

AVALIAÇÃO DE PROCESSOS NAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

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 e EPP

7. Setor indicado

Indústria

8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas, Confeitaria, Panificação

9. Descrição

ETAPA 01 | EXECUÇÃO DA CONSULTORIA

Identificar os desafios operacionais e introduzir novas ferramentas e melhorias nos processos que impactam na elevação da produtividade da empresa de panificação. Devem ser abordados os seguintes aspectos:

1. Ações para Eliminar Desperdícios;
 - a. Orientações para Atenção na Limpeza;
 - b. Padronização de Serviços e Organização;
2. Aplicação dos Conceitos de Boas Práticas de Fabricação;
3. Implementação de Formulários para Controle de Processos;
4. Organização dos Processos Operacionais;
5. Implementação de Controle para Minimizar Falhas;
6. Planejamento da Produção e Métodos e Cálculos de Produção;
7. Planejamento de Manutenção dos Equipamentos;
8. Rotinas de Manutenção dos Equipamentos;
9. Padronização dos Processos de Elaboração e Fabricação;
10. Padronização de 10 (dez) Receitas dos Produtos Mais Vendidos;
11. Fragmentação de Receitas e Controles para Produção;
12. Levantamento do Custo de 05 (cinco) Receitas Padronizadas;
13. Controle de Rupturas dos Produtos de Fabricação Própria;
14. Controle de Faltas e Sobras;
15. Aperfeiçoamento nos Processos Produtivos;
16. Ajustes no Mix de Produtos;
17. Estratégias para Lançamento de Produtos;
18. Avaliação e Ajuste no Layout de Produção;
19. Pré-Pesagem.
20. Eficiência Energética.

ENTREGA DA ETAPA 01: Relatório Técnico em cópia impressa e meio eletrônico contendo: a) Detalhamento de cada Entrega e cada Visita Realizada; b) Registros Fotográficos de Antes e Depois; c) Plano de Ação.

10. Benefícios e resultados esperados

São potenciais benefícios da Consultoria:

- Aumento da competitividade;
- Redução de custos;
- Aumento de faturamento.

11. Estrutura e materiais necessários

-

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 profissionais com experiência em produtividade e qualidade no segmento de alimentos.

15. Pré-diagnóstico

1. O Cliente deseja contratar a consultoria de Análise de Processos Críticos nas Empresas de Panificação?
2. O cliente conhece o consumo de matéria-prima de sua empresa?
3. É realizado monitoramento do pão fabricado em sua empresa, com indicadores?
4. O cliente conhece acerca dos processos produtivos de sua empresa?
5. Os processos da empresa são claramente definidos?
6. São utilizadas ferramentas para gestão dos processos existentes?
7. Os processos de fabricação dos produtos estão de acordo com requisitos das normas técnicas.
8. As práticas utilizadas para gerenciar os processos são avaliadas quanto a eficácia?
9. Existe o planejamento da produção?
10. Existe o controle da produção?
11. Existem fichas técnicas dos produtos?
12. Existem fichas técnicas dos processos?
13. O fluxo e o layout dos processos produtivos estão adequados?
14. A área de produção está adequada quanto a organização, limpeza, higiene e descarte?
15. Há um planejamento de manutenção das máquinas e equipamentos?
16. Os equipamentos são validados quanto a limpeza?

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. Entenda os processos produtivos de sua empresa e, a partir daí, promova a inovação para a obtenção de redução de custos e aumento de faturamento em sua empresa de panificação.

17. Complexidade, Carga horária e Valores máximos

A carga horária do atendimento será definida de acordo com as atividades executadas e a complexidade da demanda.

ETAPAS	ATIVIDADES (Quando aplicáveis)	ENTREGAS	CH MÁXIMA
Execução da consultoria	Descreve de forma sucinta a rotina atual dos processos de fabricação	Relatório Técnico em cópia impressa e meio eletrônico contendo: a) Detalhamento de cada Entrega e cada Visita Realizada; b) Registros Fotográficos de Antes e Depois; c) Plano de Ação.	Básica: 8 Intermediária: 10 Alta: 11
	Determinar os gargalos existentes nos processos		Básica: 9 Intermediária: 10 Alta: 11
	Desenhar o layout atual dos processos		Básica: 10 Intermediária: 12 Alta: 13
	Analisar os controles existentes e sua eficácia		Básica: 9 Intermediária: 11 Alta: 12
	Definir uma nova rotina dos processos de fabricação (Controle, padronização e logística interna)		Básica: 11 Intermediária: 13 Alta: 14
	Implementar Formulários para Controle de Processos		Básica: 9 Intermediária: 11 Alta: 12

	Avaliação e Ajuste no Layout de Produção		Básica: 9 Intermediária: 11 Alta: 12
--	--	--	--

COMPLEXIDADE	CH MÁX	VALOR 1	VALOR 2
		ATÉ 100 KM	MAIS DE 100km
Básica	65	R\$ 6.240,00	R\$ 6.500,00
Intermediária	78	R\$ 7.488,00	R\$ 7.800,00
Alta	85	R\$ 8.160,00	R\$ 8.500,00

NOTA: A complexidade será definida pela maturidade da empresa

- Básica: Com noção sobre os processos de digitalização e/ou já faz o uso de alguma ferramenta da produtividade;
- Intermediária: Baixa noção quanto os processos de digitalização e não usa/aplica ferramentas da produtividade
- Alta: Não faz o uso de ferramentas da produtividade e/ou está desatualizada quanto os conhecimento dos processos de digitalização, podendo também estar em expansão e precisa remodelar o que já possui instalado.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	13/09/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Avaliação-de-Processos-nas-Indústrias-de-Alimentos-MMP14045-1.pdf	Eduardo Cardoso Garrido Mayra Monteiro Viana
2	16/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Avaliação-de-Processos-nas-Indústrias-de-Alimentos-MMP14045-2.pdf	Coordenação Sebraetec