



SEGURANÇA DO TRABALHO, BEM-ESTAR DOS COLABORADORES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E O NUTRICIONISTA NESTE CONTEXTO

Ana Beatriz Santos da Trindade, Luana Oliveira Nunes, Raquel Nascimento Gaeta, Regina Celia de Oliveira Sepúlveda Macedo, Janaina de Arruda Santos.

Centro Universitário IBMR
Nutrição, campus Barra, janaina.arruda@ulife.com.br.

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são ambientes destinados à produção e fornecimento de refeições equilibradas e seguras, voltadas a coletividades em instituições. Historicamente, as UAN surgiram no Brasil com a proposta de atender às necessidades nutricionais de coletividades, evoluindo de simples cozinhas coletivas para complexos sistemas de gestão de alimentos e pessoas. Com o avanço do setor de alimentação fora do lar no Brasil, as UAN passaram a atender milhares de refeições diariamente e a empregar um grande número de trabalhadores, o que amplia a necessidade de atenção à saúde ocupacional e ao bem-estar nas atividades desenvolvidas nesses locais.

Palavras-chaves: Nutricionista, Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), Saúde Ocupacional.

Objetivos

Analizar a atuação do nutricionista nesse contexto, com ênfase na segurança do trabalho e no bem-estar dos colaboradores.

Metodologia

Trata-se de uma revisão bibliográfica, realizada a partir de buscas nas bases de dados Google Scholar, SciELO e BVS, sendo empregadas as palavras-chave descritas. Os critérios de inclusão definiram artigos publicados entre 2009 e 2025, versando sobre a temática em UAN no Brasil. A busca resultou em 49 artigos, dos quais 9 foram selecionados, após a leitura dos títulos e resumos, para serem empregados na discussão deste trabalho.

Resultados

Os resultados encontrados mostram que as UAN ainda apresentam deficiências em suas condições físicas, com impacto direto na saúde e produtividade dos trabalhadores.

O ambiente de trabalho, por sua natureza, expõe os colaboradores a riscos de acidentes, como cortes, queimaduras e choques elétricos, bem como a riscos ergonômicos, especialmente em atividades que envolvem movimentos repetitivos e posturas inadequadas. A gestão inadequada pode agravar os riscos. Problemas como cardápios nutricionalmente inadequados, ausência de treinamentos e mobiliário não ergonômico destacam-se como fatores que contribuem para um ambiente insalubre e para o adoecimento dos colaboradores. Nesse cenário, o nutricionista assume papel central como agente de transformação e promotor de saúde no local

Conclusões

O trabalho do nutricionista é fundamental para assegurar as condições de saúde e bem-estar dos colaboradores de UAN, promovendo um ambiente de trabalho seguro e produtivo. Embora a legislação garanta direitos, o risco ocupacional ainda é elevado. O nutricionista atua como agente de mudança desde a implantação de medidas de segurança, como treinamentos e adequação de maquinário e mobiliário, à gestão de pessoas, com foco em ergonomia e saúde mental. Assim, sua atuação é essencial, e o aprofundamento das pesquisas na área pode contribuir para a formulação de políticas mais eficazes de saúde ocupacional em UAN.

Bibliografia

- FERREIRA, Patrícia Lopes; JUNIOR, Maurício de Souza. Guia prático de saúde e segurança do trabalho em UAN: uma abordagem para o nutricionista. 3. ed. Rio de Janeiro, Escola de Nutrição, 2022.
- NOVAES, Oziomara Marcia Bezerra; ALMEIDA, Angell Ângelo Mendes. Fatores que podem interferir no desempenho profissional de trabalhadores atuantes em unidade de alimentação e nutrição: uma revisão de literatura. Revista Eletrônica, Estácio Recife, v. 8, n. 1, ago. 2022.
- OLIVEIRA, Bruna Vianna; MOLINA, Viviane Bressane Klaus. Gestão de pessoas em unidade de alimentação e nutrição. Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS), v. 3, n. 2, p. 24-36, 2021.