



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

MOISÉS PEDRO SILVA DE ALBUQUERQUE

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO NO
SETOR DE PIZZARIA DE UMA PADARIA LOCALIZADA NA CIDADE DO
RECIFE – PE

RECIFE – PE

2026

**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

MOISÉS PEDRO SILVA DE ALBUQUERQUE

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO
NO SETOR DE PIZZARIA DE UMA PADARIA LOCALIZADA NA
CIDADE DO RECIFE – PE**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à coordenação do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco como parte das exigências para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. **Ana Carolina dos Santos Costa**

Supervisor: **Antônio Roberto Serra Costa**

RECIFE-PE
2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Bibliotecário(a): Suely Manzi – CRB-4 809

A345r Albuquerque, Moisés Pedro Silva de.
Relatório de estágio supervisionado obrigatório no setor de pizzeria em uma padaria localizada na cidade do Recife-PE / Moisés Pedro Silva de Albuquerque. – Recife, 2026.
35 f.; il.

Orientador(a): Ana Carolina dos Santos Costa.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2026.

Inclui referências.

1. Gastronomia. 2. Delicatessen. 3. Pizzarias. 4. Padarias - História 5. Massas alimentícias. I. Costa, Ana Carolina dos Santos, orient. II. Título

CDD 641.013

RELAÇÃO DE ESTÁGIO REALIZADO

NOME: Moisés Pedro Silva de Albuquerque

MATRÍCULA: 200720751

CURSO: Bacharelado em Gastronomia

ORIENTADOR (a): Ana Carolina dos Santos Costa

ESTABELECIMENTO DE ENSINO: Universidade Federal Rural de Pernambuco

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

LOCAL DE REALIZAÇÃO: Além do Pão Delicatessen

ENDEREÇO: Rua Professor Lins e Silva

PERÍODO: Segunda a Sexta feira 23 de março a 22 de junho de 2026

CARGA HORÁRIA: 360 horas totais/ 6 horas diárias.

SUPERVISOR (A): Antônio Roberto Serra Costa

ORIENTADOR (A)

CONCEDENTE

ESTAGIÁRIO (A)

AGRADECIMENTOS

À minha mãe, o ser humano que mais admiro no mundo. Mulher, destemida, justa e acolhedora, que me ensinou todos os valores de uma vida honesta, me criou, sempre me apoiou em tudo, e que além disso, me despertou para o universo da cozinha.

Aos amigos e encontros que a universidade me proporcionou cruzar seus caminhos.

Aos professores do Curso de Gastronomia, os quais dedicam seu tempo para o ensino e à pesquisa em nossa área, que me ensinaram através das aulas, e que mesmo com dificuldades que atravessam o ensino superior público no Brasil, continuam formando profissionais.

À professora Ana Carolina, que compartilhou conhecimento, me orientou, me incentivou e não desistiu de mim.

À Universidade Federal Rural de Pernambuco, que me acolheu durante esses anos. Aos técnicos administrativos e aos demais trabalhadores que mantêm a universidade em funcionamento.

RESUMO

O presente relatório tem como objetivo descrever as atividades desenvolvidas durante o Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal de Pernambuco. O estágio foi realizado na padaria Além do Pão Delicatessen, localizada em Recife-PE, no período de 23 de março a 22 de junho de 2026, totalizando 360 horas. As atividades foram desenvolvidas no setor da pizzaria, com o propósito de integrar os conhecimentos teóricos adquiridos ao longo da graduação com a prática profissional. Foram desenvolvidas as seguintes atividades: verificação e registro diário de temperatura dos balcões frios, seguindo as determinações da RDC nº 216/2004 da ANVISA; requisição de insumos ao setor de depósito, conforme os princípios de controle de estoque; execução do *mise en place* dos ingredientes; confecção de massas de pizza utilizando a técnica de autólise e a combinação de *levain* (fermento natural) com fermento biológico fresco; cocção das pizzas em forno a gás a 310°C e produção de pizzas congeladas por meio de ultracongelamento. Do ponto de vista técnico-científico, foi possível observar na prática os fenômenos de transferência de calor por convecção e condução, a evaporação da água a 100°C, a expansão dos gases provenientes da fermentação, a reação de Maillard, ponto de véu da massa através da sova, dentre outros fenômenos e técnicas descritas no trabalho. O estágio também permitiu compreender a complexidade operacional de um estabelecimento alimentício, incluindo a logística de abastecimento entre duas unidades de uma mesma empresa, a padronização de procedimentos e a aplicação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Como principais resultados, destaca-se o desenvolvimento de competências técnicas e profissionais, como organização, trabalho em equipe, resolução de problemas, tomada de decisões e aperfeiçoamento de técnicas gastronômicas. Conclui-se que o Estágio Supervisionado Obrigatório cumpriu seu papel como instrumento pedagógico fundamental para a construção da identidade profissional do futuro gastrônomo, articulando teoria, prática e reflexão crítica no ambiente real de trabalho.

Palavras-chaves: gastronomia; delicatessen; pizzaria; história da padaria; cocção de massas.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Fachada da padaria.	14
Figura 2 : Entrada da loja e salão à direita	14
Figura 3: Vista para a entrada da loja, balcões do pão, salgados, doces e frios.....	14
Figura 4: Salão da cafeteria, pizzeria e <i>buffet</i>	15
Figura 5: Salão da pizzeria, pizzeria e cafeteria	15
Figura 6: Setor da confeitaria.	15
Figura 7: Organograma da empresa	18
Figura 8: Ficha de controle de temperatura dos equipamentos	20
Figura 9: Talão de Solicitação de produtos.	21
Figura 10: Fluxograma de produção da massa de pizza.....	23
Figura 11: Massa pré autólise	24
Figura 12: Massa pós autólise.....	24
Figura 13: Massa batida e em ponto de véu	25
Figura 14: Massas boleadas para maturação.....	25
Figura 15: Massa pré assada para pizzas congeladas	27
Figura 16: Pizza congelada.....	27
Figura 17: Pizza assada para consumo local	28

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	9
2. BREVE TÓPICO SOBRE A HISTÓRIA DA PADARIA E DA PIZZA.....	9
3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	12
3.1. PERÍODO DE ESTÁGIO.....	12
3.2. HISTÓRICO DA EMPRESA.....	12
3.3. DESCRIÇÃO FÍSICA	13
3.4. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO	18
3.5. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL	19
4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	16
4.1. VERIFICAÇÃO E REGISTRO DE TEMPERATURA DOS BALCÕES FRIOS	16
4.2. REQUISIÇÃO DE INSUMOS	23
4.3. PRÉ PREPARO OU MISE EN PLACE	24
4.4. CONFECCÃO DAS MASSAS DE PIZZA.....	25
4.5. COCÇÃO DE PIZZAS E CONGELAMENTO	29
5. CONCLUSÕES FINAIS	23
REFERÊNCIAS.....	24

1. APRESENTAÇÃO

O presente trabalho consiste em um relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), o fim de uma etapa fundamental para a formação do discente. Segundo Zabalza (2014), o ESO destaca-se como uma das contribuições formativas para o universitário, a oportunidade de integrar a realidade profissional da área, conhecer os trabalhadores e sua rotina de serviço, bem como experienciar a cultura própria da determinada profissão, a qual não se vivencia nas salas de aula.

Corroborando com Rodrigues *et al.* (2023), em que menciona que o estágio supervisionado é um momento em que o estudante, antes de se formar, tem um espaço para aplicar os conhecimentos aprendidos a partir da imersão profissional em seu campo com colegas de profissão. Conforme a Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 (Brasil, 2008), o estágio supervisionado é um ato educativo, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa a preparação para o trabalho produtivo do estudante.

Ao longo deste trabalho serão descritas as atividades práticas exercidas no estágio, no setor de pizzaria da padaria Além do Pão Delicatessen, localizada em Recife-PE, correlacionando com a literatura a respeito da temática abordada e os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal de Pernambuco. Sendo assim, enquanto futuro Bacharel de gastronomia, o estágio foi de extrema importância, permitindo a vivência profissional no segmento, aplicação prática de fundamentos teóricos, o aperfeiçoamento de habilidades e técnicas gastronômicas, além de reforçar o entendimento acerca da responsabilidade de trabalhar na produção de alimentos.

2. BREVE TÓPICO SOBRE A HISTÓRIA DA PADARIA E DA PIZZA

O trigo faz parte da alimentação humana desde a pré-história. A partir desse cereal e de outros grãos, eram produzidos pães primitivos elaborados com uma massa simples (Suas, 2011). Segundo Sebess (2013), no Período Neolítico, foram desenvolvidos os primeiros alimentos com base na mistura de farinhas rústicas com cereais e água, secadas ao sol ou em pedras, sobre brasas, resultando em uma espécie de bolacha. Neste mesmo período da história, já existiam fornos e moinhos rústicos (Suas, 2011), o que serviu de base para o desenvolvimento da panificação

no Egito e na Grécia.

A descoberta histórica da fermentação, ocorrida no Egito Antigo, revelou que agentes fermentadores realizam processo bioquímico da fermentação alcoólica e a fermentação láctica, responsáveis pela conversão de carboidratos em álcool e gás carbônico, e ácido láctico, respectivamente (Brandão e Lira, 2011). No âmbito da panificação, esse fenômeno adquire um papel estrutural, uma vez que o gás carbônico gerado é o responsável direto pelo crescimento da massa. Contudo, para que esse gás não se dissipe, a massa necessita de uma malha proteica resistente: o glúten. Esta rede é formada pelo entrelaçamento da gliadina e glutenina, proteínas do trigo, que se organizam quando a farinha e um líquido são submetidos a trabalho mecânico. (Canella-Rawls, 2003). Segundo Brandão e Lira (2011, p. 57):

O uso do fermento na panificação começou no Egito há 6 mil anos, os egípcios utilizavam uma mistura de fermento natural. Os padeiros guardavam uma porção de massa para semear massas subsequentes, esse processo foi empregado até o século XIX. Na Idade Média, as pessoas usavam a espuma resultante da fabricação de cerveja como fermento. Em 1850, Louis Pasteur prova que o fermento é um organismo vivo que degrada o açúcar em álcool e gás carbônico.

Segundo Bartaburu (2016), no Egito Antigo, o local onde se produzia pão era uma mistura de moinho e padaria, o cereal do trigo era pilado no almofariz, esmagado em pedras, peneirado e fermentado; a massa era assada em fornos de tijolos de lama do Nilo. Na Roma Antiga, 30 a.C., já haviam 300 padarias lideradas por padeiros aptos à função, esse fato demonstra a importância do ofício na idade antiga. Já no ano 100 d.C a categoria desses profissionais possuía uma associação, o Colégio Oficial de Padeiros, onde a profissão era ensinada de pai para filho (Sebess, 2013). De acordo com Ingram (2022), os primeiros fornos eram feitos de pedra ou tijolos a prova de fogo, já na Idade Média, na Europa, as famílias recorriam ao forno comunitário, pagando uma taxa por sua utilização ao senhor feudal.

No Brasil até o séc XIX o pão era pouco difundido no país, onde alimentos derivados da mandioca imperava na alimentação brasileira, isso começa a mudar em meados deste mesmo século, no Rio de Janeiro, contando com 180 padarias e fábricas de pão e biscoitos (Senac, 2012).

Com o aperfeiçoamento contínuo da tecnologia na panificação, no século XX, os fornos a gás garantiram um aumento na produtividade das padarias, a ciência sinaliza o benefício da farinha integral, e na década de 1960, os pães passam a ser

produzidos em indústrias e supermercados, tirando a exclusividade das padarias (Canella-Rawls, 2003). Conforme Pires *et al.* (2009), o ramo da panificação passou por mudanças em seu ambiente, principalmente no que diz respeito ao comportamento do cliente e à sua comodidade, não obstante, as redes de supermercados passaram a comercializar seus produtos. As padarias já não são simplesmente o comércio da venda cotidiana de pães, mas também um local onde o cliente almoça, janta e até pode tomar cerveja (Abip e Sebrae, 2009).

Nesse contexto, surgem as *delicatessens*, segundo Pires *et al.* (2009 p. 56):

As padarias já não são apenas padarias. Passaram a se “especializar” em outros ramos de atividades, ou seja, passaram a ser chamadas de “Delicatessen” [...]. As Delicatessen vêm substituindo praticamente todas as padarias tradicionais, ou seja, estabelecimentos em que não se vende e, ou, se compra pão apenas. As padarias pequenas também já possuem estrutura semelhante às das demais Delicatessen. A oferta de produtos pode até ser menor, mas não deixam de ter minimercados e mesmo buffet como atrativos, adaptando-se às novas tendências do setor alimentar.

Conforme visto até aqui, a padaria é um dos comércios mais tradicionais da humanidade, mas na contemporaneidade, a industrialização e o avanço da tecnologia da informação e comunicação, acarretaram mudanças nos hábitos alimentares e comportamento do cliente (Marquês e Camozzi, 2022). De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) em 2018, o sucesso para as empresas do cenário atual está na inovação de produtos, investimento em *marketing* digital e acompanhamento das mudanças no estilo de vida e hábitos alimentares dos consumidores. Segundo Garry (2025), o futuro das padarias está atrelado a diversificação de seus produtos e na fidelização da clientela, seja pela integração digital, ou pela eficiência em sua operação com o mínimo de erros.

Com relação às pizzas por volta do ano 1000, os napolitanos deram o nome de "picea" aos discos de massa assados com coberturas. Já no século XIX, a pizza era a comida de rua das camadas pobres em Nápoles. No entanto, o pizzaiolo Raffaele Esposito ofereceu a pizza Margherita em homenagem à rainha Margarida de Sabóia, cuja massa levava molho de tomate, mussarela e manjericão — ingredientes associados às cores da bandeira italiana (Pinho, 2022).

Ainda de acordo com o autor, pizza chega nas américas com os imigrantes do

Sul da Itália, no Brasil, no início do século XX, são feitas as primeiras pizzas. Em geral os italianos tentavam reproduzir a receita com base nas suas memórias, num contexto de abundância de alguns ingredientes e carência de outros, os discos eram assados em fornos destinados a assar pães (Pinho, 2022).

3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

3.1 PERÍODO DE ESTÁGIO

O estágio foi realizado no período de 23 de março a 22 de junho de 2026, de segunda-feira à sexta-feira das 13:00h às 19:00h, totalizando 6 horas diárias. Ao término das atividades, foram cumpridas as 360 horas exigidas para a conclusão do ESO.

3.2 HISTÓRICO DA EMPRESA

A padaria Além do Pão Delicatessen, Rua Professor Augusto Lins e Silva, é um estabelecimento fundado em 1998 no bairro de Boa Viagem — num território geográfico denominado pelos moradores como Setúbal — em Recife-PE, pelo senhor Fernando, que, na época percebeu a necessidade de uma delicatessen focada em oferecer o melhor para os clientes da região. No início da operação, há 28 anos, o estabelecimento era mais focado nos produtos de panificação, como pão francês, pães doces, pão artesanal, queijos, frios, e também café. Com o passar dos anos, cerca de 20 anos atrás, foi incluído o serviço de *buffet* nos três turnos do dia, manhã, tarde e noite, oferecendo mais comodidade aos clientes. Há alguns anos, a Além do Pão Delicatessen abriu um setor de pizzaria, localizado na mesma área da cafeteria, que passou a ofertar pizzas de fermentação natural, elaboradas com *levain* — fermento natural — e farinhas importadas.

O comércio sempre teve os mesmos donos, e atualmente é a filha do fundador e o seu cônjuge, que compõem a diretoria da empresa. Ambos tomam as decisões mais importantes para o rumo da empresa no mercado, focando em entregar o padrão de qualidade que sempre foi prioridade da direção. No ano de 2019, já

consolidada na região, a Delicatessen abriu sua primeira filial no mesmo bairro da matriz, localizada na Rua Desembargador João Paes, 738, Boa Viagem, Recife - PE.

Diferente da primeira unidade, a filial amplia sua atenção para o atendimento ao cliente em si, visto que a maioria dos produtos de panificação, confeitaria, pastelaria e produtos do *buffet*, como arroz, feijão, sopas, são produzidos e enviados da loja matriz à filial. Os itens como pão francês e frituras, são exceção, e são assados e fritos nos fornos e fritadeiras da nova unidade.

3.3 DESCRIÇÃO FÍSICA

A Além do Pão Delicatessen, está localizada na Rua Professor Augusto Lins e Silva, 211, Boa Viagem - PE. Esse trecho do bairro, na zona sul da capital pernambucana, é uma área de classe média e classe média alta, arborizado, próximo a praia e ao Aeroporto Internacional do Recife, perpassado pelo canal Setúbal, o qual dá o nome ao bairro não oficial da cidade, assim considerado pelos seus moradores e não moradores, o bairro já foi cenário do filme Som ao Redor de Kleber Mendonça Filho (Botelho, 2012).

O estabelecimento possui estacionamento próprio, próximo à fachada da padaria Além do Pão Delicatessen (Figura 1), dois andares e funciona com um sistema de comanda eletrônica, no qual o cliente pode registrar todos os itens que consumir no local e posteriormente realizar o pagamento no caixa, junto aos produtos que for comprar das gôndolas ou dos balcões dos pães, dos salgados, dos doces e dos frios, se for o caso.

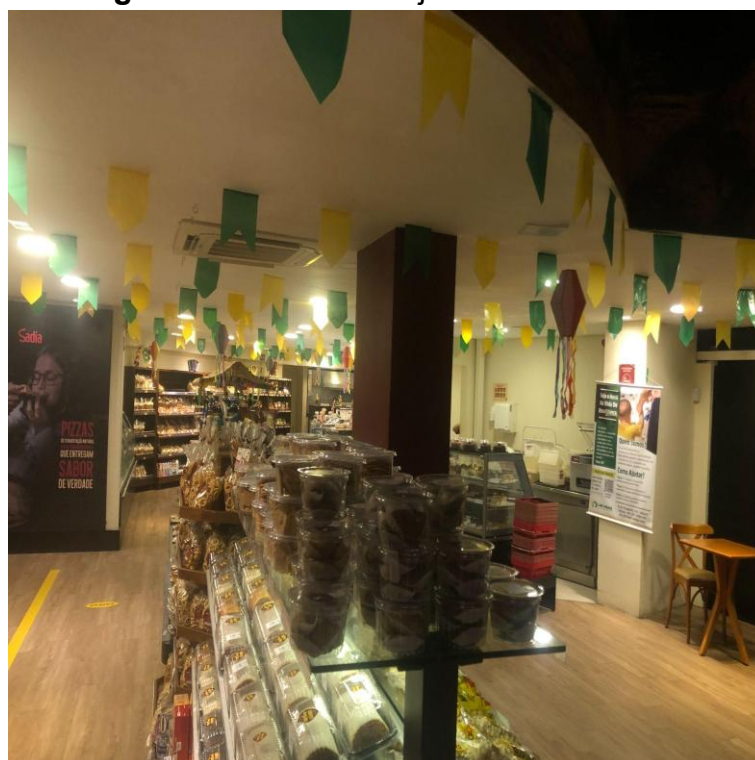
Figura 1: Fachada da padaria.



Fonte: Google Maps (2019).

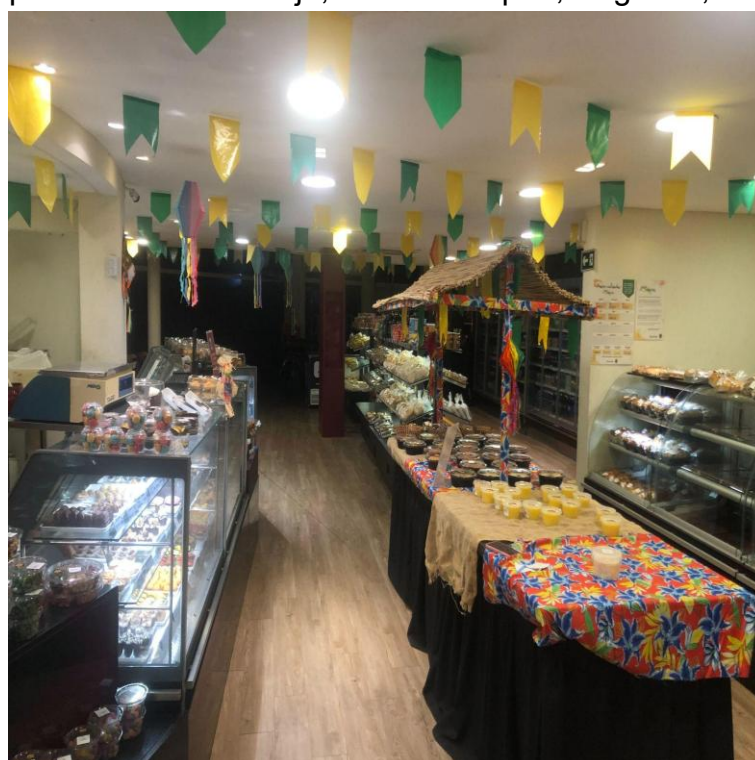
No piso térreo há uma área logo na entrada (Figura 2), um salão de atendimento ao cliente com cadeiras para consumo local. À frente as prateleiras, com itens de fabricação própria da padaria e itens de terceiros, e os três balcões de atendimento (Figura 3).

Figura 2: Entrada da loja e salão à direita.



Fonte: Autoria própria (2026).

Figura 3 : Vista para a entrada da loja, balcões do pão, salgados, doces e frios

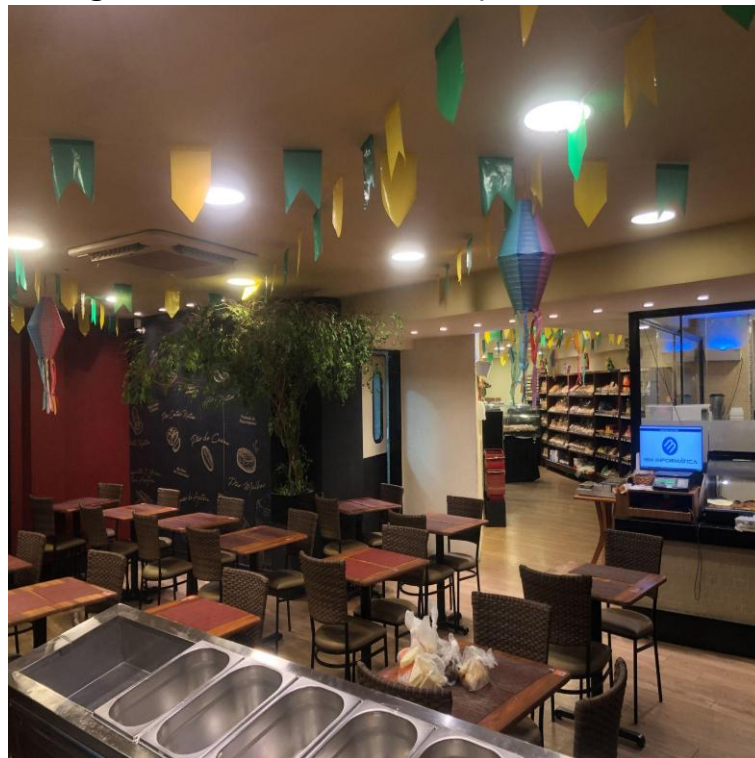


Fonte: Autoria própria (2026).

Em seguida, ao lado esquerdo fica a cozinha, à direita a sala de atendimento

do *delivery*. Mais à frente está localizado o salão da cafeteria, do *buffet* e da pizzeria (Figura 5)

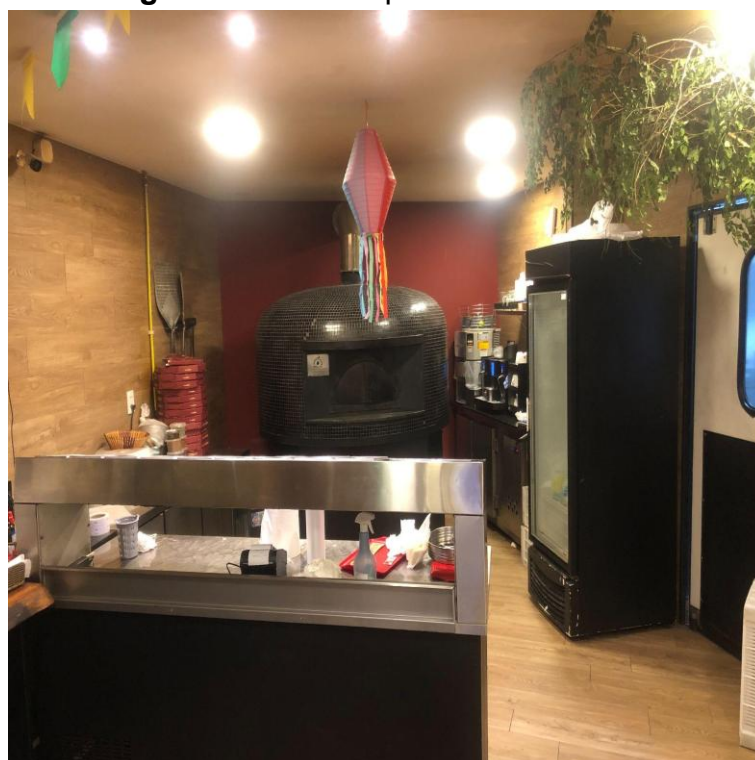
Figura 4: Salão da cafeteria, pizzeria e *buffet*.



Fonte: Autoria própria (2026).

Ao fundo encontra-se o local, de preparos dos cafés, e de operação da pizzeria, equipada com balcões frios, freezer e forno (figura 6).

Figura 5: Setor da pizzaria e cafeteria.



Fonte: Autoria própria (2026).

No primeiro andar do estabelecimento estão localizados os setores da Padaria, Embalagem, Pastelaria e Confeitaria (Figura 6), esta última usada como local de preparo das massas de pizza. Acima, no segundo andar encontra-se o setor denominado Depósito, que funciona como almoxarifado/estoque da loja, banheiros e vestiários, escritório/diretoria, administrativo e o refeitório dos funcionários.

Figura 6: Setor da confeitaria.



Fonte: Autoria própria (2026)

3.4 ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO

A padaria organiza sua produção em diferentes setores: confeitaria, pastelaria, padaria, cozinha e pizzaria, cada um com funções específicas dentro da cadeia de produção de alimentos. As praças da Confeitaria, Padaria e Pastelaria são responsáveis pela maior parte dos produtos fabricados, localizados na unidade matriz da empresa, os quais são destinados tanto à própria matriz quanto à filial, por meio dos entregadores da empresa.

Nesses setores, atuam profissionais confeitheiros, pasteleiros, padeiros, auxiliares de produção, cozinheiros e auxiliares de cozinha, diretamente envolvidos na manipulação de alimentos, garantindo a produção diária, de segunda-feira a sábado, orientada ao atendimento da clientela presencial e às demandas logísticas da loja. Essa equipe abastece a loja matriz com itens para expositores dos doces com tortas inteiras, fatias de tortas, doces de festa, bombons e *eclairs*, por exemplo. Os expositores de salgados, com itens fritos como, coxinha, bolinho de queijo, itens assados, mini *croissant*, pão delícia e kibe; expositor de pães com *ciabatta*, *croissant*, pão português, pão de milho, pão australiano, pão de azeitona, pão multigrão, o

clássico brasileiro, pão francês, dentre outros. As prateleiras são abastecidas com pão de forma, torradas, pão sírio, dentre outros itens, além disso, o cliente pode retirar seu pedido no local, e a loja também funciona com encomendas nos sistemas de *delivery* e retirada por encomenda.

A Pizzaria — que funciona das 12:40h às 21:00h, durante todos os dias da semana, e é composta por pizzaiolo, auxiliar e um estagiário — onde realizam todos os preparo das pizzas, da massa ao assamento, assim como o preparo de pizzas congeladas para os *freezers* expositores. Se houver necessidade de reposição de estoque e finalização, as massas são produzidas no setor da confeitaria, onde estão localizados os equipamentos necessários para a sova. Ao finalizar o processo, as massas são armazenadas no balcão frio localizado no setor da pizzaria, onde as massas são abertas, recheadas, assadas e entregues adequadamente aos clientes, seja para consumo imediato ou em caixas para levar. Todo o *mise en place*, cortar legumes, ralar queijos, fatiar frios, cozinhar proteínas e porcionamento, é realizado diariamente — a depender da necessidade de reposição de cada item, sempre priorizando o frescor do produto final entregue aos clientes — antes da abertura do setor para pedidos, às 17:00.

A cozinha é encarregada do preparo do *buffet*, servido no café da manhã das 6:00h às 11:00h, no almoço das 11:30h às 15:00h almoço e na ceia das 15:30h às 20:30. Esse setor abastece a pista do *buffet*, recebe e prepara pedidos *à la carte* dos clientes no local, e também dos pedidos expedidos do *delivery*. É atribuído ao setor da cozinha a preparação das produções solicitadas diariamente pela filial, como sopas, proteínas cruas já semiprocessadas e guarnições.

3.5. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Segundo Muttoni (2017), as estruturas organizacionais de uma empresa são uma ferramenta que reflete a organização desta, sendo assim, cada empresa tem uma estrutura organizacional de acordo com suas projeções e metas, e podem ser representadas em organogramas. Estas estruturas possuem dois enfoques: vertical e horizontal. A primeira apresenta características de hierarquias rígidas, autoridade, disciplina e especialização de tarefas, sendo conhecida como estrutura organizacional clássica. Já no segundo enfoque há uma maior divisão setorial na organização da

empresa, ocasionando uma horizontalização na estrutura hierárquica. Essa divisão organizativa, conhecida como departamentalização, cria setores com mais autonomia para os funcionários em níveis hierárquicos iguais para diferentes tarefas que integram as atividades de uma empresa, esses enfoques dificilmente andam separados, eles se complementam.

Conforme Mezomo (2015), o organograma de uma empresa é um esquema visual que representa a organização, que deve ser sempre atualizada para que esta representação seja fiel à realidade da empresa. É função do organograma por meio de elementos gráficos, representar a interação das atividades dos diferentes agrupamentos da organização.

A gestão da empresa é comandada pela diretoria, que é responsável pelo planejamento, gestão e tomada de decisões estratégicas do negócio, garantindo seu funcionamento eficiente e sua sustentabilidade financeira. Seguindo o fluxo da cadeia de setores, há os Recursos Humanos (RH), responsável pela gestão de pessoas, incluindo recrutamento, demissão, desenvolvimento, treinamento dos trabalhadores do local, administração de benefícios e gerência da cultura organizacional.

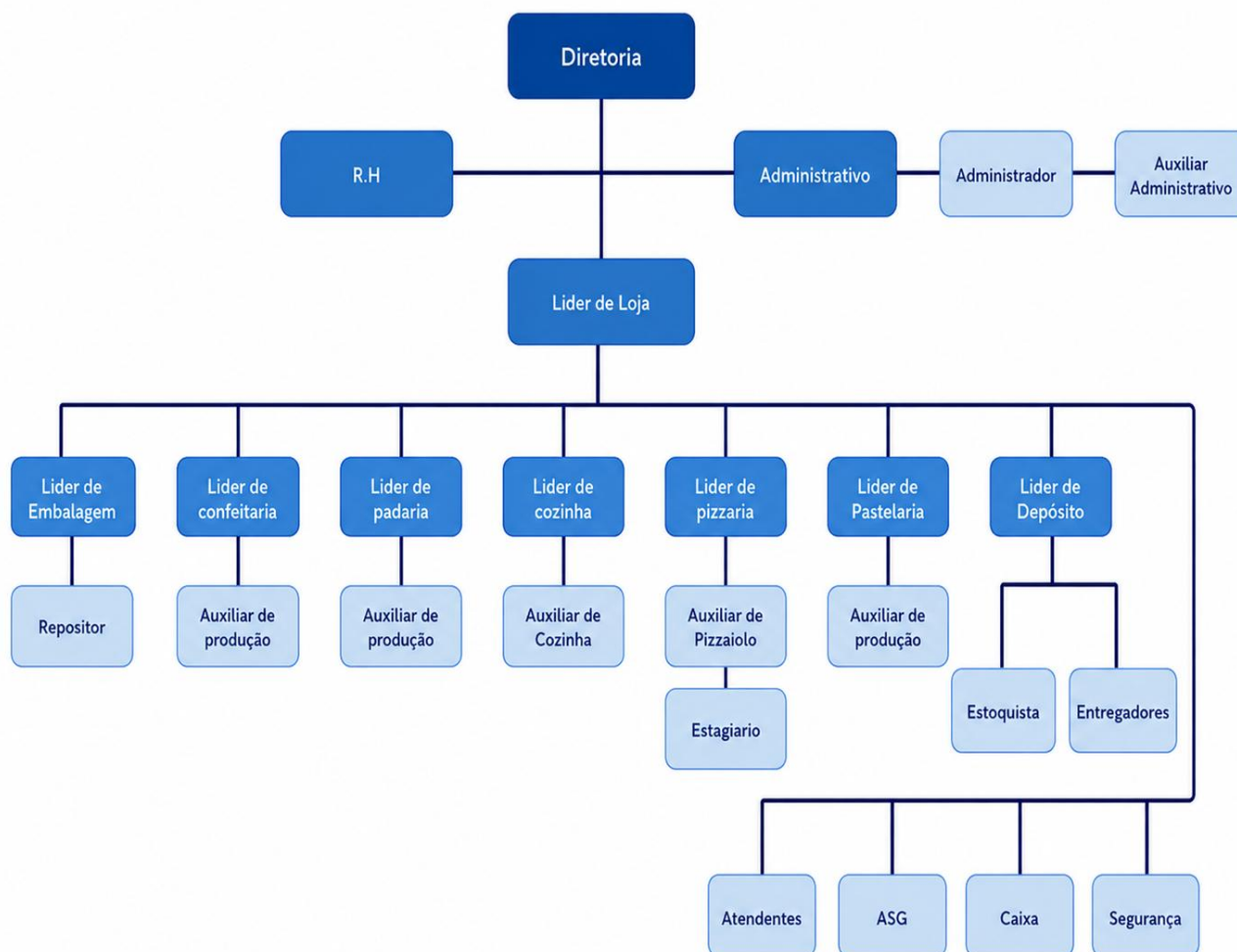
No setor administrativo, atuam administradores e auxiliares administrativos, que desempenham funções relacionadas à organização e ao controle dos processos administrativos. Suas atividades incluem a gestão documental, o controle financeiro, o acompanhamento de compras e pagamentos, o suporte aos recursos humanos, a elaboração de relatórios e o atendimento às demandas internas, assegurando a eficiência das operações e o cumprimento dos procedimentos organizacionais.

O líder de loja é responsável pela coordenação e supervisão das atividades operacionais do estabelecimento, garantindo o bom funcionamento dos setores e a qualidade do atendimento ao cliente. Isso inclui a supervisão dos líderes de setores, que, na Além do Pão Delicatessen, são compostos por: setor de embalagens, de confeitaria, de padaria, de cozinha, de pizzaria, de pastelaria e de depósito. Também fazem parte da supervisão do líder de loja os cargos de atendente, auxiliar de serviços gerais, caixa e segurança.

A estrutura organizacional da padaria caracteriza-se pela horizontalidade hierárquica entre as lideranças setoriais. Cada líder é responsável pelas atividades de seu departamento e reporta-se diretamente à gerência da loja, que se encontra subordinada à diretoria. Os setores de Recursos Humanos (RH) e Administração

estão subordinados diretamente à diretoria da empresa. Na Figura 7, é possível visualizar o organograma do estabelecimento.

Figura 7: Organograma da empresa.



Fonte: Autoria própria (2026).

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Nos próximos tópicos serão descritas as atividades desenvolvidas ao longo do estágio no setor da pizzaria, descrevendo os processos de registro de temperatura, pré-preparo, requisição de insumos, confecção de massas, cocção e congelamento de pizzas.

4.1. VERIFICAÇÃO E REGISTRO DE TEMPERATURA DOS BALCÕES FRIOS

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são doenças causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminados por agentes patogênicos, como bactérias, vírus, parasitas ou suas toxinas, podendo resultar em infecções ou intoxicações, e representam um importante problema de saúde pública que pode ser prevenido por meio da adoção de medidas de controle e segurança ao longo de toda a cadeia produtiva de alimentos (BRASIL, 2008).

Portanto, a RDC N° 216/2004 da ANVISA, menciona que os alimentos preparados e mantidos na área de armazenamento devem estar protegidos contra contaminantes e apresentar identificação obrigatória contendo nome do produto, data de produção e data de vencimento. A mesma resolução estabelece, ainda, que é imperativo garantir condições adequadas de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento acondicionado, desde o armazenamento até a entrega para consumação. Por essa razão, faz-se necessário o monitoramento da temperatura durante o processo.

Sendo assim, durante a rotina do setor da pizzaria, diariamente, as temperaturas dos três balcões frios localizados no setor são verificadas e registradas em fichas (Figura 8). Um desses balcões é exclusivo para o armazenamento das massas de pizza e dos demais insumos da própria praça. O segundo balcão destina-se aos insumos tanto da pizzaria quanto da cafeteria da padaria, o terceiro balcão é utilizado apenas para os itens da cafeteria. Semanalmente, uma nutricionista supervisiona todos esses registros.

Nos três documentos deve-se registrar a data da verificação, o horário e a temperatura. Por exemplo: na abertura, às 12:40h, e no fechamento, às 21:00h, e o nome do responsável pela verificação. No documento elaborado pela nutricionista, há as temperaturas recomendadas para os balcões frios e outros equipamentos de armazenamento de alimentos.

Figura 8: Ficha de controle de temperatura dos equipamentos.

[illegible]

Fonte: Autoria própria (2026).

4.2. REQUISICÃO DE INSUMOS

Segundo Maricato (2001), a retirada de produtos do estoque deve ser realizada mediante requisição que conste finalidade, data e assinatura. De posse das informações, o responsável pelas compras do estoque deve averiguar se há necessidade de reposição imediata dos itens retirados. De acordo com Magnee (2005), a movimentação de mercadorias de uma empresa deve passar pelo sistema de controle de estoque através de documentação específica, isso irá garantir informações para a administração eficiente dos produtos do estabelecimento.

A etapa diária de requisição de insumos acontece durante a primeira hora do estágio no início do turno da pizzaria. Esta etapa é de extrema importância para o funcionamento, pois é com este documento (Figura 9) entregue ao setor de depósito que se reabastece o estoque diário, garantindo que nada falte na hora da operação do setor da pizzaria. A elaboração da solicitação de produtos consiste no preenchimento de dados de discriminação e quantidade do produto desejado e dos determinados produtos em estoque.

Figura 9: Talão de Solicitação de produtos.

SOLICITAÇÃO DE PRODUTOS

DATA:

26/03/26

RESPONSÁVEL: _____

☒

Matriz Boa Viagem

☐

Filial Boa Viagem

☒

Requisição

☐

Devolução

☐

Mov. Interna

9158

PRODUTO

QUANTIDADE

ESTOQUE

Gorgonzola

500g

Mussarela de Bufala

1

Pimenta Biquinho

500g

Fonte: Autoria própria (2026).

4.3. PRÉ PREPARO OU *MISE EN PLACE*

O *mise en place*, termo francês que significa “tudo em seu devido lugar”, é um procedimento de organização e eficiência indispensável nas cozinhas profissionais cuja finalidade é preparar antecipadamente tudo que for possível para garantir a finalização dos pratos no momento do serviço sem perda de qualidade, além de agilizar o processo de preparação e reduzir o tempo de espera do comensal (Gisslen, 2012).

Como parte das obrigações diárias da pizzaria está o pré-preparo dos insumos para a operação do setor. Nesta etapa os insumos são preparados de acordo com a sua necessidade. A cebola, pimentão e tomates já chegam higienizados e são cortados no setor, os queijos e demais itens frios são ralados ou laminados, já as proteínas de frango e charque são cozidas e as hortaliças são destacadas. Todos os insumos são processados em quantidades diárias, semanais e mensais, ou conforme a demanda, que costuma variar. Esses itens são porcionados, etiquetados com identificação e data de produção e de vencimento, e armazenados nos balcões frios

para uso diário ou no *freezer*. Segundo a Anvisa (2004), alimentos devem ser armazenados a temperatura de 4°C, e devem ter validade de cinco dias, enquanto alimentos entre 4°C a 5°C devem ter um prazo menor.

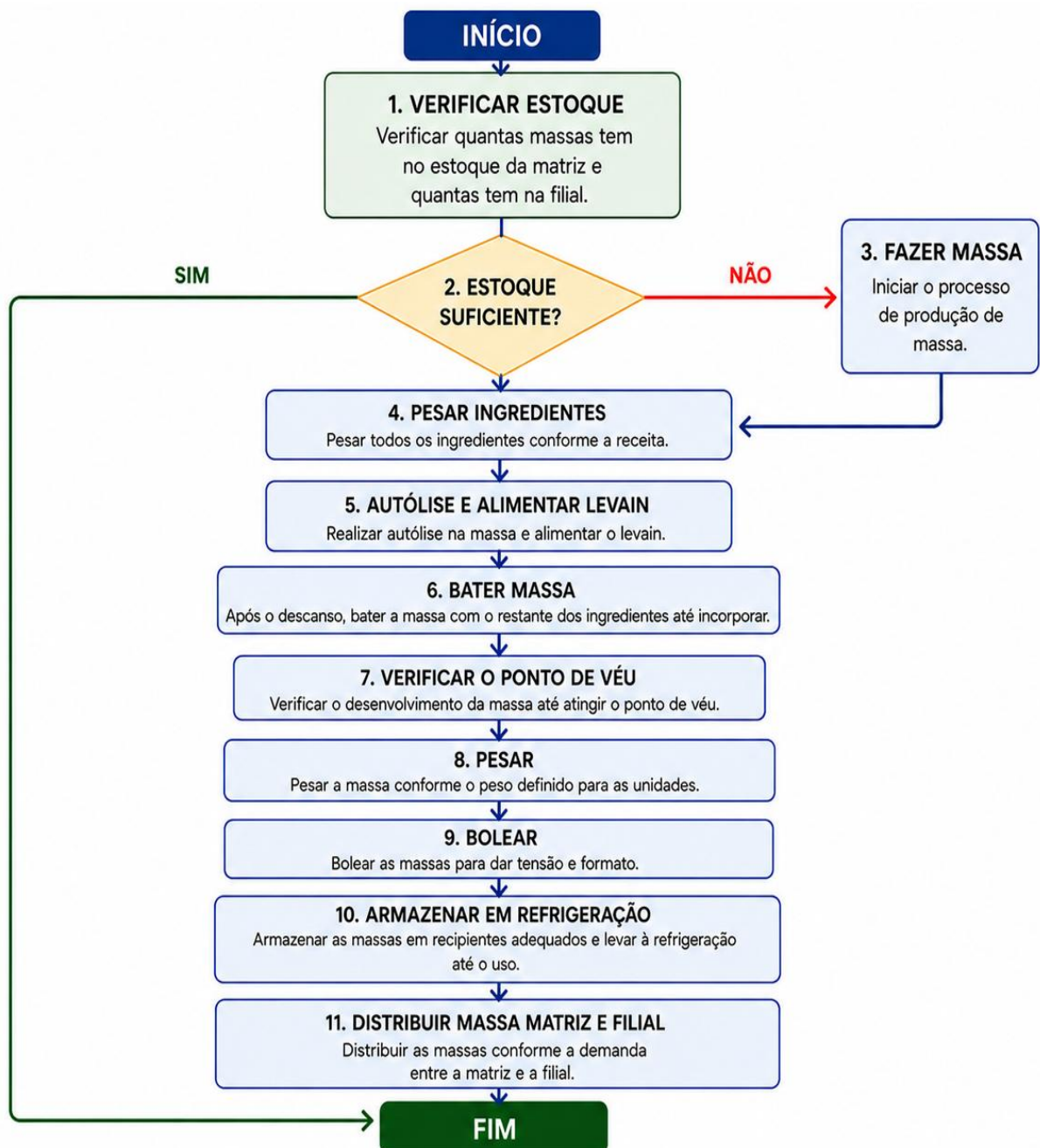
4.4. CONFEÇÃO DAS MASSAS DE PIZZA

Outra atividade realizada ao longo do estágio foi a confecção das massas de pizza (Figura 10), etapa de suma importância, pois garante o abastecimento desse insumo para as duas lojas e determina diretamente a qualidade das pizzas assadas. A produção acontece conforme a demanda para reposição do estoque diário necessário: 15 discos de massas para a matriz; 15 para a filial e 30 discos de massas para as duas unidades aos domingos. A massa da pizza constitui uma fração significativa do produto, a aparência, o sabor e a textura são fatores importantes para sua identificação e aceitação pelo consumidor (Wang, 2005).

Na produção das massas, é utilizado o *levain* — técnica descoberta e introduzida na panificação na idade antiga —, é um agente fermentador produzido a partir de água, trigo e sal ao longo de alguns dias, conferindo complexidade às massas assadas (Soares, 2011). Junto ao fermento natural, utiliza-se o fermento biológico fresco, um tipo de fermento comercial, de alto poder fermentativo, cor cinza creme e tem uma umidade de 70% (Brandão e Lira, 2011).

O início da produção da massa (Figura 10) começa pela pesagem dos cinco insumos necessários: farinha de trigo, água, sal, fermento biológico fresco e *levain*.

Figura 10: Fluxograma de produção da massa de pizza.



Fonte: Autoria própria (2026).

A princípio mistura-se a farinha (6kg) e a água (3,6kg) por poucos minutos, numa massa de 60% de hidratação, sem a intenção de desenvolver as proteínas do glúten, configurando uma autólise, um processo de mistura, em que se bate farinha e água por 4 minutos em velocidade baixa, resultando numa massa ainda pegajosa (Figura 11). Em seguida, deixa a massa repousar por 1h a 10h, esse método irá auxiliar

o desenvolvimento do glúten e a diminuição do tempo de batimento da massa (Kayser, 2015). Em paralelo, é realizada a “alimentação” do *levain*, consistindo numa mistura de *levain* (0,2kg), água (0,2kg), e farinha de trigo (0,2 kg) na proporção 1:1:1 com finalidade de diminuir a acidez do fermento natural e ativar seu potencial fermentativo.

Figura 11 : Massa pré autólise.



Fonte: Autoria própria (2026).

Após a autólise, obtém-se uma massa mais estruturada (Figura 12), hidratada e com maior elasticidade. O *levain* alimentado confere aumento de volume, pela ação fermentativa e diminuição de sua acidez. Na próxima etapa, é realizado o batimento com a massa autolisada, fermento biológico fresco (0,5%), 2% de sal e mais 0,6 L de água que é adicionada aos poucos até o completo batimento da massa e desenvolvimento do ponto de véu (Figura 13), num período de 15 minutos. Por fim as massas são divididas, pesadas em 300g, boleadas (Figura 14), colocadas em recipientes plásticos e armazenadas nos balcões.

Figura 12: Massa pós autólise.



Fonte: Autoria própria (2026).

Figura 13: Massa batida e em ponto de véu.



Fonte: Autoria própria (2026).

Figura 14: Massas boleadas para maturação.



Fonte: Autoria própria (2026).

4.5. COCÇÃO DE PIZZAS E CONGELAMENTO

Segundo Gisslen (2012), o alimento é cozido quando ele recebe calor através de uma fonte de calor, podendo ser realizado de três formas: por condução, quando o calor é transferido diretamente de um item para outro, ou de uma parte do item para uma outra parte sua. Por radiação, ocorre quando a fonte de calor libera energia através de ondas que atingem o alimento, aquecendo-o. E por convecção, quando o calor circula pelo ar, água ou vapor de forma natural ou mecânica como em forno de ar quente circulante. Além disso, pode-se classificar os métodos de cocção em duas categorias, calor seco: o calor é transferido sem umidade, e o calor úmido: o calor é transferido através de água ou outros líquidos. As pizzas são assadas por método de convecção através do ar quente que circula em seu interior, transferindo calor para a massa. E através da superfície inferior quente ocorre transferência de calor por condução (Brandão e Lira, 2011).

Durante o assamento, quando a massa atinge 100 °C, a água em seu interior evapora e migra para a superfície externa. Nessa fase, ocorre aumento do volume da massa, resultado da dilatação dos gases provenientes da fermentação, bem como a

reação de Maillard, responsável por conferir coloração acastanhada à massa (Brandão e Lira, 2011).

Na loja, as pizzas são assadas a no mínimo 310°C em um forno à gás, composto por um disco de pedra rotativo, por 2 a 3 minutos, tempo suficiente para aquecer e derreter a cobertura e assar a massa da pizza. A temperatura elevada do forno promove a expansão dos gases da fermentação presos na massa pela rede de glúten desenvolvida na etapa de amassamento. A água presente na massa evapora, é possível observar pequenas bolhas mais caramelizadas devido gases que se expandem em finas películas da massa.

Uma das formas de comercialização das pizzas é congelada (figura 15), com massa de 300 gramas, o mesmo tamanho praticado no produto vendido no *delivery* e para consumo imediato. Para esta categoria de item, a massa é aberta normalmente, adiciona-se o molho de tomate e em seguida coloca-se no forno para pré-assar. Ao retirar a massa (figura 15), adiciona-se o restante dos recheios, coloca-se em uma forma para ir ao ultracongelador, equipamento que promove o congelamento rápido do alimento, formando pequenos cristais de gelo, o que preserva as qualidades nutricionais e sensoriais da preparação ao ser descongelada (Vasconcelos, 2010), pois ao ser rapidamente congelada pizza os micros cristais de gelo são intracelulares, não ocorrendo o rompimento das células do alimento e sua desorganização estrutural (Oetterer *et al.*, 2006). Com a pizza já congelada, embala-se com auxílio de uma máquina de vácuo e adiciona-se a etiqueta com identificação, data de produção, validade e o código de barras (figura 16). As pizzas são distribuídas nos *freezers* da loja matriz e da filial.

Figura 15: Massa pré assada para pizzas congeladas.



Fonte: Autoria própria (2026).

Figura 16: Pizza congelada.



Fonte: Autoria própria (2026).

Além das pizzas congeladas e das vendidas convencionalmente no formato de 30 cm de diâmetro, cortadas em oito fatias para consumo local, *delivery* e retirada, a

padaria também comercializa fatias individuais expostas no balcão de pães. Nessa modalidade, os discos de 30 cm são divididos em seis fatias (figura 17), com sabores variados de acordo com cada dia da semana. Esse formato compõe o mix de produtos do estabelecimento, ampliando as opções de consumo rápido e agregando valor à rotina comercial da padaria.

Figura 17: Pizza assada para consumo local por fatia.



Fonte: Autoria própria (2026).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio proporcionou a imersão na realidade profissional da área de panificação e pizzeria, permitindo vivenciar a rotina de serviço, a cultura organizacional do estabelecimento e a aplicação prática dos fundamentos teóricos estudados em sala de aula.

A partir das atividades desenvolvidas no estágio, foi possível compreender melhor a complexidade operacional de um estabelecimento alimentício, desde frações logísticas, como abastecimento de insumos nas duas unidades da empresa e requisição de produtos, administrando o estoque de um setor. Além das atividades de confecção de massas com levain e fermento comercial, o estágio possibilitou o

acompanhamento dos processos produtivos, do controle de qualidade e das boas práticas de manipulação de alimentos, evidenciando a importância da padronização dos procedimentos para a garantia da qualidade e da segurança alimentar.

Particularmente no setor da pizzaria, foi possível observar na prática os fenômenos presentes na literatura do curso, como os mecanismos de transferência de calor por convecção e condução, a evaporação da água a 100 °C, a expansão dos gases da fermentação e a reação de Maillard, responsáveis por conferir textura, aroma e coloração às pizzas. A produção da massa com levain, combinado ao fermento biológico fresco, demonstrou o equilíbrio entre técnica tradicional e os avanços da panificação contemporânea, demonstrando a relevância do conhecimento técnico-científico para a obtenção de um produto final de qualidade.

Dessa forma, a experiência contribuiu significativamente para o desenvolvimento de competências técnicas e profissionais, fortalecendo a capacidade de organização, trabalho em equipe, resolução de problemas e tomada de decisões. Ademais, permitiu consolidar conhecimentos adquiridos ao longo da graduação e compreender os desafios e responsabilidades inerentes à atuação profissional no setor de alimentos.

REFERÊNCIAS

ABIP. SEBRAE. **CARTILHA – COMO CRIAR UM EMPREENDIMENTO DE PANIFICAÇÃO**. Sebrae. 2009.

ABIP. **Padaria inovadora: 3 dicas para modernizar seu negócio**. Disponível em: <https://www.abip.org.br/site/padaria-inovadora-3-dicas-para-modernizar-seu-negocio/>. Acesso em: maio de 2026.

BOTELHO, Carol. **Setúbal, o bairro Independente**. Jornal do Comércio. Recife, 2012. Disponível em: <https://jc.uol.com.br/canal/suplementos/arrecifes/noticia/2012/10/21/setubal-o-bairro-independente-60718.php>. Acesso em: jun. 2026

BARTABURU, Xavier. **Do Grão ao pão: farinha de trigo: história da moagem no Brasil**. São Paulo: Editora Origem, 2016.

Brandão, Silvana Soares. **Lira, Hércules de Lucena. Tecnologia de Panificação e Confeitaria**. Recife: Edufrpe, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília, 2008.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de diretoria colegiada (RDC) N° 216**. 2004.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: Arte e Ciência**. São Paulo: Editora Senac, 2003.

GARRY, Danielle. **O futuro das padarias: tradição, inovação e os desafios de um setor em transformação**. Mercado e consumo. 2025. Disponível em: <https://mercadoeconsumo.com.br/18/03/2025/artigos-mercadofood/o-futuro-das-padarias-tradicao-inovacao-e-os-desafios-de-um-setor-em-transformacao/>. Acesso em: maio de 2026.

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 6. ed. Barueri: Manole, 2012.

INGRAM, Christine. **Manual enciclopédico do pão caseiro**. Lisboa: Editora Estampa, 2022.

KAYSER, Éric. **Larousse dos pães: 80 receitas salgadas e doces com passo a passo ilustrado**. São Paulo. Editora Alaúde. 2015

MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar restaurante**. São Paulo: Editora Senac, 2001.

MARQUÊS, Aline Martins. Camozzi, Aida Bruna Quilici. **A INFLUÊNCIA DOS APLICATIVOS DE DELIVERY NOS HÁBITOS ALIMENTARES E NA COMENSALIDADE DOS CONSUMIDORES GOIANIENSES**. Pontifícia Universidade Católica de Goiás. 2022.

MEZOMO, Iracema de B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 6. ed. Barueri: Manole, 2015.

MUTTONI, Sandra. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: SAGAH,

2017.

OETTERER, M. REGITANO-D'ARCE, M. A. B. SPOTTO, M. H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo. Editora Manole. 2006.

PINHO, Flávia G. **Uma fatia da Itália, como a pizza conquistou São Paulo e Brasil**. São Paulo: Editora Matrix, 2022.

PIRES, Clélia Eleyde Ramos *et al.* Estratégias No Mercado Panificador: A Nova Tendência Delicatessen. **Revista Pretexto**. Belo Horizonte. 2009. Disponível em: <https://revista.fumec.br/index.php/pretexto/article/view/484>. Acesso em: abr. 2026

RODRIGUES, Cleyton Mário de Oliveira *et al.* (org). **Práticas de Estágio Supervisionado**. Recife: EDUPE, 2023.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. São Paulo: Senac Editoras, 2013.

SENAC. O Pão na Mesa Brasileira. Editora Senac. 2004.

WANG. S.H *et al.* Farinhas de trigo e soja pré-cozidas por extrusão para massas de pizza. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, [S. l.], v. 40, n. 4, p. 389–395, 2005. Disponível em: <https://apct.sede.embrapa.br/pab/article/view/6969>. Acesso em: 20 mai. 2026.