**ADEQUAÇÃO ESTRUTURAL E DE EQUIPAMENTOS EM UMA COZINHA INDUSTRIAL: MELHORIA ERGONÔMICA E DE PROCESSOS.**

Maria Vitória Dias1, Ana Paula Caetano Sousa e Oliveira2

E-mail: mariavidias16@gmail.com

1 Graduanda, UNICERP, Nutrição, Patrocínio/MG, Brasil; 2 Especialista, UNICERP, Nutrição, Patrocínio/MG, Brasil.

**Introdução:** As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em grandes empresas são demarcadas pela sua importância na administração e produção de refeições. As cozinhas industriais fazem parte da infraestrutura de uma UAN e, muitas das vezes, exige dos funcionários alta produtividade em tempo limitado, sob condições inadequadas de trabalho. A Norma Regulamentadora 17 apresenta o termo ergonomia e as normas a serem seguidas para assegurar condições de trabalho adequadas e humanas. **Objetivo:** Reduzir riscos ergonômicos existentes na cozinha industrial de uma empresa alimentícia na cidade de Patrocínio/MG e realizar melhorias que possibilitem aos funcionários maior conforto e segurança. **Metodologia:** Utilizou-se da metodologia PDCA, trabalhando as ferramentas da qualidade para análise das possíveis causas do problema e averiguação das causas prováveis e improváveis. Após análise da probabilidade, verificou-se a viabilidade técnica, financeira e ambiental/segurança das possíveis soluções. Assim, por meio da ferramenta 5W2H, fez-se o planejamento e distribuição das ações para soluções que requeriam investimento. **Resultados:** Através das análises, foram implantadas ações imediatas e programadas ações futuras para a melhoria ergonômica na UAN. Dentre as ações efetivadas encontram-se a adequação estrutural e aquisição de equipamentos facilitadores de processos que refletiram positivamente na produtividade e qualidade dos produtos oferecidos, com maior satisfação dos funcionários. **Conclusão:** A mudança na estrutura ergonômica em uma cozinha industrial traz melhoria a diversos processos que possibilitam um trabalho sem riscos, de maior segurança e satisfação dos colaboradores. A utilização das ferramentas da qualidade foi fundamental para o desenvolvimento da pesquisa, sendo norteador da execução e descrição deste trabalho.

**Palavras-chave:** Ergonomia. NR 17. Unidade de Alimentação e Nutrição.