

AVALIAÇÃO DAS TEMPERATURAS DE ALIMENTOS EXPOSTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) HOTELEIRA EM FORTALEZA-CE

**GABRIELLY CASTRO DE ALMEIDA BARBOSA¹; JULIANA CARNEIRO DE
OLIVEIRA²; NATÁLIA CAVALCANTE CARVALHO CAMPOS³**

¹Centro Universitário Fametro – Unifametro; gabrielly.castro@aluno.unifametro.edu.br

²Centro Universitário Fametro – Unifametro; juliana.oliveira02@aluno.unifametro.edu.br

³Centro Universitário Fametro - Unifametro; nathalia.campos@professor.unifametro.edu.br

Área Temática: Alimentos, nutrição e saúde

Área de Conhecimento: Ciências da Saúde

Encontro Científico: XIII Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é a junção de vários setores destinado ao provimento alimentar e nutricional da coletividade. Ela segue uma sucessão de procedimentos destinados a fornecer uma alimentação segura e nutricionalmente balanceada. Para regulamentar todos os processos de produção das UAN, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) emitiu a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 15 de setembro de 2004, para estabelecer normas técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, visando o controle e a garantia das condições higiênico - sanitárias dos alimentos, evitando o desenvolvimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Um importante ponto abordado tanto pela RDC 216/04 quanto pela Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), referência para serviços de alimentação coletiva, é o controle da temperatura dos alimentos e consequente prevenção de contaminações por microrganismos patogênicos. **Objetivo:** Tendo em vista a importância do controle da temperatura dos alimentos para prevenção de contaminações biológicas causadora de DTAs, este trabalho objetivou verificar e avaliar a adequação das temperaturas de alimentos de uma UAN de um grande hotel em Fortaleza-CE. **Metodologia:** O estudo foi realizado em uma UAN hoteleira, durante um período de cinco dias consecutivos durante o jantar. As aferições de temperatura foram realizadas com auxílio de termômetro digital (marca Minipa), devidamente higienizado antes de cada medição. As preparações alimentares (quentes e frias) foram avaliadas em dois horários distintos do serviço: logo após a distribuição inicial e durante o período de exposição. Foram coletadas, ao todo, 47 aferições de temperatura, sendo 37 de preparações quentes e 10 de preparações frias. Os resultados obtidos foram comparados com os parâmetros estabelecidos pela Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e pelas recomendações da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), a fim de verificar a conformidade com os padrões higiênico-sanitários exigidos. **Resultados e Discussão:** De acordo com a legislação vigente, preparações quentes devem ser mantidas em temperaturas superiores a 60°C, sendo expostas por 6h; entre 50°C e 60°C devem permanecer expostas por 1 hora. Já as preparações frias, devem permanecer com temperaturas inferiores 10°C e exposição de 4horas. As aferições

obtidas na referida UAN trouxeram resultados diversos, das 10 preparações frias aferidas, todas estiveram em conformidade, ou seja, abaixo 10°C. Quanto as 37 preparações quentes aferidas, 56,75% das temperaturas estavam acima de 60°C, o que confere conformidade; 43,25% estavam abaixo de 60°C, ficando expostas por 1 hora. As aferições de temperatura abaixo de 60°C e suas respectivas correções são essenciais para assegurar a segurança microbiológica das preparações, mas também é preciso destacar como medida preventiva a constante manutenção dos equipamentos térmicos **Considerações finais:** Os resultados demonstram a importância da verificação e controle das temperaturas dos alimentos servidos na UAN, pois foi identificado um percentual considerável de alterações de temperaturas. No entanto, todas as inconformidades encontradas foram devidamente corrigidas de acordo com a legislação sanitária vigente, o que assegura a diminuição do risco de contaminação biológica dos alimentos e possível desenvolvimento de DTAs.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Temperatura dos alimentos; Boas Práticas de Fabricação

REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni; SPINELL, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: Um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Metha, 2023.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 11. ed. São Paulo: ABERC, 2015.

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: Anvisa, 2004.

PEREIRA, Nadia Cristina Testoni Chaves; LEMOS, Marla de Paula. Avaliação do controle de temperatura na produção e distribuição de preparações em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) hoteleira. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**. v. 12, n. 4, p. 140-153, 2021. DOI: <https://doi.org/10.47320/rasbran.2021.2220>. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/2220>. Acesso em: 17 set. 2025.