ANÁLISE DA INFLUÊNCIA DOS TERMÔMETROS NO CONTROLE DE TEMPERATURAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMERCIAL

IV Congresso Sul Brasileiro de Alimentação para a Coletividade, 1ª edição, de 02/06/2021 a 04/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-32-6

RODRIGUES*; Thaysa Paula Santana [1], GONÇALVES; Bianca [2], OLIVEIRA; Milena Moreli de [3], LEITE; Tamiris Andressa [4], GATTI; Raquel Rosalva [5], MOURA; Priscilla Negrão de [6]

RESUMO

INTRODUÇÃO**:** Com o crescimento das refeições realizadas fora de casa, aumentam também os riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTA), decorrente da ingestão de alimentos contaminados. Afim de garantir a qualidade das refeições fornecidas em uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição), se faz imprescindível o controle sob as temperaturas dos alimentos, pois os microrganismos prejudiciais à saúde se multiplicam principalmente em temperaturas entre 5°C a 60°C. OBETIVO: Diante disso, o presente estudo objetivou comparar e avaliar as temperaturas dos alimentos em um *buffet* comercial, aferidas por diferentes termômetros. METODOLOGIA: Os dados foram coletados durante realização do estágio supervisionado de Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição da Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO-PR), durante 5 dias consecutivos, foram aferidas as temperaturas de 5 acompanhamentos do *buffet* para a análise, utilizando um termômetro culinário digital de haste, marca TP-101® e um termômetro digital infravermelho, sem contato, marca Multilaser®. RESULTADOS E CONCLUSÕES: Foram encontradas variações significativas nas temperaturas, conforme os termômetros utilizados. Considerando as médias diárias das preparações, obteve-se diferença de 13,4°C no primeiro dia da coleta, 17,5°C no segundo, 19,06°C no terceiro, 18,98°C no quarto e no último dia, 23,94°C. Nota-se que o termômetro de haste pode proporcionar maior precisão nos resultados, por entrar em contato direto com o alimento, porém, corre o risco de contaminação cruzada. Já o termômetro infravermelho não possui o risco de contaminação, mas pelo fato de não ocorrer o contato direto, é menos eficaz na aferição. Considerando as temperaturas obtidas pelo termômetro de haste, observou-se também que, algumas das preparações servidas no *buffet* possuíam temperaturas não condizentes com o preconizado pela RDC216/2004, necessitando assim, de maior atenção. Observa-se que, o controle das temperaturas é fundamental para oferecer alimentos

[1] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, thaysapaula.tr@gmail.com
[2] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, biag.2009@hotmail.com
[3] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, milenaa.mool@gmail.com
[4] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, tamiris.anleite@gmail.com
[5] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, ragatti24@gmail.com
[6] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, pricassita@hotmail.com

seguros. O termômetro de haste apresenta maior precisão nos resultados, entretanto, necessita ser usado de modo correto e com maior atenção aos cuidados de higienização para não ocasionar contaminação cruzada.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação coletiva, controle de qualidade, segurança alimentar

[1] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, thaysapaula.tr@gmail.com
[2] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, biag.2009@hotmail.com
[3] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, milenaa.mool@gmail.com
[4] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, tamiris.anleite@gmail.com
[5] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, ragatti24@gmail.com
[6] Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO-PR, Guarapuava-PR, pricassita@hotmail.com