

LAYOUT DE UMA COZINHA DE HOTEL CONFORME A RESOLUÇÃO RDC Nº 216/2004

FLORIANO, Breno ¹
BORTOLI, Aldori ²
CHAVES, Marcia Alves ³
COSTA, Ivonei da ⁴

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 nº 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. 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. Observou-se que as estruturas do projeto asseguravam a manipulação dos alimentos de maneira higienica 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. Conclui-se que o *layout* atendeu as normas higiênico sanitárias, resultando em um ambiente adequado zelando pela segurança dos colaboradores e clientes.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação; Instalações Físicas; Edificação.

¹ Acadêmico do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

² Acadêmico do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

³ Professor do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

⁴ Professor e Coordenador do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.