



Tema:  
**"OS DESAFIOS DA INTERNACIONALIZAÇÃO  
NA UNIMEP"**



## 11º Simpósio de Ensino de Graduação

# REQUISITOS BÁSICOS DE INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÕES PARA A INDÚSTRIA DE SORVETE

**Autor(es)**

---

THAÍS CAMILLO DE ARAÚJO  
ALINE SOARES AVELAR

**Orientador(es)**

---

ANGELA F K. CORREIA CORREIA

**Resumo Simplificado**

---

## REQUISITOS BÁSICOS DE INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÕES PARA A INDÚSTRIA DE SORVETE

Araújo<sup>1</sup>, C. T.; Avelar<sup>1</sup>, S. A.; T. C.; Correia<sup>2</sup>, A. F. K.

<sup>1</sup>graduandos de Engenharia de Alimentos FEAU/ UNIMEP

<sup>2</sup>professora orientadora FEAU/ UNIMEP

Contextualização: De acordo com Urban, (1989) o planejamento do macroespaço de uma fábrica é frequentemente o nível mais importante do planejamento de uma instalação, pois ele estabelece a organização da fábrica e os padrões de fluxo de materiais. Geralmente os recursos de muitas organizações são destinados primeiramente a equipamentos e instalações físicas, e que grande parte dos custos de produção esta relacionada a material, pessoas ou fluxo de trabalho. Entretanto a importância da distribuição física de uma empresa é reforçada pelas consequências em longo prazo das decisões e do custo de re-projetar a planta. Assim, um layout inicial correto é essencial para a efetividade e eficiência de uma empresa. A ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) vem aumentando de modo significativo em nível mundial. Vários são os fatores que contribuem para a emergência dessas doenças. Doença transmitida por alimento é um termo genérico, aplicado a uma síndrome geralmente constituída de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, atribuída à ingestão de alimentos ou água contaminados (BRASIL, 2013). Objetivo: Estabelecer os parâmetros e critérios das condições higiênico-sanitária da indústria de Sorvete e propor o layout da indústria de Sorvete. Desenvolvimento: O presente trabalho foi desenvolvido baseado nos conceitos teóricos descrito na revisão bibliográfica, e na Portaria CVS 18 e CVS 6/99, de 10/03/1999, que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. Em seguida foi desenvolvido o layout da fábrica de Sorvete, com a utilização do software Visio 2007. Resultados: Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. Acesso direto e independente, não comum a outros usos (habitação). As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores. Essa medida tem como objetivo facilitar o controle de pragas e a limpeza da instalação e seus arredores. Segundo Brasil, (1997) as vias e áreas utilizadas para circulação pelo estabelecimento, que se encontram dentro de seu perímetro de ação, devem ter uma superfície pavimentada, adequada para o trânsito sobre rodas. Devem dispor de um escoamento adequado assim como controle de meios de limpeza. O acesso às dependências da empresa é direto e pavimentado. A empresa encontra-se cercada e o acesso se dá através de portão eletrônico. O prédio da empresa é de alvenaria com pintura de cor azul. O interior da edificação é todo de material liso e lavável e em adequado estado de conservação.