

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.

ETAPA 02
Tabulação dos dados e confrontação com a norma.

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

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

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



1^a etapa
9 horas

2^a etapa
7 horas

3^a etapa
8 horas

4^a etapa
8 horas

5^a etapa
8 horas

