

- **PROJETO DE APLICAÇÃO DA NORMA ABNT NBR 16170 - QUALIDADE DO PÃO TIPO FRANCÊS**

O pão tipo francês é o produto mais importante de uma padaria. Geralmente, a produção própria é responsável por 52% do faturamento das empresas de panificação. Deste percentual, 40% correspondem ao pão tipo francês. E se pensarmos nos tipos de pães consumidos no país, os pães artesanais somam 83%, dos quais 42% são representados pelo pão tipo francês.

A venda do pão tipo francês participa em 23% de todo o lucro bruto de uma padaria. Nenhum outro produto tem participação tão grande no faturamento quanto o pãozinho. Se não existisse o pão tipo francês nas padarias, os outros produtos teriam que absorver todo esse potencial de vendas, e certamente teriam que ser vendidos por um valor muito acima do que normalmente são comercializados.

Ou seja, o pão tipo francês é estrategicamente muito importante nas empresas de panificação e confeitaria, mesmo com a atual incorporação de diferentes produtos e serviços que ampliam a atuação das empresas para o *food service*. É importante que se trabalhe a qualidade desse produto, fundamental para a movimentação do mercado.

É isso que a ABNT NBR 16170 - *Panificação – Pão tipo francês – Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação* propõe, melhorar a qualidade do pão tipo francês fabricado no país a partir da avaliação das características externas, internas e sensoriais, como crosta, aparência, miolo, sabor, entre outras.

Esta proposta descreve os passos previstos para a implantação da referida norma, que envolve a pesquisa sobre a qualidade do pão tipo francês, intervenções no processo produtivo e comparação da qualidade do pão depois dessa intervenção.

- **Etapas da implantação**

A implantação da norma obedece às seguintes etapas, geralmente realizadas durante uma semana em cada empresa, em 40 horas de trabalho:

- **Coleta e análise de pães**

Essa etapa abrange a coleta e análise dos pães tipo francês e o acompanhamento do seu processo de fabricação nos turnos da manhã e da tarde.

São recolhidas amostras das primeiras fornadas do dia, que se referem ao pão produzido à noite. Ao longo do dia, também são coletadas amostras dos pães vendidos no turno da manhã e da tarde. Os pães coletados são avaliados de acordo com os preceitos da norma ABNT NBR 16170, preenchendo-se uma ficha de avaliação para cada amostra identificada. São analisados 2% de cada fornada selecionada.

Também se faz o acompanhamento do processo produtivo do pão tipo francês da empresa, observando-se cada etapa da fabricação, também nos dois turnos de trabalho. O objetivo aqui é verificar possíveis não conformidades, que depois serão confrontadas com o resultado das avaliações das amostras.

Realiza-se o registro fotográfico de cada amostra coletada, bem como de cada etapa de produção, que será confrontado com a etapa posterior de correção das falhas identificadas.

- **Tabulação dos dados e confrontação com a norma**

Consiste na reunião dos dados coletados e a verificação das médias de atendimento aos preceitos da norma, observando-se as médias por turno e geral. Obtém-se aí o resultado para cada um dos 13 quesitos previstos pela norma.

Verificam-se ainda as não conformidades do pão fabricado em cada turno em relação à norma. Faz-se a correlação entre cada quesito de qualidade e as não conformidades verificadas, traçando-se um perfil da produção do pão tipo francês e as principais causas das falhas identificadas.

- **Acompanhamento do processo produtivo e verificação das não conformidades no pão do turno da manhã**

Haverá o repasse das informações à equipe de produção do resultado da análise realizada de acordo com a norma e das não conformidades identificadas, bem como do plano de ação elaborado na etapa anterior.

A partir daí, realiza-se a intervenção no processo produtivo no turno da manhã, conforme o plano de ação. Cada etapa da fabricação é acompanhada, realizando-se a devida correção, com a participação dos colaboradores responsáveis pela produção do pão.

Há o novo registro fotográfico de cada etapa de produção, com as correções realizadas. Acompanha-se todo o processo, até o cozimento do pão, ao final do qual se faz nova coleta de pães, para serem avaliados de acordo com a norma. Novamente cada amostra é registrada numa folha de avaliação e fotografada, para comparação.

- **Acompanhamento do processo produtivo e verificação das não conformidades no pão do turno da tarde**

Nessa etapa também ocorre o repasse das informações à equipe de produção do resultado da análise realizada de acordo com a norma e das não conformidades identificadas, bem como do plano de ação elaborado na etapa anterior, dessa vez para a equipe que fabrica o pão tipo francês no turno da tarde.

A partir daí, realiza-se a intervenção no processo produtivo conforme o plano de ação. Cada etapa da fabricação é acompanhada, realizando-se a devida correção, com a participação dos colaboradores responsáveis pela produção do pão. Importante ressaltar que pode acontecer que as intervenções realizadas na fabricação do pão da manhã podem ser diferentes do que será aplicado no turno da tarde. Dependerá da avaliação realizada na primeira etapa.

Ocorre o novo registro fotográfico de cada etapa de produção, com as correções realizadas. Acompanha-se todo o processo, até o cozimento do pão, ao final do qual se faz nova coleta de pães, que são avaliados de acordo com a norma.

Novamente cada amostra é registrada numa folha de avaliação e fotografada, para comparação e há a avaliação da qualidade do processo produtivo corrigido.

- **Nova coleta e análise de pães**

Nessa etapa acontece uma nova coleta e análise dos pães tipo francês da mesma forma que realizada na etapa 1, de forma que se verifique o resultado das intervenções realizadas. São recolhidas amostras das fornadas da manhã e tarde e novamente avaliados de acordo com os preceitos da norma ABNT NBR 16170, preenchendo-se nova ficha de avaliação para cada amostra identificada e realizando-se o registro fotográfico das amostras.

- **Avaliação dos processos produtivos e qualidade do pão tipo francês no estágio inicial e após as intervenções**

Esta etapa é a de confrontação das duas análises dos pães da empresa, inicial e final, bem como dos processos produtivos em cada turno. Os dados da segunda avaliação são devidamente tabulados, verificando-se as pontuações médias por turno e geral.

A seguir, essa última verificação é comparada com a análise inicial, verificando-se o nível de evolução obtida. Observam-se quais quesitos eram os mais urgentes de melhoria e se as intervenções no processo efetivamente fizeram com que as falhas fossem superadas.

Esse resultado é debatido com as equipes, de forma que elas também visualizem a situação inicial, as correções empreendidas e os resultados obtidos após a intervenção.

- **Ajustes finais no processo de fabricação e plano de monitoria da qualidade**

Revisão do processo produtivo do pão tipo francês da empresa, observando-se novamente as etapas da fabricação para refinamento e ajustes finais na fabricação das fornadas realizadas. Correção do processo de produção, determinando-se o padrão final de condução de cada etapa, de forma que a empresa consiga unificar o processo, evitando-se discrepâncias entre os turnos de trabalho.

Ao final, estabelece-se um plano de manutenção das melhorias implantadas, de forma que a equipe possa manter as correções realizadas, fazendo com que a qualidade do pão tipo francês seja mantida nas escalas recomendadas pela norma.

Cronograma de Implantação		
Dia	Área de Atuação	Duração
1º	Coleta e Análise	09 horas
2º	Tabulação e Confrontação com a Norma	07 horas
3º	Intervenção no processo produtivo e verificação das não conformidades no pão do turno da manhã/tarde	08 horas
4º		08 horas
5º	Nova Coleta e Análise	08 horas
Custo Total		R\$ 7.450,00
SEBRAE		R\$ 5.215,00
Investimento do Empresário		R\$ 2.235,00

Para contratar esta consultoria envie um e-mail para pedro.humbert@ba.sebrae.com.br ou ligue para (71)3320-4472.

Além deste projeto temos diversos outros que trabalham desde a marca da sua empresa ao seu processo produtivo, todas as soluções para sua panificadora o SEBRAE tem!