

EQUIPAMENTOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: RELATO DE UMA VISITA TÉCNICA A UMA FÁBRICA REFERÊNCIA NACIONAL NA FABRICAÇÃO DE COZINHAS PROFISSIONAIS

JULIANE HELENA DA SILVA ALVES¹; THALITA RIBEIRO MAZZONI¹;
MARCELA MELQUIADES DE MELO²

¹Acadêmicos do Curso de Nutrição – Centro Universitário UNIVERSO Juiz de Fora, ²Mestre em Saúde Pública e docente do Centro Universitário UNIVERSO Juiz de Fora

E-mail: marcela.melo@jf.universo.edu.br

F-

Introdução: Uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) realiza um serviço de produção de alimentos e deve garantir uma alimentação segura e adequada seguindo sempre as recomendações da vigilância sanitária. Os equipamentos complementam o planejamento da área física da UAN e sua localização deve atender ao fluxo racional das operações evitando cruzamento, estrangulamentos da circulação e poluição sonora. Eles promovem soluções tecnológicas e contribuem diretamente na racionalidade de mão de obra e energia promovendo menos exaustão no funcionário e qualidade de trabalho. Além disso, os equipamentos geram mais segurança permitindo menores riscos de contaminação. **Objetivos:** Apresentar o relatório sobre visita técnica a uma fábrica referência nacional na fabricação de cozinhas profissionais realizada para conhecer os equipamentos utilizados no setor de UAN. **Metodologia:** Trata-se de um relato de experiência dos alunos do 6º período do curso de Nutrição da UNIVERSO, campus Juiz de Fora. Na disciplina de Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição I foi realizada uma visita técnica a uma fábrica no município de Juiz de Fora que produz equipamentos para atender o setor de produção de alimentação e nutrição. A visita foi realizada no segundo semestre do ano de 2020. **Resultados/Discussão:** A visita técnica foi realizada na PPIENK, fábrica que começou suas atividades em 1947. Fábrica de origem familiar, atualmente administrada pelo filho do fundador, localizada na Rua Bernardo Mascarenhas, nº 778, Bairro Fábrica, na cidade de Juiz de Fora atende diversos estados do país. A PPIENK produz equipamentos no ramo de alimentação; com foco em cozinhas industriais, cozinhas hospitalares, hotelaria, fast food, frigoríficos e outros. Os equipamentos fabricados pela PPIENK se dividem em modelos para a área de cocção, refrigeração, módulos de inox para compor e organizar o ambiente, equipamentos que auxiliam na distribuição e transporte do alimento e linha fast food. Na visita, o grupo foi recepcionado por uma colaboradora da fábrica, que mostrou todas as instalações e orientou cada processo dentro da produção de um equipamento da PPIENK. Foi possível observar a linha de produção dos equipamentos. A fábrica conta com um show room com equipamentos, o que possibilitou visualizar e manusear os equipamentos e perceber as características do material utilizado. Foram evidenciados alguns equipamentos como fogões, chapas, fritadeira, coifa, cubas, vitrines, refrigeradores, bancadas, módulos e equipamentos que auxiliam na distribuição e transporte do alimento. A empresa se destaca pela qualidade dos equipamentos produzidos e sua eficiência em pensar o melhor para seus clientes, uma vez que auxilia na elaboração de projetos de acordo com a demanda de cada UAN. Foram apresentados pela colaboradora da PPIENK alguns projetos em realizados pela fábrica no município,

visualizando soluções específicas para ramos da produção de alimentação e nutrição como hamburgueria, pizzaria e comida japonesa. **Conclusão:** A UAN deve garantir a segurança e a qualidade dos produtos fabricados sendo muito importante para a UAN ter acesso aos equipamentos adequados que otimizam tempo, ajudam no fluxo dentro da UAN e geram um alimento de melhor qualidade e com uma segurança maior para os clientes.