

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO
NÚCLEO DE SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO

EMANUELE MARIA DE OLIVEIRA DA HORA
EMILLY GEOVANA DOS SANTOS CAVALCANTI

**A IMPORTÂNCIA DO NUTRICIONISTA NA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

RECIFE-PE
2021

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO
NÚCLEO DE SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO

EMANUELE MARIA DE OLIVEIRA DA HORA
EMILLY GEOVANA DOS SANTOS CAVALCANTI

A IMPORTÂNCIA DO NUTRICIONISTA NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Nutrição, sob a orientação do professor Diego Ricardo

RECIFE-PE
2021

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

H811i Hora, Emanuele Maria de Oliveira da
A importância do nutricionista na unidade de alimentação e nutrição /
Emanuele Maria de Oliveira da Hora, Emilly Geovana dos Santos
Cavalcanti. - Recife: O Autor, 2021.
19 p.

Orientador(a): Me. Diego Ricardo Da Silva Leite.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Bacharelado em Nutrição, 2021.

Inclui Referências.

1. Serviços de alimentação e nutrição. 2. Manual de boas práticas. 3.
Funções do nutricionista na UAN. 4. UAN. I. Cavalcanti, Emilly Geovana
dos Santos. II. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. III. Título.

CDU: 612.39

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	05
2 REFERENCIAL TEÓRICO	06
2.1 CONCEITUANDO UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	06
2.2 A IMPORTÂNCIA DO NUTRICIONISTA NA UAN	07
2.3 FUNÇÕES DO NUTRICIONISTA NA UAN	08
2.4 MÉTODOS HIGIÊNICO-SANITÁRIO NA UAN	08
3 METODOLOGIA	09
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	10
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	16
REFERÊNCIAS	17

AIMPORTÂNCIADONUTRICIONISTANAUNIDADE DEALIMENTAÇÃOENUTRIÇÃO

Emanuele Maria de Oliveira da Hora
Emilly Geovana dos Santos Cavalcanti
Diego Ricardo da Silva leite¹

RESUMO: Baseado em Revisão bibliográfica, através de análise descritiva, esse trabalho tem o objetivo de demonstrar as atribuições/importâncias do nutricionista na gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) retratando como o profissional da área pode colaborar na intervenção das falhas existentes a partir das suas funções atribuídas por toda a linha de produção dos alimentos, com o intuito de obter o ambiente próprio para a produção de refeições, respeitando as normas higiênico-sanitárias, além de oferecer assistência nutricional e informações sobre educação alimentar, citando também suas atividades administrativas. O estudo é uma revisão bibliográfica, onde utilizou bancos de dados como: MINISTÉRIO DA SAÚDE - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RESOLUÇÃO CFN Nº 600, Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição, Acervos de Revistas Eletrônicas como SCIELO e LILACS, dentre outros, para a sua realização.

Palavras-Chaves: Serviços de Alimentação e Nutrição; Manual de Boas Práticas; Funções do Nutricionista na UAN.

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são unidades de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenham atividades relacionadas à alimentação e nutrição. As UANs têm como finalidade garantir instalações adequadas e funcionais, assegurando a operacionalização dentro das mais rígidas normas técnicas e de higiene, assim como a qualidade da produção de serviço prestado aos comensais, o planejamento físico adequado, aliado à escolha certa dos equipamentos e o número correto de funcionários, influenciando, diretamente, na qualidade do serviço a ser prestado e nas condições higiênico-sanitárias (DIAS *et al.*, 2020).

Uma UAN sempre deve visar a melhoria dos serviços prestados, por meio de um planejamento competente, de um conhecimento aprofundado dos processos executados e da disseminação do conceito de alimentação saudável, para isso existe o profissional responsável pela administração dessas atividades (AKUTSU, *et al.*, 2005).

O nutricionista responsável técnico de serviços de alimentação possui como obrigações organizar, supervisionar, dirigir e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, por toda a linha de produção dos alimentos com o intuito de obter o ambiente próprio para a produção de refeições respeitando as normas higiênico-sanitárias, além de oferecer assistência nutricional e informações sobre educação alimentar (BRASIL, 2018).

Portanto o método de gerenciamento da UAN é uma das decisões mais importantes para garantir à unidade uma boa performance na prestação de serviços. Pode ser realizado através da auto gestão, quando a própria empresa administra seu serviço de alimentação, ou por terceirização, quando a unidade contrata uma empresa especializada para administrar todo o serviço (REIS *et al.*, 2015).

Deste modo, o Manual de Boas Práticas, é essencial por constituir procedimentos de serviços de alimentação com o intuito de promover as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Tendo como responsabilidade ato de verificação sanitária nos trabalhos de alimentação; Utilidade de proporcionar requisitos higiênico- sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; O controle sanitário na área de alimentos promove a proteção à saúde da população (BRASIL, 2004).

Diante do exposto, o objetivo desse projeto de pesquisa está em mostrar de que forma o nutricionista pode intervir nas falhas existentes na Unidade de Alimentação e Nutrição.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 CONCEITUANDO UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Em relação à unidade de alimentação e nutrição (UAN), nos reportaremos a Akutsu (2005), Brasil (2018) e Mezomo (2015), com base nas informações que demonstram as atividades associadas a higiênico-sanitário, necessárias para o controle de refeições, que objetivam promover uma segurança alimentar saudável.

Dias (2020), ressalta que a UAN tem como finalidade promover refeições equilibradas para consumo que possam auxiliar no desenvolvimento nutricional, proporcionando, assim, bons hábitos alimentares. Por este motivo, foram selecionados estes autores para esclarecer esta temática.

As atividades administrativas referem-se, a todo o planejamento da UAN, que estão divididas em técnicas, comerciais, financeiras, contábeis e de segurança, atribuindo responsabilidade sobre a segurança dos colaboradores e dos comensais a partir do desenvolvimento de normas e procedimentos de prevenção de acidentes e doenças (MEZOMO, 2015).

Além disso, as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) podem ser institucionais, comerciais, hotéis, comissárias, cozinhas dos estabelecimentos de

saúde. As empresas podem optar por algumas modalidades de serviços: a) Serviço próprio (autogestão): é quando a própria empresa gerencia sua UAN, produzindo a própria refeição e servindo aos seus funcionários; b) Terceirização: a empresa contrata prestadoras de serviços para o fornecimento das refeições, cestas de alimentos ou tickets alimentação (BRASIL. Ministério da Saúde, 2018).

2.2 A IMPORTÂNCIA DO NUTRICIONISTA NA UAN

Em UAN o nutricionista é responsável por toda a linha de produção dos alimentos desde a escolha de fornecedores, supervisão de recebimentos, controle de métodos de conservação, cocção e de distribuição, até as etapas referentes ao desenvolvimento da unidade, como a adequação de instalações físicas, com o intuito de obter um ambiente próprio para a produção de alimentos respeitando as normas higiênico-sanitárias (BRASIL, 2018).

Realizam assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas ou privadas. Além disso, desenvolvem atividades obrigatórias, como: planejar e supervisionar desde a seleção e compra de utensílios, até a execução da adequação das instalações físicas destes, de acordo com as inovações tecnológicas; planejar, elaborar e avaliar os cardápios, respeitando os hábitos alimentares e de acordo com as necessidades da clientela; coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias; planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias; elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário; planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios (BRASIL. CFN RESOLUÇÃO, 2005).

2.3 FUNÇÕES DO NUTRICIONISTA NA UAN

No que diz respeito à profissão do nutricionista na unidade de alimentação irá utilizar-se de BRASIL (2018) afirmando que as funções do nutricionista são essenciais para a linha de produção de alimentos, o qual atuará como supervisor para que haja um controle do local.

De acordo com a Resolução CFN nº662/2020, Responsabilidade Técnica é atribuição legal dada ao nutricionista habilitado, após análise do Conselho Regional de Nutricionistas, para o profissional que responde pelas atividades de alimentação e nutrição da pessoa jurídica, em conformidade com as normas de regulação das atividades de alimentação e nutrição.

Nutricionistas que atuam em cozinhas industriais, além de exercerem sua profissão, devem saber liderar sua equipe e administrar a empresa, pois geralmente o profissional de nutrição é contratado como gerente de nutrição ou gerente de unidade. Compete ao nutricionista no exercício de suas atribuições, planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas, planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios, planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares, planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela, planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos (BRASIL. CFN RESOLUÇÃO, 2005).

2.4 MÉTODOS HIGIÊNICO-SANITÁRIO NA UAN

O objetivo de uma qualidade higiênico-sanitária, é satisfazer o cliente com o serviço oferecido - o ambiente físico, a convivência e as condições de higiene das instalações e dos manipuladores (AKUTSU, *et al.*, 2005).

Em respeito ao Manual de Boas Práticas, o MINISTÉRIO DA SAÚDE (2004), proporcionam com os seus serviços que, o alimento tenha uma boa higienização sanitária antes de preparados para o consumo, assim visando a

proteção e saúde para a população. Os colaboradores têm que ter treinamento adequado para manipulação dos alimentos e também a higiene tanto da cozinha como pessoal para evitar contaminação nos consumidores.

3. METODOLOGIA

O estudo conta uma revisão bibliográfica, através de uma análise descritiva, que possibilitou o embasamento do conteúdo a ser apresentado e discutido. As análises foram consultadas em banco de dados como: MINISTÉRIO DA SAÚDE - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RESOLUÇÃO CFN Nº 600, Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição, Acervos de Revistas Eletrônicas como SCIELO e LILACS, pesquisados pelos seguintes descritores: Serviços de Alimentação e Nutrição. Manual de Boas Práticas. Funções do Nutricionista na UAN.

Foram utilizados 15 artigos com critério de inclusão, estudos publicados entre os anos 2004 a 2021, tendo dados atuais extraídos possibilitando observar, descrever e classificar, com o intuito de reunir o máximo de conhecimento sobre a temática referente à importância do nutricionista na unidade de alimentação e nutrição; materiais publicados no idioma Português.

Acerca dos critérios de exclusão foram descartados 19 artigos, que embora abordasse a temática de estudo não contribuí com questão norteadora; artigos duplicados; pesquisas que não estivessem disponíveis na íntegra em meio eletrônico com acesso gratuito; que não estavam na margem temporal estabelecida.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

AUTOR/ANO	OBJETIVO	MÉTODOS E INSTRUMENTOS	PRINCIPAIS RESULTADOS
F. A. D. Costacurta, 2020	Avaliar as boas práticas de higiene em um restaurante comercial sem a presença de um profissional de nutrição e comparar, utilizando a ferramenta checklist, com os dados de um restaurante industrial com a presença de um nutricionista.	Estudo de campo	Apresentar diversas inconformidades, em pontos considerados como básicos para a segurança alimentar e boas práticas de alimentação, concluiu-se que a falta de conhecimentos técnicos podem gerar falhas graves nas condições de preparo de alimentação, sendo que as inadequações levantadas na UAN comercial poderiam ser controladas com a presença do nutricionista.
SAUTER, 2016	Avaliar os itens não conformes do setor a fim de corrigi-los através de treinamentos com as funcionárias, capacitando-as a reconhecer a importância de cada item.	Estudo descritivo	Conclui-se que a organização e planejamento de uma unidade de alimentação é eficaz quando existe a troca entre a supervisão e as colaboradoras, visto que todo o trabalho depende das mesmas para ser mantido na rotina. Cada ponto planejado reflete na

			melhoria do produto final.
Adriana Rosa da SILVA, 2018	Avaliar a importância do nutricionista no cumprimento das boas práticas de fabricação em restaurantes de Cuiabá e Várzea Grande.	Estudo descritivo	O nutricionista tem um papel de grande relevância em unidade de alimentação e nutrição, que ultrapassa suas atribuições profissionais, pois ao serem contratados pelos restaurantes, espera-se que os mesmos exerçam atividades gerenciais simultaneamente com a de nutricionista propriamente dita.
SUELY MARIA RIBEIRO DA SILVA, 2012	Analisar a importância da utilização das ferramentas da qualidade no processamento das preparações culinárias produzidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na cidade de Belém do Pará.	Estudo de campo	Os resultados mostraram que 47,4% dos itens de boas práticas não estão sendo aplicadas no estabelecimento. Observou-se durante a pesquisa na Unidade de Alimentação e Nutrição que as ferramentas da qualidade não são aplicadas e algumas são aplicadas inadequadamente durante o processamento das preparações culinárias, concorrendo para a possibilidade de ofertar aos

			comensais de produtos impróprios para o consumo. Conclui-se que a utilização das ferramentas da qualidade são importantes recursos para a obtenção da garantia da qualidade que podem ser aprimoradas através do desenvolvimento de treinamentos de habilidades e percepção para trabalhar atitudes de cada colaborador dentro da linha de produção de alimentos seguros.
Thalia Kelly Pereira de Freitas, 2019	Aplicar o checklist para verificar a eficiência do acompanhamento e supervisão dos colaboradores na execução das boas práticas em uma UAN Hospitalar, informando e conscientizando os colaboradores sobre as ações corretivas.	Estudo de campo de caráter quantitativo, observacional, descritivo e transversal.	Os resultados obtidos foram uma evolução geral positiva na adequação das áreas com o devido acompanhamento. Desta forma, conclui-se a importância de um acompanhamento na supervisão das boas práticas a fim de garantir refeições seguras.
Aline Cardoso de Paiva, 2009	Analisar o estado nutricional e alguns aspectos ergonômicos de colaboradores de unidades de alimentação e nutrição (UAN).	Estudo de campo	A maioria das colaboradoras estava acima do peso. O trabalho nestas unidades expõe as trabalhadoras a vários fatores de

			risco que comprometem sua saúde e seu trabalho, e o excesso de peso é um fator também preocupante.
Michelle Pinheiro Rabelo Ricarte, 2021	Avaliar o desperdício de alimentos em um Restaurante Universitário, em Fortaleza-CE.	Estudo de campo	Foram identificadas as perdas de frutas e hortaliças no armazenamento e pré-preparo de refeições, a utilização das sobras limpas e o resto ingestão das refeições distribuídas no Restaurante Universitário.

COSTACURTA (2020), relata que no serviço de alimentação se dá em qualquer lugar que seja apropriado e que siga as normas e que dentre os tipos desse serviço temos a unidade de alimentação e Nutrição (UAN) que por sua vez podem ser comerciais ou industriais que oferecem refeições ricas em nutrição, o autor também ressalta a importância do checklist, ferramenta eficaz na avaliação das condições higiênica e sanitárias do estabelecimento e dos alimentos fornecidos.

SAUTER (2016), observa que o objetivo da UAN é fornecer refeições nutricionalmente equilibradas e adequadas ao comensal, buscando desenvolver hábitos alimentares saudáveis para uma boa recuperação do paciente, além disso inclui, o tipo de condições de higiene, instalações e equipamentos disponíveis, além do contato pessoal entre os funcionários e os clientes. O nutricionista é o profissional habilitado para atuar nas mudanças dos processos e nas condições e ambientes de trabalho, planejando cardápios diversificados incluindo a variedade de alimentos existentes dando prioridade a preferência dos clientes e as características nutricionais e sensoriais dos alimentos.

SILVA (2018), bem como SAUTER (2016) demonstram que de acordo com a agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) todo local para manipular, preparar, armazenar e expor a venda de alimentos visando a condição higiênica e sanitária, evitando a contaminação dos alimentos é um serviço de Alimentação. Nesse caso o nutricionista da UAN tem uma grande relevância em manter o local da produção, higiênica que assegura, a qualidade, a saúde e bem estar dos comensais, enfatizando que algumas doenças podem ser transmitidas por alimentos, devido as toxinas naturais ou produtos químicos.

SILVA (2012) enfatiza, que higienização sanitária é importante na linha de produção dos alimentos, para obter uma refeição segura. A qualidade dos alimentos é de extrema relevância para o consumo e satisfação das necessidades nutricionais da população, como demonstra também COSTACURTA (2020). Os autores ainda comentam em seus estudos que os alimentos são de fácil contaminação por diferentes agentes, podendo levar ao desenvolvimento de doenças ao ser humano, desencadeada por microrganismos patogênicos e suas toxinas. Ressaltam ainda que todos os alimentos devem passar por exames microscópicos e microbiológicos facilitando as condições higiênicas que envolvem a produção, armazenamento, transporte e manuseio para evitar prováveis ocorrência de doenças transmitidas por alimentos. Também deve se verificar a higienização das matérias-primas, nas superfícies de equipamentos e utensílios, nos ambientes de processamento, em manipuladores em embalagens, na distribuição e no produto final. Monitoramento todo procedimentos de higienização auxilia a produção de alimentos com a qualidade. São técnicas utilizadas para definir, mensurar, analisar e propor soluções para os problemas que interferem no bom desempenho dos processos de trabalho.

Em consonância com FREITAS (2019), os artigos supracitados denotam que para a Organização Mundial de Saúde (OMS), o manipulador das refeições deve apresentar uma higienização bastante minuciosa, pois é ele o responsável capacitado a manter o alimento seguro durante a produção, o processo manuseado de forma incorreta trazer sérios problemas à saúde, um descuido higiênico é o suficiente para contaminação por microrganismos patogênicos. Em uma UAN, à manipulação e procedimentos adequados no processamento e

distribuição, tem que ter uma relevância no manuseio e higienização em todas as etapas.

Já para PAIVA (2009), a produção de refeições envolve fatores como número de operadores, tipos de alimentos, técnicas de preparo e de infraestrutura equipamentos e utensílios utilizados e mão de obra que é fundamental. Nas UANs os colaboradores passam por vários fatores de risco, ruídos excessivos, grande umidade, calor, esforço físico intenso, postura inadequada, controle de produtividade, levantamento e transporte de peso jornada de trabalho prolongada, monotonia e repetitividade de funções, poder apresentar acidentes, decorrência do intenso movimento, á inexperiência pessoal, ambiente dotado de grande variedade de equipamentos elétrico, corroborando com o estudo de SILVA (2018). É assim que surge o conceito de ergonomia para este segmento de trabalho. Ergonomia é definida como um conjunto de conhecimento, a respeito do desempenho do homem em atividade a concepção de tarefas, o manuseio de instrumentos e máquinas, no sistema de produção.

RICARTE (2021), ressalta que na UAN, o desperdício de alimentos é um fator de grande relevância, que envolvem causas econômicas, políticas, culturais e tecnológicas, também abrange a produção, transporte, comercialização, embalagem e armazenamento. A ocorrência desse fator de desperdício é falta de qualidade e deve ser evitado com um planejamento adequado para que existe excesso de produção e sobras.

Todos os autores convergiram nas ideias de que o tema central é válido, onde o nutricionista se faz necessariamente presente na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), para que ocorram as conformidades, dentro do perfil de cada gestão de alimentação. Sendo importante para cada unidade que este profissional se faça presente.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se ressaltar a necessidade e a importância do nutricionista em todos os processos e etapas de uma UAN, tendo em vista o seu conhecimento técnico e profissional, evitando assim a preocupação com as desconformidades com as leis vigentes, além de ser um reforço no cumprimento das atividades necessárias para o bom funcionamento das atividades típicas desse setor.

Vale lembrar também a importância do nutricionista no estreitamento do elo entre UAN e a ANVISA nos termos da lei, como também esse profissional é uma “bússola” para o direcionamento das funções necessárias, assim, assegurando que no serviço ali prestado será dentro dos parâmetros seguros desde a produção até chegar ao consumidor final.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R.C.; BOTELHO, R.A.; CAMARGO, E.B.; SÁVIO, K.E.O.; ARAÚJO, W.C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista Nutrição**, Campinas, 2005; 18(2):277-279.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução CFN nº600**, de 25 de fevereiro de 2018.

COSTACURTA, F.A.D.; PEREIRA, G.S.; VASQUES, C.T. A importância do profissional de nutrição na atuação em unidades de alimentação e nutrição comerciais e industriais. 7 Simpósio de Segurança Alimentar inovação com sustentabilidade. **Sociedade brasileira de ciência e tecnologia dos alimentos**, 2020.

DA CRUZ SAUTER, Claudianara; SCHMITT, Gabriela; MARTINS, Adriana Hernandez. Atuação do profissional nutricionista na organização de uma unidade de produção de refeições de um centro de convivência de idosos na cidade de CASCAVEL/PR. **Revista Thêma et Scientia**, v. 6, n. 1, p. 121-130, 2016.

SILVA, A.R. da.; GARCIA, C.R.B.; MIGUEL, J.B.F.; SIQUEIRA, K.C. de. A importância do Nutricionista na qualidade da produção de refeições em Unidades de alimentação e Nutrição. **III Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag**, v. 3, 2018. ISSN 2594-6757.

DE FREITAS, Thalia Kelly Pereira; DE OLIVEIRA, Fabiano Assunção; DAMASCENO, Leandro Soares. Verificação da execução das boas práticas através da supervisão contínua em uma UAN hospitalar. **Revista Diálogos Acadêmicos**, v. 7, n. 2, 2019.

DIAS, G. N. A importância da ergonomia em unidades de alimentação e nutrição: Uma revisão integrativa. **Revista Eletrônica Acervo Saúde/Electronic Journal Collection Health** | ISSN 2178-2091. Vol.Sup.n.38. 2020.

MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. **In: Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 2015. p. 343-343.

BRASIL- **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Brasil, 2004.

PAIVA, Aline Cardoso; CRUZ, Augusto Antonio Feitoza. Estado nutricional e aspectos ergonômicos de trabalhadores de unidade de alimentação e nutrição. **Revista Mineira Ciência Saúde**, v. 1, n. 1, p. 1-11, 2009.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. **Resolução CFN nº 380/2005**, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 10 jan. 2006. Seção 1, nº7, p. 66.

RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018. Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 nº nº 6.583, de 25 de FEVEREIRO de 2018. Programa de Alimentação do Trabalhador. [S. I.] ,25 nov.2018

REIS, Helenice Ferrreira; FLÁVIO, Eliete Fernandes; GUIMARÃES, Rosani Silveira Pereira. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade

de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. **Unimontes Científica**, v. 17, n. 2, p. 68-81, 2015.

RICARTE, Michelle Pinheiro Rabelo et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. **Saber Científico** (1982-792X), v. 1, n. 1, p. 158-175, 2021.

SILVA, S.M.R da. **Importância da Utilização das Ferramentas de Gestão da Qualidade para a Produção de Alimentos Seguros- Análise de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na Cidade de Belém-PA**. 103 f. Dissertação (Mestrado em Gestão de empresas). Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Lisboa, 2012.