

Aprenda a Fazer Compotas e Conservas
Para Vender e Ganhar Dinheiro!

COMPOTAS & CONSERVAS LUCRATIVAS



COMPOTAS & CONSERVAS LUCRATIVAS



Índice

<i>Introdução.....</i>	<i>05</i>
<i>Conhecendo a História das Conservas.....</i>	<i>07</i>
<i>Preparação e Utensílios Necessários.....</i>	<i>10</i>
<i>Processamento.....</i>	<i>17</i>
<i>Fase 1 Esterilização.....</i>	<i>18</i>
<i>Fase 2 Acondicionando os Alimentos nos Frascos.....</i>	<i>20</i>
<i>Fase 3 Pasteurização.....</i>	<i>21</i>
<i>Fase 4 Teste de Vedação.....</i>	<i>23</i>
<i>Duração e Meios de Conservação das Conservas.....</i>	<i>24</i>
<i>Técnica de Branqueamento.....</i>	<i>27</i>
<i>Antes de começar.....</i>	<i>29</i>
<i>Esterilização das Frutas.....</i>	<i>37</i>
<i>O que são Conservas?.....</i>	<i>40</i>
<i>Receitas de Compotas Doces.....</i>	<i>42</i>
<i>Receitas de Conservas Salgadas.....</i>	<i>58</i>
<i>Aprenda a Criar Sua Identidade Visual.....</i>	<i>78</i>
<i>Criando Seu Logo.....</i>	<i>79</i>
<i>Como Criar Sua Capa do Facebook.....</i>	<i>85</i>

<i>Criar Imagens Para Anúncio no Facebook.....</i>	<i>88</i>
<i>Como Vender Compotas e Conservas Pela Internet.....</i>	<i>93</i>
<i> Como Calcular Frete Para Delivery.....</i>	<i>94</i>
<i> Como Vender Geleias Artesanais Pelo Ifood.....</i>	<i>96</i>
<i>Como Vender Compotas e Conservas nas Redes Sociais.....</i>	<i>99</i>
<i> Facebook.....</i>	<i>101</i>
<i> Instagram.....</i>	<i>106</i>
<i> WhatsApp.....</i>	<i>109</i>
<i>Criando Uma Fanpage Profissional.....</i>	<i>113</i>
<i> Como Criar uma Fanpage.....</i>	<i>115</i>
<i> Crie Sua Loja Virtual no Facebook.....</i>	<i>119</i>
<i>Como Vender no Instagram.....</i>	<i>125</i>
<i>Como Vender no WhatsApp.....</i>	<i>136</i>
<i>Como Anunciar Suas Compotas e Conservas no Facebook.....</i>	<i>140</i>
<i> Criando Seu Primeiro Anúncio.....</i>	<i>141</i>
<i>Como Formalizar sua Empresa.....</i>	<i>150</i>
<i> MEI (Micro Empreendedor Individual)</i>	<i>151</i>
<i>Conclusão.....</i>	<i>156</i>

Introdução

Olá, seja bem-vindo (a) ao curso “Compotas e Conservas Lucrativas”.

A partir de agora você vai aprender a fazer produtos artesanais cheio de sabores para vender aos seus clientes, presentear seus amigos ou aproveitar junto com sua família.

Além das técnicas e receitas você também irá aprender como:

- Calcular Frete Para Delivery
- Vender Produtos Artesanais Pelo iFood
- Vender Produtos Artesanais Pela Internet
- Vender Produtos Artesanais nas Redes Sociais:
 - Criar Uma Fanpage Profissional
 - Criar Sua Loja Virtual no Facebook



- Vender no Instagram
- Vender no WhatsApp
- Criar Sua Identidade Visual:
 - Criar Seu Logotipo
 - Criar Sua Capa do Facebook
 - Criar Imagens Para Anúncios no Facebook
- Anunciar Seus Produtos no Facebook

Espero que você aproveite todo esse conteúdo que preparei com carinho.

Qualquer dúvida sobre o conteúdo desse e-book, envie sua mensagem para:

aventalempreendedor@gmail.com

Lembre-se: Toda conquista começa com a decisão de tentar.

Com carinho,

Larissa Lima



Conhecendo a História das Conservas



Há milhares de anos, para conservar alimentos, costumava-se enterrar animais no gelo, secar as frutas e salgar os peixes, o que mantinha a qualidade dos produtos podendo ser guardado para épocas de escassez ou mesmo para o inverno, que costumava ser muito rigoroso. Podia também ser levado em longas jornadas.

Esse método era muito importante para garantir a sobrevivência.

Na Idade Antiga os gregos e romanos passaram a salgar e defumar as carnes e peixes, deixando-os ao sol até que secassem totalmente.

Foi ainda na Idade Antiga que o médico Galeno se destacou com experiências de conservas de ervas medicinais.

Já o século XVIII foi marcado por grandes viagens marítimas.



Houve então uma grande preocupação em como conservar os alimentos.

O que também estimulou a pesquisa para o desenvolvimento de um método confiável de preservação de alimentos foi o fato de o governo francês não ter meios de alimentar seu exército, e por isso ofereceu uma soma de dinheiro para quem apresentasse o melhor método.

Em 1776, o jovem cozinheiro francês Nicola Appert iniciou seu trabalho de pesquisa e depois de 20 anos de dedicação encontrou o método ideal, que é usado até hoje.

Nicola ganhou o prêmio das mãos do próprio Napoleão Bonaparte e revolucionou as técnicas de conservação de alimentos.





Preparação e Utensílios Necessários



As Matérias-Primas

O primeiro cuidado a se observar é o estado geral das frutas, porque o sucesso da conservação dos alimentos vai depender muito da qualidade da matéria prima que se vai utilizar.

O melhor momento para se utilizar as frutas é quando não estão em estado de maturação completa e nem verde porque as muito maduras perdem a consistência e as verdes não são saborosas.

Escolha aquelas que apresentarem a pele ou casca sem rachaduras ou machucados.

Lave-as muito bem com uma esponja.

Se for retirar a pele de algumas delas, passe-as antes por água quente e logo em seguida por água fria.



Técnicas de Preparação

Preparar conservas é um processo simples que não requer habilidades culinárias, mas exige disposição e muita atenção na higiene, marcação do tempo e manuseio dos produtos e utensílios.

Os alimentos são ricos em nutrientes, mas muito suscetíveis à deterioração, por isso é necessário cuidado para não comprometer todo o processo.

Utensílios Necessários

A importância dos utensílios que são empregados na preparação vai determinar a qualidade e tempo de duração das suas conservas.

Por exemplo, objetos de ferro, cobre ou estanho transmite ao alimento m sabor e aroma desagradáveis. As colheres de madeira alteram o sabor das frutas.

Por isso indicamos o uso de utensílios de aço inoxidável, ágata, plástico ou louça.



Mantenha todos os utensílios esterilizados e à mão.

Para executar suas conservas você vai precisar de:

Frascos de Vidro: especiais para colocar as conservas.



Existem 2 tipos que são diferentes em relação a tampa: as de metal, de rosquear ou as de vidro com anel de borracha que adere ao frasco por presilhas metálicas.

Ambas são boas vedadoras e podem ser utilizadas, desde que corretamente.



A única diferença é que a de rosquear deve ser utilizada apenas uma vez porque como ela é revestida por uma película plástica, o calor tende a danificá-la e ela não produzirá mais uma vedação perfeita podendo colocar em risco a qualidade dos alimentos.

Utilize sempre os modelos de vidros chamados duplos para as conservas. Eles são encontrados com capacidade de 250, 350, 500, 800 e 1000 ml.

Os frascos com tampa de vidro são encontrados em conjuntos com aro de borracha e tampa, com capacidade para 500, 1000 e 1500 ml.

Antes de utilizar os frascos verifique se estão em perfeito estado e sem lascas nas bordas porque prejudicaria a formação de vácuo.

Verifique os fechos hermenêuticos, e estique a borracha para testando a elasticidade.

Tanto as tampas quanto os potes devem ser lavados com água e sabão antes de serem usados.



Panelas: um caldeirão de 10 litros para pasteurizar as conservas em banho-maria, panelas de inox ou esmaltadas para o cozimento das conservas e panelas com grelha para cozimento a vapor.

Peneiras: de arame inoxidável para preparar purês e de plástico para separar sementes de resíduos maiores.

Coador: para colocar especiarias e condimentos sem misturá-los e para filtragem.

Talheres: concha e colher de plástico, escumadeira de alumínio ou inox e facas inoxidáveis de vários tamanhos.

Espátula: de plástico, madeira, porcelana ou inoxidável para retirar as bolhas de ar das conservas.

Pegador inox: para colocar os alimentos nos potes.
Funil plástico: para engarrafar os xaropes.

Rolhas: para tampar os vasilhames. Esterilizar antes do uso.

Descaroçador: de frutas.



Tábua: para cortar as frutas de Polietileno ou de vidro ou de bambu.

Balança: para garantir a quantidade certa dos ingredientes.

Recipiente graduado: para medir líquidos.

Relógio: para marcar o tempo exato das etapas do processo.

Lembre-se que todos os utensílios devem estar limpos e esterilizados.





Processamento



Fase 1

Esterilização

Lave e enxague muito bem os potes com água quente e coloque-os de boca para baixo ainda molhados, na grade do forno moderado. Deixe-os por 10 minutos ou até que estejam secos.

As tampas de vidro sem as borrachas podem ser esterilizadas junto com os frascos e as de metal, as rolhas e outros utensílios. Devem ser fervidas por 10 minutos e colocados sobre um pano limpo de boca para baixo para secarem.

As tampas de metal que apresentam o anel de borracha fixado **NÃO** podem ser fervidas, pois o calor da água pode danificar os anéis de vedação das tampas, podendo acarretar a falta de vedação e contaminação do conteúdo do frasco.

Para evitar o choque térmico utilize os frascos quando em contato com os alimentos quentes. Se esfriarem aqueça-os de novo.



Cuidado para não deixar os vidros ao vento pois podem estourar.

ATENÇÃO!

Nenhum processo de esterilização terá resultado se a área que você estiver trabalhando não for perfeitamente limpa, pois os frascos podem ser facilmente contaminados pelas bactérias que estão no ambiente.

Após a esterilização os vidros precisam ser usados imediatamente, por isso é importante que você deixe o processo de esterilização para fazer quando a conserva estiver pronta.



Fase 2

Acondicionando os Alimentos nos Frascos

Quando retirar os frascos do forno, coloque-os sobre a madeira ou forre o lugar de apoio com tecido grosso pois podem estourar se forem apoiados numa superfície fria.

Delicadamente e com um pegador de inox vá colocando as frutas inteiras ou em pedaços nos frascos. Coloque a maior quantidade possível e arranje-as como desejar. Cubra-as com o xarope deixando espaço de 1 centímetro na parte superior do frasco.

Para retirar o ar introduza uma espátula de madeira no recipiente correndo-a rente as bordas ou espetando-a entre os alimentos.

Lembre-se de limpar a borda do frasco com papel toalha.



Fase 3

Pasteurização

Na panela ou caldeirão onde você vai colocar os frascos de conserva coloque uma treliça de madeira ou mesmo um tecido dobrado para evitar o contato direto com o fundo quente.

Com a água fervendo introduza os frascos, ainda abertos, lentamente. Coloque e retire umas 5 vezes para evitar o choque térmico.

Deixe-os alguns minutos para o ar sair completamente e tampe-os fechando firmemente.

Coloque mais água quente na panela até cobrir os frascos por completo, uns 5 centímetros acima da tampa.

Deixe o tempo indicado na receita lembrando que a contagem do tempo de e ser feita a partir do momento em que a água começa a ferver.

Depois desse processo os frascos podem ser mantidos



em temperatura ambiente em cima de uma toalha por
12 horas

Se quiser resfriá-los coloque-os inicialmente em água
aquecida, e depois em água fria bem devagar, tomando
cuidado para que a água não caia diretamente em cima
deles.



Fase 4

Teste de Vedação

Para testar vire a tampa, sem forçar, e vire o vidro de boca para baixo. Com as mãos verifique se houve vazamento.

Desvire o frasco, gire a tampa para a direita e aperte bem. Não reaperte a tampa com os frascos ainda quentes para não danificar o vedante.

Nos frascos com presilhas, solte-as e tente levantar o frasco pela tampa. Se ela se soltar você deve vedá-las de novo.

Depois de devidamente testadas e frias, lave o exterior dos frascos e guarde-os em local seco e com pouca iluminação. Se quiser pode etiquetá-los.

Não esqueça que locais quentes e iluminados facilitam a alteração das conservas e podem até inutilizá-las.





Duração e Meios de Conservação das Conservas



Duração das Conservas

Se as conservas foram produzidas seguindo todas as regras e cuidados necessários que são exigidos, elas terão uma duração média de até 6 meses.

Depois de abertas devem ser guardadas na geladeira e consumida até 7 dias.

Qualquer conserva não deve ser utilizada quando apresentar cor escurecida, xarope turvo, frutas prestes a desmanchar, odor desagradável.

Em caso de suspeita, não prove, descarte a conserva.



Meios de Conservação

Para a preparação de suas conservas, conheça quais os conservantes que você pode utilizar e o porquê de sua adição nas receitas.

Os conservantes adicionados às receitas têm a função de preservá-las e realçar o sabor.

Os mais utilizados são o açúcar e o álcool.

O açúcar além de ingrediente básico na preparação das compotas atua como conservante. O mais indicado é o açúcar cristal, embora o mascavo e o mel também possam ser utilizados, mas por causa do seu sabor característico altera o sabor da conserva. Adoçantes também podem ser utilizados em caso de dietas restritivas.

O álcool por sua vez tem a propriedade de reter o desenvolvimento dos fermentos, por isso quando usado em grau muito alto diminui de volume e descolore a fruta.





Técnica de Branqueamento



A técnica de branqueamento é essencial para que os vegetais mantenham sua cor, aroma, sabor e firmeza. É uma técnica muito utilizada antes do congelamento de alimentos, para evitar desperdício e para que o alimento não perca suas características.

A técnica consiste em cozinhar os alimentos por um curto período de tempo, em água fervente, e depois esfriar imediatamente em uma bacia com água gelada.

Abaixo temos exemplos de tempo de cozimento para essa técnica de alguns alimentos:

1 minuto:

Vagem, Milho em espiga, Espinafre, Mandioquinha, Nabo e Pimentão.

2 minutos:

Abobrinha, Batata doce, Berinjela, Beterraba, Abóbora e Batata.

3 minutos:

Aipo, Cenoura, Couve-flor, Salsão, Brócolis, Batata baroa.

4 minutos:

Couve-de-bruxelas e Cenoura.





Antes de começar



O sucesso da sua conserva está associado a qualidade da fruta empregado, da exclusão do ar antes do fechamento do frasco e do tempo e temperatura da pasteurização.

As frutas em calda podem ser conservadas durante um bom tempo sem que seu sabor e aroma sejam alterados.

Antes de seu preparo não esqueça de lavar bem as frutas, secá-las com um pano limpo e se quiser cortá-las em pedaços.

Conservas em Salmoura ou Acidificada

As conservas feitas na salmoura ou acidificada são simples de fazer e muito versáteis. O sal, o vinagre e o açúcar são os conservantes mais tradicionais.

O **sal** de cozinha, quando usados de modo concentrado (salmoura) é o conservante mais importante, pois trabalha na retirada da umidade do alimento, evitando a



proliferação de microrganismos.

Já o **vinagre** contém no mínimo 5% de ácido acético, devido à isto é eficiente para inibir o crescimento de microrganismo, inclusive a E. coli, que geralmente estraga os alimentos. O vinagre é muito utilizado na preparação de pickles, relishes e molhos, e quando combinamos com o açúcar ele produz uma perfeita harmonia para a produção de chutneys.



Como Fazer a Calda para Conservas Doces

A calda é feita basicamente de água e açúcar e é muito simples.

Use uma panela de aço inoxidável, cerâmica ou antiaderente. Para evitar que a calda grude no fundo é aconselhável que a panela tenha fundo abaulado e não reto. Para mexer a calda use uma escumadeira de inox ou espátula de madeira.

Para cada receita você terá uma quantidade de água e açúcar, que será o conservante que quanto maior for a quantidade, mais densa a calda ficará.

Coloque sempre a quantidade adequada de açúcar e água na panela mantenha o fogo sempre baixo. Mexa de vez em quando para não grudar.

Uma dica é colocar algumas gotas de limão, se quiser manter o açúcar claro.

O ponto usado é ponto de fio.



Para verificar o ponto certo da calda, molhe as mãos com água bem fria para evitar qualquer queimadura e então pegue entre os dedos polegar e indicador uma pequena gota da calda. Abra os dedos devagar e a gota formará um fio fino que se parte.

Como Fazer a Salmoura para Conservas Salgadas

Quando falamos de conservas salgadas a salmoura é o processo mais importante de todos. Entendendo as proporções quais ingredientes utilizar, você pode criar inúmeras variedades de conservas de vegetais e legumes sempre utilizando uma única fórmula-base.

O sal é o ingrediente mais importante desse processo, pois ele evita a propagação de bactérias indesejadas, consegue manter os vegetais e legumes crocantes, dá sabor e preserva as vitaminas presentes em cada ingrediente.

A quantidade de sal à adicionar depende do gosto pessoal de cada um, mas a regra geral é de 3 colheres de sopa para cada $\frac{1}{4}$ (um-quarto) de água ou 20g de sal



para cada litro de água.

Existem duas maneiras tradicionais de adicionar sal à fermentação:

1

Adicionar o sal diretamente nos vegetais e legumes já cortados, o que fará com que eles liberem o suco dos vegetais, que é essencial para o processo de fermentação;

2

Dissolver o sal na água e depois submergir os vegetais e legumes na salmoura.

O procedimento de fermentação mais clássico e natural leva apenas água e sal. Porém, com o passar do tempo, o vinagre e outros temperos e especiarias passaram a ser adicionados ao preparo.

Se você optar por fazer a salmoura à base de vinagre, os mais utilizados são o vinagre branco e o de álcool. Utilize a proporção de 1 para 1 entre a água e o vinagre.

Já as demais especiarias e temperos você pode escolher conforme seu gosto pessoal.



Envasamento

Com o frasco já esterilizado, derrame um pouco da calda no fundo e introduza as frutas. Cubra com a calda, feche e pasteurize pelo tempo indicado na receita.

Boas Práticas

A importância do uso das Boas Práticas de Fabricação na Limpeza na produção de alimentos artesanais:

A adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) é a melhor maneira de obter níveis adequados de segurança dos alimentos, o que contribui para a qualidade do produto final.

A área destinada à produção de alimentos, deve ter sempre as melhores condições de higiene.

É essencial evitar a contaminação do produto, pois a segurança do consumidor é vital para a própria sobrevivência do produto artesanal.

Assim, deve-se estar sempre atento à qualidade da matéria-prima, à higiene pessoal, à limpeza e manutenção



dos equipamentos e do ambiente de trabalho.

Alguns fatores importantes na preparação das compotas e conservas para que não haja contaminação:

Higiene pessoal antes de qualquer coisa tais como lavar as mãos com sabão bactericida e esfregar as unhas com escova.

A pessoa deve estar com excelente saúde, sem resfriado, tosse ou qualquer tipo de doença. Também não deve ter cortes nas mãos ou feridas.

As unhas devem estar cortadas, limpas e sem esmaltes. É melhor evitar o uso de barba e os cabelos devem estar bem aparados e presos.

É bom evitar o uso de anéis, brincos, pulseiras ou relógios.

É recomendável que se use um avental e uma rede de proteção para os cabelos.

Caso não use luvas, lave as mãos com sabão ou as higienize com álcool gel 70%.





Esterilização das Frutas



Os alimentos que são cultivados em campos abertos costumam ter micro-organismos e pesticidas que podem colocar a saúde em risco.

O cloro diluído em água é a solução mais eficaz, melhor até do que receitas com vinagre e bicarbonato de sódio. Se você costuma comer orgânicos, saiba que eles também precisam ser lavados.

Lave frutas e hortaliças separadamente para evitar a chamada contaminação cruzada.

Alimentos com casca devem passar pela escova ou bucinha para retirar sujeira superficial. Depois, enxague em água corrente.

Verduras folhosas devem ser deixadas de molho por 15 minutos em uma solução clorada (1 col. de sopa de água sanitária para cada litro de água).

Se quiser higienizar os ingredientes antes de guardá-los na geladeira, não tem problema. Só é preciso retirar bem o excesso de água para que não estraguem rapidamente.



Faça sua esterilização com os métodos que você já faz com seus alimentos e de sua família no dia a dia.

O Importante é fazer a esterilização de todas as frutas que você for consumir para a produção de suas geleias.





O que são Conservas?



Conservas de frutas ou hortaliças são mais comuns e facilmente encontradas, elas podem ser inteiras ou em pedaços ou trituradas, e são preservadas permanecendo inalteradas por muito tempo sem perderem seu aroma, cor, sabor e principalmente seu valor nutritivo.

Mas existem outros tipos de alimentos que também podem ser utilizados em conservas, como: condimentos, carnes, palmitos, pescados, frutos do mar, champignons, ovos e outros.

As conservas podem ser doces, salgadas e/ou ácidas. Para as conservas salgadas e ácidas podemos utilizar como base de conservação a salmoura, o vinagre, ovinho ou o óleo comestível, mas o mais utilizado é o azeite.





Receitas de Compotas Doces





compota de abacaxi

Compota de Abacaxi

Ingredientes:

- 1 abacaxi;
- 1 xícara e $\frac{1}{4}$ de açúcar;
- 500 ml de água;
- Suco de 1 limão.

Modo de Preparo:

Corte o abacaxi em pequenos cubos e o coloque em uma panela. Após isso, adicione a água, deixe a panela tampada e leve ao fogo médio por cerca de 15 minutos, para que o abacaxi fique em consistência mole.



Compota de Abacaxi com Pimenta Dedo-de-Moça

Ingredientes:

- 1 abacaxi maduro descascado e cortado em pedaços grandes;
- 2 pimentas dedo-de-moça sem sementes cortadas em rodela de meio centímetro;
- 3 xícaras (chá) de açúcar;
- 1 xícara (chá) de água.

Modo de Preparo:

Junte todos os ingredientes e leve para cozinhar. Quando levantar fervura abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 30 minutos ou até que o abacaxi esteja bem cozido, mas firme. Retire do fogo e espere esfriar. Coloque no frasco esterilizado, feche e limpe as bordas. Leve à geladeira.



compota de abóbora



Compota de Abóbora

Ingredientes:

- 2 kg de abóbora de pescoço cortada em pedaços regulares;
- 2 colheres sopa de cal virgem;
- 4 litros de água.

Modo de Preparo:

Use a cal para fazer um sachê com gaze esterilizada e deixe a abóbora de molho na água com o sachê por 50 minutos. Leve bem os pedaços e escorra. Prepare uma calda com 1kg de açúcar cristal, 2 xícaras(chá) de água, cravo e canela a gosto. Coloque os pedaços de abóbora na calda e deixe ferver até que comecem a ficar transparentes. Deixe esfriar e coloque nos frascos esterilizados e deixando 1 cm de borda. Retire o ar, limpe as bordas e feche. Pasteurize por 20 minutos.





compota
de ameixa

Compota de Ameixa-Preta

Ingredientes:

- 500g de ameixa-preta de molho por duas horas;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- $\frac{1}{2}$ de cálice de vinho do porto.

Modo de Preparo:

Tire os caroços das ameixas e leve ao fogo. Deixe que ferveram na mesma água em que ficaram de molho. Junte o açúcar e deixe engrossar. Acrescente o vinho e retire do fogo. Coloque em recipientes esterilizados e aquecidos deixando 1 cm da borda. Retire o ar e limpe as bordas.

Tampe e pasteurize por 20 minutos.



Compota de Casca de Laranja

Ingredientes:

- 1 dúzia de laranjas azedas raspadas e cortadas em 4 sem separar as partes;
- 1 kg de açúcar;
- Cravos da Índia;
- Água.

Modo de Preparo:

Retire as polpas das laranjas e despreze-as. Deixe as cascas de molha na água por 8 dias, renovando a água 2 vezes por dia. Leve para ferver em água limpa e escorra. Prepare uma calda, acrescente as cascas de laranja e os cravos. Deixe ferver até as cascas ficarem macias. Arrume nos frascos aquecidos e esterilizados até 1 cm da borda. Retire o ar, limpe as boras e feche. Pasteurize por 20 minutos.



Compota de Cidra

Ingredientes:

- 1 kg de cidra verde em pedaços;
- 2 kg de açúcar refinado;
- Cravo.

Modo de Preparo:

Deixe os pedaços de cidra de molho e troque a água até perder o amargo. Deixe escorrer em um saco de pano até sair toda água. Faça uma calda grossa e coloque a cidra e o cravo. Deixe ferver até a cidra ficar macia. Coloque no frasco, elimine o ar, limpe as bordas e tampe. Pasteurize por 20 minutos.



compota
de cidra



Compota de Figo Verde

Ingredientes:

- 1 kg de figos verdes descascados com um corte em cruz do lado inverso ao talo;
- 2 litros de água;
- 800 g de açúcar cristal;
- Cravo e canela à gosto.

Modo de Preparo:

Deixe ferver os figos por 20 minutos e acrescente o cravo e a canela. Cozinhe até ficar macio e depois tire as especiarias. Coloque nos frascos esterilizados e aquecidos, deixando 1 cm da borda. Elimine o ar e limpe as bordas.

Feche e pasteurize por 20 minutos.

Importante: ao descascar os figos use luvas pois o leite ataca e machuca as mãos.



Compota de Goiaba

Ingredientes:

- 4 kg de goiaba maduras e firmes descascadas, cortadas ao meio e sem o miolo;
- 6 xícaras(chá) de açúcar cristal;
- 3,5 litros de água.

Modo de Preparo:

Faça uma calda dissolvendo o açúcar na água e leve ao forno médio por aproximadamente 20 minutos. Acrescente as goiabas e deixe cozinhar por mais 30 minutos. Coloque a compota nos frascos esterilizados e aquecidos e cubra com a calda deixando 1 cm de borda. Retire o ar e limpe as bordas. Feche e pasteurize por 20 minutos.



*compota
de goiaba*



Compota de Maçã

Ingredientes:

- 1 kg de maçãs descascadas;
- 1 kg de açúcar;
- 500ml de água.

Modo de Preparo:

Para que não escureçam coloque as maçãs numa solução de 4 litros de água, 2 colheres de sopa de sal e 2 colheres de sopa de vinagre e deixe alguns minutos. Lave-as em água corrente, corte-a em cubos e junte a calde de açúcar fervente. Cozinhe por 3 minutos. Retire-as da calda e coloque nos vidros esterilizados e aquecidos. Quando a calda estiver fervendo despeje-a sobre as frutas até 1 cm da borda. Retire o ar, limpe a borda do frasco e feche. Pasteurize por 20 minutos.

compota
de maçã





compota
de manga

Compota de Manga

Ingredientes:

- 9 mangas de sua preferência (não podem ser muito maduras);
- 4 xícaras de chá de açúcar cristal;
- 500ml de água.

Modo de Preparo:

Corte as mangas em cubos e separe. Em seguida faça uma calda com a água e o açúcar e ferva de 20 a 25 minutos. Depois adicione as mangas e volte ao fogo por aproximadamente 10 minutos. Coloque nos vidros e faça o processo de pasteurização.



Compota de Mamão Verde

Ingredientes:

- 4 mamões verdes médios, picados sem sementes e bem lavados em vasilha com sal; de chá de açúcar cristal;
- 2,2 kg de açúcar;
- 1 xícara (chá) de água;
- 2 paus de canela;
- 15 cravos da índia;
- 2 colheres (sopa) de sal.

Modo de Preparo:

Em uma panela ou tacho misturar o mamão com o açúcar, a água, a canela e o cravo e leve ao fogo médio por cerca de duas horas sem parar de mexer. Espere esfriar e coloque no frasco esterilizado. Feche e limpe as bordas.



Compota de Morango

Ingredientes:

- 1 kg de morangos lavados, enxutos e sem cabos;
- 5 xícaras chá de água;
- 500 g de açúcar.

Modo de Preparo:

Prepare o xarope juntando o açúcar e a água em uma panela levando ao fogo brando. Depois que o açúcar dissolver deixe ferver por mais um minuto. Use em seguida. Distribua os morangos nos frascos e preencha com o xarope deixando 1 cm da borda. Retire o ar, limpe as bordas e tampe. Pasteurize por 20 minutos.



compota de
nectarina



Compota de Nectarina

Ingredientes:

- 1 kg de nectarina bem lavadas;
- 1 kg de açúcar cristal.

Modo de Preparo:

Deixe o açúcar ferver junto com as nectarinas até a calda engrossar e elas ficarem macias. Coloque em frascos esterilizados e aquecidos, retire o ar e limpe as bordas dos frascos.

Feche e pasteurize por 20 minutos.





compota
de pera

Compota de Pera

Ingredientes:

- 1 kg de peras lavadas, descascadas e sem sementes;
- 400 g de açúcar;
- 250 ml de água.

Modo de Preparo:

Dê uma rápida fervida nas peras e faça uma calda com o açúcar e a água. Cozinhe as peras nessa calda por 5 minutos. Retire, coloque nos frascos esterilizados e aquecidos cobrindo com a calda até 1 cm da borda. Retire ar e limpe as bordas. Feche e pasteurize por 20 minutos.



Compota de Pêssego

Ingredientes:

- 1 kg de pêssegos partidos ao meio e sem sementes;
- 350 g de açúcar;
- 5 xícaras (chá) de água.

Modo de Preparo:

Prepare o xarope juntando açúcar e água em uma panela e levando ao fogo baixo. Depois que o açúcar dissolver deixe cozinhar por mais 10 minutos. Coloque as frutas nos frascos esterilizados e aquecidos e cubra com a calda deixando 1 cm da borda. Retire o ar e limpe as bordas. Pasteurize por 20 minutos se forem pêssegos maduros e 30 minutos se forem pêssegos verdes.

compota de pêssego





Receitas de Conservas Salgadas



Conserva de Alho

Ingredientes:

- Alhos pequenos que dê para encher o vidro;
- 2 xícaras de vinagre de maçã;
- 2 colheres de sopa de azeite;
- 1 colher de sopa de orégano;
- 1 colher de sopa de pimenta rosa;
- 1 colher de chá de sal.

Modo de Preparo:

Coloque em uma panela todos os ingredientes, exceto o alho e deixe ferver por um minuto. Depois coloque o alho na panela e deixe ferver por mais três minutos. Coloque todos os ingredientes no pote e aguarde pelo menos 24 horas para consumir.

compota de alho



Conserva de Batata Bolinha

Ingredientes:

- 1 kg de batata bolinha cozidas ao dente;
- 2 cebolas;
- 2 dentes de alho;
- 1 xícara (chá) de azeite de oliva;
- 1 maço de salsinha;
- 1 pimenta dedo-de-moça;
- 2 batatas médias cozidas;
- Sal à gosto.

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje sobre as batatinhas ainda quentes. Disponha em frascos esterilizados deixando 1 cm da borda e retire o ar. Tampe o frasco, limpe as bordas e pasteurize por 20 minutos. Deixe na geladeira por 24 h antes de servir.



Conserva de Beterraba

Ingredientes:

- 2 kg de beterraba;
- 4 litros de água;
- 2 copos de vinagre;
- Cravos da índia à gosto;
- 5 folhas de louro;
- 1 colher de coentro em grãos;
- Sal à gosto.

Modo de Preparo:

Descasque as beterrabas e corte no tamanho que desejar, pode ser em cubos, rodela ou pedaços irregulares. Coloque para cozinhar na água e deixe al dente, aproximadamente por 40 minutos.

Leve os 4 litros de água, com o vinagre, os temperos e sal, ferva bem e reserve. Coloque nos vidros as beterrabas com a calda morna, deixando os temperos bem distribuídos.



compota de
berinjela



Conserva de Berinjela com Alecrim

Ingredientes:

- 3 berinjelas lavas, secas e em pedaços;
- $\frac{1}{4}$ de xícaras (chá) de azeitonas pretas sem caroço;
- Alecrim e orégano a gosto;
- 1 colher (chá) de sal;
- 6 dentes de alho fatiados;
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de azeite;
- 1 cebola média picadinha;
- 1 xícara (chá) de vinho branco (opcional).

Modo de Preparo:

Numa panela junte todos os ingredientes. Cozinhe até a berinjela ficar macia. Esfrie, coloque em frascos esterilizados. Retire o ar, limpe as bordas e feche bem. Deixe apurar por 12 horas. Não precisa pasteurizar.



Conserva de Cebola Roxa

Ingredientes:

- 4 cebolas roxas grandes sem casca cortadas em rodela bem fininhas;
- 2 colheres (sopa) de óleo;
- 150 ml de vinho ou vinagre tinto;
- 30 ml de vinagre balsâmico;
- 2 xícaras (chá) de açúcar mascavo 1 colher (sopa) de pimenta síria;
- 2 folhas de louro;
- Pimenta do reino a gosto;
- Sal à gosto.

Modo de Preparo:

Aqueça o óleo e em fogo médio coloque as cebolas. Com a panela tampada deixe uns 10 minutos ou até que murchem.



Quando estiverem bem molinhas coloque o restante dos ingredientes. Abaixar o fogo e misture. Tampe e aguarde levantar fervura. Tire a tampa e deixe a cebola cozinhar por mais ou menos uma hora mexendo de vez em quando. Quando a cebola ficar cremosa sem sobrar líquido no fundo da panela é o ponto ideal. Atenção para não deixar o açúcar queimar no final. Retire, coloque no frasco esterilizado. Feche, limpe as bordas e mantenha em geladeira.





compota de
cenoura

Conserva de Cenoura

Ingredientes:

- 2 cenouras grandes;
- 3 dentes de alho;
- 1 xícara (chá) de vinagre de álcool;
- 1 xícara (café) de azeite extra virgem;
- Suco de 1 Limão;
- Água o suficiente;
- 1 pitadinha de sal;
- 2 pitadinhas de açúcar;
- Ervas desidratadas à gosto;
- Pimenta do reino à gosto;
- Coentro à gosto.



Modo de Preparo:

Lave as cenouras e divida em quatro partes igual, depois corte em tiras de cerca de 1 centímetro, ou corte em rodela se preferir. Você também pode utilizar mini cenouras se quiser.

Coloque em um pote grande o açúcar, o sal, o vinagre e o alho picado. Misture bem e em seguida adicione o suco de limão e o azeite. Depois junte as cenouras e cubra com a água e acrescente os temperos. Tampe o pote e sacuda bem para que todos os ingredientes se misturem.

Deixe descansar por no mínimo 5 dias na geladeira.



Conserva de Gengibre Agridoce

Ingredientes:

- 700 gramas de gengibre descascados e cortados finos;
- 1 xícara e meia de açúcar;
- 3 colheres de sal;
- 2 xícaras de vinagra de arroz;
- 1 xícara de vinagre de álcool;
- 2 xícaras de água;
- 3 dentes de alho.

Modo de Preparo:

Deixe o gengibre de molho por 4 horas e depois escorra a água. Em uma panela acrescente os demais ingredientes, exceto o gengibre. Assim que levantar fervura, acrescente o gengibre e deixe ferver por 5 minutos. Coloque nos potes ainda quente, faça o processo de pasteurização e deixe esfriar. Aguarde pelos 3 dias antes de consumir.



Conserva de Jiló

Ingredientes:

- 1/2 kg de jiló;
- 1 xícara e meia de vinagre;
- 1 xícara e meia de água;
- 1 colher de sopa de açúcar;
- 1 colher de chá de sal;
- Azeite à gosto.

Sugestão de temperos: cebola, alho, pimenta calabresa, alecrim, orégano, loro, pimenta do reino.

Modo de Preparo:

Higienize os jilós e corte-o em 4. Coloque em água fervente e deixe durante 3 minutos. Retire e deixe esfriar. Escorra e depois organize no vidro esterilizado, alternando com cebola e alho.

Leve o vinagre, a água, o açúcar, o sal, o azeite e os temperos ao fogo, após levantar fervura, deixe esfriar e adicione ao vidro junto com os jilós.



Conserva de Palmito Pupunha

Ingredientes:

- 1 kg de palmito pupunha (marinado por 10 minutos em 2l de água, 10 ml de suco de limão e 1 colher (sopa) de sal);
- 400 ml de suco de limão;
- 3 colheres (sopa) de sal.

Modo de Preparo:

Faça uma salmoura colocando 1,5 l de água, 300 ml de suco de limão e duas colheres (sopa) de sal para ferver. Coloque os palmitos e deixe cozinhar por 20 minutos. Despeje em frasco esterilizado, deixe 1 cm de borda e retire o ar. Feche e limpe as bordas. Pasteurize por 20 minutos.



Conserva de Pickles

(Com vegetais de sua preferência)

Ingredientes:

- 1 xícara (de chá) de água;
- 1 xícara (de chá) de vinagre de arroz;
- 1/2 xícara (de chá) de açúcar;
- 1 colher (de sobremesa) de sal.

Dicas:

Você pode utilizar esse método para fazer variações de vegetais, algumas sugestões são: brócolis, cenoura, pepino e rabanete.

Para pickles de brócolis utilize 1 buquê cortado em pequenos ramos, se quiser pode temperar com semente de cominho e pimenta.

Para pickles de cenoura utilize 4 cenouras descascadas e cortadas em fatias, se quiser pode temperar com 1 dente de alho, pimenta e sementes de cominho.

Para pickles de pepino utilize 2 pepinos descascado e cortados em fatias, se quiser pode temperar com pimenta e grãos de semente de mostarda.



Para picles de rabanete utilize 4 rabanetes grandes e fatiados, se quiser pode temperar com pimentas em grãos.

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes da base em uma panela e leve ao fogo mexendo de vez em quando até que o açúcar derreta por completo. Adicione no pote de vidro o vegetal escolhido e os temperos. Coloque a mistura base sobre ele e aperte os vegetais com uma colher para tirar o ar.

Espere esfriar e guarde na geladeira, depois de 4 dias está pronto para uso.



compotas de picles



Conserva de Pimenta Biquinho

Ingredientes:

- Pimentas biquinho;
- Vinagre;
- Água;
- Dentes de alho à gosto;
- Sal;
- Açúcar.

Modo de Preparo:

Nessa receita vamos usar a técnica de branqueamento: coloque aproximadamente 1 litro de água para ferver. Assim que levantar fervura coloque as pimentas sem os talos e cozinhe por 3 minutos. Em seguida retire as pimentas da água quente, escorra toda a água e coloque as pimentas em uma bacia com água fria e gelo, dando um choque térmico nas pimentas. Depois retire as pimentas da água e seque com papel toalha. Essa técnica vai evitar que as pimentas mofem com o tempo.

Ferva o vinagre com uma colher de sopa de açúcar, depois de morno acrescente o sal e a água. Coloque as pimentas no vidro junto com o alho e adicione a mistura do vinagre, água, sal e açúcar.

A proporção do vinagre e da água deve ser 1 para 1 e a do açúcar e sal também deve ser 1 para 1.



Conserva de Pimenta Dedo-de-Moça

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de pimenta dedo-de-moça inteira limpas com álcool 70% uma a uma, sem talos;
- 3 xícaras (chá) de vinagre de maçã;
- 6 dentes de alho em lâminas;
- 18 grãos de pimenta-do-reino preta;
- 6 cravos da índia;
- 3 colheres(chá) de sal grosso.

Modo de Preparo:

Coloque as pimentas de pé em frascos esterilizados. Acrescente o vinagre, o alho, a pimenta preta, os cravos e o sal. Feche o frasco e pasteurize se quiser maior durabilidade.



Conserva de “Palito”

Ingredientes:

- Vegetais de sua preferência;
- Ovos de Codorna;
- Vinagre;
- Água;
- Sal;
- Tempero à gosto.

Modo de Preparo:

Corte os vegetais escolhidos de forma que fique padrão, espete em um palito alternando os vegetais e os ovos de codorna. Organize no vidro e cubra com o vinagre até a metade. Coloque vinagre até a metade do vidro, tempere à gosto e complete com água.

Atenção: Cozinhe o ovo de codorna por 8 minutos para que a gema não fique ressecada, assim que passarem os 8 minutos descarte com cuidado a água quente e coloque os ovos na água fria para parar o cozimento. Descasque imediatamente. A validade de conservas com ovos é de até 30 dias na geladeira.



Conserva de Pinhão

Ingredientes:

- 1 kg de pinhão cozido e descascado;
- 2 litros de água;
- 1 colher (sopa) de sal;
- 1 buquê de ervas;
- 2 litros de vinagre branco;
- 12 grãos inteiros de pimenta-do-reino;
- 3 folhas de louro;
- 6 dentes de alho laminados.

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque a água, o sal, o buquê de ervas, e leve ao fogo até levantar fervura. Desligue o fogo e adicione o vinagre. Disponha os pinhões nos frascos esterilizados e adiciona os grãos de pimenta, as folhas de louro e as lâminas de alho. Cubra os pinhões com a salmoura. Tampe o frasco, limpe as bordas e pasteurize por 20 minutos.



Conserva de Rabanete Agridoce

Ingredientes:

- 15 rabanetes;
- 1 colher de sal;
- 4 colheres de açúcar;
- Vinagre de maçã;
- Água.

Modo de Preparo:

Lave os rabanetes com o auxílio de uma esponja para retirar os resíduos de terra. Depois corte os rabanetes em rodelas finas e coloque em um recipiente com 1 colher de sal e 4 colheres de açúcar, de preferência cristal. Mexa bem e deixe descansar por pelo menos 40 minutos para soltar toda a água.

Após, coloque o rabanete no pote de vidro e acrescente o vinagre e a água usando a proporção meio a meio (1 parte de vinagre para a mesma quantidade de água). Se quiser você pode adicionar pimenta em grãos. Guardar refrigerado e consumir após 4 dias.



Conserva de Tomate

Ingredientes:

- 400 g de tomate italiano sem pele e sem semente cortados em 2 ou 4 pedaços;
- 1,15 litro de água;
- 100 ml de limão;
- 15 g de sal.

Modo de Preparo:

Prepare a salmoura misturando a água, o sal e o limão. Coloque os tomates em frascos esterilizados e adicione a salmoura sem deixar espaços sem líquido. Coloque um tecido no fundo da panela ou caldeirão e disponha os vidros. Cubra com água e tampe. Deixe em fogo baixo por 1h40 minutos.





Aprenda a Criar Sua Identidade Visual



Criando Seu Logotipo

Para criar sua logo nós vamos utilizar o site:

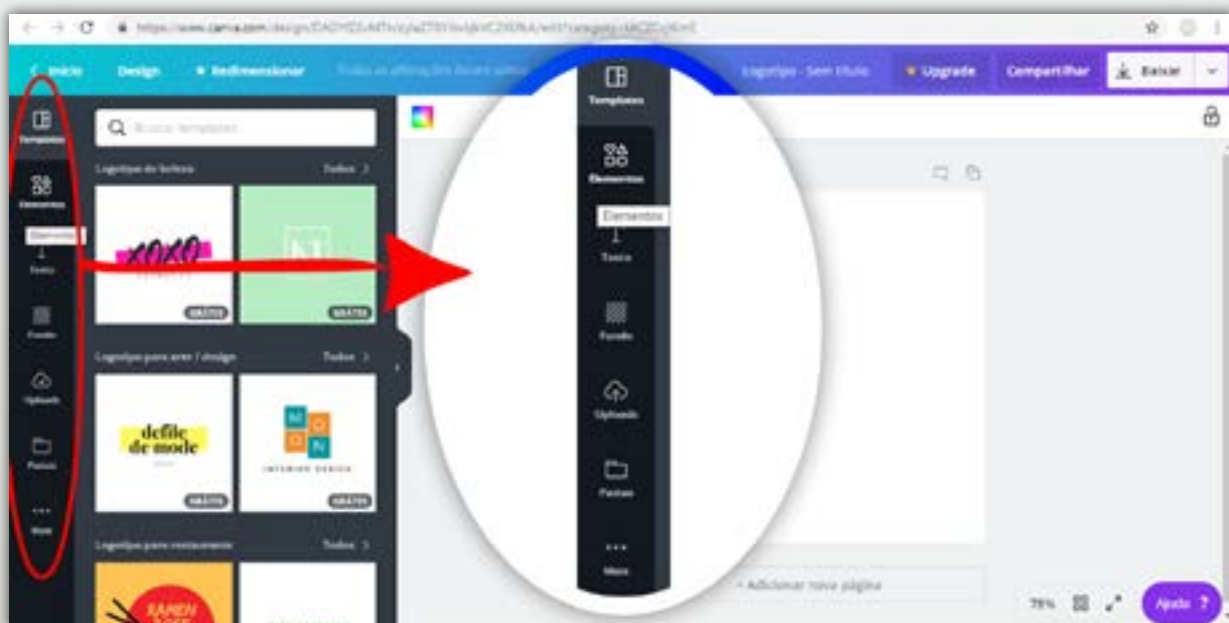
www.canva.com

Apesar de gratuito esse site dispõe de ótimas ferramentas para quem deseja criar imagens profissionais.

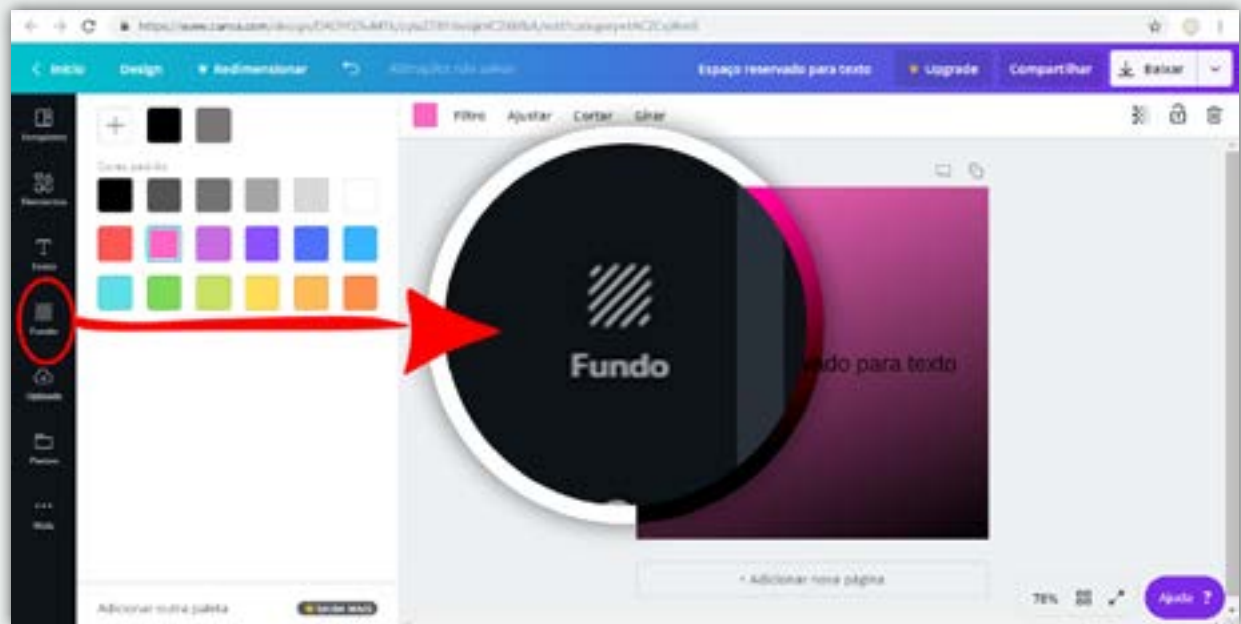
- Crie uma conta no Canva para criar seu próprio logotipo.
- Clique na opção “Criar um design” na lateral superior esquerda da sua tela.
- Role o mouse até encontrar o menu “Marketing”, depois clique no quadrado “logotipo”.



Na página seguinte você encontrará modelos prontos para editar e basear seu logo ou você terá a opção de criar sua marca do zero utilizando as ferramentas do menu no canto esquerdo da sua tela

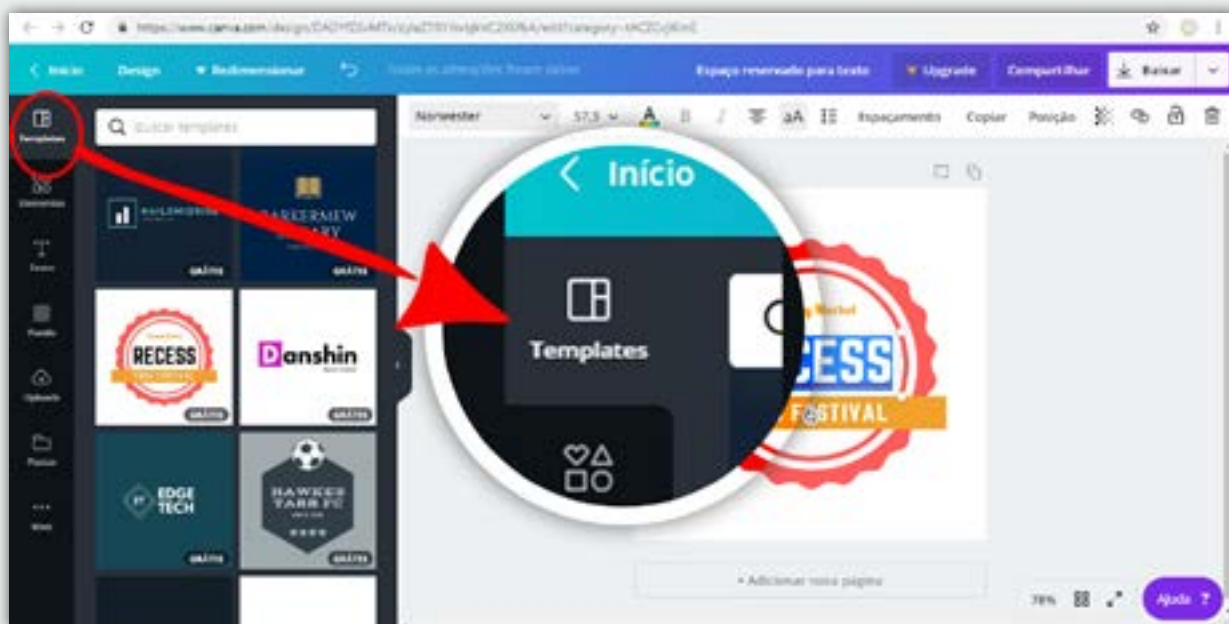


Abra cada menu e veja os recursos que possuem. Por exemplo, clicando no menu “texto”, você consegue encontrar modelos de textos e fontes para adaptar ou poderá adicionar uma nova caixa de texto e fazer suas próprias configurações.



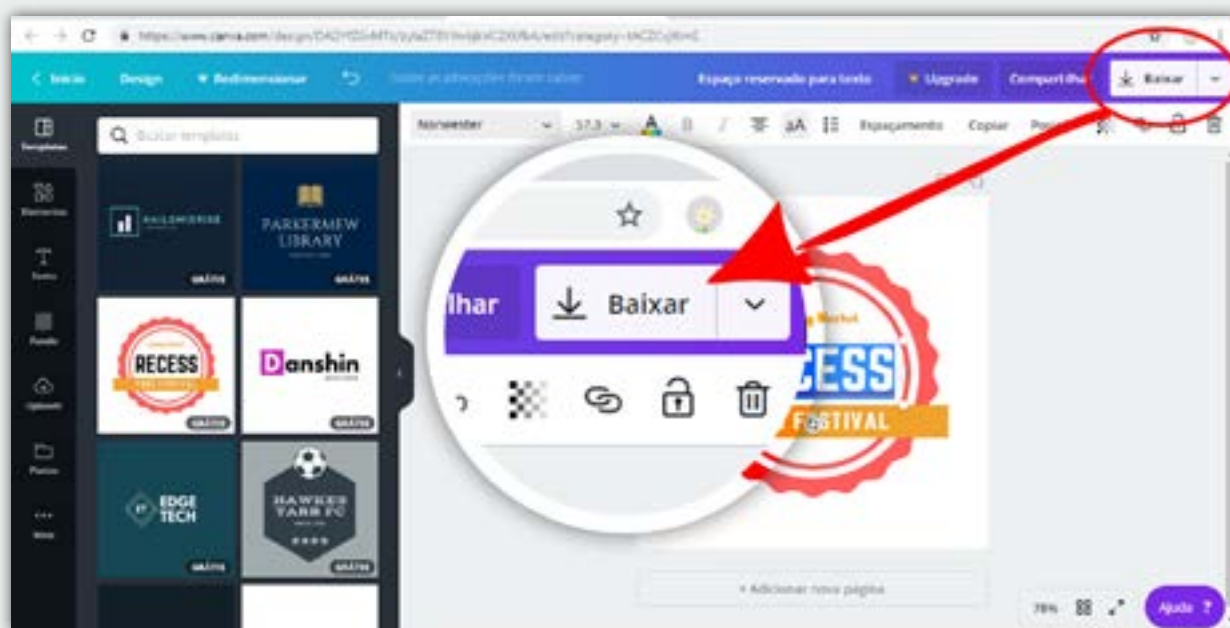
No menu “Fundo” você consegue alterar as cores, texturas e imagens da imagem que você usará no fundo do logo.

Escolha uma opção de template na biblioteca. O Canva disponibiliza vários modelos gratuitos que você pode usar em sua versão original ou personalizar (alterar cores, fontes etc.).

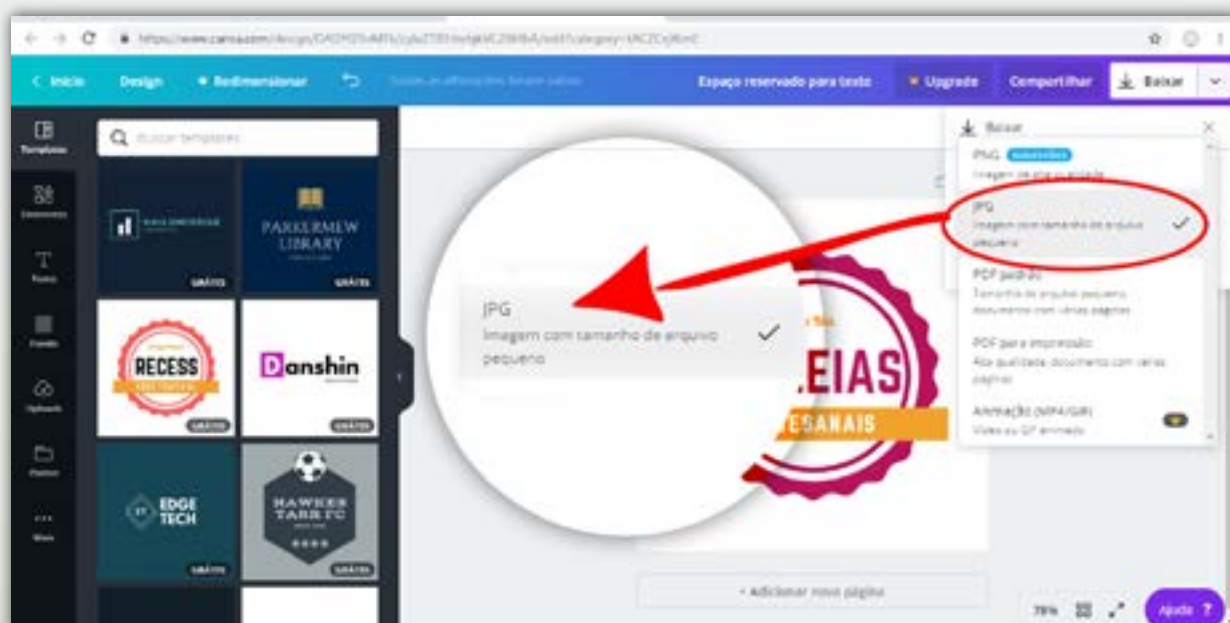


Clicando em cada elemento da imagem, abrirá um menu na parte superior da tela. Nessa área você conseguirá mudar as cores, fontes e tamanhos dos textos.

Você também pode alterar as cores dos elementos de imagem, para isso é só clicar na área que deseja modificar a cor e escolher a de sua preferência usando a barra de cores que aparecerá no menu superior da tela. Edite o texto e aperfeiçoe o logotipo com qualquer um dos filtros disponíveis no aplicativo.



Seu logo está pronto? Então é hora de salvar. Para isso, clique na opção “Baixar” no canto superior direito da tela e depois em JPEG. Pronto! Agora é só utilizá-lo em suas artes, produtos e redes sociais.



Dica:

Seja criativo e curioso.

Não tenha medo de clicar nos menus
ou de testar formas, cores e textos.

Por ser um site intuitivo, brinque com
os elementos e faça sua própria logo.



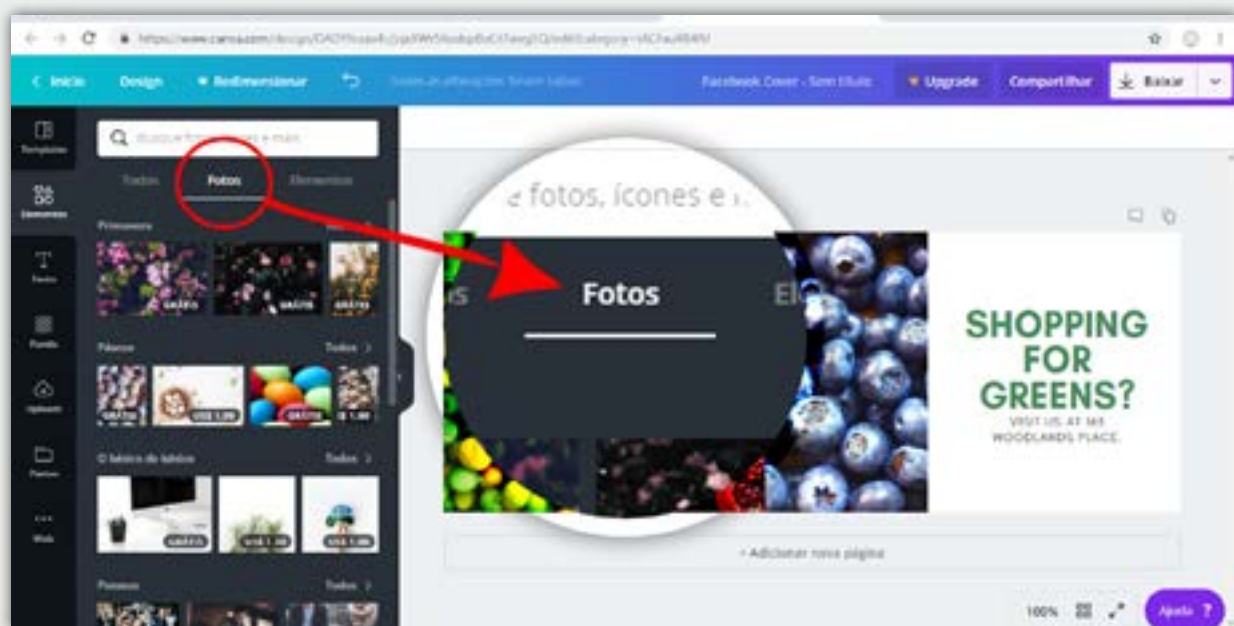
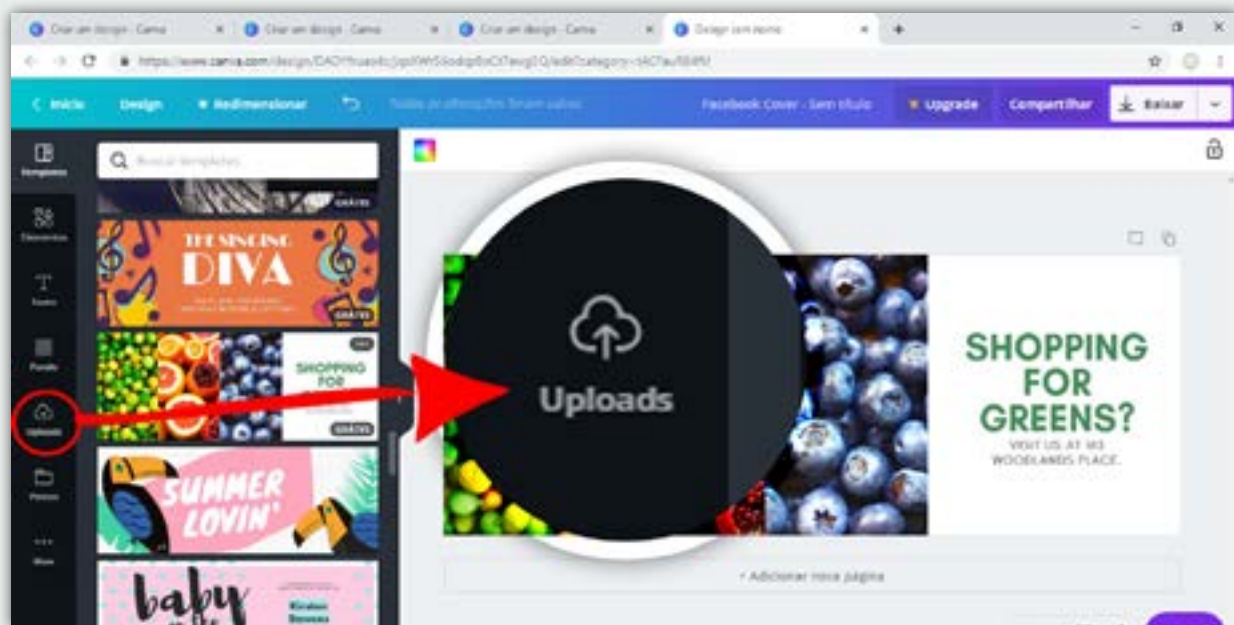
Como Criar Sua Capa do Facebook

Abra o site canva.com e escolha a opção
“Capa para Facebook”.



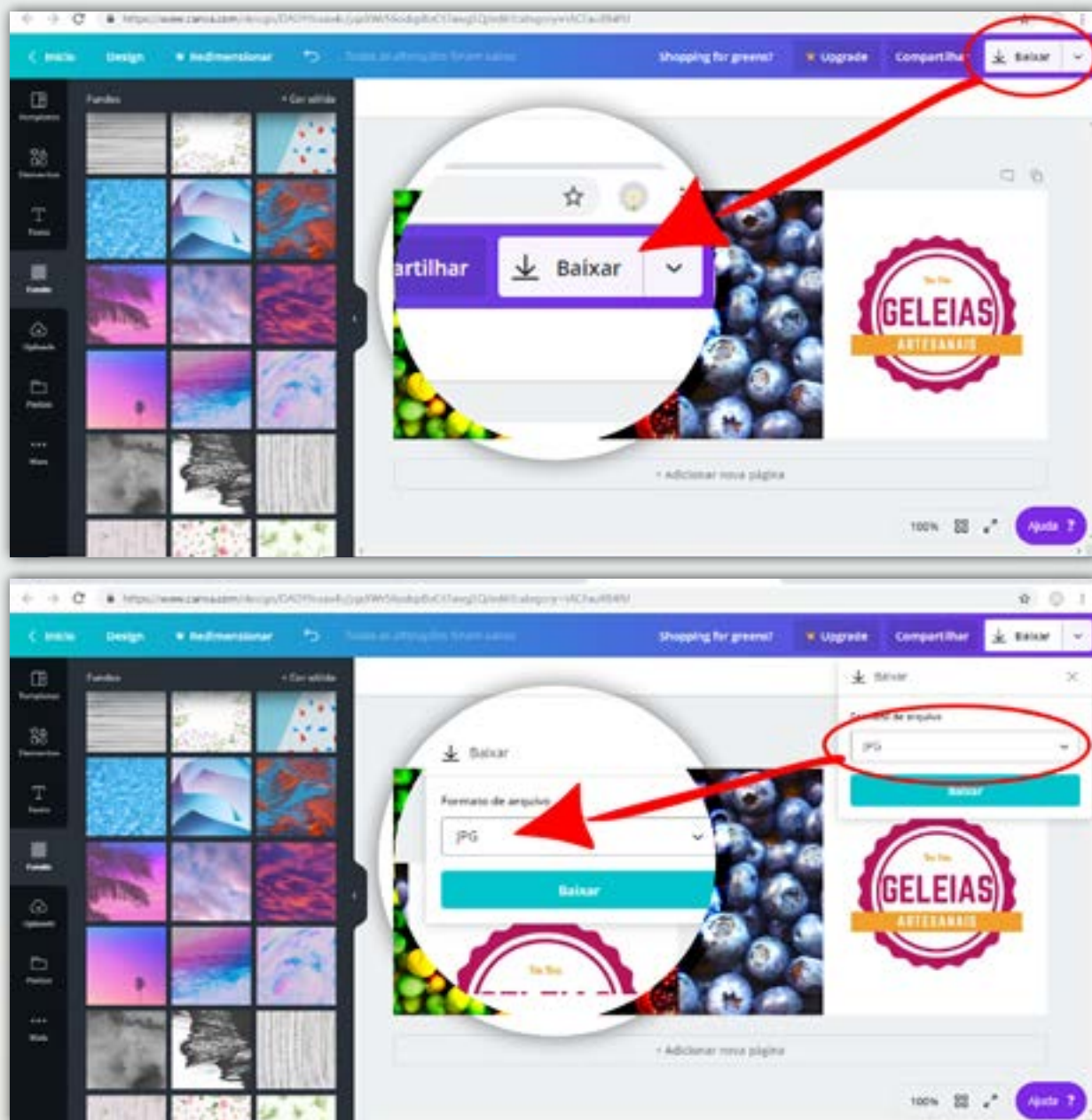
Selecione seu layout preferido entre centenas de criações profissionais.

Faça upload das suas fotos ou escolha alguma imagem no banco de imagens do próprio site clicando em “Elementos” no menu da lateral esquerda da sua tela e depois em “Fotos”.



Edite suas imagens, adicione filtros e ajuste o texto.

Clique em “Baixar” no menu superior direito e depois selecione a opção JPEG.



Pronto! Você já pode adicionar sua capa personalizada na sua página do Facebook.

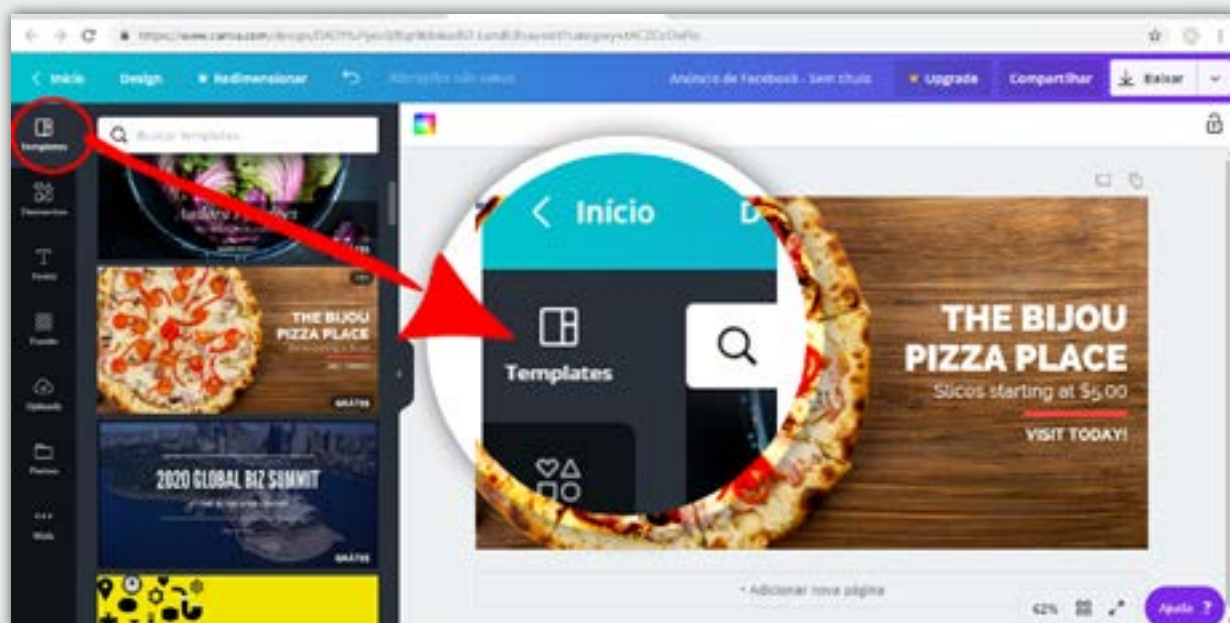
Como Criar Imagens Para Anúncios no Facebook

Abra o site canva.com e escolha a opção “Anúncios para Facebook”.

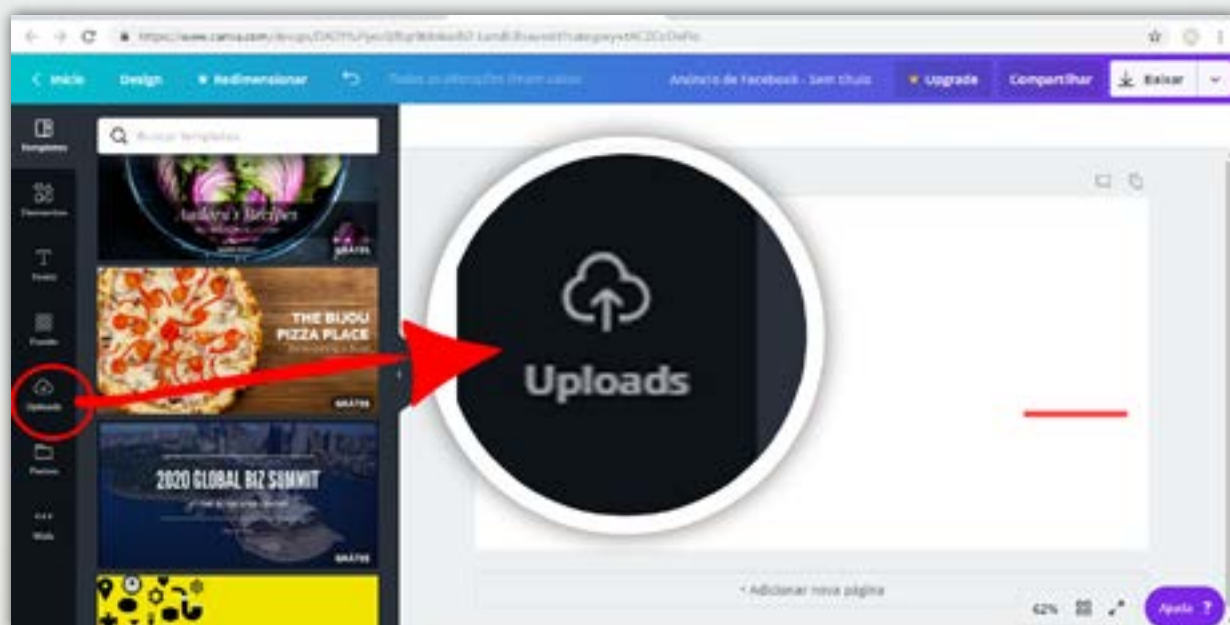


Selecione o template desejado ou faça o Upload de sua imagem de fundo.

Clique na Imagem e delete apenas ela, mantendo o texto e os outros elementos.

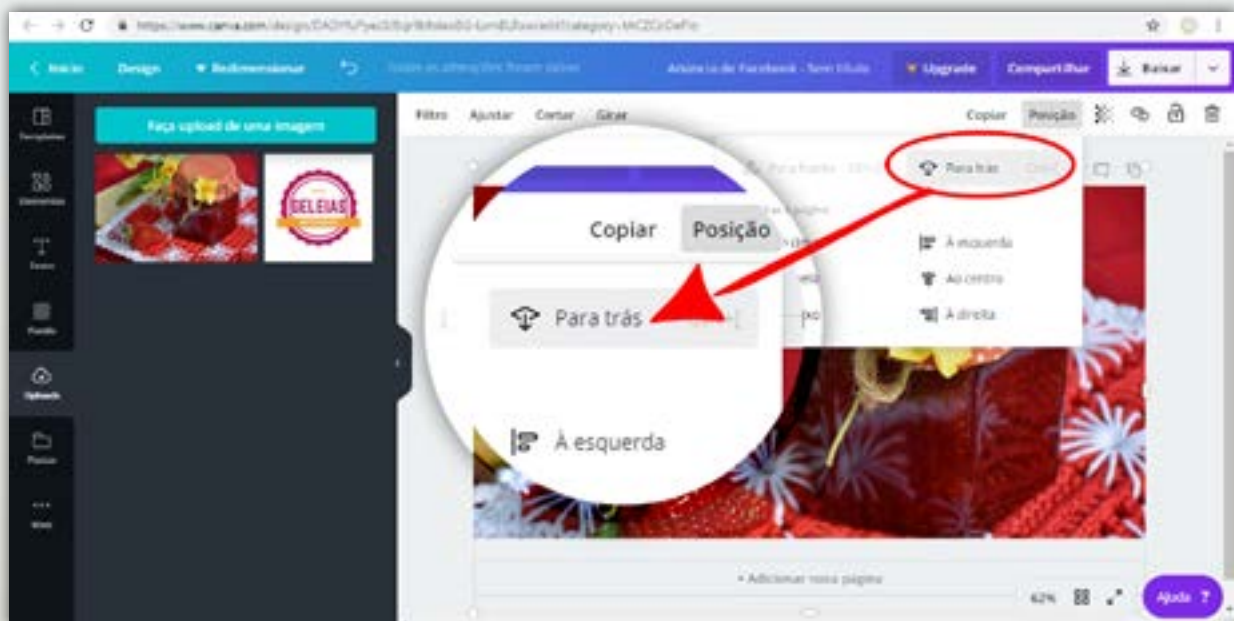


Clique na Imagem e delete apenas ela, mantendo o texto e os outros elementos.

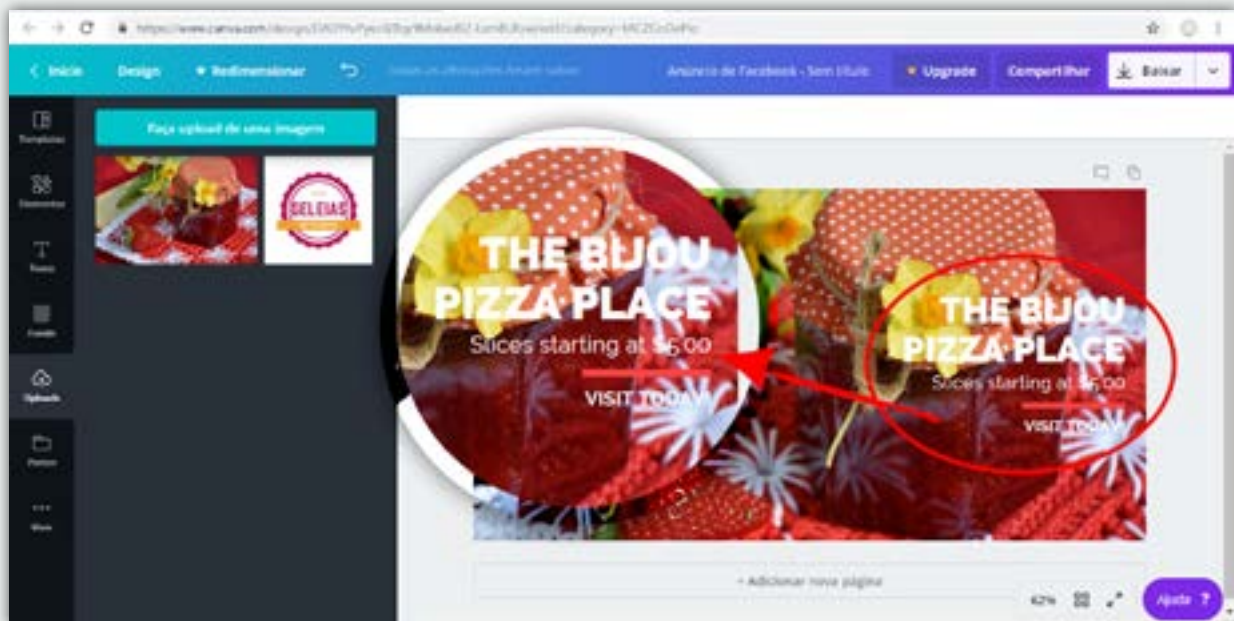


Insira sua imagem de fundo e posicione ela dentro da área “branca”.

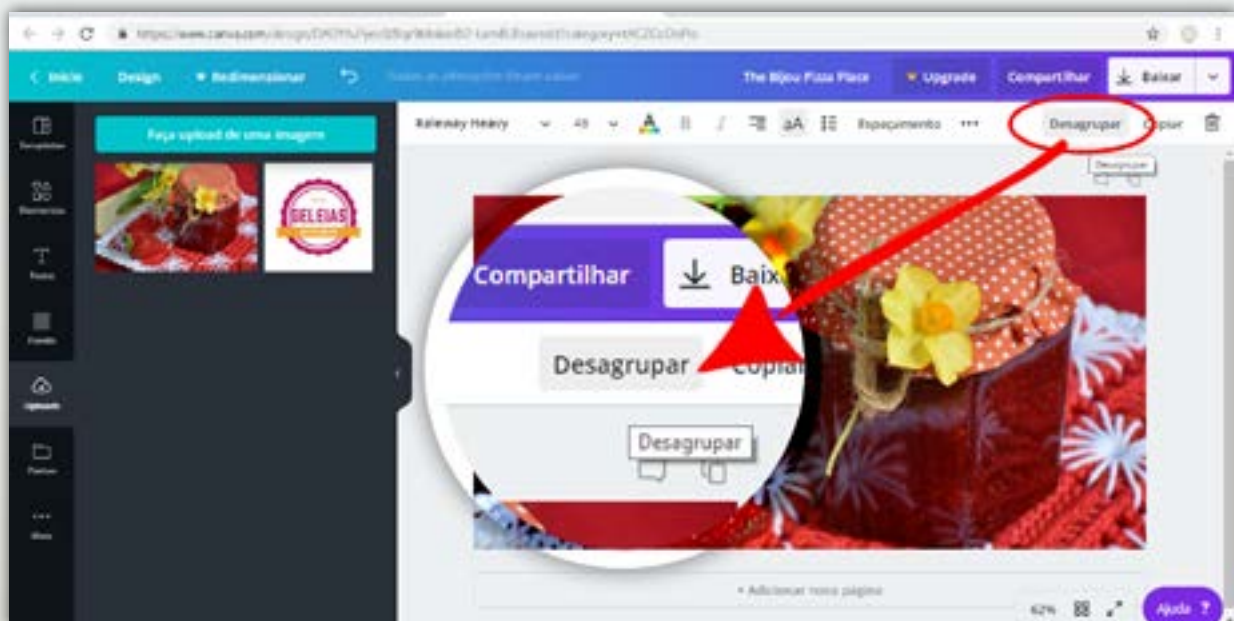
Selecione a opção “Posição” no menu superior e clique algumas vezes no botão “Para trás” para que a imagem vá para o fundo e a caixa de texto volte para a frente.



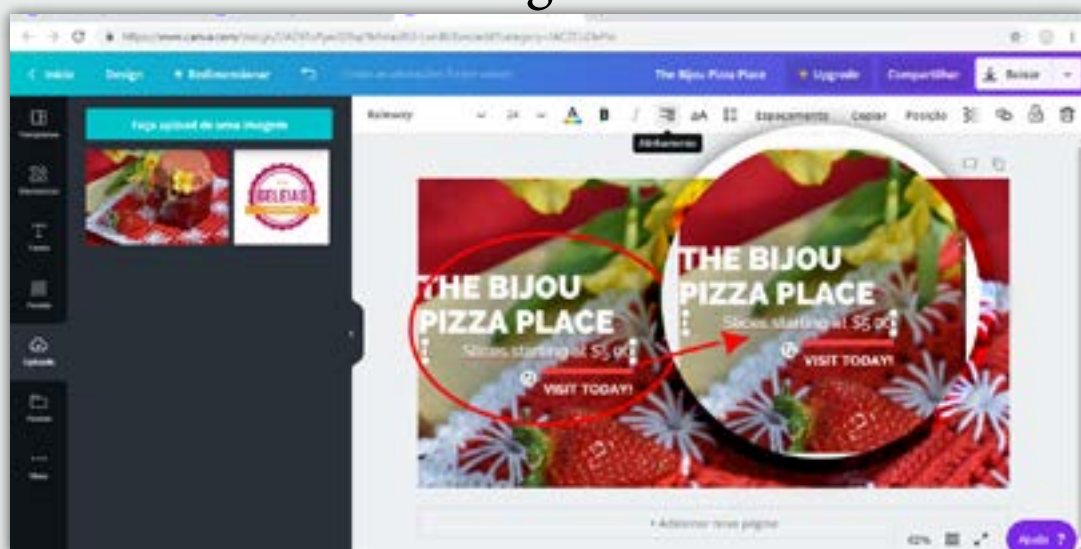
A imagem ficará da seguinte forma:



Posicione a caixa de texto no lugar mais adequado da sua imagem e desagrupe os elementos clicando no botão “Desagrupar” no menu superior.

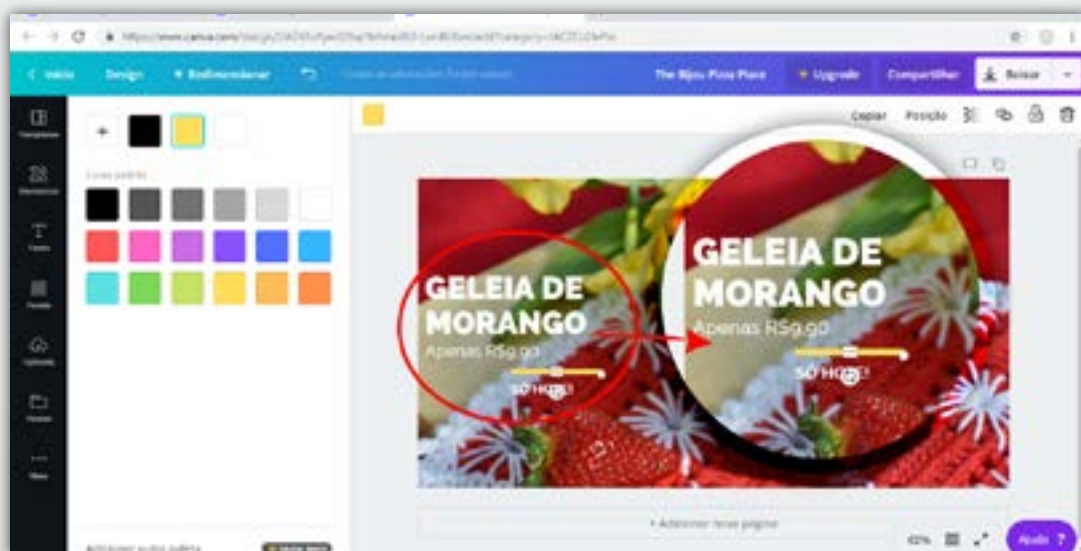


Alinhe cada parte do texto para que fique melhor na sua imagem.



Finalize seu texto e configurações.

(Fique atento: o Facebook permite apenas que 30% da imagem tenha textos.)



A Baixe como JPEG. Pronto! Sua primeira imagem para anúncios no Facebook está pronta. Aproveite as vendas.



Como Vender Compotas e Conservas Pela Internet



Como Calcular Frete Para Delivery

Se você quer proporcionar comodidade ao seu cliente e deseja expandir sua área de atuação, oferecer delivery pode ser uma excelente forma de ampliar suas atividades e aumentar seus lucros. Veja a seguir o passo a passo para calcular cad entrega:

Passo 1:

- Calcule a distância;
- Abra o Google Maps;
- Localize o ponto inicial da rota no menu de busca;
- Clique com o botão direito em cima do mapa e aperte em “rotas a partir daqui”;
- Digite no campo de busca o local de destino e escolha o veículo utilizado (nesse caso, a moto);
- O trajeto, com estimativa de distância, aparecerá na tela.

Passo 2:

- Calcule o gasto de combustível;
- Descubra quantos quilômetros sua moto ou veículo de entrega faz por litro. A forma mais simples para isto é zerar o hodômetro quando for abastecer e anotar a quantidade de litros. Quando este combustível for todo consumido, então divida os quilômetros rodados desde o abastecimento pela quantidade de litros utilizados, e o resultado será o consumo do veículo;
- Divida a quilometragem da viagem a ser calculada pelo consumo do veículo, o resultado será o número de litros que ele consumirá na viagem;
- Multiplique o número de litros que o veículo consumirá pelo preço do combustível.

Como Vender Compotas e Conservas Pelo

Com a chegada de novas tecnologias e o fácil acesso a elas, estamos cada vez mais conectados. Junto com o novo formato de comunicação, serviços e consumo, as empresas e empreendedores tem sentido a necessidade e aos poucos vão se digitalizando. No mercado de delivery de comida essa realidade não tem sido diferente.

Cada vez mais os aplicativos de entrega de comidas têm conquistado novos usuários. Devido a maior visibilidade e praticidade na hora de entregar as comidas, hoje esses aplicativos se tornaram grandes aliados de empreendedores do ramo gastronômico. Um dos aplicativos mais queridinhos da maioria dos brasileiros sem dúvida é o iFood.



A seguir vou te mostrar quais as maiores vantagens e desvantagens do aplicativo para o seu negócio e como você pode se cadastrar e fazer parte do iFood.

Maior Visibilidade: O iFood tem foco grande na divulgação do aplicativo através dos principais veículos de comunicação. Duvido que você não tenha visto ao menos uma vez alguma propagando do iFood na televisão ou internet. Você também sai ganhando com toda essa exposição, conquistando novos clientes e alavanca suas vendas.

Entrega Profissional: Você pode optar por um dos planos onde poderá contar com os entregadores do próprio aplicativo, agilizando o processo de entrega e sem que você precise contratar entregadores por conta própria.

iFood Shop: Atualmente o iFood possui um sistema de compra de embalagens e ingredientes em um único lugar e com descontos exclusivos para parceiros.



Facilidade na Gestão: A qualquer momento você pode, de forma simples, editar o cardápio, os horários de funcionamento e as áreas atendidas por você.

Mas nem tudo são flores, as altas taxas é a principal desvantagem para quem deseja vender através do aplicativo. Hoje a mensalidade para parceiros varia de R\$100,00 a R\$130,00, fora as taxas sobre o valor de cada pedido que fica entre 12% e 27%. Além das altas taxas a grande concorrência entre os restaurantes é alta, o que pode dificultar bons resultados na hora das vendas.

Coloque na balança as vantagens e desvantagens, e decida pelo que te trará mais facilidade, comodidade e boas vendas.

Para se cadastrar no iFood acesse:

<https://restaurante.ifood.delivery/>



Como Vender Compotas e Conservas nas Redes Sociais



A partir de agora você vai descobrir como começar a empreender utilizando as principais mídias sociais, aplicativos e e-commerce.



Você já deve ter percebido que hoje a internet é a principal vitrine de produtos e serviços, e se você souber tirar vantagens, é fato que irá conseguir gerar visibilidade pra sua marca e seus produtos, alavancando de vez suas vendas.

Vamos ver como funcionam essas redes sociais e como você pode aproveitar os benefícios de cada uma?



Facebook

A queridinha das redes sociais ainda está em alta, tendo mais de 2,2 bilhões de usuários mensais no mundo e 127 milhões de usuários mensais ativos no Brasil. Nosso país é um dos cinco maiores mercados para o Facebook, você tem dúvidas dos benefícios que essa rede social pode trazer para suas vendas?

Você certamente está pensando: “Ok, Larissa! Eu não conheço ninguém que não tenha um perfil no Facebook e tenho certeza que ele pode me ajudar a começar a vender minhas compotas, conservas ou qualquer outro produto. Mas por onde começar? Preciso de uma página pra minha marca ou posso usar meu próprio perfil? Tenho que criar um grupo? Preciso de ter um site? Onde consigo expor meus produtos?”.

Por esses e outros questionamentos que eu vou te dar o passo a passo do que eu fiz e de como configurei tudo o que precisava para começar a vender através do Facebook. Vamos



lá?

Passo 1: A primeira tarefa é criar uma página (fanpage) para o seu negócio. Diferente do perfil pessoal que só aceita até 5 mil seguidores, a fanpage não tem limites de curtidas. Além disso, você não acha que ter uma página destinada para o seu negócio traz mais credibilidade e profissionalismo? Outro benefício de ter uma fanpage é que você pode criar anúncios segmentados para sua cidade e para o seu público alvo.

Para criar uma página no Facebook acesse: <https://www.facebook.com/pages/creation/> (É grátis).

Passo 2: Utilizar imagens de qualidade no perfil da página, na capa da página e nas publicações. Uma imagem de resolução baixa ou cheia de informações pode nega-

tivar a imagem do seu negócio e demonstrar desleixo com sua marca. Você não precisa ser nenhum profissional para tirar fotos lindas com seu próprio celular ou tablet.

Se precisar adicionar informações na imagem utilize o site Canvas para isso. Fiz um passo a passo especial para você criar imagens incríveis para destacar suas compostas e conservas.

Passo 3: Crie sua loja virtual no Facebook utilizando o passo a passo “Como criar uma loja virtual no Facebook”. Adicione imagens, descrição, preços e promoções para seus produtos.

Passo 4: Convide seus amigos e familiares para curtir



sua página e os incentive a convidar mais pessoas. Com a sua página configurada, sua loja com os produtos cadastrados e imagens de tirar o fôlego, nessa etapa você pode conseguir suas primeiras vendas. (Importante: não esqueça de fidelizar seus primeiros clientes. Pense em um diferencial, trate com carinho e faça uma pós venda marcante).

Passo 5: Anuncie no Facebook para o seu público. Uma das grandes vantagens de anunciar/impulsionar sua página ou publicações é a segmentação de público. Você pode anunciar apenas para a sua cidade ou região, além de escolher a faixa etária e o gênero do seu público. Além disso, você pode começar a anunciar com menos de R\$5,00 por dia.

Passo 6: Publique em grupos de venda da sua cidade ou região. Mas atenção: antes de sair anunciando seus produtos nos grupos leia as regras e veja se seu produto se enquadra na categoria que aquele grupo é destinado. Não se afobe ou faça spam por pressa de vender, publique sempre com consciência, pensando sempre na clareza e fidelidade à sua marca.

Passo 7: Empresas e marcas que muito se ausentam são esquecidas. Tente manter uma regularidade nas postagens, mas não seja o chato que publica toda hora, poluindo a linha do tempo do seguidor. O horário nobre ainda é o mais acessado, publicar entre 20h e 21h tem mais chances de ser visualizado.



Instagram

A segunda maior rede social utilizada por brasileiros é a pedida certa para expor seus produtos e marca, e aumentar suas vendas. No Instagram as pessoas podem seguir, comentar e compartilhar conteúdos, produtos e serviços utilizando como forma principal, imagens e pequenos vídeos.

Como criar um perfil que chame atenção no Instagram?

Passo 1: Aposte nas imagens. O foco da rede social e o que as pessoas querem ver são imagens, por isso invista e seja criativo nas imagens, elas serão a porta de entrada para as pessoas chegarem aos seus produtos.

Passo 2: Seja criativo na descrição do seu perfil (sobre). Não esqueça de inserir seus dados de contato, principalmente Whatsapp e loja virtual, se tiver. Você também pode inserir emojis na descrição, é divertido e chama atenção.

Passo 3: Sempre interaja! As pessoas gostam de receber atenção, por isso seja simpático e sempre que possível responda os comentários. Você também pode criar postagens fazendo votações entre os sabores, além de interagir com seu público, você vai descobrir suas preferências.

Passo 4: Compartilhe os bastidores. Você pode registrar seu dia a dia, o local onde você cozinha, como or-



ganiza os ingredientes. As pessoas vão gostar de conhecer mais sobre você e sobre os processos de fabricação dos seus produtos.

Passo 5: Sempre use hashtags (#)! Aproveite as hashtags relacionadas ao seu mercado, você vai conseguir atrair mais seguidores e interessados nos seus produtos. Crie e use hashtags exclusivas, elas vão facilitar que seu público te encontre no Instagram.

Passo 6: Quer atingir mais pessoas e conquistar mais seguidores? Anuncie no Instagram! A vantagem das duas redes sociais serem do mesmo dono é que você pode criar anúncios no Facebook e os exibir no Instagram.





WhatsApp

Sim, o Whatsapp se tornou uma poderosa ferramenta de vendas. Só no Brasil, em 2016 eram mais de 100 milhões de pessoas utilizando a plataforma todos os dias. Com tanta gente conectada diariamente as chances de conquistar novos clientes e atrair vendas para o seu negócio são enormes. Aprenda como utilizar o Whatsapp de maneira profissional com o passo a passo a seguir.

Passo 1: Divulgue seu Whatsapp! Se você quer vender todo dia pelo Whatsapp você precisa divulgar todo dia. Se você decidir criar um cartão de visitas, não esqueça de reservar um lugar de destaque para colocar seu número.

Passo 2: Configure seu Whatsapp para vendas. Para isso você vai precisar utilizar o Whatsapp Business, ele possui ferramentas que a conta “normal” não possui.

Para saber mais sobre Whatsapp Business acesse:

<https://www.whatsapp.com/business/> (É grátis).

Passo 3: Crie um script com as principais dúvidas dos clientes, detalhes dos seus produtos e informações que podem ser muito utilizadas no dia a dia. Tenha esse material sempre em mãos, para facilitar na resposta e na otimização do tempo do atendimento.

Passo 4: A arte de encantar. Comece pela mensagem de saudação, com o Whatsapp Business é possível configurar uma mensagem de saudação para quando o cliente



te enviar a primeira mensagem. Essa mensagem é enviada automaticamente. Você pode usar a mensagem de saudação para dar as boas-vindas e também solicitar o nome do cliente e/ou outras informações que possam ser úteis para agilizar o atendimento.

Passo 5: Não deixe o cliente esperando. O tempo passa depressa e as pessoas não tem paciência de esperar, tente ao máximo agilizar o atendimento. O passo 3 é fundamental para otimizar o tempo do atendimento.

Passo 6: Use todas as funcionalidades do Whatsapp. Personalize o status do seu Whatsapp para chamar atenção. Utilize os storys e também anuncie seus produtos quando te colocarem em grupos, mas se lembre de não

ser o chato do grupo que fica tentando divulgar toda hora.

Passo 7: Utilize lista de transmissão. Para criar listas de transmissão você precisa que o cliente salve seu contato no Whatsapp dele. Você pode criar promoções ou sorteios para quem salvar seu contato. Dessa forma você consegue colocar esses contatos em uma lista para ofertar produtos de acordo com as preferências de cada grupo de cliente.





Criando Uma Fanpage Profissional



A tradução literal de fan page é = página para fãs. Uma fanpage (página no Facebook) é uma página criada para ser especialmente um canal de comunicação com pessoas que tem interesses em determinados assuntos, empresas, causas ou personalidades.

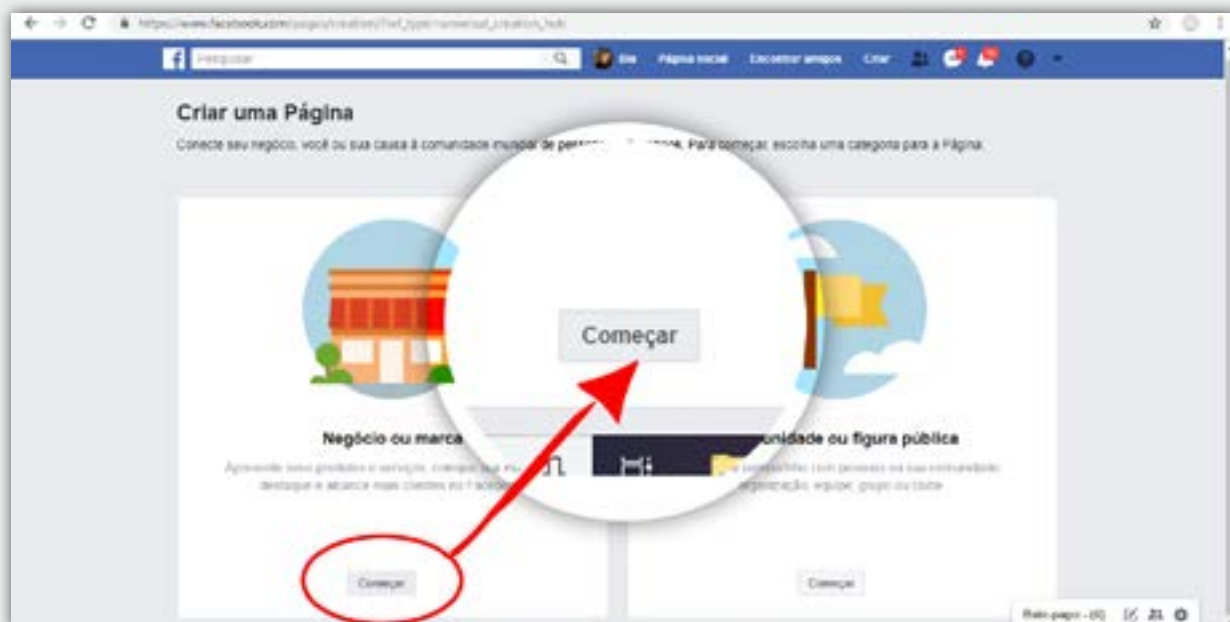
Diferente dos perfis, é o fã que decide se vai ou não seguir determinada página, sem a necessidade de enviar aprovação de amizade.

Você lembra que antigamente se a empresa quisesse se comunicar com o cliente ou anunciar produtos à venda ela deveria investir em publicidade em jornais, canais de televisão ou rádio?

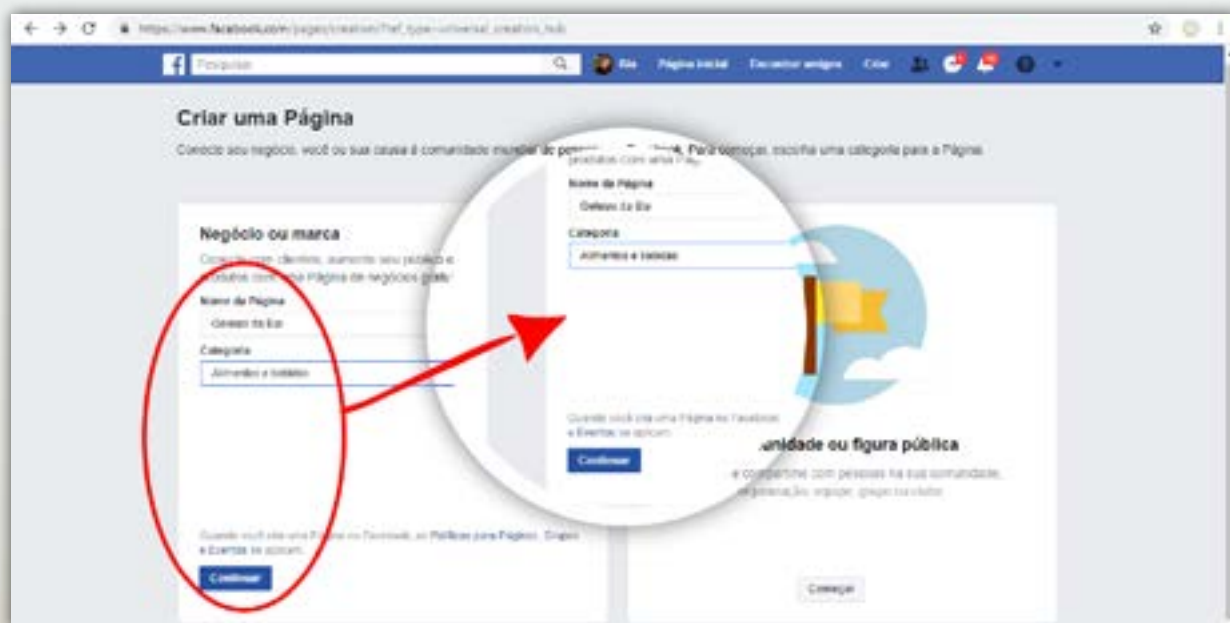
Hoje as fanpages fazem um papel parecido e tem sido canais de comunicação fundamentais para empreendedores, e melhor ainda, com opção gratuita e alcance muito maior do que qualquer outro meio de veiculação, afinal a cada 10 brasileiros 8 tem Facebook!

Como Criar Uma Fanpage?

Acesse o link www.facebook.com/pages/creation e clique em “Começar” na opção “Negócio ou marca”.
Dê o nome que você escolher para a página e no campo



“Categoria” digite “Alimentos e Bebidas” e clique em “Continuar”.

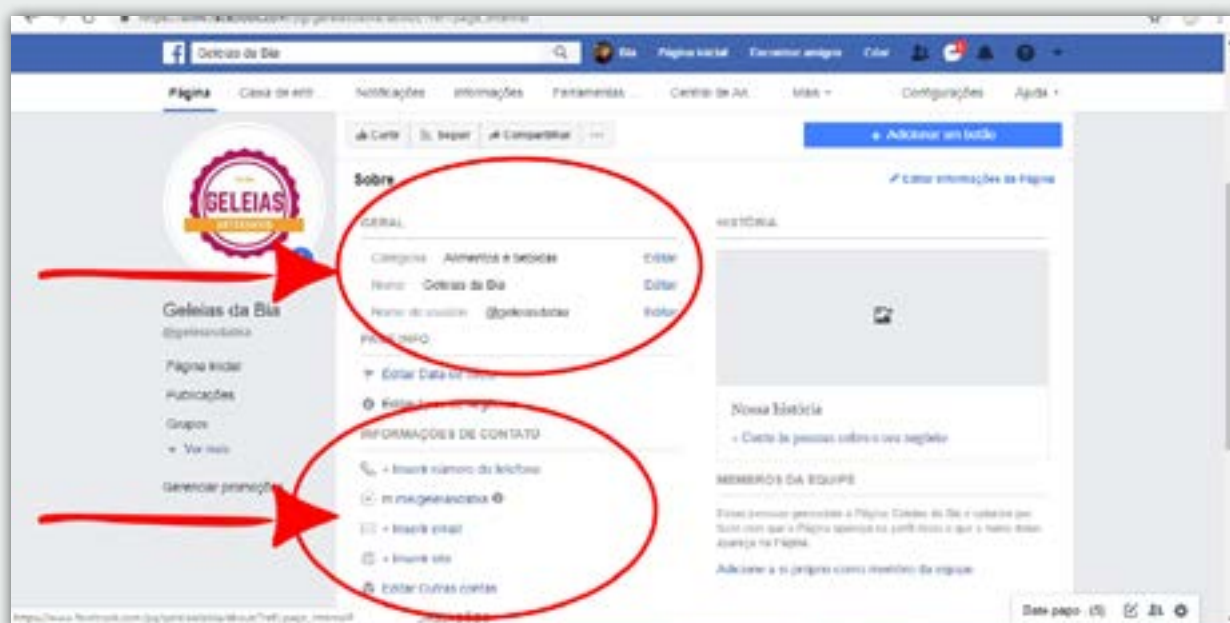


Adicione sua foto de perfil e clique em “Carregar uma foto de perfil” e depois adicione sua foto de capa.

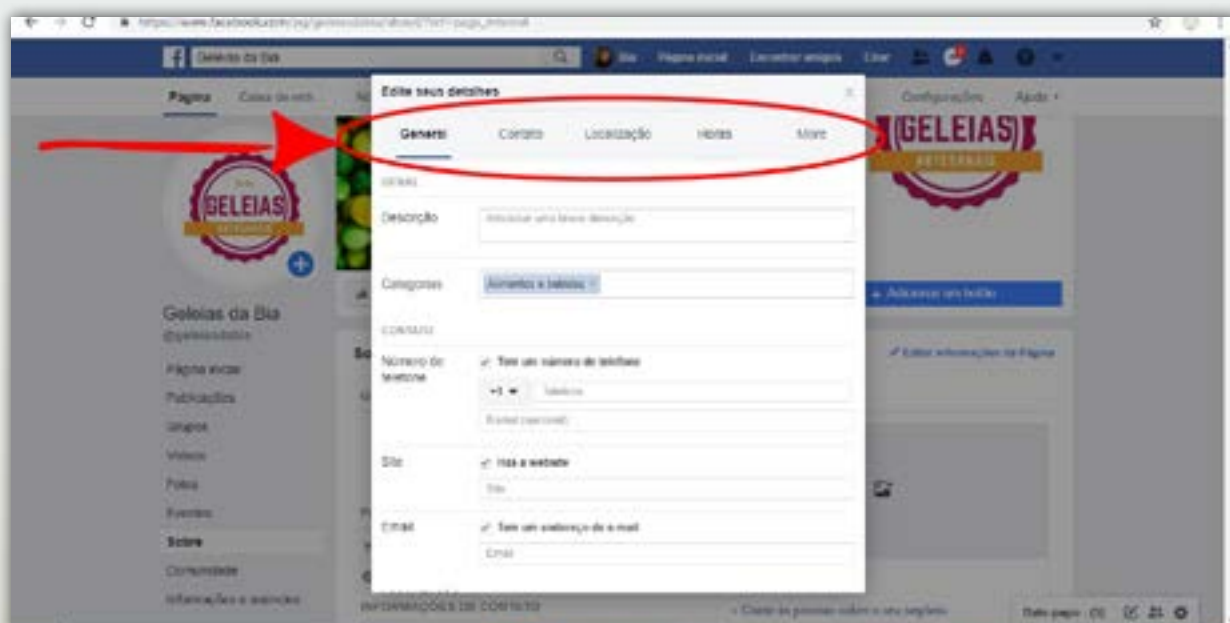
No menu lateral escolha a opção “Sobre” para adicionarmos as informações sobre a nossa página.



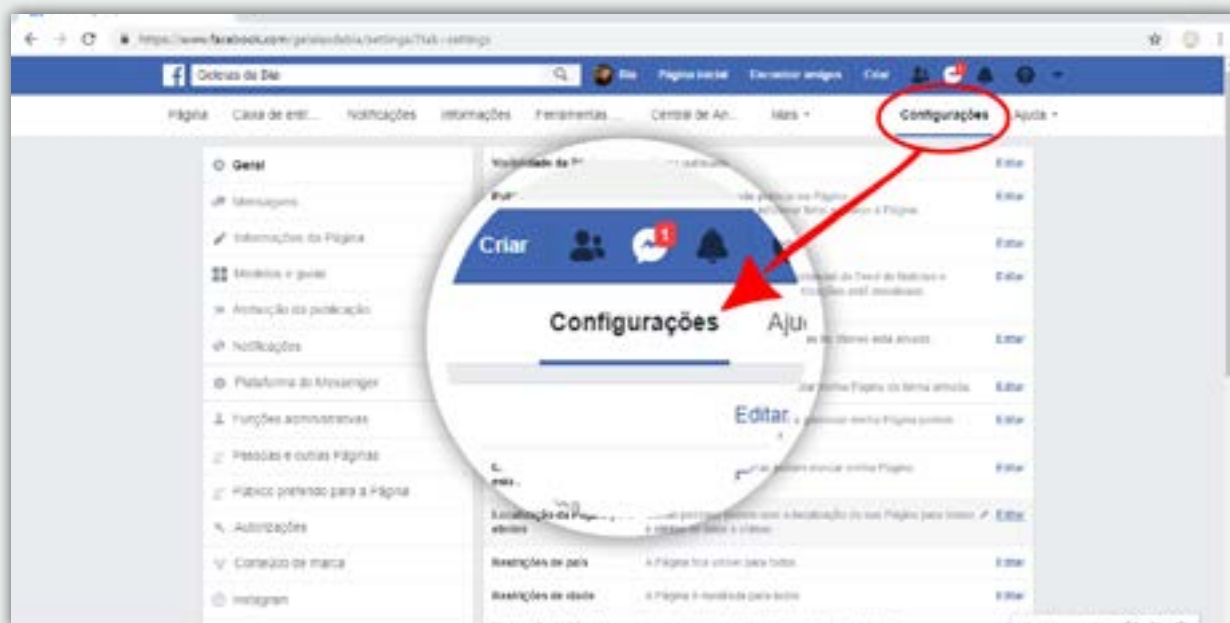
Crie um nome de usuário para a sua página, adicione suas informações para que as pessoas entrem em contato com você e na área “Nossa história”, você pode falar um pouco sobre a história do seu negócio e adicionar uma imagem.



Clique em “Editar informações da Página”, escreva uma descrição do que se trata sua página, coloque suas informações de contato, localização e horário de atendimento.



Clique em “Configurações” no menu superior da sua página e verifique item por item. Em todos os campos tem a explicação do que cada opção trará para a sua página.



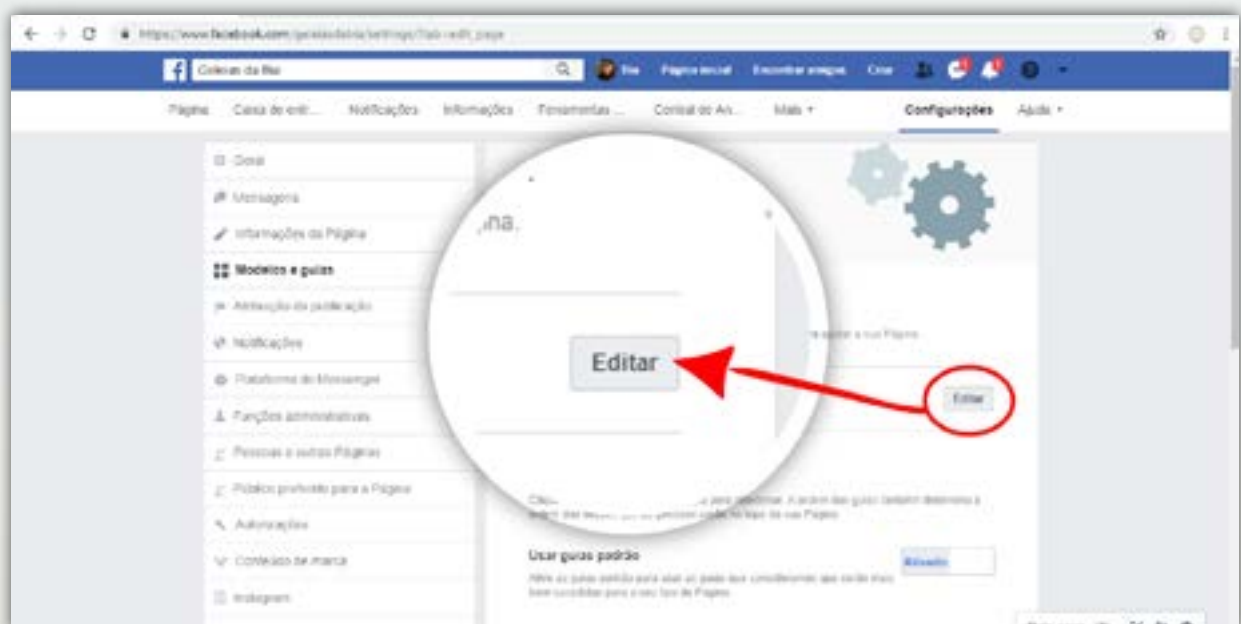
Pronto! Sua página está configurada corretamente e você já pode aproveitar todos os benefícios dela para suas vendas.

Dicas: No menu “Informações” você vai conseguir ver todos os dados da sua página e perfis dos visitantes. Em “Notificações” irá aparecer informações de curtidas e comentários que os visitantes estão deixando nos seus posts e na sua página. Já em “Caixa de Entrada” estarão todas as mensagens particulares que seus visitantes deixaram para você. Lembre-se de ser rápido para responder, isso aumenta suas chances de fechar a venda.

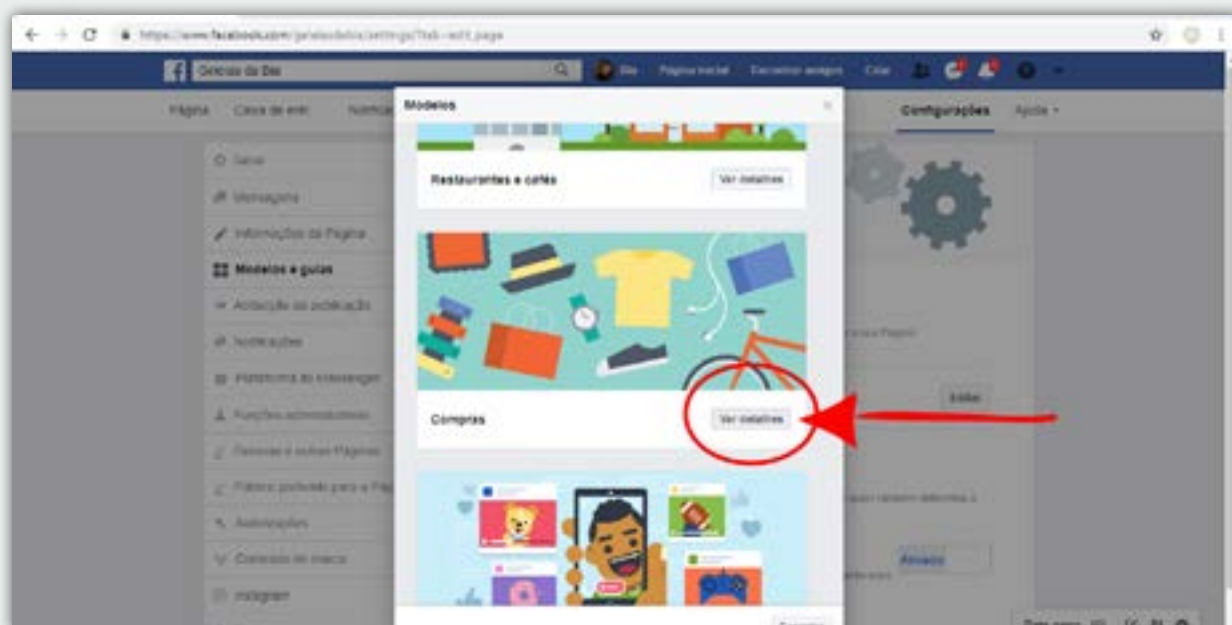
Crie Sua Loja Virtual no Facebook

Você sabia que pode ter uma loja virtual dentro da sua fanpage no Facebook? A configuração da loja é simples e você pode cadastrar quantos produtos quiser. Veja agora como criar sua loja virtual hoje mesmo.

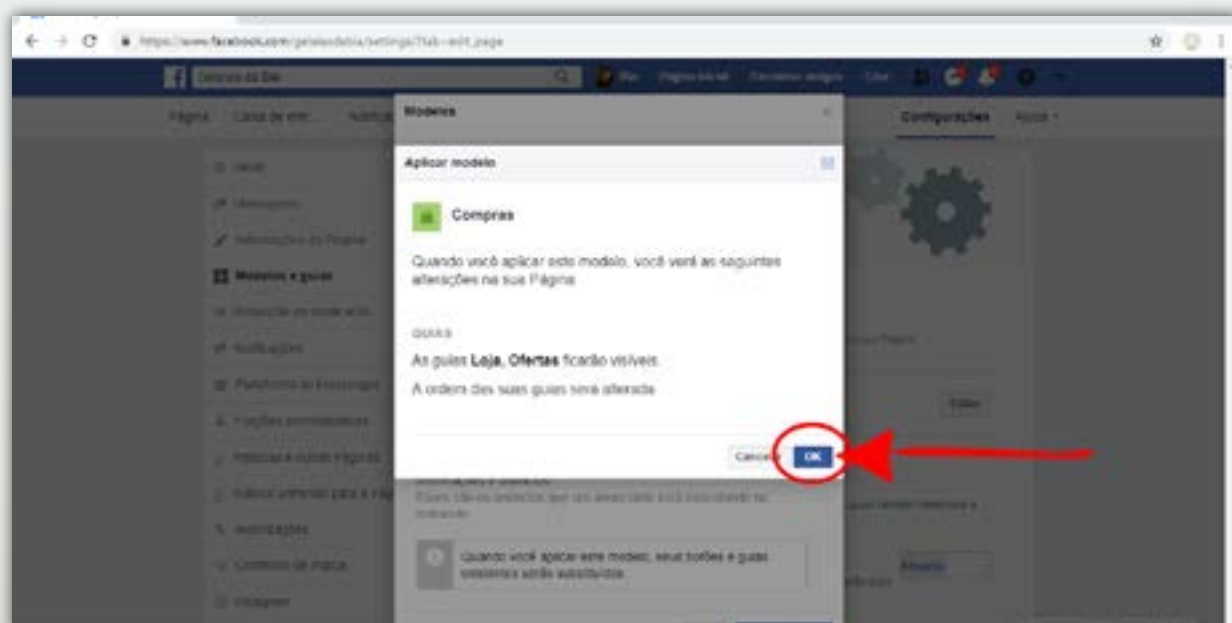
Com a sua fanpage aberta clique em “Configurações” no menu superior e depois selecione a opção “Modelos e Guias” no menu da lateral esquerda da sua tela.



Na área “Modelo atual” estará selecionada a opção “Padrão”. Você deverá clicar no botão “Editar” e irá selecionar o modelo “Compras”.

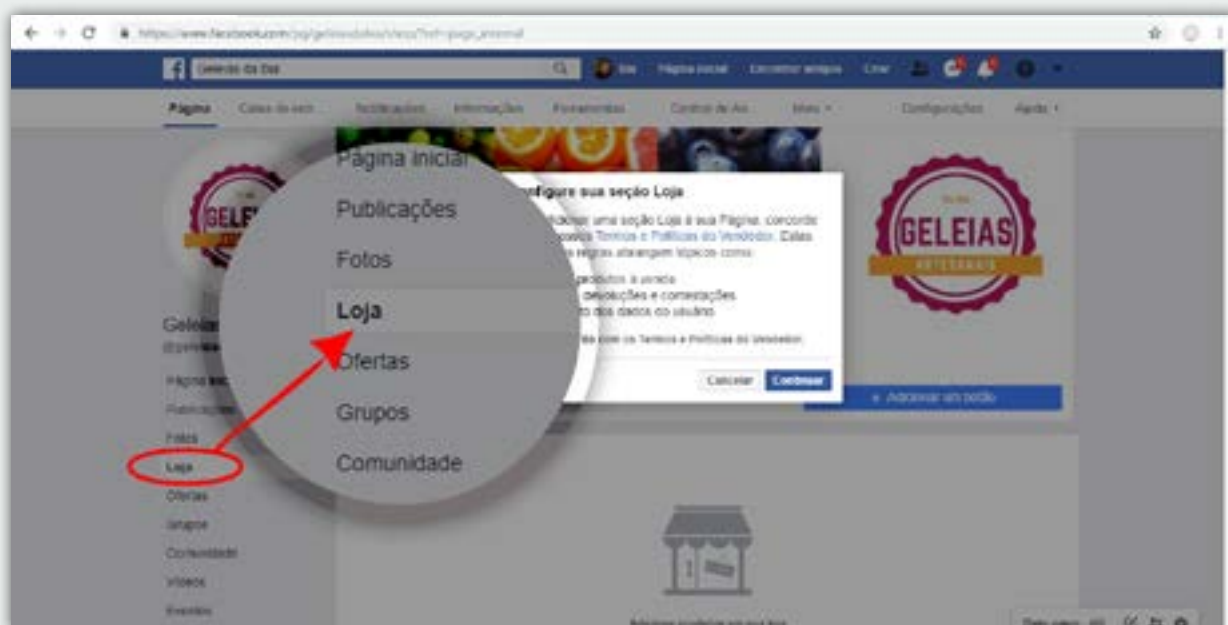


Clique em “Ver Detalhes”, “Aplicar Modelo” e depois em “Ok”.



Volte para a página inicial da sua fanpage e no menu lateral aparecerá a opção “Loja”, selecione essa função.

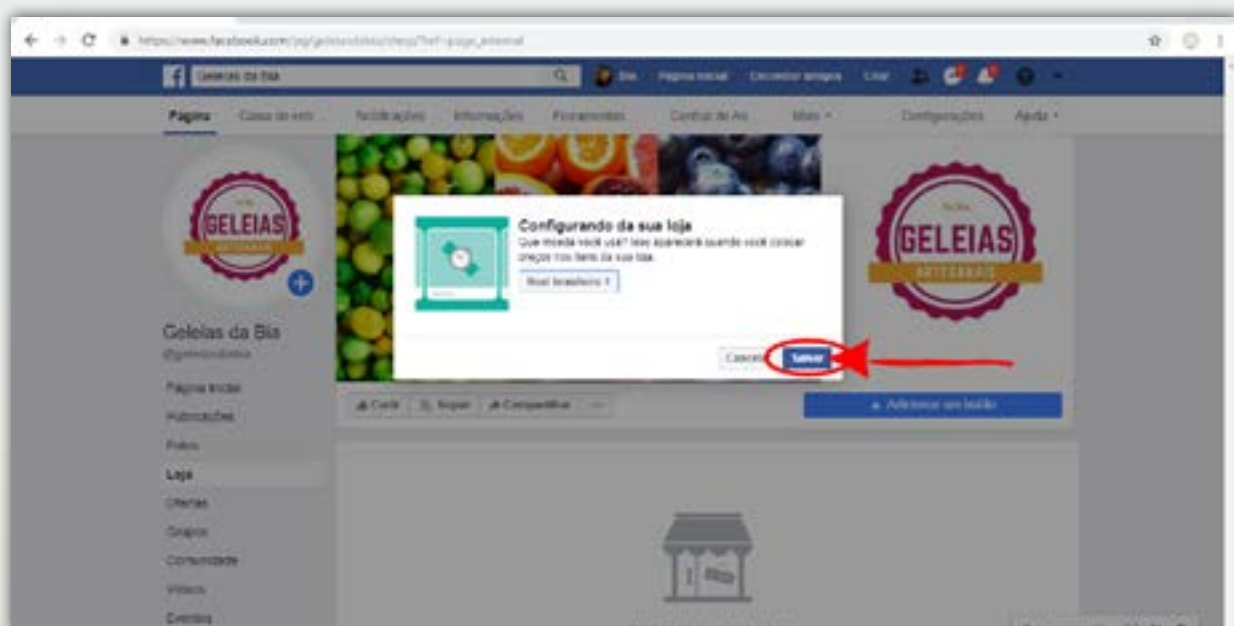
Leia e concorde com os Termos e Políticas de Vendedor e clique em “Continuar”.



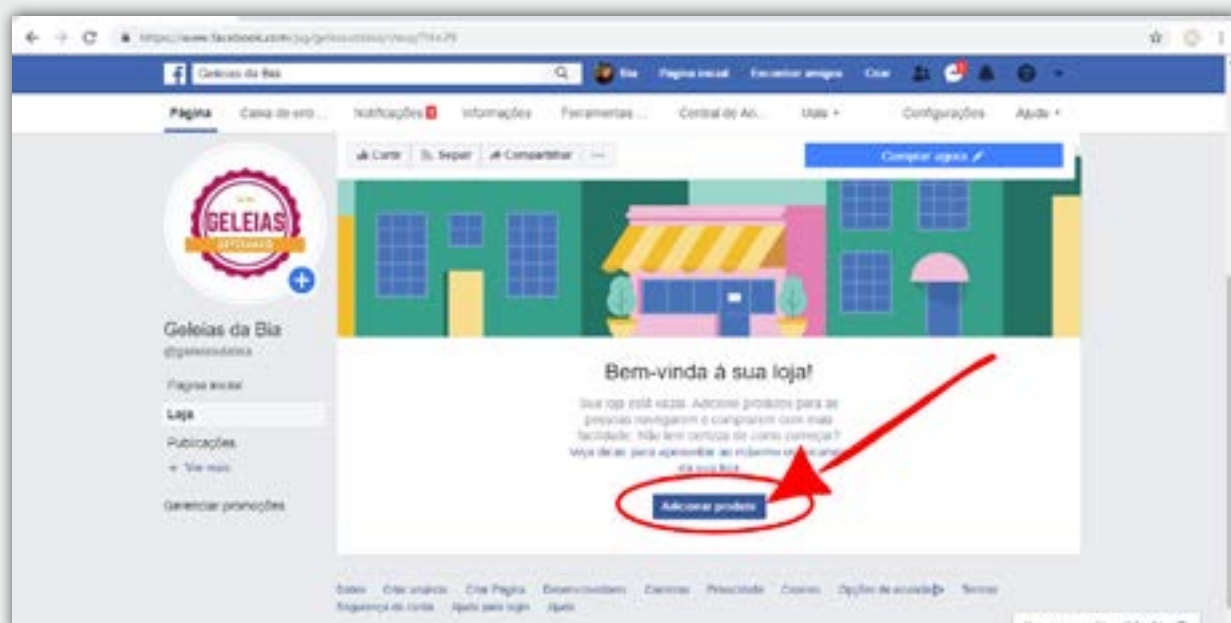
Escolha o melhor método de finalização da compra. Você pode escolher por receber mensagens e finalizar a venda forma que desejar ou poderá escolher a opção “Finalizar compra em outro site” se você tiver uma página de pagamentos ou site onde o cliente pode finalizar a compra.



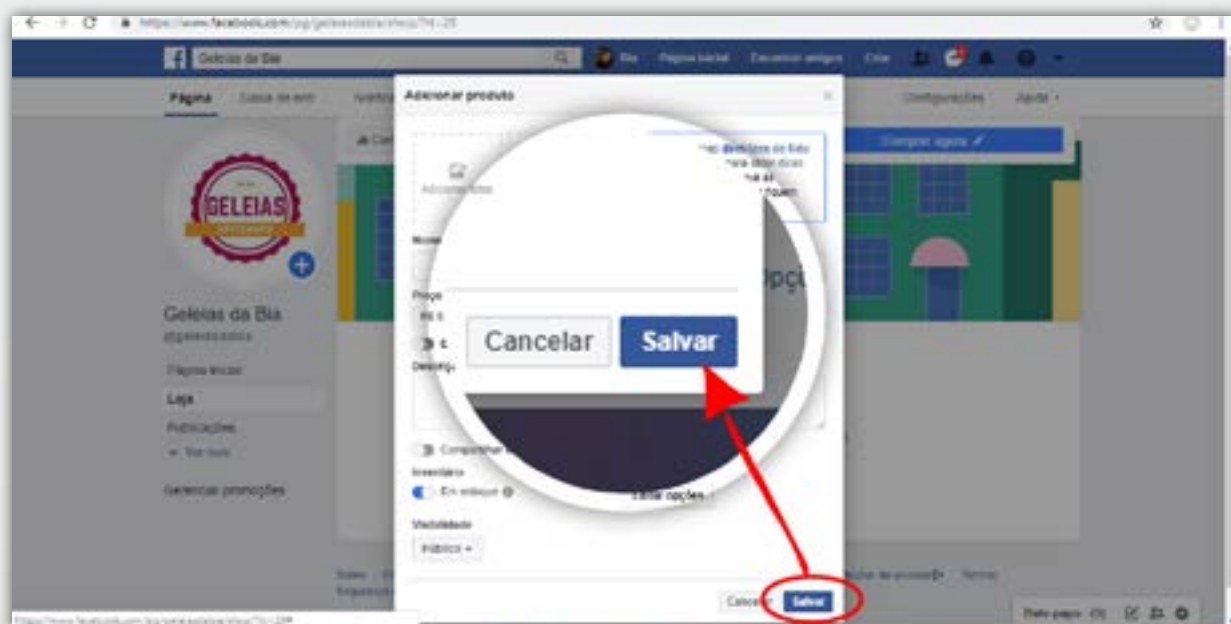
Selecione a moeda que vai receber o pagamento (Real brasileiro) e clique em “Salvar”.



Agora é clicar em “Adicionar produto”.

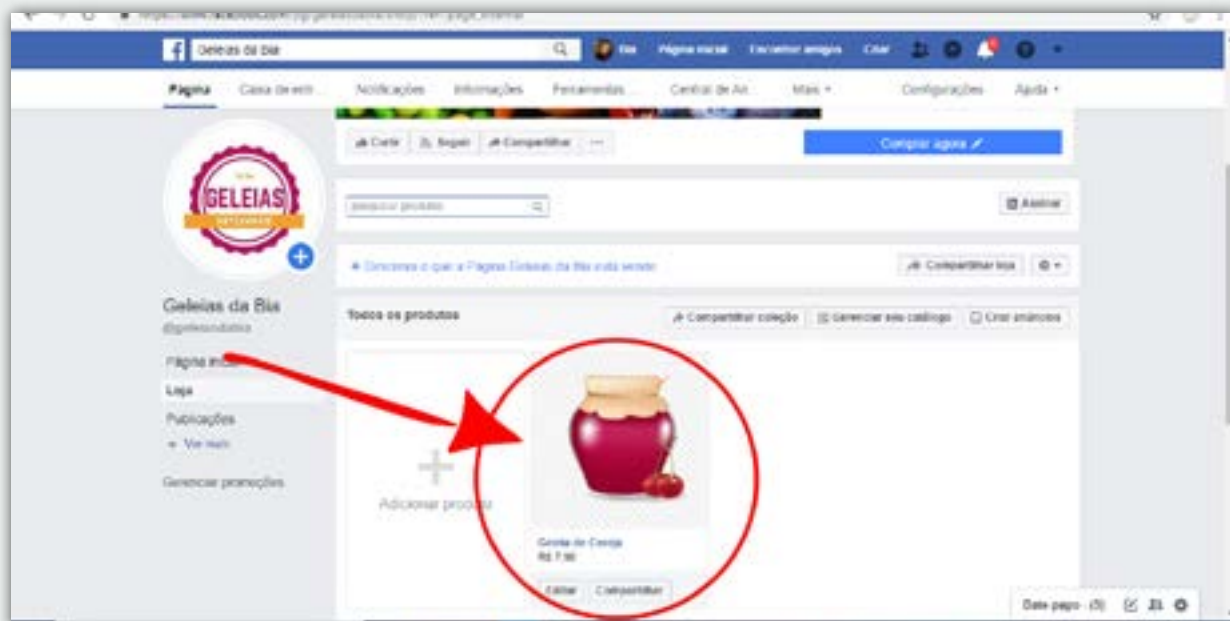


Adicione fotos, vídeos, promoções e informações sobre os seus produtos.



Clique em “Salvar” e pronto! Seu produto está cadastrado sua loja.





Agora é divulgar sua loja virtual no Facebook e preparar o estoque para não perder nenhuma venda!



Como Vender no Instagram



O Instagram foi criado inicialmente para compartilhamento de imagens. Com o passar dos anos os vídeos começaram a fazer parte dessa rede social.

Por isso, o que você precisa para chamar atenção para o seu negócio e para os seus produtos é publicar fotos bem feitas, com bom enquadramento e resolução. A criatividade também conta na hora de atrair seguidores.

Hoje existem alguns aplicativos que ajudam a melhorar e editar suas imagens como o VSCO, Pic Stitch e o Photo Grid.

Se atente para imagens muito pesadas, você pode ter problemas na hora do carregamento.

Os vídeos também estão sendo bem utilizado por usuários do Instagram. Esse recurso pode ser ótimo para mostrar melhor o seu produto. Os vídeos no “Insta” têm duração de até 60 segundos. Para publicá-los não tem segredo, é da mesma forma que você publica suas fotos.



Há também o recurso dos Stories, que são vídeos de 15 segundos e que aparecem no topo do aplicativos por 24 horas.

O Texto

Apresente com clareza e objetivo seus produtos. Jamais faça uma publicação sem legenda e tente ser breve, as legendas precisam ser curtas.

As #Hashtags

Sempre utilize as #hashtags, elas têm o poder de fazer suas postagens chegar a mais pessoas e consequentemente aumentar suas vendas.

As #hashtags servem para marcar suas imagens e direcionar os usuários que procuram por determinado nicho a encontrar conteúdos e produtos do seu interesse.

Mas cuidado! Não seja exagerado, evite usá-las em excesso para que sua legenda não fique poluída.

A quantidade de #hashtags permitida é de 30 por publicação, mas para não ser considerado spam é recomendado pelo próprio Instagram o uso de no máximo 5 por postagem. Escolha com cuidado e evite as muito famosas e usuais para que sua postagem não suma muito rápido das pesquisas pelas tags.

O Conteúdo

Não foque apenas nos seus produtos, seu cliente pode se cansar de ver toda hora anúncios dos seus produtos. Se preocupe em publicar outros conteúdos além dos seus produtos ou da sua marca.

Tente criar uma boa experiência para os seus seguidores, criando publicações interessantes e diferentes.

Estude sempre seus seguidores e entenda as necessidades deles.

A Frequência

Seja frequente e poste fotos ou vídeos todos os dias. Mas evite publicar mais de dois conteúdos no mesmo dia para não sobrecarregar seu perfil. Se você postar tudo de uma vez só, ficará sem ter o que publicar depois.

Lembre-se de postar também nos finais de semana. É importante atualizar suas postagens sempre que possível.

Pense na rotina dos usuários que você quer ter para escolher o melhor horário de postar.

Conecte o Facebook

Se você chegou agora no Instagram, é provável que tenha poucos seguidores. Conectar seu perfil do Facebook ao Instagram ajudará a aumentar o número de seguidores na sua nova rede social.

Quando conectar seu Facebook ao Instagram aparecerá a opção de seguir pessoas que já estão na sua rede de amigos no Facebook. Ao seguir esses perfis eles terão acesso a sua conta e possivelmente te seguirão de volta.

Engajamento

Tente responder os comentários feitos nas suas postagens em até 1 hora após o envio do comentário. Se não fizer é possível que a visibilidade do seu post diminua.

As pessoas que assistem aos seus stories regularmente irão receber suas postagens com maior frequência. Por

isso, faça mais stories e aumente o engajamento no seu perfil.

Perfil Comercial

A conta de negócios oferece mais recursos de análise de dados, métrica, impulsionamento e possibilidade de link no stories. Para conseguir criar esta conta, basta criar uma fanpage no Facebook e vincular com a sua conta do Instagram. Não é possível criar uma conta de negócios sem a Fanpage.

Link na Bio

Atente-se à Bio. Utiliza esse espaço para que seu cliente entenda o que você faz e o que você vende. A descrição do seu negócio deve ser pensada com a finalidade de conversar com seu público e com as pessoas que vão

lê-la e decidir se vão ou não seguir o perfil e clicar na sua página. Seja criativo, nesse espaço você pode utilizar emojis para chamar mais atenção. Não esqueça de colocar seu contato e, se você tiver, link para sua loja virtual.

Técnica do Sorteio

(E-commerce na Prática)

Provavelmente você já viu diversos sorteios feitos por lojas e afins, certo? Isso serve para aumentar o tráfego no Instagram. Fique por dentro dos passos que você deve utilizar para aplicar essa técnica:

No seu Stories, coloque uma arte chamativa divulgando o sorteio

Na sua home, coloque uma foto original do sorteio (Onde as pessoas irão curtir e marcar os amigos?).

Geralmente as regras para a participação do sorteio é marcar 3 amigos, curtir a foto e seguir o Instagram do sorteador. Em outros casos, vale pedir para o seguidor publicar uma foto com seu @ e seguir seu perfil.

O texto que segue a imagem deve conter todas as informações referentes ao sorteio, como prêmios e regras.

Seu Instagram começará a ter um tráfego maior com essa técnica. Com isso, aproveite para utilizar artes para divulgar seus produtos e começar a vender o mais rápido possível.

Ofertas, Cupons e Descontos (E-commerce na Prática)

Um estudo da Iconosquare revelou que 41% dos usuários que seguem um negócio no Instagram o fazem por conta de brindes e descontos. Outro número apresenta-



do pelo estudo é de que 70% dos usuários da rede social já participaram de algum concurso dentro da plataforma.

Embora o primeiro dado seja um pouco entristecedor, é preciso saber lidar. Como um dos fortes do Instagram é sua capacidade de atrair e gerar leads, dedique uma parte dos seus conteúdos a ações que busquem esse resultado, além de vendas.

Você pode criar posts com descontos promocionais para seguidores do Instagram, ou oferecer brindes e bônus para compras realizadas a partir do link da empresa na rede social.

Por fim, use ainda concursos em sua estratégia. Eles podem ser feitos com a finalidade de gerar mais seguidores e leads, ou mesmo estimular mais vendas.



Outras Dicas:

- Se você quer aparecer nas pesquisas por tags, não basta mais colocar as hashtags nos comentários de suas postagens. Só aparecerão nas pesquisas os posts com hashtags nas legendas.
- Não edite suas legendas por pelo menos 24 horas depois de postar uma foto ou vídeo. Caso você faça isso, sua postagem terá uma chance menor de ser vista.
- Deletar uma foto ou vídeo e publicá-los de novo fará com que as chances de sua publicação ser vista diminuam significativamente.





Como Vender no WhatsApp



Presente nos smartphones de 120 milhões de brasileiros, o Whatsapp tem se tornado uma ótima ferramenta na hora das vendas.

O Chip

Se você deseja iniciar sua presença na WhatsApp com o objetivo de vendas, compre um novo chip ou crie uma conta Business para que não misture seus contatos pessoais com os profissionais.

Lista de Transmissão

As listas de transmissão evitarão o trabalho de digitar a mesma mensagem e ter que enviar um a um para seus contatos.

Quando você cria uma lista, você adiciona o número dos seus clientes e encaminha mensagens como em uma conversa de grupo no Whatsapp. A única diferença é que seus clientes irão achar que estão recebendo uma mensagem individual, como se você tivesse envia-

do especialmente para ele.

Antes de criar uma lista de transmissão e adicionar os números, você precisa pedir para que ele te adicione nos contatos dele, pois só quem irá receber a mensagem serão os clientes que já tem seu número em sua lista de contato.

Divulgue seu Número

Divulgue o número do WhatsApp em toda rede, Facebook, Instagram, site, e todas as plataformas devem ter acesso ao seu contato.

Pelo Facebook é possível criar um link direto com o número do WhatsApp, esse link pode ser distribuído por todas as mídias. O cliente, então, não precisa digitar todos os números do WhatsApp, ele consegue ser direcionado para o aplicativo ao clicar no link.

Você pode criar seu link personalizado no site:

convertte.com.br/gerador-link-whatsapp



O Conteúdo:

A personalização e multiplicidade de mídias que consegue enviar pelo Whatsapp é impressionante. Áudio, vídeo, foto, apresentação de Power Point, texto. Encontre o que funciona melhor para você.

Não esqueça de humanizar o atendimento, você pode “brincar” usando os emojis.

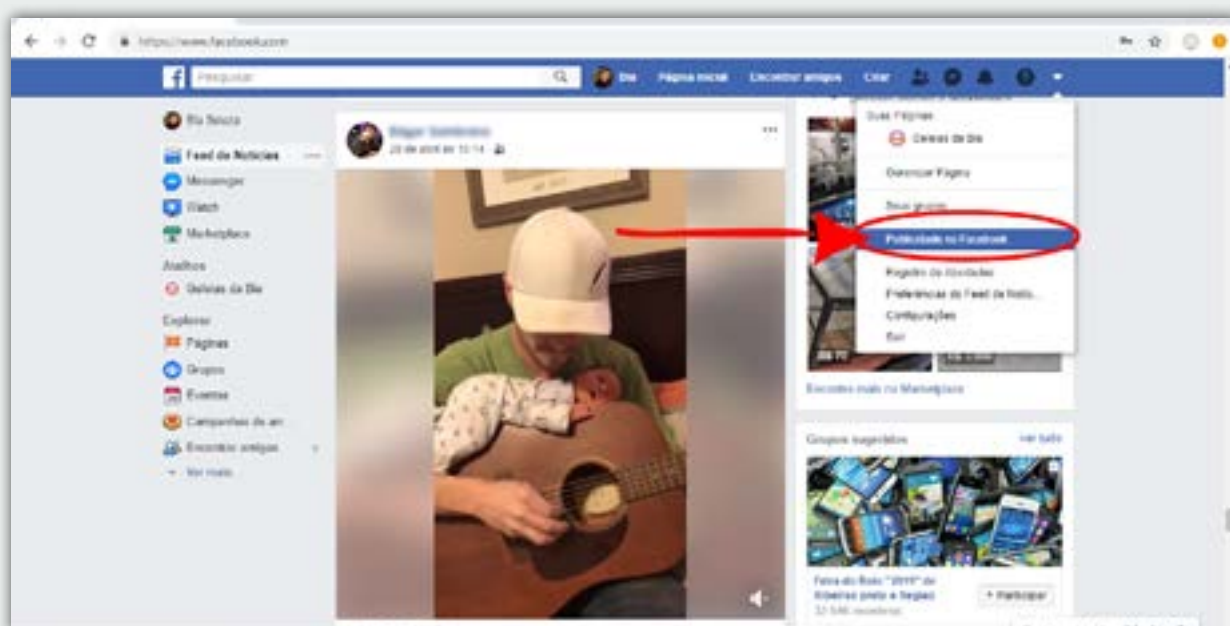


Como Anunciar Suas Compotas e Conservas no Facebook



Criando Seu Primeiro Anúncio

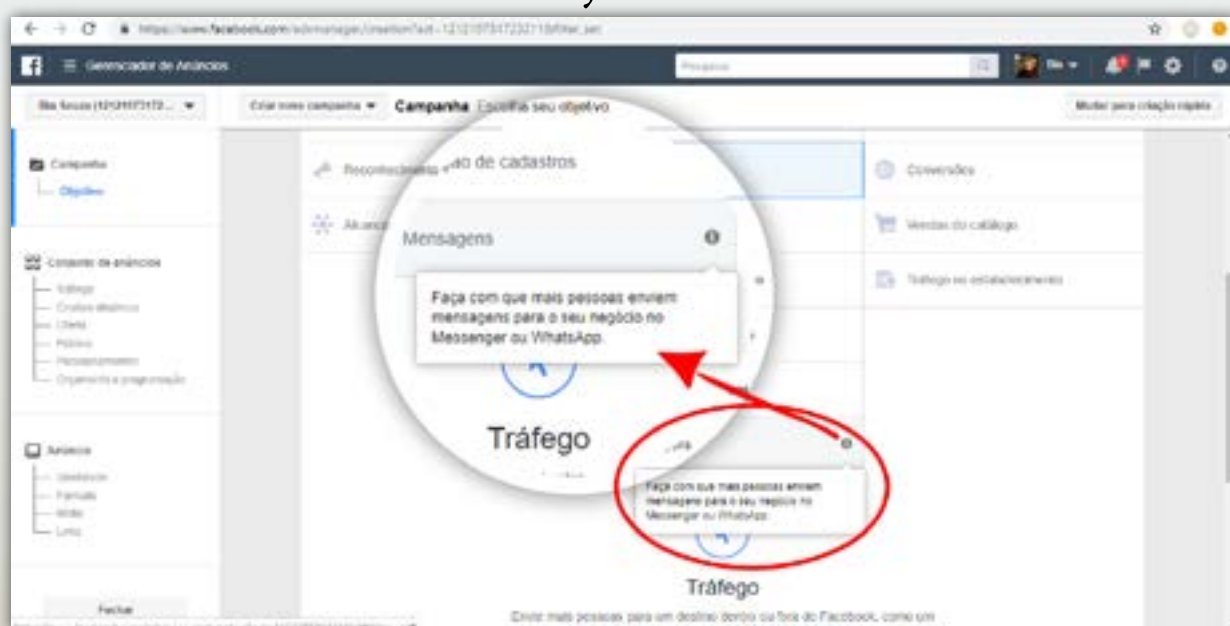
Abra seu perfil e no menu superior clique na seta que aponta para baixo. Quando abrir as opções selecione “Publicidade no Facebook”.



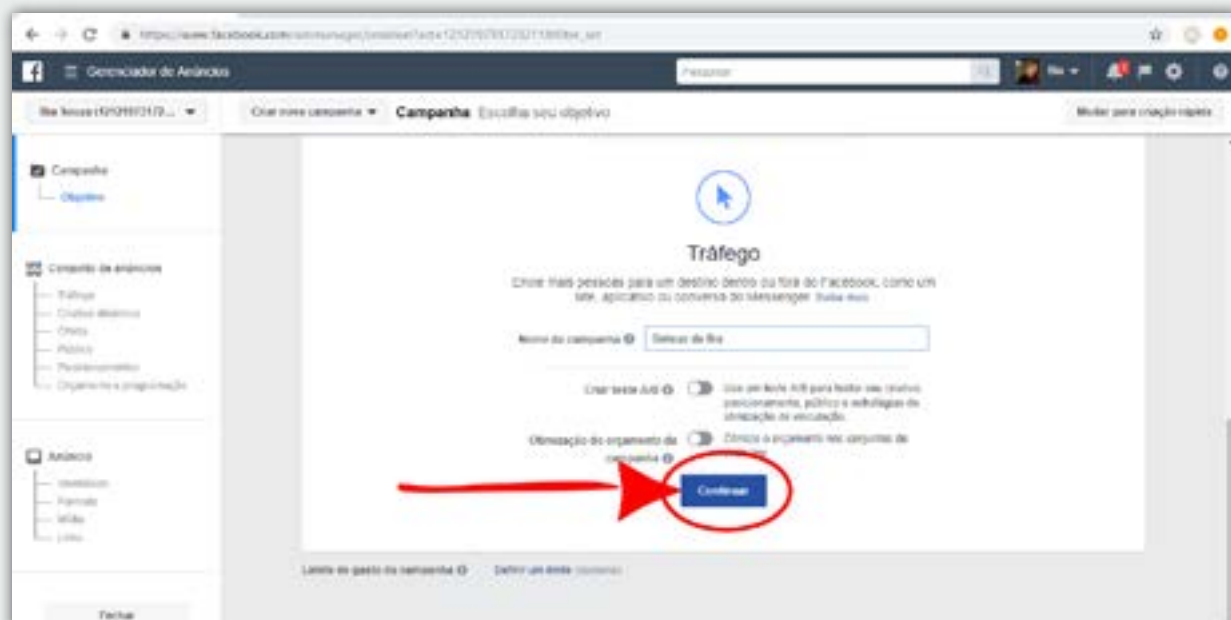
Na próxima tela tem informações sobre os anúncios no Facebook, tente dar uma olhada em todos os recursos. Depois clique em “Criar um anúncio”.



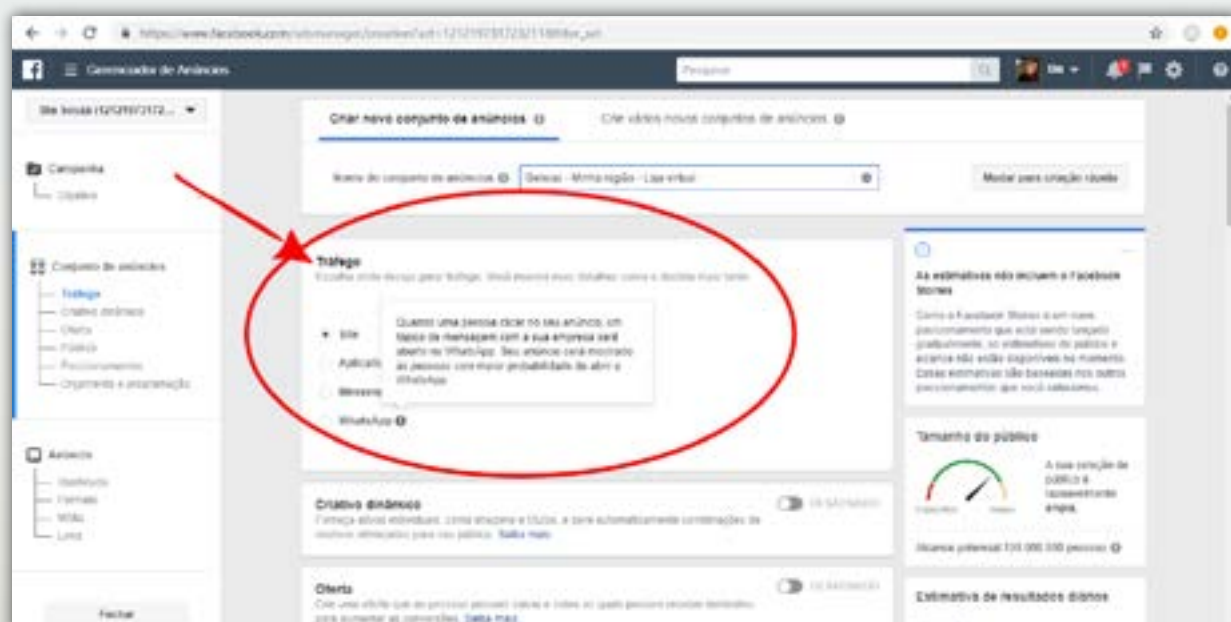
Escolha o objetivo da sua campanha. Eu particularmente seleciono “Tráfego” para trazer o maior número de clientes para o meu site. Mas você pode escolher a opção que achar melhor. Para saber mais sobre cada uma, basta colocar o mouse no ícone “i”, que aparece em todas as opções de objetivos.



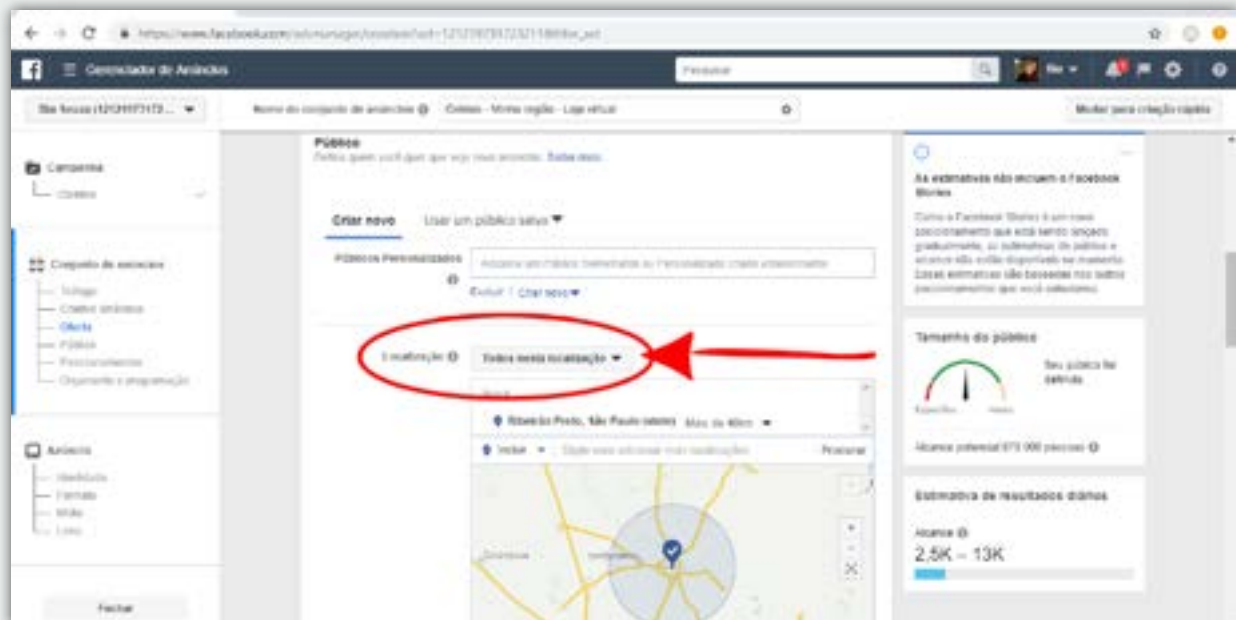
Defina o nome da sua campanha (ele aparecerá apenas para o seu controle) e depois clique em “Continuar”.



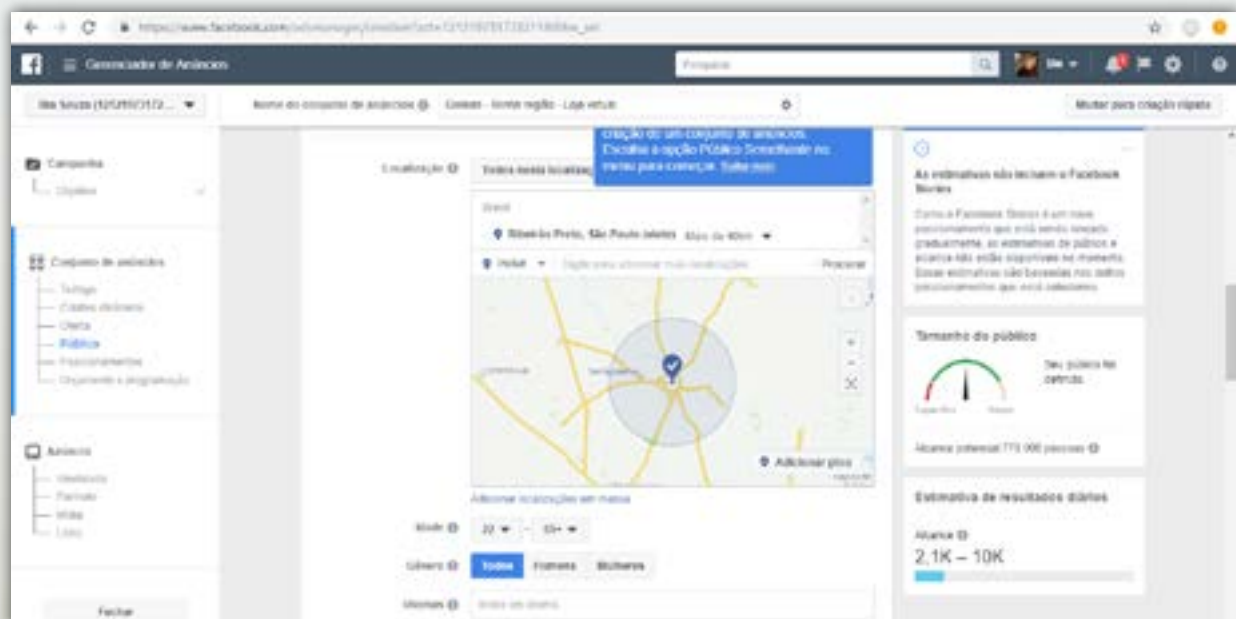
Escolha para onde seu cliente irá depois de clicar no seu anúncio (Site, Aplicativo, Messenger ou Whatsapp).



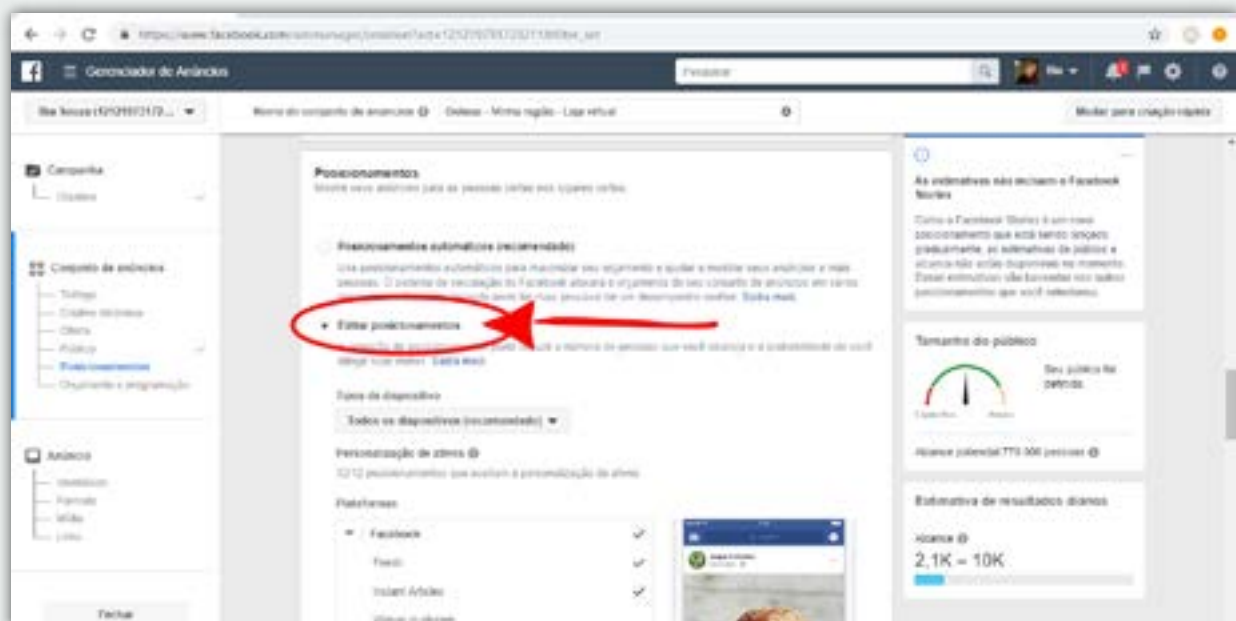
Defina a localização, idade, gênero e interesses do seu público.



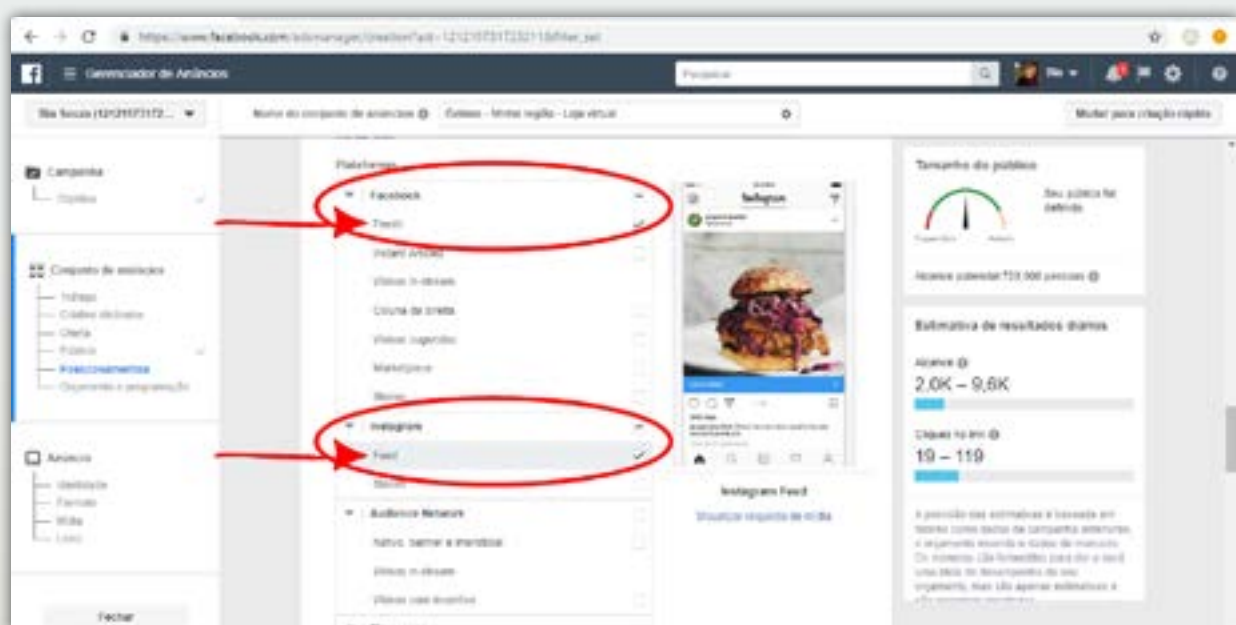
No meu caso, irei criar um anúncio apenas para a minha cidade e região. Também selecionarei a faixa etária que mais compra minhas compotas e conservas.



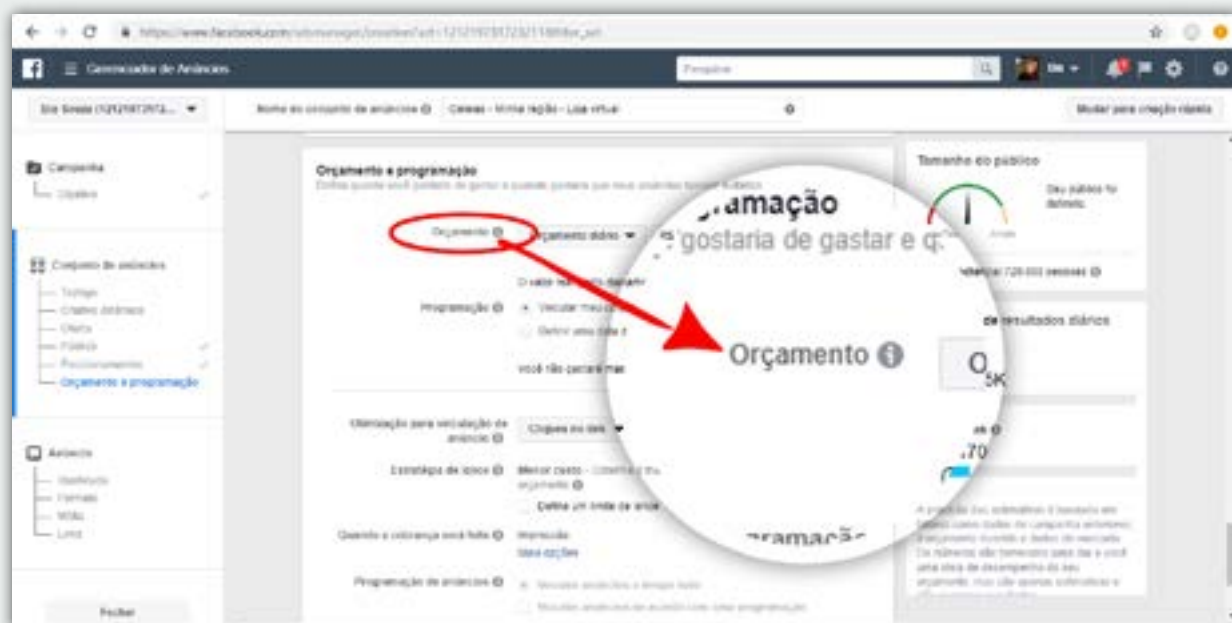
Na área “Posicionamentos” você selecionará onde quer que seu anúncio apareça.



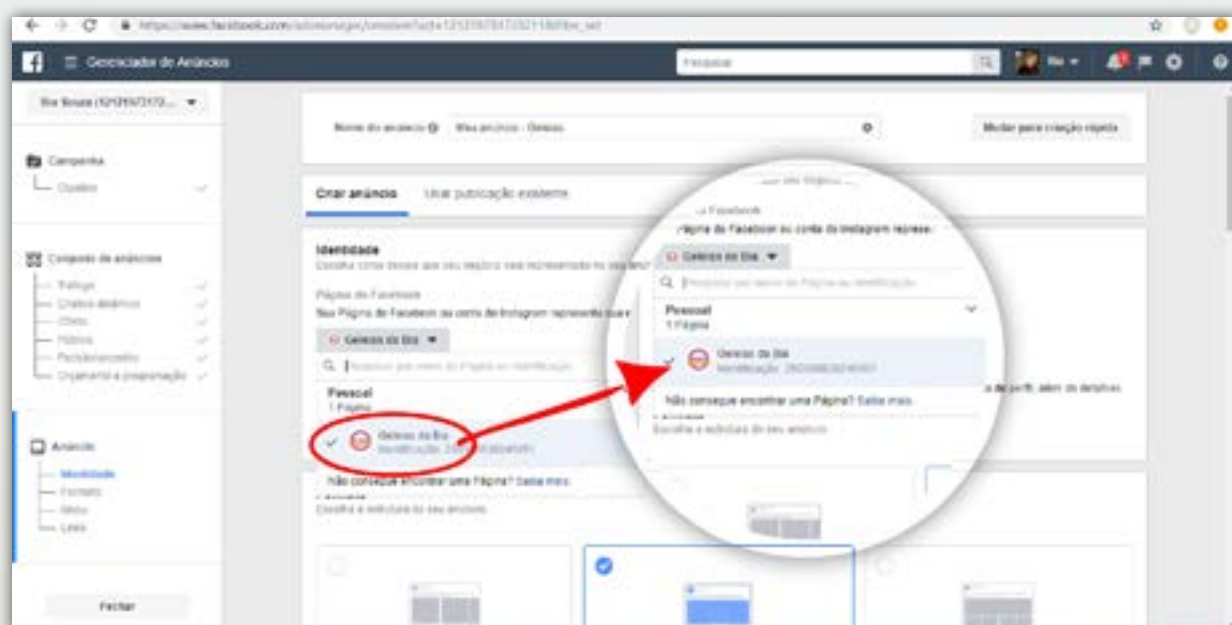
No meu caso irei selecionar apenas Feeds de Notícias do Facebook e Feeds do Instagram.



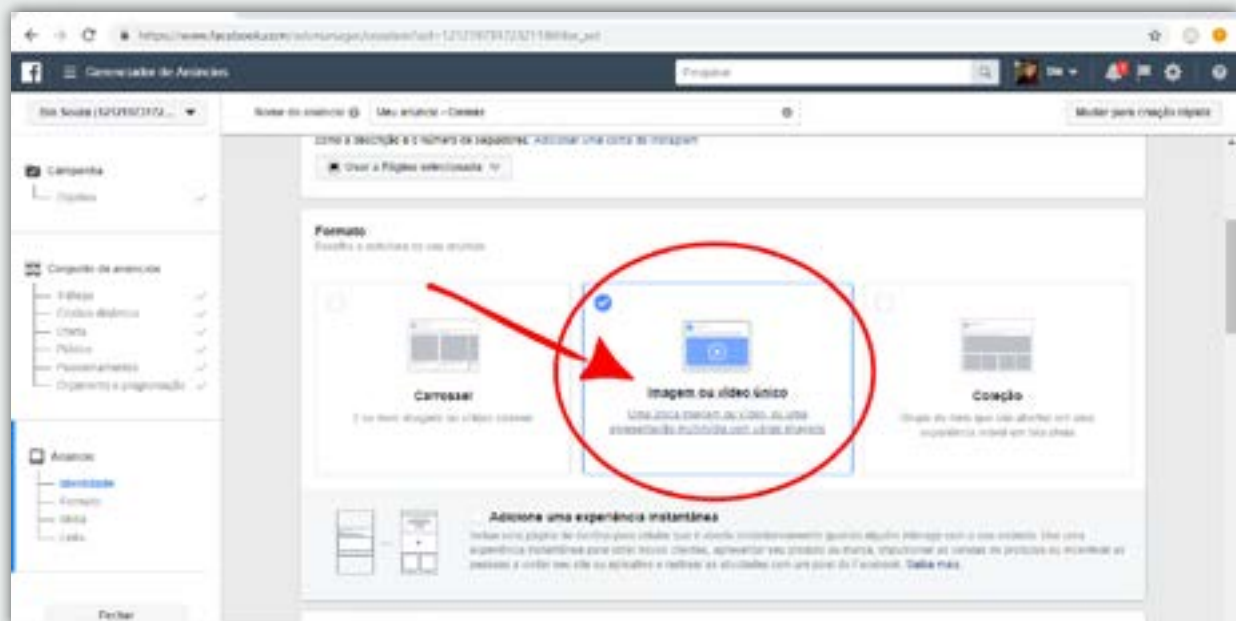
O próximo passo é definir o orçamento DIÁRIO da campanha. Depois é só clicar em “Continuar”.



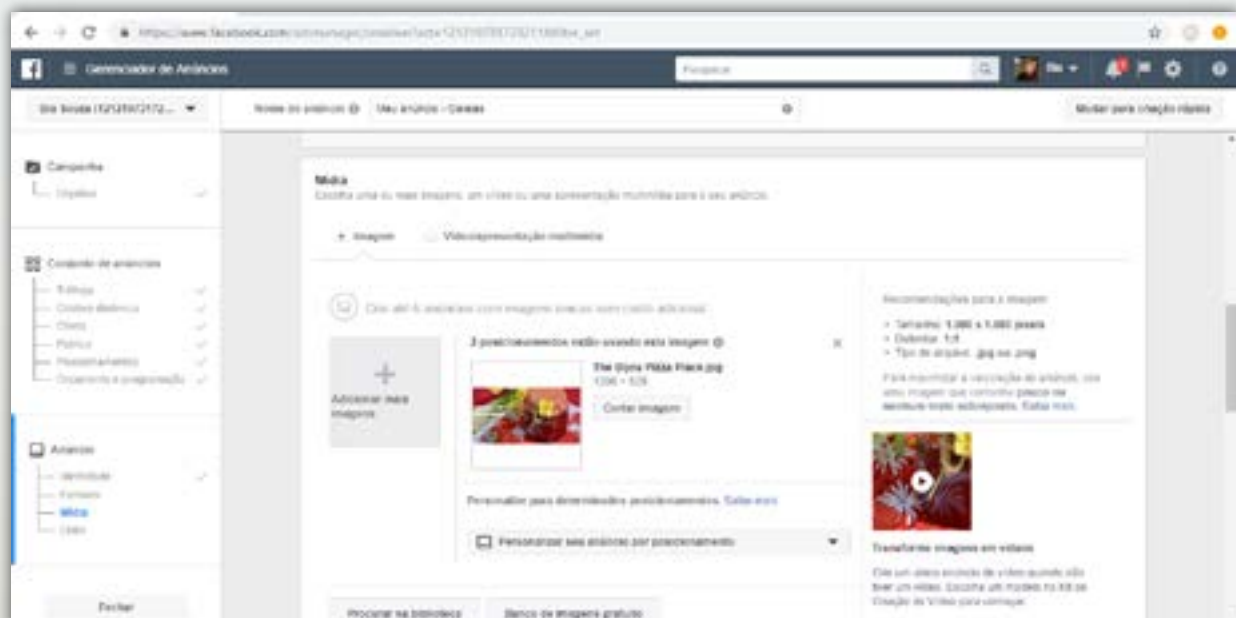
Agora você irá selecionar a sua página (que irá utilizar para anunciar seu produto).



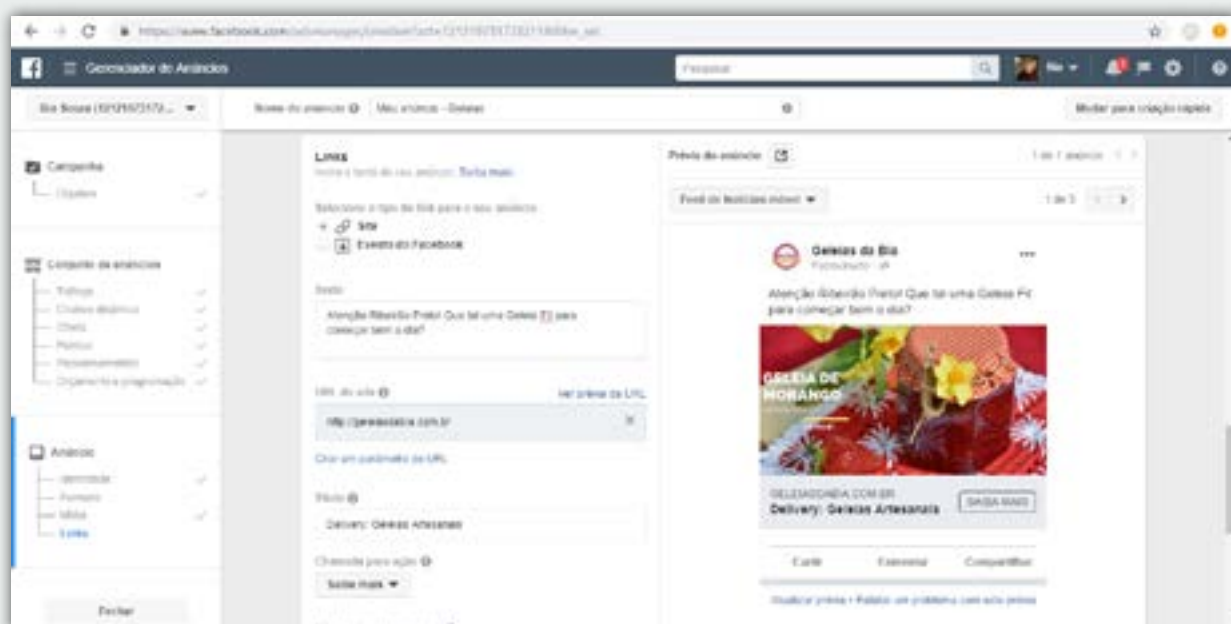
Escolha o formato desejado.



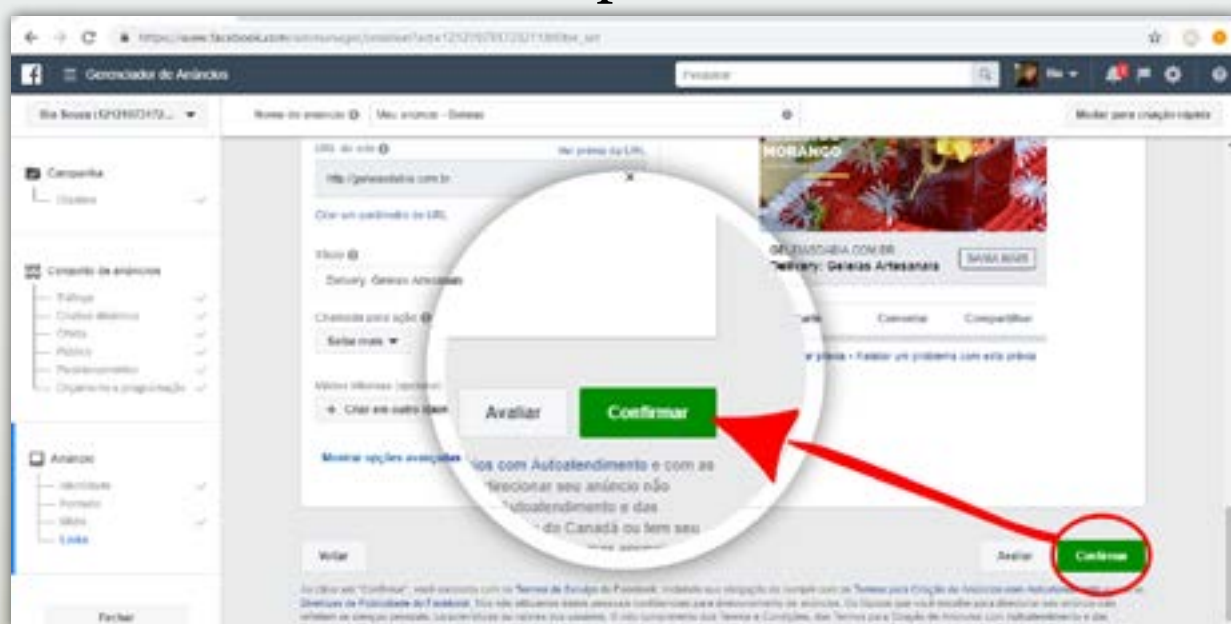
1. Escolha sua mídia. Clique em carregar imagem para adicionar uma ao seu anúncio.



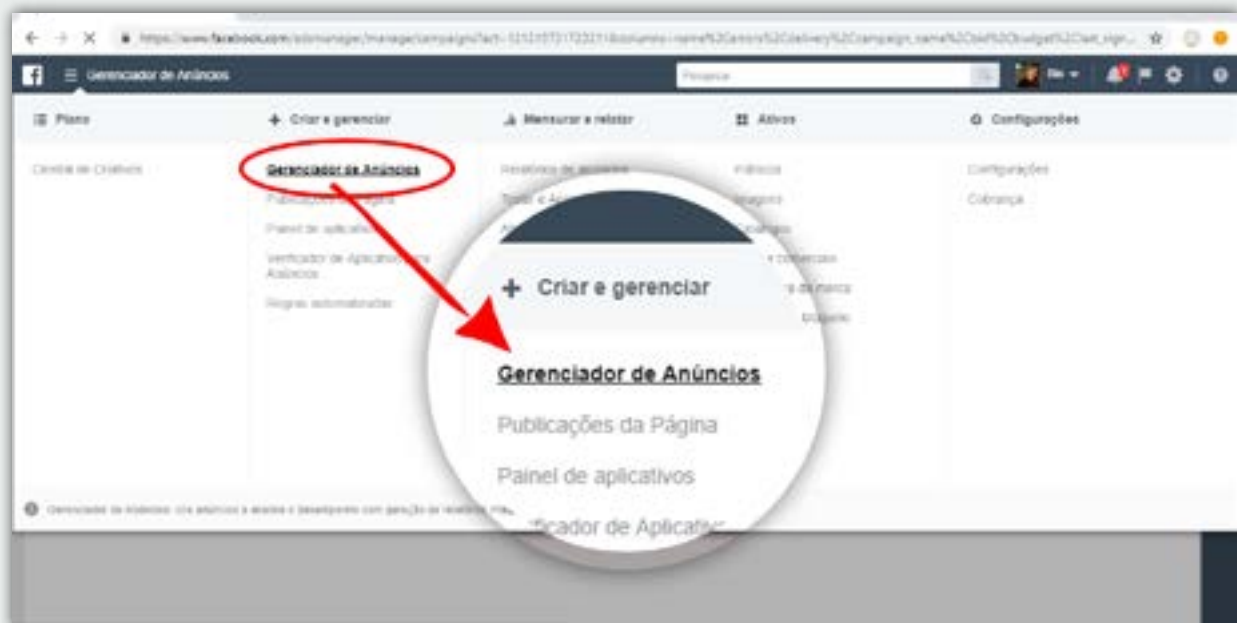
2. Insira o texto do seu anúncio, o título e a URL para onde as pessoas irão ao clicar no seu anúncio.



3. Depois é só clicar em “Continuar” e seu anúncio será enviado para aprovação. Depois é só esperar que ele seja aprovado e o Facebook comece a entregar para o seu público.



Acompanhe o desempenho dos seus anúncios clicando em “Gerenciador de Anúncios”.





Como Formalizar sua Empresa



MEI

(Micro Empreendedor Individual)

O mercado de doces, geleia, compotas e conservas está crescendo, principalmente por ofertar produtos sem conservantes ou aditivos químicos industrializados.

Hoje é possível fabricar de maneira saudável, priorizando produtos orgânicos e utilizando modo de fazer regional e com olhar para o pequeno agricultor, o que possibilita tornar os produtos mais frescos e diferenciado, além de fazer a produção ser mais barato.

Muitos fabricantes e comerciantes de doces, geleias, compotas e conservas estão se formalizando para conseguirem emitir notas fiscais, além de conseguir condições de compras melhores por possuírem um CNPJ.

Para atender à necessidade desses produtores, a formalização como MEI é uma ótima opção, além de ser super viável e oferecer benefícios para quem está começando a empreender.

Com a formalização o empreendedor terá a tranqui-



lidade de estar amparado pelos benefícios previdenciários, como: auxílio doença, salário maternidade, aposentadoria, entre outros.

A categoria de atividades escolhida por quem trabalha com produção e venda de doces é: **DOCEIRO e VENDEDOR AMBULANTE DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**. Você pode se inscrever em apenas uma, ou se quiser, nas duas opções.

O empreendedor que deseja se formalizar precisa verificar junto à prefeitura quais são as exigências para trabalhar no local desejado, além de atender as normas e condições de higiene determinadas pela vigilância sanitária para poder manusear os produtos alimentícios.

Nosso setor está sujeito à intensa regulamentação e fiscalização, mas isso não é problema, seguindo toda as normas de higiene você poderá trabalhar com segurança e dentro da legalidade.

Separei para algumas das principais exigências que seu local de trabalho precisa ter, lembrando que esse local pode ser na sua própria residência. A cozinha precisa permitir livre circulação de pessoas e você pode começar com os equipamentos e utensílios que já possui.



A estrutura mínima ideal é:

- Fogão (NÃO precisa ser industrial);
- Geladeira;
- Forno Elétrico;
- Micro-ondas;
- Liquidificador;
- Processador de Alimentos;
- Batedeiras;
- Panelas;
- Balanças;
- Prateleiras;
- Mesa de mármore ou aço inox;
- Embalagens para guardar os ingredientes;
- Recipientes para o produto final e de preferência vidro com tampa;
- Garfo, facas, colheres e lixeiras que não necessitam de toque para abertura;



- As paredes, teto e chão precisam ter cores claras para facilitar a limpeza garantir a higiene;
- O local de trabalho deve ser uma área seca e arejada;

As compotas, conervas e alguns doces são obtidos por meio do cozimento de frutas com quantidades adequadas de água, pectina de ácido das frutas e açúcar concentrado até alcançar a consistência gelatinosa que tomará a forma desejada após o resfriamento. Deve evitar que o produto final seja muito açucarado e o ideal é que conserve o sabor e aroma original da fruta.

A pectina de ácido das frutas é utilizada para ajustar o teor dos ingredientes, já o açúcar faz com que os micro-organismos não proliferem na superfície.

Os recipientes de vidros são muito usados, principalmente, por serem resistentes às temperaturas altas e não causarem interferência no sabor.

Na hora de preparar os produtos, padronize as quantidades de matérias primas e ingredientes utilizados, além de procurar manter o mesmo peso. O cliente vai ter a sensação de comprar sempre o mesmo produto.



Faça cursos e procure inovar com novos produtos, o cliente valoriza novidades. Acompanhe os movimentos da concorrência, ela sempre tem o que ensinar.

Para se tornar um Micro Empreendedor Individual você pode fazer seu cadastro pela internet e não paga nada para realizar a inscrição. Seu único custo mensal será com o pagamento do Simples Nacional, que na categoria da fabricação e vendas de doces, conservas, compotas é, atualmente, (2020) de R\$49,90 mensal.

Para tirar todas as suas dúvidas sobre a formalização acesse o site oficial do governo: Clique Aqui (<http://www.portaldoempreendedor.gov.br/duvidas-mais-sobre-o-mei/as-duvidas-mais-frequentes-sobre-o-microempreendedor-individual/2-como-eu-faco-para-abrir-um-microempreendedor-individual-mei>)

Para fazer seu cadastro acesse: <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>





Conclusão



Eu espero do fundo do meu coração que você tenha gostado de todo esse conteúdo que preparei com tanto carinho e dedicação para te ajudar a conquistar sua liberdade financeira através desse produto tradicional e que nunca sai do gosto popular. As compotas doces e as conservas são fabricadas há milhares de anos e hoje muitas pessoas tem enxergado nelas a possibilidade de criar um negócio lucrativo e conquistar um mercado que vive em crescimento.

Em sua maioria as compotas e conservas são 100% veganas, o que é uma ótima oportunidade pra quem quer explorar esse mercado que tem bombado nos últimos anos. Um público que vai ser fiel à você e seus produtos de forma fácil. Explore esse potencial!

Não se esqueça de fazer uso das redes sociais para alcançar novos clientes e fidelizar quem já experimentou seus produtos.



Fique atento (a) à aparência dos seus produtos, o cliente come primeiro com os olhos. Abuse de embalagens criativas. Você também pode agregar mais valor aos seus produtos oferecendo pães, biscoitos e torradas na hora da venda. Seja criativo (a), teste novas receitas, adapte outras.

Conte sempre comigo e com toda a minha equipe para tirar suas dúvidas.

E como dizia Charles Chaplin:

“A persistência é o caminho do êxito.”

Larissa Lima

Boas Vendas!

Os direitos deste e-book e de todos os bônus pertencem à Larissa Lima. O conteúdo deste e-book e de todos os bônus não podem ser copiados, reproduzidos, transferidos, publicados ou distribuídos, no todo ou em parte, por qualquer meio ou modo, sem a prévia autorização.

A reprodução indevida do conteúdo deste e-book e de todos os bônus estará sujeita à ação judicial - cível e criminal - por infringir a Lei de Direitos Autorais (Lei 9.610/98), proporcionada pela Constituição Federal, em seu art. 5º., incisos XXVII e XXVIII, bem como pelo Código Civil e configurada como crime pelo art. 184, do Código Penal.