



PLANEJAMENTO FÍSICO-FUNCIONAL DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Cintia Deparis Dal Cortivo¹
Calinca Skonieski²
Evayne de Barros³
Joziane Zionko⁴
Paola de Bortoli⁵
Elis Carolina de Souza Fatel⁶

Resumo: O setor de alimentação coletiva forma um conjunto de serviços com finalidade de administrar a produção de alimentos consumidos em um local específico ou que são transportados até os usuários. É fundamental que em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) haja um adequado planejamento físico-funcional, e para isso é preciso se atentar não apenas na construção da edificação, mas também nos processos de trabalho que serão desenvolvidos no local, nos fluxos de manipulação dos alimentos, funcionários e clientes, além da decoração, dos espaços para circulação, das instalações e da ambiência no geral, pois se forem bem delineadas proporcionarão maior conforto para os clientes e para os próprios funcionários do estabelecimento. Deste modo, este trabalho teve como objetivo a elaboração de um planejamento físico-funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, com os subsídios fornecidos através da literatura. Planejou-se uma UAN caracterizada como de grande porte, do tipo self service, estilo de cardápio popular, sendo a clientela adultos e de ambos os sexos, com capacidade máxima de atendimento de 3000 refeições e que atende seu maior turno 2500 comensais, diariamente. Os setores da UAN foram pensados levando em consideração as preparações que seriam servidas, sendo elas: um tipo de salada folhosa, um tipo de carne, arroz, feijão, suco e sobremesa. Além disso, a política de compras do estabelecimento é semanalmente. Desta forma, foram realizados os cálculos para dimensionamento e setoriamento, assim como os cálculos para quantificação de alguns itens e utensílios básicos (caldeirões, gastronorms, mesas e cadeiras) para o local. Elaborou-se também uma proposta de planta física para a UAN priorizando um

¹ Graduanda do Curso de Nutrição, UFFS, Campus Realeza. cintiadeparis@hotmail.com

² Graduanda do Curso de Nutrição, UFFS, Campus Realeza. Bolsista PIBIC/Fundação Araucária do projeto de pesquisa aprovado no Edital N° 496/GR/UFFS/2018. calincasko@gmail.com

³ Graduanda do Curso de Nutrição, UFFS, Campus Realeza. Bolsista UFFS do projeto de pesquisa aprovado pelo Edital N° 1010/GR/UFFS/2018. evaynedebarrros1@gmail.com

⁴ Graduanda do Curso de Nutrição, UFFS, Campus Realeza. Bolsista PIBIS/Fundação Araucária do projeto de pesquisa aprovado no Edital N° 494/GR/UFFS/2018. jozizionko2016@gmail.com

⁵ Graduanda do Curso de Nutrição, UFFS, Campus Realeza. Bolsista PIBIC/CNPQ no projeto de iniciação científica aprovado no Edital N° 490/GR/UFFS/2018. paolacristine88@gmail.com

⁶ Professora, Doutora, do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) Campus Realeza. elis.fatel@uffs.edu.br



fluxo racional de operacionalização, e por fim fez-se um levantamento de todos os itens necessários para cada setor do estabelecimento. A área total obtida foi 1.408,98m² e o gasto total com a compra dos equipamentos foi de R\$805.671,71. Assim, destaca-se que o planejamento físico-funcional de uma UAN deve ser individualizada e atender sempre as especificidades de cada local, a fim de garantir a produção adequada de refeições de qualidade, que atendam os padrões exigidos pela legislação sanitária, e que satisfaçam com excelência seu público alvo.

Palavras-chave: Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento físico-funcional. Alimentação coletiva.

Categoria: UFFS - Ensino

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde

Formato: Comunicação Oral