



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco  
Escola Superior  
Agrária

# Controlo de Temperatura de Refeições numa Unidade Eurest

Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Vera Cristina Alves Garcia

**Orientadores**

Doutor Ofélia Maria Serralha dos Anjos

Novembro de 2013





# Controlo de Temperatura de Refeições numa Unidade Eurest

Vera Cristina Alves Garcia

## Orientadores

Doutor Ofélia Maria Serralha dos Anjos

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica do Professor Adjunto Doutor Ofélia Maria Serralha dos Anjos, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Novembro de 2013



## Dedicatória

Após longa caminhada até conseguir atingir a meta tão desejada, houve tombos, regressões, desilusões, novas espetativas e muitas alegrias. Para superar tudo isto não pude deixar de contar com o apoio dos meus pais, Carlos Garcia e Albertina Garcia, do meu irmão, Rodrigo Garcia, e restante família, que me deram apoio nos momentos mais difíceis. Tive também o apoio precioso do meu namorado, Ricardo Pinheiro, que nesta fase final foi a pessoa que mais de perto seguiu todos os dramas e aflições, e que muito pacientemente teve sempre resposta para tudo o que lhe pedi. Foi um grande alicerce para mim.

Não posso também deixar de lembrar todas as pessoas que fizeram com que me sentisse integrada no estágio, e que me auxiliaram em tudo o que lhes solicitei, como o meu “padrinho” de estágio, Sr. Paulo Branco, que é de uma inteligência e uma cultura geral incrível e que sempre me deu ideias e soluções, Sr. Paulo Geraldes, que era o nosso brincalhão mas que soube sempre ensinar e mostrar responsabilidade perante o trabalho, D. Cláudia Lopes, que tinha sempre soluções para tudo, D. Lídia Costa que era “a nossa chefe” e que mostrava sempre o lado mais sério das coisas, a D. Fátima Martins com quem passei muitas horas de trabalho e que sempre mostrou alegria por aquilo que fazia. De todos guardei amizade que transcendeu para além portas de estágio.

A todos o meu muito obrigado por tudo!



## **Agradecimentos**

Agradeço à empresa Eurest por tão simpaticamente me ter acolhido para estágio numa das suas unidades, e por todo o apoio prestado durante o mesmo pelos membros Eng. Egídia Vasconcelos e Dr. Gonçalo Moreira.

Agradeço à minha orientadora de estágio Doutora Maria Ofélia Serralha dos Anjos, pela orientação, pelo apoio e paciência que prestou.



# Controlo de Temperatura de Refeições numa Unidade Eurest

Vera Cristina Alves Garcia

## Resumo

Este relatório tem por base descrever as atividades desenvolvidas durante o estágio curricular com a duração de 4 meses, numa unidade de refeitório da empresa Eurest.

A atividade principal foi a monitorização das temperaturas das refeições na linha de self, aplicando os princípios de HACCP como o controlo de pontos críticos. Foi também, realizada a rastreabilidade de todos os produtos recebidos, bem como o acompanhamento do programa *trim-trax* que monitoriza os desperdícios da unidade. Teve como principais objetivos avaliar as temperaturas dos pratos de sopa, carne, peixe, dieta e opção, desde o fim da sua confecção até ao fecho da linha de self, e também foram medidos e registados os litros de desperdícios para a zona de preparação, zona de produção e copa. Por fim, foram verificadas algumas dificuldades na manutenção das temperaturas nos pratos frios por não existir uma linha de frio para manter a temperatura do prato abaixo dos 10°C. No entanto, ao longo do trabalho não se registaram variações de temperaturas dos pratos que acarretassem qualquer risco para a saúde pública.

## Palavras chave

temperatura, HACCP



# Controlo de Temperatura de Refeições numa Unidade Eurest

Vera Cristina Alves Garcia

## Abstract

This report is based on describing the activities developed during the stage curriculum of 4 months, made in a refectory in Eurest Company.

The main activity was monitoring the temperatures of meals in the self-service line, applying the HACCP principles like the critical points control. It was also realized, the tracking of all the received products, as well as the accompaniment of the program *trim-trax* that monitors the unit wastage. The main objectives were evaluate the temperatures for soup, meat, fish, diet and option, since his confection until the closure of self-service line, and were also measured and recorded the liters of waste for the preparation zone, production zone and pantry zone. Finally, some difficulties were verified by up keeping of temperatures in cold dishes because there is no self-service line to cold dishes to keep the temperature below 10°C. However, along the work there was no registers of temperatures variation that brought any risk for public health.

## Keywords

temperature, HACCP