

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

SUELEN CAROLINE DOS SANTOS

TÂNIA MARA BOGER

THAIS PEREIRA DA SILVA

**IMPLEMENTAÇÃO DAS ROTINAS DE CONTROLE DE
TEMPERATURAS, CONTROLE DE SOBRAS E RESTOS E COLETA DE
AMOSTRAS**

CASCADEL

2022

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

SUELEN CAROLINE DOS SANTOS

TÂNIA MARA BOGER

THAIS PEREIRA DA SILVA

**IMPLEMENTAÇÃO DAS ROTINAS DE CONTROLE DE TEMPERATURAS,
CONTROLE DE SOBRAS E RESTOS E COLETA DE AMOSTRAS**

Trabalho apresentado como
requisito parcial de conclusão
da disciplina de Estágio de
ASA I e II, do curso de Nutrição
da Faculdade Assis Gurgacz.

Professora Orientadora:
Adriana Hernandes Martins

CASCADEL

2022

RESUMO

Introdução: Um dos princípios das boas práticas é a sustentação e controle preciso das temperaturas dos alimentos produzidos, a coleta de amostras e também os restos e sobras. **Objetivo:** implementar o controle de temperaturas, controle de sobras e restos e a coleta de amostra na rotina do jantar em uma unidade de refeição industrial. **Metodologia:** Foi realizado um estudo de campo, onde foi desenvolvido primeiramente um treinamento para que as funcionárias entendessem os procedimentos e acompanhamos na primeira semana para observar e auxiliar caso houvesse alguma dificuldade. **Desenvolvimento:** Não foi possível obter dados da coleta de amostra e nem de sobras e restos pois as funcionárias relataram não conseguir realizar essas funções pois segundo as mesmas estavam com falta de tempo com acúmulo de funções, pois como são em duas colaboradoras para realizar as funções do jantar, porém na coleta de temperatura foi possível, os dados demonstram que as temperaturas que tiveram médias superiores a 60 ° em todos os dias foram as preparações que são fixas nos cardápios diários (arroz e feijão). Assim as médias das guarnições e das carnes apresentam-se menores, porém oscilam entre 46.3 °C à 83.1 °C **Conclusão:** Conclui-se que o nosso estudo não teve um resultado com 100% de êxito pois não foi possível obter os resultados de coleta de amostra e nem sobras e restos, porém conclui-se que as temperaturas de distribuição verificadas na U. A. N. tanto na primeira empresa como na segunda as medições estão dentro da recomendação.

Palavras chave: Temperatura, unidades de alimentação e segurança alimentar.

1.INTRODUÇÃO

A Alimentação Coletiva é uma das áreas de desempenho do nutricionista, no qual exerce a função em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), lugar responsável pelo atendimento alimentar e nutricional de uma freguesia alvo, garantindo uma alimentação segura e adequada em todos os aspectos. Sendo o responsável por planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar todos os métodos de produção, desde a escolha dos fornecedores até a distribuição do produto final. Segundo a RDC nº 216/2004 o manual de boas práticas é um documento que apresenta as ações realizadas no estabelecimento, como as medidas higiênico-sanitárias do lugar, manutenção e higienização das instalações, do mesmo modo como dos equipamentos e utensílios, o controle de potabilidade da água, o controle de vetores e pragas urbanas, a capacitação, higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e os controles necessários para garantir a qualidade dos alimentos preparados. Com a aplicação adequada do manual, é possível garantir um alto padrão de qualidade, satisfazendo as necessidades dos clientes e garantindo que a alimentação ofertada siga as regulamentações vigentes e sustente o padrão higiênico-sanitário apropriado (PONTES et al., 2020).

Um dos princípios das boas práticas é a sustentação e controle preciso das temperaturas dos alimentos produzidos. Diversos microrganismos (MO's) podem se multiplicar nos alimentos sob temperaturas em torno de 37°C. É necessário que as temperaturas durante o preparo dos alimentos sejam ideais para evitar que micro organismos presentes sobrevivam. Por isso, ao preparar alimentos submetidos à cocção, faz-se necessário verificar se todas as partes do alimento atingiram pelo menos 70°C. Os alimentos quentes expostos em balcões, como nos RU's, devem ser mantidos em temperaturas acima de 60°C, por no máximo 6 horas, já os alimentos frios devem ser conservados em temperaturas abaixo de 10°C, por até 4 horas (ROCHA et al., 2019).

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) o desperdício de alimentos pode acontecer em todas as etapas do processo produtivo de refeições. Este desperdício pode ser influenciado por diversos fatores: falta de adequado planejamento do número de refeições, falta de capacitação dos colaboradores na produção, etc. O plano inadequado pode originar um aumento

do desperdício que poderia ser impedido caso existisse, por exemplo, uso de fichas técnicas de preparo, treinamento para redução do fator de correção, uso mapa de frequência do número das refeições servidas, entre outros. Assim, administração de uma UAN, o desperdício de alimentos é de grande importância e uma forma de ocorrer é por meio das sobras e restos. Os percentuais de sobras podem ser bastante variados de UAN para UAN, sendo assim cada uma deve estabelecer seu próprio parâmetro; porém, ressalta-se que um cardápio bem elaborado auxilia na redução de sobras e restos. O resto-ingesta é aceitável com valores inferiores a 10%. Quando apresentados em coletividades sadias acima de 10% e em coletividades enfermas acima de 20%, considera-se que os cardápios estão inadequados ou mal planejados. Alguns serviços de alimentação alcançam taxas inferiores às recomendadas, perfazendo valores entre 4% e 7%, fato este que revela uma possível preocupação em diminuir o desperdício e um bom planejamento da produção de refeições (CORDEIRO et.al,2020).

Além dos microrganismos patogênicos, agentes químicos como metais tóxicos e pesticidas também podem ser considerados causa de doenças transmitida por alimentos. O controle da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos é um desafio constante, o que torna isso um problema de saúde pública. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), divulga regras específicas aos serviços de alimentação, a fim de disponibilizar alimentos saudáveis e seguros aos comensais. Visto a importância de uma alimentação segura, os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) preconizam a coleta e armazenamento de amostras de todas as preparações do cardápio servido por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), com o intuito de acabar com a ocorrência de possíveis enfermidades transmitidas por alimentos (PAIVA, 2019). Sendo assim esse trabalho teve como objetivo implementar o controle de temperaturas, controle de sobras e restos e a coleta de amostra na rotina do jantar em uma unidade de refeição industrial.

2. METODOLOGIA

O presente estudo trata-se de uma pesquisa de campo do tipo descritiva e foi desenvolvido em uma UAN industrial situado no município de Cascavel, Pr.

A UAN distribui refeição aproximadamente 196 refeições de jantar/noite para as empresas contratante, de segunda a domingo. O cardápio ofertado é de nível popular, distribuído em uma mesa buffet, marmita e refeições transportados, sendo composto por arroz, feijão, carne, guarnição 1 e 2 e um tipo de salada. Inicialmente foi realizado um treinamento com a equipe da noite onde ensinamos a coletar a temperatura, realizar a pesagem das sobras e restos e a coleta de amostra. Após a realização do treinamento entregamos para as funcionárias as tabelas que elas iriam utilizar para anotar os valores das temperaturas, da coleta de amostra e os valores das sobras e restos do período noturno de duas empresas que a Uan presta serviços. Acompanhamos na primeira semana para observar e auxiliar caso houvesse alguma dificuldade.

3. RESULTADO E DISCUSSÃO

Não foi possível obter dados da coleta de amostra e nem de sobras e restos pois as funcionárias relataram não conseguir realizar essas funções pois segundo as mesmas estavam com falta de tempo com acúmulo de funções, pois como são em duas colaboradoras para realizar as funções do jantar.

Já na coleta de temperatura foram realizadas em duas empresas e na tabela abaixo mostra os resultados obtidos durante 10 dias, onde foi utilizado um termômetro para fazer a medição.

Tabela 1:

Empresa: Dimebrás							
Data	Hora	Arroz	Feijão	Carne 1	Carne 2	Guarnição 1	Guarnição 2
06/10/22	16:00	73.5	83.0	57.2	58.1	60.7	78.6
17/10/22	15:30	77.5	88.8	67.9	71.6	42.6	63.0
18/10/22	16:00	71.4	66.8	49.2	71.3	74.9	77.2
19/10/22	16:00	73.8	84.2	74.2	50.6	63.0	-
20/10/22	16:00	76.1	84.7	77.9	60.4	30.4	52.1
24/10/22	16:00	72.1	78.7	58.5	81.9	85.9	53.3
31/10/22	15:30	72.6	64.7	72.1	58.6	54.3	74.8
01/11/22	15:30	74.9	79.8	63.6	63.2	40.8	69.9

08/11/22	16:00	56.5	84.0	81.7	47.8	70.8	-
10/11/22	16:00	77.2	84.1	46.3	83.1	74.9	53.4
Média		72.56	79.88	64.86	64.66	59.83	63.80

Empresa: Mercado Livre							
Data	Hora	Arroz	Feijão	Carne 1	Carne 2	Guarnição 1	Guarnição 2
06/10/22	16:00	68.3	74.1	58.1	42.7	52.7	80.2
17/10/22	15:30	64.5	70.6	54.4	71.2	70.2	66.2
18/10/22	16:00	74.3	75.2	54.2	67.2	70.8	77.5
19/10/22	16:00	69.9	83.1	77.0	52.5	63.0	-
20/10/22	16:00	75.1	85.2	52.9	77.0	24.4	53.8
24/10/22	16:00	67.7	87.6	80.3	57.9	83.1	53.2
31/10/22	15:30	71.9	72.3	62.7	80.3	43.4	37.2
01/11/22	15:30	67.3	79.8	75.3	83.2	91.9	63.0
08/11/22	16:00	80.5	84.0	75.2	56.2	56.2	-
10/11/22	16:00	78.1	84.3	52.5	82.7	82.7	84.6
Média		63.95	79.62	64.26	67.09	63.84	57.3

Os dados demonstram que as temperaturas que tiveram médias superiores a 60 ° em todos os dias foram as preparações que são fixas nos cardápios diários (arroz e feijão). Assim as médias das guarnições e das carnes apresentam-se menores, porém oscilam entre 46.3 °C à 83.1 °C .De acordo com a faixa permitida que pela portaria cvc-6/99 os alimentos podem ficar na distribuição ou espera a 65°C ou mais por no máximo 12 h ou a 60°C por no máximo 6 h ou abaixo de 60°C por 3 h comprovando que os alimentos distribuídos nessa Uan estão sendo distribuídos dentro das normas da vigilância pois a distribuição da Unidade de Alimentação e Nutrição onde o estudo foi realizado tem início às 15 horas e encerra às 17 horas totalizando então 2 horas de distribuição, mas apesar da adequação, é possível visualizar uma redução gradual das temperaturas dessas preparações em todos os dias.

Tabela 2:

Maior e Menor temperatura registrada de cada preparação dentre os 10 dias registrados

PREPARAÇÕES	MAIOR TEMPERATURA	MENOR TEMPERATURA
ARROZ	77.5°	56.5°
FEIJÃO	88.8°	64.7°
GUARNIÇÃO 1	85.9°	30.4°
GUARNIÇÃO 2	78.6°	52.1°
CARNE 1	83.1°	49.2°
CARNE 2	82.7°	42.7°

Na Tabela 2, foi exposta a maior temperatura registrada nesses 10 dias de coletas onde a menor temperatura apontada é a guarnição com 30.4° C, isso pode ser explicado por tipo de guarnição oferecido no cardápio nesse dia, portanto acredita-se que seria uma característica da preparação. Em relação às guarnições, Marinho, Souza e Ramos relatam que, geralmente, são preparações variadas, podendo favorecer ou não a manutenção da temperatura, dependendo do teor de água que as compõe. A preparação que apresentou temperatura inicial abaixo de 30.4°C apresentava baixo teor de água, a farofa. Devido à variação das preparações de guarnições, Oliveira et al, corroborando os resultados do presente estudo, encontraram 96,0% das guarnições avaliadas em restaurantes comerciais abaixo da recomendação de 60°C. O monitoramento da temperatura de preparações como essa, em diferentes momentos, é de suma importância, para que sejam tomadas medidas corretivas necessárias, como o reaquecimento, a fim de garantir que estejam constantemente dentro da faixa recomendada. Já na maior temperatura o feijão mostra 88.8° essa adequação das preparações de feijão também foi observada por Borges et al, 2020. Em discordância, Oliveira et al, 2019 encontraram 98,7% das preparações abaixo de 60°C. As preparações de feijão possuem alto teor de líquido, o que favorece as altas temperaturas e a manutenção das mesmas.

A tomada de temperaturas é um fator que pode prevenir doenças dentro das UANs é a temperatura do alimento, se estiver em uma temperatura ideal não haverá proliferação de bactérias patógenas (VENTIMIGLIA; BASSO 2008)

4. CONCLUSÃO

Conclui-se que o nosso estudo não teve um resultado com 100% de êxito pois não foi possível obter os resultados de coleta de amostra e nem sobras e restos pois as funcionárias relataram não ter tempo de realizar essas funções porém obtivemos o resultado de retirada de temperaturas onde os resultados da pesquisa, conclui-se que as temperaturas de distribuição verificadas na U. A. N. tanto na primeira empresa como na segunda as medição estão dentro da recomendação da Portaria Estadual nº 78 (Rio Grande do Sul, 2009). A realização das coletas levantadas confirma que o controle de tempo e temperatura em unidades de alimentação e nutrição previne a proliferação de microrganismo, resultando assim em uma unidade sem risco de doença transmitida por alimentos. E entende que se assim que controlar a temperatura que o alimento está resultará em uma maior segurança do alimento que será servido com isso terá uma maior qualidade na refeição que será oferecida, aumentará a qualidade e resultará em clientes satisfeitos e fieis e a Unidade crescerá e dará cada vez mais e os lucros vão sempre aumentar para o proprietário.

REFERÊNCIAS

Cordeiro, Valkíria Nadielly Penhafil, et al. “AVALIAÇÃO DE SOBRA E RESTO-INGESTA EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE UM HOTEL NA CIDADE DE MACEIÓ-AL”. Open Science Research III, 1o ed, Editora Científica Digital, 2022, p. 760–68.

MICHETT, LAIZ et al. BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E A PERCEPÇÃO DO MANIPULADOR EM RELAÇÃO AO COVID-19 EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO MILITAR NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, [s. l.], 2020.

PAIVA, Ana. Avaliação dos Conhecimentos Sobre Coleta de Amostras de Funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Campo Grande-MS. , [s. l.], 2019.

Rocha, Lívia de Araújo, et al. “Análise do controle de temperatura dos alimentos servidos em Unidade de Alimentação e Nutrição universitária na cidade de Picos-PI, Brasil”. Research, Society and Development, vol. 8, no 2, janeiro de 2019, p. e882563–e882563.

VENTIMIGLIA, Tamara de Moraes; BASSO, Cristiana. Tempo e temperatura na distribuição de preparações em um unidade de alimentação e nutrição. Santa Maria; rev.Ciências da Saúde,v. 9, n. 1, p. 109-114, 2008.