



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras

XVII Congresso de Iniciação Científica

X Encontro de Pós-Graduação

11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

IMPLANTAÇÃO DO CONTROLE DE TEMPERATURA NAS PREPARAÇÕES SERVIDAS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DO CEFET – RS, PELOTAS.

Autor(es): ZANINI, Roberta de Vargas; LEAL, Cynthia Munhoz dos Anjos; SILVA, Denise Ely; DA COSTA, Marlene Katrein; COLLING, Catiússa; MUNIZ, Ludmila Correa

Apresentador: Roberta de Vargas Zanini

Orientador: Cynthia Munhoz dos Anjos Leal

Revisor 1: Elizabete Helbig

Revisor 2: Ângela Teresinha Santiago Almeida

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

Os alimentos apresentam temperaturas médias ideais, que são modificadas por fatores, como tempo de exposição e ambiente de localização. Quando se busca fornecer um alimento seguro, um dos principais itens a ser controlado é a temperatura, e para isso é preciso observar de maneira minuciosa a chamada “zona de perigo” (entre 4 °C e 60 °C), que é a faixa de temperatura na qual os microrganismos mesófilos se desenvolvem. Para assegurar a sanidade dos alimentos e evitar que as bactérias encontrem meios ideais de proliferação, é utilizado o controle do binômio tempo x temperatura. O presente estudo teve por objetivo implantar o controle de temperatura nas preparações distribuídas pelo Serviço de Nutrição do Centro Federal de Educação Tecnológica CEFET – RS Pelotas. Para a realização da pesquisa foram coletadas as temperaturas das preparações servidas no almoço e jantar durante 10 dias. A verificação das temperaturas foi realizada no balcão de distribuição utilizando-se um termômetro específico para alimentos do tipo espeto, marca Multi Thermometer, com variação de -50 °C a 150 °C. De acordo com a legislação, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura de no mínimo 70 °C. Alimentos quentes devem estar em temperatura mínima de 60 °C por no máximo 6 horas, quando abaixo de 60 °C podem ficar expostos por no máximo 1 hora. Já os alimentos frios, que dependem somente da temperatura para sua conservação devem estar a 10 °C no máximo por até 4 horas, ou então, entre 10 °C e 21 °C por 2 horas no máximo. Os resultados foram registrados em planilhas próprias. Antes de cada checagem na temperatura o termômetro foi higienizado adequadamente, primeiramente com detergente e em seguida com lenço de papel e álcool 70%. A média de temperatura foi 80.5 °C para os pratos quentes e 21 °C para os pratos frios. As temperaturas das preparações quentes servidas no refeitório do CEFET – RS Pelotas estão adequadas para a distribuição. Quanto às preparações frias, é relevante o número de preparações encontradas com temperatura inadequada, o que pode comprometer a qualidade e sanidade do serviço.