**CENTRO PAULA SOUZA**

**ETEC MARIA CRISTINA MEDEIROS**

**Técnico em informática para a internet**

**Nicole Caroline Lima Pontes**

**Sara Beatriz Porcé Vieira Basso**

**PROJETO X: doceria**

****

**Ribeirão Pires**

**2023**

**BIOTEC**

**Descrição do objetivo**

O nosso objetivo é promover maior sustentabilidade, trazendo em nossos doces uma embalagem biodegradável, pois, nos últimos tempos vem aumentando a quantidade de consumo de doces. Muitas pessoas acabam descartando as embalagens de forma inadequada, gerando maior produção de lixos prejudicando animais e o meio ambiente.

**Descrição de qual problema está disposto a resolver, onde se aplica na prática**

O problema que estamos dispostas a diminuir, é a produção de lixos e a melhora na nossa saúde e a dos animais, pois, se continuarmos produzindo tanto lixo, daqui alguns anos não vamos ter tantas vegetações e algumas irão estar toxicas, por conta do acumulo de lixo. Isso já vem afetando os animais, na praia por exemplo, há muitos animais morrendo devido o descarte de lixo não correto.

**Metodologia**

Materiais Utilizados:

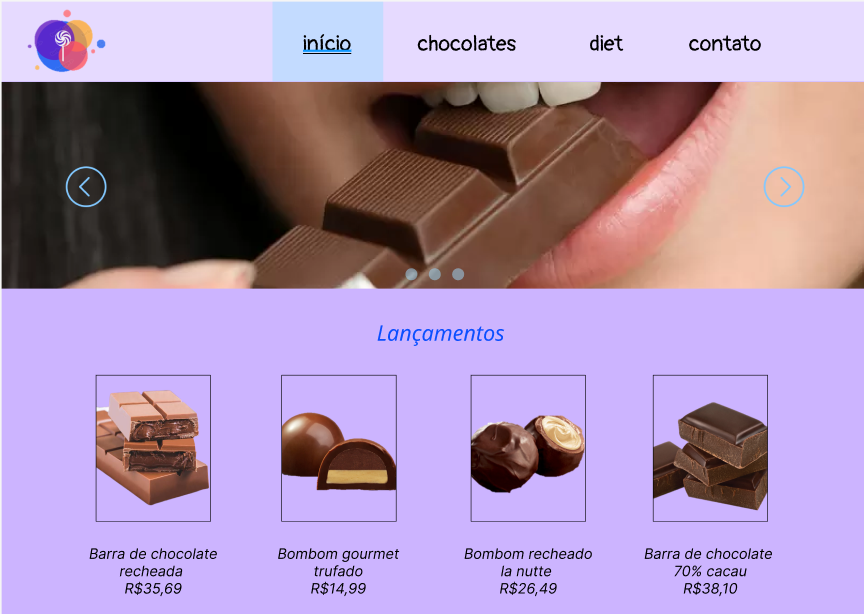
- Papel Kraft revestido, não branqueado. Com 80% de fibras de celulose virgem e madeira natural

Nossas embalagens vão proporcionar sustentabilidade pois papéis reciclados usam 64% a menos de energia, 50% a menos de água, são 74 % menos poluentes, além de pouparem 17 árvores, em comparação com papéis não reciclados.

Fizemos uma pequena seleção de embalagens inspiradoras, observe como são funcionais, recicláveis e além de tudo, esteticamente interessantes.



**Layout básico da página index**



**Conclusão**

Com isso concluímos que as nossas embalagens são totalmente benéficas ao planeta, ajudando-o de várias maneiras, evitando por exemplo: o aumento excessivo de lixo prejudicando o meio ambiente; animais morrendo por ingerir sujeiras; menos enchentes; mares, rios (e outros) cheio de lixos; solos inférteis e com resíduos deixando assim o nosso alimento impuro, ocasionando doenças e entre outros.

Nossos empresa irá produzir chocolates gourmet, com menor teor de gorduras e açúcares.