

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ
RENATA VICENTINI DAS CHAGAS
ROSANGELA WEIZENMANN

PESQUISA DE OPINIÃO SOBRE MATERIAIS DE PORTAS UTILIZADAS EM
UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

CASCADEL
2020

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ
RENATA VICENTINI DAS CHAGAS
ROSANGELA WEIZENMANN

**PESQUISA DE OPINIÃO SOBRE MATERIAIS DE PORTAS UTILIZADAS EM
UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Trabalho apresentado à disciplina
ASA – Estágio supervisionado em
Administração de Serviços de
Alimentação como requisito parcial
para obtenção da aprovação no
ASA II no Curso de Nutrição do
Centro Universitário Assis Gurgacz.

**Professor Orientador: Adriana
Hernandes Martins.**

CASCADEL
2020

PESQUISA DE OPINIÃO SOBRE MATERIAIS DE PORTAS UTILIZADAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Renata das Chagas Vicentini¹, Rosangela Weizenmann², Adriana Hernandez Martins^{3*}

¹ Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG. ²Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG. Nutricionista

*Autor Correspondente: rosangelawc@gmail.com

RESUMO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma unidade de trabalho, ou órgão de uma empresa, que executa atividades referentes à alimentação e nutrição, e que não deve ser entendida apenas como um local apropriado para que se obtenha a manipulação adequada de alimentos. Objetivou-se a realização desta pesquisa a partir dos resultados obtidos através da aplicação do *check-list* adaptado da RDC 216 de 15 de setembro de 2004, aplicados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma empresa localizada no Paraná, onde notou-se a necessidade da realização de uma pesquisa de opinião a respeito dos materiais de portas comumente utilizados em UANs. Considerando os dados obtidos, é possível notar que por mais que os materiais de portas instalados nas UANs são próprias para tal finalidade, ainda há uma grande ocorrência de manutenções, o que por vezes gera custos a empresa e transtornos para a equipe, podendo atrasar o serviço e até mesmo gerar acidentes devido aos desajustes.

Palavras-chave: Portas, UAN, manutenção

1 INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma unidade de trabalho, ou órgão de uma empresa, que executa atividades referentes à alimentação e nutrição, e que não deve ser entendida apenas como um local apropriado para que se obtenha a manipulação adequada de alimentos (TEIXEIRA et al., 2007).

Ela abrange um complexo sistema operacional, onde os métodos devem ser padronizados e precisos para que os operadores (funcionários ou manipuladores) possam efetuá-los com agilidade e conhecimento (FONSECA e SANTANA, 2012).

Um planejamento físico correto e adequado, juntamente com a escolha certa dos equipamentos a ser utilizado, número correto de funcionários, são fatores extremamente importantes e que devem ser observados para que prevaleça o bem estar dos clientes e colaboradores, o que consequentemente implicará positiva ou negativamente no faturamento mensal do restaurante. Com tudo deve-se obter uma equipe de Engenheiro, Arquiteto e Nutricionista que trabalhe em conjunto, respeitando as experiências de cada profissional (GUIMARÃES, 2006).

É de extrema importância a participação de profissionais qualificados, como nutricionistas, na etapa do planejamento físico de uma UAN, pois possuem experiência tanto na área administrativa quanto na operacionalização das atividades de um restaurante. (CAMPOS, IKEDA, SPINELLI, 2012)

Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho foi realizar uma pesquisa de opinião sobre portas de cozinhas industriais que possuam materiais mais resistentes, e que absorvam melhor os impactos causados pelos carrinhos, de forma a evitar constante manutenção e possíveis acidentes.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Objetivou-se a realização desta pesquisa a partir dos resultados obtidos através da aplicação do *check-list* adaptado da RDC 216 de 15 de setembro de 2004, aplicados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma empresa localizada no Paraná, onde notou-se a necessidade da realização de uma pesquisa de opinião a respeito dos materiais de portas comumente utilizados em UANs.

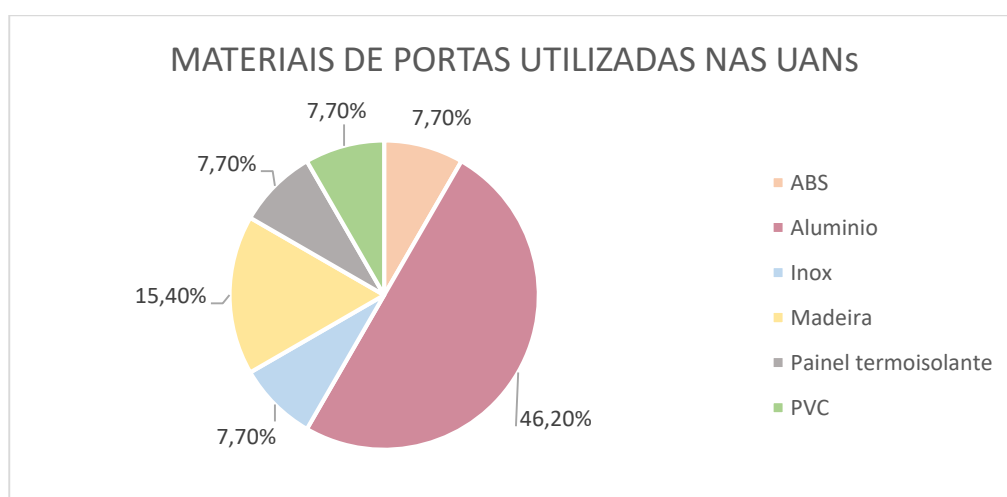
A pesquisa foi realizada a partir do Google Formulários®, onde foram elaboradas questões a respeito dos materiais de portas utilizadas em Uan. Este questionário teve como critérios, o público alvo, nutricionistas de unidades de alimentação e nutrição que pudessem expressar sua opinião sobre os modelos utilizados em uan e sugestão de modelos e materiais mais adequados.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Esta pesquisa foi realizada apenas com profissionais nutricionistas da área de UAN, foram no total 13 participantes, tendo sido 1 excluído por conter inconsistências no preenchimento das questões.

Na página inicial os participantes deveriam ler e então aceitar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, para que a partir do aceite do termo, ser direcionado para as questões, onde estarão disponíveis os dados a seguir.

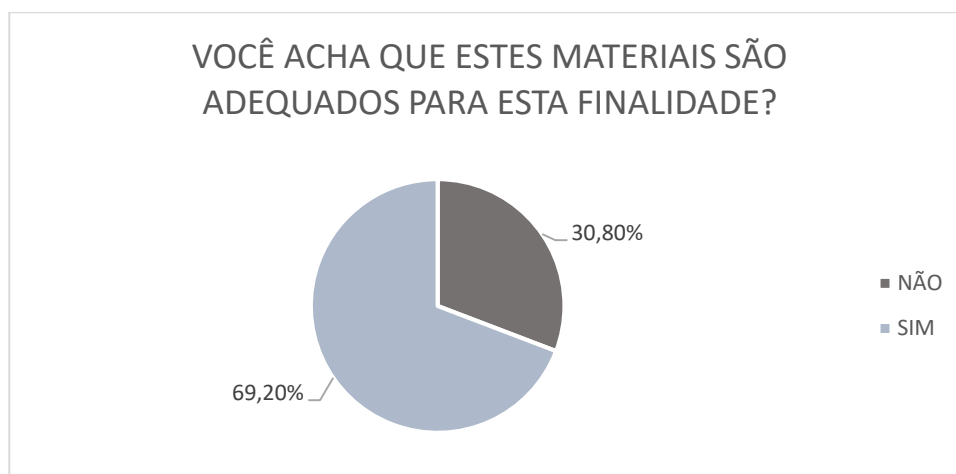
Gráfico 1. Materiais das portas utilizadas nas UANs dos respectivos participantes



Alumínio: 46,20%; Madeira: 15,40%; Inox: 7,70%; Painel termo isolante: 7,70%; PVC: 7,70%; ABS: 7,70%.

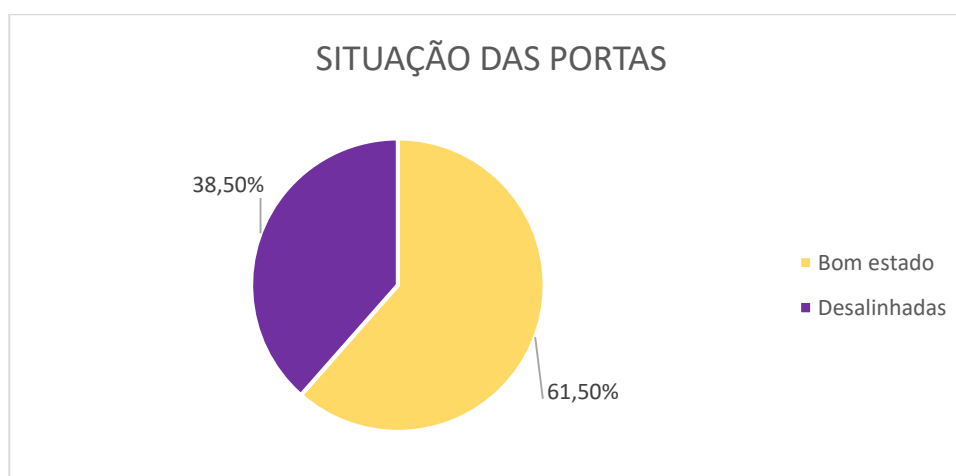
Conforme demonstrado no gráfico acima, a respeito das respostas obtidas, cerca de 46,20% dos materiais utilizados são em alumínio.

Gráfico 2. Você acha que estes materiais são adequados para esta finalidade?



Cerca de 69,1% dos participantes da pesquisa consideram os materiais citados no gráfico 1 adequados para sua finalidade. Porém podemos observar no gráfico 3, que de acordo com as repostas, 38,5% das portas das UANs no qual os participantes trabalham estavam desalinhadas.

Gráfico 3. Situação das portas



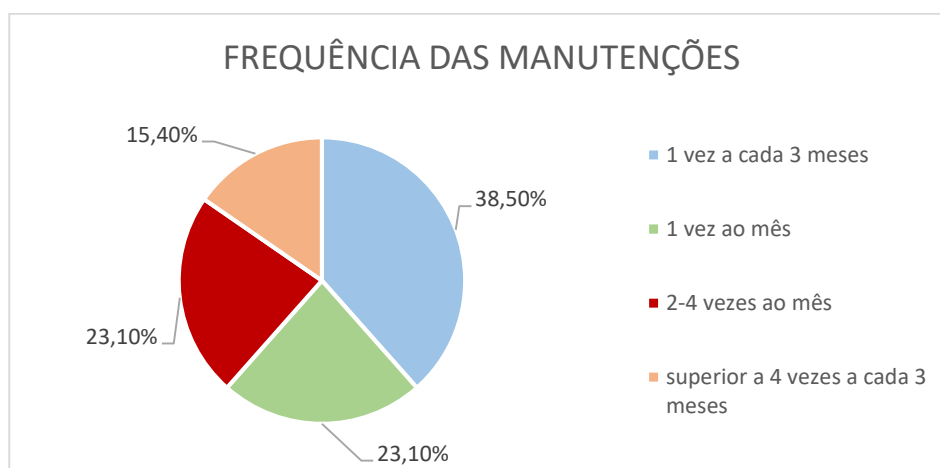
De acordo com a RDC 216, as portas da UAN devem ser ajustadas ao batente, devendo as portas da área de preparação e armazenamento de alimentos serem dotadas de fechamento automático.

Para portas de uma UAN o ideal é que tenham no mínimo altura de 2,10 m e largura de 1,00 m para que permita a passagem dos funcionários sem comprometer a segurança, devem possuir borracha de vedação na região inferior da porta, principalmente em dispensas e no acesso à unidade para impedir a entrada de vetores urbanos, nas portas de comunicação devem ter visores de pelo menos 50x50 cm para evitar o choque entre pessoas que circulam constantemente no local e abertura do tipo “vai-e-vem” (SOARES, 2015).

Gráfico 4. Manutenção frequente



Gráfico 5. Frequência das manutenções



Nota-se ainda nos gráficos 4 e 5 que tais portas necessitam de frequente manutenção (76,9% dos resultados) devido a má funcionalidade das mesmas, sendo realizada as manutenções até 2-4 vezes ao mês (23,1%).

Foram então dispostas algumas sugestões de portas e materiais para que os participantes pudessem votar na que julgassem uma melhor opção

Sendo o modelo 1: Modelos em ABS com 12 mm de espessura.



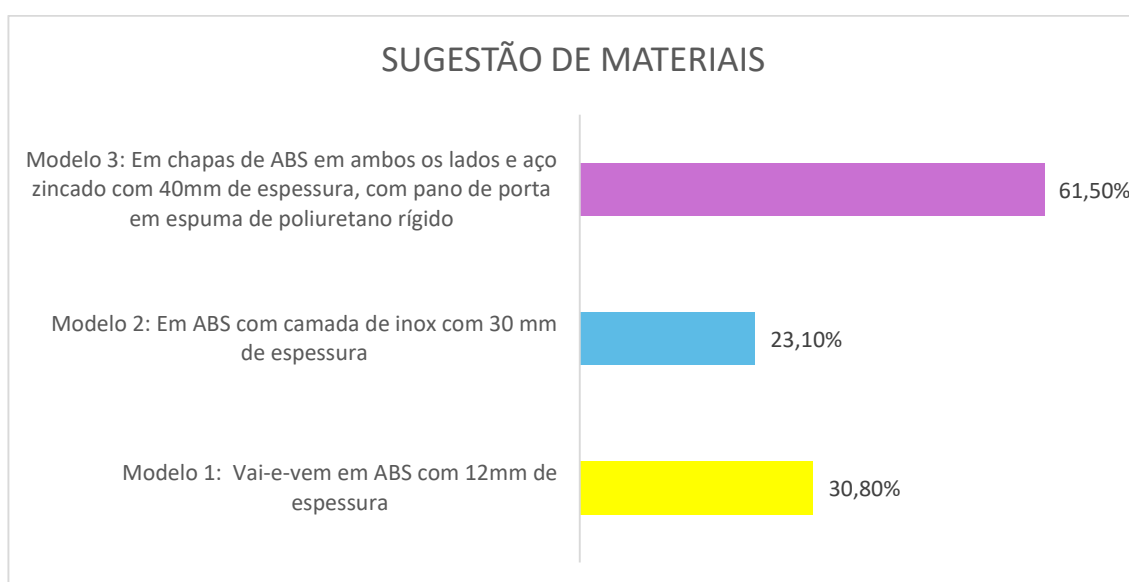
Modelo 2: Modelo em ABS com camada de inox com 30 mm de espessura.



Modelo 3: Modelo em chapas de ABS em ambos os lados e aço zincado com 40mm de espessura, com pano de porta em espuma de poliuretano rígido.



Gráfico 6. Sugestão de materiais



Grande parte dos participantes marcaram o modelo 3 como sendo o que melhor se encaixaria em uma UAN (61,5%).

5 CONCLUSÃO

Considerando os dados obtidos, é possível notar que por mais que os materiais de portas instalados nas UANs são próprias para tal finalidade, ainda há uma grande ocorrência de manutenções, o que por vezes gera custos a empresa e transtornos para a equipe, podendo atrasar o serviço e até mesmo gerar acidentes devido aos desajustes.

Há ainda a falta de consenso em relação aos modelos de portas, o que acaba se sobressaindo como critério para escolha do modelo, os valores das portas, sendo normalmente escolhidas as de menor custo.

Ainda há uma escassez de estudos a respeito dos materiais escolhidos para a estrutura das UANs, sendo este um campo interessante a ser estudado, pois o que pode ter um custo mais baixo momentaneamente e aparenta ser uma boa escolha, pode acarretar maiores gastos e prejuízos futuramente.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 216: **regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. Brasília, DF, 2004.

CAMPOS, R. J, IKEDA, V, SPINELLI, N, G, M, **Otimização de espaço físico em unidade de alimentação e nutrição (uan) considerando avanços tecnológicos no segmento de equipamentos**, 2012.

FONSECA, K. Z; SANTANA, G. R. **Guia Prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição**. Cruz das Amas – BA: UFRB, 2012.

GUIMARÃES, I, A. **Análise de estrutura física e funcional de um Restaurante em Brasília**. 2006. Disponível em:<<https://bdm.unb.br/handle/10483/303?mode=full>>. Acesso em: 13 out 2020.

RODRIGUES, A, E, OLIVEIRA, L, J, **Análise da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição localizada em rio branco-ac**, 2019.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração Aplicada: **Unidades de Alimentação e Nutrição**. 1º ed. Atheneu, 2007.

SOARES, R. A, **Análise da estrutura física de serviços de alimentação localizados na zona sul de João Pessoa-PB**, 2015.