

Inovação da Produção de Refeições de uma Rede de Hospitais¹

Regiana SILVA²
Bruna ALMEIDA³
Faculdade Laboro, DF

RESUMO

O trabalho discorre sobre o projeto de implantação de cozinhas industriais inteligentes, no modelo de cadeia fria de produção de refeições, para uma rede de hospitais. Para tanto, pretende-se a inovação de gestão de processos, estrutura e de tecnologias aplicadas para favorecer a qualidade, otimização de recursos e eficiência.

PALAVRAS-CHAVE: Inovação; Gestão; Refeições; Hospital.

No Brasil, o modelo de cozinha industrial tradicional, que as refeições são consumidas no mesmo local e logo após serem preparadas ainda é o mais usual (OLIVEIRA, *et al.*, 2016). Geralmente, exige mais mão de obra, que é concentrada em períodos muitos específicos do dia, além de mais esforço físico. Os equipamentos deste são pouco eficientes, menos compactos e com alto custo de manutenção; com perda significativa dos insumos ao longo do processo e da forma de servir; com menos antecipação e programação de produção; com difícil manutenção de qualidade e padronização (PROENÇA, 1999a).

A área de produção de refeições vem crescendo em possibilidades tecnológicas e as cozinhas industriais brasileiras estão adotando essas, revolucionando o modo de produzir. As inovações em equipamentos referem-se, principalmente, às questões de transmissão de calor, através da cocção e resfriamento de alimentos. Uma evolução é a programação com precisão dos tempos e temperaturas envolvidos, aumentando a segurança do processo e modificando a organização do trabalho (PROENÇA, 1999a).

O *cook-chill* (cozinha e resfria) e *cook-freeze* (cozinha e congela) são sistemas de produção de refeições a frio, que necessitam de vários controles para assegurar a segurança alimentar; sendo importante ter infraestrutura adequada e específica da unidade de alimentação e nutrição (UAN) (PROENÇA, 1999b).

Os ganhos da utilização da cadeia fria são aumentar a flexibilidade do preparo; favorecer a redução do estresse na UAN; altar produtividade; reduzir custos laborais; e minimizar desperdício de alimentos (PROENÇA, 1999b; ÁVILA e PEREIRA, 2015).

¹Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 26 e 27 de setembro de 2020.

²Aluno do MBA em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Gastronomia e Empreendedorismo de Negócios de Alimentação, e-mail: regics@yahoo.com.br

³Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. e-mail: professorabruna.almeida@gmail.com

Uma das inovações recentes é a rastreabilidade eletrônica que pode favorecer o controle de qualidade de toda a UAN (ÁVILA e PEREIRA, 2015).

Toda essa inovação, tem avançado no conceito industrial 4.0 (quarta revolução industrial), que insere o processo de automação e conectividade; as chamadas "cozinhas inteligentes". Elas têm seus equipamentos ultramodernos intercomunicados, que podem ser programados e controlados remotamente (ENGEFOOD, 2020).

Este trabalho propõe implantar esse conceito 4.0 e, com isso, inovar os processos, a estrutura física e de gestão de cozinhas industriais de uma rede de hospitais de reabilitação do Brasil, que tem sete hospitais que possuem UANs.

Este é uma primeira parte de um projeto maior, que prevê melhorar todas as áreas de nutrição da rede em questão, padronizando os serviços. Assim, toda a UAN e a área clínica; instituindo protocolos, e interligando mais todos os serviços prestados pelo setor; favorecendo a alimentação saudável e sustentável, mais qualidade, otimização de recursos, e obtenção de dados em tempo real favorecendo a gestão estratégica.

Inicialmente precisa-se analisar o cenário dos hospitais da rede; avaliando os fluxos e processos de trabalho por unidade hospitalar; bem como as melhorias viáveis. Em segundo, reformular os cardápios e fichas técnicas; minimizar o uso de ingredientes menos saudáveis; reduzir os descartáveis e substituir os necessários para 100% biodegradáveis; bem como treinar as equipes para padronização das receitas e técnicas gastronômicas. Terceiro, adquirir e implantar sistema de gestão da produção de refeições, que possibilite a rastreabilidade, controles e a integração com os outros sistemas utilizados; rever as normas de controle de qualidade; e realizar os treinamentos operacionais. Quarto, contratar assessoria especializada para elaborar projeto arquitetônico e dimensionar os equipamentos necessários para cada hospital, visando a implantação do conceito 4.0. Quinto, realizar as reformas estruturais, adequar fluxos de trabalho e manejo de resíduos; e adquirir e instalar os novos equipamentos. O sexto, é avançar em treinamentos, ajustes e controles para o novo modelo e melhoria contínua.

Contudo, se pretende inovar a forma de trabalho do setor de nutrição e dietética hospitalar, prevendo para a UAN a redução de perdas e melhor controle de estoques; facilidade de análise de valores nutricionais das receitas e insumos; melhorar o acompanhamento dos resultados para favorecer uma alimentação mais saudável a custos menores e com mais eficiência e qualidade. É um desafio enorme.

REFERÊNCIAS

ÁVILA, H., PEREIRA, N. **As Novas Tecnologias no Desenvolvimento da Restauração Coletiva**. Acta Port Nutr. no.2, Porto, set. 2015

ENGEFOOD. **A evolução da cozinha profissional**. 14/05/2020. pesquisado em 12/10/2020 em <https://www.engefood.com.br/single-post/2020/05/14/A-evolu%C3%A7%C3%A3o-da-cozinha-profissional>

OLIVEIRA, T.; SILVA, D. A. **Administração de unidades produtoras de refeições**. Desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Editora Rubio Ltda. 2016. 201p.

PROENÇA, R.P.C.; et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis: Editora UFC, Série Nutrição, 2015. 10 p.

PROENÇA, R.P.C. **Inovação tecnológica na produção de refeições**: conceitos e aplicações básicas. Florianópolis: Insular, 1999a.

PROENÇA, R.P.C. **Novas tecnologias para a produção de refeições coletivas**: recomendações de introdução para a realidade brasileira. Rev. Nutr. 1999b;12(1):43-53.