Metodologia: MR

## Aplicação do conhecimento

# APLICAÇÃO DA NORMA 16.170
## QUALIDADE DO PÃO TIPO FRANCÊS

Projeto de aplicação da norma *"**ABNT NBR 16.170** – Panificação – Pão Tipo Francês – Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação"*. O trabalho de consultoria consiste em cinco etapas, nas quais os pães são coletados, analisados e suas características confrontadas com as diretrizes estabelecidas na norma. A equipe MR atua ainda no acompanhamento do processo produtivo, a fim de instruir a elaboração do pão tipo francês de qualidade.

**ETAPA 01**
Coleta e análise dos pães.
1º dia – 8 horas

**ETAPA 02**
Tabulação dos dados e confrontação com a norma.
2º dia – 8 horas

**ETAPA 03**
Acompanhamento e ajuste do processo produtivo e verificação das não conformidades a partir da avaliação dos pães x norma.
3º dia – 8 horas

**ETAPA 04**
Acompanhamento e ajuste do processo produtivo e verificação das não conformidades a partir da avaliação dos pães x norma.
4º dia – 8 horas

**ETAPA 05**
Avaliação final e emissão do relatório sobre o trabalho.
5º dia – 8 horas

**TOTAL DE HORAS DO PROJETO: *40 horas***