

Inovar *Cone Express*

Autoria:

Melissa Vitória Ferreira VENTURA

Ana Julia Fernandes SATÍLIO

Nicolli de Souza PENA

Mateus Silva AUGUSTO

Leylane Queiroz dos SANTOS

Wictor Hugo dos Santos ALVIM

Estudantes do Curso Técnico em Administração integrado ao
Ensino Médio no IFF *Campus* Santo Antônio de Pádua

Marco Adriano de Souza SILVA

Gustavo Dutra Liqui ROSA

Estudantes do Curso Técnico em Automação Industrial integrado
ao Ensino Médio no IFF *Campus* Santo Antônio de Pádua

Orientação:

Luciano Ferreira MACHADO

Docente no IFF *Campus* Santo Antônio de Pádua

Resumo: O projeto tem como objetivo analisar e demonstrar as vantagens de produzir cones salgados, considerando aspectos de consumo e de comercialização. A intenção é explicar como esse produto se diferencia no mercado de alimentos pela sua praticidade, formato atrativo e versatilidade de recheios, atendendo a diferentes perfis de consumidores. Também se destacou o potencial econômico do produto, já que possui baixo custo de produção e pode ser vendido a um preço acessível, garantindo boa margem de lucro para quem deseja empreender. O cone salgado é uma variação moderna e prática dos tradicionais salgadinhos de festa, caracterizado por seu formato cônico e recheios variados e saborosos. Além de ser uma opção deliciosa, o cone salgado se destaca pela sua apresentação diferenciada e facilidade de consumo, sendo ideal para festas, eventos, lanches rápidos ou até mesmo como produto para venda. Seu formato facilita o manuseio, dispensando o uso de talheres, o que o torna uma alternativa prática e higiênica para diversas ocasiões. Por sua versatilidade, o cone salgado também pode ser adaptado com recheios gourmet ou saudáveis, acompanhando as tendências do mercado alimentício atual.

Palavras-chave: lanche prático; cone salgado; alimento portátil.