

## **Análise do binômio tempo e temperatura de refeições servidas no almoço de uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira em Fortaleza- Ce**

Jonathan Weverton Da Silva Martins<sup>1</sup>; Kaio Vitor Honorato Oliveira<sup>2</sup>; Kaytiane Nascimento Oliveira<sup>3</sup>; Samara Hellen Brito Nascimento<sup>4</sup>; Glauber Jean Chaves dos Santos<sup>5</sup>; Natália Cavalcante Carvalho Campos<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Discente - Centro Universitário Fametro – Unifametro; [jonathan.martins01@aluno.unifametro.edu.br](mailto:jonathan.martins01@aluno.unifametro.edu.br)

<sup>2</sup>Discente - Centro Universitário Fametro; [kaiohonorato2024@gmail.com](mailto:kaiohonorato2024@gmail.com)

<sup>3</sup>Discente -Centro Universitário Estácio do Ceará (Estácio FIC); [kaytiane12@gmail.com](mailto:kaytiane12@gmail.com)

<sup>4</sup>Discente - Centro Universitário Unifanor Wyden; [Samarabn14@gmail.com](mailto:Samarabn14@gmail.com)

Especialista em Gestão da Qualidade em serviços de alimentação

- Universidade Estadual do Ceará ( UECE); [glauberjean92@hotmail.com](mailto:glauberjean92@hotmail.com)

<sup>6</sup>Docente - Centro Universitário Fametro – Unifametro; [natalia.campos@professor.unifametro.edu.br](mailto:natalia.campos@professor.unifametro.edu.br)

**Área Temática:** Alimentos, nutrição e saúde

**Área de Conhecimento:** Ciências da Saúde

**Encontro Científico:** XX SEMANA ACADÊMICA

**Introdução:** As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) desempenham um papel crucial na alimentação de grande parte da população que realiza refeições fora de casa. Assim, torna-se essencial garantir a segurança alimentar, principalmente em relação ao controle de temperatura dos alimentos. O não cumprimento das condições adequadas de tempo e temperatura pode resultar em contaminação microbiológica e doenças veiculadas por alimentos (DVA). Entre os principais fatores de risco para a contaminação estão o tempo de exposição e a temperatura dos alimentos durante o armazenamento e a distribuição. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi analisar as conformidades das práticas de controle de temperatura e tempo de exposição dos alimentos servidos em uma UAN hoteleira localizada em Fortaleza, Ceará. **Metodologia:** Trata-se de um estudo descritivo, transversal, realizado em uma UAN que realiza, em média, 170 refeições diárias. Foram aferidas as temperaturas de 128 preparações ao longo do período de estudo. A aferição das temperaturas foi realizada durante 15 dias úteis, de 16 de agosto a 4 de setembro de 2024, em dois momentos: no início da distribuição as (11 horas) e novamente a um terço do horário final da distribuição dos alimentos. As medições foram feitas com um termômetro digital do tio espeto, e após isso as temperaturas foram comparadas com os parâmetros de referência do guia da Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas (ABERC). As preparações avaliadas incluíram saladas (cruas e cozidas), acompanhamentos (arroz e feijão), proteínas (carne bovina, de ave ou peixe) e guarnições (massa, farofa e tubérculos). **Resultados:** As saladas cruas apresentaram temperaturas médias iniciais e finais entre 8,2°C e 7,83°C, dentro das referências do manual ABERC para alimentos frios. As saladas cozidas tiveram temperaturas médias de 5,8°C a 6,47°C, também dentro das referências. Os acompanhamentos, como

arroz e feijão, apresentaram temperaturas iniciais e finais adequadas, com médias de 70,33°C e 66,80°C. As proteínas, como carnes, mantiveram-se dentro dos padrões, com temperaturas de 68,26°C a 69,10°C. As guarnições também atenderam às exigências, com temperaturas variando entre 67,73°C e 60,42°C. **Conclusão:** O estudo demonstrou que as preparações da UAN hoteleira se mantiveram em conformidade com a legislação vigente, assegurando a segurança alimentar e a qualidade das refeições servidas. O controle adequado do binômio tempo/temperatura foi essencial para garantir a preservação higiênico-sanitária dos alimentos. Assim, a pesquisa reforça a importância do monitoramento constante desses parâmetros nas UANs, como medida de proteção à saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Temperatura; Unidade de alimentação; Segurança alimentar.

#### Referências:

CARVALHO, R. G. A. A. de .; CAVALCANTE, A. L. T. S. .; BARBOSA, L. B. .  
Temperature and exposure time of preparations distributed at lunch in a hospital  
Food and Nutrition Unit. **Revista Uningá**, [S. l.], v. 60, n. 1, p. eUJ4475, 2023. DOI:  
10.46311/2318-0579.60.eUJ4475. Disponível em:  
<https://revista.uninga.br/uninga/article/view/4475>. Acesso em: 17 sep. 2024.

ABERC. (2022). História e mercado. Associação brasileira das empresas de  
refeições coletivas-ABERC. Recuperado de <https://www.aberc.com.br/historia-e-mercado/> Brasil.

Ministério da Saúde. (2022). Doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA).  
Recuperado de <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha>