



ETEC- Escola Técnica Estadual de Hortolândia

EXTENSÃO J. FRANCHESCHINI – SUMARÉ/SP

Bianca Cristina Aleixo Caldeira

Daniela Aparecida Cruz

Matheus da Silva Colossale

Rafael Silva Almeida

CONSCIENCE COFFEE

Sumaré/SP

2020



Secretaria de Desenvolvimento
Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação

Nome: Daniela Aparecida Cruz

Nome: Matheus da Silva Colossale

Nome: Bianca Cristina Aleixo Caldeira

Nome: Rafael Silva Almeida

CONSCIENCE COFFEE

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado pela ETEC (Centro Paula Souza), da cidade de Hortolândia- SP, com a extensão na cidade de Sumaré- SP, como requisito de recebimento de Certificado de Conclusão em Administração.

Sumaré/SP

2020



Agradecimentos

Primeiramente os agradecimentos vão à Deus.

Somos especialmente gratos a nossa orientadora Ana Jutka, que se multiplicou em centenas para caber nas dúvidas e soluções de cada um. E não somente pela dedicação, mas também somos todos gratos pela determinação dia após dia, pela paciência e sabedoria, por saber ser elegante até nas situações mais difíceis. Obrigada, Ana, pela sua tamanha força e trabalho, pela sua persistência e relutância contra todas as nossas dificuldades. Todo mérito é voltado à essa mulher corajosa e acolhedora, que com todo seu tempo, competência e atenção, transmitiu ensinamentos a todos de maneira unânime.

Agradecemos as famílias, que mesmo em meio essa loucura, souberam nos entender e estar a disposição em todas as nossas necessidades.

E ao grupo, pela sintonia e vontade, além da união desde sempre.

Sumaré, julho de 2020.

Resumo

O atual projeto executado relata as demais opções e maneiras de tratar o meio-ambiente utilizando a forma mais pertinente da atualidade; a sustentabilidade. Serão apresentadas aqui técnicas e adequações projetadas e executadas da forma mais expressiva e de grande qualidade.

Diante aos fatos, serão personificadas e readaptadas ideias inovadoras e conceitos relacionados ao tema. Serão demonstradas possibilidades de sanar boa parte do grande problema de desnutrição: a fome mundial. Reutilização de itens descartados para fins maiores e com grandes utilidades serão o foco primordial.

Perante à todos esses artefatos, vão ser implantadas novas concepções a o que se diz respeito ao meio-ambiente. Hoje, é indispensável a responsabilidade social para com o mundo, os resultados trarão melhorias e progressos ao ecossistema.

Abstract

The current carried out project, reports the other options and ways of treating the environment using the most pertinent form of today, sustainability. Techniques and adjustments designed and executed in the most expressive and (high-quality) manner will be presented here.

Due to the facts, innovative ideas and concepts related to the theme will be personified and readapted. Possibilities will be demonstrated to remedy much of the great problem of malnutrition: world hunger. Reuse of discarded items for larger purposes as well as great uses will be the primary focus.

In view of all these artifacts, new conceptions of what concerns the environment will be implemented. Today, social responsibility towards the world is indispensable, the results will bring improvements and progress to the ecosystem.

Sumário

Introdução	08
Objetivo	09
Especificação dos objetivos.....	09
metodologia	09
Desenvolvimento	10
Desenvolvimento dos utensílios.....	10
Receita.....	11
Utensílios e suas utilidades sustentáveis	12
Estrutura da cafeteria	13
O que é sustentabilidade?	14
Você sabia?	15
Benefícios	16
Ética	16
Resultados e discussões	17
Considerações finais	19
Conclusão	20
Referências bibliográficas	21

Introdução

1. EXPOSIÇÃO DO PROBLEMA

Perante à situação contratual onde a decadência do meio-ambiente e os desperdícios alimentícios são contingentes em relação aos descuidos dos seres humanos, o reaproveitamento alimentos refere-se à responsabilidade que visa o contentamento e velar por todo o nosso planeta. Estima-se que grande parte da produção alimentícia tem sido prejudicada por desperdícios e o Brasil é considerado um dos países que mais se encaixa nesse meio.

Levando em consideração todas essas evidências, é possível sustentar a criação de diversos métodos reaproveitáveis alimentícios e não alimentícios, além de surgir indagações que nos permitem questionar algumas questões como: Qual e quais são os conhecimentos sobre o aproveitamento total dos alimentos incluindo as partes como as cascas e sementes que habitualmente são descartadas como lixo? Quais as melhores medidas a serem tomadas para que os desperdícios sejam reduzidos? O que não é possível reutilizar nos alimentos, poderá ter outros destinos? Qual o impacto do meio-ambiente para com a sociedade? O descarte inadequado de alimentos tem sido prejudicial ao planeta?

O reaproveitamento alimentício é pouco executado, diga-se de praxe: minimamente conhecido, por essa e outras razões o ato de reaproveitar das pessoas torna-se muito pequeno. A ideia e o conceito suportam uma cadeia de receitas saudáveis e criativas, todos os interessados conseguiriam facilmente fazer o uso devido dos alimentos que supostamente seriam descartados. Através de estudos afirmativos, os 30% dos alimentos que são descartados praticamente todos os dias, alimentaria famílias carentes do Brasil, portanto, favoreceria o ecossistema de todos os modos.

Segundo Luiza Belloni, 2018, todos os anos, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são desperdiçadas ou perdidas em todo o mundo. Ou seja, cerca de um terço de tudo que produzimos acaba na lata do lixo. No Brasil, só os supermercados perderam em faturamento R\$ 7,11 bilhões em alimentos descartados em 2016, de acordo com a Abras (Associação Brasileira de Supermercados). Estima-se,

no entanto, que em toda cadeia produtiva (campo, indústria, varejo e o consumidor) este valor seja ainda maior.

Objetivo

O objetivo é a conscientização e a necessidade de se reutilizar matéria orgânica de uma forma sustentável e que essa pratica deve ser considerada como prioridade devido a grande crise de alimentos no planeta.

1) Especificação dos objetivos

Priorizar a sustentabilidade na criação de inovações e realizações dentro da cafeteria, sempre reforçando o reaproveitamento até de sobras de alimentos dos próprios clientes.

Atingir resultados expansivos para o alcance do projeto em mais estados pelo Brasil e assim quem sabe torná-lo mundialmente conhecido.

Explorar completamente dos recursos vegetais de florestas e matas de forma controlada, garantindo o replantio sempre que necessário.

Metodologia

A metodologia aplicada nesse projeto foi realizada através de pesquisa na nossa comunidade e suas dúvidas em relação a possibilidade de reutilização de produtos orgânicos, onde visualizamos a criatividade de alguns criando até receitas inovadoras e a falta de conhecimento de outros não acreditando nesta possibilidade.

Desenvolvimento

No Brasil, assim como nos outros países emergentes, a questão do desenvolvimento sustentável tem caminhado de forma lenta. Embora haja um despertar da consciência ambiental no país, muitas empresas ainda buscam somente o lucro, deixando de lado as questões ambientais e sociais. Ainda é grande no Brasil o desmatamento de florestas e uso de combustíveis fósseis. Embora a reciclagem do lixo tenha aumentado nos últimos anos, ainda é muito comum a existência de lixões ao ar livre. A poluição do ar, de rios e solo ainda são problemas ambientais comuns em nosso país.

A fundação da cafeteria tem como objetivo fornecer soluções adequadas à destinação de lixos orgânicos, promovendo um desenvolvimento sustentável na sua prática de atendimento para clientes e futuros novos fornecedores da empresa.

Todo o propósito é ajudar a reduzir os impactos ao meio ambiente, contribuindo na redução de desperdício na sociedade, ajudando na conscientização e mostrando as diversas possibilidades de reaproveitamento dos lixos orgânicos.

Hoje a cafeteria tem como projeto fornecer aos seus clientes opções sustentáveis na hora do seu café, chás e outros tipos de bebidas para o consumo dos clientes. A transformação de cascas de frutas em xícaras, e quaisquer outro produto, tem como intuição o não descarte de vantajosas receitas adocicadas e compatíveis com ideia do útil e agradável da cafeteria. A variação de produtos criados pelos autores tende a atender grande parte do público amante do café (cafeinados) sem deixar de atrair interessados pelo avanço da inovação. Serão customizadas boa parte das cascas quando não reutilizadas para fins comestíveis.

1) DESENVOLVIMENTO DOS UTENCÍLIOS

Um das xícaras que foi desenvolvida é a cuité do coco, que proporciona confiabilidade (bem estruturada, muito resistente e funcional) além de prezar a segurança de todos os consumidores no local, também é levado em consideração o fato de não conter objetos de vidro na cafeteria, a opção de manter o termo sustentabilidade em primeiro lugar é de inteira voluntariedade de todos contribuintes e fundadores.

Serão apresentadas outras formas de utilidades com a casca do coco, tais como: enfeites, vasos de flores, até copos para outras bebidas apresentadas no local. As cascas que são consideradas mais resistentes nos servirão de xícaras, cumbucas, recipientes de utilidades. Além de aprimoramos a técnica da xícara comestível, que por sua vez era simplificada, sem utilizações de cascas e derivados. Para o seu desenvolvimento, foi utilizada a receita da massa de cookie assada para formação da xícara comestível.

2) RECEITA (COMPLEMENTADA) DE COPO DE COOKIE

Ingredientes

½ xícara de manteiga

½ xícara de açúcar mascavo

5 colheres de açúcar cristal

1 ovo

2 xícaras de farinha

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

2 cascas de banana

cacau ou chocolate à gosto para untar o copo por dentro

Com uma pesquisa altamente atrativa em relação a (propriedades, proteínas, vitaminas. Copos, talheres, objetos, adubos) receitas e inúmeras utilidades são retiradas das cascas de frutas apresentadas no projeto.

Coco; o coco é utilizado para preparo de doces, bolos, e até sorvetes. Além de outras utilidades, óleo de coco, leite utilizado para pratos salgados e molhos, objetos resistentes como copos, talheres, etc.

Banana; a casca da banana possui várias possibilidades de uso, se reutiliza para o preparo de farinhas, adubos, bolos, sobremesas, ela também fornece minerais para formas diferenciadas de dieta.

Laranja; as cascas de laranja são reutilizáveis quando seca e também fresca, variando a finalidade. Raspas de cascas são úteis para receitas de bolos, sobremesas (copos ou recipientes de sobremesas). Serve para aromatizante natural e refrescante, limpa pisos e móveis.

Maracujá; serve como medicação natural e benéfica para o funcionamento do intestino, são ricas em fibras, calmantes naturais.

Estrutura da cafeteria

Através da ideia sustentável e de toda estrutura alimentícia, a criação da estrutura houve alguns reparos e reajustes, também se tornando importante perante todos os artefatos apresentados, portanto; neste artigo, serão indicados de maneira sustentável o que mais se adéqua ao projeto da cafeteria. Além de serem moldados e desenvolvidos sistemas de melhor qualidade, contendo-os: responsabilidade social e satisfação de todos os públicos abrangentes.

A estrutura da cafeteria irá conter;

1. Energia solar;
2. Jardim: Plantação de café.

Observação: O que não for utilizado nas receitas serão jogados em latas de lixos subterrâneo que servirão de adubo para grama e para a parte sistêmica do jardim da cafeteria.

3. Tijolos sustentáveis;
4. Mesas desenvolvidas com cascas de frutas (Utilizando a resina epóxi);
5. Reutilização da água da chuva;
6. Sistema rígido de reciclagem;
7. Papel reciclado para cardápios, folhetos ou cartões de visita.

O que é sustentabilidade?

O termo desenvolvimento sustentável foi popularizado e amplamente utilizado nas décadas de 1980 e 1990 (PISANI, 2006). Sua inauguração mundial ocorreu em 1987, por meio do relatório da Comissão de Brundtland (GROBER, 2007), que incitou, no início da década de 1990, uma enorme expansão da qualidade e do volume de legislações ambientais, bem como de acordos internacionais que, além de mapearem o perfil das alterações ambientais, também impulsionaram a mudança da política global (ADAMS, 2006).

Sustentabilidade é um termo usado para definir ações e atividades humanas que visam suprir as necessidades atuais dos seres humanos, sem comprometer o futuro das próximas gerações. Ou seja, a sustentabilidade está diretamente relacionada ao desenvolvimento econômico e material sem agredir o meio ambiente, usando os recursos naturais de forma inteligente para que eles se mantenham no futuro. Seguindo estes parâmetros, a humanidade pode garantir o desenvolvimento sustentável. O conceito da sustentabilidade é justamente condizente com a inspiração, motivação e responsabilidade social, além de ser considerado um processo de cuidados, conservação e também reciclagem.

A sustentabilidade nos ensina de maneira inteligente como se devem ser os cuidados para com o meio-ambiente, através de estudos, livros, cada vez mais as pessoas estão aderindo a forma sustentável para seu ambiente de trabalho e até mesmo produtos comercializados, sejam eles comestíveis e não comestíveis.

Você sabia?

Existem alguns tipos de sustentabilidade, a ambiental, a social, a empresarial e a econômica. Todas elas estão interligadas por um grande motivo: a responsabilidade e consciência para com o próximo.

A utilização de recursos naturais tem muito mais a ver com o ser humano do que se imagina, através dela o descarte de alimentos será amenizado grandemente, o que automaticamente resulta em melhorias no ecossistema e por fim, melhorias para o nosso planeta. Além disso, o Brasil está em quarto lugar entre os países que mais utilizam o método de construções sustentáveis no mundo todo, o que de fato é muito bom. Também existe a comprovação de que toneladas de papéis recicláveis minimizam muitos fatores, como a economia de energia elétrica, a diminuição de poluição e o desmatamento.

A sustentabilidade representa, diante da crise socioambiental generalizada, uma questão de vida ou morte.

À base de uma visão sistêmica, fundada na nova cosmologia, nas ciências da vida e da Terra, apresenta um conceito de sustentabilidade integral, aplicável ao universo, à Terra, à comunidade de vida, à sociedade, ao desenvolvimento, à educação e à vida de cada pessoa. (Leonardo Boff, 2017).

Benefícios

As adoções de ações de sustentabilidade garantem a médio e longo prazo um planeta em boas condições para o desenvolvimento das diversas formas de vida, inclusive a humana. Garante os recursos naturais necessários para as próximas gerações, possibilitando a manutenção dos recursos naturais (florestas, matas, rios, lagos, oceanos) e garantindo uma boa qualidade de vida para as futuras gerações.

Ética

Com base em conteúdos e artigos existentes, são expostos argumentos favoráveis diante a ética ambiental, esse tão benéfico assunto que deve ser enfatizado. Considerando as pesquisas sobre a Ética Ambiental, são destacadas importâncias de ser regrado perante esse contexto.

Contudo, o mínimo que deve ser feito nesse quesito é adotar posições plausíveis para tentativas de amenizar o problema.

Portanto, a Conscience Coffee adotou algumas normas para com o projeto, desaprovando todo e qualquer tipo de desmatamento e o desrespeito com o meio ambiente, além de apoiar todo órgão de proteção ambiental, o que conseqüentemente resulta também pelo zelo da vida animal. Existem ações sociais acolhidas pela cafeteria que abrange a responsabilidade social com todo ser vivo existente, além de que, essas ações não possuem fins lucrativos.

Resultados e discussões

Os resultados do projeto são acessíveis e positivos. Por abranger variados alimentos, foram realizadas pesquisas de diversos modos, testando ao máximo todo o possível para ser utilizado sem haver descartes.

As xícaras suportam líquidos em temperatura ambiente e mais frios, que serão aproveitadas por variadas bebidas e diferentes sobremesas. Os alimentos utilizados para a confecção das xícaras foram:

- Xícara comestível de cookie, para servir deliciosas bebidas geladas, como o café gelado e frapuccino;
- Xícara resistente com a cuité do coco, para bebidas mais quentes perfeitas para os dias quentes e;
- A casca da laranja como uma xícara, principalmente para diversos tipos de sobremesas com o leve toque ácido da própria fruta.



Xícara comestível de cookie.



Xícara da cuité de coco.



Xícara da cuité de coco.



Xícara da casca de laranja.

Considerações finais

Propomos uma maior abrangência da sustentabilidade com o dia-a-dia de grande maioria das pessoas, com menores gastos de copos de plásticos que facilmente são encontrados nas ruas e demoram em média 400 anos para se decompor. Com esta base, apresentamos, de forma mais acessível, as xícaras comestíveis e com o aproveitamento absoluto de grande parte dos alimentos.

As xícaras são confeitadas a partir de alimentos comuns e que agradam diversos gostos para todas as pessoas. Assim, obtemos o consumo total do produto, sem descartes, diminuindo a quantidade de plásticos na natureza, ocasionando mais benefícios para a mesma.

Atingimos resultados satisfatórios, com xícaras que suportam líquidos em temperatura ambiente, frios e até as temperaturas mais quentes, que será aproveitada por variadas bebidas e diferentes sobremesas.

Apesar da escassez de recursos para pesquisa, conseguimos chegar e queremos aprimorar todas as ideias já debatidas. Coletamos dados suficientes para a produção, levando em conta a restrição do tema, que não é facilmente encontrado nas mídias. Obtemos limitações como a falta de recursos materiais para a confecção das xícaras e a pouca procura do produto no mercado.

Com base nas pesquisas, esperamos conseguir um apoio para a total estrutura do negócio, tornando-o eficiente para toda a sua inovação e o guiando ainda mais para a sustentabilidade.

Conclusão

Concluimos através desse estudo a grande necessidade que existe em se reaproveitar ao máximo tudo que se refere a alimentos que podem mudar a fome mundial. Além da importância dos cuidados com o meio-ambiente e das vantagens que essa atitude trás, visando as pessoas e os animais em si, acima de tudo o planeta Terra. Acreditamos que somente através da conscientização e educação poderemos talvez não acabar com a fome, mas pelo menos tentar amenizá-la.

Referências bibliográficas

<https://www.hypeness.com.br/2012/07/the-cookie-cup-a-xicara-de-cafe-comestivel/>

<http://umcafezinho.com.br/cafe-e-sustentabilidade/>

Livro: Sustentabilidade E Produção: Teoria e prática para uma gestão sustentável

Livro: Economia Circular: conceitos e estratégias para fazer negócios de forma mais inteligente, sustentável e lucrativa.

LUIZA BELLONI, 2018, Como o desperdício de alimentos afeta o Brasil e o seu bolso - <https://www.huffpostbrasil.com/> Acesso em: 02/06/2020.

<https://www.tastemade.com.br/videos/milkshake-no-copo-de-cookie>

<https://ambitojuridico.com.br/cadernos/direito-ambiental/tres-principios-para-uma-etica-ambiental/>