

Título: Produção da Josapar recebe certificação internacional

Veículo: Diário Popular

Página: 16

Mídia: Jornais

Data: 12/05/2020

Cidade: Ipatinga

Cm2: 860

Jornalista: Redação



Por Maria da Graça Marques
Diário Econômico
graca@diariopopular.com.br | Tel: 3284-7031



CÂMBIO

Dólar no país

R\$ 5,82 ↑

Peso no país

Uruguai
R\$ 0,07

Argentina
R\$ 0,10

AGENDA

14 FORMAÇÃO DO PREÇO DE VENDAS

Será realizado no dia 14, das 19h30min às 20h30min, o webinar gratuito sobre a formação de preço de venda, com o consultor Joubert Leite, que diz: "A precificação de produtos e/ou serviços é sempre uma das principais decisões que os gestores das empresas precisam tomar. Esta decisão torna-se ainda mais importante no atual cenário de crise econômica". Mais informações pelo e-mail atendimento@internews.jor.br.

CONFIRA

PROFISSÃO DE TÉCNICO EM LOGÍSTICA EM ALTA

As mudanças na dinâmica de comercialização e consumo, em tempos de isolamento social, reordenaram a demanda de mercado em várias profissões, entre elas a do técnico em logística, responsável pelo controle de estoque, armazenagem, centros de distribuição e varejo. Docente do curso no Senac EAD, Carlos Eduardo de Moraes explica que o aumento das operações comerciais no ambiente virtual pode trazer a oportunidade.

SERASA CONSUMIDOR SE REPOSICIONA

O Serasa Consumidor, startup e braço da Serasa Experian, dá novo passo, chamando-se apenas Serasa. Além da mudança da marca, o ecossistema de serviços acelera a inclusão de novos produtos gratuitos e lançará em breve a atualização de canais digitais. A partir de agora, o site está disponível pelo endereço www.serasa.com.br.

Mercados. Norma de segurança alimentar, sua aplicação permite conquistar novos consumidores



Infocenter DP - 20/3/22

Produção da Josapar recebe certificação internacional

A Joaquim Oliveira S/A Participação, detentora de marcas Arroz Tio João, SupraSoy, Meu Biju e Azeite Nova Oliva, acaba de obter a Food Safety System Certification 22000, emitida por Bureau Veritas, para as unidades de arroz branco e arroz parboilizado das cidades gaúchas de Itaqui e Pelotas.

A Certificação FSSC 22000 é uma norma de segurança de alimentos reconhecida pela Global Food Safety Initiative (GFSI) e apresenta uma das abordagens mais abrangentes para sistemas de gestão envolvidos na fabricação de bens alimentícios. Estabelece requisitos para a produção e colocação de produtos seguros para os consumidores no Brasil, além de permitir a ampliação de mercados, como para as cadeias internacionais de varejo.

A certificação é resultado do trabalho e dedicação de uma companhia de 98 anos, que carrega em seu DNA inovação, vanguarda e qualidade. Esse reconhecimento chega em momento oportuno para referendar toda a segurança obtida pelos minuciosos e precisos cuidados com os quais as indústrias e colaboradores continuamente operam, para entregar alimentos à mesa de toda população brasileira.

A FSSC 22000 foi desenvolvida para a Certificação de Sistemas de

Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) de indústrias que processam ou fabricam produtos de origem animal e vegetais perecíveis e também de embalagens para alimentos. Aborda requisitos importantes para a fabricação de bens alimentícios e qualidade dos processos. Por ser baseada na ISO 22000:2006, esta norma se integra aos demais sistemas de gestão da qualidade, como ISO 9001, ISO 14001 e OHSAS 18001. **IDP**

Diretor adjunto de Produção, Carlos Soares Vianna fez parte desde a origem da ideia e conta que foi um longo aprendizado. "Considero esse um dos processos de mudança culturais mais importantes que passamos nos últimos anos. Segurança na produção de alimentos pressupõe que todos os processos estejam descritos e pensados de modo a eliminar, ou controlar, os riscos relacionados às contaminações físicas, químicas e biológicas", diz.

À frente dos processos nos últimos quatro anos, o gerente industrial Carlos Renato Teixeira também comemora "É uma conquista de todos, já que cada um foi impactado no seu setor, ajudando a descrever tarefas e inserindo em sua função rotinas que garantem a segurança dos alimentos", explica.

SAIBA MAIS

ESTOQUES EM EXCESSO

Além da forte queda do Índice de Confiança do Comércio em abril, outros indicadores chamaram a atenção no mês. Mensalmente os empresários do setor são consultados sobre a situação dos estoques e respondem se estão excessivos, insuficientes ou normalizados. A análise da série do comércio agregado mostra que em abril, 20% das empresas estão com estoques excessivos, o maior nível desde outubro de 2015 (21,3%) e o segundo maior desde o início da série histórica em 2012, segundo o economista da Fundação Getúlio Vargas, Rodolpho Tobler.

INDÚSTRIA MANTÉM OS LANÇAMENTOS EM QUEDA

Apuração do Índice de Atividade Industrial, calculado pela Associação Brasileira de Automação - GS1 Brasil, mostra que abril manteve a queda na intenção em lançar produtos já percebida no primeiro trimestre. A retração em abril foi de 14,5%, na comparação com o mês anterior, livre de efeitos sazonais. No acumulado de 12 meses, o índice apresentou queda de 17,3%, tendência também identificada no acumulado do ano, de menos 25,7%. "No mês de abril foi possível identificar maior impacto dos efeitos da pandemia do novo coronavírus no lançamento de produtos. Grande parte das empresas nacionais estão focadas na adaptação com relação às mudanças que estão ocorrendo no mercado", comenta a CEO da Associação, Virginia Vaamonde.