

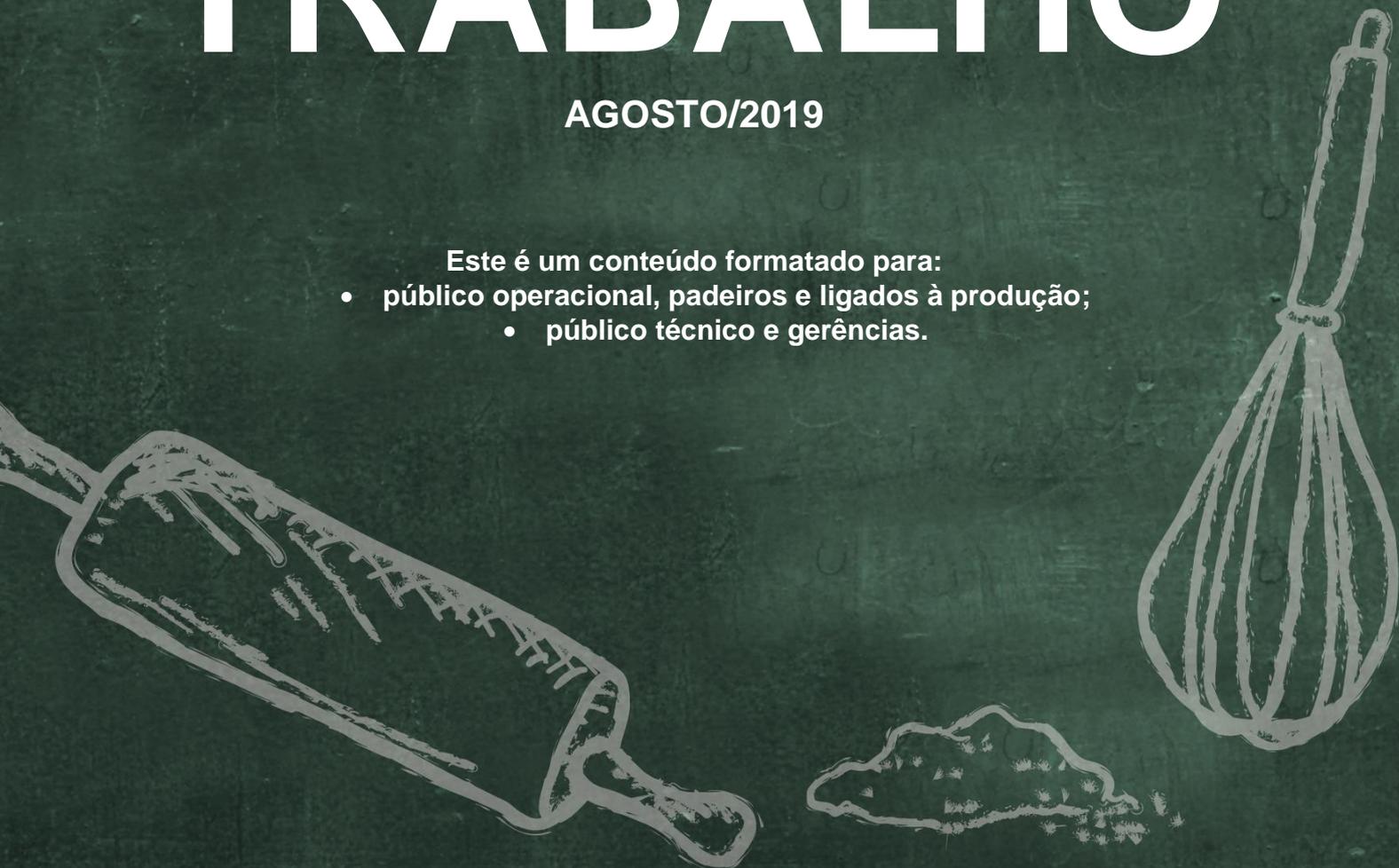


PLANO DE TRABALHO

AGOSTO/2019

Este é um conteúdo formatado para:

- público operacional, padeiros e ligados à produção;
- público técnico e gerências.





PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
PLANO DE TRABALHO

O Projeto Qualidade do Pão Francês é uma iniciativa da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), elaborado dentro da estratégia de adequação ao pão francês às diretrizes da norma técnica ABNT 16170, contribuindo para elevar a qualidade do produto nas padarias brasileiras e impactar no aumento de vendas do item.

O projeto integra, junto com outras duas ações, a Campanha Tudo de Pão Pra Você, que até março de 2020 impactará no processo produtivo, gerencial e mercadológico das empresas de panificação. Em um esforço conjunto, ABIP, entidades de panificação filiadas e padarias de todo o país vão construir, divulgar e potencializar ações de produção e divulgação do pão francês de qualidade.

Do ponto de vista do mercado é importante destacar que a iniciativa corrobora uma atuação nacional e conjunta para que o pão francês volte a ter sua curva de vendas crescente, situação desfavorecida nos últimos anos diante da abertura de novos canais de venda e da mudança de comportamento do consumo habitual do produto pelos clientes. Em 2018, a queda na venda do pão francês nas padarias brasileiras chegou a -4,61%, segundo levantamento da ABIP.

1 Objetivos

Contribuir para o aumento da qualidade do pão tipo francês por meio da elaboração de conteúdos técnicos, a serem disponibilizados no formato de fascículos e vídeos, voltados ao padeiro e público da área de produção (fascículos resumidos) e ao público técnico, como gerentes de produção e lideranças (fascículos amplos).



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
PLANO DE TRABALHO

2 Metodologia

Os conteúdos foram embasados na norma ABNT NBR 16170:2013 - Panificação - Pão tipo francês - Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação, elaborada pela Comissão de Estudo Especial Pão tipo Francês (ABNT/CEE-160). Essa norma estabelece as diretrizes para avaliação da qualidade e classificação do pão tipo francês e é válida desde 24 de maio de 2013.

Baseados na norma foram desenvolvidos conteúdos com destaque para:

- Características externas: tamanho, crosta, aparência;
- Características internas: crosta, miolo;
- Características sensoriais: aroma, sabor, textura.

3 Resultados esperados

Espera-se que o projeto contribua significativamente na disseminação das diretrizes estabelecidas na norma técnica, propondo mudanças comportamentais no cenário da panificação nacional e contribuindo para que as padarias atentem de forma constante para a qualidade do pão francês. Em momento primário, tem-se como intenção que padeiros e público ligado à produção do pão francês leiam os conteúdos e assistam aos vídeos desenvolvidos e que as entidades de panificação divulguem os conteúdos para seus associados.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
PLANO DE TRABALHO

4 Ações

Os conteúdos técnicos desenvolvidos serão disponibilizados no formato de fascículos e vídeos, voltados ao padeiro e público da área de produção (fascículos resumidos) e ao público técnico, como gerentes de produção e lideranças (fascículos amplos).

Os temas trabalhados são:

- **Fascículo 1 - Introdução – O pão tipo francês**

Descreve sobre o pão francês, seus ingredientes e fala sobre a norma ABNT NBR 16170 (objetivo, escopo, procedimento de avaliação e parâmetros de avaliação).

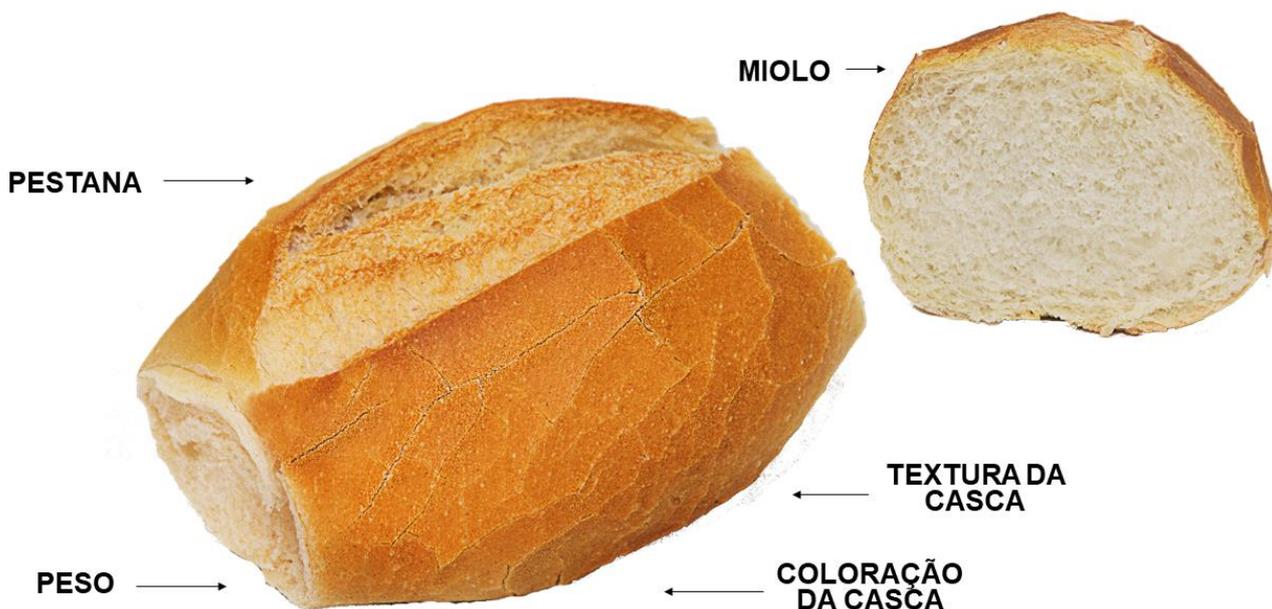


Foto: Pão francês de qualidade segundo a norma ABNT 16.170
Fonte: ABIP



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
PLANO DE TRABALHO

- **Fascículo 2 - Produção do pão francês com qualidade**

Explica etapas de processo com dicas gerais que podem ser aplicadas na rotina da padaria.

- **Fascículo 3 - Características externas: tamanho**

Explica sobre a importância da padronização do produto, levando em conta o adequado tamanho do pão francês.



Foto: Pão francês de qualidade segundo a norma ABNT 16.170

Fonte: ABIP

- **Fascículo 4 - Características externas da crosta e pestana**

Explica sobre cor, pestana, crocância e aspecto geral externo do pão francês.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
PLANO DE TRABALHO

- **Fascículo 5 - Características externas: aparência**

Explica a importância da integridade e simetria do pão tipo francês.



- **Fascículo 6 - Características internas: crosta**

Explica a importância do aspecto em relação à espessura da crosta - se é grossa, fina, borrachenta, quebradiça etc.

Foto: Pão francês de qualidade segundo a norma ABNT 16.170
Fonte: ABIP

- **Fascículo 7 - Características internas: miolo**

Explica a composição do miolo, em especial no que se refere a cor, textura, e estrutura da célula.



Foto: Pão francês de qualidade segundo a norma ABNT 16.170
Fonte: ABIP



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
PLANO DE TRABALHO

- **Fascículo 8 - Características sensoriais: aroma e sabor**

Explica sobre os atributos de aroma e sabor característico do produto.

- **Fascículo 9 - Características sensoriais: textura**

Explica sobre a textura, mordida curta e resiliência do pão francês.



Foto: Pão francês de qualidade segundo a norma ABNT 16.170

Fonte: ABIP

FICHA REFERENCIAL

Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP)
Projeto Qualidade Pão Francês. Versão 1 – agosto/2019

Presidente: José Batista de Oliveira
Diretor executivo e supervisor do projeto: Giovani Mendonça
Redação técnica e pesquisa: Ariane Soares
Revisão: Nayara Carmo e Teolinda Aguilar
Arte e logomarca: Zaga Comunicação

A norma ABNT 16.170 – Qualidade do Pão Francês pode ser adquirida no site www.abnt.org.br.
Conteúdo de propriedade intelectual da ABIP, elaborado com base nos atributos de qualidade apontados pela norma ABNT 16.170 e conforme orientação da consultoria técnica atribuída ao projeto. A norma ABNT 16.170 não estabelece processos produtivos. É expressamente proibido sua cópia, reprodução, difusão, transmissão, utilização, modificação, venda, publicação, distribuição ou qualquer outro uso, na totalidade ou em parte, em qualquer tipo de suporte, fora dos casos expressamente acordados com a ABIP ou sem prévia autorização por escrito.

www.abip.org.br | secretaria@abip.org.br