



# ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade”

## 21 – Avaliação da qualidade do pão tipo francês

O desenvolvimento da qualidade do pão francês é fundamental para o sucesso comercial da organização. O produto é o principal item do ramo de panificação no país e tem grande papel no fluxo de clientes das lojas. Cabe às organizações se adequarem internamente e promover melhorias que possibilitem obter uma maior produtividade e rentabilidade. Porém, com a ampla diversidade de fatores que afetam o resultado final do pão, como as empresas podem começar a realizar a execução deste processo?

A etapa inicial de qualquer melhoria é a avaliação e a análise. É preciso saber como está o produto neste momento e como ele tem chegado até o consumidor. O pão está com boa aparência e sabor? O aroma é apetitoso? O pão está sendo servido sempre nos horários programados? A qualidade é a mesma em todas as fornadas? É necessário desenvolver um monitoramento para acompanhar a qualidade do pão francês para que ele tenha sempre um alto padrão nas panificadoras.

A Norma do Pão Francês ABNT NBR 16170, desenvolvida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) em parceria com entidades e representantes do setor nacional é um



caminho para as empresas. Para facilitar ainda mais, a ABNT e o Sebrae também desenvolveram o Guia de Implementação do Pão Tipo Francês com orientações para aplicação da Norma pelas padarias. O Guia é uma versão simplificada do texto, com um conteúdo didático e propostas acessíveis à realidade do mercado.

Os documentos determinam 13 atributos que necessitam ser avaliados e monitorados para as empresas visando o desenvolvimento de

# ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade “

um produto de qualidade. O material oferece mecanismos para controle da qualidade e indica de forma objetiva, através de tabelas e fotos, como é o ideal para o pão francês em cada uma das características avaliadas. Através de sua utilização as panificadoras podem realizar a verificação da forma mais assertiva possível, criando uma metodologia interna de acordo com sua própria operação e estrutura de trabalho.

Além deste benefício, o Guia se mostra determinante para o sucesso comercial. O material se mostra um referencial bem definido e delimitado. Dessa forma ele traz parâmetros que garantem um ótimo resultado independente da

preferência pessoal do proprietário da organização ou dos diferentes colaboradores que podem ser alocados para a realização desta tarefa.

Com o monitoramento concluído e os resultados interpretados, a empresa entenderá onde estão as falhas. A Norma e o Guia são bem explicativos neste sentido, indicando através da sua avaliação qual processos apresentaram problemas e fizeram que o pão apresentasse seu resultado final. De forma similar, o documento ainda indica alternativas que visam auxiliar na solução dos problemas, permitindo que a organização desenvolva um produto de sucesso.

Manhã			Tarde		
Dia	Horário	Quantidade de pão coletado	Horário	Quantidade de pão coletado	Total
Segunda		1		2	3
Terça		2		4	6
Quarta		1		2	3
Quinta		2		4	6
Sexta		1		2	3
Sábado		2		4	6
Domingo		1		2	3
<b>Total</b>		<b>10</b>		<b>20</b>	<b>30</b>

Para a análise do pão francês, a empresa deve direcionar apenas um colaborador por turno para realização da tarefa. Deve ser uma pessoa com conhecimento da produção e importante senso crítico, para que possa avaliar de forma imparcial os pães da própria empresa, sem se deixar levar por sentimentos ou amizade.

Antes de começar os trabalhos, é preciso determinar os horários em que a coleta dos pães deva acontecer. Deve ser separada uma amostra das fornadas que acontecem no turno da manhã e duas da tarde. Durante uma semana, o colaborador responsável pela análise deve coletar o número de pães necessários, logo após os produtos saírem do forno.

# ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade “

## Pontos de atenção:

Para verificar se o pão da sua empresa está de acordo com a norma, uma sugestão é fazer um gabarito. Ele apresenta um retrato do pão de forma mais ampla, oferecendo um comparativo mais completo ao longo do tempo.

Avaliação do pão tipo francês										
Amostra nº:		Data da coleta/avaliação:			Horário da coleta/avaliação:					
Pães em falta:			Pontuação							
			0 pt	2 pt	4 pt	6 pt	8pt	10pt	Pontos obtidos	Pontuação máxima
Características externas	Crocância	Cor da crosta								
		Pestana								
		Crocância								
		Aspecto								
	Aparência	Integridade								
		Simetria								
Características internas	Crosta	Aspecto da crosta								
	Miolo	Cor								
		Textura								
		Estrutura das células								
Características sensoriais	Aroma									
	Sabor									
	Resiliência (deformação do pão)									
Total	Pontos									
	%									