

**RELAÇÃO ENTRE AS RESPONSABILIDADES DO NUTRICIONISTA E SEU REAL
PAPEL DENTRO DE UMA EMPRESA DE ALIMENTOS E BEBIDAS:
PERCEPÇÕES DOS GESTORES DE UAN'S**

Andrezza Régia Cavalcanti Protásio de Lima¹

Carina Leite de Araújo Oliveira²

RESUMO

No Brasil, a regulamentação da profissão de nutricionista ocorreu em 24 de abril de 1967, a Lei nº 5.276, que dispõe sobre a profissão de nutricionista, regula seu exercício e dá outras providências. Neste contexto, compreendendo a importância da atuação eficaz do nutricionista em unidades de alimentação e nutrição, este artigo teve por objetivo mostrar as percepções dos gestores de diferentes UAN'S sobre o campo de atuação do profissional nutricionista e relacioná-lo com o seu papel dentro da sua empresa. O estudo caracteriza-se como pesquisa de campo e envolveu os gestores de 10 estabelecimentos comerciais no ramo de alimentos e bebidas na cidade do Natal-RN, escolhidos por conveniência. Os resultados demonstram que os gestores buscam o profissional nutricionista com o intuito de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos e assim proporcionar maior segurança ao consumidor. O empreendedor do setor alimentício deve investir nos processos seguros de produção e padronização dos produtos e serviço. Que somente um profissional especializado como o Nutricionista pode oferecer. Independente da forma de contratação.

Palavras-chave: Nutricionista. UAN. Percepções.

**RELATIONSHIP BETWEEN NUTRITIONIST RESPONSIBILITIES AND THEIR
REAL ROLE WITHIN A FOOD AND BEVERAGE COMPANY: UAN'S MANAGER'S
PERCEPTIONS**

¹ Acadêmica do curso de especialização em gestão da qualidade na produção de alimentos do centro universitário do Rio Grande do Norte (UNIRN). E-mail: andrezzaprotasio@hotmail.com

² Professora Orientadora do Curso de Especialização em Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos do Centro Universitário do Rio Grande do Norte (UNIRN). E-mail: nutricao@unirn.edu.br

ABSTRACT

In Brazil, the regulation of the profession of nutritionist occurred on April 24, 1967, Law No. 5,276, which provides for the profession of nutritionist, regulates its exercise and gives other measures. In this context, understanding the importance of the effective performance of the nutritionist in feeding and nutrition units, this article aimed to show the perceptions of the managers of different UAN'S on the field of action of the professional nutritionist and relate it to their role within their company. The study is characterized as field research and involved the managers of 10 commercial establishments in the food and beverage sector in the city of Natal-RN, chosen for convenience. The results show that the managers seek the professional nutritionist in order to guarantee hygienic-sanitary quality of the food produced and thus provide greater security to the consumer. The entrepreneur in the food sector must invest in the safe processes of production and standardization of the products and service. That only a specialized professional like the Nutritionist can offer. Regardless of the form of hiring.

keywords: Nutritionist. UAN. Perceptions.

1 INTRODUÇÃO

No Brasil, a regulamentação da profissão de nutricionista ocorreu em 24 de abril de 1967, quando foi sancionada pelo então Presidente da República, General Artur da Costa e Silva, a Lei nº 5.276, que dispõe sobre a profissão de nutricionista, regula seu exercício e dá outras providências. Esse instrumento legal vigorou até 17 de setembro de 1991, quando foi revogado pela Lei nº 8.234 que segue em vigor até os dias atuais (CALADO; VASCONCELOS, 2011).

Dentre as diversas áreas de atuação do nutricionista definidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) na resolução nº 380/05 estão: Nutrição clínica, que abrange hospitais e clínicas, ambulatórios e consultórios, bancos de leite, lactários e SPA'S. Há também a saúde coletiva com programas institucionais, unidades primárias em saúde e vigilância sanitária, e ainda, a docência, as indústrias de alimentos, a área de esportes e Marketing na área de Alimentação e Nutrição. E por fim a alimentação coletiva, que inclui as unidades de alimentação e nutrição (UAN),

as quais envolvem todas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de buffet e de alimentos congelados, refeições transportadas, comissárias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde; atividades próprias da alimentação escolar e da alimentação do trabalhador.

As UAN são consideradas um subsistema que realiza atividades - fins ou meios. São consideradas realizando atividades-fim, aquelas em que o serviço colabora diretamente para a consecução do objetivo final da organização, e como atividade-meio, quando suas ações colaboram para a realização das atividades fins das entidades no qual estão vinculadas (TEIXEIRA; OLIVEIRA, 2004). Ribeiro (2002) descreve a UAN como um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades, ocorrendo dentro destas todos os processos administrativos, operacionais e de controle, tal como uma unidade fabril ou indústria clássica.

Os Nutricionistas que atuam em cozinhas industriais, também citadas unidades de alimentação e nutrição, devem saber liderar sua equipe e administrar a empresa, pois nesse nicho de mercado geralmente o nutricionista é contratado como gerente de nutrição ou gerente de unidade. Essa ambígua conciliação de papéis faz com que seja necessário que o profissional da saúde passe a exercer atividades de caráter primordialmente administrativo, tal como é a gerência de uma Unidade de Alimentação empresarial (NÓBREGA et al., 2012).

Neste contexto, compreendendo a importância da atuação eficaz do nutricionista em unidades de alimentação e nutrição, este artigo teve por objetivo mostrar as percepções dos gestores de diferentes UAN'S sobre o campo de atuação do profissional nutricionista e relacioná-lo com o seu papel dentro da sua empresa.

2 METODOLOGIA

O estudo caracteriza-se como pesquisa de campo e envolveu os gestores de 10 estabelecimentos comerciais no ramo de alimentos e bebidas na cidade do Natal-RN, escolhidos por conveniência. Dez (10) gestores de UAN'S aceitaram participar da pesquisa, configurando critério de inclusão apenas o livre consentimento. Para a obtenção dos dados foi utilizado como instrumento, um questionário elaborado pela própria pesquisadora (Apêndice A) o qual foi entregue aos gestores das UAN'S para

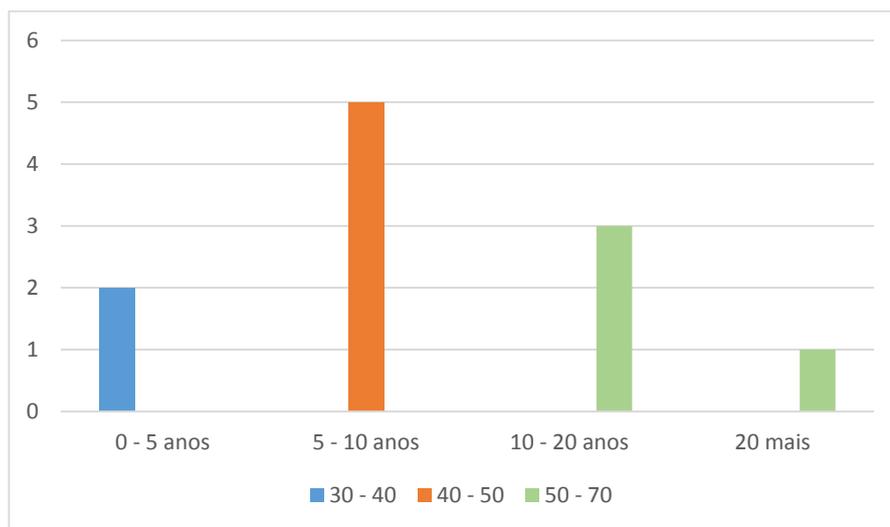
responderem e entregarem posteriormente. Para a análise dos dados foram realizadas análises de frequência, utilizando o programa Microsoft Excel.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa foi realizada com os donos de 10 estabelecimentos comerciais no ramo de alimentos e bebidas. Entre os entrevistados 6 foram do gênero masculino e 4 do gênero feminino.

Ao levar em consideração o tempo de atuação no mercado alimentício e a faixa etária dos entrevistados encontrou-se os seguintes resultados (Gráfico 1).

Gráfico 1 – Relação entre o tempo de experiência no ramo alimentício e a faixa etária

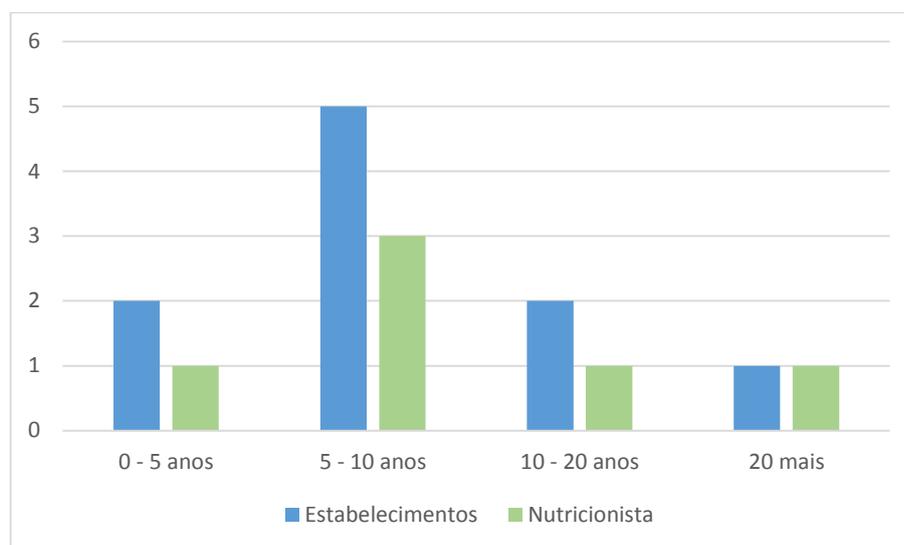


Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Quando se observa o gráfico, percebe-se que a maioria deles tem bastante experiência no ramo de alimentos e bebidas, o que faz com que o trabalho desenvolvido por esses gestores seja uma referência nesse mercado, na cidade de Natal/RN.

Ao avaliar o tempo de atuação no mercado e a presença de um profissional nutricionista no estabelecimento, encontramos os seguintes resultados.

Gráfico 2 – Tempo de atuação no mercado comparado a contratação do profissional nutricionista



Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Os resultados do gráfico 2 mostram uma relação positiva entre o tempo de experiência do gestor no ramo alimentício e a presença de um profissional nutricionista no estabelecimento. Isso pode ser em razão de uma maior valorização pela qualidade dos produtos oferecidos aos clientes, a consciência de que a qualidade depende dos cuidados com as boas práticas de manipulação, maior conhecimento do ramo em que administra e compreensão de que os consumidores estão mais conscientes e informados sobre a produção de alimentos seguros e de qualidade atestada, valorizando a garantia de origem, obtidos a partir de boas práticas de fabricação e controle de riscos, o que faz com que a contratação do nutricionista seja de grande relevância nesse processo.

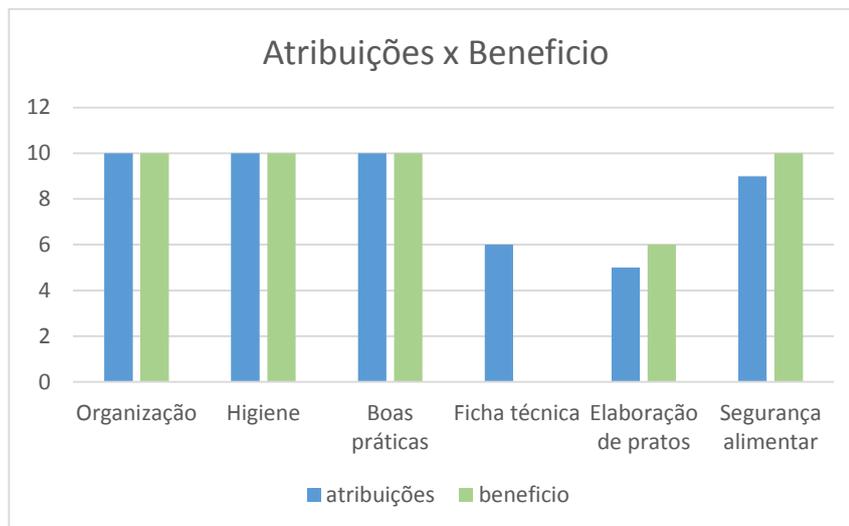
Para se obter um produto dentro dos padrões de qualidade e segurança alimentar a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006), por Segurança Alimentar e Nutricional – SAN trás em seus preceitos o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e ambiental, econômica e socialmente sustentáveis.

O conceito de segurança alimentar que, anteriormente, era limitado ao abastecimento, na quantidade apropriada, foi ampliado, incorporando também o

acesso universal aos alimentos, o aspecto nutricional e, conseqüentemente, as questões relativas à composição, à qualidade e ao aproveitamento biológico (REVISTA SAÚDE PÚBLICA, 2000)

Ao observar o gráfico a seguir podemos evidenciar a necessidade do profissional nutricionista no ambiente de produção de alimentos.

Gráfico 3 – Análise das atribuições e benefícios da contratação do profissional nutricionista



Fonte: Dados da pesquisa (2018).

Esses resultados demonstram que os gestores buscam o profissional nutricionista com o intuito de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos e assim proporcionar maior segurança ao consumidor. Apesar da maioria dos estabelecimentos terem a presença do nutricionista, observa-se que muitos gestores ainda não conhecem a amplitude do campo de atuação desse profissional no ramo de alimentos e bebidas.

Observou-se também que não há critério estabelecido para a contratação do profissional, relacionado com o nível de experiência e conhecimentos especializados nessa área de atuação, refletindo uma despreocupação com um trabalho permanente e continuado desse profissional, visto que na maioria dos estabelecimentos a carga horária era inferior a 10 horas/semanais.

Nóbrega et al. (2012) cita que a dificuldade apresentada pelos nutricionistas ao desempenhar a atividade gerencial de Unidades de Alimentação e Nutrição, de acordo com Boog et al. (1988), pode estar relacionado ao fato da formação do

nutricionista estar direcionada a um perfil profissional generalista e liberal, calcado no modelo de profissões de saúde. Desta forma, Ansaloni (1999) destacou que na atividade do nutricionista em Alimentação Coletiva, há uma tendência ao abandono progressivo dos aspectos técnicos e educacionais inerentes à profissão, em prol do conhecimento administrativo e gerencial, sendo necessário um maior desenvolvimento de competências que possam atender à demanda do mercado.

Apesar de apenas 6 dos 10 estabelecimentos possuírem nutricionista, observa-se que a presença do profissional está ligada a atribuições bem específicas da profissão, como é possível observar no gráfico 3.

O estabelecimento que se preocupa em contratar um profissional especializado consegue atender sua clientela com mais segurança, já que estes adquirem conhecimentos de extrema importância para o melhor funcionamento de UAN's, pois fazem uso de ferramentas de Qualidade como um suporte ao desenvolvimento da qualidade ou ao apoio à decisão na análise de determinado problema. Um dos procedimentos mais bem conhecidos na gestão da qualidade total (TQM), é o uso do ciclo PDCA (Plan, Do, Check, Action). O PDCA, ou métodos congêneres como o DMAIC (Define, Measure, Analyse, Improve, Control) que está fundamentado em projetos de melhoria, são adotados por inúmeras empresas gerando consideráveis efeitos positivos. Entretanto, de modo a se obter resultados mais expressivos, este método deve ser entendido de uma maneira mais aprofundada, sendo necessário, muitas vezes, um melhor entendimento dos processos e busca de alternativas para torná-los viáveis (FONSECA; MIYAKE, 2006).

Para Akutsu et al. (2005), a qualidade em unidades de alimentação e nutrição está diretamente associada aos aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e sensorial), assim como à segurança (qualidade higiênico-sanitária), além do atendimento ao cliente (relação cliente-fornecedor) e o preço cobrado pelo produto final. Outro aspecto relevante para garantir a qualidade da alimentação relaciona-se à edificação, instalação, equipamentos, móveis e utensílios. Avanços nessa área permitem a utilização de técnicas de produção de refeições que valorizam o produto final (ANTUNES; FEOLI, 2009). Edificações com estrutura insatisfatórias podem comprometer o desempenho em itens como manipulação e fluxo de produção (FONSECA et al., 2010).

Também é importante ressaltar o papel desempenhado pelo manipulador na segurança dos alimentos, na preservação da higiene dos alimentos durante toda a

cadeia produtiva, desde o recebimento, armazenamento, preparação até a distribuição. Uma manipulação incorreta e o e a falta de cuidados no processo infringindo as normas higiênicas favorecem a contaminação por microrganismos patogênicos (MELLO et al., 2010).

Como e pode observar, para que todos os processos de manipulação de alimentos ocorram de forma ordenada e com qualidade, é importante ressaltar a função do profissional nutricionista, tendo este, várias atribuições inerentes ao seu cargo como: funções administrativas de planejamento, organização, direção, supervisão, controle de produção, minimização de desperdícios, que estão intimamente relacionadas com a qualidade do produto final oferecido à clientela/coletividade. Além disso, é de responsabilidade do profissional nutricionista, toda a gestão do controle de qualidade na produção de alimentos e controle de resíduos sólidos, este muitas vezes faz uso de instrumentos como ficha técnica para controlar os desperdícios.

Outro ponto observado foi a relação entre a carga horária e a remuneração que podemos observar na tabela a seguir.

Tabela 1 – Valores pagos por atividade em Unidade de Serviço em Nutrição, segundo a Federação Nacional dos Nutricionistas (FNN)

ATIVIDADES	USN	VALORES
Assessoria com RT - (por hora)	2	R\$127,32
Assessoria sem RT- (por hora)	1	R\$63,66
Auditoria com Relatório		R\$2.558,05
Cardápio Diário	1	R\$63,66
Cardápio Mensal	20	R\$1.273,20
Cardápio Semanal	5	R\$318,40
Check-list de acordo com RDC 216/04 ANVISA	2	R\$127,32
Consultoria - (por hora)	1 ½	R\$95,49
Ficha Técnica - (por ficha)	4	R\$254,64
MBP - (POP's, Fluxograma, Layout)		R\$2.558,05
Rotulagem Nutricional - (por rótulo)	1 ½	R\$95,49
Treinamento Capacitação RT - (por hora)	1 ½	R\$95,49

Fonte: FNN (2018).

Legenda: USN = UNDADE DE SERVIÇO EM NUTRIÇÃO = R\$ 63,66

HORA TÉCNICA = 1 ½ USN = R\$ 95,49

PISO NACIONAL DE REFERÊNCIA = R\$ 2.558,05 (PARA 44HS SEMANAIS)

Pode-se verificar que a pouca carga horária traz como consequências os salários baixos, onde na sua maioria, foram inferiores a 1000 reais/mês

As variações salariais se devem ao tipo de contratação, pois a assessoria ocorre para o planejamento e implantação de um determinado programa e serviço na área e oferece soluções para essas determinadas situações; enquanto que a consultoria analisa, avalia e emite um parecer técnico sobre determinado assunto ou serviço relacionado à sua especialidade e o Responsável Técnico responde diretamente pelo local, a prefeitura, a Vigilância Sanitária, PAT etc.; e Por fim a prestação de Serviços: definida pela assinatura de contrato de acordo com a hora técnica e o valor mensal dos serviços prestados (FNN, 2018).

Financeiramente a contratação de um Nutricionista fixo envolve encargos trabalhistas como férias, 13º salário, FGTS, entre outros o que normalmente acaba onerando os custos e fazendo com que os empresários repensem sobre a contratação, porém a contratação de um Nutricionista jamais deve ser encarada como um custo e sim como um investimento em qualidade. Já a contratação de um consultor ou uma empresa de consultoria normalmente tem um valor inferior, já que não necessita de pagamento de encargos trabalhistas e menos horas trabalhadas. Assim no final das contas acaba sendo uma opção mais atrativa financeiramente para os empresários.

É a segurança que o cliente precisa sentir sobre todo o processo do alimento; qual o impacto ambiental que causa; as boas práticas de fabricação. Aqui também entra o valor de marca, a relação de confiança no produto. O empreendedor do setor alimentício deve investir nos processos seguros de produção e padronização dos produtos e serviço. Que somente um profissional especializado como o Nutricionista pode oferecer. Independente da forma de contratação.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, Rita de Cássia et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, jun. 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000300013&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 10 de janeiro 2018.

ANSALONI, J.A. Situação de trabalho dos nutricionistas em empresas de refeições coletivas de Minas Gerais: Trabalho técnico, supervisão ou gerência? **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 12, n.3, p.241-260, set./dez.,1999

ANTUNES, M. T.; FEOLI, A. M. **Assistência nutricional hospitalar na síndrome metabólica**: da elaboração do plano alimentar à produção de refeições. São Paulo: Atheneu, 2009.

BOOG, M.C.F, RODRIGUES, K.R.M., SILVA S.M.F., Situação profissional dos nutricionistas egressos da PUCCAMP I. Áreas de atuação, estabilidade, abandono da profissão, desemprego. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 11, n. 2, p. 139-152, 1988.

BRASIL. Lei 11.346, de 15 set. 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>. Acesso em: 11 abr. 2018.

BRASIL. Lei n. 5.276, de 24 de Abril de 1967: regulamenta a lei n. 8.234, de 17 de Setembro de 1991, que Regulamenta a Profissão de Nutricionista e dá outras providências. **Diário oficial da União**. Brasília, 18 Set. 1991.

CALADO, C. L. A., VASCONCELOS, F. A. G. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 4, p. 605-617, jul./ago., 2011.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução CFN n. 380/2005**: 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. Brasília, 28 dez. 2005.

FEDERAÇÃO NACIONAL DOS NUTRICIONISTAS (FNN). 2018. Disponível em: <http://www.fnn.org.br/Tabela-de-Honorarios> .Acesso em 20 de fevereiro de 2018.

FONSECA, Augusto V. M. da; MIYAKE, Dario Ykuo. Uma análise sobre o ciclo PDCA como um método para solução de problemas de qualidade. **XXVI ENEGEP, Fortaleza**, out. 2006.

FONSECA, M. P. et al. Avaliação das condições físico funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 21, n. 2, p. 251-257, 2010.

MELLO, A. G. et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Braz. J. Food Technol.**, Campinas, v. 13, n. 1, p. 60-68, jan./mar. 2010.

NÓBREGA, Annamaria Barbosa do Nascimento et al. Competências gerenciais do nutricionista gestor de unidades de alimentação terceirizada. **Revista Eletrônica do Mestrado em Administração da Universidade Potiguar**, Natal, ano 4, n. 2, abr./set. 2012.

REV. SAÚDE PÚBLICA, v. 34, n. 1, São Paulo, fev.2000.

RIBEIRO, C. S. G. **Análise de perdas em unidades de alimentação e nutrição (UANs) Industriais:** estudo de caso em restaurantes industriais. 2002. Dissertação (Mestrado – Engenharia da Produção.) Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

TEIXEIRA, S. M. F., OLIVEIRA, Z. M. C., REGO, J. C. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Livraria Atheneu, 2004.

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO

QUESTIONÁRIO

DATA: ___/___/_____

Este questionário é composto por questões objetivas e subjetivas relacionadas ao perfil do Profissional Nutricionista de Unidade de Alimentação e Nutrição.

Por gentileza, Senhor Gestor, assinale a resposta mais adequada ao seu caso e responda às questões que se seguem:

DADOS PESSOAIS

1. GÊNERO:

() masculino

() feminino

2. IDADE: _____

3. Há quanto tempo atua no ramo de alimentos?

PERCEPÇÃO

4. No seu estabelecimento tem profissional nutricionista?

() sim

() não

5. Qual a carga horária do profissional nutricionista em seu estabelecimento?

() Menos de 10hs semanais

() 10hs semanais

() 15hs semanais

() 20hs semanais

() 40hs semanais

6. O profissional nutricionista de sua UAN tem pós- graduação na área?

- () sim
- () não
- () não sei

7. Qual a faixa de salário atual do profissional nutricionista da sua UAN:

- () R\$500,00 a R\$1.000,00
- () R\$1.000 a R\$ 1.500,00
- () R\$ 1.500,00 a R\$2.000,00
- () R\$2.000,00 a R\$2.500,00
- () Acima de R\$2.500,00

8. A empresa promove capacitação do profissional nutricionista na área de atuação?

- () sim
- () não

Como?

9. Quais as atribuições do nutricionista do seu restaurante?

10. Na sua opinião, quais as vantagens de ter um profissional Nutricionista no seu estabelecimento?
