



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

CONCEIÇÃO QUITÉRIA DA SILVA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO
OBRIGATÓRIO REALIZADO EM *DELIVERY* DE
CONFEITARIA E PASTELARIA**

RECIFE - PE

Março, 2025

CONCEIÇÃO QUITÉRIA DA SILVA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO
REALIZADO EM *DELIVERY* DE CONFEITARIA E PASTELARIA**

Relatório de estágio supervisionado obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira

(Universidade Federal Rural de Pernambuco)

Supervisora: Raísa Mayara Alves de Matos

RECIFE - PE

Março, 2025

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

S586d Silva, Conceição Quitéria da.
Delivery de confeitaria e pastelaria: relatório de estágio supervisionado obrigatório / Conceição Quitéria da Silva. – Recife, 2025.
43 f.; il.

Orientador(a): Leonardo Pereira de Siqueira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2025.

Inclui referências e apêndice(s).

1. Gastronomia. 2. Entrega de mercadorias. 3. Produtos de padaria. 4. Confeitaria. 5. Pastelaria. I. Siqueira, Leonardo Pereira de, orient. II. Título

CDD 641.013

CONCEIÇÃO QUITÉRIA DA SILVA

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

19 de março de 2025.

Resultado: Aprovada.

Banca Examinadora

Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira

Universidade Federal Rural de Pernambuco
(Orientador)

Prof. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira

Universidade Federal Rural de Pernambuco
(Examinador interno)

Prof. Dra. Neide Kasue Sagawara Shinohara

Universidade Federal Rural de Pernambuco
(Examinador interno)

RECIFE-PE

MARÇO 2025

Dedicado à minha família, o motivo maior pelo qual consegui prosseguir nesse caminho escolhido e hoje chegando ao final dessa etapa.

Agradecimentos

Ao meu esposo, Guilherme Vieira, que foi o grande responsável por eu ter chegado até aqui, sempre me incentivando e acreditando no meu potencial.

Às minhas filhas, Maria Eduarda e Maria Antônia, que por tantas vezes me ajudaram compreendendo que nem sempre conseguiria ser uma mãe presente e disponível.

À minha mãe, Geralda Silva, por todas as orações para que eu pudesse superar todos os obstáculos.

Ao meu pai, José Antônio, que foi meu principal apoio, dando suporte no cuidado com minhas filhas, me permitindo assim cumprir com as demandas do curso.

À minha querida e eterna equipe, Raísa Matos, Ana Rita Lyra e Rafael Alcântara, vocês foram grandes companheiros, nossa partilha foi enriquecedora.

Em especial às minhas queridas, Ana Quirino e Raísa Matos, vocês foram essenciais e fizeram parte dessa conquista.

Aos amigos e colegas com quem compartilhei cada dia dessa caminhada.

Aos queridos professores com quem tive o prazer de aprender e conviver nessa longa jornada.

Serei sempre grata!

RESUMO

O presente relatório documenta a experiência do estágio supervisionado obrigatório realizado na empresa Cora - Comida que Abraça, localizada em Recife, Pernambuco. O objetivo principal do estágio foi desenvolver habilidades práticas e técnicas essenciais para a atuação profissional na gastronomia. Dentre as áreas abordadas, destacam-se a organização e gestão do estoque, o manuseio adequado de insumos, a produção e elaboração de fichas técnicas, bem como a compreensão da logística e atendimento ao cliente no setor de *delivery*. Durante o período do estágio, foram desempenhadas diversas atividades essenciais para o funcionamento da empresa, incluindo a higienização de insumos, a correta manipulação e assepsia dos ingredientes utilizados na produção de doces e salgados, garantindo a segurança alimentar. A *mise en place* das preparações, a organização dos ingredientes e utensílios necessários para otimizar o processo de produção. O porcionamento e embalagem de produtos seguiu um padrão de padronização para garantir a uniformidade dos itens produzidos. A identificação para congelamento aplicou técnicas adequadas de conservação dos produtos, respeitando as normas sanitárias. A contratação de serviços de entrega gerenciou o sistema de *delivery*, assegurando a pontualidade e qualidade na entrega dos pedidos. A elaboração de fichas técnicas possibilitou o desenvolvimento de documentos detalhados para garantir a padronização das receitas, controle de custos e gestão eficiente dos insumos. O estágio supervisionado proporcionou uma experiência enriquecedora ao possibilitar o contato direto com as demandas reais do setor de confeitaria e pastelaria no formato *delivery*. A experiência proporcionou o aprofundamento prático no segmento de confeitaria e pastelaria, com foco na modalidade *delivery*. O estágio foi essencial para a aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso de Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), permitindo a compreensão do funcionamento de um empreendimento gastronômico e seus desafios diários. O aprendizado incluiu não apenas o aprimoramento das técnicas culinárias, mas também o desenvolvimento de habilidades organizacionais, logísticas e de atendimento ao cliente, permitiu uma melhor compreensão sobre a importância da padronização dos processos, da gestão de tempo e da qualidade dos insumos para a satisfação do consumidor. Em suma, o estágio foi fundamental para a preparação profissional e consolidação da carreira no ramo gastronômico.

Palavras-chave: Gastronomia, comida temática, comida afetiva.

Abstract

This report documents the experience of a compulsory supervised internship at the company Cora - Comida que Abraça, located in Recife, Pernambuco. The main objective of the internship was to develop practical and technical skills essential for professional work in gastronomy. Among the areas covered were stock organization and management, proper handling of inputs, production and preparation of technical sheets, as well as an understanding of logistics and customer service in the delivery sector. During the internship, various activities were carried out that are essential to the company's operation, including the sanitization of inputs, the correct handling and asepsis of the ingredients used in the production of sweets and snacks, guaranteeing food safety. The mise en place of the preparations, the organization of the ingredients and utensils needed to optimize the production process. The portioning and packaging of products followed a standardization pattern to guarantee the uniformity of the items produced. Identification for freezing applied appropriate techniques for preserving products, respecting health standards. Hiring delivery services managed the delivery system, ensuring punctuality and quality in the delivery of orders. Drawing up technical sheets made it possible to develop detailed documents to ensure the standardization of recipes, cost control and efficient management of inputs. The supervised internship provided an enriching experience by enabling direct contact with the real demands of the confectionery and pastry sector in the delivery format. The learning included not only improving culinary techniques, but also developing organizational, logistical and customer service skills, allowing for a better understanding of the importance of process standardization, time management and the quality of inputs for consumer satisfaction. In short, the internship was fundamental for professional preparation and consolidating a career in the gastronomy industry.

Keywords: Gastronomy, themed food, emotional food.

Lista de figuras

Figura 1: Representação da localização georreferenciada da Cora-Comida que Abraça no <i>Google Maps</i> , facilitando a visualização do seu posicionamento geográfico e o acesso ao local.....	14
Figura 2: Entrada da Cora – Comida que Abraça.....	14
Figura 3: Prateleira contendo parte do estoque seco da Cora – Comida que Abraça. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.....	15
Figura 4: Prateleira contendo parte dos descartáveis e material decorativo da Cora – Comida que Abraça. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.....	16
Figura 5: Setor administrativo e estoque dos descartáveis da Cora – Comida que Abraça. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.....	17
Figura 6: Uma parte da área de produção da Cora – Comida que Abraça. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.....	18
Figura 7: Pia de higienização das mãos na área de produção da Cora – Comida que Abraça. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.....	19
Figura 8: Área fria da Cora – Comida que Abraça. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.....	20
Figura 9: Área quente da Cora – Comida que Abraça. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.....	21
Figura 10: Cubas de higienização e de produção da Cora – Comida que Abraça. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.....	21
Figura 11: Logomarca da CORA-Comida que Abraça. FONTE: MATOS, R. 2024.....	22
Figura 12: Caixa do Dia dos Pais. FONTE: MATOS, R. 2024.....	23
Figura 13: Caixa do Dia das Crianças. FONTE: MATOS, R. 2024.....	24
Figura 14: Dia dos Professores. FONTE: MATOS, R. 2024.....	24
Figura 15: Café da manhã na caixa. FONTE: MATOS, R. 2024.....	25
Figura 16: Itens do cardápio de salgados da Cora- comida que abraça. A - Quiche de alho-poró inteira. B -Porção de quiche de alho-poró. C - Croquete de rabada acompanhado de geleia de pimenta. FONTE: MATOS, R. 2024.....	26
Figura 17: Itens do cardápio de bolos da Cora- comida que abraça. A – Bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro. B –Bolo piscininha. C – Fatia do bolo de noiva. FONTE: MATOS, R. 2024.....	26

Figura 18: Perfil do Instagram da Caro-Comida que abraça. FONTE: MATOS, R. 2024.	27
Figura 19: Preparo de brigadeiro durante o ESO na Cora – Comida que Abraça, destacando técnicas e cuidados na produção artesanal.....	29
Figura 20: Processo de produção de salgadinhos, destacando as etapas de modelagem e finalização para garantir padronização e qualidade do produto.....	29
Figura 21: Tipos de embalagens utilizadas pela Cora – Comida que Abraça. A- Sacolinha de palha italiana. B e C- Caixa contendo brigadeiro de queijo do reino. FONTE: MATOS, R. 2024.....	30
Figura 22: Tipos de embalagens utilizadas pela Cora – Comida que Abraça. A- Caixa especial de Natal. B- Caixa contendo brigadeiro de queijo do reino e brigadeiro tradicional. FONTE: MATOS, R. 2024.....	31
Figura 23: Ficha técnica de produção para preparo do bolo de chocolate, elaborada durante a realização do ESO. FONTE: MATOS, R. & SILVA, C.Q, 2024.....	33
Figura 24: Parte do estoque seco da Cora – Comida que Abraça. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.....	34
Figura 25: Empadões congelados preparados durante o ESO na Cora – Comida que Abraça, armazenado seguindo as normas de segurança alimentar. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.....	35
Figura 26: Massa de bolo de cenoura congelada, etiquetada de acordo com as normas RDC 216/04. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.....	36
Figura 27: Lixeira de descarte de lixo comum na área de produção da Cora – Comida que Abraça. FONTE: SILVA, C.Q, 2025.	38

Lista de tabelas

Tabela 1: Duração do armazenamento de alimentos sob refrigeração. FONTE: FIGUEIREDO, 2002.....36

Tabela 2: Temperatura de armazenamento e tempo de consumo de produtos congelados. FONTE: BRASIL, 1999.....37

Sumário

1. APRESENTAÇÃO.....	12
2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO.....	13
2.1 Descrição do local de estágio.....	13
2.2 Período do Estágio	22
2.3 Estrutura organizacional.....	22
2.4 Histórico do estabelecimento.....	23
2.5 Atividade do estabelecimento	28
2.6 Objetivo do Estágio Supervisionado Obrigatório.....	28
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	29
3.1 Desenvolvimento de novos produtos.....	30
3.2 Elaboração de fichas técnicas de produção.....	31
3.3 Controle de estoque.....	33
3.4 Congelamento de gêneros alimentícios.....	35
3.5 Boas práticas de manipulação de alimentos.....	37
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	38
REFERÊNCIAS.....	39

1. APRESENTAÇÃO

O conceito de gastronomia, segundo Savarin (1995), parte da ideia de comer e beber adequadamente, abrangendo o estudo de tudo o que se relaciona ao ser humano no ato de se alimentar. Além disso, está vinculado à noção de distinção, frequentemente interpretada como evolução, mas, antes de tudo, trata-se de um fenômeno cultural com trajetória e dinâmica próprias (Collaço, 2013). Nesse contexto, a gastronomia pode ser compreendida como a intersecção entre comida, cultura e sociedade, na qual a cozinha e o ato de comer vão além da relação entre grupo e território, envolvendo memória, tradição e disputas identitárias. Para as culturas tradicionais, a alimentação representa uma expressão direta do pertencimento social (Collaço, 2013; Montanari, 2013).

A percepção dos alimentos é atravessada por experiências individuais e coletivas. Cada indivíduo, a partir de sua história pessoal e vivências, atribui significados únicos ao mundo ao seu redor. Mesmo diante de um mesmo alimento, as interpretações podem variar, pois as percepções sensoriais e a visão de mundo são moldadas pelos simbolismos interiorizados ao longo da vida. Esses simbolismos são construídos por meio das interações, experiências e significados que cada um acumula, tornando a experiência gastronômica singular e subjetiva (Baptista, 2021).

No Brasil, a confeitaria foi fortemente influenciada pelo cultivo da cana-de-açúcar, especialmente em Pernambuco. Durante o período colonial, essa atividade foi sustentada pelo trabalho de africanos escravizados e moldada pela interação entre indígenas, africanos e portugueses (Freyre, 1966). A confeitaria pernambucana, em particular, reflete essa herança, destacando-se pelo uso de ingredientes locais e técnicas adaptadas às receitas trazidas pelos colonizadores. A influência portuguesa manifesta-se na confeitaria conventual, desenvolvida nos mosteiros e conventos a partir do século XV, em que freiras e monges criaram receitas refinadas utilizando gemas de ovos, açúcar e amêndoas (Frazão, 2015). O vasto repertório de receitas passadas de geração em geração carrega valores afetivos, sendo associado a sabores, comemorações e laços familiares (Baptista, 2021). Dessa forma, a confeitaria pernambucana transcende seu aspecto comercial, tornando-se um elemento de identidade e pertencimento através da memória culinária.

A refeição é um ato social por excelência, promovendo a comensalidade. Nesse ambiente de interação, a comida assume um papel simbólico e afetivo, fortalecendo laços e consolidando tradições (Baptista, 2021). Dentro desse contexto, surge o conceito de "*comfort food*", ou "comida confortável", que visa despertar sensações afetivas durante o consumo de uma refeição ou bebida (Minasse, 2016). Esse conceito ganhou ainda mais relevância durante a pandemia de COVID-19, quando a busca por alimentos que proporcionam conforto emocional se intensificou em um período de incerteza, isolamento social e estresse. Pratos típicos carregados de memórias e conexões familiares tornaram-se ainda mais significativos nesse período (Vieira et al., 2021). Assim, a construção afetiva relacionada à alimentação é individual, mas ganha sentido no coletivo, pois o significado dos alimentos está diretamente ligado às experiências, emoções e relações interpessoais.

A evolução dos hábitos alimentares também se reflete no setor de *delivery*. Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), um relatório divulgado pelo *iFood* apontou um expressivo aumento nas vendas via *delivery* nos últimos anos, impulsionado pela conveniência e pela mudança nos hábitos de consumo. Datas comemorativas se destacam como oportunidades estratégicas, registrando picos de pedidos de até 68%, o que representa uma grande chance para os restaurantes ampliarem suas vendas por meio de ações promocionais. Dessa forma, a gastronomia, além de ser uma expressão cultural e afetiva, também se adapta às transformações sociais e econômicas, reforçando seu papel na construção da identidade e no desenvolvimento do setor alimentício.

Com base nesse contexto, este estágio supervisionado teve como objetivos pesquisar e desenvolver novos produtos, utilizando técnicas e processos culinários adequados; auxiliar na elaboração de fichas técnicas de preparação, contribuindo para a precisão das receitas e o controle de custos; assegurar a organização e o controle da despensa seca, garantindo a correta identificação e o armazenamento adequado dos insumos; aplicar técnicas de congelamento apropriadas para cada tipo de alimento, preservando suas características sensoriais e nutricionais; e manter o ambiente de trabalho higienizado, seguindo as boas práticas de manipulação e segurança do alimento.

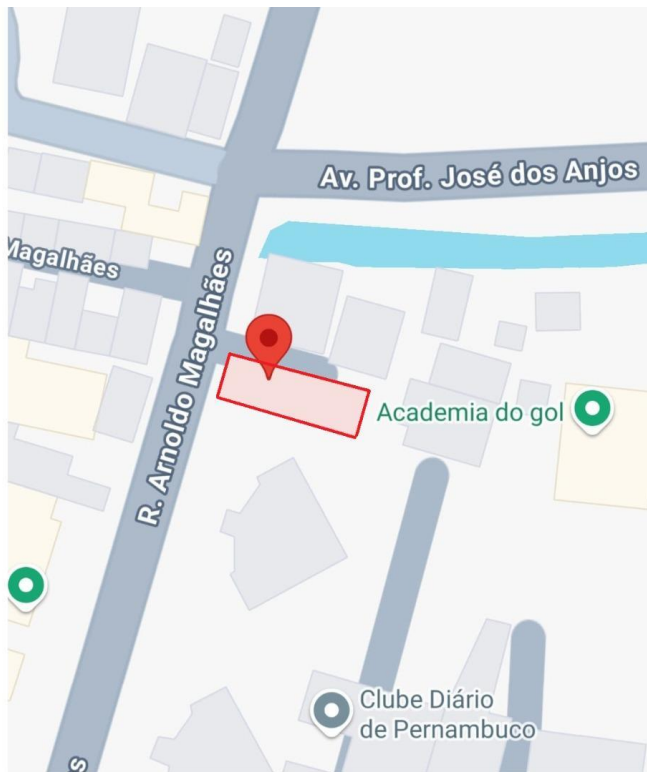
2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio supervisionado obrigatório representa uma etapa essencial na formação acadêmica, permitindo a aplicação prática e o aperfeiçoamento dos conhecimentos adquiridos ao longo da graduação. Este relatório tem como objetivo descrever a experiência durante o estágio realizado na Cora – Comida que Abraça.

2.1 Descrição do local de estágio

A Cora – Comida que Abraça é uma empresa especializada em *delivery* de alimentos voltados para presentear amigos, familiares e colaboradores, destacando-se pela proposta afetiva de suas preparações. O empreendimento está localizado na Rua Arnoldo Magalhães, número 306 D, no bairro de Casa Amarela, na cidade do Recife, Pernambuco (Figura 1, Figura 2).

Figura 1: Representação da localização georreferenciada da Cora-Comida que Abraça no Google Maps, facilitando a visualização do seu posicionamento geográfico e o acesso ao local.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

Figura 2: Entrada da Cora – Comida que Abraça.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

O estabelecimento consiste em uma cozinha de produção, segmentada em diferentes áreas funcionais: estoque seco (Figura 3), setor de descartáveis (Figura 4) e administrativo (Figura 5), área de produção (Figura 6, Figura 7) e banheiro. Por tratar-se de um serviço exclusivamente voltado para *delivery* e retirada, não há espaço destinado ao atendimento presencial do público.

Figura 3: Prateleira contendo parte do estoque seco da Cora – Comida que Abraça.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

Figura 4: Prateleira contendo parte dos descartáveis e material decorativo da Cora – Comida que Abraça.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

Figura 5: Setor administrativo e estoque dos descartáveis da Cora – Comida que Abraça.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

Figura 6: Uma parte da área de produção da Cora – Comida que Abraça.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

Figura 7: Pia de higienização das mãos na área de produção da Cora – Comida que Abraça



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

A infraestrutura do local compreende equipamentos essenciais para a execução das atividades culinárias, incluindo *freezer*, refrigerador (Figura 8), forno elétrico, fogão industrial, exaustor (Figura 9), bancada de inox e cubas separadas para higienização e produção (Figura 10), além de outros eletrodomésticos indispensáveis ao funcionamento da cozinha.

Figura 8: Área fria da Cora – Comida que Abraça.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

Figura 9: Área quente da Cora – Comida que Abraça.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

Figura 10: Cubas de higienização e de produção da Cora – Comida que Abraça.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

2.2 Período de estágio

O estágio supervisionado obrigatório iniciou-se em 1º de novembro de 2024 e encerrou-se em 21 de fevereiro de 2025, totalizando uma carga horária de 360 horas. As atividades foram desenvolvidas em uma jornada semanal de 30 horas, distribuídas de segunda a sexta-feira, das 7h às 13h, proporcionando experiência prática e aperfeiçoamento profissional na área gastronômica.

2.3 Estrutura organizacional

A Cora – Comida que Abraça (Figura 11) é um microempreendimento familiar fundado pelas irmãs e sócias Raísa Matos e Mariana Matos, sendo a Raísa Matos responsável pela gestão da cozinha e a Mariana Matos pela administração do negócio. Durante o período de realização do estágio, a equipe era composta por uma chef de cozinha (Raísa Matos), uma estagiária (Eu, Conceição Silva) e uma profissional da área administrativa (Mariana Matos).

O empreendimento atua exclusivamente no formato de *delivery* e, inicialmente, a produção ocorria em uma cozinha domiciliar, localizada na residência da proprietária. No decorrer do estágio, a empresa passou por uma transição estrutural significativa, migrando para uma cozinha de produção profissional, onde atualmente são realizadas as etapas de preparo, armazenamento e atendimento.

A nova sede da empresa permanece no mesmo bairro, fator determinante para evitar impactos logísticos, especialmente em relação aos custos de entrega. Ademais, o novo espaço passou por adequações estruturais para atender às exigências sanitárias e operacionais estabelecidas na legislação vigente, garantindo conformidade com as normas aplicáveis ao setor de alimentação.

Figura 11: Logomarca da CORA-Comida que Abraça.



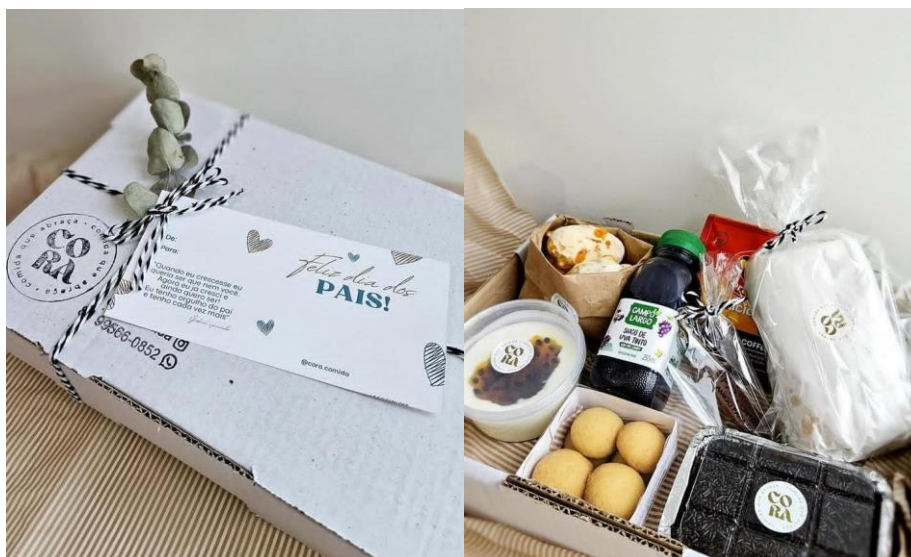
FONTE: MATOS, R. 2024.

2.4 Histórico do estabelecimento

A empresa Cora – Comida que Abraça foi fundada em 2020, durante a pandemia de COVID-19, com o propósito de proporcionar conforto aos clientes por meio da gastronomia, simbolizando um "abraço em forma de comida". Inicialmente, a empresa oferecia caixas presenteáveis temáticas (dia das mães, dia dos pais (Figura 12), dia das crianças (Figura 13), dia dos professores (Figura 14), caixa dos dias dos namorados, festa na caixa tradicional, festa na caixa infantil, festa na sacola, caixa café da manhã (Figura 15), kit *happy hour*, kit tardezinha), alinhadas a datas comemorativas, com cada seleção de produtos elaborada para refletir características culturais desses momentos especiais.

Com o crescimento e consolidação do negócio, a Cora ampliou seu portfólio, passando a disponibilizar um cardápio fixo (croqueta de rabada com geleia de pimenta, salgadinho de salgadinho de cebola, caponata de beringela, empadão de frango, empadão *ratatouille*, quiche de alho poro (Figura 16), quiche de peito de peru defumado, pasta de cebola caramelizada, geleia de tomate com pimenta, citronete de caju, bolo piscininha amanteigado, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo amanteigado de laranja e bolo de noiva (Figura 17), além das caixas sazonais.

Figura 12: Caixa do Dia dos Pais.



FONTE: MATOS, R. 2024.

Figura 13: Caixa do Dia das Crianças.



FONTE: MATOS, R. 2024.

Figura 14: Dia dos Professores.



FONTE: MATOS, R. 2024.

Figura 15: Café da manhã na caixa.



FONTE: MATOS, R. 2024.

Figura 16: Itens do cardápio de salgados da Cora- comida que abraça. **A** - Quiche de alho-poró inteira. **B** - Porção de quiche de alho-poró. **C** - Croquete de rabada acompanhado de geleia de pimenta.



FONTE: MATOS, R. 2024.

Figura 17: Itens do cardápio de bolos da Cora- comida que abraça. **A** – Bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro. **B** – Bolo piscininha. **C** – Fatia do bolo de noiva.



FONTE: MATOS, R. 2024.

A principal estratégia de divulgação da Cora – Comida que Abraça ocorre por meio das redes sociais (Instagram (Figura 18), *WhatsApp* e *iFood*), canal através do qual foram iniciadas as primeiras vendas e consolidadas as relações com os clientes. O aumento da demanda levou à formalização da empresa, permitindo a emissão de notas fiscais e a ampliação do público-alvo, além da viabilização de parcerias estratégicas com outros empreendimentos.

Figura 18: Perfil do Instagram da Caro-Comida que abraça.



FONTE: MATOS, R. 2024.

O nome da empresa foi inspirado na poetisa e doceira Cora Coralina, escritora brasileira do século XX, cuja obra possui grande relevância para a literatura nacional. Viúva desde 1934, Cora Coralina dedicou-se à produção e venda de doces como meio de sustento, tornando essa atividade parte essencial de sua história. Seu apreço pela culinária transparece em sua obra, conforme expressa nos versos: “Sou mais doceira e cozinheira / do que escritora, sendo a culinária / a mais nobre de todas as Artes: / objetiva, concreta, jamais abstrata / à que está ligada à vida e / à saúde humanas” (Trecho do poema “Quem é Cora Coralina?”).

A chef e sócia-proprietária Raísa Matos é formada em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) e possui uma relação profundamente apaixonada com a culinária, o que se reflete na qualidade e no cuidado empregados em cada etapa do processo produtivo, desde a elaboração das receitas até a entrega do produto final ao cliente. Criada no ambiente da cozinha do restaurante de seu pai, a mesma

desenvolveu, desde cedo, uma conexão com a gastronomia, consolidando o desejo de transformar essa paixão em sua profissão.

Mariana Matos é graduada em Administração pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Irmã da chef Raísa Matos, Mariana cresceu no ambiente do restaurante de seu pai, mas desde cedo teve um interesse voltado para a área administrativa, com foco em finanças e no relacionamento com os clientes. Após anos de experiência no mundo corporativo, Mariana decidiu seguir o caminho do empreendedorismo e, atualmente, é responsável pela gestão administrativa e financeira da Cora, onde contribui com sua expertise para o sucesso e crescimento do negócio.

2.5 Atividades do estabelecimento

O estabelecimento realiza atendimento ao público por meio do aplicativo *WhatsApp* de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, e aos sábados, das 10h às 15h. Na plataforma *iFood*, o funcionamento ocorre de terça a sexta-feira, das 11h às 18h, e aos sábados, das 10h às 15h. A cozinha inicia suas atividades às 6h e opera até as 18h, garantindo a produção e a entrega de pedidos previamente agendados

2.6 Objetivos

2.6.1 Objetivo Geral

- Desenvolver habilidades práticas e técnicas essenciais para a atuação profissional na gastronomia, com ênfase no pré-preparo de alimentos, organização de estoque, higienização e controle de insumos em uma empresa de pastelaria e confeitaria na cidade do Recife.

2.6.2 Objetivos Específicos

- Pesquisar e desenvolver novos produtos, aprimorando técnicas e processos culinários;
- Auxiliar na elaboração de fichas técnicas de preparação, contribuindo para a precisão das receitas e o controle de custos;
- Assegurar a organização e o controle da despensa seca, garantindo a correta identificação e o armazenamento adequado dos insumos;

- Aplicar técnicas de congelamento apropriadas para cada tipo de alimento, preservando suas características sensoriais e nutricionais;
- Manter o ambiente de trabalho higienizado, seguindo as boas práticas de manipulação e segurança alimentar.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

As atividades do ESO (Estágio Supervisionado Obrigatório) na produção da Cora-Comida que abraça foram realizadas no desenvolvimento de novos produtos, na elaboração de fichas técnicas de produção, no controle de estoque e produção de gêneros alimentícios (Figura 19, Figura 20).

Figura 19: Preparo de brigadeiro durante o ESO na Cora – Comida que Abraça, destacando técnicas e cuidados na produção artesanal.



FONTE: MATOS, R. 2024.

Figura 20: Processo de produção de salgadinhos, destacando as etapas de modelagem e finalização para garantir padronização e qualidade do produto.



FONTE: MATOS, R. 2024.

3.1 Desenvolvimento de novos produtos

Devido à natureza das produções especiais e temáticas da empresa, o desenvolvimento de novos produtos é uma atividade contínua. Esse processo tem início com a pesquisa de tendências de mercado relacionadas ao produto em questão, garantindo que ele atenda a critérios específicos antes de avançar para a fase de testes. Para viabilizar a produção de forma otimizada, diversos fatores devem ser considerados, como tempo de preparo, durabilidade, necessidade e adequação das embalagens, disponibilidade e organização do espaço de armazenamento, tempo máximo de estocagem, acessibilidade dos insumos, utensílios necessários e custo de produção.

O consumidor busca constantemente novas experiências gastronômicas, tornando essencial a atualização contínua sobre tendências que agreguem valor ao serviço prestado. Além da eficiência operacional, é fundamental oferecer conveniência e assegurar uma experiência sensorial positiva ao cliente. Dessa forma, a qualidade do produto deve ser preservada em todas as etapas, desde a produção até o consumo final.

A embalagem (Figura 21, Figura 22) desempenha um papel essencial nesse processo, pois garante a integridade do produto, mantém suas características sensoriais e reforça a apresentação, proporcionando uma experiência gastronômica completa e satisfatória.

Durante o estágio, desenvolvemos produtos especiais com temática natalina, utilizando ingredientes emblemáticos de Recife para celebrar esse período festivo. Entre eles, destacamos o queijo do reino, um clássico dessa época do ano. Criamos uma receita de brigadeiro de queijo do reino, combinando o tradicional doce brasileiro com o sabor marcante desse queijo tão presente no Natal. Para acrescentar um toque contemporâneo, apostamos na decoração por carimbo, uma tendência em alta na confeitaria.

Além disso, identificamos a necessidade de produtos acessíveis sem comprometer a delicadeza e o cuidado na apresentação. Assim, embalamos as palhas italianas em saquinhos de tecido temáticos, transformando-as em um mimo sofisticado e presenteável.

Também idealizamos uma caixa temática especial para representar a doçura e a magia do Natal. Para isso, selecionamos um brigadeiro tradicional coberto com confeitos vermelhos e verdes, remetendo às cores natalinas, e o acomodamos em uma embalagem em formato de guirlanda. A composição incluiu ainda um mini panetone tradicional, palha

italiana de brownie, quiche de queijo do reino e, para finalizar, uma xícara e um pires personalizados, frutos de uma colaboração com a empresa Chuva de Cookies.

Figura 21: Tipos de embalagens utilizadas pela Cora – Comida que Abraça. A- Sacolinha de palha italiana. B e C- Caixa contendo brigadeiro de queijo do reino.



FONTE: MATOS, R. 2024.

Figura 22: Tipos de embalagens utilizadas pela Cora – Comida que Abraça. A- Caixa especial de Natal. B- Caixa contendo brigadeiro de queijo do reino e brigadeiro tradicional.



FONTE: MATOS, R. 2024.

3.2 Elaboração de fichas técnicas de produção

A ficha técnica de produção é um instrumento fundamental para a padronização e controle dos processos em ambientes gastronômicos profissionais. Conforme Dória (2009), trata-se de um documento que assegura a reprodução precisa das receitas, contribuindo para a gestão eficiente de custos, o controle de estoque e o planejamento da produção.

Segundo Lubisco & Vidal (2010), a administração de alimentos e bebidas requer um processo rigoroso de organização e monitoramento, visando a maximização dos recursos disponíveis. Nesse contexto, a ficha técnica (Figura 23) configura-se como uma ferramenta indispensável para a eficiência operacional das cozinhas profissionais, devendo contemplar informações detalhadas e estruturadas, tais como:

- Ingredientes: especificação completa dos insumos com suas respectivas quantidades padronizadas.
- Modo de preparo: descrição minuciosa e sequencial das etapas de execução da receita.
- Peso líquido e bruto: registro para análise de rendimento e minimização de desperdícios.
- Custos: identificação do valor unitário e total de cada ingrediente, viabilizando a precificação dos produtos.
- Rendimento: determinação da quantidade final de porções ou unidades produzidas.
- Tempo de preparo: estimativa precisa da duração total do processo produtivo.

Dessa forma, as fichas técnicas de produção desempenham um papel fundamental em cozinhas profissionais, pois garantem a elaboração padronizada dos pratos, assegurando qualidade e consistência nos preparos. Além disso, são ferramentas essenciais para a precificação, permitindo um controle preciso dos custos e contribuindo para a gestão eficiente dos serviços de alimentação.

A Cora – Comida que Abraça mantém fichas técnicas desenvolvidas para todos os seus produtos, tanto o cardápio fixo quanto as caixas especiais temáticas. Um exemplo disso foi a edição natalina, na qual desenvolvemos quatro novas criações: brigadeiro de queijo do reino, palha italiana de brownie, mini panetone e quiche de queijo do reino. Cada um desses itens contém sua respectiva ficha técnica, garantindo mais eficiência tanto na produção quanto na precificação.

Figura 23: Ficha técnica de produção para preparo do bolo de chocolate, elaborada durante a realização do ESO.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO		
Bolo de chocolate		
INSIRA AQUI A SUA LOGOMARCA	GRUPO: Pré-produto	
RENDIMENTO:	1,5 kg	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UND
Manteiga sem sal	0,2	kg
Açúcar refinado	0,35	kg
Ovo	0,27	kg
Leite integral	0,3	kg
Óleo	0,06	kg
Farinha de trigo	0,3	kg
Cacau em pó	0,05	kg
Amido de milho	0,02	kg
Fermento	0,008	kg
Bicarbonato de sódio	0,008	kg
Sal	0,002	kg
MODO DE PREPARO:		
1. Bata a manteiga com o açúcar até virar uma massa esbranquiçada.		
2. acrescente o ovo e bata ate incorporar.		
3. Junte os ingredientes secos e líquidos e bata até incorporar.		
4. Despeje em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido (180°) por 30 minutos.		

FONTE: MATOS, R. & SILVA, C.Q, 2024.

3.3 Controle de estoque

Os estoques funcionam como um mecanismo de controle para a entrada de produtos, e a necessidade de saída e chegada de insumos irá influenciar a quantidade de materiais adquiridos, apresentando alterações conforme as demandas (Provin & Sellitto, 2011, Figura 24). O controle de estoque consiste no gerenciamento dos insumos

alimentares, desde a entrada (compra) até a saída (uso na produção), visando manter um equilíbrio entre a demanda e a disponibilidade de produtos. Segundo Lubisco & Vidal (2010), o controle de estoque é fundamental para evitar excessos, faltas e perdas, além de contribuir para a qualidade final dos pratos. As metas do gerenciamento de estoques são as seguintes:

- Evitar desperdícios: Garantir que os produtos sejam utilizados antes do vencimento ou deterioração;
- Reduzir custos: Evitar compras desnecessárias e otimizar o uso dos recursos;
- Manter a qualidade: Assegurar que os insumos estejam em condições ideais para o preparo;
- Planejar compras: Identificar a necessidade de reposição de itens de forma eficiente.

Para garantir a segurança e a qualidade dos insumos, as matérias-primas e ingredientes que não forem utilizados em sua totalidade devem ser devidamente acondicionados e identificados (Ballau, 2006). Essas identificações devem conter, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Um fator importante a ser citado sobre a experiência com o estoque da empresa é o fato de ser manual, não havendo um sistema que facilitaria o controle e minimizaria as falhas na aquisição e manutenção de estoque mínimo de insumos.

Figura 24: Parte do estoque seco da Cora – Comida que Abraça.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

3.4 Congelamento de gêneros alimentícios

Na produção da Cora – Comida que Abraça, determinados itens do cardápio fixo são preparados em maior quantidade para manter um estoque mínimo disponível para pronta entrega, respeitando a demanda e a durabilidade do produto final. Um exemplo são os bolos que compõem os kits "Caixa Festa" e "Festa na Sacola". Esses bolos, preparados nos sabores baunilha ou chocolate, são assados, congelados e armazenados para utilização posterior. O processo inclui a embalagem adequada, identificação correta e aplicação da técnica de congelamento apropriada (Figura 25), garantindo a preservação da qualidade sensorial e microbiológica dos produtos.

Figura 25: Empadões congelados preparados durante o ESO na Cora – Comida que Abraça, armazenado seguindo as normas de segurança alimentar.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

De acordo com as diretrizes sanitárias, o processo de resfriamento dos alimentos deve ser conduzido de maneira a minimizar o risco de contaminação cruzada e evitar a permanência do alimento em temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana (Souza et al., 2013). Para isso, a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C para 10°C em um período máximo de duas horas. Posteriormente, deve ser armazenado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C ou congelado a -18°C ou menos.

Além disso, o prazo máximo de consumo para alimentos refrigerados a 4°C ou menos é de até cinco dias (Tabela 1, Figueiredo, 2002; Brasil, 2004). Quando armazenados a temperaturas entre 4°C e 5°C, esse prazo deve ser reduzido para garantir a segurança do alimento. Os alimentos preparados e submetidos ao congelamento devem ser devidamente identificados com informações essenciais, como nome do produto, data de preparo e prazo de validade (Figura 26). A temperatura de armazenamento deve ser monitorada regularmente e registrada para assegurar o cumprimento das normas sanitárias. É importante atentar-se à temperatura do congelador, pois isso influencia diretamente a validade do bolo (Tabela 2; Brasil, 1999).

Tabela 1: Duração do armazenamento de alimentos sob refrigeração.

Armazenamento na geladeira (4 °C ou abaixo)	Tempo de armazenamento
Carnes ou aves cozidas	3 a 4 dias
Galinha frita	3 a 4 dias
Pizza	3 a 4 dias
Ovo, macarrão, salada de batata	3 a 5 dias
Carnes do almoço	3 a 5 dias
Molho	1 a 2 dias

FONTE: FIGUEIREDO, 2002.

Figura 26: Massa de bolo de cenoura congelada, etiquetada de acordo com as normas RDC 216/04.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

Tabela 2: Temperatura de armazenamento e tempo de consumo de produtos congelados.

Temperatura	Tempo máximo de armazenamento
0 a -5°C	10 dias
-6°C a -10°C	20 dias
-10°C a -18°C	60 dias
Abaixo de -18°C	90 dias

FONTE: BRASIL, 1999.

A refrigeração, como técnica de preservação de alimentos, tem como objetivo primordial diminuir ou inativar o crescimento e a atividade microbiana. Isso evita que esses agentes se proliferem a ponto de causar danos aos alimentos, contribuindo para a manutenção de sua qualidade original e estendendo ligeiramente sua durabilidade (Franco & Landgraf, 2002).

3.5 Boas práticas de manipulação de alimentos

Cumprindo as demandas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), todos os estabelecimentos que comercializam alimentos devem proporcionar um treinamento específico aos seus colaboradores, abordando temas como higiene na manipulação e a implementação de boas práticas de manipulação de controle sanitário (Anvisa, 2004), haja vista que os seres humanos são os principais vetores de patógenos devidos a inadequações na higiene pessoal dos manipuladores (Santos & Palma, 2019). Conforme a Resolução RDC 216/04, as boas práticas são caracterizadas como "protocolos que os serviços de alimentação precisam seguir para assegurar a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com as normas sanitárias". A resolução também define como manipulador de alimentos "toda pessoa que, no serviço de alimentação, tenha contato direto ou indireto com os alimentos" (Anvisa, 2004).

Outro ponto importante é o descarte adequado do lixo, haja vista que atrai insetos, roedores e micróbios patogênicos, por isso é essencial manter a cozinha limpa. O uso de lixeiras com tampa e pedal (Figura 27) é indispensável para evitar o contato direto do manipulador com o lixo que devem ser retirados em sacos bem fechados. Após essa etapa, é imprescindível higienizar as mãos. Além disso, as lixeiras devem ser limpas regularmente para prevenir a contaminação (Anvisa, 2004).

Figura 27: Lixeira de descarte de lixo comum na área de produção da Cora – Comida que Abraça.



FONTE: SILVA, C.Q, 2025.

As boas práticas de manipulação vão além de normas técnicas; representam um compromisso genuíno com a segurança e o bem-estar dos consumidores. Garantir que cada etapa, desde a higiene até a preparação dos alimentos, seja realizada com cuidado e responsabilidade é essencial para prevenir riscos invisíveis, especialmente em restaurantes, onde a satisfação do cliente depende tanto da qualidade dos alimentos quanto da segurança alimentar. Aderir a essas práticas não apenas demonstra comprometimento com a saúde de todos, mas também fortalece a cultura de segurança alimentar (Brunatti et al., 2024).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização do estágio supervisionado obrigatório foi uma etapa essencial para o aprimoramento da minha formação acadêmica e profissional na área da Gastronomia. Ao longo desse período, tive a oportunidade de aplicar na prática os conhecimentos teóricos

adquiridos ao longo do curso, refinando técnicas, aperfeiçoando habilidades e ampliando minha compreensão sobre os processos que envolvem a produção e gestão no setor alimentício.

Além do desenvolvimento técnico, o estágio proporcionou uma imersão na rotina de uma cozinha profissional, permitindo vivenciar desafios reais e compreender a dinâmica do trabalho em equipe, um fator determinante para a eficiência e harmonia no ambiente gastronômico. A necessidade de lidar com imprevistos de forma rápida e eficaz também foi um elemento enriquecedor, contribuindo para o desenvolvimento de habilidades de resolução de problemas e tomada de decisão sob pressão, competências essenciais para um profissional da área.

Outro fator relevante foi a experiência adquirida no atendimento ao público, o que me permitiu desenvolver uma abordagem mais empática e assertiva, compreendendo as expectativas dos clientes e aprimorando a capacidade de oferecer um serviço de qualidade. A interação direta com os consumidores reforçou a importância não apenas da excelência na execução das preparações, mas também do cuidado com a apresentação dos pratos, do bom relacionamento interpessoal e da hospitalidade, fatores que impactam diretamente a satisfação e fidelização dos clientes.

Dessa forma, o estágio obrigatório representou um período de intenso aprendizado e crescimento, consolidando minha preparação para o mercado de trabalho. A vivência prática possibilitou uma visão mais ampla e realista sobre os desafios e exigências da área gastronômica, fortalecendo minha segurança profissional e reforçando minha motivação para seguir aprimorando meus conhecimentos e habilidades no setor.

REFERÊNCIAS

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. O futuro do *delivery* no Brasil. Disponível em: <https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/o-futuro-do-delivery-no-brasil/>. Acesso em: 23 fev. 2025.

ALMEIDA, L. R.; SILVA, M. F.; SOUZA, C. A. Uma análise das práticas de *delivery* de alimentos em tempos de pandemia do COVID-19. *AMP - Administração, Mercado e Pesquisa*, v. 12, n. 3, p. 45-60, 2021. Disponível em: <https://publicacoes.unigranrio.edu.br/amp/article/view/6516/3369>. Acesso em: 23 fev. 2025.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2004). Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de

Alimentação. Brasília: Ministério da Saúde. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.ht Acesso em 13 mar. 2025.

BALLOU, R. H. Gerenciamento da cadeia de suprimentos: Planejamento, organização e logística empresarial. Tradução Elias Pereira. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

BRASIL, 1999. Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS-6/99, de 10.03.99. Dispõe sobre o regulamento técnico, parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/E_PT-CVS-06_100399.pdf. Acesso em: 03 de março 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. Resoluções. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Diário Oficial da União; 16 setembro 2004. Seção I, p. 24-27.

BAPTISTA, I. D. A construção afetiva da comida. 2021. Dissertação (Mestrado em Sociologia – Cultura, Lazer e Turismo) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade do Minho, Braga, 2021.

BRUNATTI, A. C. S.; ASSUMPÇÃO, A. G. T. da; BALLURA, M. P. W.; ROSSI, P. H. S. de; REPETTI, L. BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO: UM ESTUDO SOBRE RISCOS SANITÁRIOS EM RESTAURANTES. *International Contemporary Management Review*, [S. l.], v. 6, n. 1, p. e192, 2025. DOI: 10.54033/icmrv6n1-001.

CAKE LOVER. Bolos: podemos congelar? Disponível em: <https://blog.cakelover.com.br/bolos-podemos-congelar/>. Acesso em: 23 fev. 2025.

CONDE, Antónia Fialho. Dos ciclos solenes da liturgia católica aos quotidianos monásticos: a magia do açúcar e as festividades nos espaços claustrais portugueses. *Matria Digital*, 2024. Disponível em: <http://dspace.uevora.pt>. Acesso em: 23 fev. 2025.

DÓRIA, Carlos Alberto. Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a Cozinha Inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2009.

FIGUEIREDO, R. M. Guia prático para evitar DVA: doenças veiculadas por alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos. 2ed, São Paulo: Manole, 2002.

FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2002.

FRAZÃO, Ana Claudia. *Comedor popular: receitas da doçaria de Pernambuco*. Recife: Ana Claudia Frazão, 2015. ISBN 978-85-8360-144-9.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Editora Global, 2007.

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*. 13. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comfort food: sobre conceitos e principais características. *Contextos da Alimentação. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, v. 4, n. 2, p. 92-102, 2016. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/300020217_Comfort_food_sobre_conceitos_e_principais_caracteristicas. Acesso em: 23 fev. 2025.

LUBISCO, Paola; VIDAL, Maria Lúcia Gomide. *Gestão de Alimentos e Bebidas*. São Paulo: Senac, 2010.

MUNDO EDUCAÇÃO. Cora Coralina. Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/literatura/cora-coralina.htm>. Acesso em: 23 fev. 2025.

PROVIN, T. D. & SELLITTO, A. M. V. Política de Compra e Reposição de Estoques em uma Empresa de Pequeno Porte do Ramo Atacadista de Materiais de Construção Civil. *Revista Gestão Industrial*, v. 07, n. 02, p. 187-200, 2011.

SANTOS, R. P. & PALMA, L. M. (2019). Doenças Transmitidas Por Alimentos: Aspectos Gerais e Seu Impacto Na Saúde Do Consumidor, *Revista Interdisciplinar do Pensamento Científico*, 5 (5), 9951005. <http://reinpeconline.com.br/index.php/reinpec/article/view/442>

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. *Gastronomia com tecnologia e inovação: novas tendências em serviços*. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/gastronomia-com-tecnologia-e-inovacao-novas-tendencias-em-servicos,f47053b037056810VgnVCM1000001b00320aRCRD>. Acesso em: 23 fev. 2025.

SILVA, J. R.; PEREIRA, M. A.; SOUZA, F. L. A criatividade dos chefs de cozinha e o consumo moderno da gastronomia. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 23 fev. 2025.

SOUZA, M. C. et al. Emprego do frio na conservação de alimentos. *Enciclopédia biosfera*, Centro Científico Conhecer, Goiânia, 9, 16, p.1028-1046, 2013.

VIEIRA, N. C.; CAVALCANTI, M. T.; GONÇALVES, M. C.; LIMA, T. L. S.; QUEIROGA, I. M. B. N. The concept "comfort food" applied to food science and technology. *INOVAÇÃO, GESTÃO E SUSTENTABILIDADE NA AGROINDÚSTRIA, RECIFE. II CIAGRO 2021*. <https://doi.org/10.31692/IICIAGRO.0227>.