

## LAYOUT DE UMA COZINHA DE HOTEL CONFORME A RESOLUÇÃO RDC N°216/2004

Breno Floriano<sup>1</sup>, Aldori Bortoli<sup>1</sup>, Marcia Alves Chaves<sup>2</sup>, Ivonei da Costa<sup>3</sup>

1. Acadêmicos do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC)
2. Orientadora e professora do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC). E-mail: marcia.alves@udc.edu.br
3. Co-orientador e professor do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC). E-mail: ivonei@udc.edu.br

### INTRODUÇÃO

A organização da instalação predial de um estabelecimento do setor alimentício deve obedecer normas a fim de que os produtos elaborados neste ambiente sejam seguros do ponto de vista físico, químico e biológico. No Brasil, a legislação que determina o cumprimento dessas exigências é a RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004, a qual contempla 12 tópicos relacionados as boas práticas de manipulação (BPM) em serviços de alimentação. No item edificação e instalações, o projeto gráfico deve ser estruturado a fim de atender o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação dos alimentos, facilitando as operações de manutenção e higienização. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi desenvolver um *layout* de uma cozinha de hotel, atendendo ao disposto na legislação vigente no país.

### MATERIAL E MÉTODOS

A confecção do design foi realizado através do programa Floorplanner®, levando-se em consideração o espaço dos setores, bem como o volume de produção diária a fim de que o estabelecimento pudesse atender a demanda sem implicar na dificuldade de execução nas atividades.

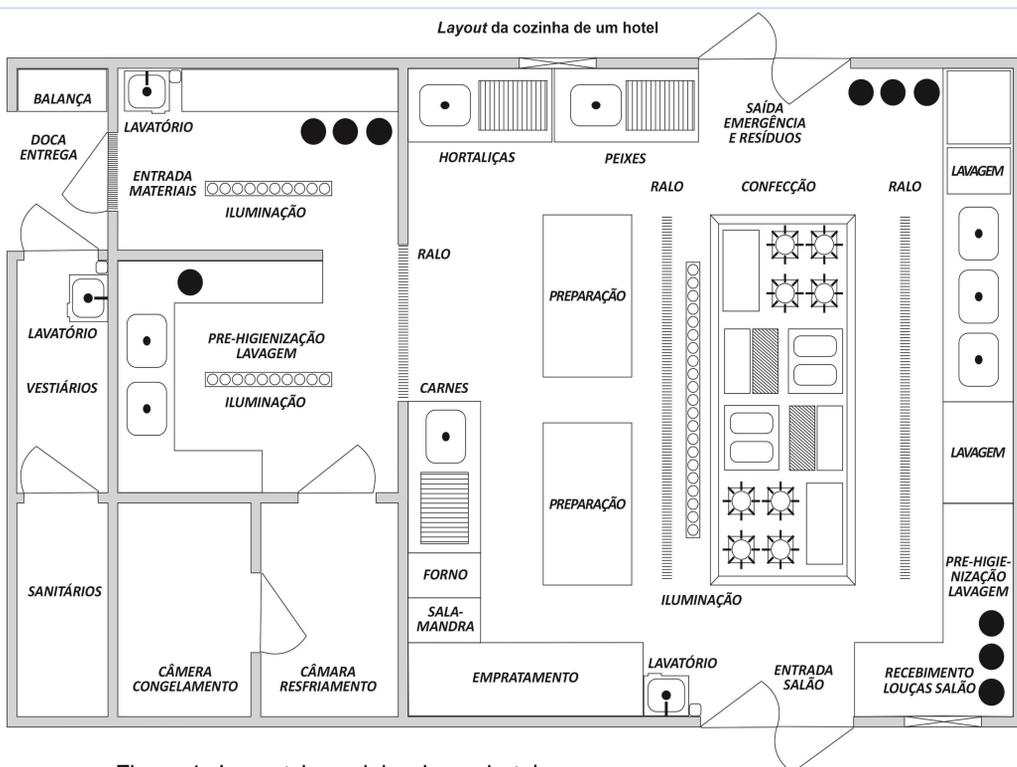


Figura 1: Layout da cozinha de um hotel

### RESULTADOS

Observou-se que as estruturas do projeto asseguravam a manipulação dos alimentos de maneira higiênica implicando na saúde do consumidor, uma vez que a cozinha apresentou espaços amplos para instalação dos equipamentos (fritadeira, chapa de aquecimento, fogão, forno, geladeira), mesas e bancadas, sala de recebimento e armazenamento dos ingredientes, câmaras frias, local para descarte dos rejeitos e complementarmente em seção separada, as salas de lavanderia, vestiário e sanitário. O material de piso e paredes foram idealizados em alvenaria, prevendo-se a instalação de grelhas com tampa, enquanto as portas dispuseram de sistema de fechamento com mola e as janelas com acesso externo eram dotadas de telas de proteção.

### CONCLUSÕES

Conclui-se que o *layout* atendeu as normas higiênicas sanitárias, resultando em um ambiente adequado zelando pela segurança dos colaboradores e clientes.

### REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n° 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília. **D.O.U.** 16/09/2004.

TEICHMANN, Ione, Mendes. **Tecnologia Culinária**. 2ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 364 p.