



UNIVERSIDADE DO SAGRADO CORAÇÃO
Centro de Ciências Biológicas e
Profissões da Saúde

**BANCADA MÓVEL DE TRABALHO PARA O
PROFISSIONAL DE GASTRONOMIA**

Curso de Tecnologia em Gastronomia

Roberta Maura ZANON BATTISTA

Vinicius RIBAS ZANETTI

BAURU - 2006

UNIVERSIDADE DO SAGRADO CORAÇÃO
Centro de Ciências Biológicas e
Profissões da Saúde

**BANCADA MÓVEL DE TRABALHO PARA O
PROFISSIONAL DE GASTRONOMIA**

Trabalho de conclusão de curso
apresentado à Universidade do Sagrado
Coração, Bauru SP, para a obtenção do
título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientador: Prof^a Dra. Rita Cristina Chaim

B3361b	<p>Battista, Roberta Maura Zanon</p> <p>Bancada móvel para o profissional de gastronomia / Roberta Maura Zanon Battista e Vinicius Ribas Zanetti -- 2006 28 f.</p> <p>Orientador: Prof^a Dra Rita Cristina Chaim Trabalho de Conclusão de Curso (Gastronomia) - Universidade do Sagrado Coração, Bauru, São Paulo.</p> <p>1.Gastronomia 2. Bancada de trabalho 3.Aulas e cursos de Gastronomia I. Chaim, Rita. II.Zanetti, Vinicius Ribas III.Título.</p>
--------	---

AGRADECIMENTOS

À Deus, pelo dom da vida.
Aos nossos pais e irmãos, pelo apoio, incentivo e carinho.
A todos os que colaboraram com este trabalho.

SUMÁRIO

LISTA DE FIGURAS.....	VI
LISTA DE TABELAS.....	VII
1. INTRODUÇÃO.....	01
2. REVISÃO DA LITERATURA.....	02
3. OBJETIVOS.....	06
4. MATERIAL E MÉTODO.....	08
4.1. Material.....	08
4.1.1.Equipamentos.....	08
4.2. Método.....	08
5. O PROJETO.....	18
6. CONCLUSÃO.....	24
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	25
Anexos.....	27

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Figura 01 – Bancada de trabalho.	03
Figura 02 – Bancada de trabalho – vista lixeira.	03
Figura 03 – Bancada de trabalho – vista lateral.	04
Figura 04 – Implantação de bancadas de trabalho- Laboratório de Nutrição.	05
Figura 05 – Perspectiva das bancadas de trabalho.	06
Figura 06 – Torneira de parede para pia de cozinha.	09
Figura 07 – Garrafão utilizado para reservatório d água.	10
Figura 08 – Cuba em aço inox, 30 cm.	10
Figura 09 – Tampo em Corian e puxadores.	11
Figura 10 – Botijão gás para camping.	13
Figura 11 – Fogão P4 Safety Cook (4queimadores) - Professional Line	14
Figura 12 – Nicho para embutir fogão P4SafetyCook (4queimadores) Professional Line	14
Figuras 13 e 14 – Frigobar Porta de Vidro, modelo BZA08A.	16
Figura 15 – Planta esquemática da bancada.	19
Figura 16 – Elevação e corte esquemático da bancada.	19
Figura 17 – Elevação frontal da bancada de trabalho para Gastronomia.	20
Figura 18 – Elevação superior e interna da bancada de trabalho para Gastronomia.	21
Figura 19 – Elevação posterior da bancada de trabalho para Gastronomia.	22
Figura 20 – Vista geral da bancada de trabalho para Gastronomia.	23

LISTA DE TABELAS

Tabela 01 – Tabela 01 – Dimensões do fogão.	15
Tabela 02 – Peso do fogão.	15
Tabela 03 – Características do fogão.	16
Tabela 04 – Informações técnicas do Frigobar.	17

1. INTRODUÇÃO

A Gastronomia é uma área em evidência. A divulgação de produtos relacionados à Gastronomia tem sido uma constante, seja nos meios de comunicação, jornais, revistas, Internet, etc.

A necessidade de divulgar a gastronomia norteou a elaboração deste trabalho, seja no âmbito interno, dentro da universidade ou fora dela, a nível profissional. Buscar uma maneira de contribuir com o ser humano, visando principalmente seu bem-estar num estudo que pudesse ser aplicado, seria o objetivo principal.

Verificou-se durante o curso, que uma das formas de atuação do profissional de gastronomia pode ser o trabalho social, educativo, seja na explanação de palestras e cursos teóricos e principalmente práticos.

Sabemos que, em muitos casos, dificulta-se o trabalho do chef, por não haver um local apropriado para a realização do seu trabalho.

Para proporcionar a realização desta tarefa de uma forma prática, agradável, eficiente, optou-se por desenvolver o projeto de uma bancada móvel de trabalho para o profissional da Gastronomia, que atendesse às necessidades básicas para este fim, uma vez que há poucos estudos referentes nesta área, principalmente na área acadêmica.

2. REVISÃO DE LITERATURA

Mezomo (1982) comenta que o homem possui diversas motivações para procurar o alimento. Fatores culturais, psicológicos, sociais, ecológicos e econômicos agem na formação do hábito alimentar de um indivíduo. Este hábito influencia no estado físico, psíquico e social do homem. Segue afirmando que a alimentação de hoje é profundamente diferente de nossos antepassados, que alimentava-se de tudo quanto a natureza lhes oferecia, utilizando os alimentos in natura. Atualmente os alimentos são produzidos e transformados segundo técnicas modernas. Os conhecimentos atuais são suficientemente precisos para que a ciência possa servir de guia, em matéria de nutrição.

Segundo Precx, no planejamento de um serviço de alimentação constatam-se dificuldades para conceituar sistemas ou dimensionar tecnicamente áreas. Afirmando que o projeto deve conciliar linguagens de operação e planejamento, dando soluções aos problemas encontrados. As plantas desenhadas, com dimensões, comentários e as respectivas legendas facilitam o entendimento. Este pensamento certamente norteou o posicionamento na execução deste trabalho.

lida (1989) relata que ao se trabalhar com novas tecnologias, o especialista em ergonomia deve garantir não apenas a eficiência e a produtividade dos sistemas desenvolvidos, mas estar atento aos problemas de saúde, segurança e bem-estar psicológico e social das pessoas envolvidas. A postura correta do corpo, o esforço reduzido, a posição correta de trabalho, o espaço adequado para realizar as atividades, são parâmetros essenciais da ergonomia. Cita também que o bom senso na hora de projetar equipamentos na cozinha deve prevalecer, e as peças as quais há um fluxo de movimento, como fogão, pia, geladeira e bancada devem ser colocadas próximas entre si, sendo o layout (arranjo físico) uma das coisas mais importantes na cozinha.

Um levantamento de bancadas existentes apresenta, conforme as figuras 01 a 05 seguintes, a bancada de trabalho utilizada no laboratório de Gastronomia e Nutrição da USC Universidade do Sagrado Coração, Bauru. Confeccionada em aço inox, modular, atende perfeitamente às necessidades do laboratório.



Figura 01 – Bancada de trabalho.

Fonte: USC – Bauru, 2005.

Nota: Modelo utilizado no laboratório de Gastronomia e Nutrição.



Figura 02 – Bancada de trabalho – vista lixeira.

Fonte: USC – Bauru, 2005.

Nota: Modelo utilizado no laboratório de Gastronomia e Nutrição.



Figura 03 – Bancada de trabalho – vista lateral.

Fonte: USC – Bauru, 2005.

Nota: Modelo utilizado no laboratório de Gastronomia e Nutrição.

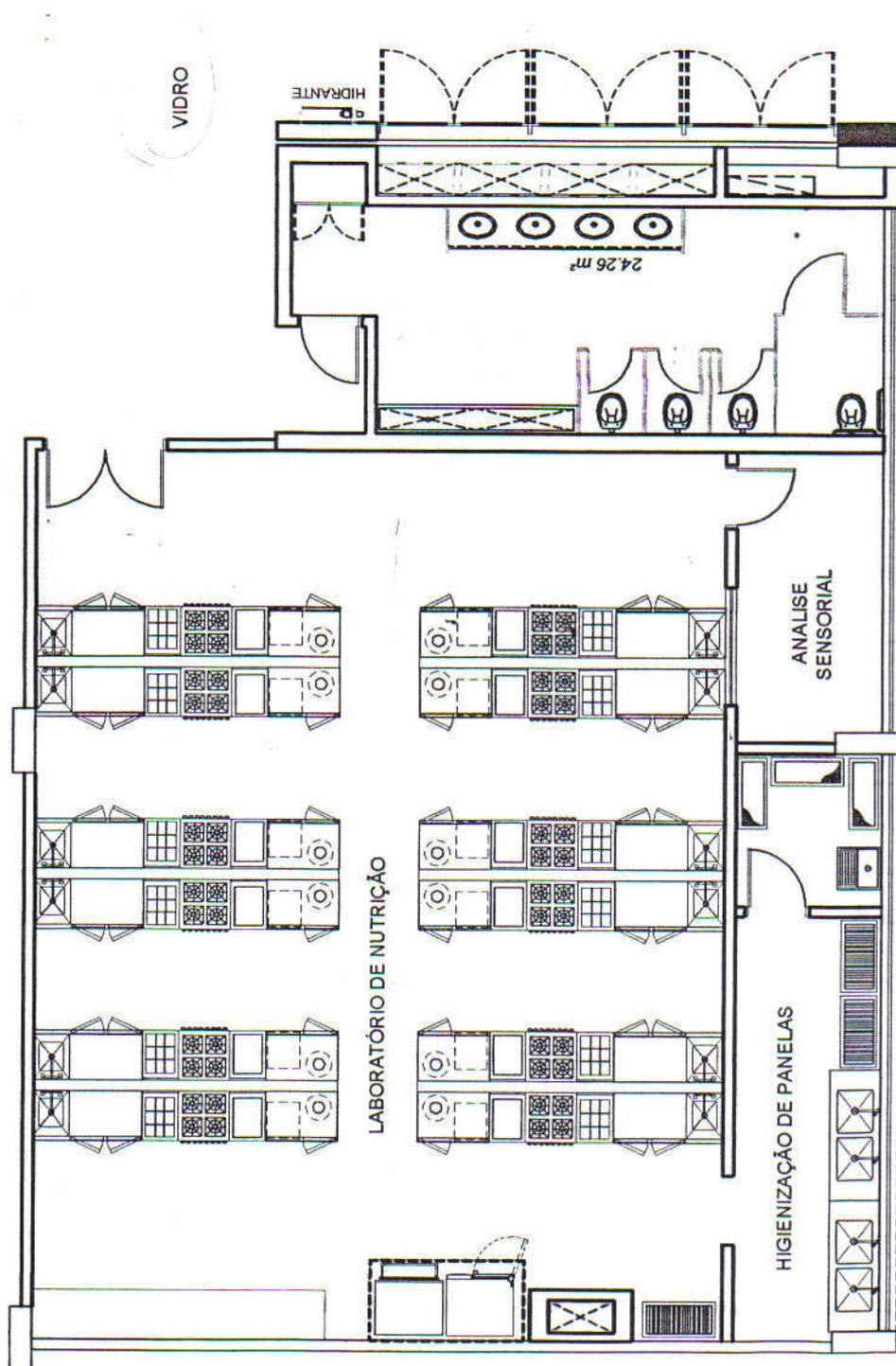


Figura 04 – Implantação de bancadas de trabalho- Laboratório de Nutrição.

Fonte: USC – Bauru, 2005.

Nota: Modelo semelhante ao utilizado no laboratório de Gastronomia e Nutrição.

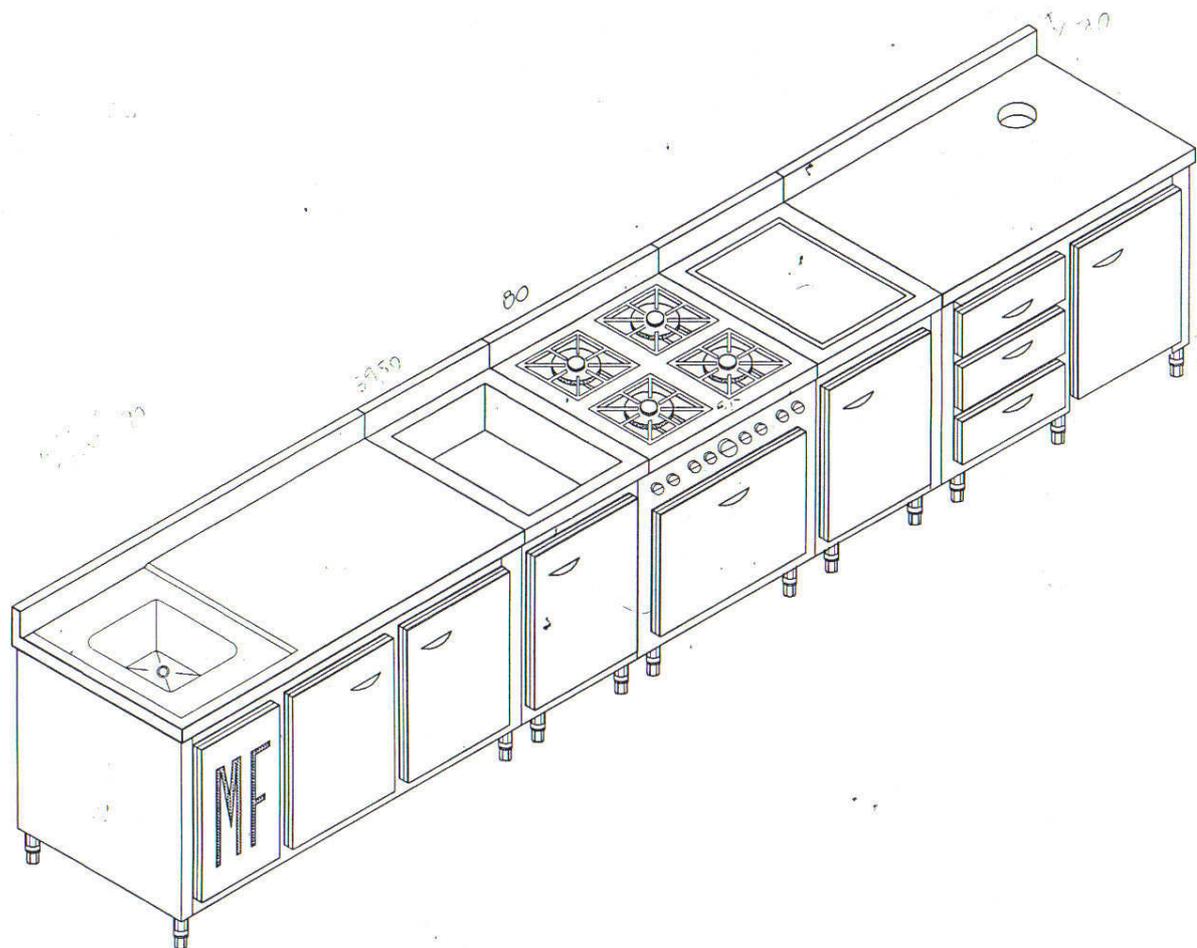


Figura 05 – Perspectiva das bancadas de trabalho.

Fonte: USC – Bauru, 2005.

Nota: Modelo semelhante ao utilizado no laboratório de Gastronomia e Nutrição.

3. OBJETIVOS

O objetivo final do trabalho é desenvolver o projeto de uma bancada, contendo planta, corte, elevação e perspectivas, demonstrando seu funcionamento.

A bancada deve ser funcional, ergonomicamente elaborada, aliando a praticidade à estética, permitindo o perfeito trabalho do chef na demonstração e apresentação de produções. Deve ser transportável, de fácil execução, montagem e manutenção, elaborada com materiais e equipamentos que permitam o trabalho dentro das normas de higiene e limpeza, respeitando também normas de segurança, uma vez que poderá ser instalada em qualquer lugar para a finalidade que for solicitada.

Neste sentido, a bancada permite:

- Demonstração do curso de Gastronomia da USC.
- Apresentações em feiras e eventos.
- Demonstração de determinado produto relacionado à gastronomia (utensílios, equipamentos, alimentos, bebidas, etc).
- Exposição de folders.
- Exposição da logomarca representada ou patrocinadores.
- Aulas práticas de Gastronomia.
- Visualização, por parte dos participantes, de todo preparo.

4. MATERIAL e MÉTODO

4.1. MATERIAL

4.1.1 EQUIPAMENTOS

Para a realização deste trabalho, foram necessários alguns materiais e equipamentos como:

- Microcomputador
- Impressora colorida
- Scanner
- Papel para impressão
- Máquina fotográfica
- Trena
- Disquetes
- CD
- DVD

4.2. MÉTODO

Inicialmente realizou-se pesquisas sobre bancadas existentes na Universidade, para utilização da gastronomia e nutrição, suas vantagens e desvantagens na utilização, os tipos, dimensões e instalações componentes da bancada.

Realizou-se a coleta de dados pessoalmente e informações e via Internet acerca de empresas especializadas em móveis planejados e consultas a profissionais especializados.

Paralelamente a estes trabalhos, foram necessárias pesquisas de bibliografia de apoio e discussão para se chegar a uma opção que fosse o mais próxima possível da realidade a que se propunha este trabalho.

Finalizada a pesquisa, e baseados em todos os dados coletados, escolheu-se cada equipamento a ser utilizado através da análise de suas características técnicas, funcionalidade e aplicação adequada para a bancada de trabalho projetada, conforme o que segue:

TORNEIRA

Deve ter um design moderno, e permitir a fácil saída d água. Será interligada ao garrafão por mangueira flexível metálica.



Figura 06 – Torneira de parede para pia de cozinha.

Fonte: <http://www..esteves.com.br> , 2006.

Nota: Modelo utilizado VTL096, Esteves . Difere do desenho .do projeto, que é apenas ilustrativo

GARRAFÃO

Deve ser fabricado em policarbonato, ser reutilizável e totalmente reciclável.



Figura 07 – Garrafão utilizado para reservatório d água.

Fonte: , <http://www.nestle-waters-direct.com.pt/produtos/acessorios.htm>, 2006.

CUBA

Totalmente em aço inox, deve permitir a fácil saída d água. Será interligada ao garrafão, que será o reservatório interior, por mangueira flexível metálica.



Figura 08 – Cuba em aço inox, 30 cm.

Fonte: <http://www.tramontina.com.br> , 2006.

Características:

- Aço inox AISI 304 (18/10)
- Espessura 0,6 mm
- Furação descentralizada, permitindo melhor aproveitamento do espaço inferior
- Adesivo "anti-ruído"

Opções:

- Acabamento acetinado ou polido
- Com válvula de 3" ou 4.1/2" sem escape ou sem válvula com furo de 3.1/2"

PUXADORES

Puxadores metálicos de acabamento escovado.



Figura 09 – Tampo em Corian e puxadores.

Fonte: <http://www.corian.com.br>, 2006.

TAMPO

Tampo em mármore sintético Corian, que é atóxico e antibactericida.

O que é Corian®?

Corian é uma combinação perfeita entre minerais naturais e acrílico de alta qualidade. Uma superfície sólida para aplicações residenciais, comerciais ou áreas de saúde e laboratórios. Maciço e resistente, DuPont Corian® pode ser utilizado em bancadas, móveis e revestimentos de paredes. É encontrado na forma de placas, cubas e adesivos numa grande variedade de cores que combinam a versatilidade e o toque agradável da madeira com a resistência da pedra e a higiene do aço inox. As placas podem ser cortadas, coladas, usinadas e moldadas sob medida, adequando-se perfeitamente ao projeto. Além disso, é mais leve, higiênico e de manutenção mais simples que as pedras naturais.

Características:**Sempre bonito**

Mesmo após anos de instalação, Corian® parece novo. É resistente a impactos, intempéries e desgastes e, em caso de danos, é facilmente reparado. Por isso, é recomendado para locais de uso intenso.

Porosidade nula

Corian® não é poroso, por isso é resistente a manchas, não retém odores e pode ter contato direto com alimentos.

Cantos arredondados

É possível executar frontões tipo hospitalar e cantos curvos, que facilitam a limpeza.

Cubas integradas ao tampo e emendas imperceptíveis

Bancadas e móveis de Corian® têm aspecto monolítico. Não existem frestas ou rejuntas onde possam acumular sujeiras e microorganismos.

Detalhes personalizados

Corian® permite criar rebaixos e escoadouros no formato que desejar e ainda combinar detalhes de outra cor ou outro material como aço, madeira e vidro. O acabamento pode ser fosco, semibrilho ou brilhante.

Termomoldável

Permite projetos curvos e arrojados no limite da sua imaginação.

FONTE: <http://www.corian.com.br>, 2006.

GÁS

O botijão possui tamanho reduzido e deve ser instalado de acordo com as normas de segurança vigentes.



Figura 10 – Botijão gás para camping.

Fonte: www.cb.sc.gov.br/ccb/dicas_seg/seg-bot.htm, 2006.

Nota: Será instalado o modelo pequeno, para camping.

Os componentes básicos para instalação do botijão de gás são:

Mangueira - Deve ser de plástico PVC transparente, com tarja amarela, gravação do código NBR 8613 e do prazo de validade e comprimento máximo 80cm.

Braçadeiras - Servem para fixar a mangueira no fogão e no regulador de pressão do botijão. Nunca use arame, esparadrapo ou outro material no lugar de braçadeiras.

Regulador de pressão - É a peça que regula a passagem do gás do botijão para a mangueira. No regulador deve constar a gravação do código NBR 8473 do INMETRO.

Botijão - Contém 13kg de gás de cozinha. É fabricado segundo norma da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas - 8460.

Fonte: www.cb.sc.gov.br/ccb/dicas_seg/seg-bot.htm, 2006.

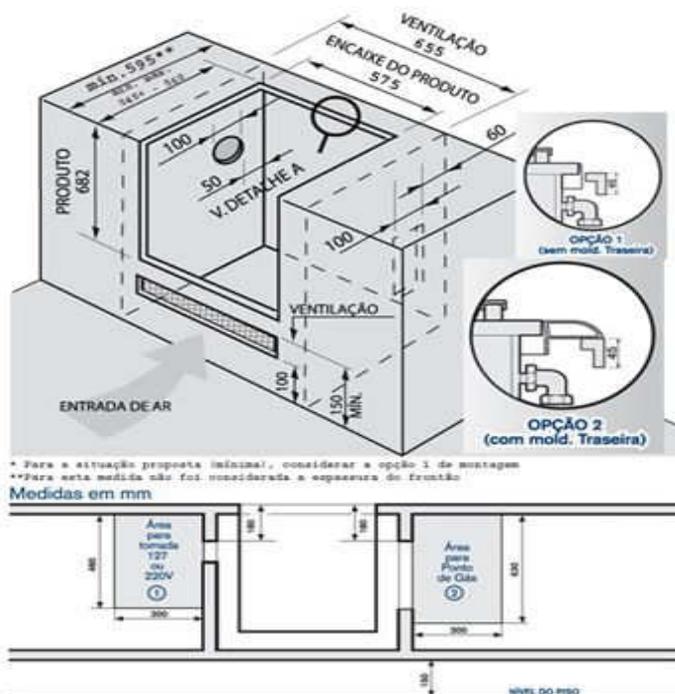
FOGÃO

Este modelo de fogão possui dimensões, e características técnicas adequadas ao projeto.



Figura 11 – Fogão P4 Safety Cook (4queimadores) - Professional Line

Fonte: , www.boscheletrrodomesticos.com.br/pt/, 2006.



nicho: 4 queimadores

Figura 12 – Nicho para embutir fogão P4 Safety Cook (4queimadores) Professional Line

Fonte: , www.boscheletrrodomesticos.com.br/pt/, 2006.

Características Técnicas

- Vidro duplo reflexivo no forno
- Timer Digital corta-gás
- Power Grill (3 vezes mais rápido que o Grill a Gás)
- Acendimento super automático no forno e na mesa
- Mesa sobreposta blindada sem relevos e furações
- Queimadores Master Burner
- Safe Cooking (válvula de segurança no forno e na mesa)
- 3 Prateleiras: 1 bandeja, 1 autodeslizante e 1 superdeslizante
- Tampa, vidro da porta forno removíveis
- Grades Planas
- Termostato do Forno
- Acendimento Automático da Luz do Forno
- Tampa e Porta Balanceadas
- Suporte para panelas grandes e wok
- Vidro da porta e tampa espelhados (modelo inox)

Tabela 01 – Dimensões do fogão.

DIMENSÕES DO PRODUTO SEM EMBALAGEM (mm)	
Altura:	741
Largura:	610
Profundidade:	682

Fonte: , www.boscheletrrodomesticos.com.br/pt/, 2006.

Tabela 02 – Peso do fogão.

PESO BRUTO (Kg):	49
PESO LÍQUIDO (Kg):	44
CONSUMO DE ENERGIA (kWh):	

Fonte: , www.boscheletrrodomesticos.com.br/pt/, 2006.

Tabela 03 – Características do fogão.

Código do Produto:	HEC66X49ED
Código de Barras:	4242002399218
Voltagem:	bivolt
Cor:	inox
Característica:	embutir
Consumo de Energia (kwh):	

Fonte: , www.boscheletrrodomesticos.com.br/pt/, 2006.

FRIGOBAR

Este modelo se adequa perfeitamente à bancada.



Figuras 13 e 14 – Frigobar Porta de Vidro, modelo BZA08A.

Fonte: , www.brastemp.com.br/ ,2006.

Nota: * “ Elegância e modernidade com o Frigobar com porta de vidro: com sistema anti-sudação para evitar a formação de suor.

Sua porta é resistente a impactos pois possui vidro duplo temperado.

A prateleira tem duas opções de posição com sistema "push back": quando a primeira latinha é removida, a segunda se posiciona em seu lugar”. (Texto retirado do site Brastemp)

* Características Técnicas:

- Cesto aramado removível.
- Compartimento extra frio.

- Congelador.
- Gaveta transparente.
- Porta com sistema “anti-sudação”.
- Prateleira com duas opções de posição.
- Vidro duplo temperado.

Fonte: , www.brastemp.com.br/ ,2006.

Tabela 04 – Informações técnicas do FrigoBar.

Informações técnicas - código do produto BZA08A

FrigoBar Porta de Vidro

Título

modelo **BZA08A**

Capacidade de armazenagem - Expositor	L	68
---------------------------------------	---	----

Capacidade de armazenagem - Congelador	L	8
--	---	---

Capacidade de Armazenagem - Total	L	76
-----------------------------------	---	----

Capacidade Total	L	80
------------------	---	----

Consumo de energia mensal	110V	kWh/mes	38.0
---------------------------	------	---------	------

	220V	kWh/mes	38.0
--	------	---------	------

Cor **Preto**

Dimensão Com Embalagem (AxLxP)	mm	648x520x611
--------------------------------	----	-------------

Dimensão Sem Embalagem (AxLxP)	mm	635x477x555
--------------------------------	----	-------------

Peso Com Embalagem	kg	29
--------------------	----	----

Peso Sem Embalagem	kg	26
--------------------	----	----

Voltagem	V	127 / 220
----------	---	-----------

Observação - Para Embutir **Deixar vão de 10cm na altura e nas laterais**

Fonte: , www.brastemp.com.br/ ,2006.

MOVEIS PLANEJADOS

Após consultas a empresas, verificou-se que os móveis Todeschini, são os que melhor representam em termos de modulação, acabamento, qualidade, design para a confecção da bancada, conforme demonstrarão as figuras seguintes.

A partir da definição de cada equipamento, materiais e acabamento, elaborou-se o projeto.

5. O PROJETO

A bancada é composta de seis partes, (torre esquerda, módulo frigobar, módulo fogão, torre direita, espelho e aparador), sendo os módulos executados em estrutura de metalon, com pintura eletrostática. Este material é leve, permitindo uma diminuição no peso total de cada módulo. Os módulos possuem rodízios em sua parte inferior, com dispositivos para o travamento quando a bancada estiver sendo utilizada. A divisão em seis partes visa facilitar o transporte da bancada, bem como a sua montagem.

A base de toda bancada é composta de madeira mdf, com revestimento melamínico. O tampo para preparo é revestido em mármore sintético.

O sistema de adequação das instalações hidráulicas funciona com um reservatório d`água superior, idêntico ao de bebedouros, que abastece a torneira e um reservatório d`água inferior, que coletará a água recebida na cuba.

O sistema de instalações elétricas é adaptado, onde existem tomadas embutidas disponíveis para os equipamentos utilizados, ligadas às instalações elétricas locais.

A bancada é basicamente idealizada para permitir a elaboração e apresentação de diversas produções, com espaço para preparo, apoio, pia para lavagem e higienização, instalação de fogão e forno, frigobar, espaço para armazenamento de ingredientes, prateleiras, lixeira, gás, e dimensionada para abrigar todo e qualquer material e/ou equipamento necessários para o seu funcionamento.

Também possui espaço dimensionado para a exposição da logomarca da empresa que se representa, na parte oposta ao espelho reversível, bem como nas partes posteriores da duas torres laterais. O espelho tem a função básica de refletir a imagem da bancada para a platéia, proporcionando a completa visão da bancada,

durante o preparo dos alimentos e expor as marcas antes e após a apresentação dos pratos.

Para a possível exposição de panfletos e folders promocionais, será ocupado o tampo posterior que é móvel, e apoiado sobre mão francesa. Este tampo tem a finalidade principal de servir como aparador na apresentação da produção, elaborada pelo chef.

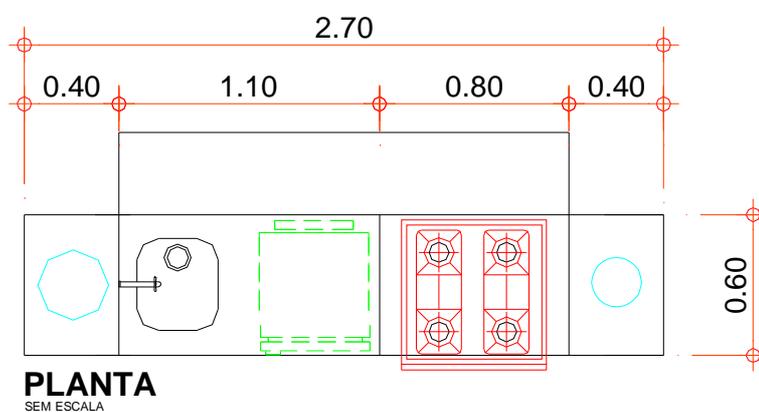


Figura 15 – Planta esquemática da bancada.

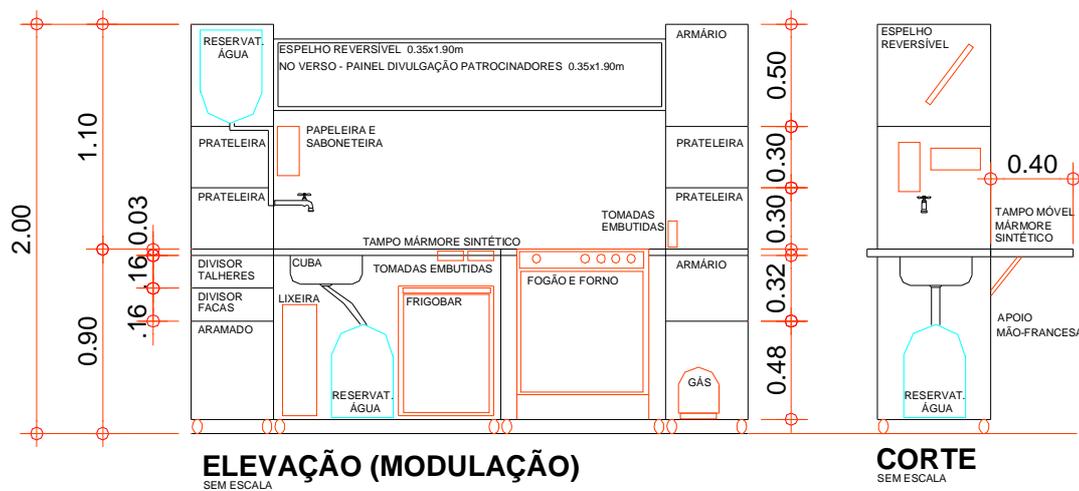


Figura 16 – Elevação e corte esquemático da bancada.



Figura 17 – Elevação frontal da bancada de trabalho para Gastronomia.

Fonte: Stylo Design - Todeschini – Bauru, 2006.

Nota: Elevação ilustrativa.

Destaque para a elevação da bancada, montada para uma apresentação. Sua distribuição procura ser o mais prática possível, aproveitando todos os espaços, distribuindo-os de forma que haja o mínimo possível de esforço por parte de quem a utiliza, deixando-a ergonomicamente correta. A parte inferior está apoiada sobre rodízios, deixando livre o espaço para os pés. A altura da área de trabalho é 0,90m, sendo confortável para o padrão de altura brasileira. Os equipamentos na parte inferior permitem uma distribuição compacta, assim como a utilização do tampo livre. As duas torres, ao mesmo tempo que acomodam os utensílios, servem como fixação para o espelho superior.



Figura 18 – Elevação superior e interna da bancada de trabalho para Gastronomia.

Fonte: Stylo Design - Todeschini – Bauru, 2006.

Nota: Elevação ilustrativa.

Observa-se a diferenciação de prateleiras e armários com portas, em quantidade suficiente para o armazenamento. Onde está localizado o botijão de gás deve haver ventilação. Destaque para as gavetas na parte inferior da torre esquerda, onde se vê a primeira gaveta para talheres, a segunda para facas e a terceira, um armado. A lixeira sob a cuba deve ser removível. O aparador frontal serve também como extensão da parte de preparo. A instalação de acessórios como a papeleira e suporte para temperos dão praticidade à bancada. O módulo do espelho está posicionado, de forma a permitir a visualização do preparo na bancada. A localização estratégica dos reservatórios d' água permitem o funcionamento da parte hidráulica adaptada para este fim, tornando prática a reposição, quando necessária.

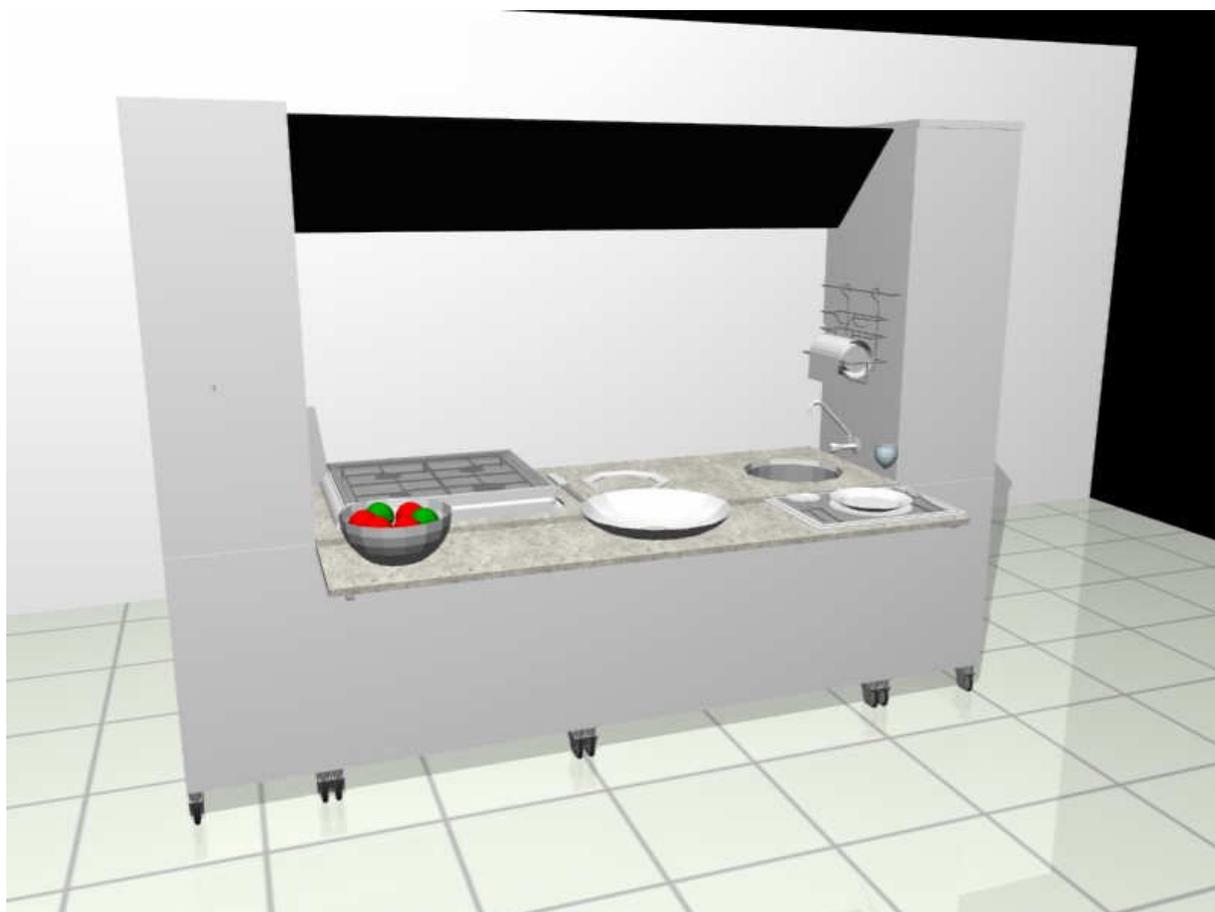


Figura 19 – Elevação posterior da bancada de trabalho para Gastronomia.

Fonte: Stylo Design - Todeschini – Bauru, 2006.

Nota: Elevação ilustrativa.

Observa-se a exposição de produções no aparador frontal, e a bancada com visão ampla por parte da platéia. Neste momento, módulo do espelho fica posicionado, de forma a expor a propaganda dos patrocinadores. O aparador pode funcionar como mesa para degustação.

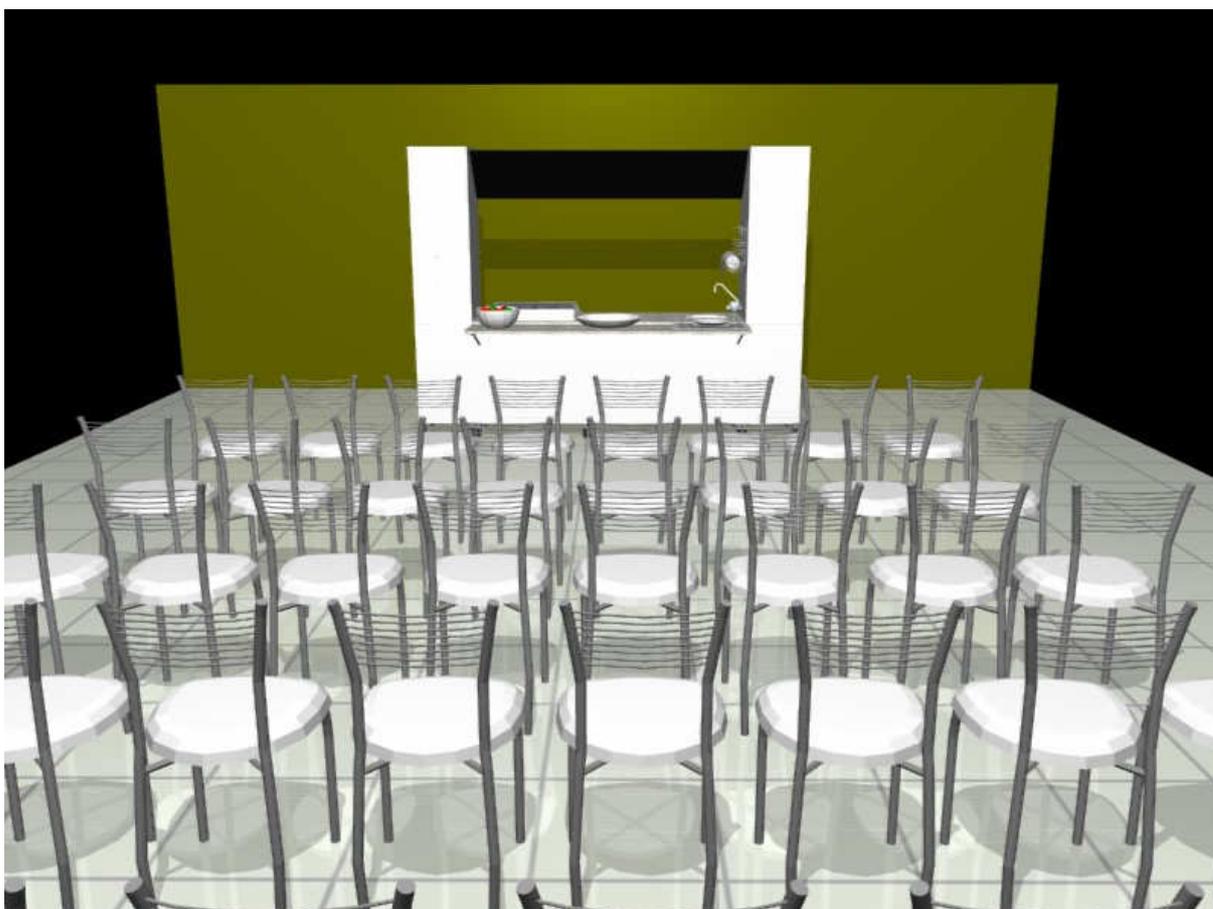


Figura 20 – Vista geral da bancada de trabalho para Gastronomia.

Fonte: Stylo Design - Todeschini – Bauru, 2006.

Nota: Elevação ilustrativa.

Para quem está assistindo a apresentação, esta é a vista, focada diretamente no apresentador e na produção.

6. CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos com a elaboração do projeto, concluiu-se que pode-se conciliar perfeitamente a praticidade, conforto, harmonia, design, funcionalidade, estética, ergonomia, segurança, higiene, modernidade e tecnologia, sem que haja o prejuízo de qualquer parte, no momento da elaboração de uma produção. Logicamente, o trabalho do gastrônomo por si só já é de certa forma artístico. Seja demonstrando, dando aulas, cursos, palestras, existe sempre um diferencial. Cabe a este profissional, utilizar artifícios para produzir cada vez melhor, sendo essencial a utilização de ingredientes cada vez mais selecionados, assim como os melhores equipamentos e utensílios, aliados às boas práticas de manipulação, sem nunca deixar a técnica de lado.

Salientamos que não foi desenvolvido o estudo da viabilidade financeira do projeto, porém poderá ser objeto de estudo posterior a pesquisa e estimativa do custo operacional desta bancada, para o trabalho do profissional da gastronomia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Portaria SVS/MS No 326 de 30/07/97](#), Anexo I, item 5.4.1),

BOSH ELETRODOMÉSTICOS

Disponível em: www.boscheletrodomesticos.com.br. Acesso em: set, out e nov 2006.

BRASTEMP

Disponível em: www.brastemp.com.br Acesso em: set, out e nov 2006.

CORIAN

Disponível em: www.corian.com.br, .Acesso em: set, out e nov 2006

CORPO DE BOMBEIROS

Disponível em: www.cb.sc.gov.br/ccb/dicas_seg/seg-bot.htm Acesso em: out e nov 2006.

IIDA, I. *Ergonomia, Projeto e Produção*. Editora Edgard Blucher Ltda. São Paulo.1990.

METAIS ESTEVES

Disponível em: <http://www..esteves.com.br> , Acesso em: out e nov 2006.

MEZOMO, I. F. B. *O Serviço de Nutrição – Administração e Organização*. CEDAS Centro São Camilo de Desenvolvimento em Administração da Saúde. 1982.

NESTLE

Disponível em: <http://www.nestle-waters-direct.com.pt/produtos/acessorios.htm>,

Acesso em: out e nov 2006.

PRECX Consultoria em Alimentação, *Apostila para Dimensionamento de áreas para Restaurantes* , Cotia, SP.

TODESCHINI. *Loja Stylo Design* - – Bauru, 2006.

Disponível em: www.todeschini.com.br. Acesso em: set, out e nov 2006.

TRAMONTINA

Disponível em: www.tramontina.com.br , Acesso em: set, out e nov 2006.

ANEXOS

Além do rígido controle de qualidade DuPont, Corian® está totalmente de acordo com as regulamentações e orientações da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Portaria SVS/MS No 326 de 30/07/97](#), Anexo I, item 5.4.1), FDA (Food and Drug Administration) e NSF (National Sanitation Foundation). Também é [certificado pelo teste de higiene da LGA \(Alemanha\)](#)

PORTARIA SVS/MS N° 326 DE 30/07/97 ANEXO I - REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTOR E / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

5.4.1 - Materiais: Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies devem ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação. Deve evitar-se o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que se tenha a certeza de que seu uso não será uma fonte de contaminação. Deve ser evitado o uso de diferentes materiais para evitar o aparecimento de corrosão por contato.

Dados Técnicos

Especificações das Chapas

Espessura

Dimensão

Peso

12mm

76cm x 365cm

64,33Kg

6mm

76cm x 248cm

21,68Kg

Suporte para Bancadas

As placas de Corian® com espessura de 12mm são autoportantes, mas necessitam de apoio a cada 60cm. As placas de 6mm de espessura geralmente são usadas sobre um substrato de MDF.

12mm

6mm

Balanço máximo

30cm

15cm

Vão máximo

60cm

30cm

Tipos de Acabamento

Fosco

Semibrilho ou Brilhante

É o mais recomendado para áreas de muito uso como pias de cozinha, por exemplo. A limpeza é mais prática e pequenos riscos são menos visíveis.

Recomendados apenas para áreas de pouco uso como mesas de centro e peças de decoração. Quanto mais brilhante for o acabamento, mais os pequenos riscos poderão ser notados. Palha de aço ou o lado áspero de uma esponja de cozinha podem retirar o brilho da peça.

Raio Mínimo de Curvatura para Termoformação

Espessura

Raio Mínimo

12mm

75mm

6mm

25mm

FONTE: <http://www.corian.com.br>, 2006.

