

INTEGRAÇÃO ENTRE TEORIA E PRÁTICA NA APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM PANIFICAÇÃO

Larissa Inês de Aquino Oliveira¹, Laura Victoria de Aquino Oliveira², Izadora Nascimento Costa³, Mônica Voss⁴, Luanda Rêgo de Lima⁵, Gabriele Medeiros Hermógenes Severo⁶

Resumo: O estágio supervisionado constitui uma etapa essencial para a formação dos futuros técnicos em agroindústria, possibilitando a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso e a observação crítica dos processos produtivos. Esse trabalho teve como objetivo a aplicação e análise dos conhecimentos teórico-práticos voltados ao setor de panificação. As atividades foram conduzidas conforme os princípios das RDC nº 216/2004, que dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e da RDC nº 275/2002, que estabelece o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e o checklist de verificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF). A metodologia baseou-se na execução e observação de atividades relacionadas ao processamento e comercialização de produtos panificados, abrangendo etapas de fermentação, assamento, fritura, controle de temperatura, higienização utensílios, superfícies e rotulagem. Foram identificadas não conformidades relacionadas à infraestrutura e às práticas operacionais, como armazenamento inadequado, ausência de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e deficiências nos procedimentos de limpeza e organização, o que pode comprometer a segurança e a qualidade dos produtos, dessa forma evidenciando a necessidade de melhorias e treinamentos contínuos. Em contrapartida, aplicaram-se ações corretivas e preventivas alinhadas aos requisitos das RDC's, como a implantação de rotinas de higienização, o controle de temperatura dos alimentos e equipamentos, e a adequação de práticas de manipulação conforme os Procedimentos Operacionais Padronizados. A vivência contribuiu para o desenvolvimento de competências técnicas, como domínio dos processos de panificação e avaliação crítica das condições de produção, além de habilidades interpessoais voltadas ao trabalho em equipe e ao atendimento ao cliente. Portanto, conclui-se que o estágio proporcionou um aprendizado técnico-científico significativo, fortalecendo a compreensão sobre a importância das boas práticas e do controle de qualidade na produção de alimentos, elementos essenciais à formação do profissional da área de alimentos.

Palavras-chave: Agroindústria; Boas Práticas; Controle de Qualidade; Panificação; Processos Produtivos.

^{1,2,3}Estudante do Curso Técnico em Agroindústria–IFRR/Campus Novo Paraíso.

E-mail: larisqoliver07@gmail.com

⁴ Professora– IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: monica.voss@ifrr.edu.br