



## Empreendedorismo e Alimentação Saudável

Jornal da Universidade / 25 de abril de 2024

**Artigo | Nathalia Welker Saldanha, Ana Luiza Sander Scarparo e Janaína Guimarães Venzke, da Nutrição, relatam a criação de um e-book para orientar e apoiar microempreendedores que atuam no mercado de alimentos**

\*Por Nathalia Welker Saldanha, Ana Luiza Sander Scarparo e Janaína Guimarães Venzke

\*Ilustração: *Sophia Kornalewski*/ Programa de Extensão Histórias e Práticas Artísticas, DAV-IA/UFRGS

Nos últimos anos, houve um crescente interesse da população por hábitos alimentares mais saudáveis, impulsionado pelos mais diversos motivos, como a busca por prevenção de doenças, o desejo de um envelhecimento com qualidade e a prevenção ao ganho de peso e seus impactos na saúde e na estética.

Paralelamente a esse cenário, surge uma demanda igualmente significativa por alimentos práticos e de rápido consumo. Em meio a uma rotina cada vez mais agitada, os consumidores buscam soluções para economizar tempo e esforço na hora das refeições.

Nesse contexto, observa-se um contraste marcante na vida contemporânea: enquanto a preocupação com a alimentação saudável aumenta, a disponibilidade de tempo para o planejamento e preparo de refeições de qualidade diminui. Diante dessas tendências, o mercado de alimentos e bebidas está em constante busca por opções saudáveis e práticas para atender à demanda dos consumidores.

Dentro desse mercado, há uma crescente atuação de pequenos empreendedores, representados pelos Microempreendedores Individuais (MEI). O MEI é uma modalidade de empresa com alguns benefícios oferecidos por legislação. No entanto, apesar dos benefícios obtidos, o MEI que atua no setor de alimentos enfrenta alguns desafios, como a necessidade de capacitação para atuar nesse mercado de forma segura, garantindo a oferta de alimentos seguros e de qualidade ao consumidor.

Ademais, quando se trata da produção de alimentos saudáveis, os conhecimentos técnicos devem ser ainda maiores, visto que além de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, é necessário também garantir sua qualidade nutricional. Tudo isso requer um estudo aprofundado sobre ingredientes, modos de preparo, propriedades nutricionais e legislações.

Neste cenário em que o conhecimento se faz fundamental, é constatada ainda a ausência de materiais de fácil acesso para auxiliar os profissionais na produção de alimentos de qualidade.

Nesse contexto, surge este trabalho a partir do desenvolvimento de um e-book acessível, abordando temas essenciais para empreendedores, especialmente aqueles sem formação em Nutrição. É importante ressaltar que a ideia inicial do projeto nasceu da experiência pessoal de uma das autoras com a criação de sua própria marca de alimentos saudáveis, baseada nos conhecimentos adquiridos durante sua graduação em Nutrição.

Ao participar de eventos com outros empreendedores, ela identificou uma lacuna significativa: a falta de materiais que fornecessem a esses empreendedores os conhecimentos técnicos necessários para atuar nesta área, conhecimentos estes aos quais ela teve acesso devido à sua formação acadêmica.

*Além de ter o objetivo de oferecer suporte aos empreendedores a partir do olhar da Nutrição, o trabalho buscou contribuir para a produção de alimentos seguros, incentivando a educação alimentar e nutricional e promovendo bons hábitos alimentares através do empreendedorismo no mercado de alimentos saudáveis.*

O resultado do projeto foi o e-book *Alimentação Saudável e Empreendedorismo: montando o quebra-cabeça do sucesso*. O material foi organizado em 95 páginas divididas em 5 capítulos, delineando em ordem cronológica os principais passos para construir uma marca de alimentos saudáveis.

O capítulo 1 traz tópicos relacionados à organização da base da empresa, como a escolha do alimento que será produzido, a construção da personalidade da marca e qual será o público consumidor dos seus produtos.

A partir da definição desses tópicos, o capítulo 2 foca na apresentação do produto e na construção da sua identidade visual, a fim de auxiliar o empreendedor a tornar seu produto mais atrativo para os consumidores.

Ainda, o capítulo 3 traz uma visão mais técnica do empreendedorismo, com conceitos relacionados à Nutrição, como as principais ferramentas em que o leitor deve investir para beneficiar e valorizar seu negócio.

Da mesma forma, o capítulo 4 aborda aspectos técnicos relacionados à produção dos alimentos, explicando sobre os procedimentos de Boas Práticas na Produção de Alimentos e sua importância para garantir um produto de qualidade ao consumidor.

Por fim, o capítulo 5 finaliza a cronologia de construção de uma marca saudável com o passo final: a divulgação e venda do produto. Neste capítulo final, são abordados os principais meios de divulgação que podem ser utilizados pelo leitor e o tipo de conteúdo que pode ser divulgado.

É interessante destacar que, além dos capítulos, a autora oferece materiais externos que auxiliam o leitor a aprofundar seus conhecimentos sobre os temas abordados no e-book, assim contribuindo para a profissionalização da marca.

Portanto, o material elaborado contemplou as principais características de um e-book de qualidade, sendo uma maneira acessível de obter conhecimento técnico embasado em ciência, utilizando uma linguagem objetiva, clara e interativa para isso, além de ilustrações que facilitam o entendimento do conteúdo exposto.

Além disso, cabe destacar que este trabalho é inédito. Ainda que existam materiais semelhantes que abordam outros tópicos relacionados ao mercado de alimentos, este é o primeiro que aborda de maneira cronológica o processo de construção de uma marca de alimentos saudáveis a partir do olhar da Nutrição.

Desse modo, as perspectivas da autora relacionadas ao trabalho envolvem sua ampla divulgação para a comunidade, garantindo assim que esses conhecimentos técnicos da Nutrição se tornem acessíveis aos empreendedores de alimentos, assim contribuindo para a profissionalização dos seus negócios e fornecendo mais alimentos seguros e de qualidade para a população.

[Nathalia Welker Saldanha](#) é graduada em Nutrição.

[Ana Luiza Sander Scarparo](#) é professora substituta no Departamento de Nutrição da UFRGS.

[Janaína Guimarães Venzke](#) é professora do Departamento de Nutrição da UFRGS.

*"As manifestações expressas neste veículo não representam obrigatoriamente o posicionamento da UFRGS como um todo."*

### :: Posts relacionados



Iniciativas buscam incentivar a formação para o empreendedorismo e a inovação na Universidade



Boas práticas de manipulação de alimentos para cozinheiros e voluntários



Dicas para montar cestas básicas e kits de alimentos com qualidade



Orientações sobre alimentação de pessoas portadoras de doença celíaca em abrigos

### :: ÚLTIMAS



Carta aos leitores | 13.06.24



Conhecimento do português proporciona acolhimento para imigrantes que vivem no Brasil



Movimento de plataformação do trabalho docente



O Direito e a prevenção de desastre ambiental



Atuação do NESA-IPH frente às inundações



A presença negra num bairro riograndino



Carta aos leitores | 06.06.24



A cultura Hip Hop expressa sua coletividade em espaços que demarcam sua presença no RS



Impercepção botânica na política ambiental



Árvores podem aliviar deslizamentos e enchentes

INSTAGRAM

[jornaldauniversidadeufrgs](#)  
@jornaldauniversidadeufrgs

Follow

REALIZAÇÃO

JORNAL DA UNIVERSIDADE

UFRGS  
SECOM

UFRGS

CONTATO

Jornal da Universidade  
Secretaria de Comunicação Social/UFRGS

Av. Paulo Gama, 110 | Reitoria - 8. andar | Câmpus Centro | Bairro Farroupilha | Porto Alegre | Rio Grande do Sul | CEP: 90040-060

(51) 3308.3368

jornal@ufrgs.br