

PLANTA BAIXA DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA ABORDAGEM PRÁTICA EM TRÊS MODALIDADES: COMERCIAL, INDUSTRIAL E INSTITUCIONAL

Lucas José Costa Mascarenhas ¹; Karina Zanoti Fonseca ²; Gizane Ribeiro de Santana ³

karinaufrb@yahoo.com.br

1 Nutricionista pela UFRB Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Santo Antônio de Jesus, Bahia – Brasil

2 Nutricionista, atua na área de docência em alimentação coletiva. Linhas de pesquisa: gestão de alimentos e substâncias bioativas.

3 Nutricionista, professora na UFRB. Linha de pesquisa: saúde do trabalhador.

Data de recebimento: 07/10/2011 - Data de aprovação: 14/11/2011

RESUMO

Por mais que suas características desfavoreçam a execução detalhada e segura de cada etapa do processo produtivo, é de suma importância que haja padronização dos complexos sistemas que envolvem a produção de refeições coletivas nas unidades de alimentação e nutrição. Considerando o crescimento no ramo de refeições coletivas no Brasil, observando-se que todas as etapas do processamento deveriam ser criteriosamente estudadas, perpassando do planejamento da unidade até a distribuição dos alimentos, esse trabalho teve como objetivo descrever as particularidades de três unidades de alimentação e nutrição a partir da planta baixa. Foram estudados um restaurante comercial, um industrial e um institucional. Cada unidade apresentou suas especificidades de acordo com os respectivos objetivos e necessidades distintas.

PALAVRAS CHAVE: nutricionista, restaurantes, estrutura física.

FLOOR PLAN UNIT OF NUTRITION: A PRACTICAL APPROACH TO THREE RULES: COMMERCIAL, INDUSTRY AND INSTITUTION

ABSTRACT

However much their disadvantageous features detailed and secure execution of each step of the production process is of paramount importance that there is standardization of complex systems involving the production of collective meals. Considering the growth in the business of collective meals in Brazil, noting that all the processing steps should be carefully studied, spanning the planning unit to the distribution of food, this work aimed to describe the characteristics of three power supply units and nutrition from the plan. We studied a commercial restaurant, an industry and institution one. Each unit has its specificities according to their distinct needs and goals.

KEYWORDS: nutritionist, restaurants, physical structure.

INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) está longe de ser entendida apenas como o local apropriado para que se tenha a manipulação adequada de alimentos. A UAN envolve um complexo sistema operacional com procedimentos

que devem ser padronizados, claros e precisos para que todos os operadores possam executá-los com presteza.

Por mais que suas características desfavoreçam a execução detalhada e segura de cada etapa do processo produtivo, é de suma importância que haja padronização dos complexos sistemas que envolvem a produção de refeições coletivas, uma vez que o volume é grande e que nem sempre os usuários se encontram em gozo de saúde. É importante destacar nesse momento que, os funcionários da UAN e seu responsável técnico, realizam parte das suas refeições na UAN, assim como o gerente da empresa e todo o montante de funcionários. Dessa forma, o nutricionista não deve poupar esforços para o adequado entendimento de todo esse complexo, na sua totalidade, no intuito de orientar a produção inócuas e racional dos alimentos.

Uma das interferências diretas na capacidade destes aprimoramentos é a alimentação, gerando e mantendo saúde, reforçando a atuação do nutricionista como promotor de saúde na prática profissional. Para isso, é necessário que as pessoas consumam alimentos em boas condições higiênico-sanitárias e que satisfaçam suas necessidades nutricionais e hábitos alimentares, desde que os alimentos sejam saudáveis (VEIROS, 2002)

A planta baixa de uma UAN (PB) constitui em um corte horizontal feito acima do piso, a distância variável, a fim de mostrar no desenho, todos os componentes do pavimento, como paredes, vãos de portas e janelas, equipamentos fixos e móveis (opcionais), de modo a dar uma perfeita compreensão das divisões, circulação, iluminação e ventilação do ambiente (CAMPOS, 2011).

A definição da PB representa uma etapa muito importante do planejamento de uma UAN, na qual é definido o fluxograma e posicionamento de cada setor, garantindo a produção de alimentos com qualidade microbiológica, nutricional e sensorial (MEZOMO, 2002).

O planejamento físico de uma UAN é importante tanto na questão econômica, como na funcionalidade, pois evita cruzamentos desnecessários de gêneros alimentícios e funcionários; má utilização de equipamentos ou a falta dos mesmos limitando o cardápio; localização desapropriada e elevação dos custos (TEIXEIRA, 2003).

As diversas UANs podem ser do tipo restaurante industrial e institucional cujo termo refere-se ao atendimento de uma clientela definida, comunidade de direito ou de fato, com o restaurante geralmente localizado no seio da mesma. Situa-se no setor do trabalho (empresas), do ensino (escolas públicas e privadas nos diversos níveis), da saúde e do social (hospitais públicos e privados, asilos, orfanatos) e outros (prisões, comunidades religiosas, forças armadas), ou até mesmo do tipo comercial englobando os estabelecimentos que atendem indivíduos ou grupos, clientela ocasional ou regular, abertos a qualquer tipo de público (POPOLIM, 2007).

Considerando o crescimento no ramo de refeições coletivas no Brasil, observando-se que todas as etapas do processamento deveriam ser criteriosamente estudadas, perpassando do planejamento da unidade até a distribuição dos alimentos, tendo em vista de um lado a importância da contextualização e da interferência da PB nas práticas desenvolvidas nas UAN's e de outro a ausência de publicações na literatura científica, torna-se de grande relevância o desenvolvimento deste trabalho que teve por objetivo descrever as particularidades de três UAN's (comercial, institucional e industrial) através das respectivas plantas baixas (PB).

METODOLOGIA

As UANs foram selecionadas de acordo com os seguintes critérios:

- localização próxima à Universidade Federal do Recôncavo da BAHIA (UFRB) Centro de Ciências da Saúde (CCS) situado no município de Santo Antônio de Jesus- Bahia;
- o número médio de refeições servidas no almoço deveria ser acima de 200;
- as unidades deveriam atender usuários sadios, pois UANs que estão inseridas em hospitais possuem um arranjo físico com características próprias para atenderem a demanda do serviço (lactário, área para preparo de dietas, dentre outros);
- enquadramento da unidade em apenas uma das modalidades: Comercial (UAN 1), Industrial (UAN 2), Institucional (UAN 3).

Após selecionadas, os administradores de cada UAN foram esclarecidos sob o objetivo da pesquisa, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e para conhecimento das características das unidades, tais como tipo de cardápio, número de funcionários, horário de distribuição do almoço, dentre outros, realizou-se uma entrevista com os mesmos.

Para confecção das PB's foi utilizado o software livre *Sweet Home 3D* versão 3.2.

As legendas dos principais equipamentos e as convenções foram padronizadas para todas as unidades. O período de realização do trabalho compreendeu os meses de abril a junho do ano de 2011.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O planejamento físico é fundamental para a adequação das instalações aos objetivos propostos, sendo um trabalho de natureza abrangente. Envolve além do dimensionamento das áreas, sua ambiência, composição, fatores ergonômicos, configuração geométrica e projeto arquitetônico que favoreça e realce os fatores ambientais (TAVARES & FERNANDES, 2006)

As UANs estudadas possuem características peculiares que influenciam o arranjo físico evidenciadas nas PBs, citando-se como exemplo a área de estoque (H), área de cocção (A) e o salão de distribuição de refeições (N). A elaboração do cardápio e o período de duração do almoço, bem como o número de funcionários relaciona-se diretamente com a necessidade de cada unidade e serão descritas individualmente.

Legenda dos principais equipamentos:

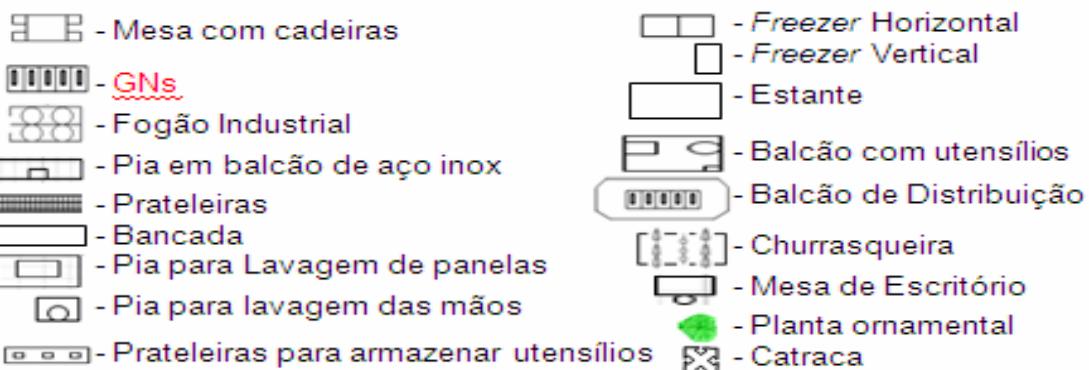


FIGURA 1 - Legenda dos principais equipamentos

Convenções:

- | | |
|--|--|
| A) Área de Cocção | P) Sanitário Feminino (usuários) |
| B) Entrada | Q) Sanitário Masculino (funcionários) |
| C) Açougue | R) Sanitário Feminino (funcionários) |
| D) Almoxarifado (Descartáveis e produtos de limpeza) | S) Saída |
| E) Pré-preparo e preparo de hortifrutigranjeiros | T) Área de recepção |
| F) Lavagem de panelas | U) Reservatório de água |
| G) Lavagem de Utensílios | V) Alojamento de gás |
| H) Almoxarifado (Produtos não perecíveis) | W) Sanitário para portadores de necessidades especiais |
| I) Área de freezers 1 | X) Escritório |
| J) Área de freezers 2 | Y) Preparo de sobremesa e doces |
| K) Câmara de congelamento | Z) Cafeteria |
| L) Câmara de resfriamento | Z1) Palco para atrações musicais |
| M) Sala do Nutricionista | Z2) Área para churrasqueira |
| N) Salão de distribuição de refeições | Z3) Caixa |
| O) Sanitário Masculino (usuários) | Z4) Espaço da criança |

FIGURA 2 - Convenções

Unidade 1 - O restaurante comercial possui as características de uma unidade que oferece refeições na modalidade de *self-service* e à *La carte*, atendendo a uma demanda média de 250 refeições das 11:00 h às 15:00 h. Para tal, o restaurante necessita de um cardápio bastante variado de pratos principais, opções, guarnições, entradas, acompanhamentos, bebidas e sobremesas para atender às mais diversas preferências. Nessa unidade o cardápio constitui um fator importante a ser observado. Aspectos ligados à variedade, qualidade, preparo dos alimentos e atendimento ao público contribuem para o sucesso do empreendimento. A UAN dispõe de 15 funcionários e o salão de distribuição de refeições (N), conforme pode-se observar na figura - 3 é bastante amplo e seccionado com vários ambientes decorados para acomodar os clientes de forma que os mesmos sintam-se

confortáveis para realizar sua refeição. A gestão do restaurante está sob a responsabilidade de um gerente administrativo que exerce suas atividades no escritório (X), o qual não possui visualização do salão de distribuição e da área de cocção e sua finalidade é restrita apenas às atividades administrativas. A área de cocção (A) é bastante ampla, possui acesso com a área de churrasqueira (Z2) através de uma porta. Por uma questão de variedade oferecida pelo cardápio as sobremesas são preparadas em um espaço destinado somente para este fim denominado na unidade de confeitaria (Y). A área de estocagem de gêneros não perecíveis (H) é bastante reduzida, isto se atribui à característica de um restaurante que atende ao sistema de demanda espontânea, além disso sua localização no centro da cidade e disposição de fornecedores que ficam nas proximidades, possibilitam a aquisição de gêneros alimentícios com entregas efetuadas diariamente. Na área de pré-preparo e preparo de hortifrutigranjeiros (E), as bebidas e as entradas, são preparadas. As preparações finalizadas praticamente atravessam toda a UAN até chegarem ao balcão de distribuição. As instalações sanitárias (O,P) são comuns aos usuários e funcionários e localizam-se próximos ao salão de distribuição de refeições, analisando as práticas de higiene pessoal, a unidade dispõe de várias pias para lavagem de mãos instaladas próximas aos sanitários e ao salão de distribuição.

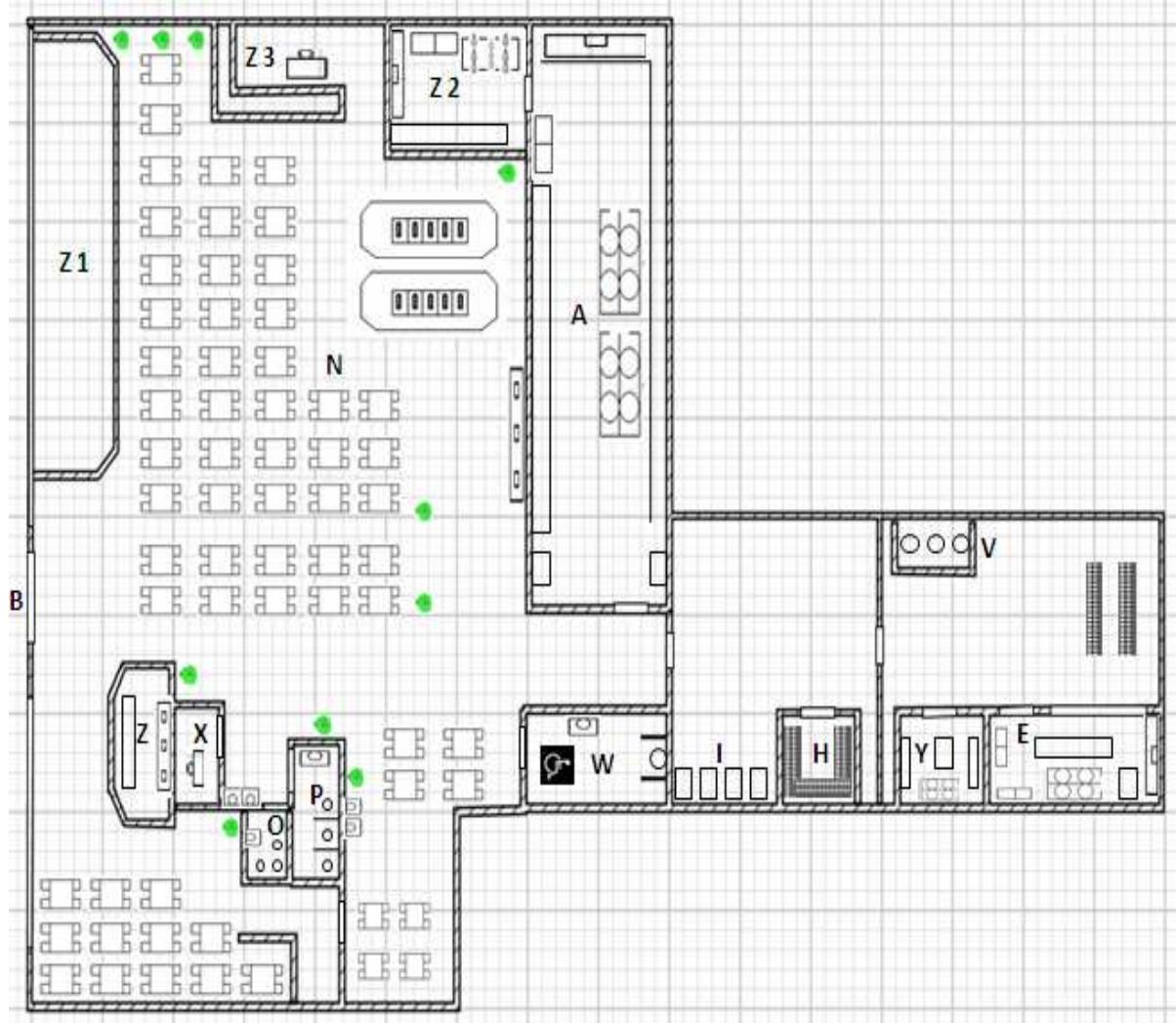


FIGURA 3 - Planta Baixa do Restaurante Comercial (UAN 1)

Unidade 2 - A UAN industrial fornece diariamente 700 refeições durante um período que vai das 12:00 h até 14:00 h, com cardápio de cafeteria mista, sendo porcionados apenas a sobremesa, o prato principal e a opção. O cardápio é composto por 2 pratos principais, 1 opção, 1 guarnição, 2 acompanhamentos, 1 entrada, 1 bebida e 1 sobremesa. A unidade possui 10 funcionários e a planta baixa pode ser vista na Fig. – 4. Nota-se que o salão de distribuição de refeições (N) ocupa mais da metade da área física da UAN, devido ao fato de ser um restaurante industrial, e ao número elevado de usuários, o fluxo de entrada e saída são adequados, os utensílios são recebidos, higienizados e armazenados em local específico para este fim. Devido à necessidade de constante supervisão, a sala do nutricionista (M) possui boa visualização, tanto para o salão quanto para a área de cocção. De acordo com SILVA, (1998), apud BRASIL (2011), os espaços devem ser flexíveis, modulares e simples; as circulações e os fluxos (alimentos, funcionários, usuários e lixo) devem ser bem definidos; e os ambientes devem facilitar a supervisão e a integração. Em se tratando de uma UAN que fornece um grande número de refeições a área de estocagem (H) é diretamente proporcional ao volume de refeições servidas. O açougue (C) é climatizado e utilizado para o preparo de 2 itens do cardápio (prato principal e opção), a área de pré-preparo (E) é comum à área de cocção (A), sendo utilizada apenas uma vez ao dia para o preparo de apenas 1 item do cardápio, a entrada, que é servida sempre coccionada. A bebida oferecida é artificial e a sobremesa, sempre doce em tablete.

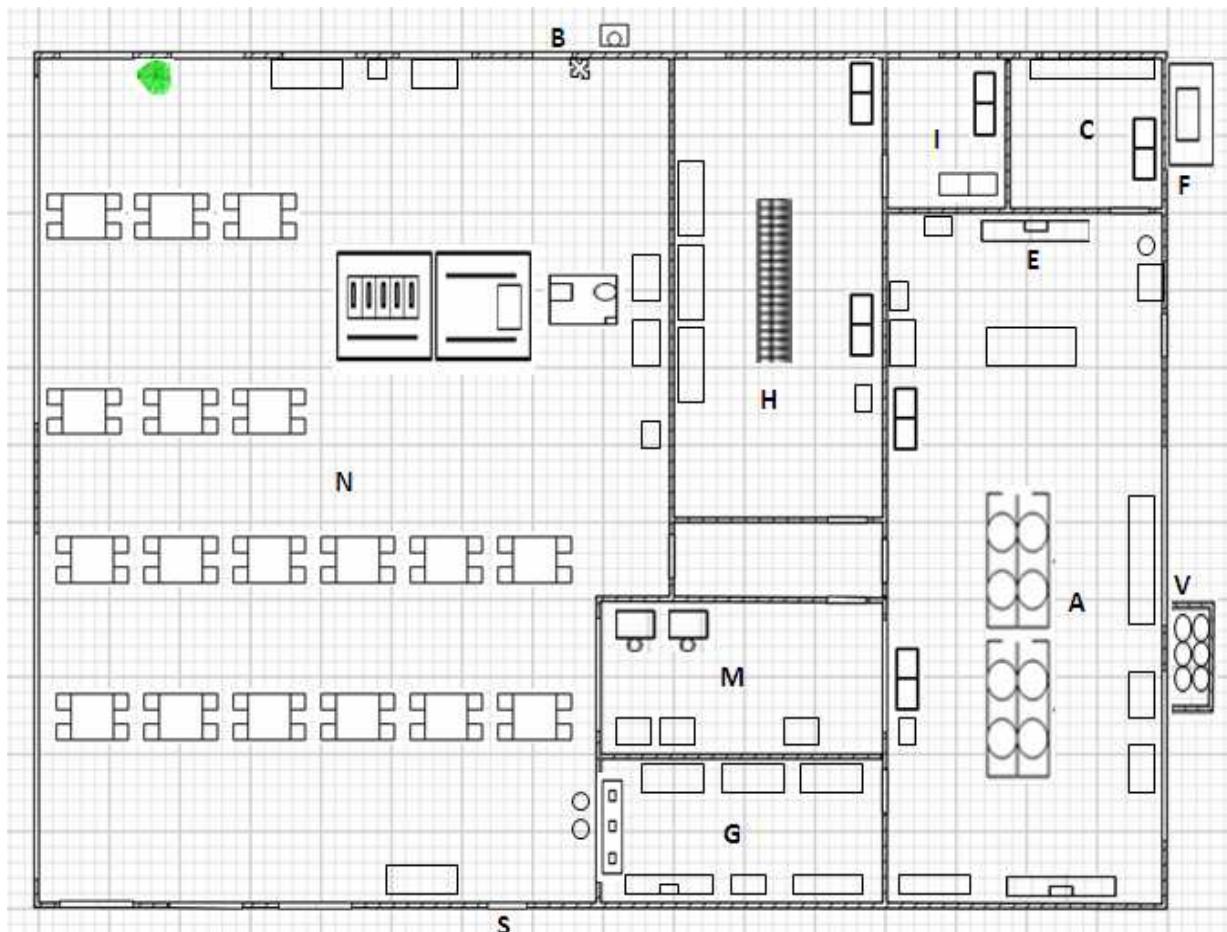


FIGURA 4 - Planta Baixa do Restaurante Industrial (UAN 2)

Unidade 3 – A UAN Institucional fornece em média 300 refeições durante um período que vai das 12:00 h até 13:30 h, o cardápio é do tipo cafeteria mista e possui as mesmas opções do industrial, a única diferença é que para a bebida utiliza-se polpa de fruta congelada e a sobremesa alterna entre doce e fruta no decorrer da semana. Para executar as tarefas a UAN dispõem de 22 funcionários. O salão de distribuição de refeições (N) acomoda 192 pessoas ao mesmo tempo (64% dos usuários) representando um numero bastante elevado de usuários que se servem ao mesmo tempo, evitando filas e otimizando o tempo. A PB pode ser vista na figura -5. Há cruzamento do fluxo no momento da entrega dos utensílios na área de higienização (G) dos mesmos. A sala do nutricionista (M) permite boa visualização da área de cocção (A), mas não do salão de distribuição (N), nota-se que para o nutricionista se deslocar até o salão é necessário que ele saia da UAN e faça o mesmo percurso que os usuários. Por ser uma unidade institucional que trabalha com processo de licitação, podendo ser os fornecedores de qualquer lugar do país, a área de estocagem é bem compartmentalizada e ampla, onde são armazenados gêneros não perecíveis. Os gêneros podem ser armazenados à temperatura ambiente, sob congelamento ou sob refrigeração. É possível identificar 2 áreas de freezers (J,I), uma câmara de congelamento (K) e outra de resfriamento (L) além de uma área de estoque de gêneros não perecíveis (H) e de materiais de limpeza e descartáveis (D) que são armazenados separadamente. O açougue é climatizado e está próximo a área de recepção, porém distante da área de armazenamento. Na área de pré-preparo e preparo de hortifrutigranjeiros (E), a bebida, a entrada e a sobremesa, quando é fruta, são preparados, e quando finalizados praticamente atravessam toda a UAN até chegarem ao balcão de distribuição. A área de cocção (A) é bastante ampla podendo ser visualizada pelos usuários. O alojamento do gás (V) está afastado da área de cocção (A) sua localização externa em local confinado evita a aproximação de veículos e pessoas não autorizadas, o que acarreta numa diminuição nos riscos de acidente. A área de Higienização de panelas (F) é distante da área de cocção, e não possui separação por barreira física, ou seja, em um dado momento pode haver fluxo cruzado entre o transporte de utensílios a serem higienizados, preparações prontas para o consumo, material de limpeza, carnes cruas e outros gêneros alimentícios. As instalações sanitárias para os funcionários (Q, R) são específicas e localizadas em local adequado, o mesmo se aplica às instalações sanitárias destinadas aos usuários.

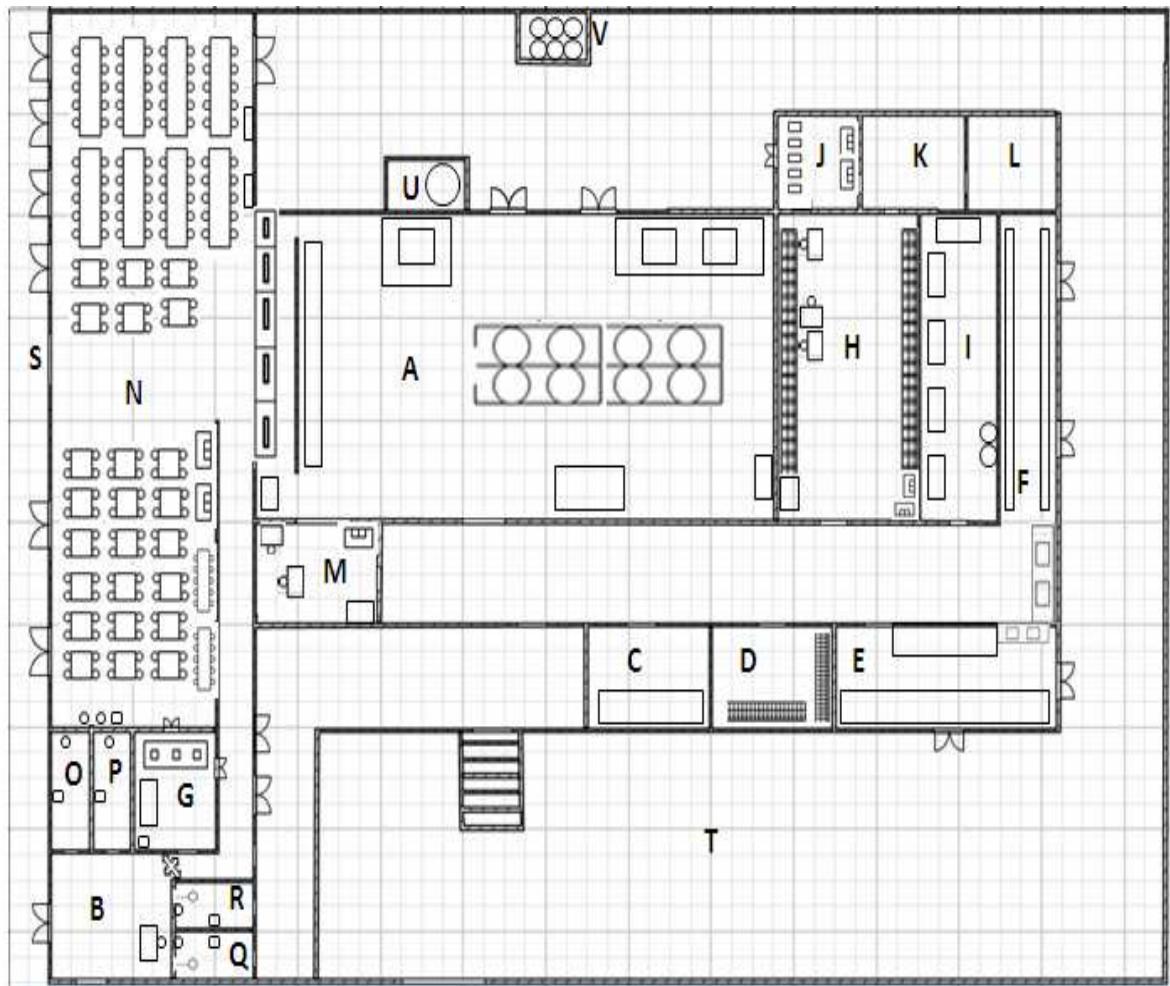


FIGURA 5 - Planta Baixa do Restaurante Institucional (UAN 3)

CONCLUSÕES

Cada UAN apresentou particularidades nas PB, passíveis de análise e comparação, sendo que tipo de serviço oferecido pode definir as particularidades da planta baixa das UAN's. Tendo em vista a influência que a mesma possui nas práticas desempenhadas nas UAN's e no papel do Nutricionista, é imprescindível que esse profissional aperfeiçoe cada vez mais seus conhecimentos nesse aspecto.

REFERÊNCIAS

CAMPOS MAS. Desenho Técnico, Aula 5: Planta Baixa. Disponível em <http://www.ceset.unicamp.br/~marcus/ST%20103/AULA%2005%20PLANTA%20BAIXA.pdf>. Acesso em junho de 2011.

MEZOMO IB. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole; 2002.

BRASIL- MINISTERIO DA SAUDE. Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias. Disponível em <http://www.mds.gov.br>. Acesso em junho de 2011.

POPOLIM, WD, Unidade Produtora de Refeições (UPR) e Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) - Definições, Diferenças e Semelhanças. **Nutrição Profissional**. 12. 2007.

TAVARES LF, FERNANDES TA, Reestruturação do *layout* do Laboratório Dietético da Universidade Federal Fluminense: planta física e equipamentos. **XIII SIMPEP**, São Paulo, 6 a 8 de Novembro de 2006.

TEIXEIRA SMFG. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2003.

VEIROS MB. Análise das Condições de Trabalho do Nutricionista na Atuação Como promotor de Saúde em Uma Unidade de Alimentação e Nutrição: Um Estudo de Caso. **Dissertação (Mestrado)** – Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós - Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia. Florianópolis. 2002.