

Padronizar processos: garantia de qualidade na produção

A padronização de processos é uma das ferramentas mais importantes para a organização do trabalho realizado dentro da área de produção de uma padaria. Seu objetivo é uniformizar o modo mais eficaz de executar uma tarefa, descrevendo cada passo da produção, para facilitar a correção dos métodos de fabricação, além de garantir a qualidade daquilo que é produzido.

Além de mão de obra qualificada, insumos de qualidade e bons equipamentos, é imprescindível para qualquer produção um balanceamento das receitas, juntamente com sua padronização, inclusive quanto aos métodos de produção.

Investir nisso significa retorno a curtíssimo prazo e por tempo ilimitado, já que assim é possível ter uma linguagem universal dentro da panificadora, com todos os colaboradores seguindo os mesmos padrões de fabricação. Documenta-se, ainda, todo o processo de fabricação, facilitando a correção de problemas que porventura aconteçam, além de permitir o treinamento permanente dos funcionários. O formulário Receita Padrão (Ficha Técnica de Produtos) fornece detalhamento de todas as etapas da produção. Seu correto preenchimento torna mais eficaz todo o processo de padronização.

Acompanhe a seguir os defeitos mais comuns na fabricação do pão francês, cuja eliminação fará com que a produção seja desenvolvida com maior eficácia e com qualidade no produto final.

DEFEITOS DO PÃO FRANCÊS		
PROBLEMAS	CAUSAS	
Falta de volume	<ul style="list-style-type: none"> - Pouca água - Pouco fermento - Massa com tempo elevado de batimento 	<ul style="list-style-type: none"> - Muito sal - Melhorador fraco - Modelagem apertada
Pestana fechada	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de água - Falta de vapor - Massa quente - Muito sal 	<ul style="list-style-type: none"> - Excesso de crescimento do pão - Corte errado - Teto do forno muito quente - Modelagem apertada
Pouca cor externa	<ul style="list-style-type: none"> - Muito fermento - Pouca diástase - Pouco açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> - Forno frio - Pouco vapor - Pouco cozimento
Muita cor externa	<ul style="list-style-type: none"> - Pouca mistura - Forno quente 	<ul style="list-style-type: none"> - Excesso de sal - Excesso de açúcar

Falta de brilho	<ul style="list-style-type: none"> - Pouca água - Massa quente - Muita mistura 	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de vapor - Forno frio
Pão que esfarela	<ul style="list-style-type: none"> - Massa quente - Pouco sal - Melhorador em excesso 	<ul style="list-style-type: none"> - Forno frio - Excesso de crescimento
Miolo pegajoso	<ul style="list-style-type: none"> - Contaminação (rope) mofo 	<ul style="list-style-type: none"> - Excesso de umidade
Miolo escuro	<ul style="list-style-type: none"> - Farinha com extração alta - Pouco sal 	<ul style="list-style-type: none"> - Açúcar escuro
Casca grossa	<ul style="list-style-type: none"> - Massa dura - Forno frio - Pouco fermento 	<ul style="list-style-type: none"> - Pouco vapor - Forneamento de pães com pouco crescimento
Casca mole	<ul style="list-style-type: none"> - Muito sal - Muito açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> - Ambiente quente



Ficha Técnica de Produtos

Padaria: _____ Data : 2 / /

Código: 1 4 Situação da receita : V OK C I Mo \$ Mu

Produto: 3 Responsável: _____

Sector: ☐ Padaria ☐ Confeitaria ☐ Salgados ☐ Sub-produtos

[illegible]

* Destacar as etapas (Esponja, massa, acabamento, p/ untar, recheio, etc) separando os ingredientes.

13 Unidade de Venda: ☐ Un ☐ kg **14** Produção Min.: _____ Produção Max.: _____

15 Dias de produção: ☐ 2ª ☐ 3ª ☐ 4ª ☐ 5ª ☐ 6ª ☐ Sab ☐ Dom

Legenda:

V	Visto – Ficha Completa	I	Ingredientes
OK	Pronto P/ digitar	Mo	Modo de Fazer
C	Cadastro do Produto	\$	Custo Corrigido
Mu	Múltiplos p/ receitas		

Observações:



6 PROCEDIMENTO – Hora Inicial : _____ : Término : _____ :

Descrever todos os detalhes (tempo, velocidade, temperatura, utensílios, etc) durante o processo.

ESPONJA - Início: ____: ____ Fim: ____: ____ Tempo: _____

17

Preparação prévia dos ingredientes - Início: ____: ____ Fim: ____: ____ Tempo: _____

18

MISTURA - Início: ____: ____ Fim: ____: ____ Tempo: _____

19

DESCANSO: ____ 20

Peso total da mistura crua: ____ 21

Manipulação:

22

Atenção: anotar descanso (se houver)

Acabamento1: ____ 23

Fermentação – Início: ____: ____ Fim: ____: ____ Tempo: _____ Local: ____ 24

Acabamento2: ____ 25

Forneamento - Tempo: _____ Vapor: ☐ Sim ☐ Não - Banho Maria: ☐ Sim ☐ Não

Temperatura: _____ ☐ Lastro Forte ☐ Lastro Fraco ☐ Teto Forte ☐ Teto Fraco 26

Fritura: Tempo: _____ Temperatura: _____ Nº de unidades p/ fritura: _____

Escorrer (tempo): _____ 27

Esfriamento – Início: ____: ____ Fim: ____: ____ Tempo: _____ Local: _____ 28

Acabamento Final: ____ 29

Embalagem: ____ 30

Maquinário: 31

☐ **Batedeira – Tipo:** ☐ Industrial ☐ Doméstica **Batedor:** ☐ Globo ☐ Gancho ☐ Raquete

☐ **Masseira – Tipo:** ☐ Lenta ☐ Rápida ☐ Cilindro ☐ Divisora ☐ Modelador

☐ **Liquidificador** ☐ **Fogão** ☐ **Fritadeira** ☐ **Forno** ☐ **Outros:** _____

Utensílios - ☐ Pingadeira – bico: _____ ☐ Carretilha – Tipo: _____ 32

☐ Espátula ☐ Rolo ☐ Faca ☐ Colher Grande ☐ Ralador ☐ Aro de: _____ cm ☐ Bacia

☐ Pincel ☐ Panela tipo: _____ ☐ Forma tipo: _____

☐ Assadeira – tipo: _____ ☐ Grade de _____ canaletas

☐ Outros: _____

33 Total produzido: _____ unidades _____ Kg - Tempo total do Processo: _____



Instruções para o preenchimento

Receita Padrão

Objetivo: Identificar e documentar as matérias-primas, quantidade e o procedimento de fabricação de cada produto.

Frequência: Sempre que necessário.

Responsável: O padeiro.

Considerações: O preenchimento dos campos do formulário vai variar conforme a receita. Isso implica que nem todos os campos serão preenchidos. Exemplo: se, ao fabricar um produto não houver a necessidade de fazer **ESPONJA**, então este campo não deverá conter anotações.

Como preencher:

CAMPO	DESTINA-SE A	COMO UTILIZAR
1	Informar o código do produto está sendo padronizado.	Anotar o código.
2	Indicar o dia em que a padronização está sendo feita.	Colocar a data.
3	Informar qual produto está sendo padronizado.	Anotar o nome.
4	Informar a situação da ficha em relação ao cadastro de receitas.	Marcar um x indicando a situação da ficha (vide legenda no final da página)
5	Informar as etapas que separam os ingredientes.	Anotar as etapas (esponja, massa, acabamento, p/untar, recheio) separando os ingredientes.
6	Informar o código dos ingredientes.	Anotar o código.
7	Informar quais ingredientes são utilizados na fabricação do alimento.	Anotar quais são as matérias-primas.
8	Informar o peso dos insumos, em gramas.	Pesar e anotar.
9	Espaço livre para informar mais sobre cada ingrediente.	Anotar as informações que achar necessário.
10	Informar o código da embalagem.	Anotar o código.
11	Informar qual embalagem é utilizada.	Anotar o nome da embalagem.
12	Informar a quantidade de embalagem utilizada.	Anotar a quantidade.
13	Informar a unidade de venda.	Marcar um x.
14	Informar a quantidade mínima e máxima possível de ser produzida.	Anotar.
15	Indicar os dias da semana em que o produto é fabricado.	Marcar um x.
16	Informar a hora inicial e final do processo.	Preencher o horário.
17	Informar o modo de produzir e esponja e seu tempo de descanso.	Descrever o modo de produzir a esponja e seu tempo de descanso.
18	Informar o modo da preparação prévia dos ingredientes.	Descrever o modo da preparação prévia dos ingredientes.

CAMPO	DESTINA-SE A	COMO UTILIZAR
19	<p>Descrever passo-a-passo o que ocorre na fase de mistura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrever a sequência de colocação dos ingredientes. • Informar o tempo entre as colocações, caso não sejam colocados juntos. • Informar qual a velocidade do equipamento em cada fase de mistura. No caso de haver alteração de velocidade, informar que isso aconteceu e também o tempo aguardado para se fazer a alteração. 	<p>Anotar todos os passos. Ex: Na primeira velocidade, adicionar a farinha e o fermento seco. Deixar misturar por um minuto. Em seguida, adicionar água aos poucos, durante cerca de 3 minutos. Feito isso, colocar os demais ingredientes, com exceção da gordura, e deixar misturar por aproximadamente 5 minutos. Então, mudar para a 2ª velocidade e deixar misturar por mais 10 minutos, até a massa ficar lisa e enxuta.</p>
20	Informar o modo e o tempo de descanso.	Descrever como a mistura é preparada para o descanso e anotar o tempo de repouso.
21	Informar o peso total da mistura	Pesar e anotar.
22	<p>Informar os procedimentos da manipulação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Em caso de haver um período de descanso após as etapas de manipulação, informar. • Informar também as divisões de massa necessárias e o peso de cada parte dividida. • Descrever o modo de fazer a modelagem e / ou montagem. 	<p>Anotar todas as informações, conforme o que está acontecendo. Ex:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Depois de terminada a mistura, esperar a massa descansar por 20 minutos e dividi-la em partes de 400g. 2. Passar as unidades (partes) de massa no cilindro. 3. Dividir a massa em três partes e fazer uma trança.
23	Informar o tipo de acabamento feito.	Anotar. Ex: pulverizar com ovos; fazer um corte central no pão; etc.
24	Informar o tempo de fermentação utilizado e o local onde está sendo feito.	Anotar o tempo e o local.
25	Informar os procedimentos para fazer o acabamento antes do forneamento.	Anotar os procedimentos para fazer o acabamento antes do forneamento.
26	Informar o tempo sobre o processo de forneamento.	Anotar tempo e temperatura, indicar o uso do vapor, banho-maria, lastro e teto.
27	Informar sobre o processo de fritura.	Anotar tempo, temperatura, nº de unidade por fritura e tempo de escorrimto.
28	Informar o tempo mínimo de espera para que o produto esfrie e possa ser embalado.	Anotar o período de espera. Ex: 1h.
29	Descrever os procedimentos para fazer o acabamento final.	Anotar quais as coberturas ou recheios utilizados. Ex: cobertura de chocolate; recheio de coco, polvilhar açúcar, etc.
30	Descrever o modo de embalar e onde colar as etiquetas de preço e identificação do produto.	Anotar os dados. Ex: Embalar o produto com o rótulo do plástico para cima. As etiquetas de preço e identificação devem ser coladas na parte de cima, do lado direito.
31	Informar quais equipamentos são utilizados na produção.	Anotar.
32	Informar quais utensílios são utilizados na fabricação.	Anotar.
33	Informar o total produzido em quilogramas e em UN “após forneamento”	Contar, pesar e anotar.