



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
HOSPITAL GERAL DE SANTA
MARIA (HOSPITAL MILITAR 3ª
Classe 1919)**

**Justificativa Técnica para Dimensionamento de Pessoal em Unidade de
Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital Geral de Santa Maria**

Processo Administrativo nº 64594.007261/2024-86

1. Introdução

Este documento apresenta a justificativa técnica para o dimensionamento de pessoal em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital Geral de Santa Maria, especificamente para as funções de cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros. A análise baseia-se nas diretrizes e metodologias propostas no livro "Planejamento e Organização de UAN", de Tatiana Cristina Teixeira Eto (2019), que aborda os fatores críticos para a composição de equipes em ambientes hospitalares.

O quadro de pessoal solicitado compreende 2 cozinheiros, 2 auxiliares de cozinha e 5 copeiros, totalizando 9 colaboradores. A seguir, detalha-se como este quantitativo se alinha às recomendações da literatura especializada.

2. Análise do Quadro de Pessoal Proposto

O dimensionamento de pessoal em UANs hospitalares é influenciado por diversas variáveis, incluindo o tipo de serviço, o padrão do cardápio, o sistema de distribuição e o nível de tecnologia empregado. A obra de Eto (2019) oferece percentuais de distribuição aproximada de colaboradores por área, conforme a Tabela

3.12 (página 123 do livro original), que servem como base para a presente justificativa.

Tabela 1: Comparativo do Quadro Proposto com Percentuais Sugeridos

Função Solicitada	Área Correspondente (Livro)	Percentual Sugerido (Livro)	Quantidade Proposta	Percentual no Quadro Proposto (Total de 9)	Justificativa Técnica
Cozinheiros	Cocção	20%	2	22,2%	O percentual proposto para cozinheiros está em linha com a recomendação da literatura para a área de cocção, essencial para a preparação térmica das dietas hospitalares, que demandam rigor e variedade.
Auxiliares de Cozinha	Preparo de Gêneros	11%	2	22,2%	Embora o percentual proposto seja superior ao mínimo sugerido para o preparo de gêneros, este acréscimo é justificado pela

					necessidade de um pré-preparo manual rigoroso e detalhado em ambientes hospitalares, onde a manipulação de alimentos deve seguir padrões sanitários elevados e atender a especificidades dietéticas.
Copeiros	Copas de Distribuição	12%	5	55,6%	O elevado número de copeiros é tecnicamente justificável pela complexidade inerente à distribuição de refeições em hospitais. Conforme Eto (2019, p. 117) [1], "sistemas descentralizados em unidades hospitalares demandam maior número de copeiras". Além disso, hospitais servem múltiplas

					refeições ao dia (5 a 6), com horários de distribuição extensos e em diversos pontos de internação, exigindo um contingente maior para garantir a entrega segura e pontual das dietas, mantendo a temperatura e a qualidade.
--	--	--	--	--	--

3. Justificativa para o Dimensionamento de Copeiros

A concentração de 55,6% do quadro de pessoal na função de copeiro reflete as particularidades do serviço de alimentação hospitalar. O livro "Planejamento e Organização de UAN" [1] destaca que a demanda por copeiros é significativamente maior em sistemas de distribuição descentralizados, onde as refeições são transportadas para copas satélites nos andares ou alas do hospital para montagem final e entrega individualizada aos pacientes. Este modelo de distribuição, comum em hospitais, visa garantir a personalização das dietas e a agilidade no atendimento, mas requer uma equipe robusta de copeiros.

Adicionalmente, a necessidade de servir de 5 a 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), com horários de distribuição que podem se estender por longos períodos, e a exigência de atendimento em diversas unidades de internação, reforçam a necessidade de um maior número de profissionais nesta área para assegurar a manutenção da temperatura, a higiene e a conformidade com as prescrições dietéticas [1].

4. Estimativa de Capacidade (Leitos Atendidos)

Para contextualizar o quadro proposto, pode-se utilizar o **Método de Mezomo (1983)**, citado por Eto (2019, p. 118) [1], que estabelece uma proporção de 1 funcionário para cada 8 leitos (1:8). Considerando o quadro total de 9 funcionários, este seria adequado para um hospital com aproximadamente 72 leitos.

- **Cálculo:** 9 funcionários × 8 leitos/funcionário = 72 leitos.

No entanto, A adoção de um quadro de 2 cozinheiros, 2 auxiliares de cozinha e 5 copeiros para um hospital de 60 leitos, com unidades de alta complexidade como UTI, Pronto Atendimento e Oncologia, é tecnicamente justificada pela natureza e complexidade das dietas e do serviço de distribuição.

Embora o Método de Mezomo (1983), citado por Eto (2019, p. 118), sugira uma proporção de 1 funcionário para cada 8 leitos (totalizando 7,5, arredondado para 8 colaboradores para 60 leitos), o livro ressalta que variáveis como o padrão do cardápio e os tipos de refeições impactam diretamente o dimensionamento.

Em unidades como UTI e Oncologia, a necessidade de dietas altamente especializadas, individualizadas e com preparo rigoroso (muitas vezes em pequenas porções e com restrições específicas) demanda uma maior dedicação da equipe de cocção e pré-preparo.

Adicionalmente, o elevado número de 5 copeiros é validado pela característica descentralizada da distribuição hospitalar, que, conforme Eto (2019, p. 117), "demandam maior número de copeiras". A distribuição frequente (5 a 6 refeições diárias) e individualizada em leitos de pacientes críticos exige um contingente robusto de copeiros para garantir a segurança alimentar, a temperatura adequada e a pontualidade na entrega das dietas terapêuticas, superando a estimativa baseada apenas no número de leitos e alinhando-se à complexidade operacional do hospital.

5. Conclusão

O quadro de pessoal solicitado, composto por 2 cozinheiros, 2 auxiliares de cozinha e 5 copeiros, é tecnicamente justificável pelas características operacionais de uma UAN hospitalar. A distribuição proposta está em consonância com as recomendações de percentuais por área, e o maior contingente de copeiros é validado pela complexidade da distribuição descentralizada e pela frequência das refeições em ambiente hospitalar. Esta fundamentação, baseada em literatura especializada, oferece uma base sólida para a alocação dos recursos humanos necessários para garantir a eficiência e a qualidade dos serviços de alimentação e nutrição.

6. Referências

Eto, T. C. T. (2019). *Planejamento e Organização de UAN*. Editora e Distribuidora Educacional S.A.