



TEMPO DE HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DO SUDOESTE PARANAENSE

Elis Carolina de Souza Fatel¹

Ana Claudia Garda²

Andressa Damin³

Franciele de Oliveira Camara⁴

Marilei de Fátima da Silva⁵

Viviane Neusa Scheid⁶

Thaiane Rios⁷

Sabrinne Luana Colling⁸

Resumo: A higienização pode ser definida como qualquer procedimento aplicado ao controle, e que elimine ou reduza os perigos microbiológicos até níveis suportáveis, minimizando os riscos de transmissão de agentes patogênicos, causadores de doenças. No âmbito, das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) conhecer a

¹ Professora, Doutora, do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) *Campus Realeza*, contato: elis.fatel@uffs.edu.br

² Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) *Campus Realeza*, contato: garda.ana@gmail.com

³ Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) *Campus Realeza*, contato: andressadamin18@gmail.com

⁴ Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) *Campus Realeza*, contato: francamara85@gmail.com

⁵ Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) *Campus Realeza*, contato: marileisilva33@gmail.com

⁶ Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) *Campus Realeza*, contato: vivianescheid8@gmail.com

⁷ Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) *Campus Realeza*, contato: thaiangerios2@gmail.com

⁸ Nutricionista pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) *Campus Realeza* e Responsável Técnica de Unidade de Alimentação em Nutrição em Realeza/PR, contato: sabrinnecolling@hotmail.com



rotina de trabalho dos colaboradores e o tempo destinado para realização de algumas funções podem contribuir para melhores resultados e, em especial, conhecer o tempo que um colaborador utiliza para realizar a higienização dos equipamentos. Este estudo avaliou a realidade de um restaurante universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul, localizado na cidade de Realeza-PR, que trabalha com pessoas sadias, no período de 14 de março de 2018 a 27 de abril 2018. Este consistiu na tabulação de uma planilha, utilizando o *software Microsoft Excel®*2016, do tempo aproximado que o colaborador utilizou para a higienização de 18 equipamentos presentes na unidade, fazendo uso de cronômetro, uma vez que os colaboradores não tinham conhecimento. Foi realizada observações em triplicata dos seguintes equipamentos: a balança eletrônica, buffet quente e frio, caldeirão, câmara de lixo, câmara de refrigeração, chapa bifeteira, fogão industrial com seis queimadores, liquidificador, máquina de lavar louça, multiprocessador de vegetais, com exceção dos pass throughs quente, frio e de sobremesa, o qual foi observado apenas uma vez a higienização. Ao final foi calculado o valor encontrado nas três observações e realizado uma média do tempo encontrado. Observou-se na unidade que cada colaborador é responsável por realizar a limpeza de certos equipamentos, sendo assim, notou-se que para esta unidade é fundamental conhecer o tempo gasto para higienização dos equipamentos, uma vez que a cozinheira, assim como às demais colaboradoras desempenham várias funções. Através dos resultados obtidos foi possível elaborar o manual de tempo de higienização de equipamentos para a UAN, o qual incrementou na qualidade de gestão da empresa, proporcionando uma melhor distribuição e organização em relação a mão de obra.

Palavras-chave: Higienização. Equipamentos. Alimentação coletiva

Categoria: Pesquisa

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde

Formato: Comunicação Oral



Anais do SEPE – Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão
Vol. VIII (2018) – ISSN 2317-7489

