

# Atuação do Consultor em Padarias

Ebook

Por Juliana Menegazzi – Nutri Consultora

Nutri Consultora .com.br

# Sumário

Um pouco de História ..... 2
Principais equipamentos ..... 4
Principais Ingredientes ..... 13
Etapas importantes na panificação ..... 17
Armazenamento em Padarias ..... 18
Checklist ..... 18
Treinamentos ..... 19
Orientações Práticas ..... 20

## Um pouco de História

Em 2002, uma equipe de arqueólogos americanos descobriu os restos da padaria mais antiga do mundo. Nela, os egípcios produziam o chamado “pão do sol” ainda cultivado na região. Foram encontradas bandejas, uma espécie de forno e demais utensílios. Interessante como o povo egípcio tem grande participação na história das padarias. Pelo que se sabe, foram eles que cultivaram o levedo que fermenta a massa do pão e a faz crescer. O povo que deu origem ao Egito, os sumérios, também cultivaram a prática da padaria, pois há relatos de locais que serviam pão, cerveja e peixe frito, chamados de burgos.

O segundo povo que muito influenciou na evolução, crescimento e dispersão das padarias foram os romanos. Com um império gigantesco, os romanos sabiam cerca de 70 receitas de pão. Muito desta sabedoria, adivinha dos gregos que montaram as primeiras padarias em Roma.



Foi no século II (140 a.C) que começou um protótipo do que seria uma padaria pública, já que antes, o pão era feito nas casas. Nunca houvera lugar específico para a fabricação do pão até então. A primeira escola para aprender a ser padeiro foi em Roma e ali também nasceu uma associação de padarias e panificadores. Quem participava dela, era isento de alguns impostos e os padeiros detinham de grande status social. Foi nesta época também que houve a prática da política do “Pão e Circo”.

Por volta de 470 a.C, as padarias começaram a perder um pouco de status, pois houve a queda do Império Romano. Já no Século XII, as padarias voltam a funcionar em burgos e cidades medievais. E então, começam a se espalhar pelo mundo. Na mesma época, foi registrada na França, uma variedade de 20 pães, enquanto toda a Itália desenvolvia novas técnicas de panificação e incremento nas padarias. E na Áustria, o rei Henrique II começou a estabelecer medidas, pesos e escalas para pão.

As padarias começaram a ganhar o Brasil em 1835, quando estabeleceu-se o primeiro comércio de pães de trigo na então capital do Brasil, Rio de Janeiro. Em 1872, os primeiros fornos a gás começaram a aparecer na Inglaterra e alguns anos depois, em 1901, respectivamente o forno elétrico foi inventado.

Para suprir uma demanda cada vez maior, as padarias tiveram que começar a incrementar os fornos e equipamentos de padaria com termostatos e afins. Esta prática de produção em escala industrial começou por volta de 1915.

O segmento de panificação e confeitaria se desenvolve em ritmo acelerado no Brasil, de acordo com o levantamento realizado em 2014 pelo Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP). O índice de crescimento foi de 8%, e o total do faturamento atingiu R$ 82,5 bilhões. Os empregos diretos gerados somaram cerca de 850 mil e os indiretos, 1,85 milhão.

O setor, apesar do bom momento, precisa se preparar para novos desafios e investir em qualidade e a presença de um consultor é essencial para essa evolução.

Pode ser um pouco complicado entender a rotina de uma padaria sem vivenciá-la. Os consultores de alimentos que pretendem realizar prestação de serviços para o setor de panificação possuirão um diferencial se entenderem um pouquinho da sua realidade.

## Principais equipamentos

É muito importante que o consultor de alimentos conheça as características do setor de panificação e confeitaria, dentre elas, os equipamentos básicos utilizados. Conhecer os equipamentos será fundamental para, por exemplo, desenvolver os procedimentos de higienização dos mesmos, bem como capacitar funcionários para operá-los.

**Amassadeira / Masseira**: Mistura e sova as massas. O equipamento mais comum é composto de tacho e um “braço” (garfo) em forma espiral que faz a sova. Esse tipo possui duas velocidades: lenta para mistura e rápida para desenvolvimento do glúten da massa.

- Masseira convencional ou lenta: possui apenas a velocidade lenta e por isso, se faz necessário o uso de um cilindro para desenvolver a rede de glúten;
- Masseira semirrápida: possui duas velocidades (lenta e rápida) e então o uso de cilindro é desnecessário para desenvolver a rede de glúten.
- Masseira rápida: possui apenas a velocidade rápida e não é necessário o uso de cilindro para desenvolver a rede de glúten.









**Modeladora**: Onde se enrola a massa, dando formato ao pão. Modelo todos os tipos de pães enrolados, inclusive o pão francês. É constituído de um sistema de rolos e lonas de feltro.




**Cilindro**: O cilindro vai apertar e dobrar a massa para deixá-la mais firme e macia; ao amassar, estica-se o glúten da farinha, dando-lhe elasticidade - ponto de véu. Esse é o desenvolvimento do glúten.

Utilizado quando as masseiras fazem apenas o trabalho de mistura, não sendo adequado para o desenvolvimento da massa em um tempo considerável. Nesta função, ele desenvolve o glúten, homogeneizando a massa e auxiliando no crescimento. Também é utilizado para confecção de pizzas e biscoitos, devido à disposição da massa em lâminas.



**Divisora de massa**: As divisoras disponíveis são volumétricas, com o objetivo de dividir a massa em partes menores, de mesmo volume e peso (padronização).





**Câmara de fermentação / Armários**: São parecidos com armários com controle de temperatura (alguns também com controle de umidade), de forma a controlar a fermentação. É muito comum encontrarmos as padarias que não tenham esse equipamento e possuam somente os “armários” que são colocados dentro de uma câmara fria.





## Fornos

**Forno lastro:** recomendado por ter um processo de calor estático, podendo ser alimentado por energia elétrica, lenha, gás e diesel. Caracteriza-se por possuir pedras (lastros) dentro das câmaras, que por sua vez podem ser separadas.




**Rotativo:** Ocupa muito espaço e por conta disso, acaba não sendo a melhor opção para a maioria das padarias. Usado em locais de grande produção e também supermercados pela agilidade, quantidade de produtos assados e facilidade na identificação visual.



**Turbo:** Possui ventoinha ou turbina para circular o calor, o que não padroniza a coloração dos pães, possui baixo custo e também ocupa pouco espaço. Capacidade média 200-250 pães (pode ser utilizado para todos os tipos de pães e confeitaria).



**Combinado:** Custo mais significativo. Equipamento multifunções (assa, grelha, frita, gratina, aquece, cozinha). Usa ar quente ou vapor ou os dois combinados, mais utilizado em estabelecimentos que possuem serviços além de panificação, como fornecimento de refeições.



**Esteira**: Onde se coloca os pães enrolados, utilizada para peças pequenas tipo pão francês de 50g. Uma dica são as de aço Inox por terem melhor comparação entre custo e benefício



**Moinho (farinha de rosca)**: Equipamento simples para produção de farinha de rosca.



**Resfriador de água** – Que garante água gelada para manter a temperatura adequada da massa. Altas temperaturas na massa prejudicam a fermentação.






**Fatiadora**: Máquina que corta em fatias os pães maiores, geralmente de forma, filões ou bolas.



**Batedeira**: instrumento de confeitaria constituída de tacho e garfo batedor. Só é utilizada para preparar massas e cremes



**Balança:** essencial para a produção ao realizar a pesagem dos ingredientes, garantindo a padronização e evitando desperdícios.




**Assadeiras**



**Espátula de Confeiteiro**



**Bailarina ou prato giratório:** para facilitar o confeitar dos bolos



**Bicos e saco de confeitar:** ideal utilizar sacos descartáveis



## Principais Ingredientes

**Farinha de trigo:** é o componente estrutural da massa e constitui o ingrediente



fundamental para obtenção do pão. A farinha de trigo possui proteínas (gliadina e glutenina) com características únicas, capazes de formar uma rede, o glúten. O glúten é formado quando a farinha de trigo, a água e os demais ingredientes do pão são misturados e sofre a ação de um trabalho mecânico. A medida que a água começa a interagir com as proteínas insolúveis da farinha (glutenina e gliadina) a rede de glúten começa a ser formada.

**Fermento químico e biológico**

Químico: produto de natureza mineral, que libera gás carbônico a partir do aquecimento e/ou reação com os ingredientes da receita.

Biológico: é um concentrado de fungos específicos, que constituem em seres vivos inertes pela baixa temperatura (fermento em pasta) ou pela baixa umidade (fermento seco). Ao submetê-lo em condições ideias de temperatura, umidade e alimento começa sua atividade.

Funções:

- Transforma o açúcar presente na massa em gás carbônico (garante o volume)
- Produz porosidade na massa (leveza)
- Colabora com o aroma e sabor conferidos aos pães

O contato direto entre o sal e o fermento fresco deve ser evitado, o sal inibe a atividade do fermento.

Uma receita com fermento **insuficiente** resulta em fermentação lenta, diminuição do volume, lastro acentuado, miolo fechado e crosta escura.

O **excesso** de fermento na receita terá fermentação rápida, crosta clara, menor volume, miolo aberto e sabor azedo.

**Sal**: tem 4 funções importantes na massa: conferir sabor, realçar o sabor, controlar a fermentação e fortalecer o glúten da massa.

**Açúcar**: O açúcar (sacarose) é usado na panificação com dois grandes intuitos: conferir sabor e servir de alimento ao fermento. Além disso, retém a umidade, aumentando a vida útil do produto, amacia o miolo do pão e permite a coloração caramelo da crosta do pão.



Alterações associadas ao açúcar:

• Pão murcho: o excesso de açúcar escurece a casca do pão precocemente, fazendo com que seja retirado do forno ainda com muita umidade.

• Pão com crosta avermelhada: caramelização excessiva.

• Pão com crosta pálida: falta de açúcar para caramelização da casca.

**Água:** A água é responsável pela distribuição uniforme dos outros ingredientes.

A temperatura da água é importante, pois a temperatura da massa ao sair da masseira é fundamental para a qualidade do produto final. Quanto maior for a velocidade da masseira, maior será a energia fornecida à massa e, consequentemente, maior será o aquecimento, antecipando a fermentação e destruindo o glúten. A temperatura ideal da massa, ao sair da masseira, é de 26Cº. Em climas com temperatura acima de 25Cº, adicionar gelo à água de amassamento é extremamente necessário.

Entre as funções da água na panificação estão: hidratar a farinha, dissolver os ingredientes, unir as partículas do glúten possibilitando sua ação, possibilitar a ação enzimática, permitir o desenvolvimento fermentativo, disponibilizar o vapor para o salto de forno e ajudar no controle da temperatura da massa.

A **falta** de água na receita irá gerar má formação do filme, massa dura, maior tempo de amasse, menor volume, menor rendimento e rasgo acentuado da massa, enquanto o **excesso** de água gera dificuldade em manipular a massa, gera massa mole, pestana fechada e superfície da peça muito úmida.

**Gordura**

As gorduras são empregadas na panificação com o objetivo de melhorar a plasticidade e tolerância à fermentação das massas, além de conferir cor, sabor e maciez aos pães.

Seu uso reduz o atrito entre as camadas de glúten e a masseira, mas também reduz a absorção de água da receita.

Vantagens no uso:

- Aumenta o volume do pão
- Melhora a estrutura do miolo do pão
- Aumenta a vida útil do pão

**Ovos**

Apensar de não ser considerado ingrediente básico, o ovo é largamente utilizado em produtos de panificação. Os ovos dão sabor, cor, contribuem para a formação estrutural da massa, incorporam ar quando batidos, providenciam líquidos, gordura e proteína e emulsificam gordura e ingredientes líquidos.



Reduzir a quantidade de gemas resulta em um produto menos macio, pois a gema contém cerca de 35% da gordura do ovo. Retirar ou reduzir a quantidade de claras pode resultar em significativa perda de volume.

Aproveite para ver um vídeo onde eu falo das orientações sobre “Utilização correta de ovos” que será útil para que você também oriente sua equipe. **Acesse o link abaixo para ver esse e outros vídeos:** https://www.youtube.com/c/NutriConsultoraBrasil?sub_confirmation=1

**ADITIVOS**

**Conservantes:** ácido propiônico e seus sais são efetivos no controle de bolores (antimofos). Por isto são muito empregados em panificação para inibir estes microrganismos (aumentando a vida útil dos produtos), bem como, associados com acetatos, para inibir bactérias responsáveis pelo rope do pão (Bacillus subtilis). São empregados em produtos de confeitaria na concentração de 0,2%.

**Melhoradores**: agentes oxidantes que atuam melhorando a qualidade física da massa durante o processo; reagem com o glúten aumentando a capacidade de retenção de gás, o que dá ao pão maior volume, bem como células e texturas de miolo uniformes. Alguns oxidantes podem atuar, também, como branqueadores; neste caso dá ao miolo uma coloração mais branca. Os principais agentes são:

• Ácido ascórbico – melhora as propriedades físicas da massa, tornando-a menos aderente; aumenta a tolerância à fermentação, produzindo pães mais volumosos; provoca ainda um leve embranquecimento do miolo, acelera a maturação da massa e controla a coloração da crosta.

• Azodicarbonamida – aumenta o volume e dá uma textura mais firme, além de propiciar melhor qualidade nas características externas do pão.

**Corantes e flavorizantes** - incorporam ao produto aroma, sabor e cor. Um corante ou aromatizante, quando de boa procedência e usado corretamente, acrescenta qualidade sensorial aos produtos, mas o inverso pode criar uma rejeição definitiva ao produto. Como exemplo desses ingredientes, podemos citar as essências de café, laranja, abacaxi, baunilha, caramelo, betacaroteno etc.

**Emulsificantes** – têm a finalidade de retardar o envelhecimento do pão, mantendo um miolo mais macio durante o seu tempo de estocagem. Também conferem melhor volume ao pão e melhoram sua qualidade final. Os emulsificantes mais utilizados são:

• monoglicerídeos – são compostos formados pela combinação do glicerol com ácidos graxos. A adição de 0,5%, com base no peso da farinha, resulta na melhoria da qualidade do miolo do pão.

• derivados dos ácidos graxos – os mais importantes deste grupo são estearoil-lactil-lactato de sódio. A utilização destes em concentração de 0,25 a 0,5%, com base no peso de farinha, aumenta a absorção de água e a tolerância à mistura da massa; o pão resultante tem volume maior e melhor textura, favorecendo sua estocagem.

• lecitina – é uma mistura de fosfolipídeos, produzida a partir de soja; tem função lubrificante, propicia aumento da extensibilidade e melhoria das condições de manipulação da massa. O pão resultante, normalmente, apresenta crosta mais macia, células do miolo finas e textura uniforme, proporcionando melhores características de armazenamento.

## Etapas importantes na panificação

**Peneiramento**

Toda a farinha utilizada deve ser passada por peneira de 30 mesh, antes da mistura, observando-se a presença de insetos ou materiais estranhos, uma vez que um pequeno número de ovos de insetos ou de traças pode não ser detectado na recepção e vir a se desenvolver em larvas num período de 2 a 3 semanas, quando estocados a temperatura ambiente.

**Mistura**

Etapa na qual todos os ingredientes são homogeneizados, de acordo com a formulação, sendo que o fermento é o último ingrediente a ser acrescentado. Na produção de pães, o equipamento utilizado é a masseira, que deve ser higienizada adequadamente. A mistura deve ocorrer em temperaturas nunca maiores do que 30°C para que não aumente o risco de desenvolvimento de contaminantes, bactérias lácticas e acéticas, além de bolores.

**Divisão e modelagem da massa**

São etapas importantes na produção de pães. A divisão da massa é feita com o objetivo de padronizar o peso do produto final. Os equipamentos utilizados são a balança e a divisora.

Na modelagem, a massa é passada em equipamento próprio (modeladora), que confere o formato adequado ao produto desejado. Nesta etapa, também podem ser acrescentados o recheio e/ou cobertura.

A massa modelada é, em seguida, acondicionada em formas e levadas para a fermentação.

**Fermentação**

Na produção de pães, a fermentação é utilizada para obtenção de produtos com características organolépticas típicas, onde há a produção de CO2 (dióxido de carbono ou gás carbônico), que confere volume, maciez e digestibilidade aos pães. A sala ou os carrinhos de fermentação devem sofrer higienização e devem, ainda, ser mantidos

fechados durante o processo para evitar contaminação da massa. Após a fermentação, se a massa não for logo forneada, deve ser levada à refrigeração, que é utilizada em padarias para retardar ou inibir o crescimento e atividade dos microrganismos usados na fermentação dos pães. É importante observar que também dentro da câmara de refrigeração a massa deve ser mantida protegida de contaminação através do uso de plástico ou filmes.

## Armazenamento em Padarias

1. As instalações devem ser preparadas para permitir sua fácil limpeza e evitar, acima de tudo, o acúmulo de lixo na área de armazenamento de produtos.
2. Manter o armazenamento sob uma temperatura adequada, pois as matérias-primas para panificação sofrem deterioração.
3. Permitir as condições apropriadas de ventilação natural e mecânica.
4. Assegurar a iluminação natural ou artificial.
5. Evitar o armazenamento de produtos de limpeza em áreas nas quais se encontrem as matérias primas, ingredientes e embalagens das padarias.
6. Armazenar de forma a evitar a contaminação cruzada.
7. Implantar de forma eficaz o sistema PVPS (Primero que vence, primeiro que sai), as padarias possuem muitos itens nos estoques e, onde não há controle, o desperdício é comum.
8. Ter atenção especial no armazenamento das farinhas. O ideal é ter um local exclusivo para a estocagem da farinha. Os sacos de farinha devem ficar em estrados de plástico ou aço inoxidável, evitando contato com o chão e também devem estar afastados das paredes.

## Checklist

O consultor, ao iniciar a prestação de serviços, precisa conhecer o local e identificar suas falhas para poder traçar a metodologia de trabalho e prioridades. No setor de panificação não é diferente e nada mais prático do que utilizar um checklist para coletar os dados.

Não é necessário um checklist específico para padarias, uma vez que a legislação é a mesma para todos os serviços de alimentação e, no caso de indústria de pães, a legislação para indústrias. Pode ser necessário realizar anotações extras e

particulares de cada local, pois as padarias podem ser bem diferentes em relação ao fluxo, estrutura, equipamentos, quantidade de serviços etc.

O consultor deve usar todo seu conhecimento técnico, “olho clínico” e criatividade para propor as soluções necessária para cada local. Provavelmente você não conseguirá resolver tudo de uma só vez em uma padaria, portanto, dê prioridade aos pontos mais críticos, onde hajam riscos para depois partir para s detalhes.

As mudanças nas padarias podem ser mais lentas do que você gostaria, portanto exigirá muita paciência, dedicação e persistência.

## Treinamentos

Treinamentos são necessários em todos os serviços de alimentação e a padaria é um exemplo clássico onde treinamentos curtos e específicos geram melhores resultados do que aqueles com muitas informações distintas ao mesmo tempo.

Os funcionários estão, frequentemente, sobrecarregados e pouco acostumados em “parar para assistir uma aula” – como eles gostam de dizer.

Minha sugestão é faça treinamentos mais frequentes e mais diretos, você conseguirá melhores resultados. Você determinará os temas mais adequados, a divisão que achar mais conveniente, aqui vão apenas algumas sugestões:

- Higiene pessoal
- Higienização de equipamentos e utensílios
- Higienização de setores
- Uso correto dos produtos de limpeza
- Produção de farinha de rosca
- Identificação de produtos abertos
- Armazenamento e uso de recheios e coberturas
- Uso de ovos
- Manuseio de produtos prontos
- Atendimento ao cliente
- Controle de validade de produtos de vitrine e pista

A resistência dos funcionários em realizar mudanças e seguir as normas de boas práticas costuma ser uma dificuldade frequentemente enfrentada pelos consultores de alimentos nas padarias, que deverão utilizar, durante os treinamentos, técnicas e meios

para cativar e conquistar a confiança dos profissionais para que as melhorias aconteçam.

A Nutri Consultora tem um curso online específico de “Treinamento para Manipuladores de Alimentos”, onde você poderá aprender diversas técnicas para realizar treinamentos de sucesso, reduzir a resistência dos funcionários e aumentar a adesão às mudanças e muito mais, além disso, receberá um treinamento completo de boas práticas com mãos de 300 slides para utilizar de base e inspiração para os seus treinamentos. **Veja todos os detalhes no link**:
http://www.nutriconsultora.com.br/cursos/treinamento.html

## Orientações Práticas

- **Uso de cestos de vime**: antigamente era utilizado por praticamente todas as padarias, tanto os cestos grandes para transportar os pães da área de produção até a área de vendas como cestos menores para a exposição dos produtos. De acordo com as normas sanitárias, os utensílios devem ser de material sanitário, de fácil higienização e o vime não se enquadra.
  Atualmente existem cestos de “vime sintético” que são muito similares, apesar de serem mais pesados. Caixas plásticas para transporte dos pães também podem ser uma opção, pois também são mais fáceis de higienizar, mas são menos resistentes.



**Cesto de vime tradicional**

- **Armazenamento de recheios na confeitaria**
  É comum que os confeiteiros e ajudantes se recusem a armazenar recheios e coberturas em refrigeração após a abertura, justificando que eles endurecem e dificulta seu uso posteriormente. Você poderá orientar que os produtos sejam porcionados em quantidades menores (comumente utilizadas para uma

produção), guardados em refrigeração e no dia do uso, a porção será retirada de refrigeração antes do uso.

- **Higienização insuficiente do estoque de farinha**

  O estoque de farinha fica constantemente abastecido, os sacos são pesados para serem deslocados, possuem muito resíduo de farinha, sacos estouram, as pessoas derrubam etc. Por essas razões, acaba sendo um local com grande acúmulo de produto no chão, estrados e paredes.

  Deve-se estabelecer uma estratégia para manter o local o mais limpo possível, uma dica é programar as limpezas para a véspera do dia de entrega da farinha e também realizar a limpeza por partes, conforme o estoque vai esvaziando.

- **Uso de "pontas" de frios e queijos para recheios**

  Para que não haja desperdícios as "pontas" das peças de frios e queijos são enviadas para a área de produção para que utilizem como recheio de pães. Não há problema em fazer isso desde que as pontas estejam:

  - armazenadas adequadamente;
  - identificadas;
  - dentro do prazo de validade.

- **Preparo antecipado x Prazo de validade**

  Já vi por diversas vezes isso acontecer em confeitarias e vou dar os dois casos clássicos:

  - Torta de morango (exemplo: validade 05 dias): preparam a base da torta (casquinha) o recheio de creme de confeiteiro e guardam na câmara refrigerada, sem realizar a montagem da torta. Colocam a etiqueta com a validade na base e no creme e depois de 3-4 dias, montam a torta para enviar para a área de vendas. Quando a torta está pronta e montada, a validade será de 05 dias, ou seja, não foi considerado o tempo que o recheio e a base da torta estavam armazenados.

  - Carolina/bomba de chocolate: Preparam a massa da carolina/bomba/éclair e mantém uma quantidade em refrigeração e dia a dia vão recheando e repondo as quantidades na loja. O mesmo problema da torta de morango, não se considera o tempo que a massa já estava pronta ou o recheio preparado ou aberto.

Muitas vezes é um ponto complicado de controlar, o que eu faço é acompanhar a produção para entender a necessidade média de reposição. Será que realmente é preciso existir essa produção prévia? Se a resposta for sim, reduzo a validade recomendada para garantir a segurança do produto.

Exemplo: Torta de morango, validade 05 dias? Então coloco a validade do recheio de 02 dias e da torta pronta 03 dias.

- **Colocar o cesto de pães no chão**

  Ainda hoje vejo vários lugares onde os padeiros colocam no chão os grandes cestos onde são transportados os pães da área de produção para a área de vendas, esse cesto depois é colocado em bancadas, os funcionários colocam as mãos nessa parte que entrou em contato com o chão, eventualmente ao serem colocados nos cestos, os pães caem no chão... enfim, realmente existem algumas dificuldades para realizarmos essa adaptação, porém não é impossível e deve ser feita.

  Tudo dependerá da sua realidade, das condições do estabelecimento que você está atuando, espaço, investimento etc. Tive que estabelecer estratégias diferentes como: definir uma bancada para o apoio dos cestos, colocar estrados exclusivos para o apoio ou ainda, utilizar caixas plásticas de “cabeça para baixo” exclusivamente para o apoio desses cestos.

- **Tomar café dentro do setor**

  Já observei esse hábito em padarias de todos os portes, pois se trata mais de um mau hábito que nunca foi corrigido pelos gerentes ou proprietários, afinal, se o funcionário não para nem para tomar café ou almoçar, ele trabalha mais, no entanto, ninguém pensa no risco de contaminação que isso gera e nem mesmo no direito do funcionário.

  Como consultor, devemos organizar essa questão para resolver os dois problemas. Verifique as possibilidades do local e faça as propostas de adequação para os responsáveis (Tem refeitório? É necessário fazer uma escala de horários?).

- **Ausência de controle de validade na loja**

  Principalmente os produtos de confeitaria vendidos a granel, não costumam ter um bom controle de validade. Uma atividade comum é haver reposição de alguns

produtos numa mesma bandeja, misturando produtos mais antigos e produtos mais novos.

O mais indicado a ser feito é treinar e solicitar que a equipe coloque a etiqueta de validade em todas as bandejas de produtos, a maioria das padarias já possuem as balanças que imprimem as etiquetas com preço, validade etc, então basta gerar a etiqueta da balança, isso facilita muito. Treinamento aqui é tudo!

- **Farinha de rosca com pão "velho"**

  É muito comum que o pão francês não comercializado, seja armazenado dentro da área de produção para que seque e depois seja moído para virar farinha de rosca.

  A grande questão é como armazenar esses pães, pois tem estabelecimentos que guardam por longos períodos, deixam os pães embolorar, colocam em qualquer lugar etc.

  O consultor deve estabelecer toda a organização para a produção da farinha de rosca e, se necessário, estabelecer até um POP para essa atividade, determinando local de armazenamento, procedimento para secagem dos pães, prazo de armazenamento e todos os detalhes necessários para garantir a segurança do produto.

- **Estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados**

  Dependendo do estabelecimento que você atuar, talvez tenha que desenvolver diversos procedimentos operacionais padronizados, além daqueles obrigatórios. Diversas situações irão exigir esforços redobrados para alcançar o objetivo e isso envolve treinamento, repetição, orientação constante e prática, elaboração de material descritivo, figuras, dinâmicas e um POP exclusivo para determinadas atividades se farão necessários.

  Você sabe elaborar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's)? A Nutri Consultora tem um curso online de "Elaboração de POP's", onde você vai aprender quais são os POPs obrigatórios, quais informações são obrigatórias dentro de cada POP, como estruturar e também terá habilidade de criar POPs não obrigatórios, junto com o curso você receberá 12 modelos de POP's.

  **Acesse o link abaixo para saber mais:**

  www.nutriconsultora.com.br/cursos/pops.html

  BOAS CONSULTORIAS! 😉