



## 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 milhões 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

Analisar 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, Angeli 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.