



UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA
ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
(UAN)

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE ESTÁGIO – 2020/01

ARTIGO

A IMPORTÂNCIA DO PLANEJAMENTO E DA ESTRUTURA FÍSICA DE UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

LAYSA MARTINS ALVES

ORIENTADORA: HELEN CRISTINA CARVALHO

RESUMO

As unidades de alimentação e nutrição (UANs) são responsáveis pelo fornecimento de refeições,. O presente trabalho avaliou estudos onde a estrutura física e seu planejamento foram analisados, para mostrar a importância, e os fatores que envolve toda a estrutura de uma UAN. Após avaliar os estudos, que utilizaram a lista de verificação proposta pela Resolução – RDC nº 275/2002, foram observados os itens em conforme ou não conforme. A maior parte dos itens avaliados em todos os estudos teve resultados negativos, com a maior porcentagem estando dentro de não conformidades, e a menor em conformidade. Chegou-se à conclusão de quão importante é a estrutura física da UAN estar em conformidade com a legislação para que não haja complicações, ou contaminação nas refeições.

Palavras chave: Unidade de alimentação e nutrição, lista de verificação, estrutura física, legislação.

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), de acordo com Teixeira *et al.* (2004) são definidas como unidades de trabalho ou órgão de uma empresa, que tem por finalidade desempenhar atividades relacionadas à alimentação e nutrição, independente da situação hierárquica.

Pode-se observar que, nos dias atuais, a busca por refeições realizadas fora de casa tem aumentado, cerca de 25% das pessoas no Brasil optam por esse tipo de serviço (CAMPOS *et al.*, 2012), o que mostra a importância dessas unidades em garantir uma alimentação segura e adequada, seguindo as recomendações da vigilância sanitária, incluindo a importância do planejamento físico delas, pois ao seguir esse último é possível alcançar um correto funcionamento da UAN, garantindo um melhor fluxo de trabalho, de limpeza, evitando assim cruzamentos desnecessários e conseqüentemente a contaminação cruzada, bem como diminuir os riscos de acidentes por contato físico entre os funcionários.

Compete ao nutricionista no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição, planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas (CFN, 2005). Segundo Campos *et al.*, (2012) a participação de um nutricionista no planejamento físico de uma UAN é essencial, pois este possui a experiência no desenvolvimento das atividades de um restaurante, como também na área administrativa do mesmo.

Esse trabalho tem como objetivo apresentar a importância da estrutura física da Unidade de Alimentação e Nutrição, e suas características, utilizando como guias: a lista de verificação, preconizada pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), a RDC nº275 de 21 de Outubro de 2002, e a revisão literária de trabalhos com o mesmo propósito.

2. METODOLOGIA

O presente trabalho se trata de uma revisão de literatura com característica descritiva e de abordagem qualitativa e que contrasta diferentes estudos sobre a

importância da estrutura física da UAN. Para o avanço do estudo, foram utilizadas as seguintes base de dados: *Scielo*, Google Acadêmico. Foram utilizadas as palavras chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Planejamento; Estrutura física; UAN; .Em seguida foram selecionados 5 artigos em que o planejamento físico de uma UAN, e a importância de sua estrutura física foram analisadas.

Neste estudo também foram utilizados as Resoluções da Diretoria Colegiada: RDC 275/02 (Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos). Utilizou-se também a Resolução n. 380/2005 do código de ética de Nutricionistas (Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências), bem como o Manual ABERC/2015.

Posteriormente foi feita uma análise dos artigos selecionados e filtrando-os, apenas três foram selecionados Para comparar dados dispostos dos dados dispostos no desenvolvimento. Sendo estes artigos, trabalho de campo, onde de forma geral, foi aplicada a lista de verificação, da RDC nº 275, de 2002, em Unidades de Alimentação e Nutrição, avaliando assim as conformidades e não conformidades nas Unidades no Paraná, Montes Claros e Maranhão.

3. DESENVOLVIMENTO

Em um estudo realizado por Pohren *et al.* (2014), foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, de um município do Sudoeste do Paraná. Como parâmetro para os resultados foi utilizada a lista de verificação, adaptada da RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, sendo usados, para classificação, os pontos de não conformidade, contendo 18 itens. De acordo com a aplicação da lista de verificação, um percentual de 50% para os itens não conformes foi encontrado, 39% para os itens em conformidade e 11% dos itens, que não se aplica, ou seja, grande parte dos itens listados no guia estavam fora do que é preconizado pela legislação vigente, um deles foi em relação ao piso pois era de cor cinza escuro, apresentava rachaduras, e falta de parte do rejunte em alguns pontos, o qual deve ser de cor clara, mantido em bom estado de conservação, sendo livres de defeitos, rachaduras, trincas e/ou buracos (ABERC, 2015), para assim evitar de ser um meio de contaminação para os alimentos.

É através do planejamento que se pode garantir uma operacionalização das refeições conforme os padrões qualitativos desejados, do ponto de vista técnico e higiênico (TEIXEIRA, *et al.*, 2004). Um estudo realizado por Reis *et al.* (2015), em uma UAN Hospitalar de Montes Claros, MG, para a avaliação das condições higiênico-sanitárias foi encontrado no grupo de edificação e instalações o percentual de conformidade de 57%, não conformidade 15%, e os itens não se aplicam 28%, sendo mais estruturalmente de acordo com a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e o Manual ABERC (2015) precisando de apenas alguns pequenos ajustes, que poderiam interferir nas preparações como por exemplo a iluminação. Mesmo sendo adequada, as luminárias não tinham proteção contra explosões e/ou quedas, que de acordo com ABERC (2015) as lâmpadas e luminárias devem possuir sistema de segurança contra explosão e quedas acidentais. Além de não ser recomendado que sejam instaladas sobre linha de produção ou transporte de insumos e produtos.

O planejamento físico de uma UAN é importante tanto na questão econômica, como na funcionalidade da cozinha, pois evita cruzamentos desnecessários de gêneros alimentícios e funcionários (TEIXEIRA *et al.*, 2004). Um estudo feito por Macedo *et al.*, (2020) em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar, de um município do estado do Maranhão, observou-se que a saída do lixo é feita pelo mesmo local onde se entra com matérias-primas. O que vale ressaltar é que a edificação e

instalações, de acordo com ABERC (2015), devem ser planejadas de maneira que o fluxo aconteça de forma ordenada e sem cruzamentos para não haver contaminações cruzadas.

Pode-se observar que nenhum das unidades estudadas apresentaram 100% de conformidades, o que de certa forma pode contribuir de alguma maneira para a contaminação dos alimentos que ali são produzidos. Entretanto, se essas Unidades de Alimentação e Nutrição seguissem rigorosamente as legislações vigentes para o planejamento de uma UAN, a probabilidade das conformidades serem maiores que as não conformidades seriam bem grandes. Ressaltando assim a importância de um Nutricionista no planejamento e execução das adequações de instalações físicas nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos achados conclui-se o quão importante é o planejamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição e o cumprimento das normas exigidas, para que assim essa unidade seja de segurança aos consumidores. Notou-se que nenhuma das unidades avaliadas cumpriam 100% das recomendações para esse tipo de estabelecimento, o que pode levar a riscos a saúde de seus consumidores. Logo é percebido também a importância do nutricionista no planejamento da estrutura física

de uma UAN, pois este é o profissional mais adequado e qualificado para exercer essa função. Sugere-se que o check-list seja feito mensalmente, ou a cada trimestre para que se possa trabalhar em melhorias, e trazer maior conformidades de acordo com a legislação para a UAN.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**, 11^a Ed. São Paulo: ABERC, 2015. 221p.

BRASIL. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução n. 380, de 28 de dezembro de 2005**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do

nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. 28 dez. 2015

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - **RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **D.O.U.**, Brasília, DF, 23 de outubro de 2002.

CAMPOS, J.R., *et al.* OTIMIZAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) CONSIDERANDO AVANÇOS TECNOLÓGICOS NO SEGMENTO DE EQUIPAMENTOS. **Revista Univap: Universidade do Vale da Paraíba**, São Paulo, v. 32, n. 18, p. 31-41, dez. 2012. Mensal.

MACEDO, J.L. *et al.* ASPECTOS FÍSICOS E FUNCIONAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM MUNICÍPIO MARANHENSE. **Revista Desafios**, Caxias, v. 7, n. 2, p. 20-28, Mar. 2020. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/view/6381/16552>. Acesso em: 10 jun. 2020.

POHREN, N. F. *et al.* AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Revista Univap – revista.univap.br**, São José dos Campos-SP-Brasil, v. 20, n. 36, 05/2014.

REIS, H. FLÁVIO, E. GUIMARÃES, R. AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE MONTES CLAROS, MG. **Revista UNIMONTES CIENTÍFICA**, Montes Claros, v. 17, n.2 - ago./dez. 2015.

TEIXEIRA, S. M. F., OLIVEIRA, Z. M. C., REGO, J. C. BISCOITINI, T. M. B.
Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo:
Atheneu, 2004.