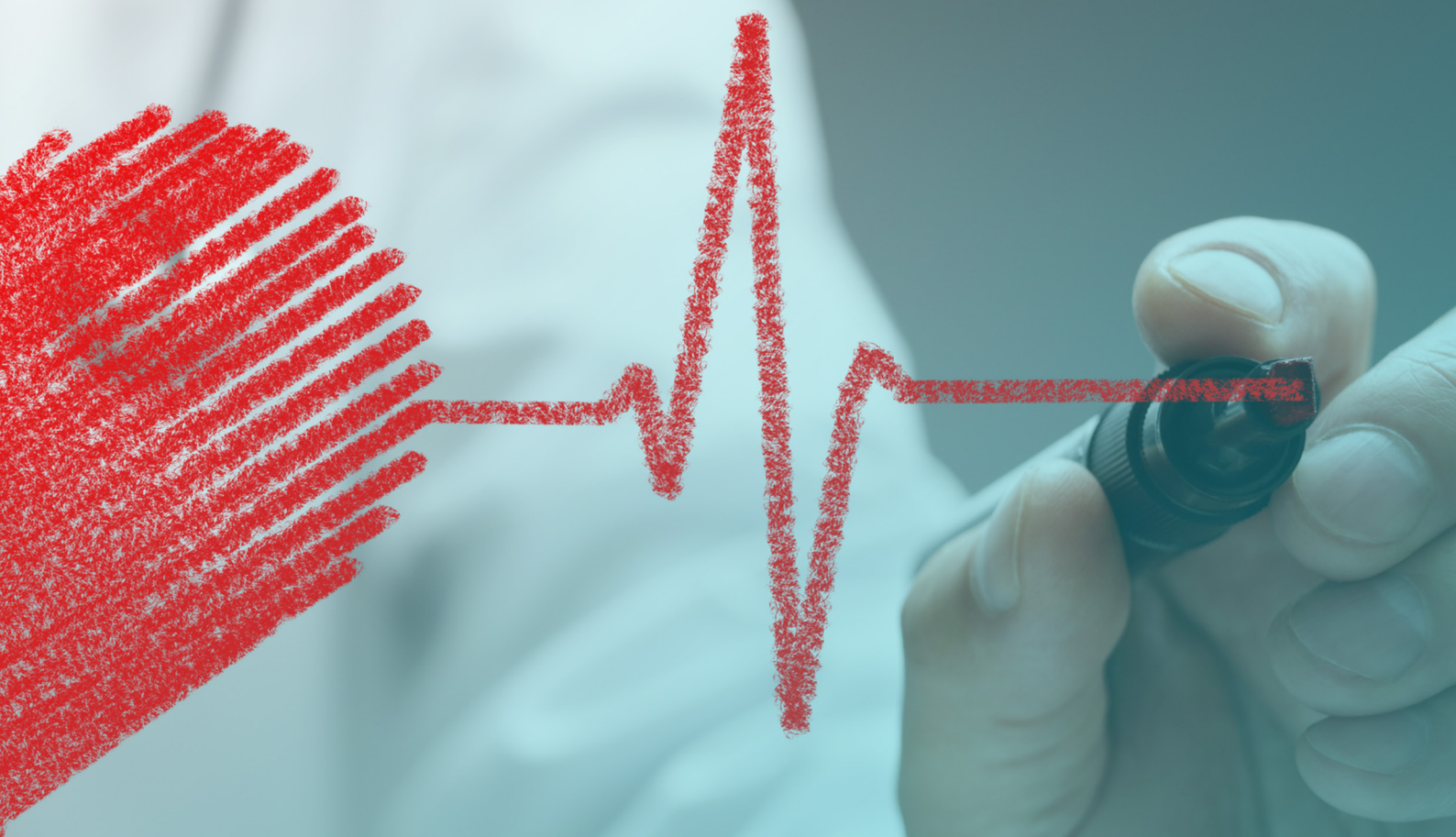


Bases Conceituais da **Saúde 6**

Elisa Miranda Costa
(Organizadora)



Atena
Editora
Ano 2019

Elisa Miranda Costa
(Organizadora)

Bases Conceituais da Saúde

6

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes e Geraldo Alves

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

B299 Bases conceituais da saúde 6 [recurso eletrônico] / Organizadora
Elisa Miranda Costa. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019.
– (Bases Conceituais da Saúde; v. 6)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia.

ISBN 978-85-7247-137-4

DOI 10.22533/at.ed.374191502

1. Bioética. 2. Política de saúde. I. Costa, Elisa Miranda. II. Série.

CDD 362.1

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A bioética é considerada como um novo território do conhecimento, inicialmente seu foco de preocupação foi direcionado preferencialmente para os campos da relação profissional-paciente e pesquisa. Com o passar dos anos, esse horizonte de atuação foi gradualmente ampliado, alcançou uma relação consistente com as áreas social e sanitária.

A velocidade das descobertas, de certa forma, ‘roubou’ das sociedades humanas contemporâneas o tempo necessário e indispensável para o amadurecimento moral das respostas frente às ‘novidades’. Portanto, a bioética surge como um novo instrumento metodológico com o objetivo de proporcionar reflexões e respostas possíveis diante desses dilemas.

Os conflitos gerados entre a evolução do mundo, o progresso tecnológico e os direitos humanos estão cada vez mais frequentes. A discussão bioética pode contribuir na procura por respostas equilibradas frente aos conflitos atuais e aos das próximas décadas, isso requer abordagens pluralistas e transdisciplinares a partir da realidade concreta.

A bioética brasileira apresentou desenvolvimento tardio, porém passou a ser incorporada objetivamente na construção sanitárias no país e no próprio funcionamento do Sistema Único de Saúde (SUS). De acordo com esse contexto e objetivando a melhor sistematização e compreensão da bioética, nesse volume serão abordadas questões relacionadas ao desenvolvimento tecnológico e científico e aos processos evolutivos e sociais.

Elisa Miranda Costa

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
BIOSSEGURANÇA NA AVALIAÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS DOS TRANSGÊNICOS	
<i>Adolf Hitler Cardoso de Araújo</i>	
<i>Maria do Socorro Rocha Melo Peixoto</i>	
<i>Bartolomeu Garcia de Souza Medeiros</i>	
<i>Valeska Silva Lucena</i>	
DOI 10.22533/at.ed.3741915021	
CAPÍTULO 2	12
SÍNTESE E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DO 1,2,4-OXADIAZOL 3,5-DISSUBSTITUÍDO	
<i>Rodrigo Ribeiro Alves Caiana</i>	
<i>Érick Caique Santos Costa</i>	
<i>Maria Verônica de Sales Barbosa</i>	
<i>Giselle Barbosa Bezerra</i>	
<i>Francirenildo Andrade Santos</i>	
<i>Jaqueline Ferreira Ramos</i>	
<i>Danilo Lima Dantas</i>	
<i>Juliano Carlo Rufino de Freitas</i>	
DOI 10.22533/at.ed.3741915022	
CAPÍTULO 3	24
OS PRINCIPAIS FÁRMACOS UTILIZADOS COMO ADULTERANTES EM AMOSTRAS DE COCAÍNA	
<i>Hemerson Iury Ferreira Magalhães</i>	
<i>Ericson Alves Silva Filho</i>	
<i>Gleice Rayanne da Silva</i>	
<i>Marianna Vieira Sobral</i>	
<i>Aníbal de Freitas Santos Júnior</i>	
<i>Breno Alves Auad Moreira</i>	
<i>Rony Anderson Rezende Costa</i>	
<i>Bruno Coelho Cavalcanti</i>	
<i>Cecília Rocha da Silva</i>	
<i>Hélio Vitoriano Nobre Júnior</i>	
<i>José Roberto Oliveira Ferreira</i>	
<i>Ricardo Rodrigues Lucas</i>	
DOI 10.22533/at.ed.3741915023	
CAPÍTULO 4	35
ANÁLISE BIOENERGÉTICA: UM PANORAMA DOS ESTUDOS PUBLICADOS NA ATUALIDADE	
<i>Any Caroliny Alves de Souza</i>	
<i>Ana Carolina Pereira Eugênio</i>	
<i>Camila Diniz de Carvalho Souza</i>	
<i>Jorge Francisco Sandro Souza Silva</i>	
<i>Yasmin Karla de Araújo Oliveira</i>	
<i>Alexandre Franca Barreto</i>	
DOI 10.22533/at.ed.3741915024	

CAPÍTULO 5 54

ANÁLISE DE DIMENSIONAMENTO DE EQUIPAMENTOS E NÚMERO DE REFEIÇÕES EM UM RESTAURANTE COMERCIAL ÁRABE NA CIDADE DE BELÉM-PA, 2017

Fernando Filho Silva Damasceno

Elizane Leão Batista

Amanda Joyce Caldo de Souza

Andreia Pereira Silva

Rodolfo Silva de Freitas

Herison Diego Abreu de Sousa

DOI 10.22533/at.ed.3741915025

CAPÍTULO 6 63

ANÁLISE DE NOTIFICAÇÕES DE QUEIXA TÉCNICA E EVENTO ADVERSO DE MEDICAMENTOS E MATERIAL MÉDICO HOSPITALAR EM UM HOSPITAL SENTINELA

Ana Laura de Cabral Sobreira

Danillo Alencar Roseno

Laura Christina Freitas

Roseana Souza Pedrosa

Adriana Amorim de Farias Leal

DOI 10.22533/at.ed.3741915026

CAPÍTULO 7 76

ANÁLISE DO GRAU DE COMPLETUDE DAS FICHAS DE NOTIFICAÇÃO DA LEISHMANIOSE VISCERAL, DE RESIDENTES DO MUNICÍPIO DE PETROLINA (PE), NO PERÍODO DE 2011 A 2016

Maiara Leite Barberino

Larissa de Sá Carvalho

Lorena Maria Souza Rosas

Herydiane Rodrigues Correia Wanderley

Natália Matos Barbosa Amarante

Marcelo Domingues de Faria

DOI 10.22533/at.ed.3741915027

CAPÍTULO 8 85

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO DE MICRO- ORGANISMOS ISOLADOS DE AMOSTRAS ALIMENTARES E PRODUÇÃO DE ENZIMAS HIDROLÍTICAS

Emília Mendes da Silva Santos

Ariosto Afonso de Moraes

Isabela Regina Alvares da Silva Lira

Diogo Guimarães

Juliana Moura de Luna

DOI 10.22533/at.ed.3741915028

CAPÍTULO 9 93

BATATA YACON COMO INGREDIENTE NA ELABORAÇÃO DE PÃO PARA DIABÉTICOS: ASPECTOS FUNCIONAIS E NUTRICIONAIS

Adalgisa Gabriela dos Santos Guimarães

Ana Beatriz Praia

Nelson Rosa Ferreira

DOI 10.22533/at.ed.3741915029

CAPÍTULO 10 103

BIOEDUCA: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE O USO DE TECNOLOGIAS EDUCATIVAS NA FORMAÇÃO ACADÊMICA DE GRADUANDOS EM BIOMEDICINA

Lumara Silvia Santana Ferreira
Wellenice da Silva Barroso
Amanda Mendes Silva
Lailson Parente Lustosa Júnior
Etiane Prestes Batirola Alves

DOI 10.22533/at.ed.37419150210

CAPÍTULO 11 111

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMIDOR DE QUEIJO DE COALHO NO INTERIOR DE PERNAMBUCO

Dayane de Melo Barros
Danielle Feijó de Moura
Tamiris Alves Rocha
Silvio Assis de Oliveira Ferreira
Roberta Albuquerque Bento da Fonte
Erilane de Castro Lima Machado
Ranilson de Souza Bezerra

DOI 10.22533/at.ed.37419150211

CAPÍTULO 12 121

CONFERÊNCIA DO CARRO DE EMERGÊNCIA: A RELEVÂNCIA FRENTE À UMA PARADA CARDIORRESPIRATÓRIA EM UM CENTRO DE TERAPIA INTENSIVA (CTI) - RELATO DE EXPERIÊNCIA

Raquel Silva Nogueira
Manuela Furtado Veloso de Oliveira
Aldeyse Teixeira de Lima
Mikaelly Almeida Amorim Oliveira
Aline Bento Neves
Gabriela De Nazaré e Silva Dias
Erlon Gabriel Rego de Andrade
Leide da Conceição do Espírito Santo Monteiro
Irineia Bezerril de Oliveira da Silva
Nubia Cristina Pereira Garcia
Lilian Thais Dias Santos Monteiro

DOI 10.22533/at.ed.37419150212

CAPÍTULO 13 128

ELETRIOESTIMULAÇÃO DE ALTA VOLTAGEM NO REPARO TECIDUAL DE LESÃO POR PRESSÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Lilian Ramine Ramos de Souza Matos
Karoliny Teixeira Santos
Larycia Vicente Rodrigues
Cristina Maria Félix Crispiniano
Eduardo Rafael de Sousa Neto
Maria Conceição Matias da Silva
Márcia Bento Moreira

DOI 10.22533/at.ed.37419150213

CAPÍTULO 14 135

EPIGENÉTICA

Renata Mendes de Freitas
Mário Campos Júnior

DOI 10.22533/at.ed.37419150214

CAPÍTULO 15	144
EQUIDADE COMO MARCO ÉTICO INSERIDO NA DIMENSÃO SOCIAL DA BIOÉTICA	
<i>Marcelo Moreira Corgozinho</i>	
<i>Aline Albuquerque Sant'Anna de Oliveira</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150215	
CAPÍTULO 16	157
MANIPULAÇÃO GENÉTICA: AVANÇOS E BIOÉTICA	
<i>Layslla Caroline Araújo Almeida</i>	
<i>Renata Maria Vieira Nogueira</i>	
<i>Valeska Silva Lucena</i>	
<i>Maria Do Socorro Rocha Melo Peixoto</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150216	
CAPÍTULO 17	166
MARCADOR DE DANO OXIDATIVO CELULAR EM DIFERENTES GRUPOS ETÁRIOS EM RIBEIRINHOS DO ESTADO DO PARÁ	
<i>Aline Barreto Sá</i>	
<i>Bruna Emanuelle Sanches Borges</i>	
<i>Claudia Simone Oliveira Baltazar</i>	
<i>Maria da Conceição Nascimento Pinheiro</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150217	
CAPÍTULO 18	174
MODIFICAÇÃO ESTRUTURAL NO EUGENOL: SÍNTESE, CARACTERIZAÇÃO E ATIVIDADE TOXICOLÓGICA FRENTE À ARTEMIA SALINA LEACH	
<i>Josefa Aqueline da Cunha Lima</i>	
<i>Herbert Igor Rodrigues de Medeiros</i>	
<i>Jadson de Farias Silva</i>	
<i>Romário Jonas de Oliveira</i>	
<i>Cosme Silva Santos</i>	
<i>Juliano Carlo Rufino de Freitas</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150218	
CAPÍTULO 19	184
O ENSINO DA BIOÉTICA NA EDUCAÇÃO SUPERIOR NA ÁREA DE SAÚDE	
<i>Waldemar Antônio das Neves Júnior</i>	
<i>Sergio Rego</i>	
<i>Laís Záu Serpa de Araújo</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150219	
CAPÍTULO 20	196
PRÉ-ECLÂMPSIA: USO DO ÁCIDO ACETILSALICÍLICO NA PREVENÇÃO	
<i>Jaciara Aparecida Dias Santos</i>	
<i>Sammantha Maryanne Soares Brito</i>	
DOI 10.22533/at.ed.37419150220	

CAPÍTULO 21 198

SÍNTESE E AVALIAÇÃO DO PERFIL TOXICOLÓGICO, FARMACODINÂMICO E FARMACOCINÉTICO DO BENZIL 4,6-DI-O-ACETIL-2,3-DIDESOXI-A-D-ERITRO-HEX-2-ENOPIRANOSÍDEO EMPREGANDO MÉTODOS *IN SILICO*

Rodrigo Ribeiro Alves Caiana
Rayane de Oliveira Silva
Romário Jonas de Oliveira
Cosme Silva Santos
João Rufino de Freitas Filho
Juliano Carlo Rufino de Freitas

DOI 10.22533/at.ed.37419150221

CAPÍTULO 22 211

USO DE ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS ÔMEGA-3 COMO SUBSTITUTOS DE MEDICAMENTOS ANTI-INFLAMATÓRIOS EM DOENÇAS CRÔNICAS

Geovana Alves Cleef de Souza
Roseane Aires de Oliveira
Rafaela da Silva Filgueira
Esther Pereira Matos Carneiro
Thamires Ferreira Dantas
Williana Gomes da Silva
Ercicleide Gomes Teixeira
Edna Maria Nascimento da Paz
Anabelle Moraes de Jaimes
Dinara Maria da Silva Xavier
Adriana Paula Braz de Souza

DOI 10.22533/at.ed.37419150222

CAPÍTULO 23 223

SÍNDROME DE DELEÇÃO 22Q13.3 E CROMOSSOMO EM ANEL

Acácia Fernandes Lacerda de Carvalho
Esmeralda Santos Alves
Paula Brito Corrêa
Neulice França Correia Barros
Joanna Goes Castro Meira
Angelina Xavier Acosta

DOI 10.22533/at.ed.37419150223

CAPÍTULO 24 227

REALOCAÇÃO DE TRABALHADORES E BIOÉTICA: PERSPECTIVAS NA GESTÃO DE PESSOAS

Rosana Maria Barreto Colichi
Renata Oliveira Castilho
Martha Angelica Benicá Rodrigues Negrisoni

DOI 10.22533/at.ed.37419150224

CAPÍTULO 25 231

AUTOAVALIAÇÃO DE SAÚDE DE INDIVÍDUOS COM CÂNCER DE PRÓSTATA NO SUDOESTE BAIANO

Andrei Teixeira Almeida
Vitória da Conquista / BA.
Yuri Pereira Muniz
Cláudio Lima Souza
Laize Tomazi

DOI 10.22533/at.ed.37419150225

SOBRE A ORGANIZADORA..... 247

ANÁLISE DE DIMENSIONAMENTO DE EQUIPAMENTOS E NÚMERO DE REFEIÇÕES EM UM RESTAURANTE COMERCIAL ÁRABE NA CIDADE DE BELÉM-PA, 2017

Fernando Filho Silva Damasceno

Universidade Federal de Pará, Faculdade de Nutrição, Belém Pará

Elizane Leão Batista

Universidade Federal de Pará, Faculdade de Nutrição, Belém Pará

Amanda Joyce Caldo de Souza

Universidade Federal de Pará, Faculdade de Nutrição, Belém Pará

Andreia Pereira Silva

Universidade Federal de Pará, Faculdade de Nutrição, Belém Pará

Rodolfo Silva de Freitas

Universidade Federal de Pará, Faculdade de Nutrição, Belém Pará

Herison Diego Abreu de Sousa

Universidade Federal de Pará, Faculdade de Nutrição, Belém Pará

RESUMO: Introdução: Unidade Produtora de Refeições (UPR) é o termo utilizado para designar os estabelecimentos de alimentação fora do lar sejam eles comerciais ou coletivos. O correto funcionamento de uma unidade de alimentação depende do adequado planejamento do espaço físico, a fim de evitar problemas operacionais. **Objetivo:** Avaliar o dimensionamento de equipamentos e número de refeições de um restaurante comercial árabe na Cidade de Belém-PA. **Métodos:** Estudo

observacional realizado em um restaurante comercial Árabe localizado na cidade de Belém-PA. A coleta de dados dos equipamentos e números de refeições foram realizada através de visitas ao local realizadas no mês de maio de 2016, no horário de 12:00 14:30 horas. O dimensionamento de pessoal calculado utilizando a fórmula de Indicador de Pessoal Fixo. **Resultados e Discussão:** Verificou-se que 58 preparações foram produzidas neste restaurante. Constatou-se que 43% das preparações excederam o tempo estipulado pelo restaurante, sendo este de 20 minutos desde a chegada do pedido até ser servido ao cliente. Foi observado que na distribuição das funções dos manipuladores, 2 trabalhavam no fogão de 6 bocas, um na chapa e fritadeira e um para confecção. Segundo o cálculo de Indicador de Pessoal Fixo, seriam necessários 7,73 ou 8 funcionários. **Conclusão:** O número de funcionários é insuficiente para a demanda de pedidos feitos neste restaurante. A troca de funções pode acarretar diversos prejuízos ao restaurante, como atrasos na entrega de pedidos, possível perda de público e sobrecarga dos funcionários.

PALAVRAS-CHAVE: Unidade Produtora de refeição, dimensionamento de equipamento, restaurante comercial.

ABSTRACT: Introduction :Food Production

Unit (UPR) is the term used to designate the food establishments outside the home whether commercial or collective. The correct operation of an alimentation unit depends on the proper planning of the physical space, in order to avoid operational problems. **Objective:** To evaluate the sizing equipment and number of meals of a Arab commercial restaurant in the city of Belém-PA. **Methods:** Observational study conducted at an Arab commercial restaurant located in the city of Belém-PA. The collection of equipment data and meals numbers were performed through site visits conducted in May 2016, Personnel sizing was calculated using the Fixed Person Indicator formula. **Results and Discussion:** It was verified that 58 preparations were produced in this restaurant. It was found that 43% of the preparations exceeded the time stipulated by the restaurant, being this one of 20 minutes from the arrival of the request until being served to the client. It was observed that in the distribution of the functions of the manipulators, 2 worked in the 6 burner stove, one in the plate and fryer and one for cooking. According to the calculation of Fixed Personnel Indicator, it would take 7,73 or 8 employees. **Conclusion:** The number of employees is insufficient for the demand for orders made at this restaurant. The exchange of functions can cause several damages to the restaurant, such as delays in the delivery of orders, possible loss of public and employee overload.

KEYWORDS: Food Production Unit, sizing equipment, commercial restaurant.

1 | INTRODUÇÃO

De acordo com Alencar Butiri (presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae-SP), as pessoas estão cada vez mais alimentando-se fora de seus lares, quando 65,3% da população brasileira come fora de casa, gastando R\$ 121,4 bilhões em 2011. Existindo em São Paulo cerca de 141 mil pequenos empreendimentos (bares, restaurantes, lanchonetes, deliveries, quiosques, entre outros) voltados diretamente à alimentação fora do lar que empregam mais de 266 mil pessoas com carteira assinada, gerando uma massa salarial de R\$ 2,7 bilhões por ano (CONEXÃO, 2012).

Unidade Produtora de Refeições (UPR) é o termo que vem sendo utilizado recentemente para designar todos os estabelecimentos do segmento de alimentação fora do lar sejam eles comerciais (restaurantes, bares, etc.) ou coletivos (cantinas escolares, cozinhas de empresas, entre outros). De forma geral, basicamente, o grau de fidelidade dos clientes é o que diferencia as UPR comerciais das coletivas (SANTOS e MACEDO, 2015).

Segundo Colares e Freitas (2007) apud Pohern, et al. (2013), a estrutura organizacional de uma unidade de alimentação é simples, mas se torna complexa dependendo do tipo de cardápio e quantidade de refeições produzidas bem como o modo de gerenciamento e de contrato.

Para que haja o correto funcionamento de uma unidade é necessário que

inicialmente se faça um planejamento adequado do espaço físico para posteriormente haver a elaboração da planta da unidade de alimentação para evitar problemas operacionais, como cruzamento desnecessários que oferecem potenciais risco de contaminação entre os alimentos (contaminação cruzada) e acidentes de trabalho entre os manipuladores (SOARES, 2015).

Um arranjo físico inadequado pode gerar demora na entrega de pedidos e perda de clientes em função de fluxos imprevisíveis, filas excessivas, além de poder ocasionar desperdícios e elevação dos custos de produção. Uma vez elaborada a planta, não deverá ser realizada nenhuma modificação, já que por menor que seja a alteração, demandará a reformulação de vários cálculos e desenhos, dessa forma aumentando consideravelmente o custo operacional (CORREIA e ROCHA, 2012; SOGLIA, et al., 2015).

Sant’Ana e Campos (2012), informam que essa inadequação nas áreas de unidades de alimentação não são incomuns de serem observadas. Isso se deve, muitas vezes, à ausência de um profissional (nutricionista) que conheça as necessidades da unidade durante o planejamento do projeto da edificação. Em vários casos, os locais de funcionamento foram apenas adaptados, não havendo inicialmente um planejamento para a produção de refeições.

Dessa forma, objetivou-se nessa pesquisa analisar o dimensionamento de equipamentos e número de refeições de um restaurante comercial Árabe na Cidade de Belém-PA.

2 | METODOLOGIA

Estudo observacional realizado em um restaurante comercial Árabe localizado na região metropolitana de Belém-PA. A coleta de dados da estrutura física, dos equipamentos e números de refeições foi realizada através de visitas ao local realizadas no mês de maio de 2016, no horário de maior movimento da unidade (de 12:00 às 14:30).

As medidas da estrutura física do restaurante foram feitas com auxílio de uma fita métrica da marca Sparta Pyretka Elastica 3m x 16 mm. O tipo de equipamentos e marcas foram todos anotados para posteriormente avaliar a capacidade máxima de produção e comparar ao número de refeições produzidas.

A cozinha analisada contava com 1 chapa, usada de forma integral com capacidade para a preparação de 15 filés simultaneamente; 1 fogão industrial (Progás) de 6 bocas; 1 microondas (Style Panasonic NNST652W); 1 moedor de carne (Skywsen) com capacidade de 100kg/dia; 2 processadores (Metvisa) para pastas de carnes com capacidade de 180g cada; 1 forno turbo (Style), com capacidade para dois carneiros de uma vez por 3 horas em temperatura de 160° a 180° C, 1 fogão industrial (super luxo) de 2 bocas, de uso exclusivo para frituras e empanados; 1 freezer (Electrolux) com

80cm de altura (A) , 68cm de comprimento (C) e 155cm de largura (L), utilizado para o armazenamento da proteína e produtos árabes, 1 freezer (sem marca especificada) para o armazenamento dos mariscos, com 80 cm de A, 63cm de C e 48cm de L; 1 freezer para o armazenamento de gelo com 70cm A, 68cm de C e 120cm de L; 1 refrigerador para o armazenamento de pastas e molhos- salgados, com 1,45cm de A, 65cm de C e 70cm de L contendo 5 prateleiras; 1 refrigerador utilizado para armazenar hortifrute, a cozinha possui 6 bancadas, destas: 1 possui 180 cm de C e 86cm de L; 4 com 70cm de C e 70cm de L; 1 com 100 cm de C e 65cm de L, a cozinha conta com 3 cozinheiras mais um funcionário para serviços gerais e a sua área total é de 38,34 m².

Analisaram-se todos os parâmetros disponíveis no estabelecimento, para então serem realizados os cálculos de tempo de preparo de cada preparação, tempo médio de espera para a entrega do prato, calculados com a ferramenta do programa OFFICE EXCEL 2013, já para o dimensionamento de pessoal necessário foi usada a fórmula do Indicador de Pessoal Fixo (IPF). Sendo $IPF = \frac{\text{número de refeições} \times n \text{ minutos}}{\text{jornada de trabalho}}$ (fórmula adaptada de TEIXEIRA et al ,2007).

Onde *n minutos* é o tempo médio gasto em minutos para o preparo e distribuição de refeição e *jornada de trabalho* é igual ao número de horas diárias normal de trabalho.

3 | RESULTADOS

No presente estudo verificou-se que do total de 58 preparações efetuadas pela cozinha internacional do restaurante em questão, o tempo mínimo gasto no preparo foi de 9 minutos, e o tempo máximo de 34 minutos, sendo a média de tempo de 20 minutos.

Destas 58, observou-se que 19 preparações obtiveram menos de 17 minutos para serem preparadas, 14 levaram entre 17 e 20 minutos, 21 preparações foram feitas entre 20 e 30 minutos e para 4 foram necessários mais de 30 minutos para serem produzidas. Estes resultados correspondem a 33%, 24%, 36% e 7% do tempo de preparação das refeições, respectivamente (gráfico 1).

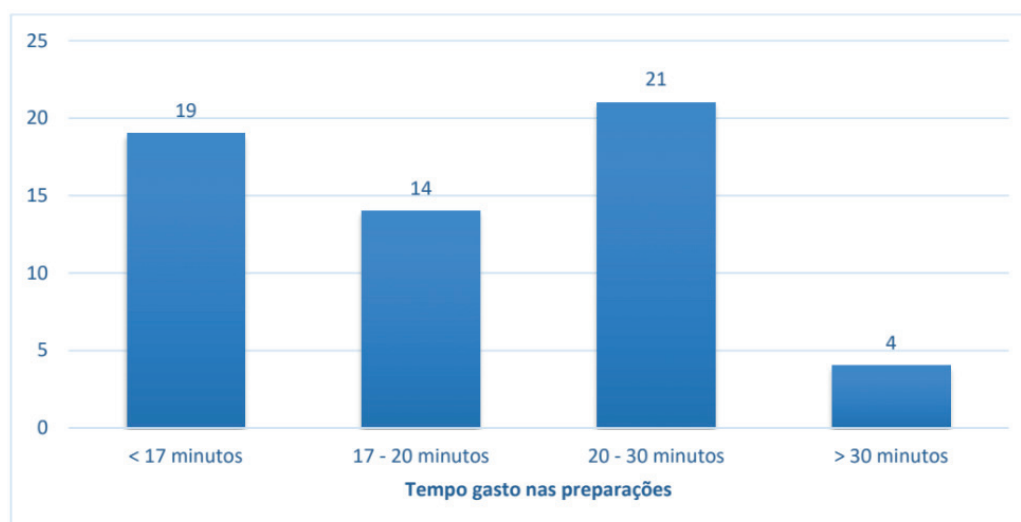


Gráfico 1 – Quantitativo de tempo gasto na produção das preparações realizadas em um

Das preparações produzidas durante o período de estudo, percebeu-se que 28 delas usaram o fogão, 25 utilizaram a chapa, 5 o processador, 11 a fritadeira, 4 o forno e 23 utilizam o fogão e chapa para preparar os alimentos. Todos os pratos foram confeccionados nos balcões.

Dentre as preparações que utilizam o fogão estão a Porção de Babaganój, Arroz Branco, Arroz Yakimechi, Carneiro à Moda Árabe e Filé Sultão. Nas que utilizam a chapa estão o Carneiro à Moda Árabe, Arroz Yakimechi, Chapa Mista, Espeto de Kafta, Espeto de Lahan Michui, Filé Sultão, Frango à Milanese, Prato de Kafta, Yakisoba de Carne, Yakisoba Especial. Das que utilizam o processador estão as Porções de Homus e o Kibe Crú. Das que utilizaram a fritadeira estão o Kibe de Carne, salgadinhos Ali Babá, Camarão à Milanese, Frango à Milanese, Peixe à Milanese, Camarão Catupiry e Batatas Fritas. As únicas preparações que foram utilizadas com o uso do forno foram Esfirras de Carne.

Dos pratos que utilizam o fogão observou-se que 43% levaram menos de 17 minutos para serem preparados, 14% de 17 a 20 minutos, 32% de 20 a 30 minutos e 11% mais de 30 minutos (Gráfico 2).

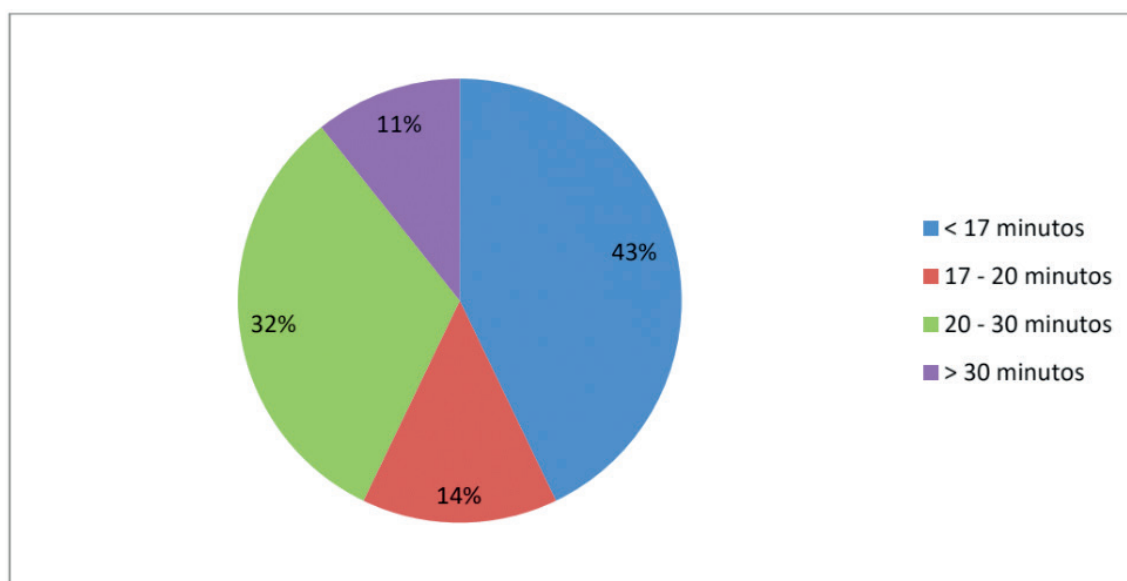


Gráfico 2 – Percentual de tempo gasto com as preparações que necessitavam de uso do fogão em um restaurante árabe em Belém-Pa, 2017.

Fonte: Damasceno et al, 2017.

Dentre os que utilizaram a chapa, 56% demandaram um tempo menor que 17 minutos para serem preparados, 28% de 17 a 20 minutos, 12% de 20 a 30 minutos, e 4 % levaram mais de 30 minutos (Gráficos 3).

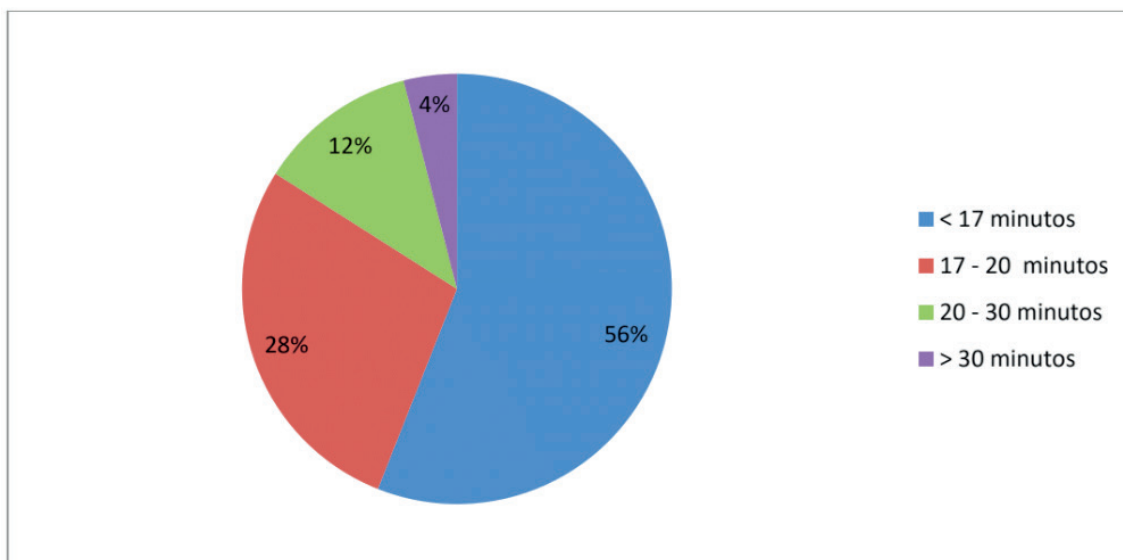


Gráfico 3 – Percentual de tempo gasto com as preparações que necessitavam de uso de chapa em um restaurante árabe em Belém-Pa, 2017.

Fonte: Damasceno et al, 2017.

Nas preparações que foram realizadas por meio do uso do processador verificou-se que 67% obtiveram o tempo mínimo de 17 a 20 minutos, e o restante de 20 a 30 minutos (Gráfico 4).

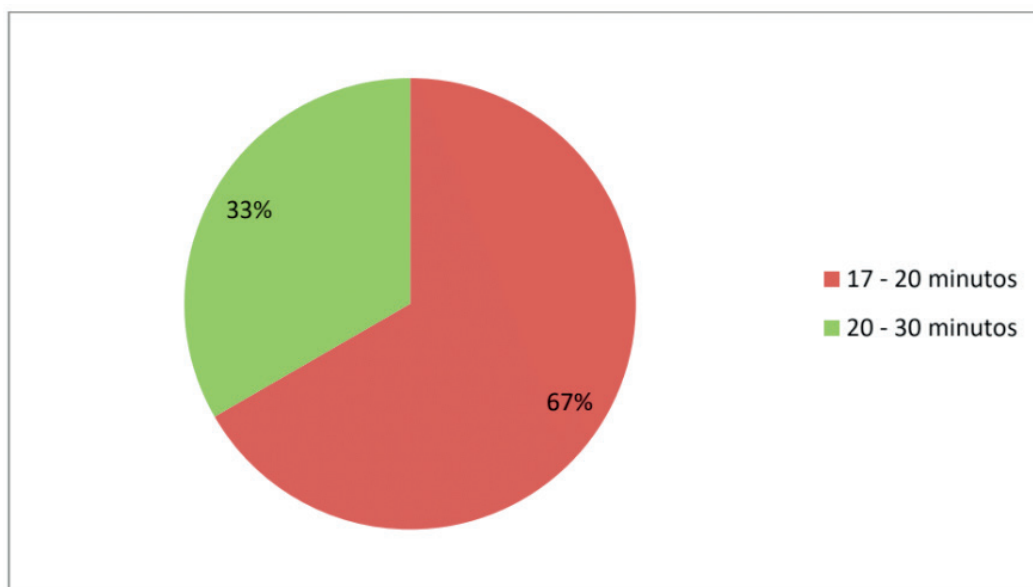


Gráfico 4 - Percentual de tempo gasto com as preparações que necessitavam de uso do processador em um restaurante árabe em Belém-Pa, 2017.

Fonte: Damasceno et al, 2017.

Naquelas preparações que utilizavam a fritadeira foi observado que 55% levaram menos de 17 minutos, 18% entre 17 e 20 minutos e 27% de 20 a 30 minutos, nenhuma das preparações que utilizavam este equipamento excederam o tempo de 30 minutos (Gráficos 5). Todas as preparações que usavam o forno apresentavam tempo de preparação dentro da faixa de 20 a 30 minutos.

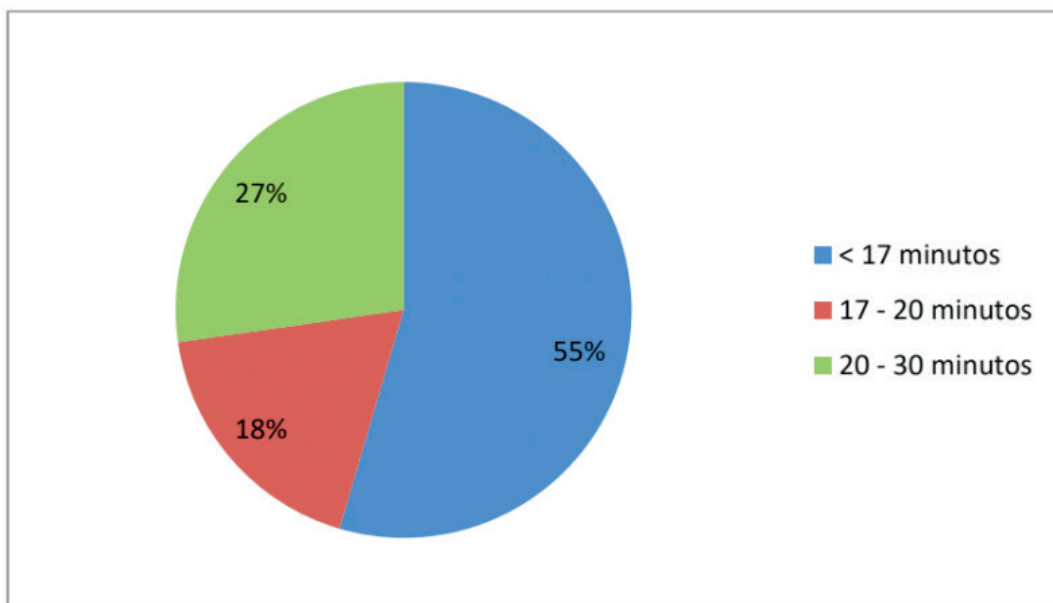


Gráfico 5 - Percentual de tempo gasto com as preparações que necessitavam de uso de fritadeira em um restaurante árabe em Belém-Pa, 2017.

Fonte: Damasceno et al, 2017.

Dentre os pratos oferecidos pelo restaurante, o Filé Sultão, feito na chapa e fogão, considerado o “carro-chefe” do restaurante, observou-se que dentre as 58 refeições produzidas, 23 (39,65%) eram preparações do referido prato. Os resultados obtidos do tempo de produção para esta preparação foram: 44% em menos de 17 minutos; 13% entre 17 e 20 minutos; 39% de 20 e 30 minutos e; 4% necessitou mais de 30 minutos para ser produzido (Gráfico 6).

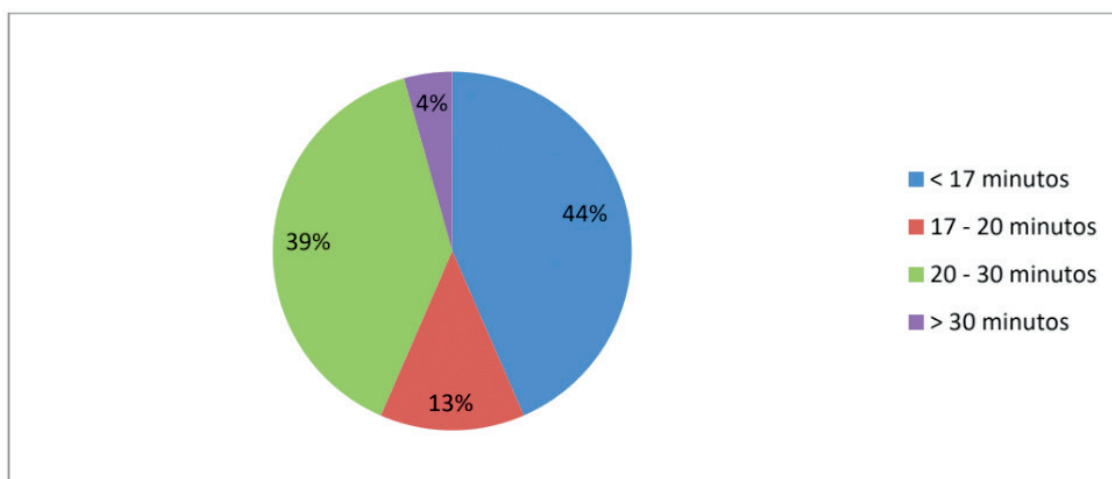


Gráfico 6 - Percentual de tempo gasto no prepare do prato Filé Sultão em um restaurante árabe em Belém-Pa, 2017.

Fonte: Damasceno et al, 2017.

4 | DISCUSSÕES

Através dos resultados obtidos, pode-se constatar que no total 43% das preparações excederam o tempo estipulado pelo restaurante, sendo este de 20 minutos

desde a chegada do pedido até ser servido ao cliente. Dentre os diversos fatores que podem influenciar neste aumento de tempo, pode-se ressaltar a quantidade de equipamentos e o número de funcionários que trabalham neste local.

Os resultados foram insatisfatórios em relação ao tempo de preparo por cada equipamento. Das preparações em que o fogão foi utilizado, 44% excederam o tempo estipulado; das que utilizaram a chapa, 16% o extrapolaram; processador e fritadeira apresentaram 33% e 27%, respectivamente que também excederam o tempo.

Nas preparações que utilizaram o forno, foi observado que todas excediam o tempo máximo estipulado. Entretanto, as únicas preparações efetuadas foram as Esfirras de Carnes, que segundo informações cedidas, levam em média de 3 a 5 minutos para seu preparo. O forno em questão apresenta capacidade adequada para efetuar estas preparações dentro do tempo hábil. Através deste resultado, pode-se considerar que o equipamento existe em quantidade adequada, porém não existiam manipuladores disponíveis para usa-lo nas preparações.

Observou-se que o principal prato do restaurante, o Filé Sultão, também apresentava resultados superiores ao tempo estipulado, sendo 43% em 20 minutos. Este, dentre todos os pratos analisados durante o tempo de observação, utiliza mais de um dos equipamentos analisados para seu preparo, como a chapa e o fogão. O prato apresenta uma grande demanda dentro deste restaurante, e o tempo de preparo mostra-se inadequado para os padrões estipulados, podendo acarretar no atraso de entregas e insatisfação do cliente em relação ao serviço prestado pelo restaurante.

A cozinha contava com 5 funcionários, sendo 4 fixos e um em período de experiência. Dos funcionários fixos, 3 são manipuladores e 1 serviços gerais, o funcionário “novato” também trabalhava como manipulador.

Foi observado que na distribuição das funções dos manipuladores, 2 trabalhavam no fogão de 6 bocas, um na chapa e fritadeira e um para confecção. Desta forma, pode-se analisar que não existiam manipuladores trabalhando com forno e processador. Observou-se que, quando eram feitos pedidos onde eram utilizados estes outros utensílios, era necessário que um dos funcionários abandonasse, temporariamente, sua função para poder trabalhar na produção deste prato.

5 | CONCLUSÃO

As ações podem ter influenciado diretamente nos resultados obtidos, pois esta troca de funções pode acarretar atrasos no preparo dos alimentos. Segundo o cálculo de Indicador de Pessoal Fixo, adaptado de TEIXEIRA (2007), onde foram verificados número de refeições multiplicado pelo tempo estabelecido pelo restaurante para o preparo das refeições pelo tempo observado pelo estudo (150 minutos), observou-se que a cozinha desta UPR necessita de 7.73 ou 8 funcionários. Desta forma, verifica-se que o número de funcionários é insuficiente para a demanda de pedidos feitos para

esta cozinha.

Estes resultados podem acarretar prejuízos ao estabelecimento, como atrasos na entrega de pedidos, possível perda de público e sobrecarga dos funcionários.

REFERENCIAS

CONEXÃO, Sebrae- SP, **Alimentação em Foco**. Ano V/ nº 30, Mai-Jun, 2012. Disponível em: <http://www.sebraesp.com.br/arquivos_site/noticias/revista_conexao/conexao30/conexao30.pdf>. Acesso: 16/04/2017.

CORREIA, M. J. F. S.; ROCHA, A. M. C. N. A importância dos Fatores Estruturais na Garantia da Segurança Alimentar na Produção de Refeições para Escolares. **Demetra**, 2012; 7(1); 39-46.

POHREN, N. F. et al. Avaliação da Estrutura Física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista Univap**, São José dos Campos, SP, v. 20, n. 36, dez.2014.

SANT'ANA, H. M. P., CAMPOS, F. M. Dimensionamento dos Setores da Unidade de Alimentação e Nutrição. In: **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

TEIXEIRA, et al, Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo, Ed. Atheneu , 2007.

SOARES, A. R. **Análise da Estrutura Física de Serviços de Alimentação Localizados na Zona Sul de João Pessoa – PB**. 2015, 52 f. Trabalho de conclusão de curso (Nutrição), Universidade Federal da Paraíba- UFPB, João Pessoa, 2015.

SOGLIA, L. V. M. et al. **Otimização do Arranjo Físico de um Restaurante Universitário: Estudo de Caso**. XXXV Encontro Nacional de Engenharia de Produção, Perspectivas Globais para a Engenharia de Produção. Fortaleza, CE, Brasil, 13 a 16 de outubro, 2015.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-137-4

