

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Título: ■ [S] Biotecnologia da Fermentação

APLICAÇÃO DO PRODUTO

Quantidade de Encontros Presenciais: 2 **Observação Quantidade de Encontros:** 02 (duas) visitas presenciais.

Público Alvo: PR - Produtor Rural

Complemento Público Alvo: Porte: Produtor Rural, Microempreendedor Individual, Microempresa, Empresa de Pequeno Porte.
Setor: Agronegócio; Indústria.
Segmento: Bebidas e alimentos.
Exemplo: Alambiques de Cachaça.

Objetivo: 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.

Conteúdo programático: Não se aplica.

Benefícios:

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.

Informações Complementares:

ESTRUTURA E MATERIAIS NECESSÁRIOS

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

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;
7. Custos referentes a implementação de melhorias;
8. Entrega de amostras requisitadas pelo Prestador de Serviço Tecnológico.

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.

PERFIL DESEJADO DA PRESTADORA DE SERVIÇO

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

OBSERVAÇÃO

1. 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.
2. 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.

Descrição Comercial:

Fortalecer o processo produtivo de bebidas e/ou alimentos fermentados; Adequação da velocidade do processo de fermentação; Adequação do tipo de fermento aplicado ao processo; 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.

| ENTREGAS | DOCUMENTO(S) - EVIDÊNCIA(S) | Percentual |
|-----------|--|------------|
| ENTREGA 1 | <p>Declaração do Empresário informando a designação de um preposto para acompanhar e atestar os serviços que serão realizados na empresa.</p> <p>Relatório de Visita Técnica Presencial à Empresa com assinatura do Empresário. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Diagnóstico/ 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.</p> | 30,00 |
| ENTREGA 2 | <p>Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento.</p> <p>Laudo Técnico das análises laboratoriais.</p> <p>Procedimentos e Rotinas escritas para os itens obrigatórios da norma e para os principais processos de trabalho da empresa.</p> <p>Relatório Final de Serviço de Consultoria contemplando as atividades desenvolvidas durante o atendimento.</p> | 70,00 |

DIMENSIONAMENTO DA DEMANDA

| Código | Dimensionamento (Respondido pelo Cliente) | Unidade |
|---------------------|---|------------|
| 00. UGEP-00210-2019 | 00. O Cliente tem conhecimento absoluto do conteúdo da Ficha Técnica do Produto e está de acordo com as Condições descritas no Documento? Se a resposta for NÃO, o produto NÃO poderá ser contratado. | Sim ou Não |
| 01. UGEP-00005-2019 | 01. Em que setor(es) a empresa melhor se enquadra? | Setor |
| 02. UGEP-00006-2019 | 02. Em que segmento(s) a empresa melhor se enquadra? | Segmento |