



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Ramos, Pedro Gonçalo Diniz

**Gestão da documentação e dos fluxos de  
informação na Danone Portugal S.A.**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/614>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2008
<b>Resumo</b>	Neste trabalho efectuou-se um diagnóstico pormenorizada de todos os registos, fluxos de informação e respectivos suportes, que fazem parte do Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar instituído na fábrica da Danone Portugal, S.A., em Castelo Branco. Foi efectuada posteriormente uma análise crítica da situação com vista á elaboração de propostas que permitissem a eliminação do papel desnecessário, a redução de gastos, a melhoria do ambiente de trabalho, a facilidade da execução das ta...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Registos, Fluxos de informação, Gestão da qualidade, Segurança alimentar, Rastreabilidade
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-02T23:08:30Z com  
informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**GESTÃO DA DOCUMENTAÇÃO E DOS FLUXOS DE  
INFORMAÇÃO NA DANONE PORTUGAL, S.A.**

**Revisão, Análise e Melhoria**

**Engenharia Biológica e Alimentar**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Pedro Gonçalo Diniz Ramos**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2008**

# Índice

Índice de Figuras

Resumo

Abstract

	Página
1. Introdução	1
2. Fases do Processo de Fabrico	3
3. Registos, Documentos e Fluxos de Informação	5
<b>3.1. Inputs</b>	7
<b>3.2. Outputs</b>	8
3.2.1. <u>Registos de movimentos de matéria ou produto</u>	9
3.2.1.1. Recepção	9
3.1.2.2 Normalização	10
3.1.2.3. Processos	11
3.2.2. <u>Registos analíticos às matérias ou produtos</u>	14
3.2.2.1. Recepção	14
3.2.2.2. Normalização	15
3.2.2.3. Processos	16
3.2.3. <u>Registos de controlo e performance do processo de fabrico</u>	17
3.2.4. <u>Registos de Higiene</u>	19
3.2.5. <u>Registos Pontuais</u>	21

4. Análise Crítica e Propostas	22
<b>4.1. Registos de movimentos de matéria ou produto</b>	22
4.1.1. <u>Recepção</u>	22
4.1.2. <u>Normalização</u>	24
4.1.3. <u>Processos</u>	27
<b>4.2 Registos analíticos à matéria e produto</b>	30
<b>4.3. Registos de controlo e <i>performance</i> do processo de fabrico</b>	34
<b>4.4. Registos de Higiene</b>	35
5. Propostas Testadas	37
<b>5.1. Criação ou Melhoria de Ficheiros Excel</b>	37
<b>5.2. Melhoria ou Eliminação de Registos em Papel</b>	41
6. Resultados	43
7. Considerações Finais	46
Referências Bibliográficas	47
 Agradecimentos	

## Resumo

Neste trabalho efectuou-se um diagnóstico pormenorizada de todos os registos, fluxos de informação e respectivos suportes, que fazem parte do Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar instituído na fábrica da Danone Portugal, S.A., em Castelo Branco. Foi efectuada posteriormente uma análise crítica da situação com vista á elaboração de propostas que permitissem a eliminação do papel desnecessário, a redução de gastos, a melhoria do ambiente de trabalho, a facilidade da execução das tarefas e a automatização e simplificação do sistema de registos, melhorando a eficácia do Sistema de Gestão da Qualidade e rastreabilidade. Algumas dessas propostas foram já testadas ou introduzidas, tendo sido já criados nove novos registos informáticos para substituir onze registos em papel, com uma poupança de cerca de 35%, e com benefícios na protecção do ambiente e na organização do espaço de trabalho, facilitando as tarefas dos operadores e melhorando o fluxo de informação e a transparência dos registos em todo o processo de fabrico.

Palavras-chave: registos; fluxos de informação; gestão da qualidade; segurança alimentar; rastreabilidade.