

Caso 1

Estudo de caso | PTCAN Aula 1

Bolo de cenoura da Kethelyn (entrevista com reportagem técnica de nutrição)

Kethelyn é uma jovem de 18 anos que resolveu entrar no mundo dos negócios, fazendo e vendendo bolos no bairro de Butantã - SP, para ajudar sua família financeiramente. O local de venda é na própria residência e fica localizado em um ponto muito estratégico. Começou faz 7 meses, com financiamento de um programa jovem empreendedor da cidade. Inicialmente, tudo parecia estar indo muito bem, mas recentemente ela vem enfrentando problemas financeiros. A venda pode ser do bolo inteiro ou em pedaços. Ela faz **11 bolos por dia (segunda a sábado)**, porém sempre **vende em torno de 9 (inteiros)**. Mesmo assim, faz a mesma quantidade todos os dias na esperança que possam surgir mais clientes. Aos finais de semana ela **descarta no mínimo uns 10 bolos**, porque estragam por falta de conservação adequada. Ela não sabe muito de contas e nunca frequentou cursos de produção de bolo e empreendedorismo. Além disso, não usa uma receita padrão para os bolos. Segundo a mesma, **tudo se faz pelo olho**. O corte dos pedaços é feito **sem nenhuma medida**, alegando que tem boa dimensão visual dos cortes. Na hora de fazer compras dos ingredientes, não tem uma loja fixa e não se atenta com o preço dos mesmos, para ela o importante é encontrá-los. Ela também relatou que muitas das vezes acaba jogando fora alguns bolos porque murcham ou ficam “solados” e que não entende o motivo disso.

Consequências: ela não está tendo lucro e o dinheiro não cobre todos os gastos com a produção. Mediante tais problemas, a jovem está pensando em fechar o negócio e investir em outra coisa.

Você como estudante de nutrição, que entende mais do que ela nesse quesito, elabore um plano de ação para salvar seu negócio e mostrá-la que ainda não é momento de colocar um ponto final.

Para discussão e aprendizado:

Identificação dos problemas baseado no relatado

Teorização: como atuar para melhorar, proposta para a dona do negócio

Proposta de Intervenção: Pensar numa Intervenção que a dona possa fazer e depois de umas semanas poder ver resultados positivos

Detalhes : No dia da entrevista ela fez apenas um bolo para que a equipe pudesse acompanhar a produção e experimentar. Aproveitaram para medir as quantidades dos ingredientes, anotando os passos, com a autorização da mesma. A ideia disso foi ajudá-la posteriormente.

Ingredientes e quantidades- para massa

2 cenouras médias
3 ovos
1/2 xícara de óleo
1 colher (chá) de fermento em pó
2 xícaras de trigo
1 xícara de açúcar

Ingredientes e quantidades- para cobertura

1 colher de margarina
1/2 lata de leite condensado
3 colheres de chocolate em pó
1 xícara de leite

Passos massa do bolo

Adição de cenoura descascada e picada no liquidificador junto com os ovos inteiros e o óleo. Bater até formar um creme.

Numa vasilha separada, colocar o trigo e o açúcar + o creme do liquidificador. Bater por alguns minutos.

Por último, adicionar o fermento em pó e mexer bem.

Levar para assar em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar

Recheio

Misturar todos os ingredientes até engrossar!
