma opção mais saudável ou para armazenamento. Quando assados e congelados, tem a validade de até 60 dias, como uma massa pré-assada.

Já os Donuts fritos, tem validade de 2 dias em temperatura ambiente, já que não podem ir a geladeira, pois faz com que fiquem duros.

Todos esses fatores tornam os Donuts tão amados, fazendo com que, grandes redes especializadas no produto, levem suas franquias para todo o mundo, inclusive no Brasil”.

### **3.1.6 Equipamentos utilizados para o processo de fabricação.**

#### **Esteira Formadora de Donuts e Sonhos:**

A Formadora de Sonhos e Donuts recebe a massa já laminada e formata os produtos. Seu rolete formador disponível tanto nos formatos circular como hexagonal. Formate seus produtos com o mínimo de desperdício de massa e otimize sua produção.

#### **Fritador DFB30:**

O Fritador DFB30 tem a capacidade de produção de até 600 unidades por hora. Com temperatura e tempo de fritura controlados por seu painel eletrônico, ele também é equipado com um gabinete inferior aquecido eletricamente para a fermentação da massa, mesa lateral com bandeja para descarga de produtos e tombamento automático, fritando o produto uniformemente. Solução ideal para produção de Donuts e Sonhos.

#### **Dosadora M1 AL:**

A dosadora M1 AL facilita a dosagem de suas massas e recheios, com capacidade de até 5 litros. Ela é equipada com diversos acessórios para dosagem,

incluindo bicho “chuveiro” que é equipado com 5 agulhas de dosagem, ideal para rechear Donuts.

Aplicador de cobertura (novo desenvolvimento): A cobertura para Donuts, é uma forma de, além de chamar atenção, agrega mais valor ao seu produto. Pensando nisso, a MCI está desenvolvendo o Aplicador de Cobertura, mecanismo manual para aplicar cobertura de forma fácil e prática.

### **3.1.7 eficiência no processo de produção.**

Todos nós gostamos de eficácia, de um processo que tenha rapidez, fluidez e que traga meios lucrativos junto com tudo isso.

Tudo tem que estar alinhado para assim uma empresa conseguir se manter firme e estável no mercado e no ramo alimentício não é diferente

Para nossa microempresa trouxemos esse método para aumentar a eficiência na produção de Donuts, é possível:

- Organizar a área de produção:

Manter os ingredientes, utensílios e equipamentos em locais designados, facilitando o acesso e reduzindo o tempo perdido.

- Manter a área de trabalho limpa e higienizada: Evitar contaminações e acidentes.

- Planejar a produção: Prever a demanda do mercado, calcular a capacidade de produção, mensurar a quantidade de produtos a serem fabricados, alocar os recursos e organizar os prazos, mão de obra e equipamentos.

A eficiência produtiva, também chamada de eficiência operacional, é a produção de produtos de forma racional, minimizando custos e sem desperdício. Para medir a eficiência, é possível dividir a quantidade de produtos pelos recursos utilizados.

Para acompanhar o desempenho da produção, é possível utilizar indicadores de produção industrial, como:

- Número de produtos produzidos
- Produtividade homem/hora
- Tempo Médio Para Reparo (MTTR)
- Tempo de inatividade
- Tempo Médio Entre Falhas (MTBF)
- Horas trabalhadas na produção
- Nível de utilização da capacidade instalada
- Custo total de produção

Com isso trouxemos também uma proposta que foi trazida através de uma pesquisa feita pela Fatec, segundo eles

“Os Indicadores de Desempenho são ferramentas essenciais que auxiliam os gestores no momento de gerenciar suas organizações., permitindo que as empresas possam tomar decisões que otimizam seus processos, melhorem sua qualidade e aumentem a produtividade.

O objetivo deste projeto é, por meio de Indicadores de Desempenho, identificar onde é necessário aplicar uma melhoria em uma linha de produção de Donuts, da empresa “Donuts Ana”, que se localiza na cidade de Américo Brasiliense, no estado de São Paulo. Os métodos utilizados foram: a pesquisa bibliográfica e estudo de caso, com aplicação de observações dos processos de produção.

Pode-se concluir que, após o estudo de caso, foi possível identificar que a aplicação da melhoria seria na etapa " Preparar Massa". Além de identificar onde era necessário a melhoria, através do estudo de caso foi indicado qual melhoria ser aplicada. A indicação de melhoria foi, então, a de diminuir o tempo da água no fogo em 15 segundos.

A empresa aplicou a melhoria no processo, obtendo um resultado de diminuição de 20 minutos na etapa “Preparar a Massa”, isto é, houve uma redução de 46 para 26 minutos de preparo”

#### 4. METODOLOGIA

O presente projeto foi desenvolvido por meio de pesquisa de campo, modelo questionário, com o objetivo de extrair conhecimento referente aos produtos Donuts a questão de processo de fabricação e a melhoria contínua referente a troca de sabores no período sazonais.

A partir da pesquisa de campo foi possível levantar dados referente às perguntas Chaves do projeto, ou seja, melhoria contínua de processo de fabricação e a sazonalidade e interferência do sabor dos produtos. A pesquisa foi conduzida durante o mês de setembro de 2024 e o questionário foi aplicado e respondido por 74 pessoas.

A pesquisa revelou que cerca de 53% acha que a sazonalidade pode interferir no custo da matéria prima e no produto final e, 47% acredita que não interfere .

Com esses dados sugere que as pessoas não têm relevância na sazonalidade E com isso sempre é preciso propor colocar uma melhoria contínua no processo de fabricação ,com forma de se atingir objetiva e método, é possível a melhoria e a estrutura e estratégia dos processos sempre com foco em qualidade na questão de trocas sabores.

Para se chegar em tal resultado com eficiência, sugerimos a melhoria do processo em fabricação em cada estação do ano, pois em determinadas estações do ano não vão encontrar a matéria-prima para fazer o Donuts no mesmo sabor em relação a outro período, então a melhoria contínua entre prática, no período sem a base da matéria-prima, propomos a adaptação dos processos como a reestruturação da linha e a troca de uma outra matéria-prima, testando para ver se vai ser agradável aos paladares.

Após essa melhoria ao longo do ano colocar em prática o processo sazonalidade para se garantir eficiência e a garantia de lucros.

## 5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com o questionário aplicado e com as 74 respostas obtidas, chegamos nos seguintes resultados:

A Figura 1 apresenta se os entrevistados sabem como funciona o processo de fabricação dos Donuts 77% de 57 dos entrevistados responderam que sim, e 23% de 17 entrevistados responderam que não.

1. Você sabe como funciona o processo de fabricação dos Donuts?



Figura 1 Você sabe como funciona o processo de fabricação dos Donuts?

Autores : Jariele, Leticia, Hiago, Kauã e Gabriel

A Figura 3 verifica-se se os entrevistados acham que a sazonalidade pode interferir no custo da matéria prima e interferir no produto final.

3. A sazonalidade pode interferir no custo da matéria-prima e interferir no produto final?



Figura 6: A sazonalidade pode interferir no custo da matéria prima e interferir no produto final?

Autores : Jariele, Leticia, Hiago, Kauã e Gabriel

A Figura 4 apresenta a questão referente se é possível afirmar que trazendo mais maquinas para os processos dos Donuts, economizaremos mais tempo, e 63% responderam que sim e 37% responderam que não.

4. É possível afirmar que trazendo mais maquinas para o processos dos Donuts ,economizariamos mais tempo?



Figura 4: É possível afirmar que trazendo mais maquinas para os processos de Donuts economizaremos mais tempo?

Autores : Jarciele, Leticia, Hiago, Kauã e Gabriel.

Figura 5: mostra quantas pessoas responderam que acredita que receitas utilizadas estão otimizadas para maximizar o sabor e a textura dos Donuts.

5. Você acredita que receitas utilizadas estão otimizadas para maximizar o sabor e a textura dos donuts?



5: Você acredita que receitas utilizadas estão otimizadas para maximizar o sabor e a textura dos Donuts?

Autores : Jarciele, Leticia, Hiago, Kauã e Gabriel

Figura 6: relata se as pessoas consideram que o tempo de preparo da massa dos Donuts é adequado para garantir a qualidade do produto, e 57% responderam que sim e 43% responderam que não.

6. Você considera que o tempo de preparo da massa dos donuts é adequado para garantir a qualidade do produto?



6: Você considera que o tempo de preparo da massa dos Donuts é adequado para garantir a qualidade do produto?

Autores : Jarciele, Leticia, Hiago, Kauã e Gabriel

## **6. CONCLUSÕES**

Ao longo do desenvolvimento deste projeto, ficou claro que a melhoria continua, pode e deve ser aplicadas em qualquer ramo de negócio, que impacta tanto no crescimento pessoal como no profissional.

O ramo de alimentos cresce exponencialmente a cada ano, aumentando a concorrência, e o consumidor está cada vez exigente em produtos de sabor no quesito sazonalidade, qualidade e melhoria de processos de fabricação.

Podemos perceber que inovar produtos novos sempre será um grande desafio para os empreendedores, ainda mais em um ramo alimentício, ter criatividade não é algo fácil, pois pensar em como deixar o seu negócio mais organizado e eficiente se torna algo desafiador.

A implementação de práticas de melhoria contínua, como o uso de ferramentas de gestão de qualidade, a otimização dos processos produtivos e o controle de estoque, mostrou-se essencial para garantir a consistência da produção e a eficiência no atendimento à demanda sazonal.

## 7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

JOHNSON, Kevin, **A mente de um empreendedor**. Editora Astral Cultural , 2019.

MARTINS Beatriz Tenuta, **Negócios com comida: Orientações técnicas para pequenos empreendedores** ,Editora senac são Paulo ,2022.

Leandro Costa da Silva, **Gestão e Melhoria de Processos conceitos , técnicos e ferramentas**, Editora Brasport, 2015

<https://revista.fatectq.edu.br/> - Acesso em 2023

<https://www.mci.com.br> - Acesso em 2022

<https://www.pontetel.com.br/trabalho-sazonal> - Acesso em 2024

<https://blog.stoodi.com.br/guias/dicaso-que-e-sazonalidade/amp> - Acesso em 2023