

RESUMO SIMPLES - ÁREA DA SAÚDE E BIOLÓGICAS

**ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA SEGURANÇA ALIMENTAR EM UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) HOSPITALAR DE
FORTALEZA-CE**

Daniel De Gois Pereira Rodrigues (danielgois19@gmail.com)

Elane Candido Braga (elanecandido60@gmail.com)

Karla Soraya De Melo Lopes (sorayalopez11@gmail.com)

Duda Melo (meloduda633@gmail.com)

INTRODUÇÃO: As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são um problema sanitário decorrentes da manipulação e preparação inadequada dos alimentos. No Brasil, entre 2007 e 2020, foram registrados em média 662 surtos anuais, mais de 150 mil pessoas foram afetadas e 152 morreram. O nutricionista tem um papel fundamental na produção de uma alimentação segura.

OBJETIVO: Descrever a atuação do nutricionista na segurança alimentar na Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar de Fortaleza-CE.

MATERIAL E MÉTODOS: Trata-se de um estudo descritivo, de campo, com abordagem qualitativa, desenvolvido em uma UAN do Hospital do Coração de Messejana, em Fortaleza-CE. Os dados foram obtidos por meio de uma entrevista semiestruturada com a nutricionista responsável técnica da unidade, abordando aspectos relacionados à implementação das Boas Práticas de

Fabricação, conforme a RDC nº 216/2004, e à atuação do nutricionista no controle de qualidade, segurança alimentar e capacitação dos colaboradores.

RESULTADOS: A UAN segue os procedimentos padrão conforme a RDC nº 216/2004, que dispõe de boas práticas no serviço de alimentação garantindo condições higiênico-sanitárias do alimento. A nutricionista descreve que, embora existam as capacitações e sejam regulares, o maior desafio consiste em treinar os funcionários, visto que uma parte destes apresenta um baixo nível de escolaridade podendo implicar na qualidade da produção e na motivação dos colaboradores. Para mitigar esse desafio, adotamos uma abordagem didática, com métodos de treinamento baseados em textos e teorias para metodologia ativas, visuais e práticas como: treinamento de higiene pessoal, uso correto de EPI's, manipulação segura dos alimentos, controle de temperaturas, contaminação cruzada e limpeza de utensílios.

CONCLUSÃO: O papel do nutricionista é de extrema importância em uma UAN, visto que o profissional contribui efetivamente para o controle de qualidade e a segurança alimentar.

REFERÊNCIAS:

Doenças Transmitidas por Alimentos. Portal do Governo Federal, 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/ministeriodasaude/dtha>. Acesso em: 7 nov. 2025.

LIMA, Cintia Matos et al. Microbiologia e doenças transmitidas por alimentos: Alimentação coletiva e microbiologia dos alimentos. 3 Editora Sanar, 2022.

Xavier, Yasmin Rodrigues et al. Legislações Sanitárias de Alimentos: Alimentação coletiva e microbiologia dos alimentos. 3 Editora Sanar, 2022.

Palavras-chave: boas praticas; alimento coletiva; controle de qualidade.