

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

Ana Beatriz Santos da Trindade, IBMR; Luana Oliveira Nunes, IBMR; Raquel Nascimento Gaeta, IBMR; Regina Celia de Oliveira Sepúlveda Macedo, IBMR; Janaina de Arruda Santos (Msc.), IBMR – janaina.arruda@ulife.com.br.

RESUMO

Unidades de Alimentação e Nutrição são ambientes destinados à produção e fornecimento de refeições voltadas para coletividades em instituições. Com o avanço do setor de alimentação no Brasil, passaram a atender milhões de refeições diariamente e empregar grande número de trabalhadores, o que amplia a necessidade de atenção à saúde ocupacional e ao bem-estar nas atividades desenvolvidas. Este trabalho analisou a atuação do nutricionista nesse contexto, com ênfase na segurança do trabalho e no bem-estar dos colaboradores. Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada entre 2009 e 2025, que selecionou nove estudos relevantes sobre a temática para sua discussão. Os resultados apontam que ainda há deficiências nas condições físicas destas áreas, com impacto direto na saúde e produtividade dos trabalhadores, destacando-se problemas como cardápios nutricionalmente inadequados, riscos ergonômicos e ausência de treinamentos. O nutricionista, nesse cenário, assume papel central como agente de transformação e promotor de saúde no ambiente de trabalho.

PALAVRAS-CHAVE

Nutricionista, Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), Saúde Ocupacional.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são ambientes destinados à produção e fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas e seguras, voltadas a coletividades em instituições como escolas, hospitais e empresas. 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. Este trabalho analisou a atuação do nutricionista nesse contexto, com ênfase na segurança do trabalho e no bem-estar dos colaboradores.

MÉTODOS

Trata-se de uma de revisão bibliográfica, realizada a partir de buscas nas bases de dados Google Scholar, SciELO e BVS, sendo empregadas as seguintes palavras-chave: Nutricionista, UAN, Saúde Ocupacional, Bem-Estar

e Segurança do Trabalho. Os critérios de inclusão definiram artigos publicados entre 2009 e 2025, no idioma português, versando sobre a temática em Unidades de Alimentação e Nutrição no Brasil. Foram excluídos estudos que abordavam as palavras-chave isoladamente ou em outro contexto não relacionado. 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 E DISCUSSÕES

Os resultados encontrados mostram que as UAN ainda apresentam deficiências em suas condições físicas, com impacto direto na saúde e produtividade dos trabalhadores. A presença de fatores de risco nas UAN é um problema recorrente. O ambiente de trabalho, por sua natureza, expõe os colaboradores a riscos de acidentes, como cortes, queimaduras, quedas e choques elétricos, bem como a riscos ergonômicos, especialmente em atividades que envolvem movimentos repetitivos e posturas inadequadas, que podem levar ao desenvolvimento de LER/DORT (Lesões por Esforços Repetitivos / Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho). A gestão inadequada pode agravar os riscos. Problemas como cardápios nutricionalmente inadequados, ausência de treinamentos contínuos e mobiliário não ergonômico destacam-se como fatores que contribuem para um ambiente de trabalho insalubre e para o adoecimento dos colaboradores. Nesse cenário, o nutricionista assume papel central como agente de transformação e promotor de saúde no ambiente de trabalho.

CONCLUSÕES

O trabalho do nutricionista gestor é fundamental para assegurar as condições de saúde e bem-estar dos colaboradores de UAN, promovendo um ambiente de trabalho seguro e produtivo. As evidências demonstram que, embora a legislação garanta direitos, o risco ocupacional ainda é elevado, necessitando de uma atuação mais assertiva por parte dos gestores. O nutricionista atua como agente de mudança no ambiente de trabalho, desde a implantação de medidas de segurança, como treinamentos contínuos e adequação de maquinário e mobiliário, à gestão de pessoas, com foco em ergonomia e saúde mental. Assim, a atuação do nutricionista é essencial, e o aprofundamento das pesquisas na área pode contribuir para a formulação de políticas mais eficazes de saúde ocupacional em Unidades de Alimentação e Nutrição.

REFERÊNCIAS

- DUTRA, Eliane Rodrigues; MARQUES, Jaqueline Pereira. Gestão de recursos humanos em unidade de alimentação e nutrição: a importância da liderança e do desenvolvimento profissional. Revista de Nutrição, Campinas, set./out. 2014.
- 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.

VELASCO, Eliane et al. Qualidade de vida no trabalho e fatores de risco para a saúde em trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Nutrire, São Paulo, v. 37, n. 3, p. 202-211, 2012.