

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: RELATO DE VIVÊNCIA ACADÊMICA E ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Rose Brito Dantas Pereira¹, Sarah Feitosa dos Santos²
Luciana Marchetti da Silva³, Ângela de Oliveira Godoy Ilha⁴

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Santa Cecília

² Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Santa Cecília

³ Professora orientadora e supervisora do Curso de Nutrição da Universidade Santa Cecília

⁴ Coordenadora do Curso de Nutrição da Universidade Santa Cecília

INTRODUÇÃO

O presente estudo é um relato de caso de um estágio que foi realizado numa importante instituição de atendimento hospitalar. A instituição onde foi realizado o estágio supervisionado caracteriza-se como um hospital de grande porte, com consolidada atuação na área da saúde, reconhecido por aliar qualidade assistencial, estrutura organizacional eficiente e cuidado humanizado.

Ao longo dos anos, a instituição passou por processos contínuos de expansão e modernização, ampliando sua capacidade de atendimento, infraestrutura e recursos tecnológicos, mantendo como princípio central o acolhimento e o respeito aos pacientes e seus familiares. Sua atuação é orientada pela oferta de um atendimento seguro e de qualidade, fundamentado em valores como ética, empatia, profissionalismo, transparência e responsabilidade social e ambiental.

Sua trajetória é marcada por investimentos em diferentes áreas assistenciais, incluindo maternidade, unidades de terapia intensiva, centros cirúrgicos e serviços de diagnóstico. Além disso, apresenta uma estrutura organizacional capaz de atender a uma demanda ampliada, incluindo o suporte a outras unidades, o que exige uma gestão integrada e eficiente dos serviços.

O estágio supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) foi realizado na unidade principal da instituição, com o objetivo de compreender, na prática, os desafios relacionados ao funcionamento de uma cozinha hospitalar e à atuação do nutricionista de forma ampla e integrada. Essa vivência possibilitou a observação do fluxo de produção e distribuição de refeições, dos cuidados higiênico-sanitários, da gestão de pessoas e dos processos que garantem a segurança alimentar e nutricional no ambiente hospitalar. Destaca-se que a UAN também atende a demandas externas à unidade, o que amplia a complexidade das atividades e reforça a necessidade de uma gestão nutricional estruturada.

Durante o período de estágio, houve participação ativa em todas as etapas da rotina do setor, desde os processos de higienização e preparo dos alimentos até a distribuição das refeições e o planejamento das dietas para pacientes e colaboradores. As atividades foram desenvolvidas sob supervisão da nutricionista responsável técnica, seguindo rigorosamente as normas estabelecidas pelas legislações sanitárias vigentes, especialmente 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 de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados.

Segundo Proença (2018), a qualidade dos alimentos ofertados em Unidades de Alimentação e Nutrição está diretamente relacionada à integração entre gestão eficiente, capacitação profissional e compromisso ético com o cuidado. Nesse contexto, o estágio representou não apenas uma oportunidade de aprendizado técnico, mas também um importante momento de desenvolvimento profissional.

Além disso, conforme destacam Leite e Villar (2023), práticas de gestão humanizadas contribuem para o fortalecimento dos vínculos interpessoais e para a construção de equipes mais engajadas e produtivas. Essa perspectiva reforça a importância de considerar o ambiente de trabalho como um espaço de cuidado não apenas com o paciente, mas também com os profissionais envolvidos no processo.

Para melhor contextualizar a experiência vivenciada, a seguir será descrita a estrutura e o funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição onde o estágio foi desenvolvido.

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

Durante o estágio supervisionado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, observou-se que a comunicação interpessoal e a valorização da equipe são elementos fundamentais para o bom funcionamento do serviço. Considerando a complexidade e a intensidade da rotina nesse ambiente, evidenciou-se a necessidade de fortalecer vínculos e qualificar os processos de diálogo entre os colaboradores, conforme apontam estudos sobre ambientes de trabalho com alta demanda comunicacional (GYLLENSTEN et al., 2023; SILVA et al., 2010).

A partir dessa percepção, foi elaborado o plano de ação intitulado “Valorização, Humanização e Comunicação nas Unidades de Alimentação e Nutrição: Quem cuida de quem cuida?”, com o objetivo de promover um ambiente de trabalho mais acolhedor, colaborativo e alinhado aos princípios de cuidado e empatia presentes na área da saúde.

A primeira etapa consistiu na realização da dinâmica “Ruídos na Comunicação”, aplicada junto à equipe. A atividade, baseada na transmissão sequencial de mensagens por meio de mímicas, demonstrou, de forma prática e interativa, como falhas no processo comunicativo podem gerar interpretações divergentes e impactar o trabalho em equipe.

Na sequência, foi promovido um momento de integração por meio de um coffee break simbólico, organizado para os diferentes turnos de trabalho. A proposta teve como finalidade valorizar os colaboradores, estimular a convivência e proporcionar um espaço de reconhecimento e acolhimento no ambiente profissional. A valorização profissional, conforme evidenciado na literatura, está diretamente associada ao aumento do engajamento e da satisfação no trabalho (HALL et al., 2024).

A ação foi finalizada com um momento de reflexão coletiva, reforçando a importância do cuidado entre os membros da equipe. A receptividade foi positiva, com participação ativa dos colaboradores, que demonstraram interesse e engajamento na proposta desenvolvida.

ANÁLISE INTERPRETATIVA E CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante o estágio supervisionado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, foi possível compreender, na prática, a relevância da integração entre os setores para o funcionamento adequado do serviço. Observou-se que a organização dos processos, aliada ao respeito entre os profissionais, contribui diretamente para a qualidade e a segurança alimentar no ambiente hospitalar.

A rotina evidenciou o comprometimento da equipe na execução das atividades, com atenção aos procedimentos técnicos e às normas sanitárias vigentes. O fluxo de produção e distribuição das refeições ocorre de maneira estruturada, garantindo a padronização e a segurança necessárias ao contexto hospitalar.

No que se refere à gestão de insumos, evidenciou-se a necessidade de monitoramento contínuo dos processos de controle como estratégia para otimização de recursos e sustentabilidade do serviço. O aprimoramento constante dessas práticas contribui para maior eficiência operacional e melhor tomada de decisão.

A atuação da equipe de higienização mostrou-se essencial para a manutenção das condições sanitárias adequadas, evidenciando que o funcionamento eficaz do serviço depende do trabalho conjunto e do reconhecimento de todas as funções envolvidas.

Outro ponto relevante identificado durante a vivência foi o papel da comunicação no desempenho da equipe. A troca de informações clara e objetiva entre os profissionais mostrou-se fundamental para a continuidade das atividades e para a prevenção de inconsistências nos processos.

A supervisão técnica ocorreu de forma alinhada às diretrizes legais e às boas práticas, garantindo que as atividades fossem conduzidas conforme os padrões exigidos. De acordo com o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN, 2018), é atribuição do nutricionista assegurar a qualidade dos serviços prestados e o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

De modo geral, a experiência demonstrou que a eficiência de uma Unidade de Alimentação e Nutrição está diretamente relacionada à integração entre gestão, técnica e relações interpessoais. As ações desenvolvidas contribuíram para estimular a reflexão sobre práticas cotidianas e reforçar a importância de um ambiente de trabalho mais colaborativo e humanizado.

CONCLUSÃO

O estágio supervisionado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição constituiu uma experiência enriquecedora, integrando conhecimentos técnicos e desenvolvimento humano. A vivência permitiu compreender que a atuação do nutricionista vai além dos aspectos operacionais, envolvendo também a gestão de pessoas, a comunicação e o cuidado com a equipe.

Ao longo do período, ficou evidente que a qualidade do trabalho está diretamente relacionada à forma como os profissionais se comunicam e se relacionam. O desenvolvimento do plano de ação possibilitou vivenciar, na prática, a importância da escuta, do respeito e da valorização no ambiente profissional.

A proposta “Quem cuida de quem cuida?” reforçou a necessidade de olhar para os colaboradores como parte essencial do cuidado em saúde, demonstrando que pequenas ações podem gerar impactos positivos no clima organizacional.

Conclui-se que, no contexto de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, a prática profissional se constrói na integração entre conhecimento científico, responsabilidade técnica e sensibilidade humana, sendo cada refeição servida uma expressão concreta de cuidado e compromisso com a vida.

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, DF, 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, DF, 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.

GYLLENSTEN, K.; et al. The experience of noise in communication-intensive workplaces: a qualitative study. *PLoS One*, v. 18, n. 1, e0279479, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0279479>. Acesso em: 01 nov. 2025.

HALL, A. J.; GOODWIN, V. A.; ALLCHURCH, L.; et al. Feeling valued at work: a qualitative exploration of allied health profession support workers. *BMC Health Services Research*, v. 24, p. 1511, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.1186/s12913-024-11879-z>. Acesso em: 01 nov. 2025.

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

SILVA, A. S.; SANTOS, M. S.; OLIVEIRA, R. L. Efeitos do estresse na atenção dos manipuladores de alimentos de um hospital público em Recife-PE, Brasil. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 23, n. 5, p. 753-761, 2010.

TEIXEIRA, S. M. F.; LOPES, J. C. Gestão de unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2019.