

## Saiba como elaborar um calendário de produção para a sua padaria

O calendário de produção é uma ferramenta que permite planejar o que será fabricado na padaria, otimizando os recursos envolvidos, como mão de obra, equipamentos etc., visando maior produtividade. Pense em uma padaria na qual a cada dia há um produto diferente nas prateleiras e um pão feito hoje só volte às prateleiras sabe lá Deus quando... Qual a chance de uma empresa assim prosperar no mercado, sem controle nem do que se fabrica diariamente? Nenhuma, certo?

**LEIA MAIS**



## Trigo Arte completa 25 anos no mercado de panificação

Hoje com produção de mais de 200 produtos de panificação congelados, a Trigo Arte comemorou nessa segunda, 31 de julho, seus 25 anos de atuação no mercado. A empresa iniciou as atividades em 1998, com uma padaria no bairro Guarani, em Belo Horizonte.

**LEIA MAIS**



Espaço *Prática*

## Pão integral: veja dicas para trabalhar com ele

**LEIA MAIS**



## PRODUTOS E EMPRESAS

## Dia dos Pais: setores cervejeiro, de panificação e de beleza esperam boas vendas

Entre os setores que mais se destacam no mercado, nessa data festiva, cosméticos, panificação e cervejas artesanais estão com a expectativa de aumentar o faturamento com os presentes programados para esse momento. Analista do Sebrae chama a atenção para as padarias, que passaram a ocupar mercado nos últimos tempos, muito além do simples pão.

**LEIA MAIS**



## McCain Foods conclui aquisição da Forno de Minas

A McCain Foods anuncia a conclusão da aquisição da Forno de Minas, numa negociação que teve início em 2018. A partir de então, um trabalho de forma colaborativa acelerou o crescimento dos negócios em todo o Brasil, com inovação do portfólio e expandir da oferta para outras localidades.

**LEIA MAIS**

## Seven Boys amplia linha de bolinhos mono porções

A Seven Boys traz ao mercado o Bolinho Morango, que chega com sabor de baunilha e recheio de uma das frutas mais populares da panificação doce.

**LEIA MAIS**



*Imagem: site Embalagem Marca*

## Casino, controladora do Pão de Açúcar, está à beira de um calote, diz agência de classificação de risco

**LEIA MAIS**

Conhecimento transforma:  
Capacite-se com a Assinatura da Metodologia Propan e esteja à frente no mercado

Para contribuir com esse momento desafiador, a assinatura da Metodologia Propan traz conteúdo exclusivo, com indicadores, estratégias e estudos sobre o mercado.

**SAIBA MAIS**

## ECONOMIA

## Copom: entenda os recados do Banco Central sobre o futuro da Selic



O Comitê de Política Monetária anunciou nesta quarta-feira (2) o primeiro corte da taxa básica de juros (Selic) em três anos.

[LEIA MAIS](#)

## FMI prevê crescimento de 2,1% da economia brasileira neste ano



Entidade destacou a "ambiciosa agenda de crescimento inclusivo e sustentável" proposta pelo novo governo brasileiro.

[LEIA MAIS](#)

## CONSUMO

## Varejo digital e omnichannel tiveram crescimento no primeiro semestre

[LEIA MAIS](#)

## De olho na deflação, atacarejos e supermercados diminuem estoques

[LEIA MAIS](#)



## EMPREENDEDORISMO

## Cerca de 70% dos empregos gerados este ano estão nas micro e pequenas empresas



As MPE continuam mantendo o fôlego e sustentando o saldo positivo de empregos no país. Levantamento feito pelo Sebrae, a partir de dados do Caged, mostra que, este ano, as MPE já criaram quase 710 mil vagas de trabalho, o que corresponde a aproximadamente 70% do total de empregos formais gerados no período (pouco mais de 1 milhão de vagas).

**LEIA MAIS**

### M. Dias Branco amplia esforço por uso de embalagens 100% recicláveis

O líder nacional do mercado de massas e biscoitos tem-se voltado para reduzir até 2030 100% das emissões em toda a sua cadeia de valor. Para isso utiliza materiais plásticos recicláveis, compostáveis e/ou biodegradáveis.

**LEIA MAIS**

### Antonio Bachour, eleito o melhor chef confeitoiro do mundo, realiza eventos em SP e RJ

Eleito pela segunda vez o melhor confeitoiro do mundo pelo prêmio Best Chef, o porto-riquenho radicado nos EUA Antonio Bachour desembarca no Brasil para uma série de eventos em São Paulo e no Rio de Janeiro.

**LEIA MAIS**



### Unilever adota IA para controlar estoques de sorvetes

A Unilever está utilizando recursos de captura de imagens e Inteligência Artificial em 50 mil freezers instalados nos Estados Unidos para melhorar a sua capacidade de monitoramento dos níveis de estoque, automatizar a reposição dos equipamentos e alertar as lojas sobre momentos de consumo fora da curva.

**LEIA MAIS**

# CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 387 - Ano VIII



#### EXPEDIENTE:

Instituto Tecnológico da Alimentação, Panificação e Confeitaria (ITPC)

Presidente: Márcio Rodrigues

Organização: Renato Faria

Contato: itpc@institutoitpc.org.br