

Simpósio de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz
"Segurança alimentar, nutricional e perspectivas de ações de vigilância"

VS-7/1 **AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DA TEMPERATURA DE COZIMENTO E
DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS POR CANTINEIRAS DE UMA ESCOLA
MUNICIPAL**

Autores: Miranda CEP(1); Guimarães DAL(1); Santos Neto JP(1); Bizinoto CS(1)
1- Mestrandos em Ciências e Tecnologia de Alimentos - Instituto Federal do Triângulo
Mineiro-IFTM

Resumo

Introdução: O controle da temperatura de cozimento e descongelamento de alimentos são medidas essenciais para inibir e eliminar micro-organismos deteriorantes e patogênicos em refeições. Vários fatores podem interferir na qualidade da merenda oferecida em escolas, consequentemente expor alunos a risco de intoxicações alimentares. **Objetivo:** avaliar o conhecimento sobre a temperatura de cozimento e procedimento do descongelamento de alimentos por cantineiras do pré-escolar. **Material e métodos:** Foi realizada a aplicação de um questionário estruturado quantitativo para avaliar o conhecimento da temperatura de cozimento e métodos empregados para descongelamento de alimentos por cantineiras e auxiliares de serviços gerais que substituem as cantineiras no período de férias em uma escola da rede municipal do norte de Minas Gerais que atende 638 alunos, correspondendo a um total de 14 manipuladores entrevistados. As questões foram objetivas e dissertativas, a fim de que as respostas corretas não fossem induzidas e que descrevessem fielmente os procedimentos realizados. **Resultados:** De acordo com o grau de escolaridade dos manipuladores entrevistados, 7,14% (n:1) alegou ser analfabeto, 21,42% (n:3) apenas tinham o ensino fundamental e 71,42% (n:10) concluíram o ensino médio; 28,57% (n:4) afirmaram realizar o descongelamento retirando o alimento do congelador e deixando em temperatura ambiente de um dia para o outro; 71,42% (n:10) tiram do congelador e armazenam na geladeira por cerca de 2 a 6 horas antes do preparo da refeição. Sobre o cozimento 57,14% (n:8) disseram que o ideal é atingir no mínimo de 75° a 110°C para matar microrganismos indesejáveis e 35,71% (n:5) afirmaram que temperaturas superiores a 110°C não eliminam bactérias; 78,57% (n:11) relataram ter participado de treinamento sobre as Boas Práticas de Fabricação há menos de um ano; 100% descreveram encontrar algum tipo de dificuldade em controlar ou apontar a temperatura ideal devido a falta de equipamento adequado. **Conclusão:** Conclui-se, que apesar da importância deste profissional para a segurança alimentar fornecida aos estudantes, detectou a necessidade de mecanismo de treinamento constante para os manipuladores de alimentos e aquisição de termômetro de alimentos para cantinas, pois nota-se uma grande dificuldade no emprego de temperaturas de cozimento e descongelamento de alimentos.