

## INTEGRAÇÃO ENTRE TEORIA E PRÁTICA NA PANIFICAÇÃO: ADOÇÃO DE MEDIDAS CORRETIVAS E APRIMORAMENTO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

*Maria Eduarda de Jesus Machado<sup>1</sup>, Isabelli Carpanini dos Santos<sup>1</sup>, Luanda Rêgo de Lima<sup>2</sup>,  
Gabriele Medeiros Hermógenes Severo<sup>2</sup>, Mônica Voss<sup>3</sup>*

**Resumo:** O estágio supervisionado é etapa essencial da formação do Técnico em Agroindústria, possibilitando a aplicação da dicotomia teoria e prática. Este trabalho teve como objetivo relatar as atividades desenvolvidas e os conhecimentos técnicos aplicados no setor de panificação e confeitoria em um estabelecimento na cidade de Rorainópolis-RR, evidenciando os procedimentos de produção, controle de qualidade e verificação das condições higiênico-sanitárias baseada nas legislações vigentes. A metodologia consistiu na observação e execução dos processos de produção de pães, bolos, tortas, biscoitos e empadas, bem como a aplicação de checklist de verificação da 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. Durante o período de estágio, foram observados e aplicados os princípios técnicos relacionados à panificação e confeitoria, com ênfase no uso adequado de aditivos tecnológicos, como melhoradores e conservantes, no controle do processo fermentativo e no balanceamento de ingredientes para garantir a padronização e qualidade dos produtos. A aplicação dos checklists possibilitou a identificação de não conformidades relacionadas à higienização de utensílios, à ausência de um plano de limpeza sistematizado e à necessidade de manutenção preventiva dos equipamentos. A partir das observações e análises realizadas, foi possível implementar melhorias significativas no setor de panificação e confeitoria. Entre as principais ações corretivas, destacam-se a criação de um plano de higienização estruturado, com cronograma e responsáveis definidos; a reorganização do fluxo de produção, visando evitar contaminações cruzadas e a manutenção preventiva dos equipamentos, assegurando maior eficiência e segurança operacional. Também foram reforçadas as práticas de higiene pessoal e de manipulação dos colaboradores, em conformidade com a RDC nº 216/2004. Essas adequações contribuíram para a elevação do padrão de qualidade dos produtos, o aumento da conformidade com as legislações sanitárias e a consolidação de uma cultura voltada à melhoria contínua e à segurança dos alimentos produzidos. Ademais, destaca-se o fortalecimento das competências técnicas e do senso de responsabilidade profissional, bem como a integração entre teoria e prática, reforçando a importância do cumprimento das Boas Práticas de Fabricação e da segurança dos alimentos na rotina produtiva.

**Palavras-chave:** Análise Crítica; Boas Práticas de Fabricação; Confeitoria; Panificação; Qualidade.

<sup>1</sup> Discente do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: mariaeduardadejesus338@gmail.com

<sup>2</sup> Professora do IFRR/Campus Novo Paraíso.

<sup>3</sup> Professora orientadora IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: monica.voss@ifrr.edu.br