



Evento	Salão UFRGS 2018: XIV SALÃO DE ENSINO DA UFRGS
Ano	2018
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Cook Chill na produção de alimentação hospitalar: um relato de experiência
Autores	ANELISE SILVA DA SILVA JADE DA SILVA ANTUNES ANDREA CRISTINA SILVA GONZALES
Orientador	VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG

RESUMO: Em nutrição hospitalar o cuidado com a garantia higiênico sanitário das preparações é uma condição fundamental para garantir a recuperação e manutenção da saúde. Além disso, quando se trata da produção de refeições em grande escala, ferramentas que otimizem o tempo de trabalho são fundamentais. O método *Cook chill* é um processo de produção de alimentos no qual os mesmos são preparados por cocção convencional e imediatamente após são resfriados até chegarem à temperatura de 4°C em no máximo 180 minutos. Podem ser conservados em temperatura limítrofe de 4°C por até cinco dias. Para consumir, as preparações devem ser regeneradas à temperatura maior que 70°C em forno combinado. O objetivo principal técnica é permitir a produção de alimentos com antecedência, garantindo segurança microbiológica e mantendo as características de um alimento recém preparado. Sendo assim, o controle de temperaturas durante todo o processo é fundamental para garantir a segurança do alimento. O objetivo desta experiência foi verificar a qualidade sanitária sob os aspectos microbiológicos de canja preparada pelo método *Cook chill* em um hospital universitário no município de Porto Alegre/RS. Trata-se de um experimento realizado no setor de produção de refeições do referido hospital, durante período de estágio não obrigatório da Graduação em Nutrição. Foram realizadas análises microbiológicas do preparo de três amostras de canja para verificar a presença de patógenos em momentos distintos do processo. A canja foi preparada pelo método vigente no hospital. Imediatamente após a finalização do preparo, a amostra 1 foi retirada e encaminhada para análise, para verificar a presença de microrganismos antes de iniciar o método *Cook chill*. Outras duas amostras foram servidas (2 e 3) e de imediato colocadas em resfriador até chegarem à temperatura de 1°C no tempo de 105 minutos. Posteriormente, as amostras 2 e 3 foram armazenadas em câmara fria com temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$. No terceiro dia após o resfriamento, a amostra 2 foi retirada da câmara fria, regenerada em forno combinado à 100°C e 10% de umidade por 30 minutos e enviada para análise. A amostra 3 passou pelo mesmo processo no quinto dia de armazenamento. Todas as amostras estiveram isentas de contaminação por *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* e atenderam aos parâmetros de conformidade estabelecidos pela RDC nº 12/2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Em relação às características organolépticas das amostras de canja com a aplicação do método *Cook chill*, as mesmas mantiveram o sabor e a consistência inalterada do alimento. O desenvolvimento desta experiência demonstrou a garantia da qualidade microbiológica no preparo da canja pelo *Cook chill*, método reconhecido e utilizado nacional e internacionalmente. Esse método poderia ser aplicado para sopas e outras preparações do cardápio, por garantir o aspecto higienicossanitário dos alimentos, além de favorecer a mão de obra do setor, também aspectos econômicos e sustentáveis, tendo em vista a redução de desperdícios.

Palavras chave: conservação de alimentos, qualidade dos alimentos, serviço hospitalar de nutrição.