



Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



ELABORAÇÃO DE INSTRUMENTOS PARA APRIMORAMENTO DA DISCIPLINA PLANEJAMENTO FÍSICO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Jamilly Paula Carvalho, Rita de Cássia Oliveira Sant’Ana, Izabela Maria Montezano de Carvalho

Palavras-chave: Alimentação coletiva, unidades de alimentação e nutrição, planejamento físico

Introdução

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são estabelecimentos que trabalham com produção e distribuição de alimentos para coletividade, a construção de uma UAN com base em adequado planejamento físico são fundamentais para garantir a qualidade higiênico-sanitárias. Para garantir o correto dimensionamento físico, são utilizados índices estabelecidos na literatura.

Objetivos

Elaborar novos instrumentos de ensino para a disciplina Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição (NUT 381), e assim contribuir para a efetiva aplicação dos índices disponíveis na literatura de referência.

Material e Método

Inicialmente, com o auxílio de uma planilha eletrônica, foram tabulados todos os índices referentes ao dimensionamento de setores e equipamentos utilizados em UAN, disponíveis na literatura de referência da área. Após esta etapa, fórmulas para o cálculo das áreas e dos quantitativos de equipamentos foram elaboradas na mesma planilha eletrônica, utilizando as informações de total de refeições/dia e de capacidade máxima de atendimento.

Apoio financeiro

Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG).

Resultados e Discussão

Foram elaboradas duas planilhas com as informações dos índices e fórmulas para o dimensionamento de área de setores e de equipamentos necessários para a construção e edificação de uma UAN. A planilha elaborada está pronta para ser disponibilizada aos alunos da disciplina de NUT 381, como forma de otimizar e ampliar a utilização dos índices para estes cálculos disponíveis na literatura de referência da área de Alimentação Coletiva.

Conclusões

O instrumento de ensino elaborado representa uma solução que simplifica e promove o uso de índices para o adequado planejamento físico de UAN de diferentes segmentos de mercado, contribuindo assim para a produção de refeições de qualidade a partir de ambientes físicos corretamente planejados.

Bibliografia

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009.
- CORREIA, M. J. F. S., & ROCHA, A. M. C. N. A importância dos fatores estruturais na garantia da segurança alimentar na produção de refeições para escolares. Demetra., 7(1); 39-46, 2012.
- LANZILLOTTI, H.S. Sistemática de funcionamentos para restaurantes de comerciantes. Documento, v. 13, p. 6-80, 1973.
- MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6 ed. São Paulo: Manole, 2015. PROENÇA, R. P. da C. Inovações tecnológicas na produção de refeições: conceitos e aplicações básicas. Higiene Alimentar. Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, 1999.
- SANT’ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rubio, 2012.

Agradecimentos

Ao Departamento de Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Viçosa.