



**SENAI**

# SOLUÇÕES EM QUALIDADE

**SENAI PARÁ**

# ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS

A Ficha Técnica de Produtos é uma ferramenta de qualidade fundamental para a padronização de processos, controle de custos de produção e de compras da empresa. Promove a padronização de informações do produto (tipo e quantitativo dos ingredientes), reduzindo desperdícios e otimizando o planejamento da produção.



**Público-alvo:** empresas do segmento de Alimentos e Bebidas e do Vestuário.

# PADRONIZAÇÃO DE PROCESSOS

A padronização de processos é um fator crítico para o sucesso da empresa, pois garante a execução de uma determinada tarefa sempre da mesma maneira, obtendo maior previsibilidade dos resultados. São procedimentos simples e objetivos que descrevem de forma clara e prática a execução por meio de instruções de trabalho e com isso as tarefas são executadas de maneira uniforme, independente do colaborador envolvido. Utilizado para padronizar operações da empresa, reduzindo falhas e perdas, seja de ingredientes, insumos e até de produtos, com isso possibilita o aumento da lucratividade.



**Público-alvo:** empresas dos diversos tipos de segmentos industriais que tenham interesse em padronizar os processos de produção.



# ADEQUAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES

Essa consultoria visa realizar o levantamento de todas as não conformidades, as falhas que ocorrem durante os processos de fabricação de determinado produto e apontar as correções necessárias, garantindo aos consumidores a oferta de alimentos seguros e o bom funcionamento da empresa.



**Público-alvo:** empresas dos segmentos industriais de Alimentos e Bebidas que tenham interesse em levantar todas as não conformidades.

# CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS (ALIMENTOS)

A capacitação em Boas Práticas na manipulação de alimentos ou Boas Práticas de Fabricação de Alimentos tem o objetivo de capacitar os colaboradores envolvidos na manipulação de alimentos em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, desde a etapa do recebimento da matéria prima, armazenamento até a exposição à venda do alimento pronto, bem como trabalhar noções de microbiologia básica, tipos de contaminação, higiene ambiental, higiene pessoal e controle integrado de pragas. A capacitação pode envolver tanto os manipuladores diretos quanto os gerentes responsáveis pela produção; essa capacitação contribui para a oferta de alimentos seguros aos clientes, com maior qualidade, na redução de desperdícios, padronização de processos e, conseqüentemente, redução de custos para a empresa.



**Público-alvo:** empresas dos segmentos industriais de Alimentos e Bebidas que tenham interesse em capacitar seus colaboradores nas Boas Práticas.

# ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve o funcionamento da empresa e quais suas características, desde a estrutura até suas operações. É um material onde cada colaborador pode consultar para tirar possíveis dúvidas e realizar as operações de maneira adequada, garantindo a padronização dos processos, redução das falhas durante a manipulação dos alimentos, redução dos custos e a oferta de alimentos seguros.



**Público-alvo:** empresas dos segmentos industriais de Alimentos e Bebidas que tenham interesse no Manual de Boas Práticas.

## BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

As Boas Práticas de Fabricação de Alimentos abordam um conjunto de medidas higiênico-sanitárias a fim de garantir a qualidade e a conformidade dos produtos alimentícios perante a legislação vigente. A implantação das Boas Práticas garante aos consumidores a oferta de alimentos seguros e é um requisito essencial para reduzir falhas durante a manipulação de alimentos e consequentemente a garantia de qualidade para gerar resultados ao negócio, com redução de perdas e prejuízos, além do retorno financeiro e a satisfação do cliente.



**Público-alvo:** empresas dos segmentos industriais de Alimentos e Bebidas que tenham interesse em implantar as Boas Práticas de Fabricação.

Mais informações:  
**(91) 4009-4311**  
[mercado@senaipa.org.br](mailto:mercado@senaipa.org.br)

**SENAI**

PELO FUTURO DO TRABALHO

