

# PRESERVAÇÃO DE PRODUTOS POR TÉCNICAS DE CONGELAMENTO E/OU ULTRACONGELAMENTO

---

## 1. Tema

Produção e Qualidade

## 2. Subtema

Gestão da Qualidade

## 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 e EPP

## 7. Setor indicado

Comércio, Indústria e Serviços

## 8. Macrosssegmento

Alimentação e Bebidas, Bares e Restaurantes, Panificação e Confeitaria

## 9. Descrição

O congelamento é uma técnica de preservação de produtos perecíveis. Assemelha-se à desidratação, pois a água transforma-se em material sólido e tem como objetivo inibir as reações químicas e enzimáticas. Ele vem sendo amplamente utilizado na alimentação, panificação e confeitaria, consolidando-se como ferramenta importante na ampliação da competitividade das empresas.

Caso seja mais vantajoso, a solução também pode visar o estabelecimento de padrões e procedimentos de ultracongelamento (produto cru e/ou pré-assados) de salgados e/ou massa de pão doce ou semi doce ou salgada em indústrias de alimentos visando o planejamento estratégico da produção. Quanto ao ultracongelamento, também conhecido como *flash freezing*, é um processo de congelamento e resfriamento rápido. Enquanto o congelamento natural, feito em freezer comum, demora até 24 horas para diminuir a temperatura, o ultracongelamento ocorre em 1 hora. Além disso, a técnica preserva a qualidade dos alimentos e impossibilita a perda de líquidos.

### **ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA**

Realizar reunião de abertura junto à empresa demandante, para nivelamento do escopo do trabalho e validação do planejamento de execução dos serviços, composto de cronograma resumido com os principais eventos, agendas de reuniões e definição dos responsáveis pelo acompanhamento dos serviços por parte da empresa demandante.

**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**

Realizar visita técnica para Diagnóstico:

- a) Conhecer o estabelecimento e entender a necessidade do cliente quanto às suas demandas específicas;
- b) Acompanhar as atividades realizadas nos setores;
- c) Avaliação do mix de produtos e serviços.
- d) Identificação de qual técnica de preservação de alimentos será adotada (congelamento ou ultracongelamento).

**ENTREGA DA ETAPA 02:** Relatório de Visita Técnica Presencial à Empresa. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Situação verificada na Empresa; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) Esperado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Proposto; Registros Fotográficos.

### **ETAPA 03 | IMPLEMENTAÇÃO E PADRONIZAÇÃO DA TÉCNICA DE PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS**

De acordo com a técnica definida, será implementada e padronizada a preservação de alimentos. Devendo ser realizado, quando aplicáveis:

Congelamento:

- a) Definição das linhas de produtos para congelamento;
- b) Verificação do tipo de equipamento a ser utilizado conforme estrutura e demanda;
- c) Organização do processo produtivo, com a inserção do congelamento;

- d) Inserção de controles de qualidade e processos relacionados ao congelamento;
- e) Estruturação do ponto quente para recepção dos produtos congelados (quando necessário);
- f) Reunião de sensibilização e orientação à equipe.

**Ultracongelamento:**

- Aplicar as técnicas de ultracongelamento (teoria e prática) em Planta-Piloto da Prestadora de Serviço Tecnológico (custos de deslocamento e diária de responsabilidade do Cliente).
- Analisar, ajustar e padronizar as formulações, produtos e etapas do ultracongelamento de pães e/ou salgados.
- Realizar repasse técnico para até 02 (dois) funcionários nas instalações do Cliente;
- Elaborar memorial descritivo dos processos e produtos padronizados, com o detalhamento de processos de ultracongelamento e produtos padronizados, contemplando ingredientes; balanço de massa; fluxograma e descrição das etapas.

**ENTREGA DA ETAPA 03:** Relatório de Visitas Técnicas Presenciais à Empresa. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Situação verificada na Empresa; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Resultado(s) alcançado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Proposto; Registros Fotográficos. Deve contemplar os processos de congelamento ou ultracongelamento aplicáveis, fluxograma, descrição das etapas, prazo de validade, instrução de descongelamento, dentre outras informações pertinentes à realização da Consultoria.

## 10. Benefícios e resultados esperados

São potenciais benefícios da Consultoria:

- Aumento na produtividade da empresa;
- Diversificação de produtos e serviços;
- Possibilita melhor controle de rupturas;
- Redução de desperdícios;
- Melhoria no abastecimento de produtos;
- Comercialização contínua de produtos frescos e bem-acabados.

## 11. Estrutura e materiais necessários

A Prestadora de Serviço Tecnológico deverá dispor, quando aplicável, de Planta-Piloto para aplicação de técnicas de ultracongelamento (teoria e prática).

## 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

Corpo técnico formado por profissional(is) com experiência em Técnicas de Congelamento e Ultracongelamento para alimentação e bebidas, bares e restaurantes, panificação e confeitaria.

### 15. Pré-diagnóstico

1. Qual (is) o(s) alimento(s) objeto(s) da Consultoria?
2. O cliente deseja aplicar a metodologia de congelamento dos pães?
3. O produto a ser padronizado é massa pão ou salgados?
4. Qual o tipo de massa de pão (doce, semi doce ou salgada)?
5. Algum produto de panificação com massa especial?
6. A empresa dispõe de cozinha industrial?

### 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;
4. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;
5. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
6. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	13/09/2019	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Preservação-de-Produtos-por-Técnicas-de-Congelamento-GQ13058-1.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Preservação-de-Produtos-por-Técnicas-de-Congelamento-GQ13058-1.pdf</a>	Eduardo Cardoso Garrido Mayra Monteiro Viana
2	15/04/2020	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Preservação-de-Produtos-por-Técnicas-de-Congelamento-e-ou-Ultracongelamento-GQ13058-2.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Preservação-de-Produtos-por-Técnicas-de-Congelamento-e-ou-Ultracongelamento-GQ13058-2.pdf</a>	Coordenação Sebraetec
3	01/01/2021	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Preservação-de-Produtos-por-Técnicas-de-Congelamento-e-ou-Ultracongelamento-GQ13058-3.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Preservação-de-Produtos-por-Técnicas-de-Congelamento-e-ou-Ultracongelamento-GQ13058-3.pdf</a>	Aline Aparecida Santos Pereira Arthur Guimaraes Carneiro Hulda Oliveira Giesbrecht Vanessa dos Santos Oliveira