

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: RELATO DE VIVÊNCIA ACADÊMICA E ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR NO MUNICÍPIO DE SANTOS-SP

Rose Brito Dantas Pereira¹, Luciana Marchetti da Silva²,
Ângela de Oliveira Godoy Ilha³, Tatiane Hidalgo Santos Ferreira⁴

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Santa Cecília

² Professora orientadora e supervisora do Curso de Nutrição da Universidade Santa Cecília

³ Coordenadora do Curso de Nutrição da Universidade Santa Cecília

⁴ Preceptora Nutricionista

INTRODUÇÃO

O presente estudo é um relato de caso de um estágio que foi realizado numa importante Instituição de atendimento hospitalar de Santos-SP. É uma das instituições de saúde mais tradicionais e reconhecidas da Baixada Santista. Fundada na década de 1920, o hospital centenário nasceu com o propósito de oferecer atendimento médico de qualidade, unindo desde o início a tradição e o acolhimento humano aos pacientes e seus familiares. Ao longo dos anos, a instituição cresceu e se modernizou, mas sem perder a essência de cuidar das pessoas com empatia e compromisso. Sua missão é proporcionar um atendimento seguro e de qualidade, sempre guiado por valores éticos e humanos. Já sua visão é ser referência em qualidade e segurança, buscando oferecer a melhor experiência possível a cada paciente que passa por suas portas. Entre seus principais valores estão a ética, a empatia, o profissionalismo, o respeito à diversidade, a transparência e o compromisso com o meio ambiente, princípios que refletem sua preocupação em cuidar não apenas da saúde, mas também das pessoas e da comunidade ao redor.

A história do Hospital é marcada por tradição e evolução. Iniciou o projeto da maternidade e reconhecida até hoje pelo atendimento humanizado, a instituição vem ampliando suas áreas de atuação e investindo em tecnologia, sem perder o cuidado e o acolhimento que sempre a caracterizaram. Entre seus marcos recentes, destacam-se a inauguração de unidade em município vizinho, e a modernização da sede em Santos, que dobrou a capacidade de leitos e aprimorou os setores cirúrgicos, UTIs e diagnósticos. A unidade conta com cerca de 310 leitos ativos. O hospital segue

unindo tradição, inovação e compromisso com a vida, sendo referência em cuidado, confiança e humanidade na Baixada Santista. O estágio supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) foi realizado na sede da instituição, com o objetivo de compreender de forma prática os desafios presentes no funcionamento de uma cozinha hospitalar e a atuação do nutricionista nesse contexto, de maneira ampla e integrada. Essa vivência permitiu observar de perto o fluxo de produção e distribuição de refeições, o controle higiênico-sanitário, a gestão de pessoas e os mecanismos que garantem a segurança alimentar e nutricional no ambiente hospitalar. Além da produção interna, a Unidade de Alimentação e Nutrição da sede também é responsável pelo fornecimento de refeições para a unidade do Guarujá, o que amplia sua demanda operacional e reforça a importância da gestão nutricional integrada entre as filiais.

Durante o período de estágio, tivemos a oportunidade de participar ativamente de todas as etapas da rotina do setor, desde os processos de higienização e preparo até a distribuição das refeições e o planejamento das dietas dos pacientes e colaboradores. Todo o acompanhamento foi realizado sob a supervisão da nutricionista responsável técnica, que orientou o desenvolvimento das atividades conforme as Resoluções RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que regulamentam as Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) em serviços de alimentação.

Segundo Proença (2018), a qualidade do alimento servido em Unidades de Alimentação e Nutrição depende da integração entre gestão, capacitação e compromisso ético com o cuidado, elementos que ultrapassam a técnica e se refletem na experiência alimentar do indivíduo. Nesse sentido, o estágio representou não apenas uma etapa de aprendizado prático, mas também um exercício de responsabilidade profissional e de compreensão sobre a importância da humanização no ambiente de trabalho, conforme destacam Leite e Villar (2023), ao afirmarem que práticas de gestão humanizadas fortalecem vínculos e promovem equipes mais engajadas e eficazes.

Para melhor contextualizar a experiência vivida, a seguir descreve-se a estrutura e o funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), onde o estágio foi desenvolvido.

DESCRIÇÃO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital está localizada dentro das dependências do próprio hospital e atua de forma integrada à rotina assistencial da instituição. O setor é responsável pelo fornecimento de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores, prestadores de serviços terceirizados e plantonistas, funcionando 24 horas por dia, com atendimento contínuo, seguro e humanizado.

O serviço opera sob autogestão, sendo administrado diretamente pelo administrativo do hospital, que também distribui refeições prontas para a unidade da instituição localizada em outra unidade, onde não há cozinha hospitalar instalada. Em média, são produzidas cerca de 800 refeições diárias, sendo aproximadamente 600 no almoço e 200 no jantar, assegurando cobertura integral às demandas do hospital e das equipes de plantão.

A UAN conta com uma estrutura física ampla e organizada, composta por áreas específicas para recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e higienização, seguindo o fluxo adequado de produção alimentar. Anexo à cozinha principal, há um refeitório com capacidade aproximada para 200 lugares, destinado aos colaboradores. O setor adota procedimentos rigorosos de controle higiênico-sanitário, utilizando planilhas de monitoramento, POPs, controle de temperatura e registros de higienização, de acordo com as Boas Práticas de Manipulação e as legislações vigentes, como a RDC nº 216/2004 e a RDC nº 275/2002 da ANVISA.

Além dos equipamentos fixos, a UAN conta com utensílios e ambientação adequados às atividades de preparo, cocção e distribuição, assegurando a higiene, o conforto e a eficiência do serviço alimentar, dentre eles:

- Coifas
- Geladeiras
- Freezers
- Liquidificador
- Passthrough

- Fogões industriais
- Fornos (elétrico)
- Chapas e fritadeiras
- Cortadores, descascadores, processadores
- Tábuas e facas coloridas (conforme RDC 216)
- Termômetros para alimentos e equipamentos
- Painéis industriais
- Assadeiras
- Facas, colheres, escumadeiras
- Medidores
- Balanças
- Cubas
- Louças
- Carrinhos para transporte de alimentos
- Estufas quente / banho-maria
- Buffets térmico quente e frio

Estrutura Física da Unidade de Alimentação e Nutrição

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) apresenta estrutura ampla, organizada e funcional, planejada para atender à demanda hospitalar de forma segura e eficiente. O espaço é dividido em setores que contemplam todas as etapas do processo produtivo: recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, pré-preparo, cocção, distribuição, higienização e refeitório. Embora o fluxo de trabalho siga, na maior parte do tempo, uma sequência lógica entre as etapas, (do recebimento até a distribuição).

O ambiente físico da unidade apresenta boas condições de conservação e limpeza. O chão é claro, lavável e levemente inclinado em direção aos ralos, o que facilita o escoamento da água durante a higienização. As paredes são revestidas com azulejos claros até o teto, em bom estado, sem rachaduras ou infiltrações. O teto é rebaixado, branco de fácil manutenção, e a iluminação é branca e uniforme. O sistema de ar-condicionado passa por higienização e manutenção periódica, em conformidade com

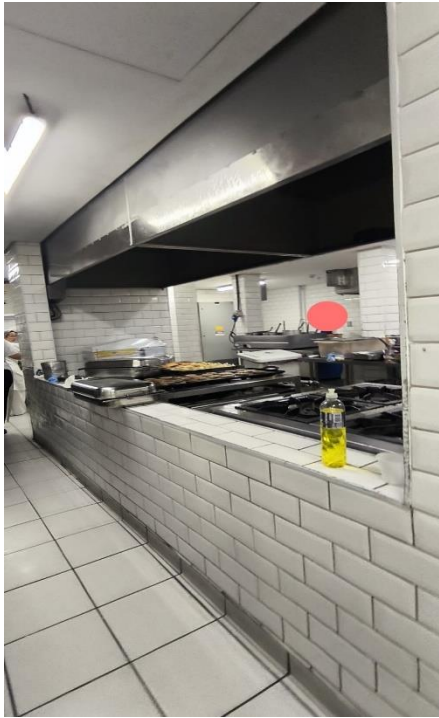
as recomendações da ANVISA, garantindo a qualidade do ar e o controle microbiológico do ambiente. A rotina de limpeza e sanitização ocorre em diferentes turnos e é supervisionada pela equipe técnica de nutrição, com uso de produtos saneantes devidamente registrados e diluídos conforme recomendação do fabricante. A inspeção periódica dos setores é realizada para garantir o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação, conforme estabelece a RDC nº 275/2002, assegurando condições adequadas de higiene e segurança.

O setor de armazenamento é abastecido mediante requisição interna e segue o sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), com separação adequada de gêneros secos, refrigerados e materiais de limpeza. As áreas de pré-preparo e preparo contam com bancadas em inox, cubas amplas, freezers, fogões industriais, fornos e coifas, permitindo o processamento seguro dos alimentos.

O refeitório, localizado ao lado da cozinha, tem capacidade aproximada para duzentas pessoas e opera em sistema misto de distribuição, com parte self-servisse e parte servida. O ambiente é limpo, iluminado e organizado, com acesso controlado por catraca eletrônica. Após o consumo, os utensílios retornam à área de higienização, equipada com cubas amplas, lavadora automática e local para secagem manual e armazenamento. O setor de panelas dispõe de pias metálicas, ventilação cruzada e iluminação adequada, garantindo boas condições para limpeza e conservação.

De modo geral, a estrutura física da UAN demonstra boas condições de funcionamento e atendimento às normas de segurança alimentar, apresentando um ambiente limpo, organizado e coerente com as exigências da legislação sanitária. Embora haja pontos a aprimorar no fluxo de entrada de gêneros evitando-se eventual cruzamento de rotas, a unidade mostra-se comprometida com a qualidade dos processos e com o cuidado integral aos pacientes e colaboradores.

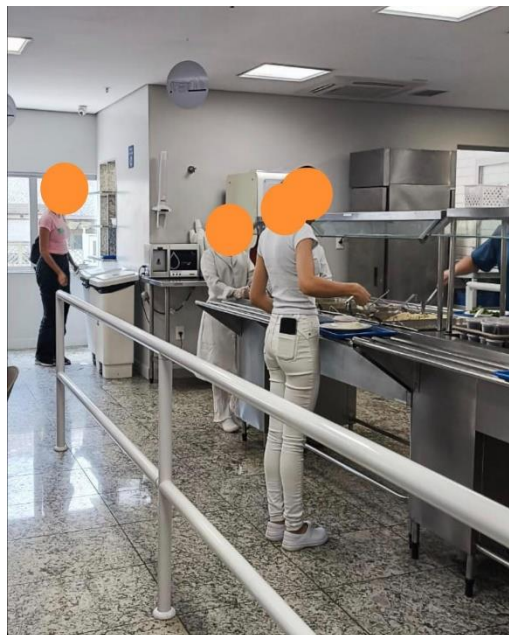
Abaixo podemos observar o fluxograma da Unidade, o qual representa de forma clara a organização interna dos setores e o caminho percorrido pelos alimentos desde o recebimento até a distribuição final.



Área de cocção
Figura: 01



Caldeira de cozimento
Figura: 02



Refeitório
Figura: 03



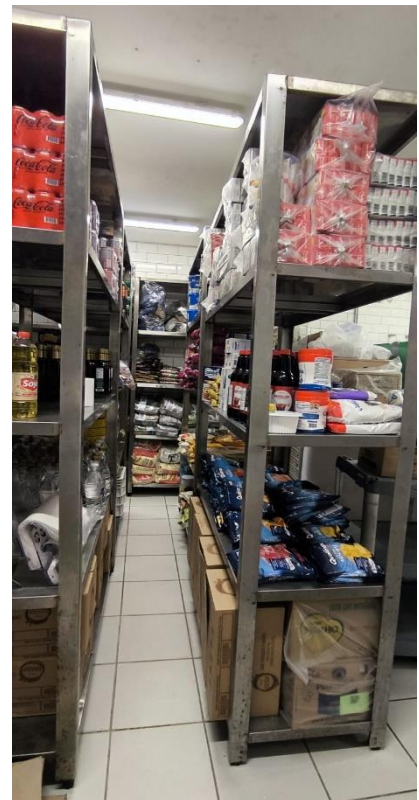
Área de recebimento

Figura: 04



Área externa de recebimento

Figura: 05



Depósito

Figura: 06

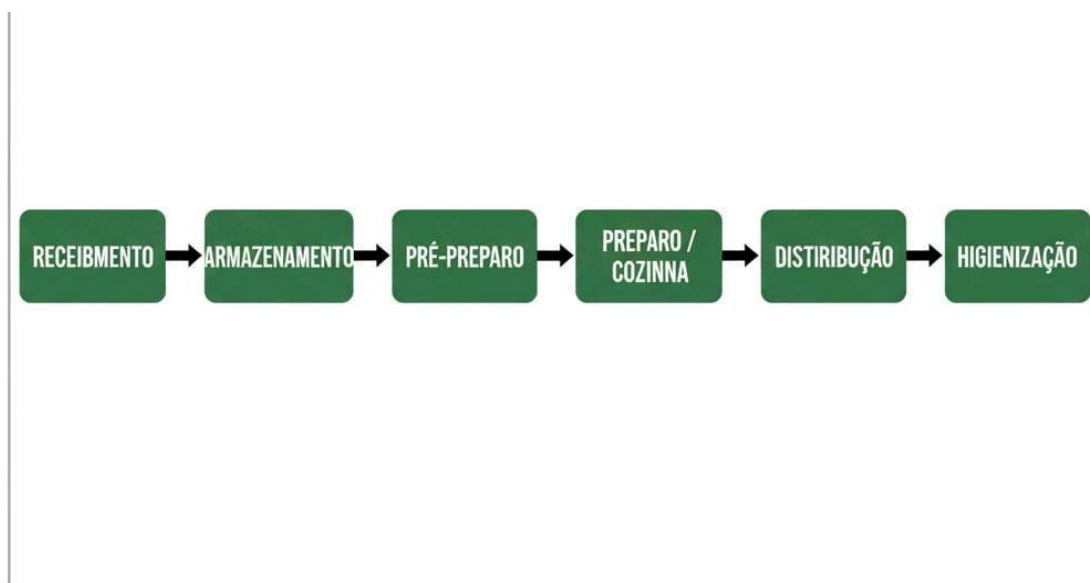


Figura: 07 Fluxograma da UAN do Hospital.

Fonte: Dos próprios autores

ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA UAN - EQUIPE DE TRABALHO

A escala de trabalho avaliada, referente ao período de 16 de outubro a 15 de novembro de 2025, reflete a organização e o compromisso da equipe em garantir um cuidado contínuo e de qualidade aos pacientes. Esta foi elaborada de forma a contemplar todos os setores da instituição, envolvendo profissionais que atuam na cozinha como um todo onde vemos os funcionários responsáveis pelos suprimentos, limpeza e produção, cada um com um papel essencial no funcionamento diário do hospital.

No total, são cerca de 34 colaboradores que se revezam em diferentes horários e funções. As jornadas seguem principalmente os regimes de 12x36 horas e 8 horas diárias, ajustadas conforme as necessidades de cada área. Essa divisão permite que o atendimento e o suporte interno sejam mantidos sem interrupções, mesmo durante a noite ou nos fins de semana.

Os turnos são divididos entre diurno e noturno, garantindo assistência 24 horas por dia. O período diurno concentra as atividades das 7h às 19h e 7h às 16h, enquanto o turno noturno cobre os horários entre 19h e 7h ou 22h e 7h, dependendo da função.

Essa escala representa a organização do cuidado e o trabalho em equipe. Cada profissional contribui com dedicação para que o ambiente hospitalar funcione de maneira harmoniosa, oferecendo segurança, acolhimento e bem-estar a todos que passam pela instituição a saber:

4 Ajudantes Geral Diurno – 8h

4 Auxiliares de Suprimentos – 12x36

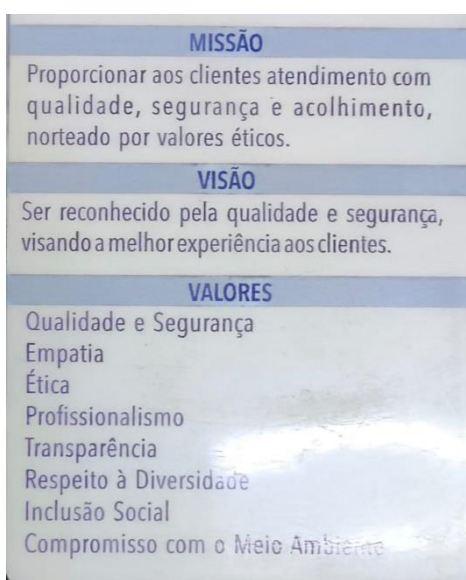
2 Auxiliares de Limpeza – 12x36

8 Noturno Cozinha – 12x36

2 Noturno Cozinha – 8h

Observar a escala de trabalho foi uma forma de entender, na prática, como cada profissional é importante para que tudo funcione bem dentro do hospital. Por trás dos horários e das trocas de turno, existe uma equipe que se dedica todos os dias para cuidar, apoiar e manter o ambiente em equilíbrio.

Perceber essa rotina me fez valorizar ainda mais o trabalho em conjunto e o cuidado com quem cuida. Cada pessoa tem seu papel e, quando todos se organizam com respeito e empatia, o resultado é um atendimento mais humano e um ambiente de trabalho mais leve e acolhedor.



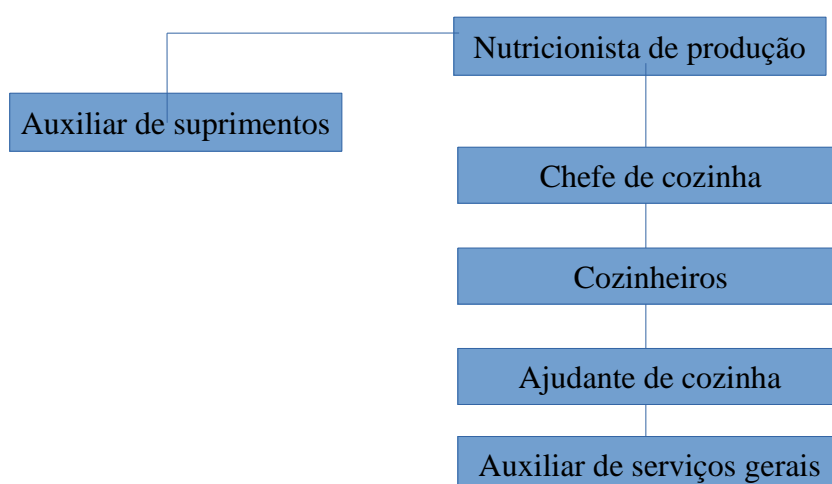
Verso do crachá de identificação do funcionário

Figura: 08

ORGANOGRAMA

O organograma do Hospital evidencia uma estrutura funcional bem definida dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). A equipe conta com três técnicas em nutrição: duas, que atuam em regime de escala 12x36, e uma terceira, responsável pelo turno de 8 horas diárias. Todas trabalham em conjunto com a nutricionista de produção, formando o núcleo técnico responsável por organizar, orientar e supervisionar as atividades do setor. Inserido na estrutura de apoio, o auxiliar de suprimentos também integra o fluxo operacional, atuando na ponte entre o setor administrativo e a UAN, garantindo o abastecimento adequado de insumos para o preparo das refeições.

Na hierarquia apresentada pelo organograma, além das profissionais de nutrição e do auxiliar de suprimentos, fazem parte o chefe de cozinha, os cozinheiros, o ajudante de cozinha e a auxiliar de serviços gerais. Essa composição evidencia uma divisão de funções clara e colaborativa, permitindo que o trabalho flua de maneira integrada e garantindo que cada etapa do processo produtivo ocorra com qualidade, segurança e alinhamento entre as equipes, como podemos ver no organograma abaixo;



Fonte: Dos próprios autores

Figura: 09

Dessa forma, o organograma do Hospital demonstra uma estrutura organizada e interdependente, na qual cada profissional exerce papel fundamental para o funcionamento eficiente da UAN. A integração entre nutricionista, técnicas, equipe de cozinha, auxiliar de suprimentos e serviços gerais evidencia um trabalho coletivo que assegura qualidade, continuidade e segurança em todas as etapas do processo alimentar. Essa dinâmica reforça a importância da comunicação e da cooperação entre os setores, garantindo que as demandas diárias sejam atendidas de maneira eficaz e alinhada às necessidades institucionais.

ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

A tabela abaixo apresenta a composição nutricional do cardápio do almoço servido aos colaboradores do Hospital em um dos dias da semana. Os valores foram calculados com base nas porções padrão da UAN e nas tabelas de composição TACO e TBCA, permitindo visualizar o aporte energético e de macronutrientes das preparações ofertadas.

Tabela 1 – Ficha nutricional do almoço e jantar (31/10/25)

Preparação	Medida caseira	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Energia (Kcal)
Alface com tomate seco	1 pegador (40g)	0,8	0,2	0,04	4
Arroz Branco	1 escumadeira (120g)	33,8	3,2	0,4	156
Arroz integral com cenoura	1 colher de servir (100g)	23	2,6	0,9	111
Feijão carioca	1 concha (75g)	10,3	6,5	0,4	57
Panqueca de frango ao	1 porção (150g)	18	18	12	255

molho rose					
Brócolis com croutons de peito de peru	1 porção (100g)	7	2,8	0,4	34
Doce de abóbora	1 unidade (50g)	15	0,3	0	60
Melancia	1 fatia (100g)	16	1,2	0,4	60

Fonte: Dos próprios autores

Figura: 10

O cardápio analisado refere-se ao almoço oferecido no refeitório dos colaboradores do Hospital, e não às refeições destinadas aos pacientes. Ainda assim, ele apresenta uma composição nutricional equilibrada e alinhada às necessidades energéticas de trabalhadores em atividade, oferecendo refeições completas, de boa aceitação e com perfil adequado para suportar uma rotina laboral. Com aproximadamente 737 kcal distribuídas entre 123,9 g de carboidratos (67%), 34,8 g de proteínas (19%) e 14,5 g de lipídios (14%), observa-se uma predominância de carboidratos, que é desejável para garantir aporte energético ao longo da jornada, mantendo saciedade e desempenho físico durante o expediente.

É importante destacar que o cardápio avaliado corresponde a um único dia da semana, mas, segundo o padrão apresentado nas fichas nutricionais, os demais dias seguem a mesma lógica de planejamento, mantendo equilíbrio entre grupos alimentares, técnicas de preparo saudáveis e distribuição coerente de macronutrientes. Assim, embora haja variação natural no tipo de proteína, acompanhamentos e sobremesas, a proposta nutricional se mantém constante durante toda a semana, garantindo regularidade na oferta de nutrientes aos colaboradores.

A refeição demonstra variedade e combinações tradicionais que favorecem boa aceitação. A salada de alface com tomate seco contribui mais com fibras e hidratação do que com valor energético, desempenhando papel importante para saciedade e equilíbrio do prato. A presença simultânea de arroz branco e arroz integral com cenoura permite que o colaborador escolha entre uma versão de digestibilidade mais leve ou uma mais rica em fibras, respeitando preferências individuais e possíveis

necessidades funcionais. O feijão carioca, além de complementar o arroz na formação de proteínas de maior valor biológico, fornece fibras e ferro, essenciais para manutenção de energia e prevenção de fadiga.

A panqueca de frango com molho rosé atua como principal fonte proteica da refeição, oferecendo quantidade adequada de proteína para colaboradores que necessitam manter bom desempenho físico e cognitivo durante o trabalho. O molho rosé agrega palatabilidade sem exceder no teor de gorduras, mantendo a preparação leve. O brócolis com croutons de peito de peru acrescenta fibras, antioxidantes e pequena fração adicional de proteínas, reforçando o valor nutricional geral do cardápio. As sobremesas como doce de abóbora e melancia, apresentam características distintas, mas ambas contribuem para a aceitação e variedade sensorial: o doce fornece energia rápida, enquanto a melancia favorece hidratação.

De forma geral, a distribuição dos macronutrientes é compatível com um almoço funcional destinado a trabalhadores, priorizando energia adequada, proteínas suficientes para manutenção muscular e baixo teor lipídico, que evita desconforto digestivo durante o retorno às atividades. Contudo, para otimização, seria possível diversificar fontes de proteína ao longo da semana e incorporar alimentos mais densos em micronutrientes, como preparações ricas em cálcio, vitamina D e vitamina B12, que aparecem em menor destaque no dia analisado.

Mesmo correspondendo apenas a uma amostra, observa-se que a estrutura nutricional aplicada ao cardápio semanal mantém coerência, oferecendo aos colaboradores refeições equilibradas, seguras, palatáveis e adequadas ao ambiente de trabalho. A constância desse padrão contribui para manutenção da saúde, disposição e bem-estar dos profissionais, ao mesmo tempo em que reforça o compromisso institucional com a promoção de uma alimentação funcional e de qualidade no contexto laboral.

Cardápio Semanal / OUTUBRO 2025

	20	21	22	23	24	25	26
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
PP	KIBE FRITO	FILE DE COXA ASSADO AO MOLHO AGRIBDOCE	CUPIM ASSADO AO VINAGRETE	BIFFE AO MOLHO DANIEL	FRICASSÉ DE FRANGO	ISCA DE FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA	CARNE ASSADA FINALIZADA C/ PIMENTA BQUINHO
G - ARNIÇÃO	PURÊ DE BATATA	CREME DE MILHO	BANANA A MILANESA	PARAFUSO ALHO E ÓLEO C/ CENOURA RALADA	BATATA PALHA	POLENTA	FAROFA <i>com leite e na panela com leite</i>
ALADA	ALFACE, REPOLHO E PEPINO	ALFACE C/ BETERRABA RALADA	MIX DE FOLHAS <i>com leite e repolho</i>	ALFACE, TOMATE E MILHO	ALFACE C/ PARAFUSO E BILANÇO	ALFACE C/ PASSAS	MIX DE REPOLHOS
DOCE	TETOP	GELATINA	MOUSSE DE MARACUJÁ	PUDIM DE LITTE CONDENSADO	GELATINA	GELATINA	PACOCA
FRUTA	MACA	ESNANA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA
ALMOO	MACÊ C/ CABELA	LARANJA C/ ANZ	ABACAXI C/ BOTELETA	LIMÃO C/ MELANCIA	COMBODA C/ LARANJA		
	MORANGO	BOTELETA	COMBODA	CARDOMBA	VERDE		

Cardápio refeitório

Figura: 11

DESCRIÇÕES DAS ATIVIDADES

SEMANAS	ATIVIDADES
29/09 - 03/10	Auxílio no porcionamento das refeições dos funcionários. Verificação da temperatura dos alimentos antes da distribuição. Organização dos utensílios e bancadas após o almoço Preparação dos sacos de amostras para o jantar. Medição e registro de temperatura de equipamentos (freezers, refrigeradores e estufas). Checagem do funcionamento e anotação dos dados em planilha.

06/10-10/10	Acompanhamento do recebimento de hortifrutis. Conferência de qualidade e validade dos produtos. Participação na rastreabilidade de alimentos perecíveis. Auxílio no porcionamento das refeições dos funcionários. Verificação da temperatura dos alimentos antes da distribuição. Preparação dos sacos de amostras para o jantar. Visita técnica no hospital. Medição e registro de temperatura de equipamentos (freezers, refrigeradores e estufas). Checagem do funcionamento e anotação dos dados em planilha.
13/10 - 17/10	Auxílio no controle de estoque seco. Verificação de entradas e saídas de insumos conforme o método PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai). Atualização das planilhas de controle. Auxílio no porcionamento das refeições dos funcionários. Verificação da temperatura dos alimentos antes da distribuição. Preparação dos sacos de amostras para o jantar. Auxílio no recebimento de mercadorias e na conferência de validade e integridade dos produtos. Medição e registro de temperatura de equipamentos (freezers, refrigeradores e estufas). Checagem do funcionamento e anotação dos dados em planilha. Separação de itens e contagem de saquinhos individuais para setores fechados como : Centro clínico, Uti Neo, Uti Pediátrica, Uti Geral e Endoscopia.
20/10 - 24/10	Participação na degustação técnica das preparações do dia. Análise sensorial e registro de observações. Conversa explicativa com a nutricionista sobre controle de qualidade. Preparação dos sacos de amostras para o jantar. Auxílio no controle de estoque de hortifrutis. Auxílio na etiquetagem e identificação de produtos refrigerados. Confecção de marmitas para unidade do Guarujá. Verificação de temperatura dos equipamentos. Auxílio no porcionamento das refeições dos funcionários. Verificação da temperatura dos alimentos antes da distribuição.

	Preparação dos sacos de amostras para o jantar. Medição e registro de temperatura de equipamentos (freezers, refrigeradores e estufas). Checagem do funcionamento e anotação dos dados em planilha.
27/10 - 31/10	Acompanhamento da produção de sobremesas. Porcionamento e montagem das bandejas dos pacientes. Retirada e armazenamento de amostras de alimentos. Separação de itens e contagem de saquinhos individuais para setores fechados como :Centro clínico, Uti Neo, Uti Pediátrica, Uti Geral e Endoscopia. Auxílio no porcionamento das refeições dos funcionários. Verificação da temperatura dos alimentos antes da distribuição. Preparação dos sacos de amostras para o jantar. Resolução das contas das sobras e inserir no sistema. Atendimento de telefone para liberação de dieta. Medição e registro de temperatura de equipamentos (freezers, refrigeradores e estufas). Checagem do funcionamento e anotação dos dados em planilha.
03/11 - 07/11	Revisão dos documentos e pastas da UAN. Organização dos arquivos de controle e fichas técnicas. Conversa sobre a importância do registro documental Auxílio no porcionamento das refeições dos funcionários. Verificação da temperatura dos alimentos antes da distribuição. Preparação dos sacos de amostras para o jantar. Resolução das contas das sobras e inserir no sistema. Atendimento de telefone para liberação de dieta. Medição e registro de temperatura de equipamentos (freezers, refrigeradores e estufas). Checagem do funcionamento e anotação dos dados em planilha.

Durante o período no hospital, nossas atividades seguiam uma rotina bastante constante, o que fazia com que o dia a dia apresentasse poucas variações. As tarefas eram realizadas de forma contínua, praticamente da mesma maneira todos os dias, seguindo os mesmos processos e fluxos estabelecidos pela UAN. Por isso, não havia

grandes modificações no trabalho diário, já que cada etapa fazia parte da rotina consolidada do setor e era repetida de forma organizada e padronizada.

PLANO DE AÇÃO: VALORIZAÇÃO, HUMANIZAÇÃO E COMUNICAÇÃO NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Durante o estágio supervisionado na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital, observou-se a importância da comunicação e da valorização interpessoal para o bom andamento da equipe. A rotina intensa e a pressão do ambiente hospitalar evidenciaram a necessidade de fortalecer vínculos e aprimorar o diálogo entre os colaboradores.

A partir dessa percepção, foi elaborado o plano de ação “Valorização, Humanização e Comunicação nas Unidades de Alimentação e Nutrição”: “Quem cuida de quem cuida?”, voltado ao fortalecimento das relações de trabalho, em alinhamento com a missão institucional de empatia e acolhimento de seus pacientes.

A primeira etapa consistiu na dinâmica “Ruídos na Comunicação”, desenvolvida com os colaboradores da UAN. A atividade, baseada em mímicas transmitidas em sequência, demonstrou de forma prática como falhas na comunicação podem distorcer mensagens e comprometer o trabalho em equipe. Em seguida, foi realizado um *coffee break* de valorização, com recados e decoração acolhedora, nos dois plantões (equipes A e B), promovendo um momento simbólico de reconhecimento e integração.

O momento foi encerrado com um *coffee break* preparado como parte do plano de ação “Quem cuida de quem cuida?”, que trouxe um clima de leveza e valorização. A receptividade foi muito positiva: os colaboradores participaram com entusiasmo e expressaram satisfação por vivenciarem algo diferente da rotina.

ANÁLISE INTERPRETATIVA E CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante o estágio supervisionado na Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital, foi possível compreender, na prática, como a integração entre os diferentes setores é essencial para o bom funcionamento do serviço. A rotina mostrou que o trabalho técnico, a organização e o respeito entre os profissionais são fatores que sustentam a qualidade e a segurança alimentar dentro do ambiente hospitalar.

Na cozinha, chamou atenção o comprometimento e a agilidade da equipe durante o preparo e a distribuição das refeições. Mesmo com o ritmo intenso, as tarefas são executadas com segurança e domínio técnico, evidenciando o conhecimento e a experiência dos colaboradores. O cumprimento dos procedimentos e a padronização das etapas garantem que o processo siga de forma organizada e eficiente.

O setor de suprimentos apresentou bom controle de entrada e saída dos gêneros alimentícios, além de atenção constante ao armazenamento e às condições de higiene. Ainda assim, sob uma ótica de eficiência e sustentabilidade, observou-se a necessidade de aprimorar o controle de estoque. Em alguns momentos, o registro manual da baixa ocorria de forma posterior ao consumo, criando um pequeno intervalo sem dados atualizados. O aperfeiçoamento dessa rotina, com registros mais próximos do uso real, contribuiria para maior precisão gerencial e redução de perdas. A equipe de higienização demonstrou seriedade e cuidado com a limpeza e desinfecção dos espaços, contribuindo diretamente para a segurança sanitária da UAN. Apesar de muitas vezes não ter visibilidade, esse grupo tem papel essencial no resultado final do serviço, e sua valorização é indispensável.

Durante a vivência, também ficou evidente que a comunicação é determinante para o bom funcionamento da equipe. Pequenos ruídos, como falhas de repasse entre turnos ou falta de retorno imediato, podem gerar mal-entendidos e comprometer o andamento das atividades. A dinâmica “Ruídos na Comunicação”, realizada como parte do plano de ação, evidenciou de forma leve e participativa a importância da escuta ativa e da clareza nas trocas diárias. Esse exercício mostrou que comunicar bem é mais do que transmitir informações: é construir confiança, vínculo e respeito entre colegas.

A nutricionista responsável, responsável técnica, acompanhou as atividades com atenção e firmeza, orientando as ações e garantindo que todas as etapas fossem realizadas conforme as normas e padrões exigidos. De acordo com o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN, 2018), cabe ao nutricionista a responsabilidade técnica pelos serviços de alimentação e nutrição, assegurando a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e o cumprimento das legislações vigentes.

De modo geral, o estágio mostrou que a eficiência de uma UAN depende da boa gestão, da técnica e do reconhecimento de quem faz o trabalho acontecer. Entre as ações desenvolvidas, a dinâmica sobre ruídos na comunicação teve excelente resultado, despertando reflexão e integração entre os colaboradores. A ação “Quem

“Cuida de Quem Cuida?” foi recebida com interesse e envolvimento pelos profissionais, que compreenderam a proposta e demonstraram disposição em aplicá-la no dia a dia da unidade. Por se tratar de uma iniciativa desenvolvida no período final do estágio, não foi possível acompanhar a continuidade ou avaliar seus resultados a longo prazo. Ainda assim, a receptividade da equipe indicou que a reflexão sobre os ruídos na comunicação e o cuidado entre colegas despertou um olhar mais atento para a importância da valorização e da empatia no ambiente de trabalho. A experiência evidenciou que ações simples, quando planejadas com propósito e sensibilidade, fortalecem o vínculo entre a equipe e tornam o ambiente de trabalho mais humano e colaborativo.

CONCLUSÃO

O estágio supervisionado na Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital foi uma vivência que uniu técnica e sensibilidade. Ao acompanhar o trabalho diário da equipe, ficou claro que a gestão eficiente depende do equilíbrio entre organização, empatia e boa comunicação. Mais do que preparar refeições, o nutricionista atua cuidando de pessoas, orientando, ouvindo e valorizando cada colaborador.

Durante o período, percebi o quanto a comunicação influencia o clima da equipe e o resultado do trabalho. O plano de ação, com a dinâmica sobre “Ruídos na Comunicação” me fez enxergar, na prática, que pequenos desencontros de informação podem afetar o coletivo, e que escutar com atenção é também uma forma de cuidar. Assim como a segunda parte da ação: “Quem Cuida de Quem Cuida?” refletiu esse aprendizado, mostrando que pequenas atitudes podem transformar o ambiente de trabalho e fortalecer vínculos.

Encerrar essa etapa é compreender que, no cotidiano de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, a nutrição se realiza na união entre ciência, responsabilidade e afeto, e que cada refeição servida representa um gesto de cuidado e esperança.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 set. 2004.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). 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. Diário Oficial da União, Brasília, 23 out. 2002.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do exercício profissional e dá outras providências. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 26 out. 2025.

LEITE, F. M.; VILLAR, B. S. Humanização nas práticas de gestão em UAN hospitalares. Revista Brasileira de Nutrição Clínica, v. 37, n. 4, 2023.

MEZOMO, I. F. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. rev. e atual. São Paulo: Manole, 2015.

PROENÇA, R. P. C. Manual de Boas Práticas em Alimentação Coletiva. Florianópolis: UFSC, 2018.

TEIXEIRA, S. M. F.; LOPES, J. C. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2019.