

DESENVOLVIMENTO DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	Descriativo	Consultoria Tecnológica para adequação do processo produtivo de panificação e confeitaria de acordo com o perfil de fabricação de produtos e tipo de equipamento utilizado.
	Classificação	Não se aplica
	Atuação	<p>Elaboração de Diagnóstico da empresa; Mapeamento dos custos dos produtos e indicadores de produtividade; Princípios da Qualidade e Melhoria de desempenho; Eliminação do desperdício na Panificação; Introdução de conceitos de Boas práticas de fabricação e Manipulação de alimentos;</p> <p>Estruturação dos processos produtivos: Aplicação de Planejamento e Controle da Produção PCP Implementação de ferramentas para Gestão dos Processos produtivos; Fragmentação de Receitas; Cálculo e métodos de Produção; Introdução de Técnicas de Congelamento no processo de Fabricação; Implantação do Sistema de Pré-pesagem dos Ingredientes; Padronização de processos e desenvolvimento de novos produtos; Padronização de Processos de Produção; Ajustes no Mix de Produtos</p>
	Tipos de serviço adequados	<ul style="list-style-type: none"> - Aperfeiçoamento tecnológico.
	Entrega Parcial	Diagnóstico e Plano de Ação a ser implementado
	Entrega Final	Relatório final com os procedimentos e recomendações indicadas e plano melhoria implementado
	Vedações	Não se aplica
	Observações	Não contempla a Certificação (auditoria de certificação e emissão de certificado)