



SIQ-24

*Semana
Interna da
Qualidade*

12 A 13
NOV2024



rubi s.a.

“ *Qualidade:
da conformidade
ao desempenho.*

2ª Quinta-Feira de Novembro, Dia Mundial da Qualidade.

Em 1990, a ONU-Organização das Nações Unidas instituiu a segunda quinta feira do mês de novembro como o Dia Mundial da Qualidade. A data foi promovida pela CQI - Chartered Quality Institute, com o objetivo de destacar a importância da Qualidade na produtividade e na competitividade das organizações. A cada ano, o CQI propõe um tema diferente, através do qual as organizações, independentemente da área de atuação, promovem ações de conscientização e engajamento com seus colaboradores e parceiros, sobre a importância da Qualidade, em todos os aspectos.



SIQ-24

Em 2024, estaremos realizando nossa primeira Semana da Qualidade SIQ-24, um evento dedicado à qualidade e segurança de alimentos, com o tema: “Qualidade: da conformidade ao desempenho”.

Dentre as ações previstas na programação, estão palestras, oficinas educativas, DDQ’s, dentre outros.

OBJETIVO

Incentivar a melhoria contínua dos processos, produtos e serviços, com vistas à satisfação dos clientes e à sustentabilidade.





SIQ-24

*Semana
Interna da
Qualidade*

12 A 13
NOV 2024

12 NOV

13:00 | *Abertura Oficial.*
No Auditório

13:30 | *Palestra: Atitude e
Compromisso Com
a Qualidade.*
No Auditório

13 NOV

9:00 |
No Auditório

*Palestra: O Poder da
Memória Olfativa e
Visual no Controle de
Odores.*

10:30 |
Na Indústria

*DDQ - Práticas de
Qualidade.*

13:00 |
Na Indústria

*DDQ - Práticas de
Qualidade.*

16:00 |
No Auditório

Encerramento.



Certificações e compromissos

Com foco na melhoria contínua, nossos produtos atendem padrões globais de qualidade e segurança, buscando atender as exigências do mercado e a satisfação de nossos clientes e parceiros. Com uma sólida Gestão Integrada - SGI, buscamos a excelência em todas as etapas do processo de fabricação de açúcar e etanol, e geração de energia.

FSSC 22000

A FSSC 22000 combina as norma de Gestão de Segurança dos Alimentos ISO 22000 + ISO/TS 22002-1 com as exigências detalhadas dos Programas de Pré -requisitos (PPR's), Programa de Pré -requisitos Operacional (PPRO) e o Ponto Crítico de Controle (PCC).O escopo do FSSC, inclui requisitos que abrangem, desde a produção de alimentos voltados para o consumo humano e animal, até as atividades de transporte, fabricação e armazenamento.A certificação FSSC 22000 prova que o sistema de gestão de segurança de alimentos da empresa está em conformidade com os requisitos do esquema e que uma organização é capaz de manter a conformidade com esses requisitos.A FSSC combina as normas de Gestão de Segurança do alimento da ISO 22000 com as exigências detalhadas dos programas de pré-requisitos (PRPs) programa de pré-requisitos operacionais (PPRO) e o ponto crítico de controle (PCC).

BONSUCRO

A certificação Bonsucro oferece uma prova clara de que a produção e a cadeia de suprimento da cana-de-açúcar atendem a esses rigorosos requisitos. A certificação Bonsucro é um desdobramento da certificação Better Sugarcane Initiative, um grupo prévio composto por partes interessadas do setor, preocupados com os impactos ambientais e sociais da produção de cana-de-açúcar. A Bonsucro é uma associação de produtores de cana-de-açúcar e processadores secundários, cujo objetivo é assegurar um futuro sustentável para a produção de cana-de-açúcar por meio de iniciativas social e ambientalmente responsáveis. A norma da Bonsucro é aprovada pela Comissão Europeia para atender a esses requisitos de sustentabilidade, cujo objetivo é, promover padrões mensuráveis dos impactos da produção de cana-de-açúcar e assegurar um futuro sustentável no setor sucroenergético por meio de iniciativas social, ambientalmente responsáveis e economicamente viáveis. A Rubi S.A. assume o compromisso de atender ao PADRÃO BONSUCRO DE BALANÇO DE MASSA E CADEIA DE CUSTÓDIA , INCLUINDO EU RED, garantindo práticas sustentáveis e integridade em toda a produção.

RENOVABIO

O certificado Renovabio, inclui a avaliação de Biocombustível e a validação da Nota de Eficiência Energético-Ambiental, para demonstrar a contribuição individual de cada agente produtor para a mitigação de uma quantidade específica de gases de efeito estufa. A certificação RenovaBio, demonstra o compromisso de uma usina com a produção de biocombustíveis na matriz energética brasileira. Rubi S.A. como empresa certificada no programa Renovabio, contribue com a mitigação de gases de efeito estufa e ainda recebe créditos para comercialização em bolsa (CBIOS).

HALAL

A palavra Halal (حلال) no idioma árabe significa permitido, autorizado, lícito, legal, dentro da lei, ou seja, está de acordo com as regras estabelecidas pela Lei Islâmica (Shariah) que rege os costumes e à vida diária dos muçulmanos. A Certificação Halal consiste em um processo pelo qual uma agência controlada pelo governo e/ou uma organização islâmica reconhecida certifica a aptidão da indústria em praticar os procedimentos Halal, produzir, armazenar e comercializar produtos destinados aos consumidores muçulmanos. "O Certificado Halal "é um documento fiel de garantia emitido por uma instituição certificadora Halal reconhecida por países islâmicos, para atestar que a empresa, processo e produto seguem os requisitos legais e critérios determinados pela jurisprudência islâmica (Sharia)" A Certificação Halal atesta que determinado produto respeitou estas regras em todas as suas etapas de produção e industrialização. Deste modo, quando um consumidor islâmico adquire um produto com a certificação Halal, saberá que ele foi produzido respeitando as regras estabelecidas por sua religião.

KOSHER

O Certificado Kosher é um documento emitido para atestar que o processo industrial de determinada empresa, em determinada linha de produção, obedece às normas específicas da dieta judaica ortodoxa. As etapas para a certificação Kosher envolvem: pesquisa documental de constituintes e matérias primas do produto em vistas de certificação, além da obtenção de informações detalhadas de todo o processo de fabricação. Nesta fase, algumas análises laboratoriais de verificação de autenticidade. Após uma avaliação de documentos a distância, a visita de um rabino ortodoxo na planta de produção é determinante para a obtenção do certificado Kosher. Os produtos com aprovado certificado Kosher são avaliados permanentemente, sendo que o certificado tem duração de um ano. Após este período é possível uma renovação mediante nova auditoria de um rabino.

ESG

Práticas da empresa em relação aos fatores de sustentabilidade ambiental, social e de Governança.

SGQSA

*Sistema de Gestão
de Qualidade e
Segurança de
Alimentos*



rubi s.a.