

**ETEC PHILADELPHO GOUVÊA NETTO
C.D. E.M. MADALENA DE ALMEIDA CAIS
Técnico em Administração**

**Cecília Flauzino de Souza
Laura Ferreira Alves dos Santos
Lilian Mara Martins Bilhega
Maria Vitória Camargo Batista**

DOCES PARA DIABÉTICOS

**Nova Granada
2023**

Cecília Flauzino de Souza
Laura Ferreira Alves dos Santos
Lilian Mara Martins Bilhega
Maria Vitória Camargo Batista

DOCES PARA DIABÉTICOS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Administração da Etec Philadelpho Gouvêa Netto – Classe Descentralizada E. M. Madalena de Almeida Cais, como requisito parcial para obtenção do título de Técnico em Administração.

Orientador: Prof. Elton Roberto da Silva

Nova Granada
2023

RESUMO

Este trabalho é um planejamento alimentar com objetivo de controlar o peso, os níveis de glicose e colesterol sanguíneos. Mas isso não é sinônimo de privação alimentar. Em geral, a alimentação dos diabéticos deve ser tão equilibrada, variada e completa como a alimentação de qualquer indivíduo saudável.

Palavras-chave: diabéticos; doces; saudável.

ABSTRACT

Food planning with the aim of controlling weight, blood glucose and cholesterol levels. But this is not synonymous with food deprivation. In general, the diet of diabetics should be as balanced, varied and complete as the diet of any healthy individual.

Keywords: diabetics; sweets; healthy.

LISTAS DE TABELAS

Tabela 1 – Quadro Societário (Capital Social)	11
Tabela 2 – Empresas Concorrentes	12
Tabela 3 – Localização do Negócio	14
Tabela 4 – Cargo/Função e Qualificações Necessárias	16
Tabela 5 – Investimento Inicial	17
Tabela 6 – Capital de giro Estoque Inicial.....	17
Tabela 7 – Prazo médio total de contas a receber (5 dias).....	18
Tabela 8 – Prazo médio total de contas a pagar (5 dias)	18
Tabela 9 – Necessidade média de estoque (em dia)	18
Tabela 10 – Necessidade líquida de capital de giro (6dias)	19
Tabela 11 – Caixa Mínimo	19
Tabela 12 – Capital Total de giro	19
Tabela 13 – Investimento Total.....	20
Tabela 14 – Estimativa de faturamento mensal da empresa	20
Tabela 15 – Custos de Matéria-Prima.....	21
Tabela 16 – Valor Mão-de-obra	21
Tabela 17 – Custos Fixos	22
Tabela 18 – Demonstrativos de Resultados	23

LISTAS DE SIGLAS E ABREVIATURAS

CEP	Código de Endereçamento Postal
CNPJ	Cadastro Nacional Pessoa Jurídica
LTDA	Limitada
R\$	Real
%	Porcentagem

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 SUMÁRIO EXECUTIVO	9
2.1 Resumo das Principais Pontos do Plano do Negócio	9
2.2 Dados dos Empreendedores, Experiência Profissional e Atribuições	9
2.3 Dados do Empreendimento	9
2.4 Missão da Empresa	10
2.5 Setores de Atividade	10
2.6 Forma Jurídica	10
2.7 Enquadramento Tributário	10
2.8 Capital Social	11
2.9 Fonte de Recursos.....	11
3 ANÁLISE DE MERCADO	12
3.1 Estudo dos Clientes	12
3.2 Estudo dos Concorrentes.....	12
3.3 Estudo dos Fornecedores	12
4 PLANO DE MARKETING	13
4.1 Descrição dos Principais Produtos e Serviços	13
4.2 Preço.....	13
4.3 Estratégias Promocionais	13
4.4 Estrutura de Comercialização	13
4.5 Localização do Negócio	14
5 PLANO OPERACIONAL	15
5.1 <i>Layout</i> ou Arranjo Físico	15
5.2 Capacidade Produtiva, Comercial e de Prestação de Serviços	15
5.3 Processos Operacionais	16
5.4 Necessidade de Pessoal.....	16

6	PLANO FINANCEIRO	17
6.1	Estimativa dos Investimentos Fixos	17
6.2	Capital de Giro	17
6.3	Investimento Total	19
6.4	Estimativa do Faturamento Mensal	20
6.5	Estimativa dos Custos de Comercialização	20
6.6	Estimativa dos Custos com Mão de Obra	21
6.7	Estimativa dos Custos Fixos Operacionais Mensais	21
6.8	Demonstrativo de Resultados	22
6.9	Indicadores de Viabilidade	22
7	CONSTRUÇÃO DE CENÁRIOS	23
7.1	Construção de Cenários	23
8	AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA	24
8.1	Análise da Matriz F.O.F.A	24
9	AVALIAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIO	25
9.1	Avaliação do Plano de Negócio	25
10	CONCLUSÃO	26
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	27
	APÊNDICE A – Doce de Abóbora	28

1 INTRODUÇÃO

Desenvolver uma inclusão de doces na dieta para diabéticos. Um velho dilema da vida de quem precisa controlar diariamente as taxas de açúcar no sangue, não precisa ser tão radical assim.

Cada vez mais, com o maior conhecimento científico sobre a doença e às adaptações da gastronomia saudável, é possível manter, com os devidos cuidados, uma dieta alimentar sem eliminar as deliciosas receitas doces no dia a dia!

Ao receber o diagnóstico de diabetes, uma das primeiras orientações em relação à alimentação é cortar os doces, o que gera tristeza, e assim uma abertura para escolhas equivocadas de produtos para substituí-los.

É importante associar fontes de fibras na preparação como: biomassa de banana verde, farinha de linhaça, farinha de maracujá, aveia e outras. Desta forma, a adesão a uma alimentação saudável é facilitada e conseqüentemente gera controle da doença e melhor qualidade de vida.

Necessidade de investimento em uma linha de produtos feita sob medida para pessoas que tenham diabetes, e sentem vontade de um doce, mas não um doce qualquer, e sim um doce caseiro que remete à infância, e traz lembranças inesquecíveis, e que por muitas vezes esse sabor já havia sido esquecido, por consequência da diabetes.

Assim, nossos produtos não só serão saborosos, mas saudáveis por isso temos uma equipe especializada para proporcionar o melhor para nossos clientes que não só buscam sabor, mas qualidade e saúde.

2 SUMÁRIO EXECUTIVO

2.1 Resumo das Principais Pontos do Plano do Negócio

Criação de um doce com o objetivo de controlar o peso, os níveis de glicose e colesterol sanguíneos.

Esse produto além de ter vantagem de uma alimentação equilibrada ajuda a manter o peso adequado, normaliza as glicemias, ajuda controlar doenças, diminui o risco de complicações associadas à diabetes.

2.2 Dados dos Empreendedores, Experiência Profissional e Atribuições

Empreendedora 1 - Maria Vitória Camargo Batista, residente na rua Francisco de Assis, nº 1455, na cidade de Nova Granada, estado de São Paulo, Telefone (17) 98118-2620, e-mail mariavitoriacamargobatista@gmail.com, Proprietária.

Empreendedora 2 - Cecília Flauzino de Souza, residente na avenida Augusto Linhares, nº 45, na cidade de Nova Granada, estado de São Paulo, Telefone (17)9940576266, ceciliaflsouza@gmail.com, Diretora Financeira.

Empreendedora 3 - Laura Ferreira Alves dos Santos, residente na rua Marechal Deodoro da Fonseca, nº 789, na cidade de Nova Granada, estado de São Paulo, Telefone (17) 994519188, lauraferreira@gmail.com, Gastrônoma.

Empreendedora 4 – Lilian Mara Martins Bilhega, residente na rua Washington Luiz, nº 1567, na cidade de Nova Granada, estado de São Paulo, Telefone (17) 988456732, lilianmara28011504@gmail.com, Nutricionista.

2.3 Dados do Empreendimento

Razão Social: Comércio de Doces para Diabéticos Ltda.

Nome Fantasia: Doces para Diabéticos.

Empresa inscrita no CNPJ 11.010.668/0001-36, com sede na Rua Jacinto Ruiz Garcia, nº 133, Centro, na Cidade Nova Granada, estado de São Paulo, Cep 15440-000, Telefone (17)3262-1040, e-mail docescaseiros@diabeticos.com.

2.4 Missão da Empresa

A missão da empresa é oferecer produtos e serviços que satisfaçam as necessidades e desejos dos clientes, proporcionando benefício e retorno.

2.5 Setores de Atividade

Comércio varejista.

2.6 Forma Jurídica

Sociedade limitada composta por quatro sócias, que respondem pela integralização do capital social

2.7 Enquadramento Tributário

Simples Nacional.

2.8 Capital Social

Tabela 1 – Quadro Societário (Capital Social)

Empreendedora	Valor investido	% participação
Cecília Flauzino de Souza	R\$ 10.000,00	25,00%
Laura Ferreira Alves dos Santos	R\$ 5.000,00	25,00%
Lilian Mara Martins Bilhega	R\$ 5.000,00	25,00%
Maria Vitória Camargo Batista	R\$ 5.000,00	25,00%
Capital Social	R\$ 20.000,00	100,00%

Fonte: Do próprio autor, 2023.

2.9 Fonte de Recursos

O capital social de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) será adquirido por meio das empreendedoras / sócias, referente a recursos próprios procedentes de investimentos e poupanças.

3 ANÁLISE DE MERCADO

3.1 Estudo dos Clientes

Buscar clientes satisfeitos estudando seus interesses e características com acessibilidade em sobremesas saudáveis sem adição de açúcar, lactose e glúten, que impressiona pelo paladar e textura, levando a comprar e onde encontrá-los.

3.2 Estudo dos Concorrentes

Tabela 2 – Empresas Concorrentes

Empresas concorrentes	Pontos fortes	Pontos fracos
Padarias locais	Variedades de doces	Poucas opções saudáveis
Comércio de produtos naturais	Variedade em produtos naturais	Preços altos

Fonte: Do próprio autor, 2023.

3.3 Estudo dos Fornecedores

Nomes dos possíveis fornecedores: Carrefour, Empório Natular, Lojas Americanas, Pão de Açúcar e Hortifrúti.

4 PLANO DE MARKETING

4.1 Descrição dos principais produtos e serviços

Iniciaremos produzindo doces de abóbora em um pote de 500 gramas.

4.2 Preço de Venda

R\$ 17,50 (dezesete reais e cinquenta centavos)

4.3 Estratégias Promocionais

Disponibilizar para os clientes amostras grátis dos doces, é a melhor maneira de fazer com que nossos produtos sejam reconhecidos, e a divulgação nas redes sociais para facilitar o acesso dos clientes.

4.4 Estrutura de Comercialização

Para alcançar o público-alvo, é necessário um trabalho de divulgação com palestras em locais de grande fluxo. Os vendedores externos facilitam o alcance em outras cidades, assim como a equipe de telemarketing que facilita o processo de pedidos.

4.5 Localização do Negócio

Tabela 3 – Localização do Negócio

Endereço: Rua Jacinto Ruiz Garcia, n°274		
Bairro: Centro	Cidade: Nova Granada	Estado: SP
Fone 1: 32621040	Fone 2: 993407203	E-mail: db@hotmail.com

Fonte: Do próprio autor, 2023.

5 PLANO OPERACIONAL

5.1 *Layout* ou Arranjo Físico

A área de comercialização é dividida em dois setores: venda e alimentação, com banheiros feminino e masculino para os frequentadores e uma bela vista para a melhor experiência possível.

No escritório, a divisão é de quatro setores: financeiro, contabilidade, compras e telemarketing, também com banheiros feminino e masculino.

Na área de produção, uma cozinha bem grande e acompanhada de todos os equipamentos necessários para a produção dos doces, e logo ao lado um escritório onde ficam os nutricionistas que auxiliam nas receitas, fazendo com que os doces fiquem apropriados para os diabéticos e pessoas que buscam uma alimentação mais saudável.

O barracão de estoque é dividido por: produtos refrigerados, que são armazenados em uma câmara fria e os demais produtos utilizados, que são guardados conforme suas necessidades para garantir a qualidade.

5.2 Capacidade Produtiva, Comercial e de Prestação de Serviços

A capacidade máxima de produção é conforme as pesquisas de vendas iniciais e as limitações na área de produção, estima-se que a cada um dia são fabricados aproximadamente 100 potes de doces, sendo o volume de produção inicial 40 potes, priorizando aqueles com mais saída.

Essa produção inicial é feita com base na quantidade de clientes que são atendidos em um dia, que são cerca de 80 pessoas. Sendo assim, utilizamos aproximadamente 80% de nossa capacidade, evitando o desperdício e o prejuízo.

5.3 Processos operacionais

Receita; processo de preparação; equipamentos de cozinha; acabamento; embalagem e expedição.

Os doces são preparados em um ambiente utilizando equipamentos apropriados com base em receitas criadas por especialistas que proporcionam o melhor conjunto de ingredientes para nosso público-alvo.

5.4 Necessidade de Pessoal

Tabela 4 – Cargo/Função e Qualificações Necessárias

Cargo/Função	Qualificações necessárias
Setor de Produção	Conhecimento na área e fabricação de doces caseiros.
Setor de Compras	Capacidade de negociação com fornecedores; responsável pela compra de mercadorias.
Setor de Qualidade	Responsável por controlar e otimizar a qualidade dos produtos.
Setor administrativo	Analisar e averiguar documentos físicos e eletrônicos, arquivamento, revisão de faturas, e controle do fluxo de caixa.

Fonte: Do próprio autor, 2023.

6 PLANO FINANCEIRO

6.1 Estimativa dos Investimentos Fixos

Tabela 5 – Investimento Inicial (R\$ 10.000,00)

Investimento	Quantidade	Valor unitário	Valor final
Estoque	142	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
Máquinas e Equipamentos	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
Móveis e Utensílios	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
Matéria Prima + Variáveis	505	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00

Fonte: Do próprio autor, 2023.

6.2 Capital de Giro

Tabela 6 – Capital de giro (Estoque inicial R\$ 10.000,00)

Investimentos financeiros	R\$
A – Estoque inicial	R\$ 5.000,00
B – Caixa mínimo	R\$ 5.000,00
Total dos investimentos financeiros (A+B)	R\$ 10.000,00

Fonte: Do próprio autor, 2023.

Tabela 7– Prazo médio total das contas a receber (5 dias)

Prazo médio de vendas	% de vendas	Número de dias concedido	Média ponderada em dias
A vista	10,00	07	0
A prazo (1)	5,00	30	1
A prazo (2)	5,00	60	3

Fonte: Do próprio autor, 2023.

Tabela 8– Prazo médio total das contas a pagar (5 dias)

Prazo médio de vendas	% de vendas	Número de dias concedido	Média ponderada em dias
A vista	10,00	07	0
A prazo (1)	5,00	30	1
A prazo (2)	5,00	60	3

Fonte: Do próprio autor, 2023.

Tabela 9 – Necessidade média de estoque (em dias)

Recursos da empresa fora do seu caixa	Número de Dias
Prazo médio total de contas a receber	5
Necessidade média de estoques	6
Prazo médio total de contas a pagar	5

Fonte: Do próprio autor, 2023.

Tabela 10 – Necessidade líquida de capital de giro (6 dias)

Custo fixo	R\$ 6.893,60
Custo Variáveis + Custo da Matéria-Prima	R\$ 9.900,00
Custo total da empresa	R\$ 16.793,60

Fonte: Do próprio autor, 2023.

Tabela 11 – Capital Total de Giro

Estoque Inicial	R\$ 10.000,00
Caixa mínimo	R\$ 10.000,00
Total	R\$ 20.000,00

Fonte: Do próprio autor, 2023.

6.3 Investimento Total

Tabela 12 – Investimento Total (Resumo)

Descrição dos investimentos	Valor (R\$)	(%)
1. Investimentos Fixos – Tabela 5.1	R\$ 10.000,00	50%
2. Capital de Giro – Tabela 5.2	R\$ 10.000,00	50%
Total (1 + 2)	R\$ 20.000,00	100%

Fonte: Do próprio autor, 2023.

6.4 Estimativa de Faturamento Mensal

Tabela 13 – Estimativa de faturamento mensal da empresa (Receita Bruta R\$)

Produto	Quantidade (Estimativa de Venda)	Preço de venda unitário	Faturamento
Doce de Abóbora	2.000	R\$ 17,50	R\$ 35.000,00

Fonte: Do próprio autor, 2023.

6.5 Estimativa do custo de Matéria-Prima

Tabela 14– Custo de Matéria-Prima (para uma produção de 10 unidades)

Material	Quantidade	Custo (R\$)	Total (R\$)
1. Abóbora	500g	R\$ 14,98/Kg	R\$ 7,49
2. Adoçante	75g	R\$ 61,83/Kg	R\$ 4,64
3. Água	75g	R\$ 2,60/L	R\$ 1,95
4. Cravos da Índia	100g	R\$ 78,90/Kg	R\$ 7,89
5. Canela	50g	R\$ 78,90	R\$ 3,95
6. Pote	10	R\$ 2,16	R\$ 21,60
7. Adesivo	10	R\$ 0,20	R\$ 2,00
Total			R\$ 49,52

Fonte: Do próprio autor, 2023.

Observação: os itens pote e adesivo, pertencem ao custo variável.

6.6 Estimativa dos Custos com Mão de Obra

Tabela 15 – Valor Mão de obra

Função	Nº de Empregados	Salário Mensal (R\$)	(%) de encargos sociais	Encargos sociais (R\$)	Total (R\$)
Vendedor	1	R\$1.320,00	33%	R\$ 435,60	R\$1.755,60
Caixa	1	R\$ 1.320,00	33%	R\$ 435,60	R\$1.755,60

Fonte: Do próprio autor, 2023.

6.7 Estimativa dos Custos Fixos Operacionais Mensais

Tabela 16 – Custos Fixos

Descrição	Custo Mensal
Aluguel	R\$ 500,00
Água	R\$ 65,00
IPTU	R\$ 35,00
Energia Elétrica	R\$ 80,00
Telefone	R\$ 60,00
Pró-Labore	R\$ 2.472,40
Salário encargos	R\$ 3.511,20
Material de limpeza	R\$ 70,00
Material de escritório	R\$ 100,00

Fonte: Do próprio autor, 2023.

6.8 Demonstrativo de Resultados

Tabela 17– Demonstrativo de Resultados (para uma produção de 2000 unidades)

Descrição	Valor
Receita Bruta	R\$ 35.000,00
Total de custos variáveis	R\$ 4.720,00
Matéria-Prima	R\$ 5.180,00
Custos Fixos	R\$ 6.893,60
Lucro líquido	R\$ 18.206,40

Fonte: Do próprio autor, 2023.

6.9 Indicadores de Viabilidade

Analisando as informações apresentadas nas tabelas acima, constata-se que o plano de negócios se mostra viável, com uma probabilidade e retorno financeiro suficiente para manutenção do negócio, vislumbrando melhorias em curto prazo.

7 CONSTRUÇÃO DE CENÁRIOS

7.1 Construção de Cenários

Tabela 18 – Cenário Provável (para uma produção de 2000 unidades)

Descrição	R\$	%
Receita Bruta	R\$ 35.000,00	100,00
Total de custos variáveis	R\$ 4.720,00	13,48
Margem de Contribuição	R\$ 25.100,00	71,71
Custos fixos	R\$ 6.893,60	19,69
Lucro Líquido	R\$ 18.206,40	52,01

Fonte: Do próprio autor, 2023.

8 AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA

8.1 Análise da Matriz F.O.F.A.

Força: nosso ponto forte é o sabor, a aparência, a inovação e atender ao público com restrições alimentares.

Oportunidades: crescimento no mercado, suprir a demanda crescente de pessoas com restrições alimentares.

Fraquezas: carência do produto, marca desconhecida.

Ameaças: novos entrantes no mercado, ausência de conhecimento da população em alimentos mais saudáveis.

9 AVALIAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIO

9.1 Avaliação do Plano de Negócio

O plano de negócios de doces para diabéticos foi avaliado como um negócio rentável e vantajoso, pois serão desenvolvidos produtos que proporcionam saúde e bem-estar para pessoas que possuem diabetes e acreditavam que não seria possível saborear um doce caseiro sem se preocupar com os níveis de açúcar.

Concluídas todas as pesquisas percebe-se que o mercado de alimentação para pessoas com restrições alimentares, exclusivamente doces, é bem pequeno com empresas de médio e pequeno porte, porém com uma vasta demanda precisando ser atendida.

Nosso principal objetivo é não só oferecer alimentos de boa qualidade para este público especial, mas sim um produto saudável.

10 CONCLUSÃO

O presente trabalho foi criado com intuito de elaborar um plano de negócio visando melhoria e sabor na vida de nossos clientes proporcionando uma experiência única para que se sintam à vontade para saborear um doce sem se preocupar com níveis de glicose e colesterol sanguíneos.

Desta forma, a adesão a uma alimentação saudável é facilitada e, conseqüentemente, gera controle de doenças e melhor qualidade de vida.

Conclui-se então, através da análise do plano de negócio a viabilidade e lucratividade do desenvolvimento do doce de abóbora, conforme comprova-se nos demonstrativos apresentados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CPS. Centro Paula Souza. **Manual de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) nas Etecs**. [Recurso eletrônico] / 2. ed. São Paulo: CPS, 2022.

SEBRAE. **Como Elaborar um Plano de Negócios**. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/RN/Anexos/gestao-e-comercializacao-como-elaborar-um-plano-de-negocios.pdf>. Acesso em: 24 mar. 2023.

RECEITA NATUREBA. **Receita de Doce de Abobora Diet**. Disponível em: <https://receitanatureba.com/doce-de-abobora-diet/>. Acesso em: 08 jun. 2023.

APÊNDICE A – Doce de Abóbora



Fonte: Do próprio autor, 2023.