



QUALYTTA

CONSULTORIA TÉCNICA EM ALIMENTOS



A empresa

Missão

Nossa missão é ofertar serviços de qualidade e padronizados com comprometimento e integridade para agregar valor ao seu negócio, auxiliando na qualidade da produção de alimentos seguros para os consumidores através da implantação e atendimento de requisitos legais.

Visão

Ser uma empresa referência no ramo de consultoria e responsabilidade técnica em alimentos, através de um serviço especializado e de competência única.

Valores

Nossos valores são: Responsabilidade, Integridade, Comunicação, Respeito, Comprometimento, Sustentabilidade.



Sócias proprietárias

MAYRA D'AVASSI SCHNEIDER

Médica Veterinária, formada pelo Centro de Ensino Superior dos Campos Gerais (CESCAGE – Ponta Grossa/PR).

Inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária nº 15344/PR.

ANDRIELI PAULA LORENCENA

Médica Veterinária, formada pela Universidade Estadual do Centro Oeste (UNICENTRO – Guarapuava/PR).

Inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária nº 10544/PR.

Especialista em Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos.

Quem somos?

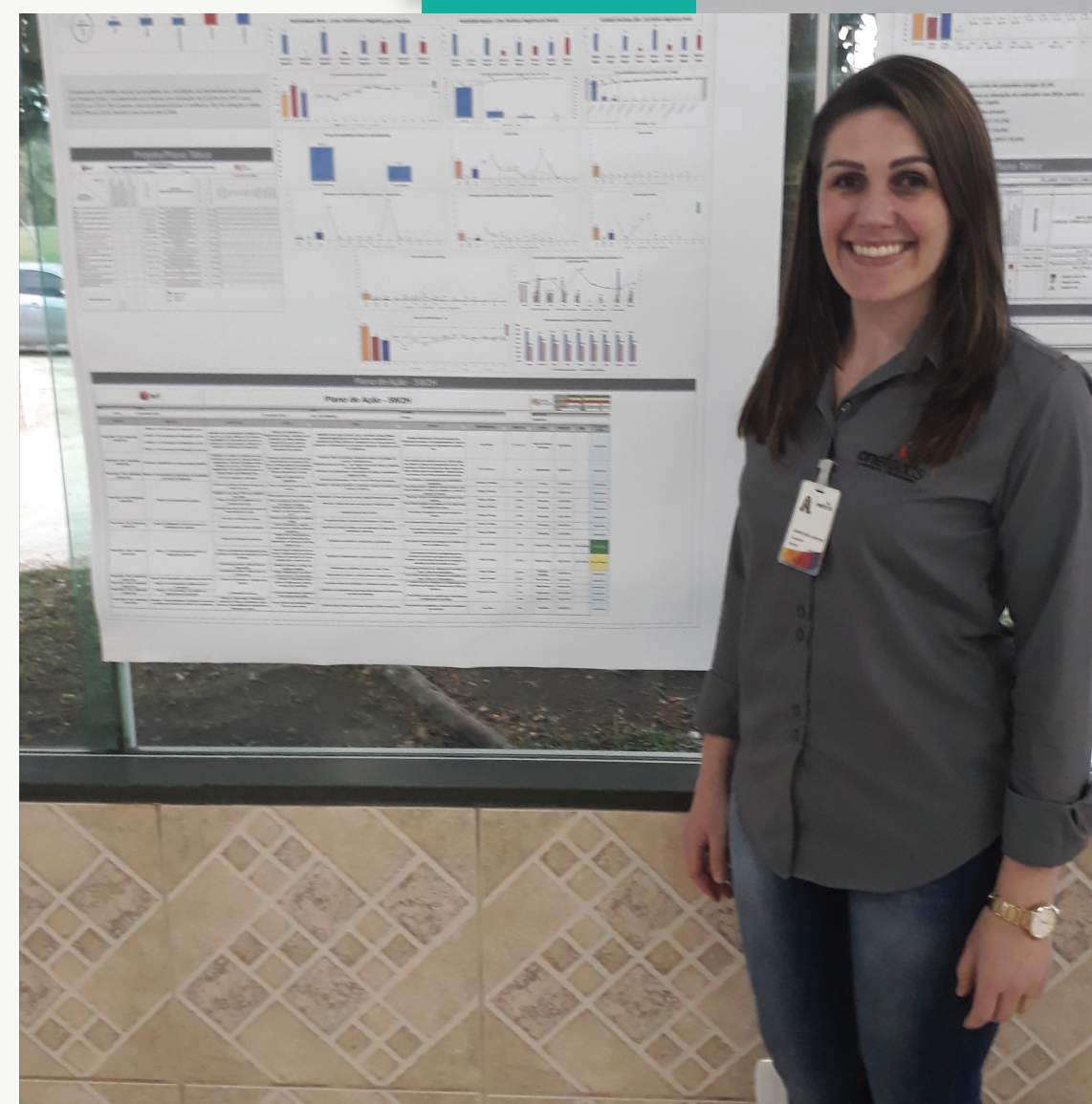
Nossa experiência

Mais de 10 anos atuando na indústria de alimentos.

Experiência consolidada de 10 anos de atuação em indústrias de alimentos (áreas de qualidade, laboratório e processo produtivo) tanto em empresas regionais quanto em empresas multinacionais.

Conhecimento e habilidade com auditorias de órgãos reguladores nacionais e internacionais como ANVISA, MAPA, FDA, USDA (os 2 últimos órgãos reguladores dos EUA) e clientes conhecidos mundialmente.

Conhecimento e experiência em atendimento de requisitos de BEA – Bem Estar Animal.



Qualidade e segurança dos seus produtos.

“Qualidade de alimentação é essencial a todos. Isso implica em uma grande responsabilidade na produção dos alimentos, desde o recebimento das matérias-primas, do bem-estar dos animais até a expedição dos seus produtos, através do atendimento da legislação sanitária vigente.”

A Qualytta chegou para auxiliar os clientes à conquistar a confiança nos seus produtos através da qualidade e segurança dos alimentos. Nos preocupamos com todo o processo. Do início ao fim. Do começo ao recomeço.

Por isso, iremos lhe ajudar a fazer parte desta corrente. Sua produção será da melhor qualidade, pois, com técnica e responsabilidade, tudo fica bem. ”



Como podemos lhe auxiliar na redução de desperdícios.



- Análise crítica do processo;
- Identificação de oportunidades;
- Uso de ferramentas como por exemplo: 5S;
- Gestão através de indicadores importantes para o negócio a serem definidos junto ao cliente;
- Elaboração de relatórios para acompanhamento da evolução.



Alguns pontos que iremos fortalecer em seu negócio.

- Responsabilidade técnica para o seu negócio;
- Consultoria em alimentos;
- Assessoria em alimentos;
- Auditoria em clientes e fornecedores;
- Rotulagem de alimentos;
- Elaboração de ficha técnica;
- Elaboração de especificação técnica de produto;
- Elaboração de planilhas de controle;
- Realização de treinamentos para equipes;
- Procedimentar, documentar e implementar Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- Procedimentar, documentar e implementar programa operacional padronizado;
- Procedimentar, documentar e implementar programa de auto controle;
- Auxiliar na documentação sanitária/memorial econômico sanitário;
- Assuntos regulatórios.



- 📍 @qualytta
- 📞 (42) 99152-0553
- ✉️ contato@qualytta.com
- 📍 Rua Jacob Nadal, n° 160,
Jd. Carvalho, Ponta Grossa/PR.

🌐 qualytta.com