

SISTEMA APPCC EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO COM ENFOQUE EM GUARNIÇÕES

**Rosângela da Silva Diogo¹, Cassandra Vanusa Galvão
Correia¹, Heliane Barros²**

¹Graduandas do Curso de Nutrição –UNIVIÇOSA, Viçosa - MG;
E-mail: rosdiogo@yahoo.com.br.

²Professora do Curso de Nutrição – UNIVIÇOSA, Viçosa – MG

Resumo:

Este trabalho traz a análise dos perigos e pontos críticos de controle em um Restaurante Universitário - com enfoque em guarnições. A pesquisa analisou 6 tipos de guarnições (polenta ao molho de tomate, couve flor ao molho branco, farofa de milho verde e bacon, batata palha, creme de milho e maionese de legumes). Das 6 analisadas foi escolhida a polenta ao molho de tomate. Todas as etapas do processo de produção (compras, recebimento, armazenamento, higienização, pré-preparo, envase, manutenção e distribuição) foram acompanhadas passo a passo.

Palavras-chave: restaurante universitário, guarnições, segurança alimentar.