

Sistematização de processos Casa de massas Olga benário



Etapas do Processo de Produção



Etapa 01- Escolha dos ingredientes



8 de nov. de 2023

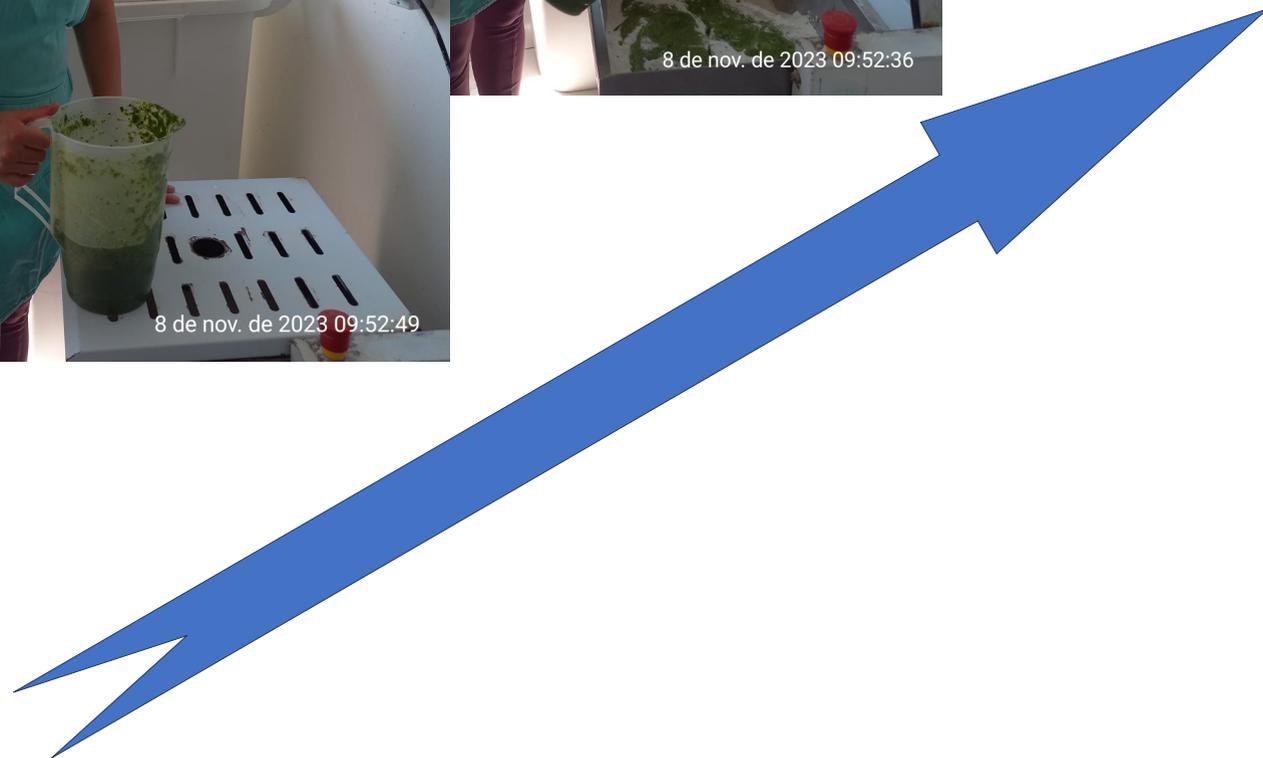


8 de nov. de 2023 09:14:4

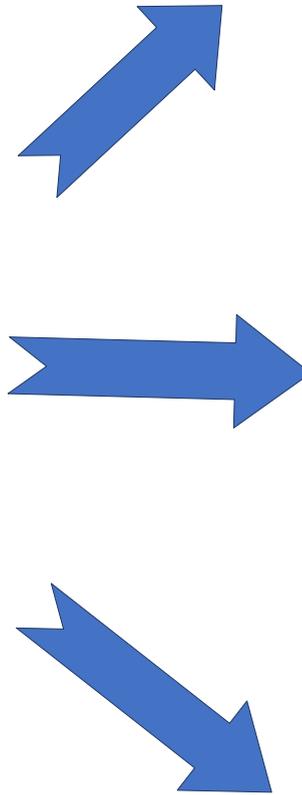


8 de nov. de 2023 09:37:56

Etapa 02 - Preparo e misturas



Etapa 03- Laminagem e corte



Macarrão Talharim



Macarrão Parafuso



Macarrão Argola



Etapa 04 – Secagem e embalagem

1- Esteira de secagem



2- Embalagem



3- Empacotamento



8 de nov. de 2023 09:56:44



Recursos Necessários



Equipamentos Específicos

Máquinas de massa, fornos, laminadoras e seladoras são alguns dos equipamentos essenciais.

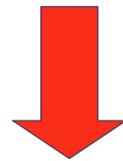
Matérias-Primas de Qualidade

Insumos como farinha de trigo, ovos frescos e ingredientes adicionais são fundamentais para a produção de massas saborosas.

Equipe de Trabalho

Profissionais especializados em produção de massas, embalagem e controle de qualidade são necessários.

Receitas



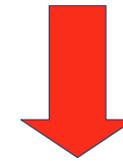
Macarrão de Couve

Couve	gramas
Ovo	gramas
Farinha	g
Sal	gramas
Água	ml
Antimofo	gramas 25
<i>cebola</i>	<i>grama</i>



Macarrão de Cenoura

Cenoura	gramas
Ovo	gramas
Farinha	kg 10 kg
Sal	gramas
Açafrão <i>coado</i>	gramas 10 g
Antimofo	gramas



Macarrão de Beterraba

Beterraba	gramas
Ovo	gramas
Farinha	kg
Sal	gramas
Beterraba em pó	gramas
Antimofo	gramas

Planejamento Financeiro

1 Custos Iniciais

Analisar os custos de equipamentos, matéria-prima, mão-de-obra e estabelecimento do negócio.

2 Investimento e Retorno

Avaliar o capital necessário para começar o negócio e estimar o tempo de retorno do investimento. Trabalhar em rede de forma integrada e colaborativa..

3 Projeção de Vendas

Elaborar um plano de vendas baseado nas estimativas de demanda para garantir a lucratividade do negócio.

(45) 99851-0468
@casa das massas olga benario
olgabenarioassociacao@gmail.com
Assentamento Olga Benário
Santa Tereza do Oeste - PR



Da família camponesa para sua mesa!



Comercialização



8 de nov. de 2023 09:27:00

Macarrão Campo Vivo

Delicioso macarrão sem conservantes e com 30% de legumes ou vegetais.

Santa Tereza do Oeste-PR
Assentamento Olga Benário

CASA DAS MASSAS Olga Benário

(45) 99851-0468
@casa das massas olga benario
olgabenarioassociacao@gmail.com
Assentamento Olga Benário
Santa Tereza do Oeste - PR



8 de nov. de 2023 09:32

Macarrão Talharim

- Sem conservantes
- Mais saboroso
- 100% artesanal



Macarrão Parafuso e Argola

- Sem conservantes
- Mais saboroso
- 100% artesanal



Da família camponesa para a sua mesa!

Cooperativa Copran (43) 99162-2244
Cooperativa Copacon (43) 3142-1532
Cooperativa Coana (44) 99987-9172
Associação de Agroecologia (45) 99838-6131

@campvivooficial
Alimentos Campo Vivo
www.alimentoscampovivo.com.br

Considerações Finais

Custo da implantação de uma unidade da tecnologia social:

Ao calcular o custo de implantação é importante considerar a aquisição de equipamentos adequados, o espaço físico, além dos ingredientes de qualidade. Para essa tecnologia social foi necessário a construção de uma agroindústria com apoio de entidades parceiras, que construiu 120 m² para a produção de doces e massas. Hoje a agroindústria funciona com 15 pessoas envolvidas no trabalho diário.

