



Workshop, visita guiada e seminário valorizam a Panificação e mostram setor em evidência

Mais de 350 pessoas participaram dos eventos realizados pelo convênio ABIP/ITPC/SEBRAE, em São Paulo, representando AC, AL, AP, BA, DF, ES, GO, MA, MG, MS, PA, PE, PI, RJ, RN, RO, RS, SP.

Dezoito estados representados, cerca de 350 pessoas participantes, entre empresários de panificação e confeitarias, representantes dos SEBRAE/UF, entidades de classe, fornecedores. A presença de público e o interesse nas discussões e assuntos tratados marcaram os eventos realizados pelo convênio ABIP/ITPC/SEBRAE nos dias 18 e 19 de julho de 2012, em São Paulo. Realizada em paralelo com a Fipan, maior feira voltada à Panificação do país, o Workshop sobre Fornos Elétricos, a visita guiada à padaria Le Bon Pain e o Seminário Tecnológico foram oportunidades de se discutir a inovação dentro do segmento e os impactos que ações de melhoria podem trazer ao setor.



Workshop sobre Fornos Elétricos

Realizado no dia 18/07 em dois auditórios do Centro das Indústrias do Estado de São Paulo – CIESP, para que as 122 pessoas pudessem participar, o “1º Workshop sobre Fornos Elétricos” despertou o interesse dos participantes ao listar o trabalho de normalização realizado pela comissão de estudos coordenada pela Abiepan, com a participação do convênio ABIP/ITPC/SEBRAE.

O secretário executivo da Abiepan, Armando Taddei fez um histórico de todo o trabalho de normalização realizado até aqui, com normas para equipamentos como batedeiras, amassadeiras e cilindros e os esforços atuais no trabalho com normas para fornos elétricos. Interagindo com a plateia, também abordou a NR 12 e seus impactos nas padarias, esclarecendo dúvidas sobre prazos para adequação à norma e em relação aos equipamentos oferecidos pelos fabricantes.



Pedro Costa, coordenador de implantação assistida do INMETRO trouxe informações sobre a atuação da entidade, trabalhando na identificação de aspectos que propiciem a implantação de algum programa pelo INMETRO. O convênio ABIP/ITPC/SEBRAE está envolvido com o INMETRO para a implantação do Programa de Eficiência Energética para Fornos.

Encerrando o workshop, o engenheiro do Instituto de Pesquisas Tecnológicas – IPT João Carlos Coelho apresentou os trabalhos de normalização de fornos elétricos. Já foram elaborados os textos para normas de forno de lastro e de segurança elétrica para fornos. Os próximos a ser trabalhados são fornos de convecção e fornos combinados.



Visita Guiada

Na sequência do workshop, o público seguiu diretamente para a padaria Le Bon Pain, que fica em Cotia, próximo à capital paulista. A caravana contou com dois ônibus cedidos pelo convênio e ainda houve quem utilizasse transporte próprio para conhecer a empresa, inaugurada em março de 2012, com um conceito e serviços de padaria gourmet, capaz de atender aos clientes com buffet de café da manhã, almoço, comida japonesa, jantar, pizzaria, sanduíches, sorvetes, delicatessen, além dos panificados tradicionais e especiais, e confeitaria fina.

Lá, consultores do ITPC realizaram uma visita guiada com grupos de dez pessoas, percorrendo a área de vendas e o setor de produção, para que todos entendessem o conceito da padaria e como acontece a fabricação das receitas e os instrumentos de gestão e controle utilizados. Mais de 200 pessoas realizaram a visita.



Seminário Tecnológico

O dia 19 foi todo reservado ao Seminário Tecnológico, que reuniu 135 pessoas de 20 estados para acompanhar as várias palestras programadas. O evento foi recepcionado pelo senhor Manoel Alves Pereira, vice-presidente da Associação dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo – AIPAN, que deu as boas-vindas, juntamente com Fausto Cassemiro, gerente-adjunto da UACIN no SEBRAE Nacional, Maria Regina Diniz, coordenadora da carteira de Alimentos e Panificação do SEBRAE Nacional, Márcio Rodrigues, presidente do ITPC e Giovani Mendonça, executivo da ABIP.

Márcio Rodrigues abriu as palestras com o tema “A importância da inovação para ampliar a produtividade na Panificação e Confeitaria”, onde discorreu sobre pontos e setores importantes nas padarias cuja inovação e aplicação de controles leva a uma melhoria de produtividade, como congelamento, pré-pesagem, mudanças de layout ou o esforço em ampliar o *food service* na panificação.

Cristina Mieko, analista técnica do SEBRAETec discorreu sobre os instrumentos de consultoria tecnológica do SEBRAETec, esclarecendo pontos e dúvidas dos participantes sobre a aplicação do programa e contando com os depoimentos da analista técnico a coordenadora de projetos no SEBRAE/ES Carla Tardiane, que trouxe sua experiência na aplicação do programa.



A seguir, Fausto Cassemiro trouxe a experiência do SEBRAE Nacional em projetos de Encadeamento Produtivo,



metodologia do SEBRAE Nacional que busca elevar a competitividade, cooperação e competência tecnológica com relacionamentos entre grandes companhias e as pequenas empresas.

O Encadeamento Produtivo é uma ação do convênio ABIP/ITPC/SEBRAE e vem sendo aplicado nos estados de MS, RS, RN, RS e PA e os coordenadores Cíntia Guedes (SEBRAE/MS) e Horácio Cavalcanti (SEBRAE/RN) também relataram as experiências na aplicação do projeto.

A próxima palestra foi sobre as inovações em equipamentos para a Panificação. Angelo Souza, da Prática Fornos recuperou as mudanças trazidas pelas pré-misturas e o congelamento, chegando até aos equipamentos mais modernos, como fornos e equipamentos que fritam produtos sem utilizar óleo.



Fechando a manhã, Lea Lagares, coordenadora nacional de fruticultura do SEBRAE Nacional apresentou um caderno de receitas de frutas brasileiras com chocolate, destacando que as padarias podem utilizá-lo na criação de produtos diferenciados em suas empresas.

Estudo do Impacto da Inovação Tecnológica

Após o almoço, o diretor técnico do ITPC Emerson Amaral, trouxe os “Impactos da inovação tecnológica na Panificação e Confeitaria” destacando assuntos tratados no “Estudo do Impacto da Inovação Tecnológica no setor de Panificação e Confeitaria”, o qual foi lançado na sequência, apresentado por Márcio Rodrigues.

O estudo relaciona as principais inovações dentro da Panificação e Confeitaria, em aspectos como produtos, processos, layout, equipamentos, embalagens, marketing, gestão, gerenciamento de equipes e ainda o modelo criado com a Padaria Conceito, de junção de produtos e serviços para atender a todos os momentos de compra do cliente em um mesmo local.



O próximo assunto foi a norma para o pão tipo francês. Osmar Almeida da Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos – Abiam, explicitou como vem sendo criada a norma “Panificação – Pão tipo francês – Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação”, que trata dos aspectos que deve assumir o pão francês, estabelecendo um padrão de qualidade com base em aspectos como pestana, casca, miolo, simetria, textura, entre outros.



Representando a Emulzint, Isabela Cardoso e Michele Bianchini trouxeram inovações em produtos, processos e matérias-primas e como as padarias e confeitarias podem trazer essas inovações para o seu dia a dia e com isso ampliar seu mercado.

Encerrando os trabalhos, Giovani Mendonça, da ABIP apresentou o “Guia Nacional de Destaques em Panificação e Confeitaria”.

Ressaltou-se a articulação entre as entidades de classe de todo o país, os SEBRAE/UF e o ITPC, que indicaram empresas para que constassem no guia. Observou-se os critérios de cada indicado ter passado por algum projeto de capacitação e possuir diferenciais em produtos e serviços. Ao longo dos últimos meses vem sendo aplicado um questionário de verificação em todas as empresas indicadas, para certificação sobre o que realizam.

Durante a apresentação, Giovani mostrou as formas de busca pelas padarias, que podem ser encontradas separadamente, por estado, cidade e bairro, ou através dos produtos e serviços que oferecem. Além dessas informações, o site ainda traz a localização da empresa e fotos. Reforçou-se a importância da iniciativa, principalmente num momento em que o país será sede de vários eventos que trarão pessoas e turistas do exterior, que poderão ter nas padarias um espaço para consumirem produtos e se alimentarem.



Além do site, haverá uma versão impressa do guia, contemplando as padarias de destaque em cada estado. Além disso, as apresentações tanto do workshop quanto do seminário estarão disponíveis nos sites dos parceiros do convênio, bem como a versão virtual do “Estudo do Impacto da Inovação Tecnológica”.



Os conteúdos poderão ser encontrados em:

- ✓ www.institutoitpc.org.br
- ✓ www.propan.com.br
- ✓ www.abip.org.br
- ✓ www.sebrae.com.br

Comunicação ITPC
(31) 2101-9999
www.institutoitpc.org.br
itpc@institutoitpc.org.br
Julho 2012