



12º Simpósio de Ensino de Graduação

LAYOUT DA INDÚSTRIA DE NÉCTAR

Autor(es)

REGIANE DE BRITO VIEIRA
TATIANE ALVES LEMOS DA SILVA
CAMILA ANDREA FURLAN
DANIELE ESSI DIAS

Orientador(es)

ANGELA DE FÁTIMA K. CORREIA

Resumo Simplificado

Este artigo tem como objetivo fazer uma associação dos conceitos de Layout em razão das condições higiênico-sanitárias, dentro de uma indústria de néctar. Layout é a disposição física da Indústria, englobando o espaço necessário para movimentação de material, armazenamento, mão-de-obra, atividades e serviços, equipamento de operação e o pessoal que o opera, considerando a quantidade de funcionários, estimativa da produção, quantidade e dimensionamento de equipamentos, o local de estocagem de produtos, entre outros parâmetros importantes. O layout segue um fluxo higiênico com sistema de limpeza e sanificação adequado e ininterrupto, o que possibilita o controle de perigos de natureza biológica, física e química proporcionando a redução do risco de contaminação cruzada e da ocorrência de enfermidades associadas aos alimentos. Para garantia da qualidade no nível higiênico-sanitário, segue-se no caso da indústria de néctar, a portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997 – Regulamento Técnico sobre as condições higiênico sanitárias e boas práticas de elaboração para estabelecimentos, elaboração/industrialização para o consumo humano. Com base nas exigências previstas nesta portaria pode-se estabelecer a estrutura física devida para a empresa em questão, considerando as áreas administrativas e industriais, dando a cada uma delas devida atenção de acordo com a influência que têm sobre a segurança do produto. Com base nestes dados foi possível desenvolver um layout para a indústria em questão, o qual, contempla duas grandes áreas, a administrativa e a industrial, a primeira delas conta com os departamentos de vendas, compras, financeiro, recursos humanos, as duas portarias, a área de lazer, o refeitório e o ambulatório. Pertencente a área industrial estão o prédio fabril, os almoxarifados, a manutenção, vestiários, sanitários e cozinha do restaurante, todos localizados em prédios independentes. A área de produção propriamente dita, conta com 05 divisões: “hall” para recebimento de matéria-prima e material de embalagem, sala de pré-preparo, sala de processamento, envase e empacotamento, todas separadas por barreiras físicas (paredes). As estruturas de piso, parede e teto, são aplicadas de forma distinta a cada uma delas devido ao grau de relevância na produção do néctar. Nas áreas administrativas a estrutura comum, como de qualquer outra indústria, diferenciando-se nas áreas industriais, nas quais pisos, parede e tetos são constituídos de materiais lisos, laváveis e impermeáveis. Sendo de espaço suficiente para a disposição dos equipamentos, móveis e utensílios. O estabelecimento das condições de controle higiênico sanitário da indústria de néctar é obrigatório de acordo com a legislação e é de extrema importância para que se tenha uma combinação adequada do planejamento das instalações industriais garantindo a eficiência nas atividades das áreas produtivas e administrativas e a relevância na produtividade.