

**COMPARAÇÃO DAS TEMPERATURAS MEDIDAS EM DOIS HORÁRIOS
DISTINTOS DURANTE A DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DO ALMOÇO**

**LIMA, M. P.^[1]; BORDIN, A.A.^[1]; BIGATON, N.S. ^[1]; FATEL, E.^[2]; WEBER, J.^[2] ;
ZANUZO, K.^[3]; OLDRA; C. M.^[4]; STRAPAZZON, F. ^[4]**

Realizar a coleta de temperatura é fundamental durante todas as etapas de produção de alimentos, inclusive durante a distribuição, já que é um dos métodos para garantir a segurança dos alimentos, assegurando que a temperatura fique segura e, conseqüentemente, prevenindo a proliferação de microrganismos patogênicos. Nesse sentido, durante a distribuição, os alimentos podem apresentar alterações em sua temperatura, podendo ocorrer devido a falhas no transporte, armazenamento inadequado ou inadequações do local em que esse alimento está exposto, podendo favorecer a proliferação de micro-organismos e assim comprometer a segurança dos alimentos e consumidor. Comparar as temperaturas de distribuição de alimentos servidos no almoço em dois horários distintos. Estudo transversal realizado em um restaurante universitário (RU) do Sudoeste do Paraná, Brasil, durante o mês de abril de 2024. A coleta das temperaturas ocorreu no período do almoço, pelas estagiárias do curso de Nutrição, durante 5 dias úteis consecutivos e foram medidas no horário próximo ao início da distribuição (11:30 horas) e após meia hora (12:00 horas) nas seguintes preparações: frias (três tipos de salada - folhosa, crua e cozida) e quentes (arroz branco, arroz integral, leguminosa, guarnição, carne e opção vegetariana). Para avaliação da temperatura foi utilizado o termômetro digital espeto TP101[®] (-50 a +300°C) e as adequações das temperaturas foram classificadas de acordo com as referências da CVS-5/2013. As temperaturas dos alimentos quentes foram consideradas como: adequadas (acima de

[1] Maria Paula de Lima. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - *Campus Realeza*. mariapauladldelima@gmail.com.

[1] Andressa Aparecida Bordin. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - *Campus Realeza*. andressa.ap.bordin@gmail.com.

[1] Nathanyelly da Silva Bigaton. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - *Campus Realeza*. nathanyellydasilvabigaton@gmail.com.

[2] Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - *Campus Realeza*. elis.fatel@uffrs.edu.br.

[2] Dra. Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - *Campus Realeza*. jucieli.weber@uffrs.edu.br .

[3] MSc. Kezia Zanuzo. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. Endereço eletrônico. kesia.zanuzo@uffrs.edu.br.

[4] MSc. Caroline De Maman Oldra. Nutrição. Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) — Campus Cascavel. carol_oldra@hotmail.com.

[4] Fabiana da Silva Kramer Strapazzon. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - *Campus Realeza*. fabianasstrapazzon@gmail.com.

60°C) e inadequadas (abaixo de 60°C). Para os alimentos frios foram consideradas como adequadas (abaixo de 21°C) e inadequadas (acima de 21°C). O teste *t de Student* para amostras dependentes (dados paramétricos) ou Teste *Wilcoxon-rank* (dados não paramétricos) foram utilizados nas comparações entre as duas temperaturas. O valor de $p < 0,05$ foi adotado para significância estatística. A preparação fria Salada 1 (crua) apresentou média de temperatura classificada como inadequada no horário das 12:00 horas ($21,58 \pm 2,34^\circ\text{C}$) e a Salada 3 (cozida) apresentou-se inadequada tanto no horário das 11:30 horas ($25,91 \pm 11,13^\circ\text{C}$) quanto no horário das 12:00 horas ($27,37 \pm 7,42^\circ\text{C}$). Todas as preparações quentes obtiveram valores médios de temperatura classificados como adequados. Quando realizada a comparação dos valores de temperaturas entre os dois horários (11:30 horas e 12:00 horas, respectivamente), observamos que a Salada 1 apresentou maior média ($19,19 \pm 2,18^\circ\text{C}$ e $21,58 \pm 2,34^\circ\text{C}$; $p=0,0183$) de temperatura após meia hora de exposição e que as preparações quentes que apresentaram menores valores de temperatura após meia hora de exposição com diferença significativamente estatística, como o Arroz branco ($77,84 \pm 3,86^\circ\text{C}$ e $68,90 \pm 3,66^\circ\text{C}$; $p=0,0283$), o Arroz integral ($73,90 \pm 3,14^\circ\text{C}$ e $60,37 \pm 6,31^\circ\text{C}$; $p=0,0108$) e a Leguminosa ($79,78 \pm 4,06^\circ\text{C}$ e $65,17 \pm 6,12^\circ\text{C}$; $p=0,0099$), ainda se mantiveram em temperatura classificada como adequada de acordo com a CVS-5/2013. Enfatiza-se a importância do monitoramento, registro e verificação das temperaturas das preparações dos alimentos expostos ao consumo nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como forma de criar estratégias para evitar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), oferecendo alimentos seguros aos comensais.

Palavras-chave: serviço de alimentação; temperatura; Doenças Transmitidas por Alimentos; segurança alimentar.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária, PIBIS e PIBEX.