## UNIVERSIDADE PAULISTA – UNIP ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS

DANIEL BRESSAN ENEIAS DA LUZ – G80BDB2

FELIPE DUARTE VIEIRA - G791DG4

LUCAS VINÍCIUS DA SILVA CRUZ - N073JF1

MARIA EDUARDA BORGES DA SILVA - G80GGF9

# ATIVIDADE DE EXTENSÃO RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

Alphaville

#### Cartilha

A fazenda Bonini Farms tem por intenção ser uma organização responsável e de contribuição regular e consistente com a segurança alimentar. A ideia é trazer e manter alimentos saudáveis em condições de alta qualidade, assim mantendo uma alta confiabilidade e segurança quanto ao seu consumo.

### 1. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Abaixo, pode-se listar os alimentos que a fazenda produz e suas devidas informações nutricionais:

Gráfico - Tabela Nutricional dos Produtos

Item	Quantidade	Calorias (kcal)	Gorduras Totais (g)	Sódio (mg)	Potássio (mg)	Carboidratos (g)
Alface Americana	Maço	84,00	0,60	60,00	846,00	18,00
Manjericão	Maço	4,40	0,12	0,80	59,00	0,54
Hortelã	Maço	8,80	0,14	6,00	91,60	1,60
Salsinha	Maço	10,80	0,24	16,80	166,20	1,80
Tomilho	Ramo	25,25	0,15	2,25	152,25	6,00
Rúcula	Maço	5,80	0,14	5,40	73,80	0,74
Coentro	Maço	6,90	0,18	13,80	156,30	1,11
Aipo	Talo	64,00	0,80	320,00	1040,00	12,00
Couve	Maço	98,00	1,80	76,00	982,00	17,60
Tomate	Unidade	27,00	0,00	7,50	355,50	5,85
Pimentão	Unidade	37,20	0,36	2,40	253,20	7,20
Cebola	Unidade	44,00	0,11	4,40	160,60	10,23
Alho	Cabeça	22,35	0,08	2,55	60,15	4,95

Fonte: Autoral.

### 2. INFOGRÁFICO

O infográfico a seguir apresenta uma visão geral da estrutura operacional da Bonini's Farms, descrevendo de forma clara e objetiva o fluxo de trabalho, desde o cultivo e produção de produtos até a venda aos clientes. A empresa foca constantemente na qualidade e no cuidado com os insumos, garantindo que cada etapa do processo seja realizada com excelência.

Bonini's Farms COMO NOSSA FAZENDA URBANA CONTRIBUI COM A SEGURANÇA ALIMENTAR? **COMPRA CULTIVO** Compramos sementes O plantio ocorre de e verduras com forma segura utilizandofornecedores confiáveis se ferramentas limpas e e de alta qualidade. materiais orgânicos. **COLHEITA VENDA** Do estoque ao Coletamos consumidor: produtos cuidadosamente os **ESTOQUE** frescos e embalados alimentos que são com cuidado. produzidos, prezando Armazenamos os por sua integridade e alimentos em espaço qualidade. conservado, refrigerado e protegido.

Figura – Infográfico Bonini's Farms.

Fonte: Autoral.