

# Dimensionamento Físico-Funcional de Unidade de Alimentação e Nutrição

Diana Lopes<sup>1</sup>, Francisco Carvalho<sup>1</sup>, Filipe Lemos<sup>1</sup>, Keylany Rebouças<sup>1</sup>, Valéria Nogueira<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Graduantes de Gastronomia pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Estado do Ceará (IFCE)  
[araujokelton.ak@gmail.com](mailto:araujokelton.ak@gmail.com)

<sup>2</sup> Doutoranda do Renorbio pela Universidade Estadual do Ceará (UECE), Mestra em Nutrição e Saúde pelo Curso de Mestrado Acadêmico em Nutrição e Saúde/Universidade do Estado do Ceará (CMANS/UECE) e Graduada em Nutrição pela Universidade do Estado do Ceará(UECE)

Palavras-Chaves: Gastronomia, Organização, Serviço, Alimentação, Contaminação e Higiene.

## INTRODUÇÃO

O planejamento apresenta uma grande importância para todos os problemas e situações, portando o dimensionamento da unidade de alimentação e nutrição também deve passar por essa etapa que consiste em decidir por antecipação sobre o que, com que meios, para que fim, como, onde e quando fazer e quais são os objetivos a alcançar (2).

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é responsável pelo desenvolvimento de todas as atividades técnicas e administrativas necessárias para a produção de refeições, até sua distribuição para a coletividade. A qualidade de vida no trabalho é um fator muito importante a ser considerado durante o desenvolvimento das atividades de uma organização, principalmente quando nos referimos à cozinha, pois trata-se de um ambiente em constantes alterações de temperaturas por vezes quentes e por vezes frias e é a partir do desempenho do colaborador que as tarefas são realizadas, sendo indispensável que cada colaborador esteja bem e ciente de suas funções para que o local de trabalho se torne um espaço harmônico, onde hajam procedimentos padronizados para melhor execução das atividades (3).

Além disso, a área do refeitório deve ser bem dimensionada, pois é destinada ao conforto e atendimento ao cliente. Em muitos casos este setor é determinante do lucro do estabelecimento, pois conforme a sensibilidade de cada usuário, informações e estímulos aos sentidos recebidos do meio em que se encontra, faz com que se sinta confortável ou não para retornar ao estabelecimento. Para um bom funcionamento da circulação dos clientes no refeitório, convém o uso de uma sequência de fluxos, como entrada de usuário, distribuição e autosserviço, procura de lugares, devolução de bandejas e saída de usuários (4), onde requer um dimensionamento adequado.

Esse trabalho tem como objetivo o de

verificar a forma adequada de dimensionamento do refeitório de uma cozinha industrial, estilo self-service.

## MATERIAIS E METODOLOGIA

Para esse trabalho, viabilizou-se os métodos utilizados para o dimensionamento em cozinhas industriais e restaurantes populares, como os informados na literatura pelos autores Teixeira (7); Lanzillotti (5); pela Portaria 3.214 de 8/6/78 e Norma Regulamentadora 24(1), para que haja uma comunicação eficiente na cozinha, para que cada colaborador exerça de forma excelente sua função e para garantir conforto aos clientes no refeitório.

O estabelecimento escolhido para este estudo localiza-se na Região Metropolitana de Fortaleza e é responsável por fornecer aproximadamente 2.200 refeições por dia.

## RESULTADO E DISCUSSÃO

Os estabelecimentos e unidades de alimentação devem seguir uma proporção de área por cliente, visando um melhor atendimento e conseqüentemente impedindo uma lotação ao local, com base nisso surgiram alguns autores para delimitar áreas de um estabelecimento alimentício, tornando assim mais prático e harmônico o serviço.

Para isso, o dimensionamento do refeitório recomendado pela literatura seguiu as recomendações da Portaria 3.214 de 8/6/78, Haydée e Teixeira. Na Portaria 3.214 de 8/6/78 foi utilizado o índice 1,0, dividido por três, após ser multiplicado pelo número de clientes do estabelecimento. No Haydée foi utilizado o índice 0,5 para o cálculo da área total. Em seguida, foi adotado uma porcentagem de 45 a 48% para definir o dimensionamento do setor de consumação. E no Teixeira, foi utilizado uma média do índice recomendado para 2000 e 3000 clientes e multiplicado pelo número de assentos para a definição da área do refeitório (6).

Com todos os dados aferidos prontos para

utilização, foram-se calculadas as devidas áreas. O Quadro 1 mostra os valores de tais áreas do refeitório da empresa com base nos autores já citados.

**Quadro 1.** Dimensionamento real e recomendado pela literatura do salão de refeições de uma cozinha industrial. Ubajara, 2019.

REFERÊNCIA	ÁREA
Real	740,42 m <sup>2</sup>
Haydeé	Entre 495 m <sup>2</sup> e 528 m <sup>2</sup>
Portaria 3.214 de 8/6/78	733,34 m <sup>2</sup>
Teixeira	934,56 m <sup>2</sup>

É possível notar a diferença nos valores entre cada referência utilizada pelos autores. Haydeé mostra uma área menor em relação aos demais, tendo em vista que é indicado para restaurantes populares com cardápios menos sofisticados. Já a obra que apresenta uma área maior é a de Teixeira porque se calcula de acordo com a quantidade de assentos disponíveis no ambiente (8), o que se prevê também o índice de rotatividade (9). A Portaria 3.214 de 8/6/78 foi quem mais se aproximou do valor real da área do salão de refeições da cozinha industrial devido ambas não serem calculadas com base em índices prévios.

## CONCLUSÃO

Em linhas gerais, pode-se concluir que o dimensionamento real do salão de refeições da unidade de alimentação e nutrição (UAN) observada, não seguiu os regulamentos adequados, mas se mantém próximo das normas regidas para a construção de estabelecimento alimentícios, sendo mais próxima das regras da Portaria 3.214 de 8/6/78, tornando-o adequado para uma boa refeição.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) Brasil. Ministério do Trabalho. Portaria 3.214 de 8/6/78. Aprova as Normas Regulamentadoras (NR) do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), relativas à Segurança e Medicina do Trabalho. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 6 jul. 1978;
- (2) ABREU, EDELI SIMIONI; SPINELLI, MÔNICA GLÓRIA NEUMANN; PINTO, ANA MARIA SOUZA. *Gestão Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo de Fazer*, p 50 - 60, ed. 4, 2011;
- (3) BALCHIUNAS, DENISE. *Gestão de UAN: Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição*.

p 15 – 25, ed 1, 2014;

(4) FERREIRA, SÉRGIO LEAL; AVEGLINO, ROSEANE PAGLIARO; GONZAGA, CIBELE CLAIRE TEIXEIRA. SBQP: Simpósio Brasileiro de Qualidade do Projeto no Ambiente Construído. ed 2, 2011;

(5) LANZILLOTTI, H.S. *Sistemática de funcionamentos para restaurantes de comerciários*. Documento, v. 13, p. 6-80, 1973;

(6) SANT'ANA, H. M. P. *Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição* - - Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012;

(7) TEIXEIRA, S.M.F. et al. *Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição*. São Paulo: Atheneu, 2004, p. 81;

(8) TEIXEIRA, S.M.F.G.; RÊGO, J.C.; FIGUEIREDO, A.J.S. *Índice para cálculos de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)*. *Alimentos e Nutrição*, v. 7, p. 7-20, 1992;

(9) LIMA FILHO GP. *Planejamento de Refeitórios: definições, características, dimensionamentos, layout*. Rio de Janeiro, p. 96, 1986.