



O PAPEL DO NUTRICIONISTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO NUTRICIONAL

Laudjane Batista dos Santos¹
Paolla Grieco²

Resumo

Introdução: A Unidade de Alimentação Nutricional é um segmento de alimentação, produção e fornecimento de refeições para coletividades, para pessoas saudáveis, com objetivo operacional de um movimento com o intuito de promover qualidade nutricional e segurança alimentar em grupos. O nutricionista, profissional qualificado para exercer a função, verifica com os fornecedores a gestão das compras, implantação de projetos, estrutura unidade, treinamento de equipe e o envolvimento nos programas de treinamento. **Objetivo:** Abordar as características das Unidades de Alimentação Nutricional e descrever o papel do nutricionista em uma dessas unidades. **Metodologia:** Revisão bibliográfica de natureza de básica, com seleção de trabalhos já publicados, entre os anos de 2017 a 2022. Utilizou-se os descritores conforme a plataforma DeCS, sendo eles alimentos, profissional, contaminação, desafios. Os critérios de inclusão foram pesquisas que abordassem temas relacionados e os de exclusão foram pesquisas que fugiam do tema proposto, e que não respondiam aos objetivos do estudo. **Conclusão:** O nutricionista é de fato parte essencial da Unidade de Alimentação Nutricional, sendo que, suas responsabilidades e desafios foram bastante ampliados. O profissional deve-se exercer as atividades de gestão e nutrição, sendo o mais qualificado para gerenciar essas atividades com excelência. Com isso, o reconhecimento da importância do seu papel, priorizando a qualidade de vida.

Palavras-chave: Alimentos, profissional, contaminação, desafios.

Abstract

Introduction: The Nutritional Food Unit is a segment of food, production and supply of meals for communities, for healthy people, with the operational objective of a movement in order to promote nutritional quality and food security in groups. The nutritionist, a qualified professional to perform the function, checks with suppliers the management of purchases, project implementation, unit structure, team training and involvement in training programs. **Objective:** To address the characteristics of Nutritional Food Units and describe the role of the nutritionist in one of these units.

¹ Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário do Desenvolvimento do Centro-Oeste- Unidesc-Goiás. Email: laudejane.santos@sounidesc.com.br

² Docente do curso de Nutrição, Recursos Humanos, Administração. Especialista em Gestão de Pessoas, Gestão na IES, Psicologia Organizacional. Unidesc, Luziânia, Brasil. E-mail: paolla.grieco@unidesc.edu.br



Methodology: *Bibliographic review of a basic nature, with a selection of works already published, between the years 2017 to 2022. The descriptors used according to the DeCS platform, being food, professional, contamination, challenges. The inclusion criteria were studies that addressed related topics, and the exclusion criteria were studies that deviated from the proposed theme, and that did not respond to the objectives of the study. Conclusion:* *The nutritionist is in fact an essential part of the Nutritional Food Unit, and their responsibilities and challenges greatly expanded. The professional must carry out management and nutrition activities, being the most qualified to manage these activities with excellence. With this, the recognition of the importance of their role, prioritizing the quality of life.*

Keywords: *Food, professional, contamination, challenges.*

Introdução

A Unidade de Alimentação Nutricional (UAN) refere-se ao segmento que trabalha na área da alimentação como escolas, padarias, *buffet*, restaurantes, hospitais, asilos e *Spas*. São reunidas com o objetivo operacional de um movimento com o intuito de promover qualidade nutricional e segurança alimentar em grupos [1].

O nutricionista é um profissional qualificado para exercer a função, e é de sua competência verificar com os fornecedores para as compras, implantação de projetos, estrutura da UAN, treinamento de equipe, envolver nos programas de treinamentos, fazer *check list*, criar procedimentos operacionais padronizados (POPs), criar manual de boas práticas, fiscalizar e verificar atividade do pré preparo dos alimentos, além de colaborar com as fiscalizações sanitárias [2].

O presente estudo possui como problema de pesquisa: de que forma uma revisão bibliográfica dos últimos 5 anos pode dizer sobre o papel do nutricionista em uma UAN e o quanto isso pode contribuir com aspectos de estudos relevantes para os pacientes, para os acadêmicos de enfermagem, para os profissionais nutricionistas que atuam frente às unidades nutricionais e demais leitores que têm interesse e curiosidade sobre o tema.

Há importância em os alimentos produzidos não prejudicarem a saúde dos consumidores. Devem ser exibidas a qualidade e a segurança, sendo a qualidade caracterizada pela alimentação saudável, livre de contaminações químicas ou biológicas, para atender às necessidades nutricionais e expectativas sensoriais [3].

A alimentação e a nutrição são essenciais para a promoção e proteção da saúde, possibilita crescimento e desenvolvimento com qualidade de vida para o ser humano [1,2], porém, a dificuldade



de deslocamentos e a extensa jornada de trabalho da sociedade moderna impede que um grande número de pessoas realize suas refeições em suas casas e optam por se alimentar em UAN por ser uma alternativa melhor e de fácil acesso [4].

É importante o desempenho do nutricionista na UAN, pois, sua ausência pode ocasionar contaminação nos alimentos devido má manipulação, trazendo risco de contaminações para o consumidor. Sem a supervisão para orientar os colaboradores, pode ocorrer desordem no local de atuação assim como os mesmos podem ainda ser portadores de diversos microrganismos que podem contaminar e causar doenças aos seus consumidores. Os patógenos podem ser encontrados em roupas, sapatos, adornos (brincos, *piercing*, pulseiras, anéis, entre outros), e em diversas partes do corpo, daí a necessidade da higiene pessoal, o que inclui unhas aparadas, barba feita, uniformes limpos, todos esses itens com frequentes supervisões do nutricionista responsável [5].

O estudo se justifica pela importância em se ter a presença do nutricionista atuando em UAN controlando a possibilidade de contaminações e impedimento de surgimento de doenças transmitidas por alimentos (DTA), acometimentos estes que têm como consequência um grupo de sintomas como diarreias, vômitos e náuseas [6]. O objetivo principal é descrever o papel do nutricionista em uma unidade de alimentação nutricional.

Metodologia

Este estudo se baseia na natureza básica, pois visa gerar novos conhecimentos que contribuam para o desenvolvimento que envolve verdades e interesses universais [7]. O objetivo da pesquisa é descritiva, pois descreve as características de uma população, com precisão de dados, fatos e fenômenos reais. O pesquisador observa valores, questões culturais e busca levantar opiniões.

Tem sua caracterização como pesquisa bibliográfica de revisão literária desenvolvido com base na revisão bibliográfica de materiais publicados em livros, revistas, jornais e redes eletrônicas, ou seja, materiais públicos que podem ser acessados. Possui como intenção levar o leitor à pesquisa de determinado assunto, oferecendo o saber e conhecimento [8]. Os principais bancos de dados utilizados foram pesquisas em livros, sites científicos e artigo em *Google Scholar*, *Scientific Electronic Library Online* (SciELO) e em Biblioteca virtual em saúde (BVS) com publicações entre os anos de 2017 a 2022.

Para o levantamento bibliográfico, utilizou-se os seguintes descritores conforme a plataforma DeCS: Alimentos, Profissional, Contaminação, desafios. Os critérios de inclusão foram pesquisas que abordassem temas relacionados ao tema. Já os critérios de exclusão foram pesquisas que fugiam



do tema proposto, e que não respondiam aos objetivos do estudo.

Unidades de Alimentação Nutrição

A UAN é um local voltado para a preparação e fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas. Seu objetivo é proporcionar refeições saudáveis do ponto de vista nutricional, seguras de aspecto higiênico, que auxiliem a manutenção ou restabelecimento à saúde da comunidade, e também a desenvolver hábitos alimentares saudáveis [9].

São segmentos que trabalhem na área da alimentação como escolas, padarias, *buffet*, restaurantes, hospitais, asilos, spas entre outros locais. São reunidas com o objetivo o de promover qualidade nutricional e segurança alimentar em grupos [10].

Além de fornecer alimentação segura que possa garantir os nutrientes necessários para manter ou recuperar a saúde de todos aqueles que utilizam do seu serviço, a alimentação em hospitais é oferecida aos pacientes e deve integrar qualidades e funções, inclusive como forma preventiva e/ou auxiliar ao tratamento para recuperação da saúde [2].

Na UAN, o exercício é realizado por nutricionista. As atribuições são o planejamento, organização, monitoramento, avaliação nutricional e assistência nutricional para a comunidade. O atendimento inclui pessoas saudáveis ou doentes, em instituições públicas e privadas, seguindo sempre os critérios de supervisão, preparação, distribuição, transporte de refeições e/ou preparações [11].

O nutricionista é responsável por lidar com todas as exigências inerentes ao seu cargo, avaliando que a maior parte das unidades possui apenas um profissional. Por isso, é imprescindível que apresente muita organização, exigindo um tempo inicial proposto ao planejamento, e competência para delegar. Essa coordenação é essencial para resguardar o trabalho desnecessário ou perdido para reparar falhas [10,12].

A atuação dos nutricionistas se baseia na formação profissional na área da saúde, e tem em vista a promoção em saúde nas ações de gerenciamento da unidade, e também se preocupa com as condições de trabalho e de seus colaboradores [12]. Somada a qualidade da alimentação, que é um ponto importante a ser levado em consideração já que o número de refeições fora de casa no Brasil aumenta a cada ano, juntamente com novos estabelecimentos, devem ser adotados vários fatores nas refeições servidas, entre eles a forma de apresentação, o sabor, a satisfação do público, o preço, entre outros [11].

Nutricionista e seus desafios na UAN



O nutricionista é o profissional que busca garantir o controle de qualidade dos alimentos, planejar, organizar, orientar os colaboradores, supervisionar e avaliar os documentos atribuídos a ele. Cabe a ele ainda, a responsabilidade de orientar e idealizar as compras e armazenamento de alimentos, organizar a estrutura física do espaço, supervisionar as atividades de pré-preparo e preparo, executar atividades referentes a documentos nutricionais e técnicas de atendimento direto aos clientes, orientar colaboradores sobre boa prática e, a própria colaboração com as autoridades de fiscalização sanitária [13].

Os desafios e avanços na área da alimentação e a exigência dos clientes, fez com que as UANs procurassem qualidade no serviço para garantir seu lugar no mercado, tendo como objetivo garantir a qualidade. Atualmente existe vários documentos que podem ajudar, tendo em vista a segurança higiênico sanitária. Sobre a documentação, tem-se a recomendação para a implantação de Boas Práticas de Fabricação (BPF), os POPs, a Avaliação de Riscos Microbiológicos (MRA) e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) [14].

Devem ser apresentados em documento formal da unidade as BPFs, em que descreve as atividades realizadas no local e o procedimento correto. Para garantir a qualidade higiênico sanitária dos alimentos e a saúde do consumidor, são realizadas procedimentos corretos, que devem ser seguidos para a produção de refeições pelos colaboradores. Outro documento a ser criado é o POP. Trata-se de um procedimento escrito com o objetivo de estabelecer instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos e recomendação de uma lista de verificações de procedimentos, monitoramento, registros, ações corretivas e aplicação contínua desses procedimento [15].

O sistema APPCC, tem como pré-requisitos, o manual de BPF e o POP, estes identificam potenciais perigos para a segurança alimentar, estabelecem medidas de controle e monitorização em determinadas etapas, desde a aquisição da matéria-prima até ao consumo, garantem alimentos seguros de alta qualidade ao final do processo e reduz perdas [14].

Caso problemas sejam identificados, cria-se estratégias para que o objetivo seja concluído. Então, é verificado se as metas foram alcançadas e se os possíveis erros foram corrigidos, podendo ser necessário retomar a fase inicial. A última etapa é avaliar os resultados e o tornar padrão, se houve sucesso ou retomada de etapas (ação corretiva). Caso as metas não tenham sucesso, essa ferramenta identifica os erros e os corrige, inclusive encontrando as dificuldades nos processos de trabalho [15].

A gestão por profissionais qualificados, como nutricionistas com conhecimentos em UAN, auxilia muito para o problema do desperdício, que é muito comum, implicando em qualidade insuficiente do



serviço. O nutricionista vai auxiliar os colaboradores para que não exista tanto desperdícios de alimentos. Alguns aspectos que podem auxiliar na diminuição do desperdício são o armazenamento das mercadorias, a forma de preparação dos alimentos, o planejamento, a quantidade de alimento que deve ser preparado e qualidade dos produtos. O trabalho do nutricionista é facilitado com organização física bem planejada. Devem ser evitadas rotinas cansativas e execuções de múltiplas atividades, uma vez que evitar desorganização implica em diminuição considerável de perdas [16].

Sobre órgãos competentes, pode-se citar o Conselho de Nutricionistas (CFN), Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e Agência Nacional de Vigilância Sanitárias (ANVISA), que ajudam a disciplinar e fiscalizar o exercício e as atividades da profissão em todo território nacional. Já a Vigilância Sanitária (VISA) atua promovendo controle sanitário dos alimentos, criando regras a serem cumpridas e avaliando as higiene a qualidade dos alimentos, informa a população sobre a qualidade dos alimentos e a higiene dos estabelecimentos. Orienta ainda sobre a conscientização do consumidor, ficando cada vez mais exigente quanto à qualidade dos produtos e dos locais que frequentam [17].

A finalidade da VISA é garantir que alimentos e bebidas sejam oferecidos à população de forma segura e livre de contaminações, e desenvolver atividades voltadas à qualidade e cuidados, com o objetivo de proteger o consumidor contra a ingestão de alimentos prejudiciais amparada na legislação, abrangendo efetiva e flexível na permissão a prática por meio de normas técnicas. A mesma com amparo na legislação, procura tornar-se mais abrangente, efetiva e flexível, para permitir a prática por meio de normas técnicas [14, 15, 17].

Conclusão

O presente estudo demonstra a importância do trabalho do profissional nutricionista na UAN, atuando de forma ativa na produção dos alimentos, e mostra também os desafios que são enfrentados no seu cotidiano, sendo responsável pelo treinamento dos colaboradores quanto a produção, higiene pessoal, orienta sobre assepsia dos maquinários e utensílios usados na produção, com intuito da preservação da saúde dos comensais, padronizando a produção de maneira que atenda a demanda e assim evitando desperdícios e custos elevados que é um dos grandes problemas mundiais.

Sua atuação foi tão ampliada, que é difícil listar todas as atividades que podem ser exercidas e se torna apto a desenvolver com êxito e eficiência. A importância do tema abordado leva a refletir como que a presença de um nutricionista no ambiente de trabalho pode ajudar a reduzir contaminações, desperdícios e desorganização e má higienização na manipulação.



Com o reconhecimento da importância do seu papel o profissional ao exercer sua profissão, é priorizado o foco na qualidade de vida. A nutrição é uma profissão do presente com seu papel de grande relevância em uma UAN.

Referências

- [1] Oliveira VBT, Souza DN, Reis SM. A importância das boas práticas na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAS) em unidades de alimentação e nutrição (UAN). *Brazilian Journal of Development*. 2022; 8(5): 39320-39333.
- [2] Souza SCM. Diálogos sobre a relevância do nutricionista na atenção Básica; Uma Revisão narrativa *Recima*. 2021; 2(8).
- [3] Silva DB, Siqueira CEAF, Santos JS. The importance of microbiological and parasitological safety and quality in vegetables. *RSD*. 2021; 10(14).
- [4] Livramento PL, Migração RVC. Jornada de trabalho e educação de jovens e adultos: As impossibilidades de conciliação do trabalho e da escola. *TN*. 2021; 19(40):195-21.
- [5] Martins KS, Santos LS. Food hygiene and handling as a guarantee of food safety: a prevention to reduce environmental risks in hospital units. *RSD*. 2022;11(2).
- [6] Turchetto Q, Oliveira MLC, Andreazzi MA, Emanuelli IP. Social and environmental sustainability indicators in cleaner production practices in collective food units. *RSD*. 2021;10(13).
- [7] Gil AC. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2017.
- [8] Rother ET. Editorial: Revisão Sistemática X Revisão Narrativa. *Acta Paul Enferm*. 2017.
- [9] Abreu ES, Spinelli MGN, Souza PAM. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. Editora Metha.2019.
- [10] Encarnação GA, Reis JPD, Ferreira VLO, Ferreira JCS, Figueiredo RS. Quality in services of the Food and Nutrition Unit - UAN in times of Covid-19. *RSD*. 2021;10(13).
- [11] Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitário-ANVISA. Resolução RDC n°.216, de 15 de setembro de 2004: dispõe do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentos. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*.
- [12] Gotama TC. *Instrumento avaliativo para práticas de sustentabilidade ambiental, social e econômica em unidades de alimentação e nutrição institucionais [tese de doutorado]*. Santa Catarina: Universidade Federal de Santa Catarina; 2020.
- [13] Conselho Federal de Nutricionista. Resolução CFN n° 599, de 25 de fevereiro de 2018. *Diário Oficial da União*. Brasília, (64), 182.
- [14] Carmo APCF, Villar BS, Bicalho D, Miguel F da S, Schwartzman F, Nogueira RM. Modos de organização e desafios da participação dos Agricultores Familiares no Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Segur. Aliment. Nutr*. 2021;28(00).



[15] Dutra DG. Avaliação e adequação das Boas Práticas de Fabricação em uma agroindústria de embutidos cárneos no sul do Brasil baseada na Análise de Componentes Principais [dissertação de mestrado]. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2022.

[16] Matos TM, Dutra Girão MV, Ferreira FV. Aspectos higiênico-sanitários e controle do binômio tempo e temperatura em unidades de alimentação e nutrição de um centro universitário. SaBios 2022;17(1):1-12.

[17] Ribeiro AS. Termo de Referência: estratégia para Segurança Alimentar e Nutricional [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2021.