

# AVALIAÇÃO DO CONTROLE DE TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO

**JULIANA VIEIRA CARVALHO<sup>(1)</sup>; CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO<sup>(2)</sup>; THAIS LIMA TEIXEIRA<sup>(3)</sup> MARCELO OLIVEIRA HOLANDA<sup>(4)</sup>; ADRIANNE PUREZA MACIEL<sup>(5)</sup> SAULO VINICIUS VIANA<sup>(6)</sup>**

<sup>(1)</sup> Universidade Federal do Pará /UFPA; Belém, PA; email@ufpa.com.br;

## INTRODUÇÃO

Entre as modalidades de distribuição de refeições em unidades de alimentação e nutrição, a refeição transportada caracteriza-se pela produção em um local e a distribuição em outro, permitindo deste modo o fornecimento de refeições onde não há estrutura apropriada para sua produção, podendo determinar menor custo com equipamentos e mão-de-obra. O monitoramento das temperaturas é uma conduta indispensável para se garantir a inocuidade do alimento, devendo ser observado como forma de prevenir a multiplicação microbiana, precisando ser constantemente executado. Os principais atores envolvidos na multiplicação microbiana são: a manutenção dos alimentos por algumas horas em temperaturas de risco, a conservação dos alimentos durante muito tempo entre a preparação e o consumo e logo após o preparo não conservar o alimento em local próprio, mantê-lo em temperatura ambiente aumenta a chance da proliferação microbiana.

## OBJETIVOS

Avaliar a adequação das temperaturas de refeições transportadas em uma unidade de alimentação.

## METODOLOGIA

Tratou-se de uma pesquisa documental com abordagem quali-quantitativa, com característica de estudo de caso, realizada em uma unidade de alimentação e nutrição em Belém do Pará no período de novembro e dezembro de 2019 no horário de produção do almoço totalizando 12 dias, os quais incluíam: um prato principal (proteína), arroz, feijão e salada. Para avaliação da temperatura no processo de distribuição, foi realizada a aferição antes de sair para a unidade de distribuição, no momento em que a refeição entra na rampa de distribuição e posteriormente, quando o *gastronorms* atinge a metade da quantidade inicial de alimento. Os dados obtidos foram expressos através de média aritmética das triplicatas, seguido de desvio padrão entre tempos observados, utilizando-se o programa estatístico Excel®, versão 2010.

## RESULTADOS

Tabela 1 – Média de temperatura dos arrozes

Arroz	Média°C	DP°C
Pronto	81,20°C	±6,26°C
Rampa	68,64°C	±2,44°C
Metade	68,28°C	±3,56°C

Tabela 2 – Média de temperatura dos Feijões

Feijão	Média°C	DP°C
Pronto	87,91°C	±4,06°C
Rampa	74,54°C	±3,70°C
Metade	70,13°C	±6,73°C

Tabela 3 – Média de temperatura das Proteínas

Prato principal (Proteína)	Média°C	DP°C
Pronto	70,91°C	±6,08°C
Rampa	66,40°C	±4,12°C
Metade	65,51°C	±4,18°C

Tabela 4 – Média de temperatura das Saladas quentes

Saladas Quentes	Média°C	DP°C
Pronto	62,10°C	±12,59°C
Rampa	57,05°C	±8,05°C
Metade	54,60°C	±8,47°C

Tabela 5 – Média de temperatura das Saladas Frias

Saladas Frias	Média°C	DP°C
Pronto	23,74°C	±2,9°C
Rampa	21,70°C	±3,2°C
Metade	21,4°C	±3,4°C

## CONCLUSÕES

Conclui-se que as temperaturas das refeições quentes como o arroz, feijão, saladas quentes e proteínas estão de acordo com Portaria CVS05/2013, isto é, as temperaturas estão acima de 60°C, garantindo assim a prevenção de multiplicação microbiana. Porém, ao analisar as saladas frias, notou-se que 100% (n=4) estão inadequadas de acordo com a RDC nº 216/2004, possibilitando assim, o surgimento de agentes patogênicos.

## REFERÊNCIAS

RENNÓ, F. de F.; WEBER, M. L.; GONÇALVES, E. S. Análise do nível de segurança das refeições produzidas em complexo hoteleiro de grande porte na região centro-oeste do Brasil. **J Health Sci Inst**, v. 31, n. 3, p. 296-300, 2013; SANTOS, Valdirene Neves; BASSI, Sabrina Moraes. Avaliação da temperatura dos equipamentos e alimentos servidos em unidades de alimentação e nutrição na cidade de São Paulo. **Revista Científica Linkania Master**, v. 5, n. 1, 2015; BORGES, Natália Rodrigues et al. Avaliação do Binômio Tempo-Temperatura das refeições de um restaurante na cidade de Palmas-TO. **DESAFIOS-Revista Interdisciplinar Da Universidade Federal Do Tocantins**, v. 3, n. 2, p. 90-98, 2016; CARDOSO, Fernanda Karina Pereira; TARZIA, Andrea. Análise das Temperaturas dos Alimentos Servidos em um Restaurante Universitário da Cidade De Curitiba/PR. **Revista Eletrônica Biociências, Biotecnologia e Saúde**, v. 7,