

8ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



RESUMO MIT – FORNOART

Marcelo Ribeiro CHAVES*¹

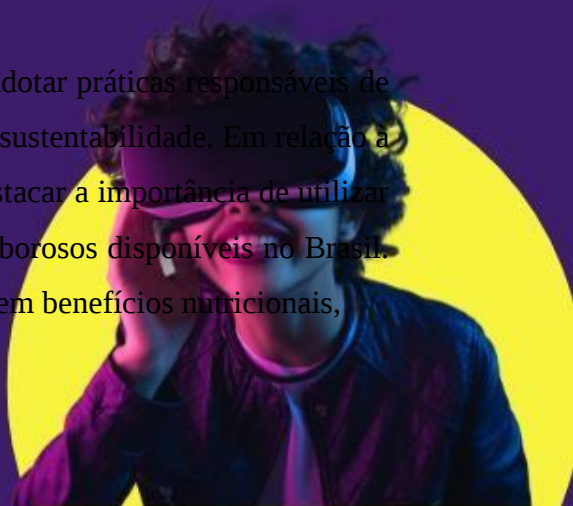
1. Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil

*Autor correspondente: m-r-chaves@hotmail.com

A FornoArt é a busca por tornar-se líder na produção em grande escala de pães de alta qualidade e sabor excepcional. A empresa valoriza a tradição, inovação e comprometimento, visando oferecer aos clientes uma experiência gastronômica única. Além disso, a FornoArt está comprometida com a sustentabilidade, adotando práticas responsáveis de produção e embalagem. A escolha de utilizar ingredientes nacionais e regionais, como as castanhas do Pará, na receita de pão de milho é justificada pela importância de aproveitar os produtos saborosos disponíveis no Brasil. As castanhas do Pará adicionam sabor, valor e benefícios nutricionais ao pão, pois possuem ação antioxidante, fortalecem a saúde cardiovascular, favorecem a saúde cerebral, reparam o tecido muscular, podem ajudar a prevenir o câncer, fortalecem a imunidade do organismo e ajudam no trânsito intestinal. Através dessa justificativa, a FornoArt demonstra seu compromisso em oferecer produtos de qualidade, valorizando ingredientes locais e proporcionando benefícios para a saúde dos consumidores. A empresa busca oferecer uma experiência gastronômica única, promovendo a tradição, a inovação e a sustentabilidade em seu processo produtivo. Essa justificativa reflete a missão da FornoArt de ser uma líder na produção de pães de alta qualidade, evidenciando seu comprometimento com a satisfação do cliente e com a responsabilidade social e ambiental. O objetivo da FornoArt é se tornar líder na produção em grande escala de pães de alta qualidade e sabor excepcional. A empresa busca oferecer aos clientes uma experiência gastronômica única, valorizando a tradição, a inovação e o

8ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS

comprometimento. Além disso, a FornoArt tem o objetivo de adotar práticas responsáveis de produção e embalagem, demonstrando seu compromisso com a sustentabilidade. Em relação a receita de pão de milho com castanhas do Pará, o objetivo é destacar a importância de utilizar ingredientes nacionais e regionais, aproveitando os produtos saborosos disponíveis no Brasil. Além de trazer sabor e valor ao pão, as castanhas do Pará possuem benefícios nutricionais,



fortalecendo a saúde cardiovascular, cerebral, muscular, imunológica e auxiliando no trânsito intestinal. Através desses objetivos, a FornoArt busca atender às expectativas dos clientes, oferecendo produtos de alta qualidade e proporcionando uma experiência gastronômica que vai além do sabor. Ao adotar práticas responsáveis de produção e embalagem, a empresa demonstra sua preocupação com o meio ambiente e com a sustentabilidade.

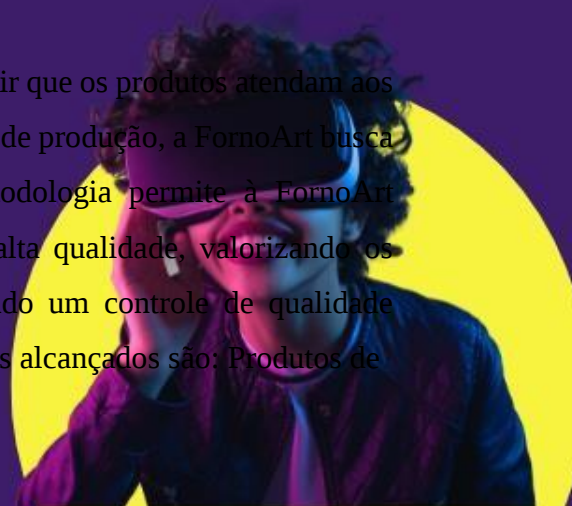
A FornoArt também busca valorizar ingredientes locais, utilizando-os em suas receitas para destacar a riqueza gastronômica brasileira. Ao oferecer pães de alta qualidade, a empresa busca satisfazer os clientes e consolidar sua posição como líder no mercado de produção em grande escala. Em resumo, os objetivos da FornoArt são: se tornar líder na produção de pães de alta qualidade, proporcionar uma experiência gastronômica única, adotar práticas responsáveis de produção e embalagem, destacar a importância de utilizar ingredientes nacionais e regionais, e satisfazer os clientes com produtos que agregam valor nutricional e sabor excepcional.

Para isso utilizamos os seguintes passos e métodos: Seleção de ingredientes: A FornoArt busca ingredientes nacionais e regionais de alta qualidade para suas receitas Processo de produção: O setor produtivo da indústria segue uma sequência detalhada de passos para a preparação da massa e o momento de assar o pão. Armazenamento e conservação: A FornoArt fornece orientações sobre o armazenamento dos pães, recomendando o uso de geladeira ou congelamento apenas do produto pronto. Essas orientações visam preservar a qualidade e a durabilidade dos produtos oferecidos aos clientes. Controle de qualidade: O setor produtivo da



8ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS

indústria possui um gerente de qualidade responsável por garantir que os produtos atendam aos padrões estabelecidos. Inovação: Além das práticas tradicionais de produção, a FornoArt busca incorporar elementos inovadores às suas receitas. Essa metodologia permite à FornoArt oferecer uma experiência gastronômica única, com pães de alta qualidade, valorizando os ingredientes locais, adotando práticas sustentáveis e garantindo um controle de qualidade rigoroso ao longo de todo o processo de produção. Os resultados alcançados são: Produtos de



alta qualidade: A empresa conseguiu oferecer pães de alta qualidade, feitos com ingredientes selecionados e seguindo um cuidadoso processo de produção. Responsabilidade ambiental: A adoção de práticas responsáveis de produção e embalagem permite à FornoArt destacar-se também no campo da sustentabilidade. Reconhecimento da marca: A implementação de estratégias de marketing eficazes realizada pelo gerente de marketing tem contribuído para aumentar a visibilidade da marca FornoArt e promover seus produtos. Competitividade: A FornoArt, ao buscar a liderança na produção de pães de alta qualidade, tem se destacado entre a concorrência. Em conclusão a FornoArt tem se mostrado comprometida em se tornar líder na produção de pães de alta qualidade. Buscando oferecer uma experiência gastronômica única, valorizando ingredientes nacionais e regionais, como as castanhas do Pará. Além disso, a empresa demonstra sua preocupação com a sustentabilidade ao adotar práticas responsáveis de produção e embalagem. Com base nos resultados obtidos, é evidente que a FornoArt está no caminho certo para atingir seu objetivo de se tornar líder na produção de pães de alta qualidade. Palavras-Chave: Fabricação; Indústria; Pães;