

RESUMO EXPANDIDO - ÁREA DA SAÚDE E BIOLÓGICAS

**AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS DE EXPOSIÇÃO  
DE ALIMENTOS QUENTE E FRIOS DE UMA PADARIA DE UM  
SUPERMERCADO DA CIDADE DE FORTALEZA – CE.**

*Cibele Souza Melo (cibele24112004@gmail.com)*

*Gabriela Costa Fernandes (gabrielacostafernandes12@gmail.com)*

*Vitoria Sthefany Salvino Oliveira (vsthefany876@gmail.com)*

*Júlia Marques Valero (juliavalero@aluno.uniateneu.edu.br)*

*Irene Carneiro Pessoa (Irenecpessoa@gmail.com)*

**INTRODUÇÃO:**

Os métodos de conservação, como o uso do frio ou do calor, visam evitar alterações indesejáveis nos alimentos, sejam microbianas, enzimáticas, físicas ou químicas, preservando suas propriedades nutricionais e sensoriais e, assim, prolongando sua durabilidade (LOPES, 2007). De acordo com a RDC 216, os alimentos preparados para consumo devem ser mantidos em temperatura e tempo adequados a fim de minimizar a multiplicação bacteriana. Para a conservação de alimentos quentes, estes devem ser submetidos à temperatura superior a 60 °C por, no máximo, 6 horas. Já para conservação de alimentos frios, estes devem ser refrigerados a temperaturas inferiores a 5 °C ou congelados à temperatura igual ou inferior a -18°C. O prazo máximo para consumo de alimentos refrigerados a 4 °C ou menos é de 5 dias. Se a

temperatura estiver acima de 4 °C e abaixo de 5 °C, esse prazo deve ser reduzido. (BRASIL, 2004). O frio é um dos métodos mais utilizados e eficazes para conservar alimentos, pois inibe ou retarda a multiplicação de microrganismos e reduz as reações químicas e enzimáticas. Já o calor, quando aplicado de forma uniforme, é eficiente para diminuir a carga microbiana e inativar enzimas que causam a deterioração dos alimentos durante o armazenamento. (BARROS et al., 2020).

#### OBJETIVO:

Avaliar as temperaturas dos equipamentos de exposição de alimentos quente e frios de uma padaria de um supermercado da cidade de Fortaleza – CE.

#### MATERIAL E MÉTODOS:

O estudo baseou-se em uma análise documental de planilhas referentes a documentação da aferição da temperatura dos equipamentos de exposição de alimentos quentes e frios comercializados em uma padaria de um supermercado localizado na cidade de Fortaleza, Ceará. Foram selecionados para a análise de dados, as planilhas que continham a documentação da aferição da temperatura dos equipamentos de conservação a temperatura controlada de salgados quentes, sobremesas e tortas frias. As planilhas analisadas neste estudo foram referentes ao período de junho a setembro de 2025. Para o cálculo da temperatura média, somou-se todas as temperaturas encontradas por dia de cada equipamento e fez-se o cálculo da média aritmética do valor. A temperatura dos equipamentos foi aferida por termômetro do tipo infravermelho, da marca Hikari, código HT-550, com intervalo de -50°C até 550°C. As temperaturas aferidas foram registradas em planilha própria da equipe de qualidade da padaria em questão em horário diurno. Para a tabulação dos dados, foi utilizado Microsoft Excel 2020, utilizando a fórmula da média aritmética dos dados avaliados.

#### RESULTADOS:

A temperatura média encontrada no equipamento de exposição dos alimentos quentes foi de 59 °C. Para este equipamento de venda de salgados quentes, a temperatura mínima encontrada no período estudado, foi de 56°C em julho e a temperatura máxima, foi de 64°C em setembro. Para o equipamento de venda de tortas frias a temperatura média encontrada foi de 8 °C. Para este equipamento de venda de tortas frias também foi verificado que a temperatura mínima encontrada no período estudado foi de 6 °C em julho e a temperatura máxima foi de 10 °C em agosto, uma variação de 4 °C. Para o equipamento de exposição de sobremesas, que abrangia docinhos, pudins, fatias de bolos e musses, a temperatura média encontrada foi de 10 °C, sendo a temperatura mínima encontrada no período estudado de 8 °C em julho e a temperatura máxima de 12 °C em setembro.

#### CONCLUSÃO:

Nenhuma das temperaturas médias dos equipamentos de exposição de alimentos analisados estavam de acordo com as exigências legais que era de 60° C e 4 ° C, para a exposição de alimentos quentes e frios, respectivamente. A temperatura média dos equipamentos de alimentos frios teve uma média muito acima do recomendado, o que conseqüentemente, diminui o prazo de consumo, além de aumentar as chances de crescimento microbológico. Sugere-se para a equipe da qualidade reavaliar os equipamentos e sua manutenção, bem como o treinamento dos colaboradores sobre o uso do balcão térmico e a validade dos alimentos expostos.

#### REFERÊNCIAS:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004.

LOPES, Regina Lúcia. Conservação de alimentos. Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais – CETEC. Minas Gerias, 2007. Link de acesso: [https://www.academia.edu/download/37857280/D\\_O\\_S\\_S\\_I\\_E\\_\\_T\\_E\\_C\\_N\\_I\\_C\\_\\_O\\_\\_conservacao\\_de\\_alimentos.pdf](https://www.academia.edu/download/37857280/D_O_S_S_I_E__T_E_C_N_I_C__O__conservacao_de_alimentos.pdf) . Acessado em: 22 out. 2025.

BARROS, Dayane et. Al. Principais Técnicas de Conservação dos Alimentos. Braz. J. of Develop., Curitiba, v. 6, n. 1, p. 806-821, jan. 2020. Link de acesso: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/5917> .Acessado em: 23 out. 2025.

Palavras-chave: temperatura; conservação; alimento; exposição.