

União

UNIMOS TECNOLOGIA E GASTRONOMIA
PARA A SUA COZINHA RENDER MAIS

Trabalhamos
nos bastidores
para que nossos
**clientes estejam
sempre à frente.**

União

DE ONDE VIEMOS, PARA ONDE VAMOS

01.



LEGADO, LIDERANÇA E INOVAÇÃO

A história da Uniamo nasce da visão da Engefood, que desde 1991 transforma cozinhas profissionais em espaços mais produtivos, seguros e eficientes.

Dessa trajetória, surgiu a inspiração para criar uma central de produção 4.0, unindo tecnologia, padronização e escala para atender as demandas do food service com mais inteligência.

Ao longo do caminho, identificamos um dos maiores desafios do setor: manter operações produtivas com padrão, eficiência e mão de obra qualificada.

Foi assim que ampliamos nossa atuação e nos consolidamos como uma indústria de alimentos, preparada para entregar consistência, performance e segurança.

InianMo

Cultura,
Tecnologia
& Sustentabilidade



Onde o mercado
encontra desafios,
a Uniamo
entrega solução.



Operacional

- ✗ Falta de mão de obra qualificada, alta rotatividade e dependência de pessoas-chave;
- ✗ Dificuldade em manter produtividade e padrão na execução diária.



Financeiro

- ✗ Controle de CMV e previsibilidade de custos;
- ✗ Desperdícios e perdas que comprometem a rentabilidade.



Gestão

- ✗ Falta de padronização entre unidades e processos;
- ✗ Dificuldade em escalar a operação mantendo consistência de qualidade.



Segurança dos alimentos

- ✗ Desafios para garantir segurança dos alimentos em escala;
- ✗ Necessidade de maior controle sobre temperatura, manipulação e armazenamento.



Logística

- ✗ Desafios para garantir abastecimento, previsibilidade e regularidade nas entregas;
- ✗ Complexidade na gestão de volumes, estoques e prazos operacionais.

02.

POR QUE TERCEIRIZAR COM A UNIAMO?



Uniamo

GARANTIMOS NOSSA EFICÁCIA POR MEIO:

- 2.1 Estrutura produtiva por áreas
- 2.2 Pessoas e qualidade
- 2.3 Práticas ESG
- 2.4 Produtos e aplicações
- 2.5 P&D Uniamo
- 2.6 Presença em diferentes segmentos



2.1

Estrutura produtiva por área

-  Lavagem & Higienização
-  Armazenamento e Câmaras Frias
-  FLV
-  Açougue
-  Cocção
-  Ultracongelamento
-  Porcionamento & Envase



Lavagem & Higienização

Processos padronizados
de higienização de insumos:
fluxo organizado.

Máquina winterhalter:
eficiência operacional
e menor consumo de
água/energia.



Armazenamento & Câmara Frias

Capacidade de estocagem
em larga escala;
monitoramento contínuo.

Rastreabilidade por lote
e controle de temperatura.



Linha dedicada a higienização
e processos padronizados.

Máquinas Nilma e Robot Coupe
garantem precisão e rendimento.

FLV





Infraestrutura tecnológica voltada à capacidade produtiva, ao controle de processo e à qualidade final.

Caldeiras Nilma e iVario Rational para produções em escala, com controle técnico e padrão de qualidade.

Fornos combinados Unox e Rational que proporcionam maior rendimento e melhores fatores de cocção, impulsionados pela tecnologia dos equipamentos.

Operação preparada para diferentes tipos de cocção, com produtividade, uniformidade e segurança.

Cocção



Área dedicada a manipulação de proteínas, equipada e gerenciada com segurança máxima para garantia de qualidade dos alimentos em todos os pontos críticos.

Ambiente climatizado que contribui para a minimização dos riscos de proliferação de bactérias durante a produção.

Irinox: controle de temperatura (resfriamento/abate térmico) para manter o padrão de corte e otimizar o rendimento.

Nilma: empanadeira e amaciadora de proteínas.

Açougue

POR QUE TERCEIRIZAR COM A UNIAMO?

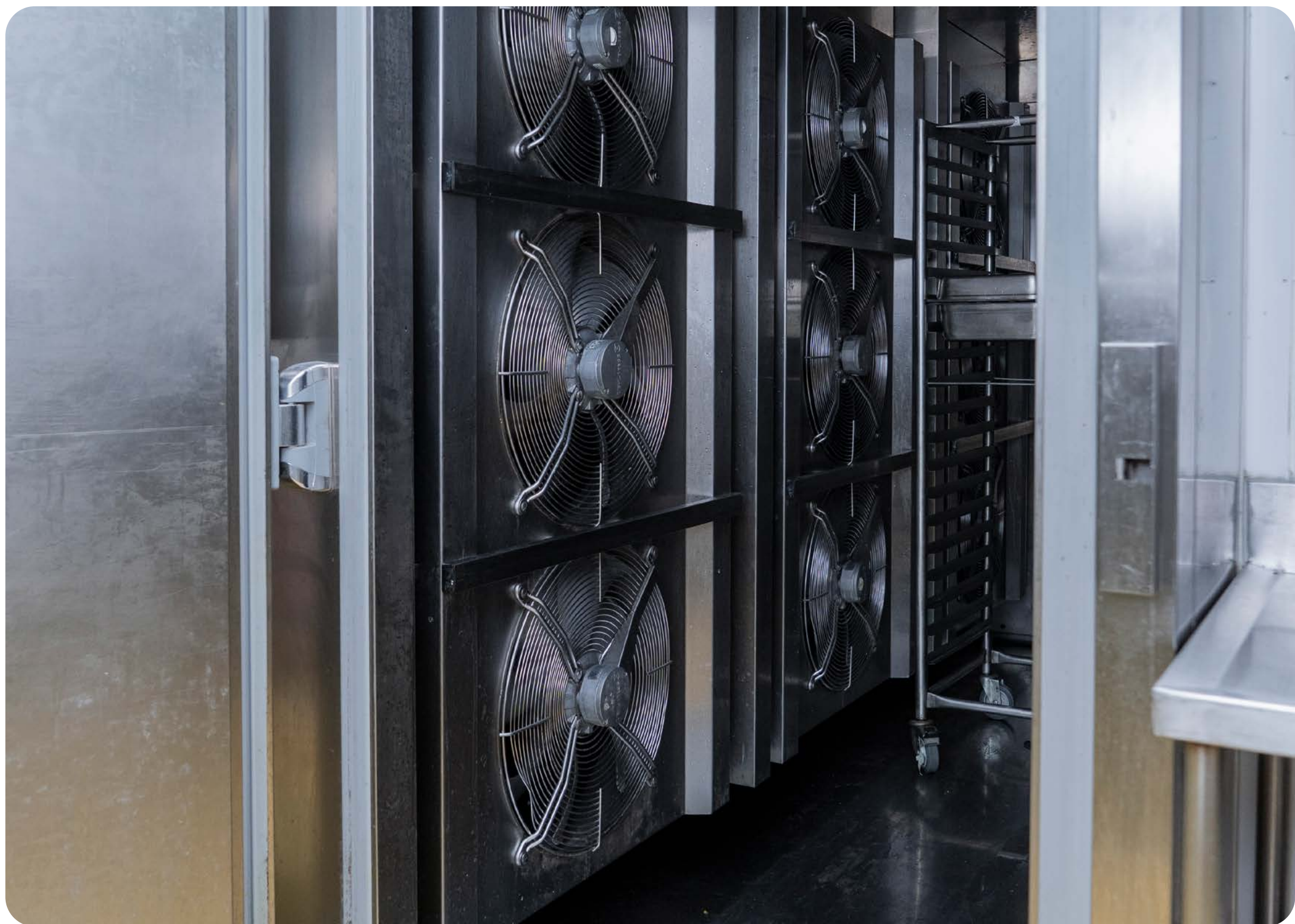
Uniamo



POR QUE TERCEIRIZAR COM A UNIAMO?

Uniamo





Ultracongelamento

Fluxos cook-&-chill e cook-&-freeze integrados ao porcionamento e envase.

Ultracongelamento rápido e controlado, que mantém as propriedades dos alimentos, preservando nutrientes, sabor e textura.

Túneis Irinox garantem 180 dias de shelf life sem conservantes.

Cadeia fria dos alimentos

POR QUE TERCEIRIZAR COM A UNIAMO?



01

EVAPORAÇÃO /
SOBRECOCÇÃO

TEMPERATURA

90°C

80°C

70°C

60°C

50°C

40°C

30°C

20°C

10°C

Ressecamento
Perda de coloração
Perda de Nutrientes

02

ZONA CRÍTICA

! Máxima proliferação bacteriana

03

ÁREA DE
ESTABILIDADE

Cuidado em congelamento
de superfície e oxidação

04

CRISTALIZAÇÃO

Cuidados com
macrocristalização

05

CONGELAMENTO

O alimento deve chegar
no mínimo a -18°C

0°C

-5°C

-20°C



Porcionamento padronizado por peso e envase com selagem.

Processo realizado em área climatizada, integrada ao fluxo produtivo, garantindo mais controle e segurança na manipulação dos alimentos após o ultracongelamento.

Equipamentos Multivac e Bizerba que asseguram precisão de peso, padronização, eficiência no processo e confiabilidade no acabamento final do produto.

Porcionamento & Envase

2.2

Pessoas e Qualidade

Equipe especializada

Qualidade e segurança dos Alimentos

Políticas internas & Certificações

POR QUE TERCEIRIZAR COM A UNIAMO?

Uniamo





Equipe Especializada

Retenção de talentos e capacitação contínua;

Profissionais qualificados em cada etapa;

Cultura de segurança dos alimentos

Excelência é hábito. É todos os dias.

Protocolos rígidos, APPCC (HACCP) e rastreabilidade fim-a-fim;

Auditorias internas e externas;

Validações térmicas e estudos de shelf life.

Qualidade & Segurança dos Alimentos

Políticas Internas & Central 4.0

QUALIDADE

Carta de Confirmação IFS

Global Markets Food

Licença Sanitária - Vigilância Sanitária

Manual de Boas Práticas de fabricação.

POLÍTICAS INTERNAS IMPLEMENTADAS

Política de Qualidade

Política Ambiental

Política de Tecnologia da Informação

Plano Food Defense

Plano Food Fraud

Certificado por Auditorias Internas:



Sanity

BPF



AMBIENTAL

Logística Reversa

PGRS Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos



2.3

Práticas ESG

Ambiental

Social

Governança

Social

Cumprimento integral da legislação trabalhista e promoção de condições seguras e saudáveis de trabalho.

Programas de capacitação e desenvolvimento profissional.

Compromisso com diversidade, equidade e inclusão, assegurando igualdade de oportunidades.

Parcerias com fornecedores éticos e respeito absoluto aos direitos dos consumidores.

Ambiental

Licença de Operação CETESB e Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS).

Coleta seletiva e emissão de MTR para rastreabilidade e destinação correta de resíduos.

Disposição final ambientalmente adequada e parceria com empresas licenciadas.

Logística Reversa em parceria com a Eureciclo.

Ações de redução de consumo de água e energia e incentivo à reciclagem e reutilização de materiais.

Governança

Código de Ética e Conduta aplicado a todos os colaboradores.

Política de combate à corrupção e suborno, com controles internos rigorosos.

Gestão transparente e responsável, com remuneração alinhada ao desempenho e princípios de sustentabilidade.

Gestão de riscos operacionais, financeiros e reputacionais com foco em prevenção e conformidade.

POR QUE TERCEIRIZAR COM A UNIAMO?

Uniamo

2.4

Produtos & Aplicações

POR QUE TERCEIRIZAR COM A UNIAMO

Uniamo

Linha completa com proteínas, guarnições, massas, molhos, caldos, doces e opções vegetarianas — produtos para todas as etapas do serviço: bases, preparações principais, complementos e finalizações.

LINHA

FOOD SERVICE

Unimos **tecnologia** e **gastronomia**
para a sua cozinha render mais.



Orientações de uso: Não recongelar o produto. Seguir as orientações da etiqueta.

Fabricado por: Unilmo Alimentos
CNPJ: 34.177.784/0001-85
Rua Cavalheiro Ernesto Giuliano, 1242
São Caetano do Sul - SP
CEP: 09570-400

TECNOLOGIA



Linha autoral desenvolvida com a **experiência dos nossos profissionais** e aprimorada a partir das **necessidades dos nossos clientes**. Soluções completas para todas as etapas do serviço.

LEIA O QR CODE E
SIGA NOSSAS REDES





2.5

P&D Uniamo Desenvolvimento de produtos

POR QUE TERCEIRIZAR COM A UNIAMO?

Uniamo

Seu produto,
nosso processo.



Desenvolvimento de soluções sob medida a partir da receita, do perfil sensorial, da operação e das etapas de finalização do cliente.



Estrutura voltada à transformação de ideias em produtos viáveis para escala, com padronização, segurança e consistência.



Cozinha de desenvolvimento que atua como ponte entre a criação e a indústria.



Produtos pensados para performar da produção à regeneração, montagem e entrega final.

Presença em diferentes segmentos

Hotelaria
Restaurantes
Franquias
Hospitais
Padarias &
Confeitarias
Instituições de ensino
Pizzarias
Rotisseries e Varejo
Concessionárias
de Alimentação
Alimentação
Corporativa / Catering
Eventos

TECNOLOGIA



Uniamo

CONTATO

instagram @uniamo_alimentos

site uniamo.com.br