



**SOCIEDADE EDUCACIONAL GARDINGO LTDA.
FACULDADE VÉRTICE - UNIVÉRTIX**

A large, light gray, stylized 'V' shape with rounded corners, serving as a background for the main title text.

**“FEIRA GASTRONÔMICA
EMPREENDEDORA”**

MATIPÓ-MG

1. Introdução

A Feira Gastronômica Empreendedora do Curso de Administração da Univértix é um projeto acadêmico e institucional que compõe a programação do evento anual Mostra de Artes, e é fruto de uma ação integralizadora entre a teoria e prática desenvolvida por meio da disciplina de “Tópicos Avançados em Administração”, voltada para os acadêmicos do 6º período e em parceria com os demais docentes e coordenação. Trata-se do desenvolvimento e criação de empresas reais segmentadas no ramo alimentício e que operam comercialmente durante os dois dias de eventos com formato padronizado com equipes de vendas, estratégias de marketing (divulgação, embalagens, cores, promoções), logística de produção em tempo real dos produtos, decoração, financeiro, atendimento ao cliente, fluxo e controle de caixa, estoque, padronização dos serviços, etc...!

O projeto já está em sua 5 Edição e foi contemplado por diversas ideias inovadoras como por exemplo: Churros Gourmet, Pão Francês Buraco Quente, Realeza Pão com Linguiça Mineiro, Arroz Mineiro na Cumbuca, Pastelão com Caldo de Cana, Uaikysoba no Box, Pizza Cone, Super HotDog, Minisalgados no Box, Crepe Suíço no Palito, Doce Desejo (Bolo com Sorvete), Brownie com Sorvete, Pernil no Pão, Espaguetti na Chapa, entre outros.

2. Objetivo:

Idealizar, comercializar e propagar um produto inovador “empresa/marca” do ramo de alimentos e bebidas durante as festividades da “VIII Mostra de Artes da Univértix”.

2.1. Objetivos Específicos:

- Promover a interação cultural entre docentes, discente e comunidade Matipoense;

- Apresentar os talentos e habilidades de nossos discentes por meio da ação empreendedora;

- Demonstrar a alimentação como traço cultural e empreendedor;

-
- Desenvolver a percepção crítica do discente sobre a importância das manifestações culturais no contexto social e empreendedor;
-
- Apresentação de forma prática às características empreendedoras;
-
- Desenvolver o censo de padronização na operação do trabalho de varejo;
-
- Efetuar a prática do trabalho em equipe e da cultura da cooperação entre os alunos.
-
- Praticar as características empreendedoras: planejamento e organização, rede de contatos, persistência e persuasão.
-
- Apresentar os conceitos básicos e as técnicas de boas práticas e segurança nos serviços alimentares.
-
- Desenvolver a cultura da padronização e organização para o atendimento ao cliente.
-
- Praticar as técnicas de comercialização e oferta de produtos e serviços.
-
- Desenvolver o espírito da cultura de cooperação entre os alunos.
-
- Elaborar um demonstrativo comercial do investimento e lucro.
-
- Praticar as técnicas de promoção de produtos e serviços em PDV;
-
- Perceber a importância do trabalho em equipe e sob pressão.
-

3. Metodologia:

Aula expositiva e dialogada em sala de aula, textos sobre ações empreendedoras, montagem prática de uma empresa, montagem do organograma de organização de eventos, cálculo da ficha técnica de custos dos produtos da empresa, prestação de contas em sala de aula, comercialização de produtos alimentícios durante os dois dias de evento Montra de Artes.

4. Público-alvo:

Comunidade acadêmica e local.

5. Infraestrutura:

Decoração das tendas, mesas, cadeiras, sonorização completa com microfone e caixa de som, telão, Datashow, barracas da igreja, auditório, espaço físico externo ao auditório, púlpito, extensão, 5 pontos de energia.

Autor:

Prof. Guanayr Jabour Amorim

Disciplina: Tópicos Avançados em Administração

Curso: Administração

ANEXOS











