

## Projeto de Intervenção e Melhorias



# Propan Pleno

Execução:



METODOLOGIA  
**Propan**

O Propan Pleno\* atende a empresas de diferentes portes, a partir de um sistema de consultorias e treinamentos distribuídos em sete módulos de trabalho, em **120 horas de capacitação coletiva** e **36 horas de consultoria individualizada**.

\*Projeto estruturado para grupos de empresa, reservando o direito de mínimo 5 e máximo de 15 empresas.

### FASE 1

**1a**  
etapa

#### Mapeamento dos Custos dos Produtos e Indicadores de Produtividade

- Planejamento operacional
- Redução de perdas
- Movimentação de mercadorias
- Movimentação de valores
- Custos dos produtos
- Indicadores operacionais de qualidade e eficiência



*Lideranças (proprietários, gerentes) e pessoas envolvidas no processo.*

Capacitação: **15 horas**  
(5 dias - 3h/dia)

Consultoria: **4 horas**  
por empresa

**2a**  
etapa

#### Desenvolvimento da Equipe de Trabalho

- Estruturação do modelo de negócio
- Estruturação e capacitação da equipe envolvida
- Integração dos processos



*Lideranças (proprietários, gerentes) e pessoas envolvidas no processo.*

Capacitação: **15 horas**  
(5 dias - 3h/dia)

Reunião de Sensibilização:  
**4 horas** por empresa

**3a**  
etapa

#### Eliminando os Desperdícios

- Avaliação geral
- Boas práticas de fabricação
- Higiene e comportamento pessoal
- Implantação da HLO (Higiene, Limpeza e Organização)



*Lideranças (proprietários, gerentes) e pessoas envolvidas no processo.*

Capacitação: **15 horas**  
(5 dias - 3h/dia)

Consultoria: **8 horas**  
por empresa

**4a**  
etapa

#### Estruturação dos Processos Produtivos

- Planejamento de produção
- Controle de estoque e insumos
- Fabricação do pão francês
- Técnica de congelamento de produtos panificados
- Indicadores de produtividade



*Lideranças (proprietários, gerentes) e pessoas envolvidas no processo.*

Capacitação: **15 horas**  
(5 dias - 3h/dia)

Consultoria: **8 horas**  
por empresa

### FASE 2

**5a**  
etapa

#### Desenvolvimento de novos produtos

- Padronização dos processos de produção
- Adequação do pão tipo francês segundo Norma ABNT – NBR 16.170
- Desenvolvimento de produtos campeões de venda



*Lideranças (proprietários, gerentes) e pessoas envolvidas no processo.*

Consultoria de **8 horas**  
por empresa

**6a**  
etapa

#### Organização da Operação de Loja

- Capacitação da equipe em relação aos atributos de venda
- Eficiência operacional do atendimento
- Ferramentas operacionais na condução do processo de venda



*Lideranças (proprietários, gerentes) e pessoas envolvidas no processo.*

Capacitação de **45 horas**  
(3 turnos de 15 horas)  
distribuídos em 5 dias

**7a**  
etapa

#### Estratégias para Comercialização dos Produtos

- Implantação dos produtos ativadores de venda
- Metodologia para melhoria da competitividade dos preços
- Melhoria na experiência de consumo dos produtos
- Introdução de táticas eficientes de venda



*Lideranças (proprietários, gerentes) e pessoas envolvidas no processo.*

Capacitação: **15 horas**  
(5 dias - 3h/dia)

Consultoria: **4 horas**  
por empresa

**Total de horas de capacitação coletiva: 120 horas por empresa**  
**Total de horas de consultoria individualizada: 36 horas por empresa**

**TOTAL DE HORAS DO PROJETO: 156 horas por empresa**