

**TEMPO E TEMPERATURA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO: A importância do controle de tempo e temperatura para prevenção de
doenças transmitida por alimento - DTAs**

Karoline Carvalho de Souza¹
Daniela De Stefani Marquez²
Dulcelene Aparecida De Lucena Freitas³
Lauriane de Oliveira Silveira⁴

RESUMO

Devido a longa jornada de trabalho da população a maioria dos mesmos necessita fazer suas refeições fora de casa, para realizar esse serviço temos as Unidades de alimentação e Nutrição (UAN). Dentro da UAN existem inúmeros relatos que são nessas unidades que acontecem a maioria de surtos alimentares, esses surtos acontecem devido a inúmeros motivos, os mais comuns são temperatura inadequada e tempo de exposição do alimento ao meio ambiente. O controle da temperatura e do tempo de exposição do alimento pode evitar inúmeras contaminações, resultando assim em uma UAN que produz refeições com qualidade e segurança. Uma unidade onde tenham qualidade nas refeições que servem pode resultar em lucros fazendo assim a unidade crescer mais e mais.

Palavras- chave: UAN. Refeições. Tempo. Temperatura

ABSTRACT

¹ Acadêmico de Nutrição do 8º período da Faculdade Atenas: karol_karvalho1994@hotmail.com

² Profª Doutora de Metodologia da Faculdade Atenas

³ Profª Mestra de Nutrição da Faculdade Atenas

⁴ Orientadora de estágio do curso de Nutrição da Faculdade Atenas

Due to population long working hours most of them need to make your meals away from home, to achieve this service we have supply units and Nutrition (UAN). Within the UAN there are numerous reports that are taking place in these units most food outbreaks, these outbreaks happen due to many reasons, the most common are inadequate temperature and time of exposure of food to the environment. The control of temperature and food exposure time can avoid many contamination, resulting in a UAN producing quality and safe meals. A unit where they have quality in the meals they serve may result in' lucros thus making the unit grow more and more.

Key words: UAN. Meals. Time. temperature

INTRODUÇÃO

O trabalho a seguir vem para avaliar o controle de tempo e temperatura em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), descrevendo o que é UAN mostrando a importância do controle de tempo e temperatura e o que se pode prevenir quando se tem o controle de tempo e temperatura dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

Devido a longa jornada de trabalho da população a maioria dos mesmos necessita fazer suas refeições fora de casa, para realizar esse serviço temos as Unidades de alimentação e Nutrição (UAN) que é qualquer unidade que esteja relacionada com alimentar e nutrir a população. (VENTIMIGLIA; BASSO 2008).

Dentro da UAN existem inúmeros relatos que são nessas unidades que acontecem a maioria de surtos alimentares, esses surtos acontecem devido a inúmeros motivos, os mais comuns são temperatura inadequada e tempo de exposição do alimento ao meio ambiente, pois um descuido nessas etapas da produção torna o ambiente favorável para a proliferação de microrganismos (ABREU; TOIMIL 2012).

O controle da temperatura e do tempo de exposição do alimento pode evitar inúmeras contaminações causadas por alimento, pois as temperaturas adequadas no armazenamento, cocção e distribuição contribui para dificultar a proliferação dos microrganismos (RICARDO;MORAIS;CARVALHO 2012).

O controle da proliferação de microrganismos dentro das UANs resultará em maior satisfação dos clientes, maior segurança dos mesmos ao se alimentar fora de casa, e com isso terá maior lucro para a empresa.

METODOLOGIA DE ESTUDO

No presente trabalho será realizada uma pesquisa do tipo descritiva e exploratória, baseada por meio de levantamento bibliográfico sobre o tema a importância do controle de tempo e temperatura para prevenção de doenças transmitidas por alimentos - DTAs. Para isso, serão utilizados artigos científicos publicados nos anos de 2005 a 2013, encontrados em sites acadêmicos como Google acadêmico, Scielo, Bireme, assim como livros, revistas e periódicos do acervo da biblioteca da Faculdade Atenas.

DESENVOLVIMENTO

A sociedade moderna é submetida a grandes jornadas de trabalho, além de um difícil descolamento de suas residências ao seu local de trabalho, devido ao grande crescimento das cidades, por causa disso eles são impedidos de fazerem suas principais refeições em casa e uma opção é realizar as refeições em UANs (unidade de alimentação e nutrição) (VENTIMIGLIA; BASSO 2008).

O propósito das UANs, são preparar refeições que tenham qualidade sob os aspectos sensoriais, nutricionais e higiênico sanitário, se seguirem esses padrões resultará em uma maior satisfação de seus clientes (ABREU; TOIMIL 2012).

As UANs devem fornecer refeições com qualidade e livres contaminações, mas por falha no processo de produção por inúmeros motivos podem haver contaminação, procedimentos incorretos, com isso podem resultar em uma maior proliferação de microrganismos dando origem as Dtas (doenças transmitidas por alimentos), com isso acaba perdendo a qualidade e a confiança de seus clientes (RICARDO; MORAIS; CARVALHO 2012).

Dentro da UAN existem inúmeros relatos que são nessas unidades que acontecem a maioria de surtos alimentares, esses surtos acontecem devido a inúmeros motivos, os mais comuns são temperatura inadequada e tempo de exposição do alimento ao meio ambiente, pois um descuido nessas etapas da produção torna o ambiente favorável para a proliferação de microrganismos (ABREU; TOIMIL 2012).

Para haver qualidade de uma refeição deve ser avaliado inúmeros fatores como a qualidade da matéria prima, higiene de utensílios e pessoal dos manipuladores e monitoramento do tempo de exposição e temperatura do alimento. Esse monitoramento contribui para dificultar a sobrevivência de microrganismo (RICARDO; MORAIS; CARVALHO 2012).

Existem diversos tipos de serviços que as UANs fornecem, dentre elas temos as refeições transportadas, esse serviço deve ser feito de modo que a refeição não perca sua qualidade, que não haja meios de contaminação e nem danifique o produto, e chega na mão do cliente na hora certa e com seus aspectos sensoriais adequados (DARIVA; OH 2007).

As UANs devem ter um controle da temperatura de cada preparação para garantir maior segurança. Existem preparações que mesmo submetidas a altas

temperaturas não conseguem atingir sua temperatura de cocção ideal, geralmente acontecem com carnes submetidas a calor seco, preparações assim devem ter uma maior atenção para que não haja risco de proliferação de bactérias (ABREU; TOIMIL 2012).

A temperatura estabelece um ponto principal quando se fala de Unidade de Alimentação e Nutrição, ela deve ser monitorada em todas as etapas do processo para que assim haja total segurança do alimento que será servido (SANTOS; NASCIMENTO; FONSECA 2013).

Um dos fatores mais importantes para garantir a qualidade das refeições é o controle da temperatura, pois uma temperatura adequada protege o alimento da proliferação de microrganismos evitando assim uma contaminação das refeições (DARIVA; OH 2007).

Um controle do tempo de exposição e temperatura do alimento é um dos melhores métodos para manter a segurança da refeição. Se o alimento estiver com a temperatura entre 10°C à 60°C o risco de proliferação de microrganismo do mesmo é bem grande, uma temperatura maior que 60°C me dá maior segurança da refeição. Mesmo que consiga controlar a temperatura, deve haver um cuidado com o tempo que ele estará exposto a temperatura ambiente, pois se não ter esse cuidado o trabalho controlando a temperatura será quase em vão, porque a perda de temperatura irá acontecer da mesma forma e os microrganismos presentes no ar tornará minha refeição contaminada e insegura para o consumo. (RICARDO; MORAIS; CARVALHO 2012).

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).

As unidades que produzem refeições quentes devem tentar manter no máximo a temperatura acima de 65°C e evitar ter tempo de exposição dessa refeição para terem uma maior segurança do alimento (ABREU; TOIMIL 2012).

O responsável técnico das UANs no caso nutricionista, deve estar sempre atento no controle do tempo de exposição e temperatura ideal, para manter seu alimento seguro e com qualidade, não deve haver nenhuma falha, nem no controle da temperatura e nem em outra etapa de produção, se houver esse cuidado resultará em clientes satisfeito e consequentemente em um maior lucro para empresa (RICARDO;MORAIS;CARVALHO 2012).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após todas as discussões ate então se volta o olhar para a necessidade de apresentar considerações finais a respeito da pesquisa bibliográfica ora em

questão. Sendo assim, vale ressaltar o tema a qual deu origem a este estudo foi: a importância do controle de tempo e temperatura em unidades de alimentação e nutrição.

A realização das análises bibliográficas e hipóteses levantadas foram confirmadas 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 DTAs (doença transmitida por alimento).

Conclui-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

ABREU,Edeli Simioni de; TOIMIL,Rosana Farah Simony Lamigueiro; **Monitoramento da temperatura de refeições quentes transportadas porcionadas.** belo Horizonte. rev.Scientia, Vol. 5, N.º 1, p. 03-08. 2012.

DARIVA,Rafaela; OH, Alberto; **Atuação do nutricionista líder em unidade de alimentação e nutrição no segmento de refeições transportadas para penitenciários em Curitiba-PR e região Metropolitana.** Curitiba. 2013.

RICARDO, Flávia Oliveira; MORAIS, Mariana Patrício de; CARVALHO, Ana Clara Martins e Silva. **Controle de tempo e temperatura na produção de refeições de restaurantes comerciais na cidade de Goiânia-GO.** rev. Demetra: Nutrição e saúde, v.7,n.2; p.85-96. 2012

SANTOS, Luiza de Jesus; NASCIMENTO, Eluá Benemérita Vilela; FONSECA, Maria da Conceição Pereira da. **Tempo e temperatura da alimentação transportada destinada ao restaurante universitário na cidade de Salvador – BA.** Salvador: rev. Universidade Federal da Bahia. 2013

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.