



EDITORIAL

Há um ditado que diz: “Para uma grande caminhada é necessário dar o 1º passo”. Em 1986, quando vindo de João Pessoa para Maceió, para trabalhar no Grupo J. Macêdo Alimentos, comecei minha atividade profissional como Engenheiro de Alimentos Treinee, mas em 1997 em paralelo, na tentativa de em-

preender e de ter o próprio negócio, iniciamos com uma padaria “Bilucas Boutique do Pão”, sendo vendida seis meses depois. Em 1999, com o fechamento do Moinho, mudamos a atividade para “Serviço de consultoria e treinamento de pessoas”, porém ainda sem poder nos dedicar plenamente, em função de nossas

atividades, pois neste mesmo ano fora convidado a trabalhar no SENAI/AL.

Chegou, enfim a oportunidade de materializar um sonho, ou seja, empreender de fato e de direito, nesta que sempre foi a minha vocação: “Capacitar pessoas e melhorar a competitividade das empresas”. Este é o

nosso primeiro passo, ou seja, nossa primeira edição do “In process news”, informativo que tem como objetivo criar um canal de comunicação entre nós e nossos clientes, trazendo-lhes informações, notícias, eventos e uma boa dose de humor.

Hércules de Lucena Lira
Sócio-diretor

SISTEMA DE GESTÃO

MISSÃO

“Desenvolver pessoas (talentos) e processos empresariais, através de ações de consultoria e treinamento, contribuindo para a melhoria da competitividade das empresas e da qualidade de

vida dos colaboradores”.

VISÃO

Ser referencial nos estados do Nordeste em sistemas de gestão da qualidade e segurança dos alimentos.

CRENÇAS E VALORES

- Busca contínua pelo conhecimento
- Ética nas relações pessoais e profissionais
- Atuar responsavelmente
- Fortalecimento da rede de

contatos

- Disseminação da cultura do “ganha – ganha” na relação com colaboradores e clientes
- Fortalecer o “Amor como melhor estratégia” para uma relação pessoal e profissional.

EQUIPE GESTORA

HÉRCULES DE LUCENA LIRA

- Mestre em Nutrição - UFAL - AL – Área de Concentração: Microbiologia dos Alimentos e Segurança dos Alimentos. 2007.
- Pós-graduação (especialização) em Controle de Qualidade de Alimentos – UFPB. 2002.
- Pós-graduação (especialização) em Engenharia da Qualidade - PECE / USP. 1997.
- Graduação em Engenharia de Alimentos – UFPB. 1985.
- Graduação em Administração – FEJAL/CESMAC. 1993.

- Iniciou as atividades profissionais em 1986, tendo atuado como Agente administrativo do INSS.
- Engenheiro trainee, supervisor de produção, coordenador de garantia da qualidade e gestor de produção nas áreas de moagem de trigo, misturas prontas para panificação, fábrica de massas e biscoitos do Grupo J. Macêdo Alimentos.
- Coordenador do NTA – Núcleo de Tecnologia de Alimentos do SENAI/AL.
- Coordenador de Qualidade

e Responsável Técnico do Motri-sa e Moinho Sergipe.

- Professor de administração da produção e Gestão de Operações do CESMAC. AESA, ESAMC, Fundação Bradesco.
- Professor da Pós-graduação da UFAL e ESAMC.
- Consultor, multiplicador e auditor do PAS – Programa Alimentos Seguros
- Sócio-fundador da “IN PROCESS” atuando em consultoria e desenvolvimento de pessoas nas áreas de gestão da qualidade e da segurança dos alimentos.



MÁRCIA LESSA

- Pós-graduação (especialização) em Controle de Qualidade de Alimentos – UFPB, 2002.
- Pós-graduação (especialização) em Nutrição Clínica - UFPB, 1998.
- Graduação em Nutrição - UFAL, 1988.

- Consultora, instrutora, conferencistas em várias áreas, destacando-se principalmente alimentos e gestão ambiental.
- Com formação de Consultores em Sistemas de Gestão da Segurança dos Alimentos (ISO 22.000) e em Lead Auditor Course em ISO 9.000:2000 pela BSI Management Systems.

- Consultora, multiplicadora e auditora em Boas Práticas de Fabricação e APPCC – pelo PAS – Programa Alimentos seguros
- Sócia-fundadora da “IN PROCESS” atuando em consultoria e desenvolvimento de pessoas nas áreas de gestão da qualidade, da segurança dos alimentos e meio ambiente.



TRABALHOS DESENVOLVIDOS

IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Está em fase de implantação o programa de gestão da segurança dos alimentos, na empresa “Moinho Motrisa S/A” Maceió e “Moinho Sergipe S/A” em Araca-

ju, fabricantes de produtos derivados de trigo (farinha de trigo, misturas prontas para panificação e mistura para bolo), que envolve a implantação do programa 5S,

o manual de BPF-Boas Práticas de Fabricação e os POP-Procedimentos Operacionais Padronizados, os planos APPCC-Análise de Perigos e Pontos Críticos de

Controle e os procedimentos de gestão da ISO 22.000, além da formação da equipe de auditores internos que ajudarão na implementação do sistema.

CURSO DE GESTÃO DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A Usina Triunfo, através de seu Gerente Industrial “Luiz Henrique” e sua equipe multidisciplinar, tendo como coordenador “George”, iniciou em maio de 2008, o programa de segurança dos alimentos (também o 1º curso como “in process”) em sua unidade fabril, localizada em Boca da Mata a 70 km de Maceió. O programa tem como objetivo inicial, a capacitação da equipe através do “Curso de Gestão da Segurança dos Alimentos” e em seguida com a elaboração e implantação do Manual de BPF – Boas Práticas de Fabricação, com seus respectivos POP’s – Procedimentos Operacionais Padronizados.

CURSO DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Foi realizado no período de 02 a 06 de junho de 2008, na empresa: “J. Macêdo Alimentos – Unidade Maceió” o Curso de “Educação Ambiental” (nosso 1º curso como “In process”). Mais uma vez e coincidentemente, foi nos dado a oportunidade de podermos não só contribuir para o aprimoramento dos conhecimentos, mas o de colocarmos em prática nesta que considero sempre minha referência, enquanto empresa, que pensa com responsabilidade sobre os aspectos relacionados com a qualidade, a segurança, a saúde dos colaboradores e o meio ambiente, como tão bem está expressa em sua política e nas palavras e ações dos seus colaboradores. Participaram do curso aproximadamente 60 cola-



boradores, onde além do curso, houve distribuição e plantação de mudas, mutirão da qualidade

e meio ambiente e confraternização com a jornada e premiação para os participantes.

BOM-HUMOR

SOHW DE BLOA - O NOSSO CÉREBRO É DOIDO

De aorcdo com uma peqsiusa de uma uinvesridade ignlsea, não ipomtra em qaul odrem as lteras de uma pravaa etáso, a úncia csioa iprotmatne é que a piemria e útmliã lteras etejasm no lgaur crteo.

O rseto pdoe ser uma bçguana ttaol, que vcoê anida pdoe ler sem pobrlmea. Itso é poque nós não lmeos cdaa Ltera isladoa, mas a pravaa cmoo um tdo

SOGRA:

- Alô, a minha sogra quer se atirar da janela.
- Enganou-se no número, aqui é da carpintaria.
- Eu sei, mas é que a janela não abre...

LOURA E A TAMPINHA

- A loura estava tentando tirar a tampa da Coca-Cola e não conseguia.
- Que inferno!
- O dono do bar explicou:
- Você tem que torcer, minha filha!
- E a loura, batendo palmas:
- Tam-pi-nha! Tam-pi-nha!

EVENTOS

SIMPOSIUM INTERNATIONAL ON FOOD SAFETY



Hércules Lira, participou nos dias 26 a 28/05/08, em Campinas - São Paulo, do Symposium international on food safety, evento que tratou dos assuntos relacionados a segurança dos alimentos e quais as novidades e tendências do seguimento de alimentos no mundo.

EXPEDIENTE

Centro Empresarial José Herminio Amaral - Rua Professora Graça Leite, 365 - Gruta - Maceió - Alagoas - CEP: 57052-520 - Tel: (82) 3032.8972 - inprocess@inprocess.com.br
www.inprocess.com.br