

NOTA TÉCNICA Nº 007/2024

REAQUECIMENTO DE ALIMENTOS

Reaproveitar alimentos é uma forma de reduzir os desperdícios. Os alimentos que podem ser reaproveitados são aqueles alimentos prontos, que ficam na cozinha e que não foram distribuídos para os alunos; esses, são considerados as sobras limpas e podem ser reutilizados, desde que as técnicas para conservação sejam feitas de forma correta. Ressaltamos que a utilização do **TERMÔMETRO É ESSENCIAL** para esses procedimentos.

Importante seguir algumas instruções:

- **Consumo em refeição posterior (no máximo até 2 horas):**

Procedimento: reaquecer a 70°C e manter a 60°C ou mais até o consumo.

- **Para reaproveitamento (no máximo, no dia seguinte, ou seja, 24 horas)**

Armazenamento: o alimento deve ser guardado em refrigeração conforme procedimento:

- quando o alimento atingir 60°C na superfície, deve ser acondicionado em embalagem adequada e ir para um refrigerador e baixar a temperatura para 10°C, no máximo em 2 horas. Ou seja, o alimento deverá ficar o mínimo possível exposto em temperatura ambiente.

- deve ser mantido sob refrigeração, em temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius), visando evitar a proliferação de microrganismos.

- **Reaquecimento:** os preparos devem ser reaquecidos em fogão ou forno, até atingir temperatura mínima de 74°C no centro geométrico do alimento, de forma que todo o alimento seja aquecido por igual.

- prazo máximo de consumo desses alimentos é de 1 (um) dia.

Destacamos que esse processo de resfriamento do alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência desse alimento em temperatura ambiente, pois essa é a faixa de temperatura que mais favorece a multiplicação microbiana.

Vale ressaltar que o armazenamento e reaquecimento adequados são essenciais para garantir o padrão de qualidade e segurança dos alimentos preparados e servidos aos alunos.

Curitiba, 11 de abril de 2024.

Equipe Técnica de Nutricionistas
Coordenação Técnica de Alimentação Escolar