

DESENVOLVIMENTO DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

<b>Descritivo</b>	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.
<b>Classificação</b>	Não se aplica
<b>Atuação</b>	<p>Elaboração de Diagnostico 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 praticas 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; Calculo 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>
<b>Tipos de serviço adequados</b>	· Aperfeiçoamento tecnológico.
<b>Entrega Parcial</b>	Diagnóstico e Plano de Ação a ser implementado
<b>Entrega Final</b>	Relatório final com os procedimentos e recomendações indicadas e plano melhoria implementado
<b>Vedações</b>	Não se aplica
<b>Observações</b>	Não contempla a Certificação (auditoria de certificação e emissão de certificado)