

BIOTECNOLOGIA DA FERMENTAÇÃO

1. Tema

Produção e Qualidade

2. Subtema

Mapeamento e Melhoria de Processos

3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

4. Tipo de serviço / instrumento

Consultoria tecnológica / Acesso a serviços tecnológicos

5. Modalidade

Presencial

6. Público alvo

MEI, ME, EPP e Produtor Rural

7. Setor indicado

Agronegócio e Indústria

8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas

9. Descrição

É objetivo da Consultoria padronizar a qualidade do processo de produção de bebidas ou alimentos fermentados em suas respectivas unidades de produção, com o desenvolvimento e a consolidação de um processo fermentativo fundamentado no uso de leveduras selecionadas. São etapas da Consultoria:

ETAPA 01 | INTRODUÇÃO

Objetivo: Introdução de procedimentos operacionais que garantam altos padrões de qualidade.

ENTREGA ETAPA 01: Procedimentos e Rotinas escritas para os itens obrigatórios da norma e para os principais processos de trabalho da empresa. Levantamento de equipamentos adequados para o processo de produção de alta qualidade. Relatar a necessidade ou não de readequação de procedimentos, rotinas e estrutura de produção da empresa para compor o plano de ação.

ETAPA 02 | ORIENTAÇÃO PARA A PRODUÇÃO

Objetivo: Orientação do corpo técnico da empresa envolvido diretamente na produção.

ENTREGA ETAPA 02: Elaboração de relatório com evidência de orientação ao corpo técnico da empresa sobre os procedimentos de produção com alta qualidade com o uso de material adequado e o registro fotográfico.

ETAPA 03 | ACOMPANHAMENTO

Objetivo: Acompanhamento do processo produtivo como fonte de observação da adoção dos procedimentos operacionais.

ENTREGA ETAPA 03: Relatório de Visita Técnica Presencial à Empresa com assinatura do Empresário. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Situação verificada na Empresa; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) esperado(s) e/ou alcançado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Proposto; Registros Fotográficos. Observação: Caso o Cliente não permita a realização de registros fotográficos, esta observação deve constar registrada na Evidência.

ETAPA 04 | ANÁLISE

Objetivo: Analisar a qualidade físico-química de bebidas ou alimentos produzidos comparando aquela obtida anteriormente à adoção da nova metodologia.

ENTREGA ETAPA 04: Laudo Técnico das análises laboratoriais.

ETAPA 05 | ENCERRAMENTO

Objetivo: Introduzir um processo de multiplicação de leveduras em equipamento adequado (com aeração e controle constante de temperatura) a fim de permitir a reposição constante da cepa selecionada no processo de produção.

ENTREGAS ETAPA 05: Relatório Final de Serviço de Consultoria contemplando as atividades desenvolvidas durante o atendimento.

10. Benefícios e resultados esperados

São potenciais benefícios da Consultoria:

1. Fortalecer o processo produtivo de bebidas e/ou alimentos fermentados;
2. Adequação da velocidade do processo de fermentação;
3. Adequação do tipo de fermento aplicado ao processo;
4. Ampliação da capacidade produtiva;
5. Adequação da temperatura do processo;
6. Adequação dos equipamentos e layout (exemplos: elevação do pé direito; colocação de janelas de ventilação; e/ou sistemas de refrigeração das dornas e/ou do ambiente; caldeiras a vapor; substituição de tubulações; moenda). Os custos de implementação são de responsabilidade do cliente;
7. Adequação dos processos de higienização;
8. Aumento da qualidade físico-química dos produtos obtidos;
9. Recomendar quanto ao registro do produto junto ao MAPA;
10. Recomendar quanto à potencialidade de exportação do produto.

11. Estrutura e materiais necessários

Laboratório próprio para multiplicação de leveduras e análises físico-químicas de alimentos e bebidas.

12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento;
2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço.
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
5. Acompanhar o prestador de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Custos referentes a implementação de melhorias;
7. Entrega de amostras requisitadas pelo Prestador de Serviço Tecnológico.
8. Avaliar o serviço prestado.

13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;
3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a Empresa Demandante;
4. Dispor de laboratório próprio para multiplicação de leveduras e análises físico-químicas do alimento e ou bebida;

5. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae;
6. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Corpo técnico formado por profissionais com experiência em Produtividade e Qualidade destinada ao segmento de alimentos e bebidas.

15. Pré-diagnóstico

1. Em que setor(es) a empresa melhor se enquadra?
2. Em que segmento(s) a empresa melhor se enquadra?

16. Observações

1. Na impossibilidade desta ficha técnica ser aplicada presencialmente, ela poderá ser aplicada de forma remota (ferramentas de videoconferência, ligações telefônicas, aplicativos de mensagens e/ou e-mails). No momento da contratação a empresa demandante deverá ser comunicada que parte do serviço ou a integralidade dele, quando aplicável, acontecerá de forma remota. Além disso, o alinhamento do formato do atendimento deve ser feito na Etapa 01 entre a empresa demandante e a prestadora de serviço tecnológico;
2. Na impossibilidade de as entregas serem assinadas fisicamente pela empresa demandante, elas poderão ser validadas via assinatura digital, aceite eletrônico ou e-mail, em que a empresa demandante deverá manifestar o aceite e encaminhar para a prestadora de serviço tecnológico, e esta deverá incluir o comprovante de validação da empresa demandante nas entregas para o registro do atendimento.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	12/06/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/06/Biotecnologia-da-Fermentação-MMP14029-1.pdf	Eduardo Cardoso Garrido Nilo Vasconcelos de Oliveira Victor Rodrigues Ferreira
2	16/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Biotecnologia-da-Fermentação-MMP14029-2.pdf	Coordenação Sebraetec