



PORTFÓLIO
PORTFÓLIO
PORTFÓLIO
PORTFÓLIO
PORTFÓLIO
PORTFÓLIO

PRODUZIDO POR:

**TIME DE COMUNICAÇÃO
DA EMPEA**



A EMPRESA

QUEM SOMOS


A EMPEA Consultoria é uma jovem e arrojada e empresa de consultoria composta por estudantes do curso de engenharia de alimentos da (UEM). Orientados por professores do curso, visa prestar serviços e desenvolvimento de projetos para empresas do ramo alimentício.

MISSÃO

Garantir impacto no mundo, assegurando o sucesso do membro, promovendo o sucesso do cliente.

VALORES

TRANSPARÊNCIA
RESILIÊNCIA
SINERGIA
TESÃO
ORGULHO



CARTA DE SERVIÇOS

EMPEA Consultoria

ANÁLISE DE ALIMENTOS

FICHA TÉCNICA

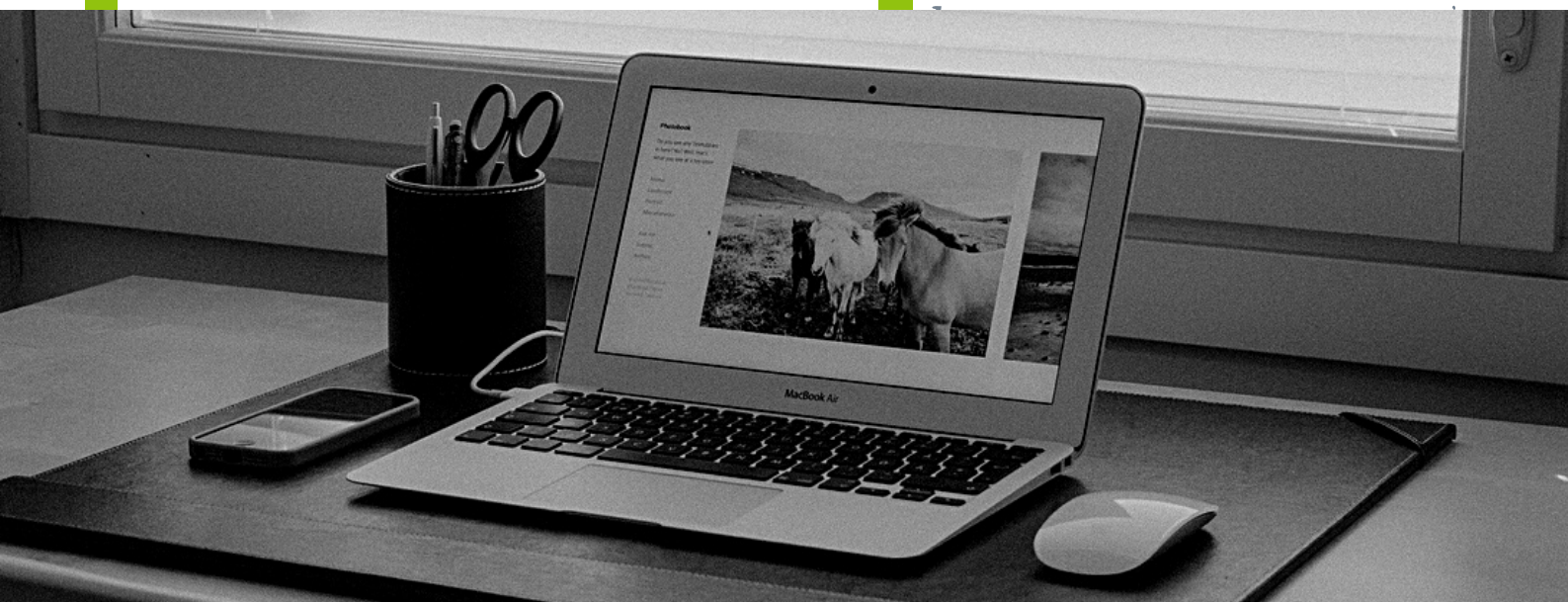
ELABORAÇÃO DE
BPF E POP

REGULAMENTAÇÃO

ESTUDO DE EMBALAGEM

ROTULAGEM
E TABELA NUTRICIONAL

ESTUDO DE PROCESSOS





ANÁLISE DE ALIMENTOS

A **análise de alimentos** é dividida em 2 projetos: A **Análise Microbiológica** e **Análise Físico-Química**. Na **Análise microbiológica** de alimentos verificamos se a qualidade microbiológica do produto está dentro dos padrões estabelecidos pelos órgãos reguladores de alimentos. Na **Análise Físico-Química** identificamos e quantificamos os componentes físicos e químicos do alimento (teores de proteínas, carboidratos, fibras, lipídeos, viscosidades, textura, ph, acidez, entre outros compostos).

PROJETOS REALIZADOS:



Análise microbiológica de batata palha



Análise microbiológica de suco de frutas

ODS IMPACTADAS:



PORTFÓLIO

ELABORAÇÃO DE BPF E POP

As **Boas Práticas de Fabricação (BPF)** tem como objetivo principal garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor e compõem um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrangem desde as matérias-primas até o produto final. Já o **Procedimento Operacional Padrão (POP)** é um documento que traduz o planejamento do trabalho a ser executado. É uma descrição detalhada de todas as medidas necessárias para a realização de uma tarefa.

PROJETOS REALIZADOS:



Elaboração do manual de BPF e POP para indústria de bolos



Elaboração do manual de BPF e POP para indústria de bombons



Elaboração do manual de BPF e POP para indústria de empada

ODS IMPACTADAS:





ESTUDO DE EMBALAGEM

O **estudo de embalagens** analisa os materiais adequados para cada tipo de produto visando melhor armazenamento e maior vida de prateleira do produto. Visa também avaliar qual o tipo de embalagem mais apropriada para acondicionar e apresentar o potencial do produto, levando em consideração aspectos sociais, culturais, de funcionalidade, de segurança, de toxicidade, além de fatores como facilidade de manuseio, de reciclagem, continuidade de fornecimento e por fim o design da embalagem.

PROJETOS REALIZADOS:



Estudo de embalagem para indústria de mandioca



Estudo de embalagem para indústria de batata palha

ODS IMPACTADAS:



PORTFÓLIO

ESTUDO DE PROCESSOS

O **estudo de processos** age como uma forma de diagnosticar algum problema ou encontrar algum ponto de melhoria, assim é inserida uma mudança adequada durante o processamento do alimento em questão a fim de minimizar ou eliminar o problema existente.

Pelo fato de o estudo de processos auxiliar a empresa na busca de equacionar ou minimizar os problemas, essa ferramenta surge como um fator de grande importância para a maximização dos resultados e conseqüente aumento da competitividade.



ODS IMPACTADAS:





FICHA TÉCNICA

A **ficha técnica** tem como objetivo garantir a padronização e qualidade do produto, pois a partir da mesma é possível padronizar a quantidade de cada ingrediente, o que garante um nível de qualidade e previsibilidade para o produto final. Também faz o levantamento de custo unitário, pois permite saber o quanto de cada ingrediente será utilizado e assim, é possível visualizar o custo total de uma unidade da receita.

PROJETOS REALIZADOS:



Ficha técnica para restaurante



Ficha técnica para indústria de alho

ODS IMPACTADAS:





REGULAMENTAÇÃO

O estudo de **regulamentação** estabelece os métodos necessários para o registro de produtos, bem como a dispensa da obrigatoriedade dos mesmos, por meio do estudo das legislações vigentes no ramo alimentício.

PROJETOS REALIZADOS:



Regulamentação para indústria de alho



Regulamentação para indústria de xarope de gim

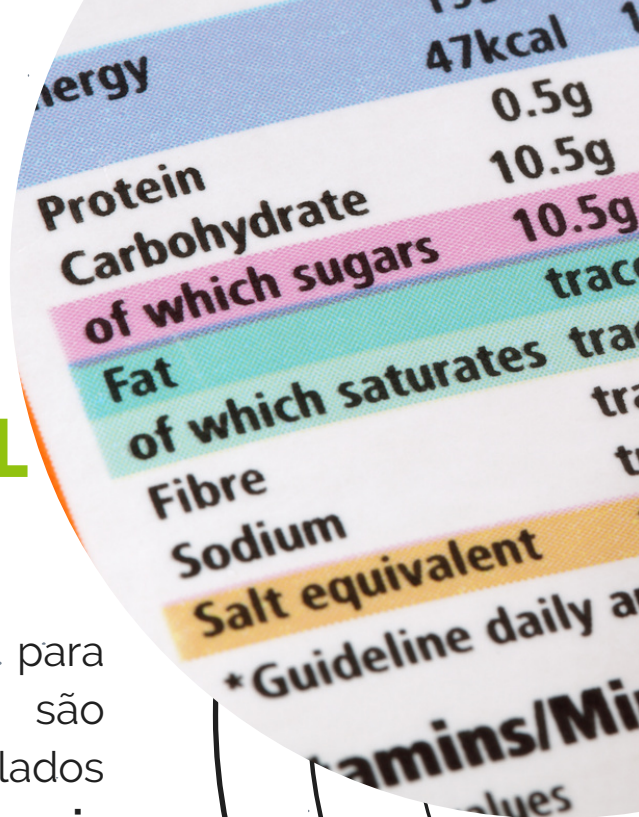
ODS IMPACTADAS:



PORTFÓLIO

ROTULAGEM E TABELA NUTRICIONAL

A **rotulagem** nutricional é obrigatória para todos os alimentos e bebidas que são produzidos, comercializados e embalados industrialmente. As **tabelas nutricionais** devem descrever os compostos e suas respectivas quantificações em relação a uma porção de um produto conforme o exigido pela legislação.



Energy	47kcal
Protein	0.5g
Carbohydrate	10.5g
of which sugars	10.5g
Fat	trace
of which saturates	trace
Fibre	trace
Sodium	trace
Salt equivalent	trace
*Guideline daily values	
Vitamins/Minerals	
values	

PROJETOS REALIZADOS:



Rotulagem e tabela nutricional para indústria de bolos



Rotulagem e tabela nutricional para indústria de salgados



Rotulagem e tabela nutricional para indústria de mandioca

ODS IMPACTADAS:






Av. Colombo, 5790
Bloco 25 Sala 2 - UEM - Maringá - PR



contato@empeaconsultoria.com.br



(44)3011-4244 



www.empeaconsultoria.com.br

ALIMENTANDO
A SUA
HISTÓRIA

EMPEA CONSULTORIA
SINCE 2010

