O ciclo virtuoso do aprendizado no setor da panificação

Capacitar bem a mão-de-obra e manter a equipe e a estrutura da empresa atualizadas é diferencial fundamental no segmento

Já sabemos que panificação é um setor de extrema importância e impacto na economia do país. De norte a sul, além da penetração na rotina diária de todas as famílias, as padarias e indústrias são plataformas importantes para a empregabilidade, ofertando postos de trabalho e renda. Para isso, se faz necessária a capacitação técnica da mão-de-obra.

A consultora **Leila Barbosa**, que atua na área de gestão de pessoas, ministrando treinamentos de liderança, equipes de alta performance e vendas, pontua que a alta mutabilidade dos cenários aumenta a importância de reciclagens nos conhecimentos

de quem está no mercado de trabalho: "Principalmente neste momento, onde tudo muda muito rápido e se torna urgente a busca constante do conhecimento, os cursos presenciais são de extrema importância para o desenvolvimento e crescimento da educação corporativa, uma vez que, através dela, o panificador se atualiza, acompanha as mudanças de mercado e tendências, além de desenvolver habilidades técnicas e comportamentais para o dia a dia na empresa", acrescenta.

A realidade da panificação e os conhecimentos acumulados pelos líderes, empresários, donos de padaria e trabalhadores do setor precisam e merecem ser compartilhadas, no que pode vir a ser um ambiente de trocas de saberes. Isso também gera um ambiente propício para o tão necessário *networking*. "Fortalecer a união do segmento, a troca de conhecimento com outros panificadores, obtendo ideias inovadoras, tudo isso influencia diretamente no sucesso das organizações", opina a consultora.

CONSTÂNCIA E RECICLAGEM DE CONHECIMENTOS

Aprender e renovar as concepções sobre uma área de atuação são atitudes que permeiam todas as áreas. Na panificação não seria diferente: a tecnologia, o maquinário, as pesquisas recentes que se acoplam à missão de melhorar, a cada momento, o produto final e a experiência do consumidor, fazem notória a necessidade de nunca estagnar. "Os treinamentos constantes é que geram esses resultados de excelência, pois tudo é questão de prática e aprimoramento, análise dos aspectos que precisam ser melhorados e mais prática até chegar na alta performance. Esse processo se torna mais rápido e assertivo quando buscamos a capacitação", orienta Leila.

Foto: arquivo pessoal

Leila Barbosa: treinamentos constantes geram resultados de excelência

A CAPACITAÇÃO É CHAVE PARA O SUCESSO

Empreender no segmento da panificação pressupõe desafios próprios, dentre eles, o trabalho regular para acompanhar as exigências dos consumidores e em um mercado em expansão e que se transforma constantemente. A supervisora técnica do Senai, **Lilliane Ribeiro**, aponta que capacitação, produtividade e qualidade no produto final estão intrisecamente relacionadas: "A capacitação para o setor da panificação é uma prática que permite o desenvolvimento contínuo das equipes de produção, impactando de forma direta na qualidade e no sucesso das empresas", pontua Ribeiro.

Foto: arquivo pessoal

Lilliane Ribeiro: equipes capacitadas se destacam no mercado

> *A capacitação para o setor da panificação é uma prática que permite o desenvolvimento contínuo das equipes de produção, impactando de forma direta na qualidade e no sucesso das empresas.*

Para Lilliane, é importante considerar a experiência de comparação entre realidades de empresas certificadas e não-certificadas: "Equipes capacitadas se destacam em motivação, posicionamento assertivo e atualização tecnológica em processos e produtos", afirma.

Ainda de acordo com a supervisora do Senai, a busca por cursos de capacitação é híbrida, e parte, de maneira geral, tanto dos profissionais, bem como dos empresários da panificação.