

ANÁLISE DA IMPORTÂNCIA DA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA COMO RESPONSÁVEL TÉCNICO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Clayver Lopes da Silva ¹

Cláudio Soares Reis ²

Douglas Roberto Guimarães Silva ³

Eduarda Alves Lopes ⁴

1 Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Presidente Tancredo de Almeida Neves – UNIPTAN.

2 Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

3 Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Presidente Tancredo de Almeida Neves – UNIPTAN.

4 Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Presidente Tancredo de Almeida Neves – UNIPTAN.

E-mail para contato: clayverlopes129@gmail.com

RESUMO - A Responsabilidade Técnica (RT) é a autorização conferida pelo CRN (Conselho Regional de Nutricionistas) a um nutricionista qualificado, que se compromete de forma profissional e legal a realizar suas atividades de acordo com sua formação e os princípios éticos da profissão. O objetivo do trabalho foi realizar um levantamento bibliográfico com o propósito de analisar a responsabilidade técnica de nutricionistas em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Trata-se de uma revisão descritiva de literatura, onde foram utilizados artigos científicos publicados e indexados nas bases de dados: Scielo, BVS, Lilacs e Pubmed, utilizando os descritores: responsabilidade técnica; nutrição e saúde. Os critérios de inclusão adotados foram os artigos disponíveis na íntegra e publicados no período de 2019 a 2023 que abordavam sobre a responsabilidade técnica dos nutricionistas em indústrias. Os resultados obtidos demonstram que a responsabilidade técnica dos nutricionistas envolve não apenas a conformidade com a formação acadêmica e os princípios éticos da profissão, mas também a adaptação a ambientes corporativos e industriais, onde podem surgir desafios adicionais à vida dos profissionais. Conclui-se que o profissional deve estar diretamente envolvido na tomada de decisões, na elaboração de planos de alimentação e na supervisão de processos relacionados à alimentação e nutrição na indústria.

Palavras-chave: Nutricionistas. Responsabilidade Técnica. Promoção da Saúde Alimentar.

1 INTRODUÇÃO

No Brasil, o acesso à saúde e à alimentação é assegurado como um direito humano fundamental, previsto na Constituição Federal do Brasil de 1988. Uma alimentação apropriada desempenha um papel essencial na promoção e preservação da saúde, influenciando

significativamente o bem-estar de indivíduos e comunidades. O tópico da alimentação e nutrição foi amplamente debatido durante as discussões relacionadas à Reforma Sanitária e à criação do Sistema Único de Saúde (SUS) (Jaime *et al.*, 2018).

A alimentação é um princípio estabelecido pela Constituição brasileira e é um dos fatores determinantes da saúde, o que levou à criação do SUS. Como resultado, as iniciativas relacionadas à alimentação no âmbito do SUS foram reconhecidas por meio da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (Cavalcante *et al.*, 2021).

De acordo com o primeiro princípio dessa política, a atenção nutricional engloba cuidados relacionados à alimentação e nutrição que visam à promoção, proteção, prevenção, diagnóstico e tratamento de problemas de saúde. Essas ações devem estar associadas às práticas de saúde destinadas a indivíduos, famílias e comunidades (Bortolini *et al.*, 2020).

A alimentação saudável é relevante na prevenção de deficiências, carências e excessos nutricionais. Pessoas bem alimentadas tendem a desenvolver melhor o potencial, manifestando maior energia, disposição e agilidade mental (Cavalcante *et al.*, 2021). O nutricionista, como um profissional qualificado, tem contribuição direta na promoção da saúde e segurança nutricional, trabalhando para prevenir uma variedade de doenças e desequilíbrios futuros, em especial em empresas (Costa; Ribeiro; Santos, 2019).

A presença de um nutricionista nas empresas é essencial na garantia de uma alimentação de qualidade e equilibrada para os colaboradores, o que, por sua vez, tem um impacto positivo no bem-estar das pessoas no ambiente de trabalho (Costa; Ribeiro; Santos, 2019). Dado que os trabalhadores desempenham um papel fundamental na produtividade das empresas, é de grande importância promover a harmonia entre o ambiente de trabalho e sua saúde física e mental (Chandrasekaran; Ganesan, 2021).

Os nutricionistas podem oferecer programas de educação alimentar aos funcionários, fornecendo informações sobre escolhas alimentares saudáveis, interpretação de rótulos de alimentos e estratégias para manter uma dieta equilibrada mesmo em um ambiente de trabalho estressante (Frias; Bento, 2022). A relação entre a nutrição e a saúde mental é bem estabelecida. Uma alimentação saudável pode ter um impacto positivo no bem-estar emocional e cognitivo. Os nutricionistas podem fornecer informações sobre como a dieta pode influenciar o estado de ânimo e a concentração, auxiliando assim na promoção da saúde mental no ambiente de trabalho (Oliveira *et al.*, 2020).

A Resolução N° 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) estipula que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) devem contar com um responsável técnico, ou seja, um profissional legalmente capacitado em Nutrição. Este profissional assume a

responsabilidade pela correta condução das atividades nutricionais, com o objetivo de promover uma alimentação saudável para os trabalhadores (Conselho Federal de Nutricionistas, 2018).

A UAN é descrita como um conjunto de instalações com o propósito de realizar a oferta de alimentação nutritiva para grupos de pessoas. Ela é composta por um serviço estruturado que abrange diversas etapas destinadas a fornecer refeições equilibradas de acordo com as diretrizes dietéticas e normas de higiene sanitária, desde a produção até a distribuição dos alimentos. O objetivo principal da UAN é satisfazer as necessidades nutricionais de seus clientes, ao mesmo tempo em que se adequa às limitações financeiras da instituição (Abreu; Spinelli; Pinto, 2019).

A finalidade da produção de refeições em uma UAN é proporcionar alimentos seguros, capazes de fornecer os nutrientes essenciais necessários para a preservação ou recuperação da saúde de todos os beneficiários de seu serviço (Oliveira *et al.*, 2020).

No âmbito do compromisso profissional e legal dos nutricionistas, cabe a responsabilidade técnica em locais, inclusive em indústrias, envolvendo o planejamento dos cardápios (Neuenschwander *et al.*, 2019). Esses cardápios são elaborados com a finalidade de atender tanto aos aspectos nutricionais quanto sensoriais da alimentação, levando em consideração também os hábitos alimentares dos comensais (Conselho Federal de Nutricionistas, 2018).

Sendo assim, a questão problema que embasou essa revisão de literatura foi: Qual a importância da atuação do nutricionista como responsável técnico em UAN's?

Diante desses aspectos, o objetivo geral desse trabalho foi realizar um levantamento bibliográfico com o propósito de analisar a responsabilidade técnica de nutricionista em unidades de alimentação e nutrição.

2 METODOLOGIA

A presente pesquisa foi desenvolvida por meio de uma revisão sistemática da literatura, na qual foram realizadas buscas em artigos já publicados e disponíveis em diversas bases de dados eletrônicas, incluindo: SCIELO (Scientific Electronic Library Online), LILACS (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde), Pubmed (United States National Library of Medicine) e BVS (Biblioteca Virtual em Saúde Brasil).

Os termos de busca utilizados foram derivados dos Descritores em Ciências da Saúde - DeCS, que incluíram: nutricionistas; responsabilidade técnica e promoção da saúde alimentar.

Após a identificação dos artigos publicados, foi realizada uma seleção preliminar, seguida de uma organização desses artigos em um plano de leitura. Os critérios de inclusão adotados foram: a presença dos descritores mencionados no título ou no resumo do trabalho, publicação no período entre 2019 e 2023, disponibilidade gratuita na Internet, apresentação de texto completo e redação em língua portuguesa ou inglesa.

A Figura 1 apresenta os processos utilizados na escolha do artigo para a revisão:

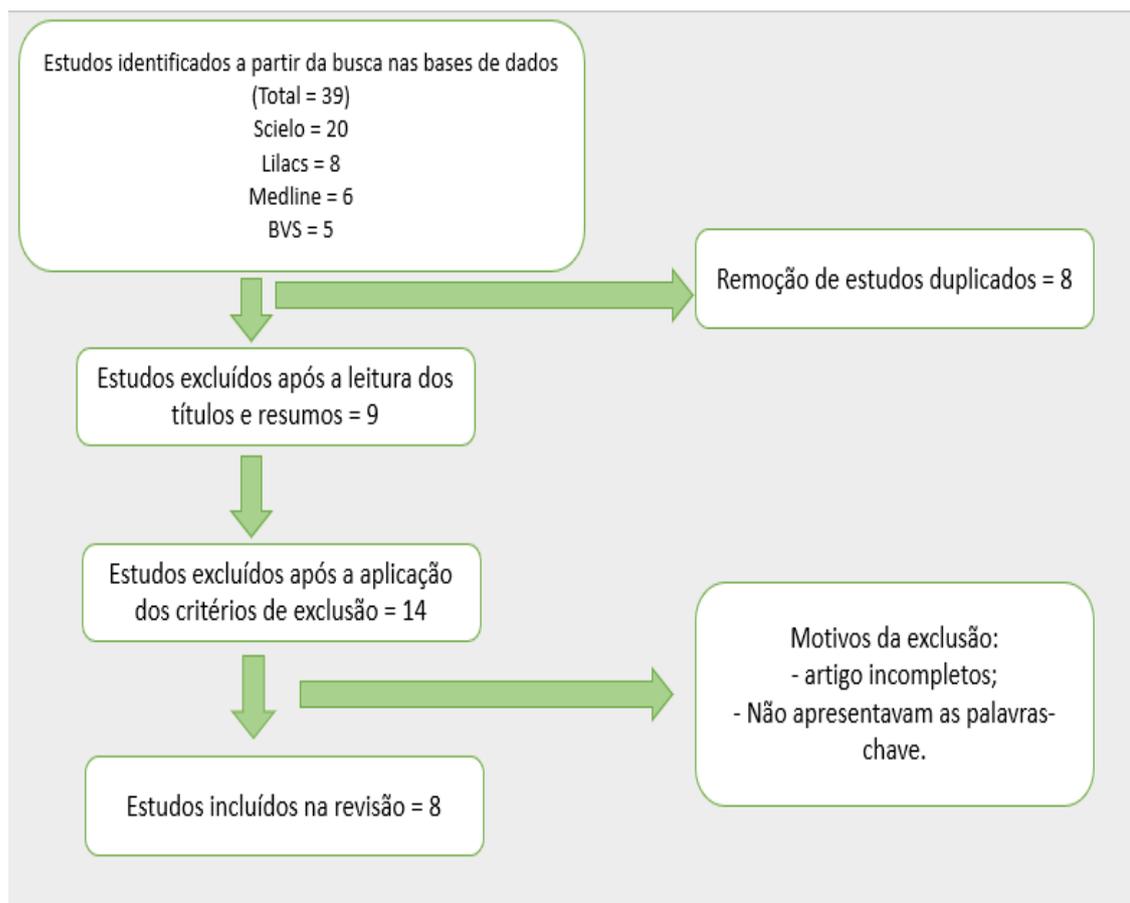


Figura 1 – Fluxograma de identificação e seleção dos artigos para revisão de literatura
Fonte: autoria própria, 2023.

Após a seleção dos artigos, houve análise dos aprovados, sendo um total de 39 artigos que contemplavam os descritores. Posteriormente foi realizado outro processo de refinamento, o que levou à exclusão de oito artigos que estavam em duplicidade entre os sites utilizados. Após a leitura de títulos e resumos foram excluídos nove artigos e 14 artigos foram excluídos após critérios de exclusão, restando 8 artigos para posteriormente serem inclusos nos estudos.

Nove artigos foram excluídos por não conterem os descritores no título ou resumo. E outros 14 foram excluídos após verificação de outros critérios: não forneciam informações claras sobre a metodologia ou resultados, eram artigos incompletos ou não estavam disponíveis gratuitamente na Internet.

Dessa forma, foram excluídos os artigos publicados antes de 2019 que não continham os descritores no título ou resumo, garantindo uma seleção mais precisa e atualizada. Em todas as etapas desta pesquisa, foram respeitados os direitos autorais dos autores citados e utilizados, em conformidade com a Lei nº 9.610/98, que regula os direitos autorais no Brasil.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os artigos selecionados para realizar essa pesquisa discorrem a respeito da responsabilidade técnica de profissionais da nutrição em unidades de alimentação e nutrição.

Para melhor entendimento sobre os estudos selecionados, a Tabela 1 traz os resumos desses.

Tabela 1 - Resumo dos artigos selecionados para a revisão de literatura

Autor/ano	Título	Objetivo do estudo e metodologia	Principais resultados
Monteilh (2023)	Atuação do nutricionista na Espanha: um estudo de caso	Resgatar a história da nutrição, a formação e regulamentação da profissão e as áreas de atuação do nutricionista na Espanha. Trata-se de um estudo de caso.	Para a atuação do nutricionista é importante buscar alternativas que ampliem seu aprendizado e aumentem sua participação em diferentes aspectos da promoção da saúde e prevenção de doenças.
Oliveira (2023).	O papel do nutricionista na atualidade: uma revisão sistemática.	Identificar o papel do profissional nutricionista nos campos de atuação, através de uma revisão sistemática.	Os resultados ressaltam a importância do nutricionista na área da saúde e da alimentação, demonstrando como esses profissionais atuam na promoção da saúde, segurança alimentar e qualidade de vida da população. Destaca-se a necessidade contínua de reconhecimento e apoio à atuação dos nutricionistas em diversas esferas da sociedade.
Ribeiro; Freitas (2022)	Controle de qualidade no varejo alimentar	Analisar o processo de controle de qualidade higiênico-sanitário no setor de alimentos perecíveis	O estudo demonstrou a importância da implementação das boas

	mediante atuação do nutricionista	do varejo alimentar, mediante a atuação do profissional nutricionista, em uma capital da região do nordeste brasileiro. Estudo de caso.	práticas de manipulação na esfera do varejo, assim como a ação e responsabilidade técnica do nutricionista durante os processos.
Costa; Cordeiro (2021)	Perfil, inserção e percepção do nutricionista na indústria agroalimentar e na grande distribuição alimentar em Portugal.	Avaliar a inserção dos nutricionistas em indústria, refletir sobre a sua forma de atuação e aferir percepções identitárias destes profissionais. O estudo foi realizado em parceria com a Ordem dos Nutricionistas, tendo sido enviado um questionário online.	Nutricionistas nas indústrias ocupam principalmente cargos nos departamentos de Inovação, Qualidade e Marketing, Operações e Comercial. Suas funções são versáteis e envolvem várias áreas.
Padilha <i>et al.</i> (2021)	Adequação nutricional de cardápios do almoço de uma empresa do ramo hoteleiro inscrita no Programa de Alimentação do Trabalhador.	Avaliar a adequação nutricional de cardápios do almoço de uma empresa do ramo hoteleiro inscrita no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) aos parâmetros nutricionais estabelecidos pela legislação do programa. Estudo descritivo, realizado em 2019, a partir da análise dos cardápios cíclicos de sete dias do almoço servidos aos funcionários de uma empresa hoteleira.	Constatou-se a oferta diária de frutas, legumes e verduras em todos os cardápios. Considerando que os parâmetros propostos visam à promoção da saúde do trabalhador, torna-se necessário que a empresa adeque os cardápios ofertados, principalmente no que diz respeito a proteínas e fibras.
Guilherme <i>et al.</i> (2020)	Alimentação do Trabalhador: uma avaliação em indústrias no nordeste do Brasil.	Avaliar o Programa de Alimentação do Trabalhador sob a ótica de gestores, nutricionistas e a alimentação oferecida em indústrias da Região Metropolitana do Recife. Trata-se de um estudo transversal.	Diante da crescente situação de empobrecimento da população, torna-se claro que é essencial sensibilizar os nutricionistas e gestores quanto aos objetivos e operação do Programa de Alimentação do Trabalhador.
Sartor; Alves (2019)	Percepção do perfil de liderança do nutricionista gestor em unidades de alimentação e Nutrição.	Avaliar a percepção dos nutricionistas gestores de Unidades de Alimentação e Nutrição Terceirizadas a respeito de seu perfil de liderança e seu poder de liderança em relação aos seus liderados.	A maioria dos nutricionistas gestores avaliados nessa pesquisa possuíam características de liderança e essas características são percebidas pelos seus liderados (chefes de

			cozinha, cozinheiros, auxiliares de cozinha e auxiliares de serviço) de forma clara.
Medeiros (2019)	Competências profissionais do nutricionista para atuação em gestão da alimentação coletiva: percepção dos nutricionistas gestores de restaurantes universitários.	Avaliar a percepção de nutricionistas gestores dos Restaurantes Universitários vinculados à Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) quanto às competências profissionais necessárias para atuação do nutricionista nestes locais. Trata-se de um estudo do tipo qualitativo.	Os resultados apontam que o nutricionista que atua em Restaurantes Universitários deve possuir competências técnicas em nutrição, habilidades de tomada de decisão e liderança, capacidades gerenciais, resolução de problemas, busca constante por educação e um forte compromisso e responsabilidade para desempenhar efetivamente suas funções.

Fonte: autoria própria, 2023.

O ato de se alimentar é uma ação compartilhada por todas as formas de vida, mas somente os seres humanos desenvolveram a capacidade de modificar os alimentos por meio de técnicas, como a domesticação de plantas e o controle do fogo. Isso está intrinsecamente relacionado com as escolhas alimentares, preferências individuais e o desenvolvimento do comportamento alimentar de cada pessoa. Portanto, é de extrema importância ressaltar que garantir o acesso a refeições de qualidade em locais onde são servidas é fundamental para assegurar o direito a uma alimentação satisfatória para a população (Pinto *et al.*, 2020).

A atuação do nutricionista na responsabilidade técnica em indústrias alimentícias tem papel essencial na garantia da qualidade e segurança dos produtos alimentares, bem como na promoção da saúde dos consumidores. Monteilh (2023) em seu estudo fez um resgate da história da nutrição na Espanha, mostrando como a regulamentação da profissão nutricionista é parte integrante da segurança alimentar. Isso é relevante porque a atuação do nutricionista na responsabilidade técnica em indústrias alimentícias é um componente crítico da segurança alimentar, assegurando que os alimentos atendam aos padrões nutricionais e de qualidade.

A responsabilidade técnica do nutricionista em empresas é um componente vital no cenário da indústria alimentícia. Compreender seu papel requer uma visão abrangente de suas

atribuições, que vão muito além da mera elaboração de cardápios (Monteilh, 2023). O nutricionista assume um papel de guardião da qualidade e da segurança dos produtos alimentares, assegurando que eles atendam aos padrões nutricionais e sanitários estabelecidos pelas regulamentações (Medeiros, 2019).

Além disso, ao analisar a regulamentação e a formação dos nutricionistas na Espanha, o estudo de Monteilh (2023) destaca como esses profissionais são preparados para assumir a responsabilidade técnica em indústrias alimentícias. Esse preparo inclui não apenas conhecimento teórico, mas também habilidades práticas para lidar com as complexidades do setor de alimentos. Isso é particularmente importante, pois as indústrias alimentícias estão sujeitas a regulamentações rigorosas e demandam expertise técnica para garantir que os produtos atendam aos padrões de qualidade e segurança exigidos.

Conforme Oliveira (2023), a formulação de cardápios é apenas uma das responsabilidades desse profissional. Ele também está encarregado de supervisionar todas as etapas do processo de produção, desde a seleção dos ingredientes até a manipulação, preparação e armazenamento adequado dos alimentos. A garantia de que os alimentos perecíveis estejam corretamente estocados e que os procedimentos de higiene sejam seguidos à risca faz parte de suas atribuições diárias.

O estudo de Ribeiro e Freitas (2022) analisou o controle de qualidade higiênico-sanitária no varejo alimentar, destacando a atuação do nutricionista. Sendo assim, ressalta-se a importância do nutricionista na garantia da segurança nutricional, monitorando a qualidade dos alimentos desde a produção até o consumo, prevenindo doenças alimentares e promovendo a saúde dos consumidores.

Além disso, o nutricionista atua como um elo principal entre a empresa e as autoridades reguladoras. Ele se certifica de que todas as obrigações legais relacionadas à alimentação sejam estritamente cumpridas. Isso inclui a manutenção de registros precisos e a colaboração com inspeções regulares para garantir a conformidade com os padrões estabelecidos. Sua competência é essencial para evitar problemas legais e para manter a reputação da empresa (Ribeiro; Freitas, 2022).

A responsabilidade técnica do nutricionista não se restringe apenas ao aspecto regulatório e de qualidade. Ele também é relevante na promoção de práticas alimentares saudáveis entre os funcionários da empresa. Por meio de programas de educação alimentar e nutricional, ele incentiva escolhas mais saudáveis, contribuindo para a saúde e o bem-estar dos colaboradores (Costa; Cordeiro, 2021).

O estudo de Padilha *et al* (2021) avaliou a adequação nutricional de cardápios de uma empresa inscrita no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Dessa forma, há um destaque de como a atuação do nutricionista na responsabilidade técnica em empresas pode garantir que os trabalhadores tenham acesso a refeições balanceadas e saudáveis, promovendo sua saúde e bem-estar.

O nutricionista se envolve na gestão de programas de alimentação coletiva, como refeitórios e programas de alimentação do trabalhador. Sendo assim, envolve o planejamento de cardápios equilibrados, a supervisão da produção de refeições e a avaliação constante da qualidade nutricional das refeições oferecidas. Seu trabalho contribui diretamente para a satisfação dos funcionários e para a manutenção de ambientes de trabalho saudáveis (Padilha *et al.*, 2021).

Guilherme *et al* (2020) avaliaram o Programa de Alimentação do Trabalhador em indústrias do nordeste do Brasil, destacando a perspectiva dos gestores e nutricionistas. Dessa forma, ele descreveu como os nutricionistas desempenham um papel essencial na gestão de programas de alimentação em ambientes industriais, garantindo que os trabalhadores tenham acesso a refeições saudáveis.

Dessa forma, Guilherme *et al* (2020), afirmou que uma das áreas em que a participação do nutricionista tem sido frequentemente demandada é relacionada à preparação de refeições destinadas aos trabalhadores da indústria, do comércio e do setor de serviços. As principais responsabilidades do nutricionista nesse campo é a coordenação de funcionários, materiais e recursos financeiros no planejamento e preparação de refeições que atendam a padrões de qualidade satisfatórios, envolvendo aspectos sensoriais, nutricionais, microbiológicos e financeiros.

O estudo de Sartor e Alves (2019) avaliou a percepção dos nutricionistas gestores em unidades de alimentação e nutrição. Isso destaca como os nutricionistas desempenham um papel de liderança na gestão da qualidade e segurança alimentar, garantindo o cumprimento das normas e regulamentações.

Segundo Sartor e Alves (2019), também destacam que, à medida que se avança na hierarquia profissional, há uma tendência de diminuição das responsabilidades técnicas, com exceção da chefia do departamento de qualidade. Esta última posição mantém uma forte ligação com as áreas de produção e, conseqüentemente, mantém um alto grau de envolvimento em atividades técnicas.

Em um mundo onde a qualidade dos alimentos e a segurança alimentar estão constantemente em destaque, a presença e atuação do nutricionista em empresas se tornaram imprescindíveis. Sua responsabilidade não se limita apenas à elaboração de cardápios equilibrados, mas abrange uma gama diversificada de funções que visam assegurar a qualidade e a segurança dos produtos alimentares oferecidos, bem como promover práticas alimentares saudáveis entre os colaboradores (Sartor; Alves, 2019).

O estabelecimento que fornece refeições para grupos de pessoas depende de parcerias externas essenciais para sua gestão, com ênfase nos produtores, distribuidores e fornecedores de alimentos que sejam confiáveis e comprometidos com a qualidade dos produtos, bem como cumpram os prazos de entrega acordados (Sartor; Alves, 2019). Qualquer desvio indesejado nessas relações pode resultar em instabilidade no setor, aumentar os custos operacionais, perturbar o planejamento original e, em última instância, afetar a qualidade do produto final. Portanto, a UAN deve ter um sistema eficiente de gestão de suprimentos internos, encarregado de coordenar os insumos necessários para a produção de refeições, previamente definidos nos cardápios estabelecidos (Padilha *et al.*, 2021).

Conforme Padilha *et al* (2021), ao criar os cardápios, é fundamental considerar as necessidades nutricionais específicas associadas a cada grupo de alimentos essenciais, com o intuito de alcançar o equilíbrio desejado de nutrientes. Adicionalmente, é importante levar em conta a disponibilidade de alimentos no mercado, a qualidade dos produtos disponíveis na indústria e no momento da entrega, bem como considerar métodos de preparo adequados e que estejam alinhados com as preferências dos clientes.

A classificação das responsabilidades dos nutricionistas influencia diretamente a distribuição e a natureza de suas funções, inserindo-os em uma escala de atividades que abrange desde tarefas predominantemente técnicas até aquelas que possuem um caráter mais administrativo ou gerencial (Oliveira, 2023).

Nessa estrutura, torna-se evidente que as funções de caráter técnico prevalecem nos cargos como nutricionista, coordenador de produção, supervisor de produção ou supervisor operacional, embora as nomenclaturas possam variar de acordo com a empresa. Esses cargos compartilham essencialmente o mesmo conjunto de responsabilidades, que englobam o planejamento, a coordenação e a supervisão das operações de produção (Guilherme *et al.*, 2020).

Diante desses aspectos, pode-se inferir que há três responsabilidades principais dos nutricionistas em empresas, essas estão elencadas no quadro 1:

Quadro 1 - Categorias de responsabilidade dos nutricionistas em empresas

Gestão de Alimentação	- Planejar cardápios equilibrados e nutritivos.
	- Supervisionar a produção de refeições.
	- Garantir o armazenamento adequado de alimentos perecíveis.
	- Assegurar a conformidade com normas de higiene e segurança alimentar.
Controle de Qualidade	- Realizar análises e avaliações de qualidade dos alimentos.
	- Manter registros detalhados de controle de qualidade.
	- Colaborar com órgãos reguladores em inspeções e auditorias.
Promoção da Saúde	- Desenvolver programas de educação alimentar e nutricional.
	- Incentivar práticas alimentares saudáveis entre os colaboradores.
	- Participar na gestão de programas de alimentação coletiva.

Fonte: autoria própria, 2023.

O quadro 1 apresentado destaca as principais áreas de atuação do nutricionista em empresas, fornecendo uma visão abrangente de suas responsabilidades em três categorias distintas: Gestão de Alimentação, Controle de Qualidade e Promoção da Saúde. Na área de gestão de alimentação, Oliveira (2023) afirma que, o nutricionista é encarregado de planejar cardápios equilibrados e nutritivos, garantir que a produção de refeições seja supervisionada de maneira eficiente e assegurar que os alimentos perecíveis sejam armazenados adequadamente.

Além disso, Monteilh (2023) pontuou que, o profissional da nutrição tem participação direta na manutenção da conformidade com as normas rigorosas de higiene e segurança alimentar, garantindo que os alimentos sejam seguros para consumo, que os profissionais tenham qualidade de vida e bem-estar em decorrência da orientação e gestão nutricional.

Segundo Sartor e Alves (2019), a categoria de controle de qualidade destaca a importância do nutricionista na realização de análises e avaliações de qualidade dos alimentos. Dessa forma, a manutenção de registros detalhados para monitorar o controle de qualidade ao longo do tempo. Além disso, o nutricionista colabora com órgãos reguladores em inspeções e auditorias, garantindo que a empresa cumpra todas as normas e regulamentos aplicáveis.

Na área de promoção da saúde, o nutricionista desempenha um papel fundamental na criação e implementação de programas de educação alimentar e nutricional (Costa; Cordeiro, 2021). Ele trabalha para incentivar práticas alimentares saudáveis entre os colaboradores,

promovendo a saúde e o bem-estar. Além disso, ele participa ativamente na gestão de programas de alimentação coletiva, contribuindo para ambientes de trabalho mais saudáveis e satisfatórios (Padilha *et al.*, 2021).

Conforme Abreu, Spinelli e Pinto (2013), o cardápio inicia o processo produtivo e serve como uma ferramenta de gestão para administrar a Unidade de Alimentação e controlar os custos. Portanto, é responsabilidade do profissional nutricionista realizar o planejamento do cardápio, com o objetivo de elaborar refeições que se adequem às preferências alimentares dos consumidores, levando em consideração os seus hábitos alimentares e necessidades nutricionais específicas. É importante destacar que atributos como cor, temperatura, sabor e textura devem ser cuidadosamente considerados, pois têm um impacto direto na redução do desperdício de alimentos.

Vale pontuar que, a Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas estabelece as responsabilidades dos nutricionistas, bem como estabelece diretrizes quantitativas e outras diretrizes relevantes. No artigo 3º desta resolução estabelece que os nutricionistas têm a responsabilidade de realizar diagnósticos e monitorar o estado nutricional dos alunos, planejar e criar cardápios para a alimentação escolar, promover a educação alimentar e respeitar os hábitos alimentares dos estudantes, bem como a cultura alimentar e a produção agrícola específicas de cada região.

Nota-se que, pela Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas, o nutricionista atua em diversas frentes, desde o controle de qualidade até a formulação de produtos alimentares saudáveis, desempenhando um papel fundamental na cadeia alimentar. Sua expertise contribui para a oferta de alimentos seguros e saudáveis para a população, cumprindo um importante papel na sociedade.

Conforme Oliveira *et al* (2020), o processo de planejamento de cardápios desempenha um papel relevante na avaliação das necessidades de recursos humanos e materiais, no controle e na previsão de custos para o planejamento de compras, manutenção de estoques, definição de receitas padrão e também na obtenção de informações sobre as preferências alimentares dos colaboradores. Esses são aspectos fundamentais que devem ser considerados como ponto de partida para a produção das refeições.

4 CONCLUSÃO

A análise dos estudos selecionados para a revisão de literatura revelou que os nutricionistas desempenham uma função essencial em UAN's que vai desde garantir a qualidade e segurança dos alimentos até promover a saúde dos consumidores. Sua atuação é vital para assegurar que os produtos alimentares cumpram os padrões nutricionais e de qualidade, contribuindo para a segurança alimentar da população.

Dessa forma, uma alimentação balanceada desempenha um papel crucial na preservação da saúde e no aprimoramento das habilidades individuais, resultando no aumento da eficiência no ambiente de trabalho e na diminuição dos potenciais riscos de enfermidades.

Além disso, os nutricionistas estão envolvidos em várias etapas da cadeia alimentar, desde a formulação de produtos até o controle de qualidade e a gestão de programas de alimentação. Sua presença é fundamental para garantir que as empresas alimentícias cumpram as regulamentações e normas, proporcionando aos consumidores acesso a alimentos saudáveis e seguros.

Em um cenário de crescente conscientização sobre a importância da alimentação saudável e da segurança alimentar, a atuação do nutricionista na responsabilidade técnica em indústrias alimentícias assume um papel ainda mais crucial. É imperativo que as empresas reconheçam o valor desse profissional e promovam sua integração em suas operações. Além disso, é essencial que os nutricionistas continuem a se atualizar e aprimorar suas habilidades para enfrentar os desafios em constante evolução do setor alimentício.

A responsabilidade técnica do nutricionista em empresas desempenha um papel central na garantia da qualidade, segurança e adequação nutricional dos alimentos oferecidos aos colaboradores e consumidores. A atuação desse profissional abrange desde o planejamento de cardápios equilibrados até o controle rigoroso de qualidade higiênico-sanitária, garantindo que os produtos alimentares atendam aos padrões estabelecidos pelas normas regulatórias.

Sendo assim, a promoção de hábitos alimentares saudáveis e a educação nutricional também são aspectos principais de seu trabalho, contribuindo para a melhoria do bem-estar e da qualidade de vida dos indivíduos. Em um contexto onde a preocupação com a alimentação saudável e a segurança alimentar está em constante crescimento, a presença do nutricionista nas empresas se torna ainda mais relevante, desempenhando um papel vital na promoção de uma alimentação adequada e na prevenção de doenças relacionadas à dieta.

Em última análise, a presença e a atuação do nutricionista na responsabilidade técnica são essenciais para a promoção de uma alimentação mais saudável, segura e de alta qualidade para a população. Desse modo, é relevante a participação desse profissional na indústria de

alimentos, em destaque para a necessidade de reconhecimento e apoio contínuos no fortalecimento da contribuição na garantia da segurança alimentar e na promoção da saúde pública.

5 REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 7. ed. São Paulo: Editora Metha, 2019.

BORTOLINI, G.A., OLIVEIRA, T.F.V., SILVA, S.A.; SANTIN, R.C.; MEDEIROS, O.L.; SPANIOL, A.M.; et al. Ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde no Brasil. *Rev Panam Salud Publica*. 2020;44:e39. DOI: <https://doi.org/10.26633/RPSP.2020.39>

CAVALCANTE, J. L. R.; DE MELO, N. L. M.; LOURENÇO, M. N. P.; MOREIRA, A. A.; SILVA, M. V. R.; PEREIRA, S. do N.; BEZERRA, C. R.; MARTINS, L. M. D. P. Perspectiva e desafios de nutricionistas vinculados ao núcleo ampliado de saúde da família e atenção básica. **Brazilian Journal of Health Review**, [S. l.], v. 4, n. 5, p. 20528–20535, 2021. DOI: 10.34119/bjhrv4n5-162.

CHANDRASEKARAN, B.; GANESAN, T.B. Sedentarism and chronic disease risk in Covid 19 lockdown - a scoping review. **Scottish Medical Journal**. p. 3-10, 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600/2018**, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília (DF), 2018.

COSTA, R. A. O.S.; RIBEIRO, J. L. O. A.; SANTOS, M. R. A contribuição da educação infantil para a formação de bons hábitos alimentares na criança de 0 a 6 anos. **Revista Eletrônica de Ciências da Saúde - UNIPLAN**. Águas Claras/DF, v.1, n. 1, 2019. Disponível em: <http://www.revistauniplan.com.br/index.php/REVMANUS/arte/view/27/19>. Acesso em: 06 out. 2023.

FRIAS, A.; BENTO, A. Ambientes de trabalho saudáveis - o papel do nutricionista. **Acta Portuguesa de Nutrição**, v. 30, p. 68-71, 2022. DOI:<http://dx.doi.org/10.21011/apn.2022.3012>

GUILHERME, R.C.; CANUTO, R.; CLARK, S.G.F.; CLARK, S. G. F.; VASCONCELOS, F.N. de.; PADILHA, V.M.; TAVARES, F. C.de L. P.; PESSOA, R. F.de M.; LIRA, P. I. C. Alimentação do Trabalhador: uma avaliação em indústrias no nordeste do Brasil. **Ciências saúde coletiva**. v..25. out. 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-812320202510.29512018>

JAIME, P. C. et al.; Um olhar sobre a agenda de alimentação e nutrição nos trinta anos do Sistema Único de Saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, n. 6, p. 1829-1836, 2018.

MEDEIROS, A. C. B. de. **Competências profissionais do nutricionista para atuação em gestão da alimentação coletiva**: percepção dos nutricionistas gestores de restaurantes universitários. 2019. 34p. Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, Santa Cruz, 2019.

MONTEILH, E. N. F. **Atuação do nutricionista na Espanha**: um estudo de caso. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2023.

NEUENSCHWANDER, M. et al. Role of diet in type 2 diabetes incidence: umbrella review of meta-analyses of prospective observational studies. *BMJ – British Medical Journal*. 2019;366:l2368. DOI: <http://dx.doi.org/10.1136/bmj.l2368>

OLIVEIRA, A. G.D.; OLIVEIRA, C. F. de; MALLET, A.C.T.; SOUZA, H.L.S. de. O nutricionista como promotor de qualidade e lucratividade em unidades de alimentação e nutrição. *Episteme Transversalis*, [S.l.], v. 11, n. 3, dez. 2020. ISSN 2236-2649. Disponível em: <http://revista.ugb.edu.br/ojs302/index.php/episteme/article/view/2182>. Acesso em: 08 out. 2023.

OLIVEIRA, A. C. **O papel do nutricionista na atualidade**: uma revisão sistemática. Feira de Santana- Ba 2023.

PADILHA, B. M.; BRANDÃO, T. B. C.; ALBUQUERQUE, F. R. A.; LIMA, M. F.; FREITAS, R. M. S. Adequação nutricional de cardápios do almoço de uma empresa do ramo hoteleiro inscrita no Programa de Alimentação do Trabalhador. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 28, n. 00, p. e021029, 2021. DOI: 10.20396/san.v28i00.8659942. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8659942>. Acesso em: 8 out. 2023.

RIBEIRO, A. L. da S. **Controle de qualidade no varejo alimentar mediante atuação do nutricionista**. 2022. 32 f. Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Santa Cruz, 2022.

SARTOR, J.; ALVES, M.K. Percepção do perfil de liderança do nutricionista gestor em unidades de alimentação e nutrição. **Saúde e Desenvolvimento Humano**, v. 7, n. 3, p. 13-19, 2019. Disponível em: http://revistas.unilasalle.edu.br/index.php/saude_desenvolvimento. Acesso em: 8 out. 2023.