

## Aplicação do conhecimento



### IMPLANTAÇÃO DA NORMA 16.170 QUALIDADE DO PÃO TIPO FRANCÊS

Projeto de implantação da norma “ABNT NBR 16.170 – Panificação – Pão Tipo Francês – Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação”. O trabalho de consultoria consiste em sete etapas, nas quais os pães são coletados, analisados e suas características confrontadas com as diretrizes estabelecidas na norma. A equipe ITPC atua ainda no acompanhamento do processo produtivo, a fim de instruir a elaboração do pão tipo francês de qualidade.

**ETAPA 01**  
Coleta e análise dos pães.



1<sup>a</sup> etapa  
9 horas

**ETAPA 02**  
Tabulação dos dados e confrontação com a norma.



2<sup>a</sup> etapa  
7 horas

**ETAPA 03**  
Intervenção no processo produtivo e verificação das não conformidades no pão do turno da manhã.



3<sup>a</sup> etapa  
8 horas

**ETAPA 04**  
Intervenção no processo produtivo e verificação das não conformidades no pão do turno da tarde.



4<sup>a</sup> etapa  
8 horas

**ETAPA 05**  
Avaliação dos processos produtivos e qualidade do pão tipo francês no estágio inicial e após as intervenções.



5<sup>a</sup> etapa  
8 horas

