



TEMPO GASTO PARA HIGIENIZAR O AMBIENTE DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, LOCALIZADA NO SUDOESTE DO PARANÁ.

Andressa Damin (Apresentadora)¹
Franciele Aparecida de Oliveira Câmara²
Thaiane Rios³
Ana Claudia Garda⁴
Marilei de Fatima da Silva⁵
Viviane Scheid⁶
Sabrinne Luanna Colling⁷
Elis Caroline Fatel⁸

Categoria: Ensino⁹ Andressa Damin¹⁰

Resumo: : A Produção de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) vem ganhando destaque, pois a procura pela realização de refeições nestes locais torna-se corriqueiro, assim sendo, as condições higiênicas e sanitárias destes

1 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza – PR – Brasil. Andressa_damin@hotmail.com

2 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza – PR – Brasil. Francamara85@gmail.com

3 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza – PR – Brasil. Thaianerios2@gmail.com

4 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza – PR – Brasil. Garda.ana@gmail.com

5 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza – PR – Brasil. Marileisilva33@gmail.com

6 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza – PR – Brasil. Vivianescheid8@gmail.com

7 Nutricionista gerente da empresa Alimentare-Filial de Realeza, alimentare.uffsrealeza@gmail.com.

8 Professora, Doutora, Coordenadora de estágio do curso de Nutrição, UFFS, Campus Realeza, contato: elis.fatel@uffs.edu.br.

9 Formato: Comunicação oral.

10 Estudantes da 10ª fase do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul Campus Realeza, Avenida Edmundo Gaevsk, 1000, CEP: 85770-000 – Realeza Pr, e-mail: andressa_damin@hotmail.com

ambientes são fundamentais para que as preparações tenham excelente qualidade. Fazem parte do ambiente da UAN os pisos, paredes, teto, portas, janelas, luminárias e instalações sanitárias, onde, a higienização possui a finalidade de remover substâncias indesejáveis como: poeira, resíduos químicos, restos de alimentos e microrganismos, assim minimizando os riscos que venham prejudicar a qualidade do alimento. Contudo, a rotatividade, a polivalência e o absenteísmo, são algumas dificuldades encontradas, fazendo com que a produção muitas vezes não ocorra como previsto. Desta maneira, objetivou-se mensurar o tempo gasto para higienizar o ambiente de uma UAN. O presente trabalho foi desenvolvido em uma UAN que produz em média 240 refeições, localizado em um Restaurante Universitário, no município de Realeza. Esta UAN possui uma área total de 1.766,13m², onde, levou-se em consideração como parte do ambiente de avaliação deste trabalho: paredes, janelas, pisos, portas, teto, luminárias e sanitários. Acompanhou-se a limpeza por três dias, com o auxílio de um cronometro e em seguida foi realizada a média de tempo, para fazer a descrição estatística. A avaliação foi realizada por setores, observando a higienização das paredes e pisos. O setor de pré-preparo de carnes tem 16,45m² onde uma colaboradora levou em média 1:16 minuto para higienizar 1 metro², já os sanitários apresentam 76,43m² assim, para limpar toda esta área uma colaboradora leva 36:93 minutos, sendo molhado com água, esfregado com vassoura contendo detergente, enxaguando e por último retirando a água com rodo. Para se ter um alimento de boa qualidade leva-se em consideração as condições higiênicas do ambiente onde é produzido, as preparações podem ser contaminada nas inúmeras etapas do processo de produção, por isso um local bem higienizado e seguro é extremamente importante, no entanto, alguns itens como janelas e o teto não estão sendo higienizados, pois sua altura impede que esta ação seja realizada. O pé direito de Uma UAN não deve ser muito alto nem baixo, pois dificulta a higienização e a entrada de ar. Ainda, observou-se a falta de pesquisas e materiais relacionados a este tema, este que auxiliará o profissional nutricionista na elaboração de uma rotina de trabalho, visto que, as UAN desempenham um ritmo árduo, onde as colaboradoras exercem diversas funções, assim, a mensuração do tempo necessário para higienização destes ambientes é imprescindível para a elaboração de prática de trabalho. Contudo, houve algumas limitações como a falta de colaboração das funcionárias e a ausência de outras pesquisas como esta. Conclui-se que este estudo, contribui no desempenho do trabalho do nutricionista, onde este pode observar o tempo necessário que cada colaborador leva para higienizar a área física da UAN, assim como, por meio da mensuração do tempo é possível observar se a limpeza está sendo correta como descreve a legislação.

Palavras-chave: Alimentação coletiva. Serviço de alimentação. Desinfecção. Controle de Qualidade.

Categoria: Ensino

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde



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



Formato: Comunicação Oral