INFORMATIVO
Sindipan

Ano 12 • nº 41
Setembro a Dezembro de 2023

INSTITUCIONAL

Outubro foi marcado pelas comemorações do Dia Mundial do Pão

05

O Sindipan-RS comemorou o Dia Mundial do Pão no dia 16 de outubro durante o VII SEMPEC no IFRS. Nesta data, após o evento, foram distribuídos pães para o público participante. Aderimos à campanha nacional idealizada pela ABIP, Apaixonados por Pão, e compartilhamos durante o mês de outubro, o nosso #momentopãozinho.

Divulgue suas vagas no Mural de Oportunidades IFRS

Durante o VII SEMPEC, destacamos a importância do Mural de Oportunidades. Esse projeto entre o Sindipan-RS e o IFRS tem como objetivo criar um canal permanente para o cadastro de profissionais, iniciantes e estagiários, possibilitando que as empresas possam fazer triagem de currículos e chamar os candidatos para uma entrevista. É idealizado para atingir a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão na instituição.
O portal permite centralizar e divulgar as oportunidades de bolsas e vagas de trabalho para estudantes, numa página específica, que podem ser filtradas por categoria (estágios/trabalhos efetivos e bolsas/voluntários) e pelos municípios localizados nas regiões de abrangência do IFRS.

Caso a sua empresa possua alguma vaga disponível e queira divulgar no Mural de Oportunidades, basta solicitar o formulário pelo o e-mail sindipanrs@sindipanrs.com.br.

EDITORIAL

Gratidão por 2023

— Arildo Bennech Oliveira • Presidente do Sindipan-RS

É com grande satisfação que encerramos mais um ano repleto de desafios, superações e, acima de tudo, conquistas significativas para o setor.

A união dos empresários foi fundamental para as vitórias que celebramos hoje. Juntos, comemoramos nossos 90 anos, promovemos eventos de capacitação, fortalecemos nossa representatividade e colocamos em prática a Central de Negócios, em parceria com a FIERGS e Sebrae.

Ao nos aproximarmos do final deste ano, queremos expressar nossa gratidão por fazer parte de uma verdadeira "comunidade empresarial" tão vibrante e comprometida. Agradecemos por sua confiança no Sindicato e por contribuir para o crescimento contínuo da panificação e confeitaria.

Com os olhos voltados para o futuro, é hora de renovar nossas energias e nos prepararmos para novos desafios. Que o próximo ano seja repleto de oportunidades para inovar, aprender e crescer. Acreditamos no potencial de cada um e estamos confiantes de que, juntos, alcançaremos novos patamares de sucesso.

Desejamos um feliz ano novo, cheio de realizações pessoais e profissionais. Que 2024 seja um ano de fartura, crescimento e solidariedade, repleto de boas notícias e conquistas para o setor da panificação e confeitaria. Conte conosco para continuar trilhando esse caminho de sucesso.

EXPEDIENTE

Sindipan RS

Sindicato das Indústrias de Panificação, Confeitaria, Massas Alimentícias e Biscoitos do Rio Grande do Sul

Av. Assis Brasil, 8787 CEP 91140-001 Porto Alegre/RS
(51) 3365.4169 - 3365.2058 - www.Sindipanrs.com.br

Projeto gráfico e editoração:
Trio Comunicação
Responsável Técnica: Virgínia Rhodenbusch (CONRERP 2268)

Diretoria - Presidente: Arildo Bennech Oliveira / Primeiro Vice-Presidentes: Carla Carnevali Gomes - Ivaldo Fröhlich / Diretores Secretários: Elisabete Armani Pozebom - Lucas Dariva Bragé / Diretores Tesoureiros: Edson Luiz Carboni - Maria da Conceição Santos Denisiuk Diretores: Wanderlei Bennemann dos Santos - Mara Rita dos Santos - Dênis Evandro Furlan - Juliano Beck - Thaline Cruz Oliveira - João Carlos Pritsch - Jaqueline Alos dos Santos Sulzbach / Conselho Fiscal: Andressa Freccia - Teresinha Maria Tamanho - Pedro Ciro Mantovani - Artêmio Gritti- José Luiz Thebich - Gizele Dalmás Weber

18º Bate Pão Papo ocorreu na Confeitaria Dona Inês

O Sindipan-RS realizou a 18ª edição do evento Bate Pão Papo no dia 02 de outubro, na Confeitaria Dona Inês, em Porto Alegre. O evento tem como objetivo a troca de ideias e experiências entre os empresários do setor e além de contar com a participação dos fornecedores parceiros.

FIERGS presta homenagem pelos 90 anos do Sindipan

É com muita alegria que recebemos esse gesto carinhoso, que ressalta a importância da parceria e do trabalho conjunto em prol do desenvolvimento e fortalecimento da indústria. Agradecemos à FIERGS por reconhecer e valorizar o papel do Sindipan-RS nessa jornada.Juntos, somos mais fortes!

Empresários Gaúchos participam da Missão à feira IBA em Munique

A missão à feira IBA aconteceu entre os dias 22 a 26 de outubro em Munique na Alemanha , foi organizada pela FIERGS em parceria com o SINDIPAN-RS, e contou com a participação de 30 empresários do setor.

A IBA é a principal feira mundial de panificação, confeitaria e snacks e oferece uma plataforma única onde são apresentadas as últimas tendências e inovações do setor.

A feira não impressiona apenas os expositores internacionais, que podem se apresentar e fazer novos contatos por meio de oportunidades de participação inovadoras, mas também oferece ao público da feira uma visão ampla de todo o comércio, graças ao extenso portfólio, desde fabricantes de matérias-primas e tecnologia de embalagens até artesanato tradicional e digitalização. A feira acontece a cada três anos no centro de exposições de Munique. A Missão Prospectiva à Feira

IBA 2023 tem como objetivo oportunizar às empresas brasileiras a prospecção de novas tecnologias e parceiros internacionais, além de promover a absorção de experiências inovadoras nos seus respectivos setores de atuação. Esta Missão é uma realização do Sindipan-RS, com a articulação da Federação das Indústrias do Estado do Rio Grande do Sul (FIERGS) e colaboração das Federações de Indústrias dos Estados do Paraná, Santa Catarina, Mato Grosso e do Distrito Federal.

ARTIGO

Da necessidade de observância aos requisitos para o enquadramento (e o reenquadramento) no Simples Nacional

— Rodrigo Pasquali - Advogado, graduado em Direito pela PUCRS e especialista em Direito Tributário pela PUCRS/IET.
Assessor Tributário do Sindipan-RS

O informativo deste trimestre objetiva lembrar os empresários sobre problema que, anualmente, atinge um grande número de empresas: a impossibilidade de enquadramento, ou o desenquadramento do Simples Nacional ante ao descumprimento de requisitos legais, em especial a necessidade de ampla regularidade fiscal.

Já tivemos a oportunidade de trabalhar em situações em que, débitos ínfimos de IPVA, de veículos cuja propriedade se desconhecia ser da empresa, resultaram no desenquadramento da empresa do Simples Nacional, com consequências trágicas, tais como o grande (e abrupto) aumento de carga tributária e o crescimento de obrigações acessórias, pela necessidade de opção a regime tributário diverso (Lucro Presumido ou Lucro Real).

Portanto, vale a lembrança de que, segundo o art. 17, V da LC 123/2006:

Art. 17. Não poderão recolher os impostos e contribuições na forma do Simples Nacional a microempresa ou empresa de pequeno porte:

V - que possua débito com o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS, ou com as Fazendas Públicas Federal, Estadual ou Municipal, cuja exigibilidade não esteja suspensa;

Tal previsão legal impõe o conselho, e a cautela de, desde já, ser realizada vistoria, ou "pente fino", consoante a expressão popular, a fim de assegurar que a empresa goza de ampla regularidade fiscal, porque a data pela opção pelo Simples Nacional está se aproximando.

ARTIGO

Produção própria x Produtos para revender

— Francisco Mário Oliveira - Engenheiro de Produção, Especialista em Engenharia de Produção e Marketing.

Nas diversas empresas e vamos comentar sobre padarias e confeitarias, pode-se dizer que uma grande maioria trabalha com produtos de fabricação própria e produtos fabricados por terceiros. São consideradas indústrias, mas a maioria delas possui ponto de venda onde disponibiliza para seus clientes, itens manufaturados na empresa, mas também vendem produtos de terceiros, completando a variedade de produtos ofertados.

Muitas vezes tenho conversado com empresários sobre o que é melhor para a empresa: ter somente produção própria ou ser apenas revendedor. A resposta não é tão simples quanto possa parecer, principalmente pelo número de empresas que operam no ramo de padarias e confeitarias. Cada empresa tem suas próprias características: linha de produtos, bairro ou cidade onde atua, necessidades de seus clientes a serem atendidas.

> **O equilíbrio de vendas de produção própria ou compras de terceiros é um desafio constante, de modo especial em pequenas empresas, com área restrita e equipamentos de produção limitados.**

Nos vários anos que tenho trabalhado neste ramo observei empresas de sucesso com os mais variados perfis de disponibilização de produtos a seus clientes. O que todo empreendedor deve saber é que não existem regras fixas que assegurem o sucesso do negócio e o que pode dar certo para uma empresa em determinada época, não significa que permaneça sempre com bons resultados. É preciso lembrar que embora existam padarias e confeitarias que estão no mercado há muitos anos, observa-se o encerramento de atividades de muitas empresas, tendo como motivo os resultados financeiros.

Vamos analisar os dois modelos e identificar características de cada um.

Produção própria

Pontos fortes – a) melhor gerenciamento da quantidade e do padrão de qualidade dos produtos ofertados b) variedade de produtos, com ofertas diárias para atender o público com maior eficiência c) e o mais importante, a margem de lucro dos produtos de fabricação própria é mais atrativa.

Ameaças – a) exige mão de obra mais qualificada para a produção b) é necessário controle do padrão de qualidade para não haver reclamações de clientes e como consequência queda nas vendas c) é necessário também controlar a qualidade dos insumos e a disponibilidade para a programação de produção.

Produtos de terceiros

Pontos fortes – a) os produtos já estão prontos para colocação na loja b) trabalhando com marcas conhecidas, o esforço de vendas é menor c) aumenta a variedade de produtos ofertados sem o envolvimento de ter que produzir na empresa.

Ameaças – a) deve haver um controle rigoroso nas compras, evitando faltas ou excesso de estoque b) o controle do fluxo de caixa deve ser cuidadoso, para não descapitalizar a empresa.

O equilíbrio de vendas de produção própria ou compras de terceiros é um desafio constante, de modo especial em pequenas empresas, com área restrita e equipamentos de produção limitados. Deve haver controles de produção e vendas de produtos de forma individualizada para que as decisões sejam tomadas apoiadas em informações confiáveis.

Trouxemos o assunto, sem pretender esgotar alternativas. Na verdade o objetivo é destacar para as empresas a importância dos produtos comercializados, a origem dos mesmos e os resultados obtidos na venda. Afinal, vender bem deve ser a meta de qualquer empresa e tudo começa com o que vender, qual a origem e qual o preço a ser praticado.

Pensem nisso, enquanto lhes desejo, boas vendas.

VII SEMPEC contou com 17 oficinas práticas e muita troca de ideias

Em outubro tivemos a VII SEMPEC - Semana da Panificação e Confeitaria do RS: Educação, Qualificação, Empreendedorismo e Inovação nas instalações do Instituto Federal do RS. Esse evento, que conta com o apoio do Sindipan- RS e de várias empresas de destaque no estado, foi um marco significativo para o setor de panificação e confeitaria no Rio Grande do Sul. O evento proporcionou momentos especiais e enriquecedores, promovendo o compartilhamento de conhecimentos e experiências entre os profissionais, empresários, estudantes e entusiastas da área.

A semana teve início com uma celebração muito especial, o Dia Mundial do Pão, em 16 de outubro. Para comemorar, junto com a ABIP e padarias parceiras, realizou-se a distribuição de pães de vinho e linguiça para a comunidade acadêmica. Esse gesto simbólico serviu para ressaltar a importância desse alimento milenar, tanto do ponto de vista cultural, como do ponto de vista econômico.

Destacando a habilidade e criatividade das confeiteiras artísticas da região metropolitana, foi lançado o 1° Concurso de Bolos Decorados com Pasta Americana. O concurso contou com a participação de sete talentosas profissionais, apresentando trabalhos verdadeiramente encantadores. Essa competição não apenas destacou a excelência artística, mas também inspirou novas abordagens e técnicas na confeitaria, além de destacar a importância do estudo e da dedicação. O concurso foi um verdadeiro sucesso, dentro e fora do IFRS. A votação popular, que escolheu a ordem de classificação, teve mais de 11 mil votos. A classificação ficou assim definida: Era uma vez no Natal - Mariana Boll, Bolo moderno - Marina Maria Cianella Lopes, Açúcar e arte - Thayná Nunes Bartz, Jardim encantado - Karla Luciane de Oliveira, O Doce mundo dos corais - Letícia Melero Dias, Bolo de Natal! - Lidiane Torres e Magia do Natal - Glória Vaz. Nossos agradecimentos a todas essas campeãs.

No âmbito da inspiração e aprendizado, profissional e pessoal, as palestras de "História para Inspirar" trouxe depoimentos impactantes de empresários e ex-alunos do Curso Técnico de Panificação do IFRS. As experiências compartilhadas por Ermes Botene Júnior, da Maestria Confeitaria, e Jaqueline Sulzbach, da Adulla Padaria e Confeitaria, proporcionaram insights valiosos sobre o empreendedorismo, o enfrentamento das dificuldades e as possibilidades de crescimento para as empresas de panificação e confeitaria.

Além disso, outras palestras de grande relevância foram proferidas ao longo do evento de abertura. Destaque para “Boulanger - Um APP para auxílio na elaboração de produtos de panificação”, apresentado pelo discente do IFRS André Sizer e uma cartilha “Decifrando a qualidade na panificação artesanal”, apresentado pela discente Karen Magnus. Para fechar o dia com chave de ouro, o Professor e Master Trainer da escola Richemont Brasil, Carlo Möckli, enriqueceu o evento ao compartilhar seus conhecimentos para compreender a estrutura e a arquitetura da massa de Biscuit (pão de ló).

Ao todo, a SEMPEC ofereceu 17 oficinas práticas, proporcionando aos participantes a oportunidade de aprimorar suas habilidades técnicas e explorar novas tendências no universo da panificação e confeitaria. A variedade de temas abordados reflete o compromisso do evento em abranger aspectos fundamentais, desde a técnica artesanal até as inovações tecnológicas, contribuindo assim para o constante desenvolvimento e aprimoramento do setor no Rio Grande do Sul.

Vencedoras do Concurso de Bolos Decorados

Professor Doutor Odoaldo Ivo Rochefort Neto
Curso Técnico em Panificação, Curso Técnico em Química e Licenciatura em Ciência da Natureza - Biologia e Química
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Campus Porto Alegre

ARTIGO

Produção de alimentos preparados sem glúten

— Cristina Farah
Especialista em Gestão sanitária setores indústria e comércio de alimentos
CREA 85405 Engenheira Química
Mestre em engenharia mecânica/da produção
Pós-graduação: Tecnologia de Alimentos

Faz muito tempo que "bato nesta tecla"! Muito tempo que me deparo com fabricação / elaboração de alimentos ditos sem glúten, sendo realizada na mesma área em que são preparados outros alimentos, com glúten.

É uma falha grave! Por quê? Porque mesmo sendo utilizadas matérias primas sem glúten, isto é, substitutos como farinhas de aveia, de arroz, dentre outras, a contaminação cruzada não garantirá que o produto seja livre de glúten e, por consequência, este alimento poderá acometer a saúde e, mais ainda, a vida, do cliente que é celíaco.

Mas antes de detalhar sobre a normatização nova, vamos relembrar que o glúten é uma proteína presente em muitos cereais como trigo, centeio e a cevada e, por contaminação cruzada, está presente em outros alimentos.

Ainda em caráter de recapitulação, vale lembrar que os celíacos podem ter uma reação adversa mesmo na ingestão de pouquíssimas quantidades desta proteína, tamanha a sensibilidade.

Assim sendo, tema de extrema importância foi contemplado, felizmente, na nova portaria do estado do Rio Grande do Sul, número 799/2023. Esta, entrará em vigor em março do ano que vem e revogará a atual Portaria 78/09.

O âmbito de aplicação desta portaria é o setor do comércio de alimentos todavia, podemos utilizar estes critérios para a indústria também, pois é idêntica a orientação.

Vamos, então, ver o que diz o tópico 15 deste documento?

15.1 – Ao elaborar alimentos preparados ou identificados como sem glúten, estes devem seguir todos os demais itens sobre Gestão Sanitária presente neste regramento.

15.2 – Matérias-primas e ingredientes devem ser armazenados isolados fisicamente dos demais insumos com glúten, evitando a contaminação cruzada.

15.3 – Área de produção de alimentos preparados "sem glúten" separada e isolada fisicamente das demais áreas.

15. 4 – A área de elaboração deve ser dotada de equipamentos, móveis e utensílios exclusivos para esta atividade, inclusive fritadeiras e demais equipamentos.

15.5 – Óleos e gorduras exclusivos para a produção de alimentos preparados "sem glúten".

15.6 – Área de produção dos alimentos preparados "sem glúten" dotada de pia exclusiva provida com produtos saneantes para higienização dos equipamentos e utensílios, panos de limpeza e esponjas, de modo a evitar a contaminação cruzada por glúten.

15.7 – Uniformes dos manipuladores exclusivos, lavados e guardados separadamente dos demais uniformes.

15.8 – Responsável pela manipulação dos alimentos preparados "sem glúten" capacitado em boas práticas de manipulação de alimentos preparados "sem glúten" e doença celíaca.

15.9 – Capacitação em manipulação dos alimentos preparados "sem glúten" ministrado por profissionais de nível superior da área de alimentos.

15.10 – Existência de registro da capacitação do responsável pela manipulação dos alimentos preparados "sem glúten", disponível para a autoridade sanitária.

15.11 – Responsável pela manipulação dos alimentos preparados capacita os seus manipuladores em boas práticas de manipulação de alimentos preparados "sem glúten" e doença celíaca, a fim de garantir a preparação segura desses alimentos.

15.12 – Existência de registro da capacitação dos manipuladores de alimentos preparados "sem glúten", disponível para a autoridade sanitária.

15.13 – Na produção de alimentos preparados "sem glúten", utilizados exclusivamente matérias-primas e ingredientes rotulados com a inscrição "não contém glúten".

15.14 – Na produção de alimentos preparados sem glúten, em matérias-primas e ingredientes, Porto Alegre, Segunda-feira, 4 de Setembro de 2023 Diário Oficial Nº 171 - 2ª edição 27 dispensados da obrigatoriedade de rotulagem, utilizados alimentos originalmente "livres de glúten" e de contaminação cruzada.

15.15 – Todos os alimentos produzidos sem glúten, embalados e rotulados em serviços de alimentação seguem os dizeres de rotulagem exigidos pela Lei nº 10.674/2003 ou outra que venha a substitui-la, além das demais legislações sanitárias de rotulagem vigentes.

15.16 – O POP da descrição da produção de alimentos preparados "sem glúten" contempla o fluxograma sem cruzamentos, prevenindo a contaminação cruzada e garantindo a segurança do alimento preparado sem glúten.

Portanto, em sendo o consumo de glúten, ainda que em pequenas quantidades, prejudicial para celíacos é de suma importância que seja garantido um alto padrão de qualidade, razão pela qual é obrigatório seguir as normas acima descritas bem como as boas práticas de fabricação / manipulação tanto para o setor indústria como serviços de alimentos, respectivamente.

Aproveitando a oportunidade em que estou conversando contigo, através de artigo, te desejo um Feliz Natal e um Próspero e Feliz Ano Novo. Que 2024 nos traga muita saúde e, assim sendo, o resto virá por acrescimento!

ARTIGO

Quando o simples se transforma em artigo de luxo

— Arquitetos Nonóca e Júlio - Diógenes Arquitetos | Escritório de Arquitetura
Mais de 30 anos de experiência no mercado sendo 15 anos na área de panificação

Empreender pode ser visto como um sonho de realização profissional ou também uma solução frente aos desafios impostos pela economia ou mercado de trabalho. Apesar das expectativas de sucesso criadas, sabemos que o êxito pertence apenas a uma seleta parcela. Arrisco a dizer que todos aqueles que ousam em ter seu negócio próprio o fazem com paixão e entrega. Talvez os esforços e intenções desprendidos possam ser similares, mas os resultados, completamente diferentes. É nesse momento que somos convidados a refletir sobre as estratégias que levam ao sucesso, agregam valor e mudam a percepção do cliente. E uma das formas mais audaciosas é valer-se do uso estratégico do simples e trivial com vistas a um resultado genial.

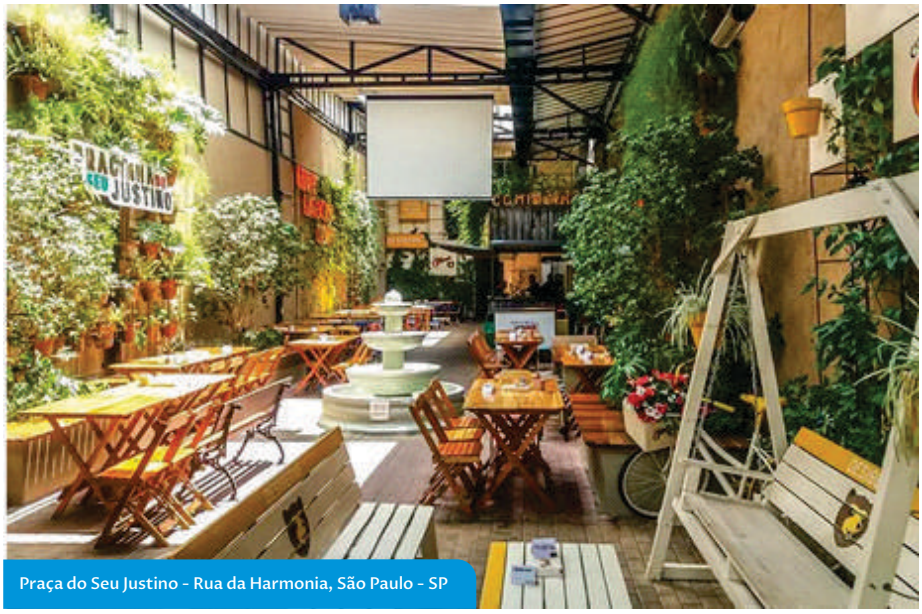
No ramo da alimentação e gastronomia nos deparamos com pessoas como o Chef Rodrigo de Oliveira, dono do Restaurante Mocotó, na Vila Medeiros, São Paulo, que se propôs a transformar a visão de comida sertaneja. Outrora estigmatizada como comida grosseira, pesada e pobre, hoje ostenta posição de destaque. Também podemos citar Rita Lobo que se destaca ao elaborar receitas saudáveis e práticas, incentivando as pessoas a cozinhar comida requintada com baixo investimento de tempo e dinheiro. O que podemos aprender com eles? Valer-se dos recursos disponíveis de modo a obter o melhor resultado possível.

Quem visita a Vila Madalena em São Paulo se depara com a proposta irresistível do Coffee Lab: respirar café. Nos itens de decoração foram incluídos sacas de café abertas, de modo a deixar o cheiro do café presente no espaço. Além disso, o espaço conta com mesas na área do quintal, propiciando um ambiente especial para um bom bate-papo.

Não menos irreverente, é a Pracinha do seu Justino, na Vila Madalena, São Paulo, conhecida por ser um ambiente com decoração descontraída e que atende até altas horas. O seu cardápio é variado, mas sua arquitetura é composta por elementos simples e acessíveis. O resultado não poderia ser diferente: o espaço costuma ficar lotado fazendo com que os clientes corram para garantir uma mesa antecipadamente.

Poderíamos ampliar a lista de exemplos bem-sucedidos, mas queremos nos ater ao fato de que os resultados dependem mais de uma ideia bem executada do que propriamente dos recursos que temos ao nosso alcance. O desafio é inovar, ousar, transcender. Isto depende de criatividade. Talvez alguém se atreva a dizer que não é criativo. Mas isso pode ser contornado com ajuda de profissionais que fazem da criatividade o seu trabalho como arquitetos, designers e publicitários. Para eles o desafio constante é enxergar além do alcance. Quando atingimos este objetivo o resultado não poderia ser diferente: nos deparamos com o luxo em sua essência, que é transformar o simples em extraordinário!

Coffee Lab – Vila Madalena, São Paulo - SP



Praça do Seu Justino - Rua da Harmonia, São Paulo - SP

ARTIGO

Mudança na contribuição assistencial

— Por Renata Kerkhoff, Advogada (OAB-RS 59.197)
Sócia da Kerkhoff Advogados Associados e Assessora Jurídica do Sindipan-RS

No Brasil já se tem por regra a insegurança jurídica. Isso é reflexo, inclusive, de nossa corte maior, o STF.

Em decisão de 30/10/2023 o STF mudou, diametralmente, a tese que há anos vinha sendo proferida pela corte sobre a inconstitucionalidade da cobrança de contribuição assistencial de empreagdos não filiados aos sindicatos e passou a decidir pela constitucionalidade da cobrança.

A decisão altera um entendimento histórico da corte, que considerava toda e qualquer contribuição para sindicatos facultativa.

De acordo com a nova tese firmada pelo STF, — é constitucional a instituição, por acordo ou convenção coletivos, de contribuições assistenciais a serem impostas a todos os empregados da categoria, ainda que não sindicalizados, desde que assegurado o direito de oposição —.

Contudo, não houve ainda a modulação, por parte do Supremo, acerca de prazos, valores e a forma que o empregado pode se opor a esta cobrança, cenário que traz insegurança jurídica e a possibilidade de entendimentos conflitantes pelo judiciário.

A partir da publicação do acórdão com o novo entendimento, os sindicatos poderão proceder à cobrança, e como não há modulação do Supremo que defina o prazo, o valor e a forma que o empregado pode se opor, as negociações ficarão a cargo dos sindicatos, nas cláusulas pactuadas sobre a contribuição nos instrumentos coletivos de trabalho. Essa lacuna tem potencial de acarretar uma grande quantidade de ações na Justiça do Trabalho, já que pode haver cobranças indevidas e até responsabilização das empresas por pagamentos retroativos.

Orientamos para que as empresas fiquem atentas às cláusulas das convenções coletivas e aos acordos coletivos em relação a esse tema, especialmente quanto ao direito de oposição dos funcionários, para que não haja prejuízos.

CAPACITAÇÃO

Programação de cursos de alimentos do Evolução Profissional SENAI

Os cursos de Evolução Profissional do SENAI trazem conteúdo prático para abrir as portas do mercado de trabalho, levando conhecimentos básicos que contribuem no entendimento de processos e atividades, ou aperfeiçoamento para ampliar, complementar ou atualizar competências adquiridas anteriormente. Confira abaixo a programação de cursos de alimentos.

Curso	Período	C.horária	Turno	Investimento*
Padeiro	04/03 a 14/05/24	160 horas	Tarde - Segunda a Quinta	10xR$208,60 - **R$2.086**
Confeitaria	04/03 a 13/05/24	160 horas	Noite - Segunda a Quinta	10xR$292,00 - **R$2.920**
BPCA - Capacitação em Boas Práticas em Comércio de Alimentos	11/03 a 13/03/24	12 horas	Noite - Segunda a Quarta	**À vista R$190**

*por módulo

CURSOS DE EVOLUÇÃO PROFISSIONAL SENAI

Informações e inscrições: Av. Sertório, 473 – Navegantes, POA/RS
WhatsApp: (51) 3904-2615 - ist.alimentosebebidas@senairs.org.br

Documentação para matrícula: RG, CPF, Comprovante de residência, Comprovante de escolaridade, de acordo com o pré-requisito do curso e Comprovante de pré-requisito técnico, quando necessário. Para inscrição Pessoa Jurídica é necessário apresentar contrato social e a ficha de inscrição devidamente preenchida e assinada. Solicite a ficha pelo e-mail: apoio.maua@senairs.org.br

Feiras e eventos 2024

- **21 a 24 de janeiro** – Paris, França – EUROPAIN & INTERSUC
- **14 a 16 de maio** – FENAC, Novo Hamburgo – SULSERVE
- **23 a 26 de julho** – Expo Center Norte, São Paulo – FIPAN
- **20 a 22 de agosto** – FIERGS, Porto Alegre – EXPOAGAS