

Análise das condições de trabalho de funcionários em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma revisão integrativa

Analysis of conditions of work of employees in food and nutrition units: an integrative review

Evilene Erika Vasconcelos TEIXEIRA¹  Marcia Andreia Barros MOURA FÉ¹ 

Denise Regina de Oliveira Brasil SOUSA¹  Gladson Fernandes Vieira JUNIOR¹ 

Mirela Rodrigues de Oliveira¹  Maria Letícia Castro ALVES¹  Renata Carmo de Assis^{1*} 

¹Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, Ceará, Brasil

*Autor Correspondente: renata.carmo@uece.br

RESUMO

O trabalho é parte intrínseca da história humana e sofreu transformações ao longo dos séculos para alcançar os interesses empresariais de gerar lucros e acumular riquezas. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição, ele visa a oferta de refeições seguras, saudáveis e atrativas. Para isso, faz-se necessário um quadro diversificado de funcionários, que trabalhe satisfeito para resultar no sucesso do serviço. O objetivo do estudo foi avaliar o cotidiano dos funcionários que atuam em Unidades de Alimentação e Nutrição no que diz respeito ao prazer e sofrimento relacionado à execução do trabalho. Trata-se de uma revisão de literatura integrativa dos últimos vinte anos nas bases de dados dos Periódicos Capes, Biblioteca Virtual em Saúde e Scientific Electronic Library Online. Utilizou-se uma combinação em inglês dos descritores “Food Service”, “Job Satisfaction”, „Nutritionists”, “Nutrition”, “Pleasure” e “Suffering” usando os boleadores AND e OR, que resultaram na escolha de sete estudos para compor esta revisão. Em grande parte deles, os colaboradores relataram descontentamento com as condições ambientais, relacionamentos com os gestores e desgaste físico e mental, enquanto que, os nutricionistas declararam a intenção de mudar de área de atuação devido às longas jornadas, desvios de função e desvalorização profissional. Logo, fazem-se necessárias mais pesquisas com esse público sobre esse tema.

Palavras-chave: unidades de alimentação; satisfação no trabalho; nutricionistas; nutrição

ABSTRACT

Work is an intrinsic part of human history and has undergone transformations over the centuries to achieve the business interests of generating profits and accumulating wealth. In Food and Nutrition Services, it aims to offer safe, healthy and attractive meals. For this, it is necessary a diversified staff of employees, who work satisfied to result in the success of the service. The objective of the study was to evaluate the daily life of employees who work in Food and Nutrition Units with regard to pleasure and suffering related to the execution of labor. This is an integrative review of the last twenty years in the databases of Capes Journals, Virtual Health Library and Scientific Electronic Library Online. A combination in English of the descriptors “Food Service”, “Job Satisfaction”, “Nutritionists”, “Nutrition”, “Pleasure” and “Suffering”, using the AND and OR markers, resulted in the choice of seven studies to compose this review. In four of them, collaborators reported dissatisfaction with environmental conditions, relationships with managers and physical and mental exhaustion, while nutritionists declared their intention to change their area of expertise due to long hours, role deviations and professional devaluation. However, in two studies, collaborators and nutritionists stated that they were satisfied with aspects related to work. And one of them did not investigate this aspect, restricting itself to characterizing the profile of absentees. Therefore, more research is needed with this public on this topic.

Keywords: food units; job satisfaction; nutritionists; nutrition.

Citar este artigo como:

TEIXEIRA, E.; MOURA FÉ, M. A. B.; SOUSA, D. R. de O. B.; JUNIOR, G. F. V.; OLIVEIRA, M. R. de; ALVES, M. L. C.; ASSIS, R. C. de. Análise das condições de trabalho de funcionários em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma revisão integrativa. Nutrivila Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, Fortaleza, v. 12, n. 1, p. e15776, 2025. DOI: [10.52521/nutrivila.v12i1.15776](https://doi.org/10.52521/nutrivila.v12i1.15776). Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivila/article/view/15776>.

INTRODUÇÃO

O trabalho é parte inerente da história humana, surgindo com o homem primitivo que construía suas próprias ferramentas e saía para caçar a fim de garantir sua subsistência. E, no decorrer dos séculos, se transformou seguindo os interesses de acumular o máximo de capital, no menor período de tempo possível e com custo mínimo. Nessa conjuntura, o papel do trabalhador também muda, deixando de ser o protagonista e detentor do saber para se tornar apenas mais uma ferramenta nos processos de produção (Viceli; Faustino, 2020).

Ao trabalho são atribuídos sentidos ora de realização pessoal, ora de sofrimento, ao considerarem-se fatores organizacionais, interpessoais, familiares, financeiros e de etapas pessoais da vida. Dessa forma, percebe-se que o trabalho se intercala com as esferas de contexto pessoal e social, ganhando sentidos de sofrimento ao deixar de ser objeto de afeto e tornar-se objeto de subjugação e ausência de gratificação (Neves *et al.*, 2018).

No âmbito do mercado de trabalho, encontra-se um cenário cada vez mais competitivo e exigente, muitas pessoas trabalham mais por menos, sem garantia de seus direitos e em condições de insegurança. Como resultado, cresce a incidência de indivíduos adoecidos fisicamente e mentalmente por conta das jornadas exaustivas de trabalho e demandas excessivas (Gimenez *et al.*, 2021).

Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), o trabalho é voltado para a oferta de refeições equilibradas e seguras dos pontos de vista nutricional e higiênico-sanitário, bem como sensorialmente atrativas que satisfaçam os clientes (Ferreira; Vieira; Fonseca, 2015). Elas englobam áreas diversas como confeitorias, restaurantes, bufês, lanchonetes, cozinhas institucionais e similares, e executam as etapas de manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos (Carvalho; Almeida; Molina, 2021).

Nesse cenário, podemos destacar o papel do nutricionista, que além de exercer funções do âmbito da nutrição, também realiza tarefas administrativas, apesar disso, o sucesso da unidade não é de encargo apenas do nutricionista. Sartor e Alves (2019) reforçam em seu estudo, realizado em restaurantes industriais com nutricionistas e colaboradores, que todos os profissionais são essenciais para assegurar a qualidade dos alimentos dentro da cadeia de produção. As UANs têm um quadro de funcionários diversificado, que ocupam diferentes cargos e executam inúmeras atividades, individuais e em equipes (Novaes; Almeida, 2022).

Cada ocupação cumpre com atividades essenciais que se relacionam entre si, a exemplo da aplicação de checklists e a organização de planilhas de controle, pontos de atenção para o manejo de inconformidades em todas as áreas da UAN até o produto final. Além de outras atividades pré-definidas pelos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), como a higienização das instalações e o manuseamento adequado dos resíduos, que exigem investimento na capacitação dos funcionários responsáveis, de acordo com a legislação vigente no setor alimentício, para a ordem do estabelecimento (Pereira; Zanardo 2019; Brasil, 2002).

Ainda, segundo o estudo de Lopes *et al.* (2024), a gestão feita na empresa por responsáveis técnicos de nível administrativo superior é considerada um importante fator para a organização operacional, em especial no que diz respeito à ergonomia do local. A adaptação do trabalho ao homem pode influenciar tanto na saúde do empregado, como na produtividade, sendo crucial que os gestores busquem a valorização dele para que haja o impacto esperado na segurança dos alimentos.

Diante disso, o objetivo deste estudo foi realizar uma revisão de literatura integrativa através da compilação de publicações científicas que avaliaram o cotidiano de todos os funcionários, dando ênfase aos profissionais nutricionistas, que atuam em Unidades de Alimentação e

Nutrição, no que diz respeito ao prazer e sofrimento relacionado à execução do trabalho.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de uma revisão integrativa cuja elaboração levou em consideração as etapas estabelecidas por Sousa *et al.* (2017). Iniciou-se, portanto, com a formulação da seguinte pergunta norteadora: “Os funcionários das Unidades de Alimentação e Nutrição no Brasil estão satisfeitos com suas rotinas de trabalho?” Visando conhecer a realidade do dia a dia desses trabalhadores, pesquisou-se os estudos realizados nos últimos 20 anos (2004 – 2024), contidos nas bases de dados do Portal de Periódicos Capes, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Scientific Electronic Library Online (Scielo).

A pesquisa bibliográfica ocorreu durante o período do mês de maio de 2025 e utilizou-se uma combinação em inglês dos descritores “Food Service”, “Job Satisfaction”, “Nutritionists”, “Nutrition”, “Pleasure” e “Suffering” usando os boleadores AND e OR. Após a leitura inicial dos títulos e resumos dos artigos encontrados, selecionou-se aqueles que se adequavam à pergunta norteadora. Posteriormente, foi realizada a leitura dos artigos por completo, com uma profunda análise da metodologia e resultados obtidos na pesquisa.

Todo o processo de busca nas bases de dados foi esquematizado em um fluxograma para facilitar a visualização do processo de seleção dos artigos, seguindo os critérios de inclusão (artigos de língua portuguesa, espanhola e inglesa; artigo completo disponível; dentro do tema escolhido) e exclusão (fora do tema proposto; arquivo indisponível para leitura; artigos com mais de vinte anos; revisões de literatura, teses e dissertações; escritos em idiomas diferentes do português, inglês e espanhol; duplicados nas bases de dados).

Só então, realizou-se uma integração dos estudos e por meio de uma tabela, apresentaram-se os resultados obtidos em cada artigo e os pontos mais relevantes foram discutidos, evidenciando

as lacunas existentes e soluções para os problemas encontrados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após o processo de triagem e elegibilidade dos estudos encontrados nas bases de dados, 7 artigos foram selecionados para a composição desta revisão, conforme apresentado na Figura 1. Todos eles foram realizados no Brasil e publicados entre os anos de 2003 e 2024.

Posteriormente a leitura dos estudos na íntegra, os resultados que não possuíam relação com o objetivo deste artigo foram ignorados, versando somente sobre os tópicos que abrangiam as condições de trabalho dos funcionários nos Unidades de Alimentação e Nutrição. Os principais resultados encontrados, além de título, autores e ano, objetivos e metodologia dos artigos escolhidos, estão dispostos na Quadro 1.

Sensação de prazer nas Unidades de Alimentação e Nutrição

A maioria dos funcionários (79%) declarou estar satisfeito com o trabalho em um dos estudos elegíveis que avaliou a satisfação e o estresse entre funcionários de uma UAN terceirizada, abrangendo os cargos de nutricionista, auxiliar de estoque, operador de máquina registradora, auxiliar de copa/cozinha, cozinheiro, segurança, auxiliar de serviços gerais, ajudante de copa/cozinha, magarefe, encarregado, chefe de cozinha, técnico de manutenção e estoquista. Embora considere o salário pouco satisfatório e relatam haver condições ambientais adversas que geram desgaste, o estudo não deixa claro quais seriam essas condições, porém, foi descrito que o desgaste causado por elas era menor entre os trabalhadores que exerciam posições de comando como nutricionista (Gomes; Miguez, 2006).

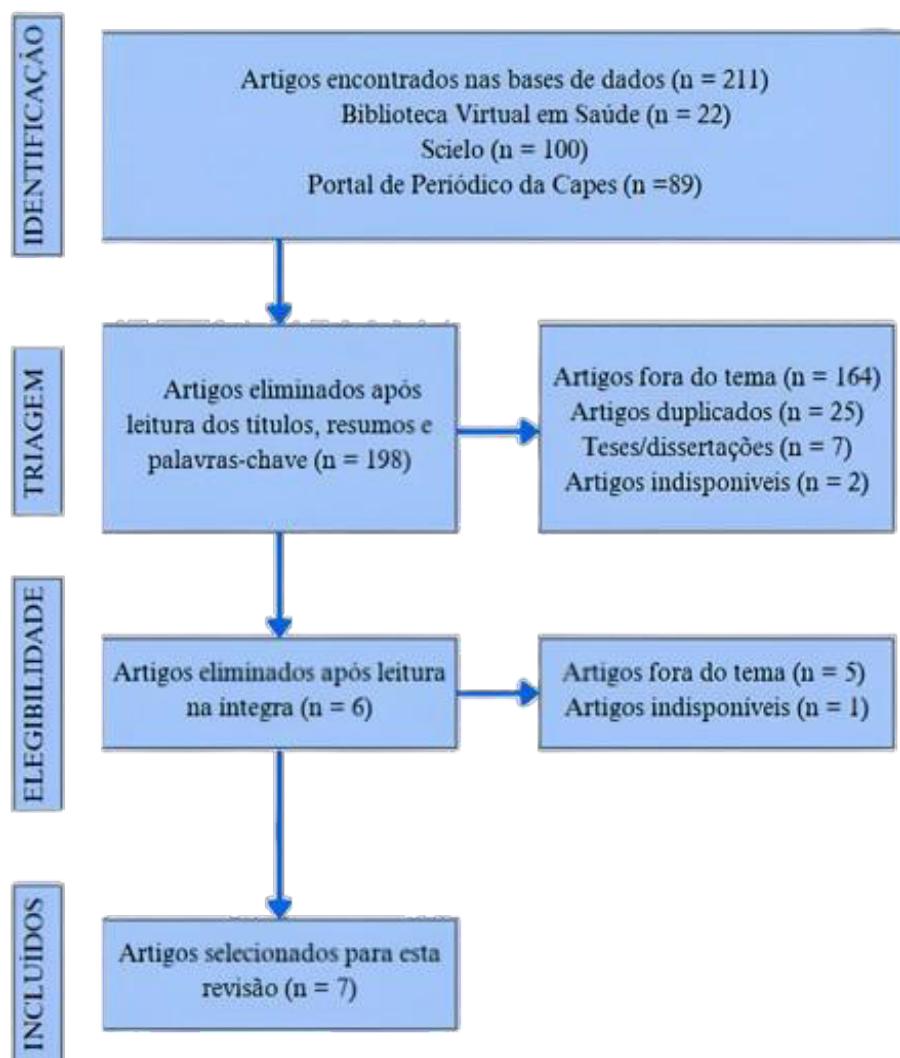
Costa *et al.* (2019) em sua pesquisa com nutricionistas de diferentes empresas de unidades de alimentação no estado do Paraná, também constataram que mais da metade encontravam-se satisfeitos com seu trabalho, inclusive exercendo

atividades administrativas, mesmo que sua principal função seja promover a saúde por meio de uma alimentação adequada e segura. Os itens mais associados à satisfação foram as condições ergonômicas e a comunicação com subordinados. A condução de funções administrativas também foi apontada como motivo de satisfação, assim como a remuneração salarial.

Por outro lado, 33,68% dos entrevistados se disseram indiferentes à satisfação no trabalho e 59,04% declararam interesse por outra área da nutrição (clínica, docência e/ou saúde

pública), citando como motivos afinidade, objetivos futuros e baixo salário atual. O fato de um alto percentual de nutricionistas se mostrarem indiferentes pode ser preocupante, indicando a ausência de perspectiva por parte desses profissionais (Costa et al., 2019). Esses dados podem ser minimizados através de informativos realizados pelos nutricionistas por meio de palestras e em feiras de carreira com o objetivo de esclarecer aos jovens sobre as diferentes áreas da nutrição e assim atrair futuros profissionais

Figura 1 - Fluxograma das etapas de busca, triagem, elegibilidade e seleção dos artigos científicos



Quadro 1 – Principais resultados encontrados nos artigos científicos selecionados.

Autor (Ano)	Título	Objetivos	Metodologia	Resultados
Isosaki (2003)	Absenteísmo entre trabalhadores de serviços de nutrição e dietética de dois hospitais em São Paulo	Caracterizar o absentismo entre funcionários de dois Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar em São Paulo, um público e outro privado.	Estudo retrospectivo, com coleta de dados e aplicação de questionário autoavaliativo	Episódios de doença própria e motivos de ordem pessoal foram as maiores causas do absentismo, sendo este maior entre os funcionários do gênero feminino.
Gomes; Miguez (2006)	Avaliação da satisfação e estresse no trabalho entre funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no Rio de Janeiro.	Avaliar o grau de satisfação e estresse psicológico entre funcionários de uma Unidade de Alimentação do Rio de Janeiro.	Estudo de Caso	79,3% dos entrevistados mostraram-se satisfeitos com o trabalho, apesar do alto índice de desgaste psicológico apresentado pela maioria.
Rodrigues, Peres e Waissmann (2007)	Condições de trabalho e perfil profissional dos nutricionistas egressos da Universidade Federal de Ouro Preto, Minas Gerais, entre 1994 e 2001.	Traçar o perfil e descrever as condições de trabalho de nutricionistas egressos da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto/MG.	Pesquisa Quantiquantitativa	44,5% dos nutricionistas atuantes na Alimentação Coletiva desejavam mudar de área. Diziam-se insatisfeitos com a remuneração, a longa jornada de trabalho, os desvios de função e por não serem capazes de aplicar seus conhecimentos de Nutrição.
Colares; Freitas (2007)	Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho	Relacionar o processo de trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição e a saúde dos trabalhadores.	Estudo de Caso	Os aspectos organizacionais, tecnológicos e sociais do trabalho são fontes de estresse para os funcionários, principalmente a falta de diálogo entre chefes e servidores.

Quadro 1 – Principais resultados encontrados nos artigos científicos selecionados (continuação)

Autor (Ano)	Título	Objetivos	Metodologia	Resultados
Jorge <i>et al.</i> (2008)	Fatores de risco associados à satisfação no trabalho em trabalhadores de nutrição hospitalar	Analizar a satisfação dos funcionários de um Serviço de Alimentação Hospitalar.	Estudo epidemiológico transversal	Prevalência de 59% de insatisfação no trabalho associados a alguns fatores de risco.
Rocha <i>et al.</i> (2017)	Caracterização de nutricionistas de Unidades de Alimentação e Nutrição terceirizadas: dados demográficos, perfil de atuação e percepção de bem estar	Caracterizar os nutricionistas que gerenciam Unidades de Alimentação e Nutrição terceirizadas.	Estudo transversal	Os nutricionistas, em sua maioria, exercem mais atividades administrativas e de gerenciamento. Sentem-se desvalorizados e insatisfeitos com sua remuneração.
Costa <i>et al.</i> (2019)	Satisfação dos nutricionistas que trabalham na alimentação coletiva	Avaliar a satisfação dos nutricionistas que trabalham na indústria de serviços de alimentação no estado do Paraná (Brasil).	Estudo transversal de abordagem exploratória e quantitativa	55,41% dos nutricionistas se disseram satisfeitos com o trabalho, sendo a renda um dos fatores que contribuíram positivamente para essa porcentagem.

Fonte: Isosaki (2003); Gomes e Miguez (2006); Rodrigues, Peres e Waissmann (2007); Colares e Freitas (2007); Jorge *et al.* (2008); Rocha *et al.* (2017); Costa *et al.* (2019).

para a área da Alimentação Coletiva (Barney; Mueller; Patten, 2025).

Sensação de sofrimento nas Unidades de Alimentação e Nutrição

Colares e Freitas (2007) realizaram um estudo de caso em um Restaurante Universitário com 15 trabalhadores de diferentes funções (copeiro, cozinheiro, auxiliar de produção e auxiliar de nutrição). Eles atuavam em áreas distintas da produção, tanto no serviço público quanto no serviço terceirizado, gerando algumas vezes problemas de relações interpessoais entre esses grupos. Além disso, as condições ambientais como calor, barulho, frio, piso molhado e escorregadio, foram apontadas como fontes de estresse físico e mental. Carregosa *et al.* (2020), reforça que um bom ambiente de trabalho é essencial à medida que melhora a produtividade e reduz a fadiga dos funcionários.

Quanto à área de produção, Colares e Freitas (2007) relata que o restaurante contava com equipamentos de alta qualidade e tecnologia, entretanto, em número insuficiente e alguns ainda estavam fora de funcionamento por falta de manutenção preventiva, acarretando em sobrecarga do trabalho, descontinuidade na produção e distribuição e incapacidade de executar na íntegra o cardápio planejado, por falta de insumos ou equipamentos. Tudo isso, gera no trabalhador sofrimento mental, além de físico, visto que o serviço precisa ser realizado dentro de um período de tempo predeterminado.

Embora não relatado em quanto tempo, alguns problemas de saúde apresentados pelos trabalhadores como pressão alta, distúrbios do sono, estresse, ansiedade, dores nas articulações e fadiga foram relacionados às demandas do serviço. Contudo, a causa mais relatada de insatisfação foi a ausência de um relacionamento mais próximo entre subordinados e gestores. O modo de administração centralizado foi motivo de queixas entre os funcionários da cozinha, que se sentiam excluídos das tomadas de decisões. Eles reclamavam da falta de reuniões com

a diretoria e de suas opiniões não serem consideradas (Colares; Freitas, 2007).

Ainda sobre os problemas de saúde, Devotto *et al.* (2020) destacam o maior risco de adoecimento em ambientes de alta demanda e recursos de trabalho limitados em relação a aspectos sociais e estruturais como possuir autonomia, receber suporte dos colegas e oportunidades de crescimento. Na ausência desses recursos, os funcionários podem desenvolver estados de sofrimento e insatisfação que levam a afastamentos do trabalho.

Isosaki (2003) identificou os episódios de doenças como umas das razões para o elevado número de faltas no trabalho. Em sua pesquisa entre funcionários de unidades de nutrição e dietética de dois hospitais no estado de São Paulo, observou também as condições e os acidentes de trabalho como causas do absenteísmo. As instalações físicas e os equipamentos foram os maiores causadores de acidentes em ambos os hospitais analisados. O manuseio de facas e carros para transporte dos alimentos resultou em cortes e contusões, respectivamente, em mais da metade dos colaboradores entrevistados. Quanto às condições de trabalho, os itens mais citados foram calor, espaço e ausência de assistência médica. Ao verificar o perfil dos absenteístas, percebe-se que o número de faltas foi 50% maior entre mulheres e 62% maior entre trabalhadores que eram responsáveis por crianças, sendo que mulheres com a mesma responsabilidade obtiveram valores mais altos.

Diversos estudos encontraram que o trabalho nas unidades de nutrição e dietética relatando uma forte relação de prevalência de insatisfação entre os funcionários, tendo como causas a presença de sintomas osteomusculares relacionados ao trabalho, a carga excessiva de trabalho, sendo grande parte desse monótono e repetitivo, e a baixa qualidade dos equipamentos e utensílios disponíveis. Os autores destacam, então, a necessidade de reorganização do serviço, aumentando a rotatividade dos funcionários em tarefas repetitivas, e investimento em equipamentos e

utensílios de qualidade (Jorge *et al.*, 2008; Rocha *et al.* 2017; Costa *et al.* 2019).

Percepções do nutricionista nas Unidades de Alimentação e Nutrição

Ao analisar as condições de trabalho dos nutricionistas, Rodrigues, Peres e Waissmann (2007), em seu estudo com nutricionistas egressos da Universidade Federal de Ouro Preto entre os anos de 1994 a 2001, constataram que 44% atuavam na Alimentação Coletiva e entre todos que participaram da pesquisa eram os mais bem remunerados e que possuíam mais vínculos formais de trabalho e, ainda assim, grande parte deles desejavam migrar para outras áreas de atuação. Isso, provavelmente, se deve aos obstáculos encontrados nas unidades de alimentação, como a dificuldade em colocar em prática os conhecimentos adquiridos na graduação, visto que os nutricionistas entrevistados relataram que por diversas vezes precisavam tomar atitudes contrárias a nutrição e até mesmo a ética profissional em prol dos interesses da empresa, que visa mais garantir altas margens de lucros do que ofertar refeições nutricionalmente adequadas. Oliveira e Molina (2021) enfatizam a importância dos nutricionistas gestores de UANs possuírem um perfil ativo e flexível, mas agirem embasados em critérios éticos e conhecimento técnico.

Segundo Rodrigues, Peres e Waissmann (2007) os participantes da pesquisa queixaram-se de atuar mais como gestores e administradores do que como nutricionistas, tendo que bater metas e diminuir custos. A jornada de trabalho também foi apontada como uma das causas para esses profissionais migrarem de área de atuação, assim como a questão salarial. De acordo com eles, exige-se muito do funcionário, que trabalhe por muitas horas, que esteja sempre disponível, caso aconteça algum imprevisto, porém não se paga o suficiente por todo o serviço prestado.

Rocha *et al.* (2017), em seu trabalho com nutricionistas de UANs terceirizadas do município de São Paulo, encontraram resultados semelhantes ao questionarem as atividades mais efetuadas na unidade, a menos citada foi educação nutricional

e a mais citada foi controle de custos, estoque e compras. Os nutricionistas declararam sentirem-se desvalorizados e insatisfeitos com os frequentes desvios de função e a incapacidade de aplicarem seus conhecimentos.

Ao caracterizar o perfil desses profissionais, percebe-se que são, em sua maioria, mulheres, com idades entre 20 e 39 anos, graduadas em instituições privadas, há menos de 10 anos e com cursos de especialização (Costa *et al.*, 2019; Rocha *et al.*, 2017; Rodrigues, Peres, Waissmann, 2007). Perfil semelhante foi visto no trabalho de Costa, Brito e Clemente (2023) que buscaram identificar os fatores que influenciam na valorização e realização profissional de nutricionistas da área de Gestão em Alimentação Coletiva. O estudo foi realizado com 151 nutricionistas de todo território nacional e encontrou que grande parte deles se sentia realizada com as atividades que desenvolviam e considerava que elas eram diretamente responsáveis pelo sucesso da empresa. Por outro lado, se mostraram insatisfeitos com a desvalorização profissional e renda salarial, além de destacarem a necessidade de adquirir conhecimentos externos à graduação, já que esta é generalista e não engloba todos os conteúdos requeridos na prática profissional.

Conforme a Resolução CFN N° 600/2018, os profissionais nutricionistas nas UANs, seja esta pública ou privada, têm como atribuições obrigatórias elaborar cardápios e informação nutricional referente aos cardápios; coordenar atividades de recebimento e armazenamento de materiais; elaborar e implantar fichas técnicas; implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações; elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas; promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários e programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários; elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas; prestar atendimento aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição; promover a redução das sobras, restos e desperdícios; monitorar as

atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.

Sendo assim, fica claro que no ramo das Unidades de Alimentação e Nutrição o profissional nutricionista precisa realizar atividades que vão além do conhecimento técnico de nutrição adquirido no período da graduação. É necessário atuar como gestor, liderando pessoas e gerenciando os gastos e lucros da empresa (Sartor; Alves, 2019).

Quanto aos colaboradores, é preciso que trabalhem por mais do que apenas suprir suas necessidades, é importante que estejam satisfeitos e motivados para aumentar sua autoestima e qualidade de vida, e consequentemente, melhorar a qualidade do serviço prestado (Santos; Buccioli, 2019). Sendo assim, para que os colaboradores realmente se sintam parte e entreguem o seu melhor, a empresa deveria investir em programas de reconhecimento e desenvolvimento profissional. Isso não só valoriza o trabalho deles, como também os ajuda a crescer, impulsionando a satisfação e a qualidade dos resultados.

CONCLUSÃO

Dos estudos selecionados, pode-se inferir que os funcionários que trabalham em Unidades de Alimentação e Nutrição apresentam sentimentos de insatisfação associados a algum aspecto do trabalho como condições ambientais inadequadas que geram desgaste físico e psicológico e desvalorização profissional ressaltada por baixos salários e conflitos de relacionamentos entre chefes e subordinados.

Ademais, ficou evidente que os profissionais nutricionistas sofrem com a necessidade de exercerem atividades de gerenciamento no dia a dia das Unidades de Alimentação e Nutrição. Isto denota, talvez, uma deficiência na formação desses profissionais, que precisam buscar treinamentos e cursos externos à graduação para se sentirem aptos a atuarem nessa área.

Ainda foi possível perceber que a literatura carece de um número maior de estudos

abordando esse público, evidenciando, desse modo, a necessidade de futuras pesquisas sobre as vivências experienciadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

REFERÊNCIAS

BARNEY, A.; MUELLER, K.; PATTEN, E. A Qualitative Analysis of 14-to 17-Year-Olds' Perceptions of and Interest in Dietetics. *Journal of Dietetic Education*, v. 3, n. 1, p. 2, 2025. doi: <https://doi.org/10.26890/dlx9638>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 2002.

CARREGOSA, L. B. F.; SANTOS, J. A.; MACEDO JUNIOR, A. A. de; SILVA FILHA, E.; BAMBERG, C. P.; SILVA, L. B. da. Avaliação do espaço físico em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em um hotel da cidade de Aracaju-SE. *Revista Ciência (In) Cena*, Salvador, v. 1, n. 10, 2020.

CARVALHO, H. D. de; ALMEIDA, K. K. F. de; MOLINA, V. B. C. Revisão bibliográfica: percepção dos manipuladores de alimentos sobre Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição. *Revista Multidisciplinar da Saúde*, v. 3, n. 2, p. 50-62, 2021.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. de. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. *Scielo, Cadernos de Saúde Pública*, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, 2007. doi: <https://doi.org/10.1590/S0102-311X2007001200022>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução CFN Nº600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União, seção 1, nº 76, p. 157, 2018.

COSTA, L. T. do S.; BRITO, F. C. R.; CLEMENTE, H. A. Avaliação da percepção sobre o trabalho e valorização dos profissionais da área de nutrição em alimentação coletiva. *Nutrição Brasil*, v. 22, n. 2, p. 195-206, 2023.

COSTA, R. L. da; STANGARLIN-FIORI, L.; BERTIN, R. L. MEDEIROS, C. O. Satisfação dos

nutricionistas que atuam na alimentação coletiva. *Revista de Nutrição*, v. 32, 2019. doi: <https://doi.org/10.1590/1678-9865201932e180168>

DEVOTTO, R. P.; OLIVEIRA, D. S. de; ZIEBELL, M.; FREITAS, C. P. P.; VAZQUEZ, A. C. S. *Guia de bem-estar no trabalho em tempos de pandemia para profissionais em Home Office*. Porto Alegre: PUCRS, 2020.

FERREIRA, M. S. B.; VIEIRA, R. B.; FONSECA, K. Z. Aspectos quantitativos e qualitativos das preparações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Santo Antônio de Jesus, Bahia. *Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde*, v.2. n.1, p.22-27, 2015. doi: <https://doi.org/10.59171/nutrivisa-2015v2e9090>

GIMENEZ, V. F.; ROCHA, M. R. A.; CHAGAS, E. F. B.; MARIN, M. J. S. Condições de trabalho entre diferentes categorias profissionais da área hospitalar. *Cogitare enfermagem* [S. l.], v. 26, 2021. doi: <https://doi.org/10.5380/cev26io.73160>

GOMES, F. da S.; MIGUEZ, M. A. de P. Avaliação da satisfação e estresse no trabalho entre funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no Rio de Janeiro. *CERES: Nutrição e Saúde*, v. 1, n. 1, p. 29-42, 2006.

ISOSAKI, M. Absenteísmo entre trabalhadores de serviços de nutrição e dietética de dois hospitais em São Paulo. *Revista Brasileira de Saúde Ocupacional*, v. 28, n. 107-108, p. 107-118, 2003. doi: <https://doi.org/10.1590/S0303-76572003000200010>

JORGE, A. T.; GLINA, D. R.; ROCHA, L. E. ISOSAKI, M. Fatores de risco associados à satisfação no trabalho em trabalhadores de nutrição hospitalar. *Saúde Ética & Justiça*, v. 13, n. 2, p. 95-103, 2008. doi: <https://doi.org/10.11606/issn.2317-2770.v13i2p95-103>

LOPES, S. K.; BECKER, L. B.; LOHMANN, A. P.; REMUS, A.; NICHELE, M. Ergonomia nas unidades de alimentação e nutrição: uma revisão integrativa da literatura. *Cuadernos de Educación y Desarrollo*, v. 16, n. 1, p. 2747-2759, 2024.

NEVES, D. R.; NASCIMENTO, R. P.; FELIX Jr, M. S.; SILVA, F. A. D.; ANDRADE, R. O. B. D. Sentido e significado do trabalho: Uma análise dos artigos publicados em periódicos associados à Scientific Periodicals Electronic Library. *Cadernos EBAPE*. BR, v.16. n.2, p. 318-330, 2018. doi: <https://doi.org/10.1590/1679-395159388>

NOVAES, O. M. B. de; ALMEIDA, A. A. M. de. Fatores que podem interferir no desempenho profissional de trabalhadores atuantes em Unidade de Alimentação e Nutrição: uma revisão de literatura. *Revista Eletrônica da Estácio Recife*, v. 8, n. 1, 2022.

OLIVEIRA, B. V. de; MOLINA, V. B. C. Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. *Revista Multidisciplinar da Saúde*, v. 3, n. 02, p. 24-36, 2021.

PEREIRA, W. B. B.; ZANARDO, V. P. S. Gestão de boas práticas em uma cantina escolar. *Revista Vivências*, [S. l.], v. 16, n. 30, p. 193-200, 2019. doi: <https://doi.org/10.31512/vivencias.v16i30.152>

ROCHA, G. G.; MIYAGI, A. M. C; GUIMARÃES, L. I. G.; CARDOSO, V. de L.; MATIAS, A. C. G.; SPINELLI, M. G. N.; ABREU, E. S. de. Caracterização de nutricionistas de Unidades de Alimentação e Nutrição terceirizadas: dados demográficos, perfil de atuação e percepção de bem estar. *Revista Simbio-Logias*, v. 9, n. 12, 2017.

RODRIGUES, K. M.; PERES, F.; WAISSMANN, W. Condições de trabalho e perfil profissional dos nutricionistas egressos da Universidade Federal de Ouro Preto, Minas Gerais, entre 1994 e 2001. *Revista Ciência & Saúde Coletiva*, v. 12, n. 4, p. 1021-1031, 2007.

SANTOS, M. dos; BUCCIOLO, P. T. Motivação e liderança em Unidades de Alimentação e Nutrição. *Revista Ciências Nutricionais Online*, v. 3, n. 1, p. 39-45, 2019.

SARTOR, J.; ALVES, M. K. Percepção do perfil de liderança do nutricionista gestor em unidades de alimentação e nutrição. *Revista Saúde e Desenvolvimento Humano*, v. 7, n. 3, p. 13 - 19, 2019. doi: <https://doi.org/10.18316/sdh.v7i3.4888>

SOUSA, L. M. M.; MARQUES-VIEIRA, C. M. A.; SEVERINO, S. S. P.; ANTUNES, A. V. A metodologia de revisão integrativa da literatura em enfermagem. *Revista investigação em enfermagem*, v. 21, n. 2, p. 17-26, 2017.

VICELI, L. H. de; FAUSTINO, R. C. Implicações da história do trabalho na formação da prática educacional. *Revista Multidisciplinar em Educação*, v. 7, n. 17, p. 861-879, 2020. doi: <https://doi.org/10.26568/2359-2087.2020.4767>

RECEBIDO:10.7.2025

ACEITO:29.9.2025

PUBLICADO: 30.9.2025