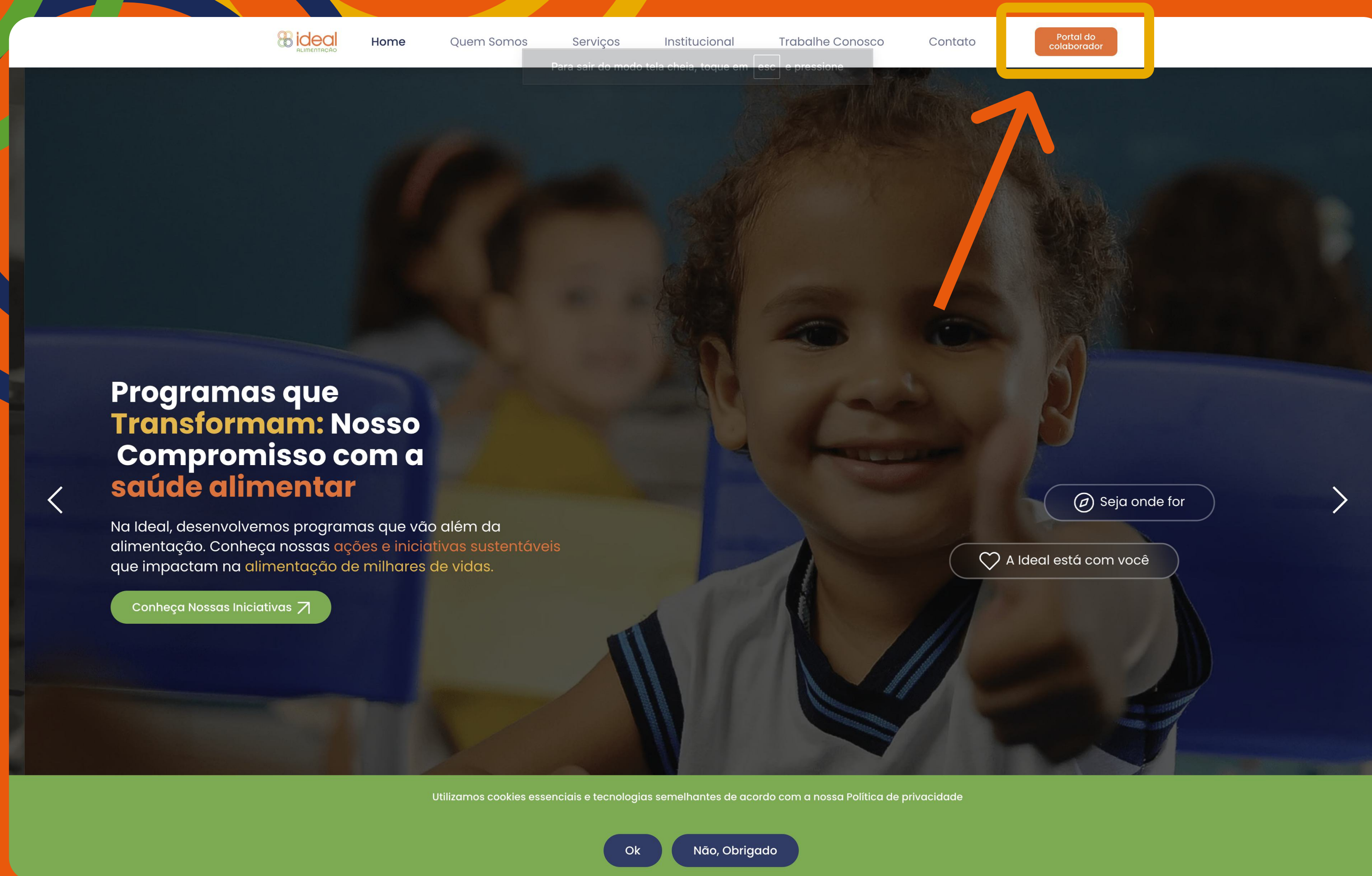




Manual de Navegação Intranet Ideal

Como Acessar e as Funções dos Menus



Acesso

Para acessar o Intranet, clique em "Portal do Colaborador" no menu de navegação da página principal de Ideal Alimentação.

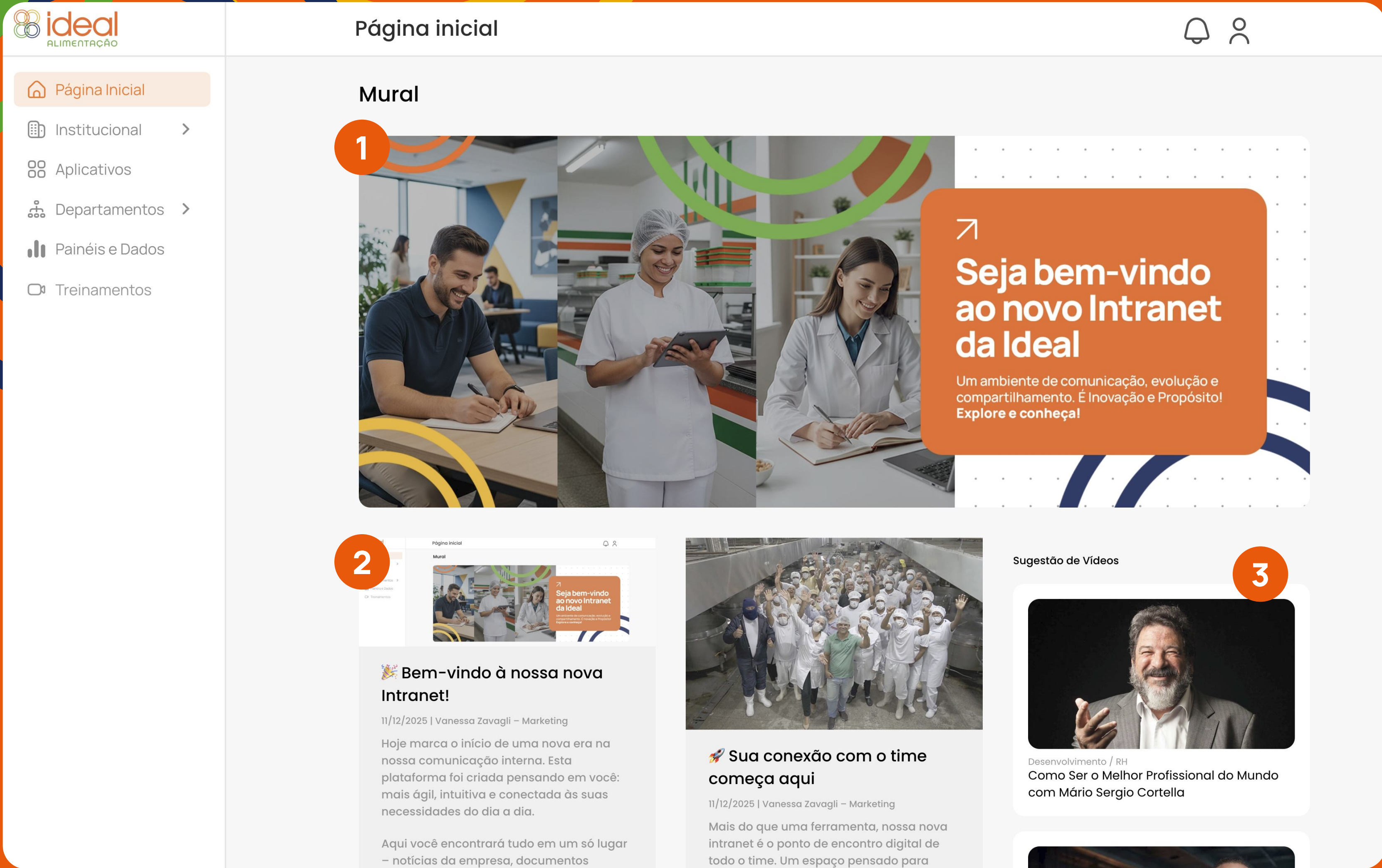
www.idealalimentacao.com.br

Autenticação

Em seguida, faça login com a sua conta Google @Idealalimentacao.

Fale com o seu líder responsável em caso de dúvidas sobre a sua conta Google.

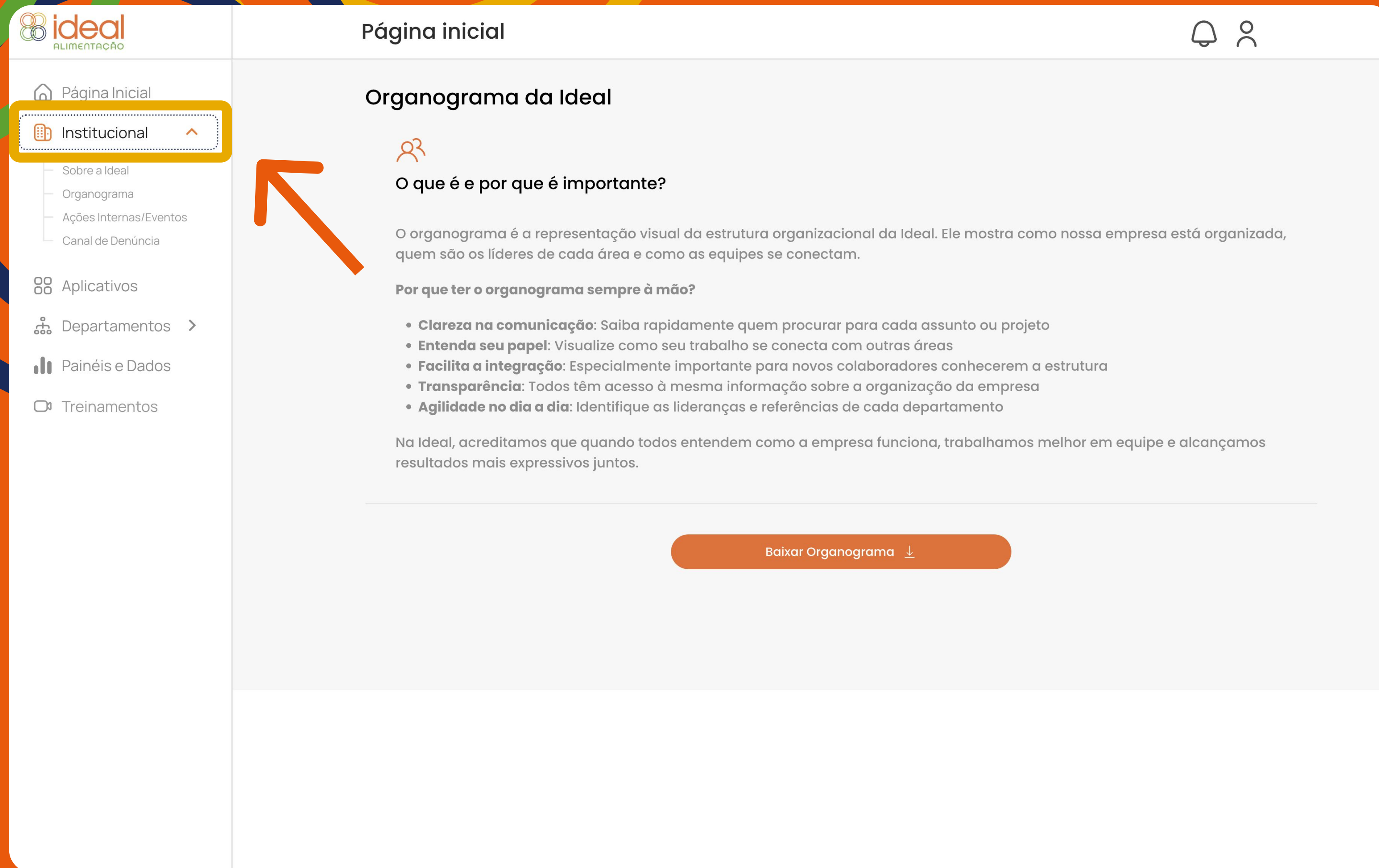




Home

Essa é nossa página inicial do Intranet. Nela, você tem acesso à novidades e curiosidade internas da Ideal, dicas, comunicado e mais.

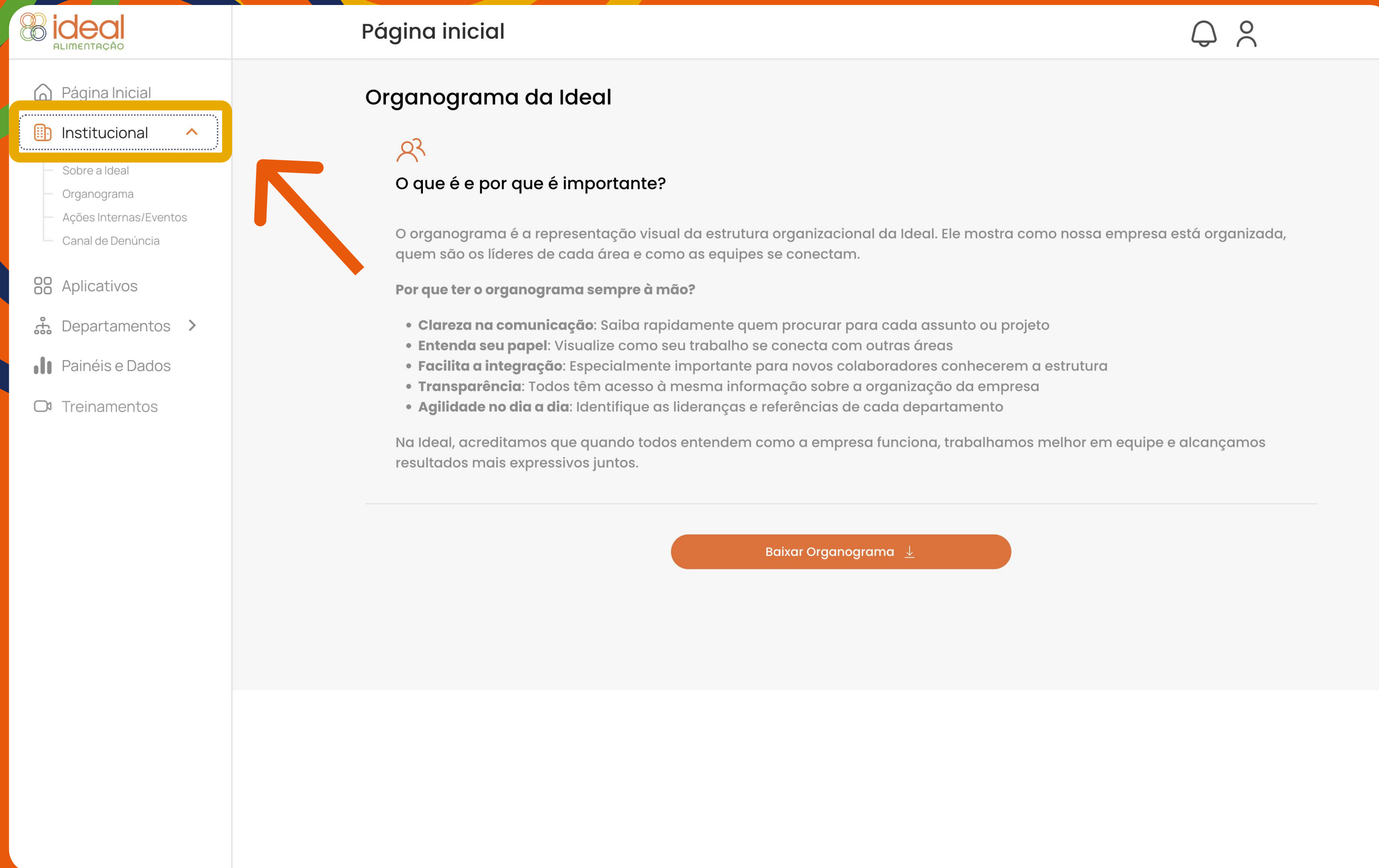
- 1. Mural:** um banner com as principais notícias do mês e da semana.
- 2. Blog:** Principais notícias e artigos da Ideal internos, externos e dicas rápidas
- 3. Vídeos:** Vídeos de desenvolvimento pessoal, comunicação interna e muito mais!



Institucional

Clicando no menu "Institucional", você tem acesso a conteúdo totalmente internos da Ideal, como:

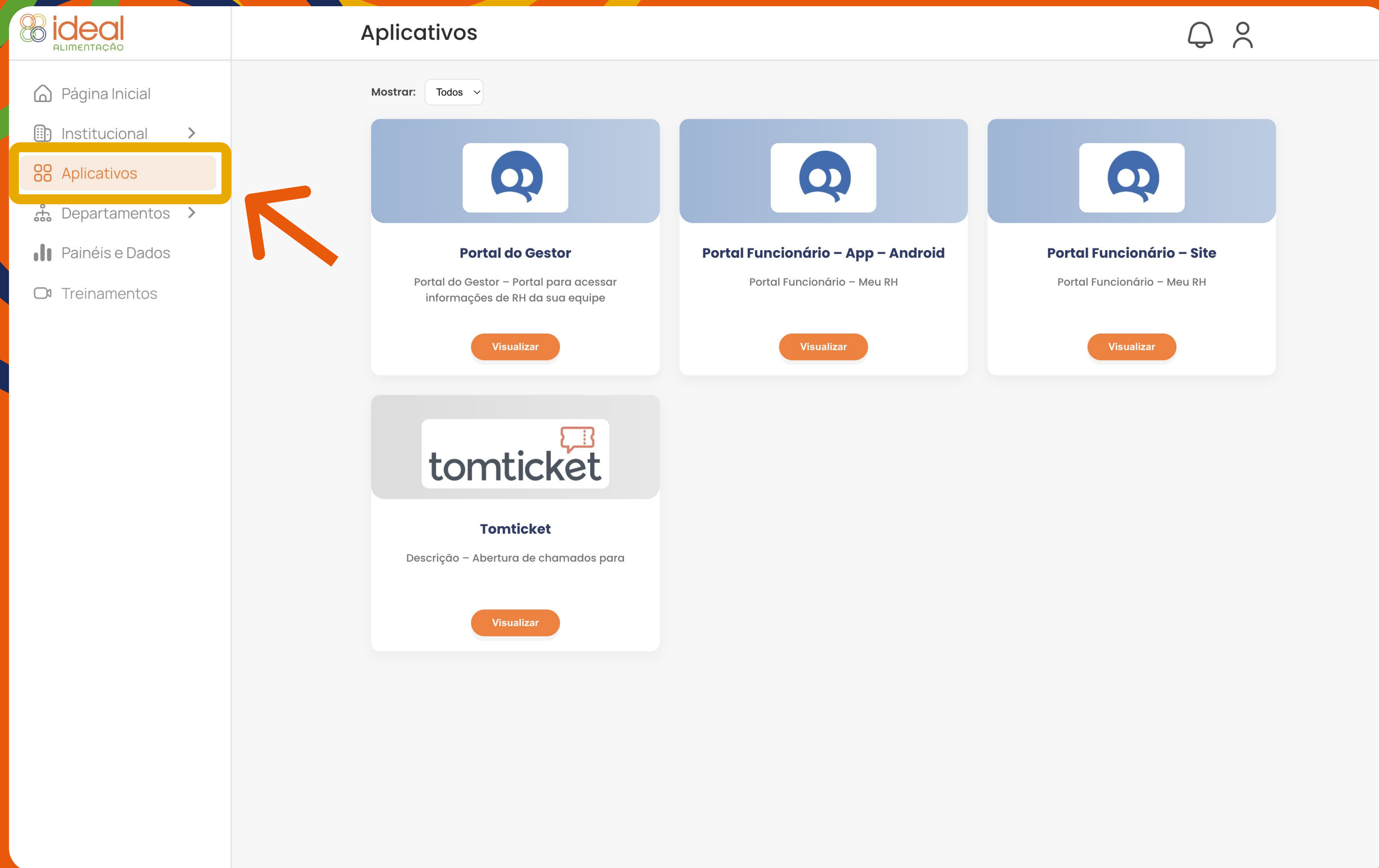
1. **Sobre a Ideal:** Curiosidades, Marcos, Certificações, atualizações da marca e etc.
2. **Organograma:** A hierarquia e esquema organizacional da Ideal.
3. **Ações Internas:** Eventos internos que ocorrem, seus registros e um feed de eventos futuros.



Institucional

Clicando no menu "Institucional", você tem acesso a conteúdo totalmente internos da Ideal, como:

4. Canal de Denúncias: Um formulário totalmente anônimo para assuntos sensíveis. Direcionado ao Compliance para as tratativas internas e soluções.

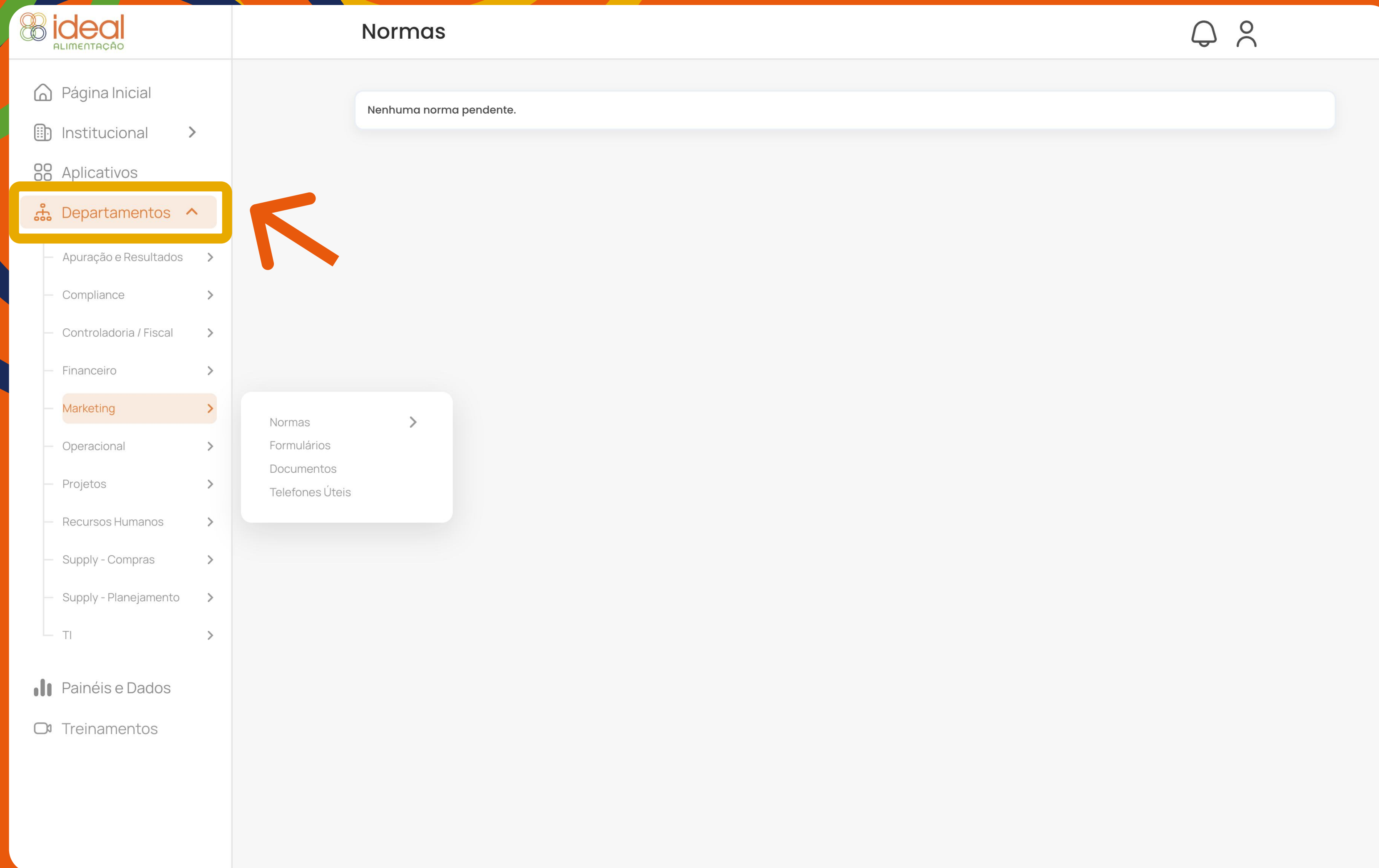


Aplicativos

Clicando no menu "Aplicativos", você tem acesso a todos os principais aplicativos da Ideal.

Portal de Gestor e Funcionário, Tickets, Vexpense e muito mais.

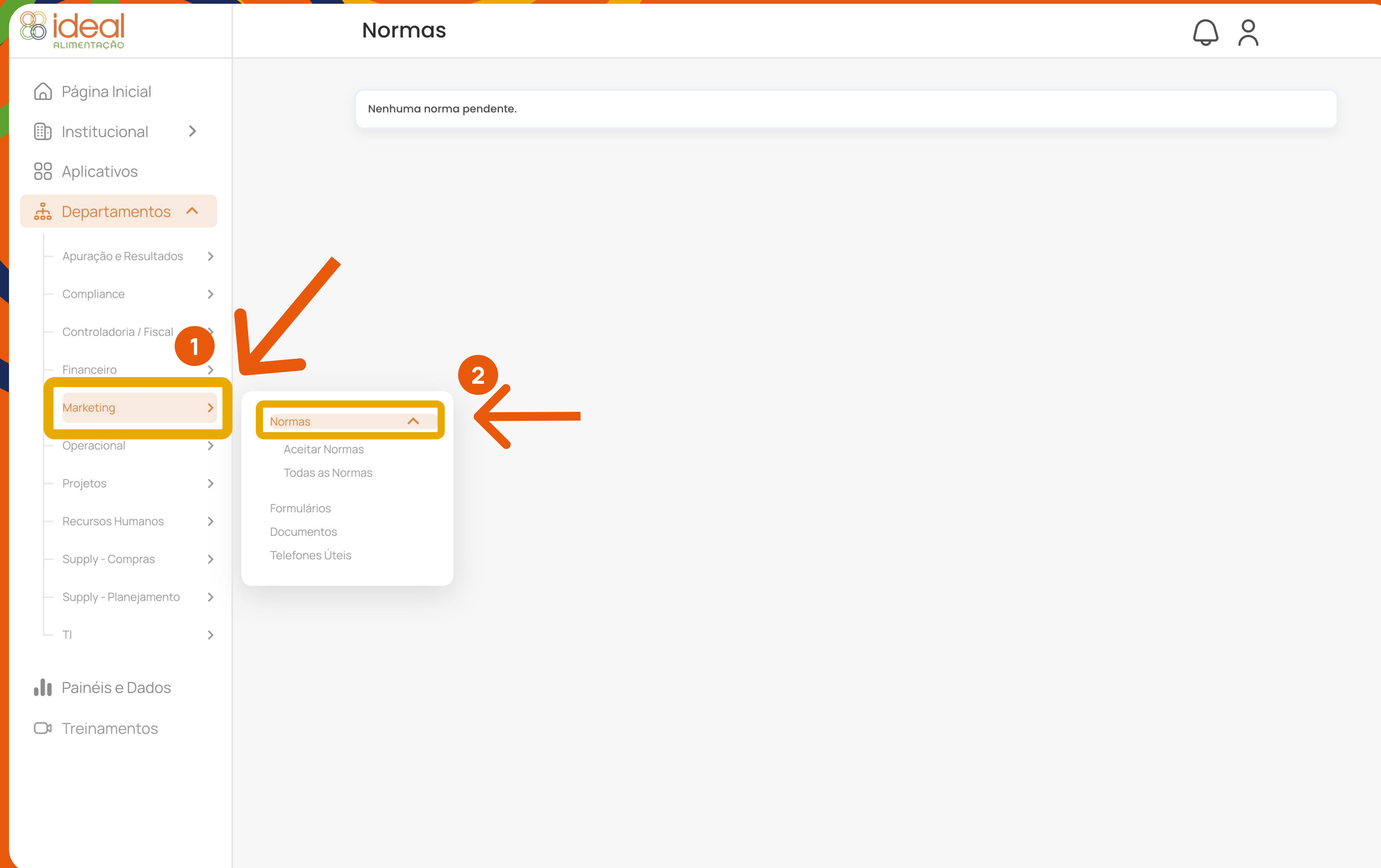
Um atalho para o dia a dia e até uma ferramenta para integração de novos colaboradores.



Departamentos

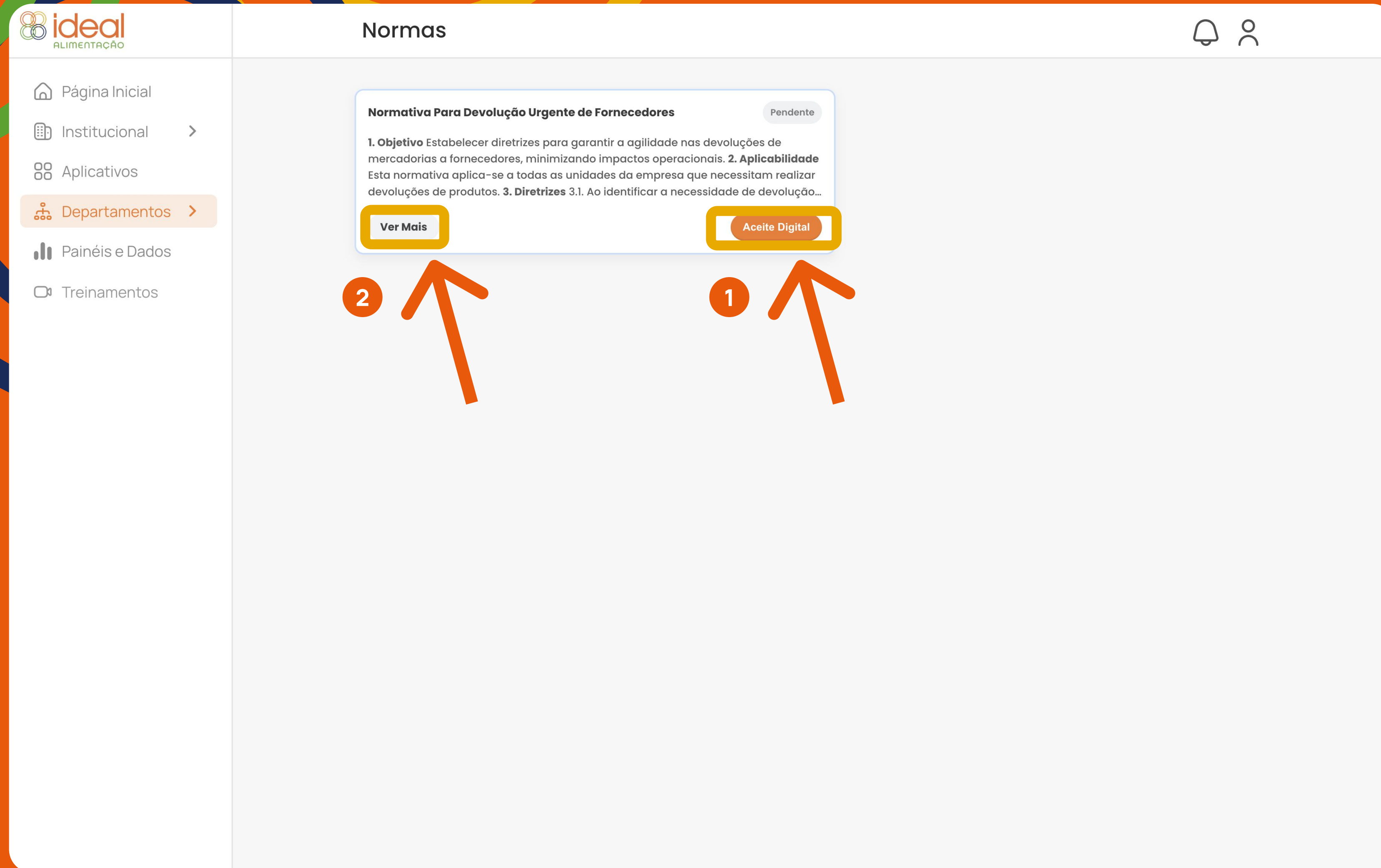
Clicando no menu "Departamentos", é expandida a lista de todos os departamentos da Ideal.

Os departamentos possuem as dependências, documentos, formulário, telefones úteis e normas de cada setor.



Departamentos

1. **Normas:** Ao clicar em normas, se abrem duas opções:
 - a. Aceitar Normas
 - b. Todas as Normas



Normas

- 1. Aceitar Normas:** Todas as normas disponíveis para você realizar o aceite digital estarão exibidas nesse menu.
 - a. Para fazer o aceite, basta clicar em "Aceite Digital"
 - b. Caso queira visualizar todo o documento da Norma, clique em "Ver Mais"
- 2. Todas as Normas:** Exibe todas as normas daquele departamento



Página inicial

Institucional

Aplicativos

Departamentos

Apuração e Resultados

Compliance

Controladoria / Fiscal

Financeiro

Marketing

Operacional

Projetos

Recursos Humanos

Supply - Compras

Supply - Planejamento

TI

Painéis e Dados

Treinamentos

Página inicial

Formulários — Supply – Compras

Formulários disponíveis

Nenhum formulário para este departamento.

Formulários preenchidos

Formulário

Todos

 Buscar usuário (nome/e-mail)

ex: Maria

 Limite

200

Aplicar

Usuário	E-mail	Formulário	Enviado em
Use os filtros e clique em Aplicar.			

Normas

Formulários

Documentos

Telefones Úteis

Formulários

Clicando no menu "Formulários", em algum departamento, é exibido os formulários criados do setor e os formulários que você enviou.

Os formulários tem campo de texto, como nome, telefone, e informação específica que queira direcionar à algum departamento.

Ex: RH: Formulário de Solicitação de Férias.

Página Inicial

Institucional >

Aplicativos

Departamentos ^

Apuração e Resultados >

Compliance >

Controladoria / Fiscal >

Financeiro >

Marketing >

Operacional >

Projetos >

Recursos Humanos >

Supply - Compras >

Supply - Planejamento >

TI >

Painéis e Dados

Treinamentos

Normas >

Formulários

Documentos

Telefones Úteis

Telefones Úteis

Telefones Internos

ALISSON

(11) 3026-2241

DAMIÃO

(11) 3026-2241

KATIA

(11) 3026-2242

MAIRA

(11) 3026-2242

CAUÃ

(11) 3026-2286

VINICIUS

(11) 3026-2232

Telefones Úteis

Clicando no menu "Telefones Úteis", em algum departamento, é exibido a lista de telefones dos líderes e responsáveis diretos daquele setor.

Para fazer atualizações, inclusões ou exclusões de telefones, consulte as instruções com o Marketing.

ideal
ALIMENTAÇÃO

Página Inicial

Institucional >

Aplicativos

Departamentos >

Painéis e Dados

Treinamentos

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Normas de higiene, uso correto de equipamentos de proteção e cuidados essenciais para garantir a segurança alimentar no dia a dia.

3 Aulas

Duração: 15 Minutos

Começar

Atendimento Humanizado

Técnicas de atendimento, comunicação e empatia para oferecer o melhor serviço a clientes e colegas.

2 Aulas

Duração: 50 Minutos

Começar

Integração de Novos Colaboradores

Conheça a história da Ideal, nossos valores e tudo o que você precisa para começar bem na equipe.

2 Aulas

Duração: 15 Minutos

Começar

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Normas de higiene, uso correto de equipamentos de proteção e cuidados essenciais para garantir a segurança alimentar no dia a dia.

3 Aulas

Duração: 15 Minutos

Começar

Lista de Temas

Operação

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Começar

Atendimento Humanizado

Começar

Integração de Novos Colaboradores

Começar

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Começar

RH

Página inicial

Clique no **tema do treinamento** para ver a explicação e acessar as aulas.

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Normas de higiene, uso correto de equipamentos de proteção e cuidados essenciais para garantir a segurança alimentar no dia a dia.

3 Aulas

Duração: 15 Minutos

Começar

Atendimento Humanizado

Técnicas de atendimento, comunicação e empatia para oferecer o melhor serviço a clientes e colegas.

2 Aulas

Duração: 50 Minutos

Começar

Integração de Novos Colaboradores

Conheça a história da Ideal, nossos valores e tudo o que você precisa para começar bem na equipe.

2 Aulas

Duração: 15 Minutos

Começar

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Normas de higiene, uso correto de equipamentos de proteção e cuidados essenciais para garantir a segurança alimentar no dia a dia.

3 Aulas

Duração: 15 Minutos

Começar

Lista de Temas

Operação

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Começar

Atendimento Humanizado

Começar

Integração de Novos Colaboradores

Começar

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Começar

RH

Treinamentos

Clicando no menu

“Treinamentos”, você terá acesso ao novo processo de capacitação, treinamento e aprendizado da Ideal.

Procedimentos operacionais, boa práticas, integrações. Todos os processos e treinamento atuais em um único canal e totalmente online.

Em caso de dúvidas, fale com o seu gestor responsável.