



IV SEMINÁRIO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Anhanguera



Os Desafios Em Um Serviço De Refeição Transportada E Sua Qualidade

Autor(res)

Danielle Fernandes Alves
Emili Camila Alves Soares

Categoria do Trabalho

TCC

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE UBERLÂNDIA

Resumo

Tendo em vista o grande requerimento de refeição transportada, o presente estudo trata sobre os desafios em um serviço de refeição transportada e sua qualidade, a fim de entender os desafios neste serviço, bem como a qualidade da mesma. Para tanto, foi necessário buscar e reforçar as boas práticas, os cuidados microbiológicos e o binômio tempo e temperatura. Realizou-se, então, uma pesquisa bibliográfica onde foram selecionados 16 estudos, sendo eles 3 portarias, 1 resolução, 8 artigos, 2 livros, 1 manual e 1 informe do Ministério da Saúde. Diante disso, verificou-se que o transporte de refeição é regido por normas e legislações sanitárias, que ditam as conformidades desde o preparo do alimento até o veículo de transporte e distribuição. Tais normas são amparadas pelas Boas Práticas, sendo estas regras de procedimento para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade. Os cuidados microbiológicos são indispensáveis nesse serviço, pois a negligência pode desencadear uma série de enfermidades de origem alimentar, podendo levar à morbidade e à mortalidade. A relação tempo e temperatura estão relacionadas aos cuidados microbiológicos, às boas práticas e à qualidade da refeição, sendo um ponto crítico de controle, tendo a necessidade de monitoramento constante para estarem dentro dos parâmetros previstos. Conclui-se que desvios na produção e transporte influenciam negativamente na qualidade do alimento e serviço prestado, refletindo na satisfação do cliente.