

TROPFIR: EXPERIÊNCIA DE EMPREENDEDORISMO NA ENGENHARIA DE ALIMENTOS

I Encontro de Empreendedorismo e Inovação

Sabrina Angelo Alves Vieira, Juliane Döering Gasparin Carvalho, Alana Uchôa Pinto, Francisco Augusto Oliveira Santos, Carlos Natyell dos Santos Soares, Gizele Almada Cruz

O empreendedorismo é uma importante oportunidade para os estudantes de Engenharia. Muitas atividades ligadas à área estão sendo inseridas no contexto acadêmico. Sendo assim, a ideia do Tropfir foi desenvolvida com o intuito de elaborar uma bebida de leite de cabra fermentada a partir de grãos de kefir adicionada de polpas de frutas tropicais que visa estimular a economia local mediante a utilização de matérias primas regionais, além dos benefícios probióticos à saúde do consumidor e sua praticidade. Os estudantes de Engenharia de Alimentos receberam capacitações por meio de workshops e atividades remotas, como por exemplo os workshops de Canvas, Design Thinking, Noções de Marketing, Noções de Contratos Jurídicos em Sociedades de Startups e em Investimento de Risco, através do Programa Institucional de Bolsas de Estímulo ao Empreendedorismo Inovador (PIBI). As atividades da bolsa proporcionaram a participação no evento StartupCE do Sebrae-Ceará, o qual deu continuidade às capacitações na área de empreendedorismo. Como resultado principal, obteve-se a validação da solução proposta, por meio de formulário digital com 326 respostas de potenciais clientes, dos quais 83 % dos entrevistados afirmaram preferir comprar alimentos produzidos por pequenos produtores regionais. Desta forma, todas as etapas passadas foram essenciais para transicionar o projeto de pesquisa em um negócio rentável.

Palavras-chave: Bebida fermentada. Validação. Inovação.