

## A IMPORTÂNCIA DO PROFISSIONAL DE NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

### Autor(res)

Márcia Leite Pinto Rodrigues  
Maria Lenira De Barros Da Silva

### Categoria do Trabalho

1

### Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE OSASCO

### Resumo

O século XX trouxe o desenvolvimento industrial no Brasil, provocando muitos avanços na política, economia e impactos importantes na sociedade como mudanças nos hábitos alimentares. Para que os trabalhadores tivessem refeições longe de casa, de boa qualidade e higienização, boas práticas de fabricação e com o cumprimento de normas rígidas ligadas à produção de alimentos é que fez surgir as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e também o profissional nutricionista (SILVA et al., 2018). O nutricionista de UAN atua na alimentação coletiva, dá atenção ao atendimento alimentar e nutricional de coletividade (sendo ocasional ou definida) (OLIVEIRA et al., 2020). Seu papel é imprescindível porque é ele quem faz a sincronia entre clientes, insumos e finanças, tanto na produção e manipulação de alimento quanto em sua logística e planejamento (ROCHA et al., 2017). A UAN é um local adequadamente organizado, planejado e sistematizado, onde se manipulam alimentos e confeccionam refeições. Visa promover a saúde coletiva de trabalhadores que não se ausentam do trabalho para as refeições. É um serviço de alta complexidade, e conta com o apoio de sistemas operacionais de tecnologia da informação e procedimentos padronizados, a fim de que os manipuladores saibam o que estão fazendo e consigam cumprir as atividades com presteza (FONSECA; SANTANA, 2011). A segurança dos alimentos e toda a responsabilidade técnica das UAN é feita pelo nutricionista responsável técnico (RT) e vigilância sanitária (VISA), porque atuando em parceria garantem a prevenção de problemas sérios como os surtos alimentares provenientes de doenças transmitidas por alimentos (SANTOS JUNIOR et al., 2020).