

AVALIAÇÃO DO TEMPO E TEMPERATURA DOS ALIMENTOS NAS ETAPAS DE PÓS-PROCESSO PRODUTIVO E DISTRIBUIÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Pâmela Paola Mezzomo¹, Emely Cristina Rech², Itamara Chiesa³, Eduarda Faotto Lavall⁴, Larissa Bertol⁵, Eliane Maria de Carl⁶

1. Nutricionista e Analista de Controle de Qualidade da Aurora Alimentos, Maravilha, SC
2. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
3. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
4. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
5. Discente do curso de graduação em Farmácia, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC

6. Docente do curso de Pós-Graduação em Segurança dos alimentos e Garantia da Qualidade, UNOESC, São Miguel do Oeste, SC

Autor correspondente: Eduarda Faotto Lavall, flavalleduarda@gmail.com

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: O controle do tempo e da temperatura a que os alimentos são submetidos durante todo o preparo e distribuição é de extrema importância, proporcionando um produto com garantia e qualidade satisfatória.

Objetivo: O objetivo desse trabalho foi monitorar o tempo e a temperatura dos alimentos pós-processo produtivo e na distribuição de uma unidade de alimentação e nutrição do município de São Miguel do Oeste/SC. **Método:** O presente estudo foi realizado no período de 5 dias consecutivos, foram analisados o tempo e temperatura no processo produtivo alimentar com base nas preparações do almoço. Os fatores acima foram monitorados após término do processo produtivo de cada preparação e na linha de distribuição no buffet banho-maria. **Resultados:** Observou-se inadequação na temperatura ambiente da cozinha, e em relação aos pratos bases e a guarnição obtiveram médias adequadas em todos os processos avaliados, porém as carnes em duas preparações obtiveram temperaturas médias inadequadas, já as preparações frias, a grande maioria encontrou-se inadequada. O equipamento buffet mostrou-se eficiente com médias de temperaturas adequadas. **Conclusão:** Diante dos resultados expostos pode-se observar que o monitoramento de temperatura do alimento entre o pós-processo produtivo e na distribuição obteve uma oscilação da temperatura, foi verificado também que a maioria das preparações quentes atingiu temperaturas adequadas e a maioria das preparações frias apresentaram temperaturas inadequadas em todos os processos avaliados.

Palavras-chave: Monitoramento de Temperatura; Segurança Alimentar; Unidade de Alimentação e Nutrição. .