

# CONVERSÃO DE RECEITAS ARTESANAIS DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA PRODUÇÃO INDUSTRIAL

## 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

Acesso a Serviço Tecnológico / Consultoria Tecnológica

## 5. Modalidade

Presencial

## 6. Público alvo

MEI, ME, EPP e Produtor Rural

## 7. Setor indicado

Agronegócio e Indústria

## 8. Macrosssegmento

Fábricas de bebidas alcoólicas e destilados

## 9. Descrição

### ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

- Reunião para alinhamento de demanda, objetivos, riscos, premissas e restrições;
- Identificação do porte e objetivos do cliente.

**ENTREGA ETAPA 01:** Documento contendo os responsáveis pela prestação do serviço, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante.

### **ETAPA 02 | DIAGNÓSTICO DE RECEITA ARTESANAL E MAQUINÁRIO INDUSTRIAL**

- Realizar diagnóstico da empresa, dos seus produtos e dos processos de produção, observando os seguintes aspectos, quando aplicáveis:
  - Identificação de receita artesanal: insumos, parâmetros de controle, características sensoriais;
  - Identificação de maquinário artesanal: particularidades, contribuições no processo, rendimentos;
  - Identificação de estrutura industrial: layout, maquinário, fluxo de operação, ferramentas de controle de processo;
  - Identificação das especificações técnicas de maquinário industrial: balanço térmico, balanço de massa, materiais de constituição, particularidades de operação, potências de trabalho, vazões de trabalho;
  - Estudo da conversão da receita, contendo: ajuste da receita conforme padrão de identidade e qualidade estabelecido em legislações vigentes do MAPA, quantificação de insumos para escala industrial, descritivo da simulação da produção artesanal em escala industrial.

**ENTREGA ETAPA 02:** Relatório do diagnóstico da receita e maquinário, contendo: parâmetros de controle para produção em escala industrial, Estudo da conversão da receita, planejamento de execução (com plano de ação e cronograma); assinado pela empresa demandante.

### **ETAPA 03 | CONSULTORIA DE EXECUÇÃO DE RECEITA ARTESANAL EM ESCALA INDUSTRIAL**

- Realizar consultoria observando os seguintes aspectos, quando aplicáveis:
  - Execução da receita artesanal em nível industrial;
  - Avaliação do processo realizado e estudo dos parâmetros de controle;
  - Elaboração de documento descritivo contendo as não conformidades identificadas, e melhorias propostas;
  - Execução de novo processo de fabricação industrial para validação de melhorias identificadas;
  - Nova avaliação do processo de fabricação industrial realizado contendo propostas de melhorias, se necessário;
  - Elaboração de Procedimentos Operacionais Padrões (POP's) para produção da receita em escala industrial;
  - Orientação dos colaboradores sobre os POP's para a manutenção dos métodos aplicados e acompanhamento da fabricação em escala industrial para verificação dos POP's implementados;
  - Elaboração de caderno técnico, contendo: Receita do produto em escala industrial, parâmetros de controle da receita e maquinário, POP's.

**ENTREGA ETAPA 03:**

- Relatório Técnico Final contendo bases e premissas utilizadas, tarefas executadas, resultados obtidos (inclusive com registros fotográficos), oportunidades de melhoria, plano contendo ações a serem executadas, recomendações e conclusões;
- Declaração, assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pelo prestador de serviço, e que o prestador de serviço explicou ao cliente o conteúdo da(s) entrega(s) efetivadas.

**10. Benefícios e resultados esperados**

- Ampliação e padronização de processo;
- Otimização do uso de recursos produtivos;
- Alto rendimento produtivo;
- Melhoria de produto;
- Redução de desperdício de insumos (o que ocorreria ao fazer ajuste de receitas na tentativa e erro sem embasamento tecnológico especializado).

**11. Estrutura e materiais necessários**

Fábrica de bebida alcoólica com registro de estabelecimento aprovado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

**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. 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. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae;

5. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

#### **14. Perfil desejado da prestadora de serviço**

Formação superior em Engenharia Agrônoma, Engenharia de Produção, Engenharia de Alimentos, Engenharia Química ou Química Industrial. Profissional com especialização em tecnologia de bebidas alcoólicas (qualquer), ou experiência mínima de 2 anos em fabricação de bebidas alcoólicas.

#### **15. Pré-diagnóstico**

1. Qual o porte da empresa no que se refere à capacidade produtiva mensal e número de funcionários e suas funções?
2. Quais máquinas compõem o fluxo operacional da empresa?
3. Qual produto a empresa deseja fazer a produção em escala industrial?
4. Quais as melhorias esperadas para cada produto?
5. Deseja padronização no processo?

#### **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;
3. Os valores dos honorários apresentados devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta.

<b>HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES</b>			
<b>Versão</b>	<b>Data</b>	<b>Link</b>	<b>Responsável</b>
1	03/03/2020	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/02/Conversão-de-Receitas-Artesanais-de-Bebidas-Alcoólicas-para-Produção-Industrial-MMP14058-1.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/02/Conversão-de-Receitas-Artesanais-de-Bebidas-Alcoólicas-para-Produção-Industrial-MMP14058-1.pdf</a>	Carlos Henrique Blanco de Oliveira Claudia Alves do Valle Stehling Frederico Lopes Cabaleiro Vanessa dos Santos Oliveira
2	16/04/2020	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Conversão-de-Receitas-Artesanais-de-Bebidas-Alcoólicas-para-Produção-Industrial-MMP14058-2.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Conversão-de-Receitas-Artesanais-de-Bebidas-Alcoólicas-para-Produção-Industrial-MMP14058-2.pdf</a>	Coordenação Sebraetec