

DIMENSIONANDO A ATUAÇÃO DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NO CONTEXTO PRODUTIVO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

DIMENSIONING THE ROLE OF THE NUTRITION AND DIETETICS TECHNICIAN IN THE PRODUCTIVE CONTEXT OF FOOD AND NUTRITION UNITS (FNU)

 <https://doi.org/10.63330/armv1n7-009>

Submetido em: 18/09/2025 e Publicado em: 23/09/2025

Lara Emanuely da Silva Alves

Nutrição

Universidade Cidade de São Paulo – UNICID

Técnica em Nutrição e Dietética

ETEC Ruy Ohtake

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/9383338663262514>

RESUMO

O presente estudo buscou compreender e evidenciar a relevância do Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no contexto das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Objetivou-se analisar as contribuições efetivas desse profissional para a gestão e o cotidiano da produção, considerando sua atuação em áreas críticas como controle de qualidade, redução de desperdícios, entre outras. A pesquisa tem sua relevância por ser uma discussão importante, porém escassa em estudos sobre a categoria, que, apesar de recentemente regulamentada, ainda carece de reconhecimento e valorização. Metodologicamente, a investigação foi exploratória e qualitativa, combinando revisão de literatura com aplicação de questionário online a 78 profissionais da área, nutricionistas e técnicos. Os resultados apontam consenso sobre a importância do TND, mais de 90% dos participantes reconhecem a contribuição direta desse profissional para a qualidade da produção na UAN. Conclui-se que o TND exerce funções indispensáveis nas UANs, fortalecendo a segurança alimentar, a eficiência produtiva e a saúde coletiva, sendo necessário ampliar sua valorização profissional.

Palavras-chave: Técnico em nutrição e dietética; Unidades de alimentação e nutrição; Controle de qualidade alimentar.

ABSTRACT

This study sought to understand and demonstrate the relevance of the Nutrition and Dietetics Technician (NDT) in the context of Food and Nutrition Units (FNU). Its objective was to analyze the effective contributions of this professional to management and daily production, considering their work in critical areas such as quality control, waste reduction, among others. The research is relevant because this is an important but under-researched topic: despite being recently regulated, the category still lacks recognition and appreciation. Methodologically, the investigation was exploratory and qualitative, combining literature review with the application of an online questionnaire to 78 professionals in the field, including nutritionists and technicians. The results show a consensus about the importance of the NDT—more than 90% of participants recognize this professional's direct contribution to the quality of production in FNUs. It is concluded that the NDT performs indispensable roles within FNUs, strengthening food safety, productive efficiency, and public health, and it is necessary to broaden their professional recognition.

Keywords: Nutrition and dietetics technician; Food and nutrition units; Food quality control.



1 INTRODUÇÃO

A investigação a respeito da importância do Técnico de Nutrição e Dietética (TND) para a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma questão complexa e multidimensional, pois está diretamente relacionada com a qualidade da alimentação, o crescimento econômico e o bem-estar social.

O desenvolvimento da tecnologia e a evolução da ciência da nutrição criaram novos desafios para a indústria alimentícia, e o papel do Técnico de Nutrição e Dietética insere-se num ambiente que exige uma adaptação constante às mudanças, como a tendência emergente dos produtos alimentícios e a necessidade de uma produção sustentável. O problema está em saber se o técnico é capaz de gerenciar essas mudanças de forma eficaz, equilibrando a ciência com a aplicação prática, e por isso, sua contribuição deve ser avaliada tanto no nível das operações do dia a dia quanto na estratégia de desenvolvimento da UAN (Antunes; Dal Bosco, 2020).

A UAN ocupa uma posição central no setor de alimentação coletiva, pois combina a gestão da produção de alimentos com a promoção da alimentação saudável, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO *Food and Agriculture Organization*) (FAO/ONU, 2019), expressa que garantir a qualidade e a segurança dos alimentos é fundamental para a saúde do consumidor e a sustentabilidade dos sistemas alimentares, coisa que as UANs se propõem a fazer. Logo, a importância da UAN no setor da alimentação coletiva é uma questão multidimensional ligada à saúde, sustentabilidade, segurança de alimentos e responsabilidade social.

Nesse sentido, sabendo que diversos profissionais fazem parte do quadro de atuantes em UANs, vale destacar o Técnico de Nutrição e Dietética (TND) que possui suas atribuições, que por sua vez, são de suma relevância, tendo em vista que este profissional está envolvido em processos críticos, como análise do valor nutricional, controle de qualidade e garantia de conformidade com os padrões de saúde nacionais. Tal contexto sucinta a indagação que guia esta discussão, de modo a nos possibilitar refletir e investigar sobre: qual a relevância efetiva do TND no setor de produção em UAN? Levando em conta que, este problema em particular, centra-se na compreensão do papel do técnico, bem como, indiretamente, na identificação e reflexão dos desafios e limitações que pode enfrentar na área, os quais são diversos, mesmo que este profissional seja relevante para garantir a eficiência da produção, inovação e adaptação aos requisitos modernos na área a qual nos propomos a analisar aqui, a UAN produção.

Vale destacar que a problemática da pesquisa em torno da contribuição efetiva do TND para a UAN produção surge da natureza complexa do papel desse profissional, que é chamado a operar em um ambiente com múltiplas hierarquias, diferentes funções e requisitos muitas vezes conflitantes. Na UAN, a produção de alimentos não é apenas um processo que envolve cozinhar ou gerenciar matérias-primas, mas uma interação entre ciência da nutrição, tecnologia e estrutura organizacional que requer coordenação e



colaboração, e assim o TND está no centro desse processo, fazendo a ponte entre diferentes níveis e funções, desde cozinheiros na produção até nutricionistas e gestão.

A nutrição e a dietética não se limitam apenas a fornecer informações sobre alimentação saudável, mas também se estendem à aplicação de conhecimentos à produção de alimentos, os quais, profissionais são responsáveis por desenvolver e implementar padrões de qualidade e segurança, garantindo que os alimentos produzidos sejam seguros para consumo e atendam às necessidades nutricionais da população. Deste modo, a reflexão com enfoque na importância do TND no campo da produção em UAN é fundamental para a compreensão dos múltiplos papéis desempenhados por este profissional nessa área, a fim de que se estabeleça inteira compreensão sobre atribuições, funções e contribuições para a gestão e qualidade da produção na UAN.

Em um contexto velado de pouca, ou talvez quase nenhuma credibilidade para a profissão do TND, levando em conta que há pouquíssimas pesquisas publicadas que possuem este profissional e sua função como protagonista da discussão, nos posicionamos como questionadores inconformados e, por isso, lançamos luz sobre essa temática, buscando delinear o TND e sua eminente valia no trabalho junto a UAN. Assim, esta pesquisa possui sua relevância por intencional estudo a respeito de um tema pouco discutido, mas que é de relevante para a área da nutrição e afins.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A FORMAÇÃO PARA TND NO BRASIL: ASPECTOS HISTÓRICOS E FORMATIVOS

O curso Técnico em Nutrição e Dietética nasce de uma demanda de outros cursos já oferecidos como economia doméstica e auxiliar em alimentação, cursos que eram oferecidos em escolas politécnicas. Em 1939, a alta demanda por mão de obra qualificada para trabalhar na área da saúde e alimentação coletiva, dada a expansão dos refeitórios escolares e cozinhas hospitalares, o antigo Instituto Profissional Feminino de São Paulo criou o primeiro curso de formação técnica em alimentação e nutrição do país, tal curso tinha duração de 6 meses e visava a formação intensiva, teórica e prática, sobre higiene, alimentação, dietética, manuseio e qualidade de alimentos em grandes quantidades (Vicchiarelli; De Carvalho, 2015).

Segundo Carvalho *et al.* (2021, p. 276 *apud* Carvalho, 2006, 2019).

Inicialmente, o curso de Técnico em Nutrição, era conhecido por Curso de Dietistas e tinha a função de ser oferecido para a formação de professoras da educação profissional e, também, como uma nova profissão para as mulheres, que além de serem mães e esposas, buscavam uma colocação no mercado de trabalho. Essa formação propiciava a atuação em lactários, restaurantes populares e de empresas e hospitais com alimentação racional e saudável.

O curso deu tão certo que, durante a década de 1940 houve uma reorganização na formação técnica na área de nutrição com aulas práticas em laboratórios visando a formação técnica para atuação nas



Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Em 1961 foi criado oficialmente o curso de Técnico em Nutrição e Dietética, e com a regulamentação da profissão de nutricionista por meio da Lei nº 5.276 em 1967, começou-se a pensar sobre as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética, que não possuía conselho, regulamentação ou qualquer amparo legal, e somente em 1974 o Conselho Federal de Educação (CFE) lança olhares para a formação técnica e reconhece o curso, dando validade a formação em nível nacional (Carvalho, 2009; Carvalho *et al.*, 2021).

Em 1978 a lei nº 6.583 cria o Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutrição os quais passam a ser responsáveis por fiscalizar, tanto os Nutricionistas, quanto os Técnicos em Nutrição e Dietética, prezando pela qualidade do serviço, pela ética da profissão e parâmetros regulatórios estabelecidos na saúde e alimentação no país (Brasil, 1978). Entretanto, em 1990 os conselhos de nutrição se recusaram a se responsabilizar pelas fiscalizações dos técnicos pelo fato de que a profissão não era regulamentada, voltando atrás de sua decisão em 1999.

Na concepção de Nemoto (2019),

[...] em 1999 dois fatos importantes acontecem para solidificar o profissional Técnico em Nutrição e Dietética, que foram: 1º- a definição da Habilitação de Técnico em Nutrição e Dietética como sendo da Área Profissional da Saúde e subárea de Nutrição e Dietética pela Resolução CNE/CEB no. 4/99 e 2º- a aceitação dos Técnicos em Nutrição e Dietética nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, através da Resolução CFN no. 227/99 (Nemoto, 2019, p. 2).

Vale lembrar que a promulgação da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) nº 9394 de 1996, a qual amparou a educação técnica, contribuiu para a expansão de cursos técnicos em todo o país, favorecendo que o curso de Técnico em Nutrição e Dietética fosse ofertado por outras instituições em diversas regiões do Brasil.

Somente em 2024 a profissão de Técnico em Nutrição e Dietética ganha reconhecimento nacional estabelecida pela lei nº 14.924, de 12 de julho de 2024, a qual inclui a profissão na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) e determina especificidades mínimos para o exercício da profissão, como ter formação técnica e inscrição no Conselho Regional de Nutrição.

Conforme explícito na respectiva lei,

Art. 2º O exercício da profissão de técnico em nutrição e dietética é condicionado à **inscrição do profissional no Conselho Regional de Nutrição** da respectiva área de atuação, mediante comprovação de **conclusão de ensino médio ou equivalente e de curso profissionalizante de técnico em nutrição e dietética** ministrado por estabelecimento de ensino oficial ou devidamente reconhecido pelo órgão competente (Brasil, 2024, n.p).

A partir do exposto, nota-se que a história da formação de Técnico em Nutrição e Dietética revela um percurso que se estabelece em pilares de luta por reconhecimento e espaço na área da nutrição, tendo



ganhado aval legal, somente a pouco tempo. Certamente toda a comunidade da área técnica em nutrição, anseia por ainda mais visibilidade da relevância de suas funções no campo da saúde, dietética e alimentação em todo o território nacional.

2.2 DEFINIÇÃO E CONCEITO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - UAN

A alimentação é algo de suma importância para o ser humano, logo, sua preparação, sobretudo, em larga escala, requer cautela, cuidados e boas práticas técnicas para a produção e consumo, se alinhando à legislação de saúde pública para a preservação da qualidade da vida humana. Nesse sentido podemos considerar como uma UAN toda e qualquer área de produção de alimentos, pública ou privada, como por exemplo uma cozinha hospitalar ou de uma instituição de educação, um restaurante, um refeitório de uma empresa, e até mesmo uma lanchonete. Todos esses estabelecimentos possuem uma coisa em comum, preparar e servir refeições para inúmeras pessoas (Colares; Freitas, 2007).

Abreu e Spinelli (2023, p. 29) definem a UAN como sendo,

[...] um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades. Consiste de um serviço organizado, compreendendo uma sequência e sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando, assim, atender às necessidades nutricionais de seus clientes [...].

Colares e Freitas (2007, p. 3012), complementam essa definição afirmando que,

As UAN são unidades que pertencem ao setor de alimentação coletiva, cuja finalidade é administrar a produção de refeições nutricionalmente equilibradas com bom padrão higiênico-sanitário para consumo fora do lar, que possam contribuir para manter ou recuperar a saúde de coletividades, e ainda, auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares.

No Brasil, as primeiras experiências de alimentação coletiva em estabelecimentos, os quais compreendemos hoje como UANs, ocorreram entre meados de 1930 e 1940, dada a criação de cursos técnicos voltados para a alimentação e nutrição, como o próprio curso de qual tratamos nesta pesquisa, o Técnico em Nutrição e Dietética. Para ser considerada uma UAN não há número mínimo na produção de refeições, entretanto, costuma-se alocar o estabelecimento como sendo uma UAN quando produz e serve um quantitativo de refeições consideráveis diariamente, isso significa que há uma produção constante, a qual precisa de uma organização e gestão dos processos de produção para a efetiva distribuição das alimentações com segurança e qualidade (Vasconcelos; Batista Filho, 2011).

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), atualmente no Brasil há cerca de 30 mil UANs, de grande porte, registradas sendo elas em instituições de ensino, indústrias, hospitais e empresas comerciais especializadas em refeições (Brasil, 2025). Para melhor compreensão,



conforme exposto no quadro abaixo, temos os principais tipos de UAN, suas características, bem como público que atende e exemplos de estabelecimentos que se enquadram em cada tipo de UAN.

Tabela 1 – Representação sobre os tipos de UAN existentes.

TIPO DE UAN	DEFINIÇÃO/CARACTERÍSTICAS	EXEMPLOS
UAN Comercial	Atende o público geral e varia no número de refeições servidas.	Restaurantes, self-service, lanchonetes, buffets e fast-foods.
UAN Institucional	Atendo um público fixo e específico de determinado local, e possui número fixo de produção diária.	Refeitórios de empresas, escolas, universidades, orfanatos e instituições públicas.
UAN Hospitalar	Produz refeições com foco em dietoterapias, seguindo as restrições e prescrições nutricionais clínicas.	Cozinhas de hospitais, clínicas, UPAs, entre outras.
UAN Industrial	Produz alimentação para funcionários da empresa, tem refeitório próprio e serve grandes quantidades diárias.	Refeitórios de fábricas, plataformas de petróleo e canteiros de obras longas.
UAN de Hotelaria	Produz alimentação para hóspedes e eventos internos, variando a quantidade dada a localidade e sazonalidade do negócio.	Restaurantes de hotel.
UAN de Alimentação Escolar	Produz alimentação amparada em cardápios equilibrados e monitorados por nutricionistas, atendendo a programas governamentais como o PNAE.	Cantinas e cozinhas de escolas públicas e privadas

Fonte: Autora (2025).

Toda e qualquer UAN responde aos órgãos de fiscalização de saúde, sobretudo, a Anvisa e a Vigilância Sanitária, as quais podem e devem fazer visitas constantes aos estabelecimentos para averiguar a qualidade da produção. Vale lembrar que, obrigatoriamente, estabelecimentos que produzem alimentação ou refeições para o consumo humano devem seguir a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, expedida pela Anvisa, a qual trata do “Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, delineando os requisitos mínimos estruturais, higiênicos, procedimentais e capacitação dos manipuladores para atuarem na produção em qualquer que seja o estabelecimento UAN.

Além disso, para elevar ainda mais a qualidade e a segurança da produção, os estabelecimentos são orientados regularmente por profissionais da área da nutrição, bem como pelas instâncias sanitárias sobre adotarem rigorosamente as normas ISO 22000 referente ao Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos e a ISO 14001 sobre Gestão Ambiental. Na UAN há uma hierarquia na gestão para que ocorra os processos e produções. Nestes estabelecimentos há profissionais como: Nutricionistas, técnicos em nutrição e dietética, cozinheiros, auxiliares de cozinha, estoquistas, auxiliares de limpeza, entre outros e todos são responsáveis pelo que é produzido, haja visto que todos fazem parte do processo para a boa qualidade da produção que advém do bom trabalho da coletividade nesses espaços.



2.3 AMPARO LEGAL SOBRE O LUGAR DO TND NA ÁREA DA NUTRIÇÃO

O Técnico em Nutrição e Dietética (TND) é um profissional tão qualificado quanto qualquer outro, respaldado pela legislação que lhe impõe formação mínima e reconhece sua qualificação perante o mercado de trabalho, destacando tal função na Classificação de Ocupação Brasileira (CBO), dando a estes profissionais o reconhecimento que lhes é devido.

Já sabemos que o Técnico em Nutrição e Dietética (TND) para atuar na área, deve ter formação técnica com certificado expedido por instituição reconhecida pelo MEC, e deve ainda o profissional ter registro junto ao Conselho Regional de Nutrição, mesmo que este seja o conselho criado para os Nutricionistas com formação de nível superior, pois, há um consenso entre o CFN e os CRNs para acolhimento dos profissionais técnicos, fiscalizando e orientando no campo da nutrição.

Em 2018 o Conselho Federal de Nutrição lançou a Resolução nº 605/2018 com a finalidade de explicitar as áreas de atuação profissional e as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética (TND) na área da nutrição, determinando que este profissional pode atuar em quatro áreas dentro da nutrição, conforme menciona o art. 2º,

Para os fins desta Resolução, são definidas as áreas de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética (TND):

I. Nutrição em Alimentação Coletiva.

II. Nutrição Clínica.

III. Nutrição em Saúde Coletiva.

IV. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos (CFN, 2018).

A promulgação da lei 14.924/24 que regulamenta a profissão de Técnico em Nutrição e Dietética (TND) faz uso do exposto na Resolução nº 605/2018 do CFN, reiterando o lugar do profissional técnico dentro da nutrição, enquanto área de trabalho. Ambas legislações legais, amparam o profissional técnico da nutrição para o exercício da função em locais como hotéis, restaurantes, instituições educacionais, clínicas, indústrias, unidades básicas de saúde, unidades de alimentação coletiva, entre outros, reconhecendo e definindo seus espaços e funções na área.

Embora o Técnico em Nutrição e Dietética (TND) possa atuar em quatro áreas da nutrição, neste estudo interessa-se apenas analisar a área de nutrição em alimentação coletiva, que é a UAN, campo de estudo desta pesquisa.

O TND na UAN desenvolve diversas funções de suma importância para a qualidade e segurança da produção, entre suas atividades estão: o pré-preparo de insumos; a pesagem de ingredientes; o controle das porções; a distribuição e transporte de refeições; avaliar as características organolépticas dos alimentos e preparações de acordo com o PIQ estabelecido; monitorar indicadores de qualidade (temperaturas, pH, higiene do ambiente e dos manipuladores); apoiar a gestão do estoque (verificando e cuidando da validade



e armazenamento dos produtos); orientar e monitorar o uso correto de uniformes e EPI's; colaborar para o cumprimento das normas de segurança ocupacional; monitorar programas de manutenção preventiva e periódica dos equipamentos; registrar as atividades previstas no PCMSO dos funcionários da UAN; auxiliar no planejamento e execução de rotinas administrativas (escala de trabalho, controle de ponto etc.); acompanhar o controle de qualidade em todo o processo produtivo conforme Manual de Boas Práticas e POP; colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e suas fichas técnicas; cooperar no controle de sobras e desperdícios; participar do levantamento de dados para cálculos de informações nutricionais, entre outras coisas pode, inclusive, contribuir com a elaboração de cardápios junto ao profissional Nutricionista responsável (CFN, 2018).

O TND na UAN, está subordinado ao profissional nutricionista responsável e, portanto, trabalha sob supervisão deste, tendo em vista que é um local de produção, preparação e distribuição de refeições para coletividade. Atualmente, um levantamento feito pelo CFN no segundo semestre de 2024 apontou um quantitativo de 22.266 mil técnicos em nutrição e dietética registrados junto aos Conselhos Regionais de todos os estados da federação, o que é um número muito expressivo de profissionais na área, desenvolvendo atividades importantes e contribuindo para o bom andamento e qualidade das produções de refeições nas UANs em todo o país.

Entretanto, algo que se destaca é que, mesmo com expressiva quantidade de profissionais na ativa, cursos técnicos oferecidos por instituições reconhecidas e suma importância no campo da nutrição, pouco se pesquisa, reflete ou discute sobre o Técnico em Nutrição e Dietética na UAN. Em uma busca nas principais bases de pesquisas acadêmicas e científicas como o Portal de Periódicos da CAPES, o Scielo, o Google Acadêmico, a Scopus e a Biblioteca de Teses e Dissertações (BDTD), nada foi encontrado referente a estudos sobre este profissional e seu trabalho junto a UAN, o que é um descaso para a área, haja visto que é desenvolvido atividades relevantes, são profissionais capacitados, estudando e desempenhando as atribuições dentro dos parâmetros legais, contribuindo para a qualidade e execução dos processos na produção de refeições em UAN e prezando pela saúde e nutrição deste país.

3 METODOLOGIA DA PESQUISA

Para seguir os padrões de qualidade se tratando de uma pesquisa que envolve uma área da saúde, como a nutrição, e assim alcançar o objetivo proposto diante de uma temática pouco discutida e investigada, a presente pesquisa caracteriza-se como exploratória por se tratar de uma análise sobre um assunto inexplorado, o qual nos interessa o aprofundamento e conhecimentos a respeito deste.

Segundo Gil (2002, p. 41), se tratando de pesquisa exploratória,



[...] têm como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses. Pode-se dizer que estas pesquisas têm como objetivo principal o aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições. Seu planejamento é, portanto, bastante flexível, de modo que possibilite a consideração dos mais variados aspectos relativos ao fato estudado.

Na concepção de Selltitz, Wrightsman e Cook (1965), debruçar-se sobre um estudo exploratório é ter sede de descobrir ideias e intuições que se pensa ter, as quais são estabelecidas por meio das hipóteses, quando necessárias. Esse tipo de estudo viabiliza o conhecimento sobre fatos e objetos estudados dando ao pesquisador esclarecimentos concretos para que corroborem a discussão e seja pilar de sustentação para a questão problema da investigação.

Além disso a presente pesquisa se ampara em uma abordagem qualitativa, dada a compreensão que diante da temática estudada a relação sujeito e mundo vai além do quantificável, pois, buscamos identificar o significado e as concepções que as pessoas têm com relação a algo, que neste caso é o objetivo desta investigação, ou seja, o TND e sua atuação em UAN.

De acordo com Creswell, 2010,

A investigação qualitativa emprega diferentes concepções filosóficas; estratégias de investigação; e métodos de coleta, análise e interpretação dos dados. [...] os procedimentos qualitativos baseiam-se em dados de textos e têm passos singulares na análise [...] (Creswell, 2010, p. 206).

Para nos ajudar na construção da discussão a revisão da literatura é fundamental, e por isso buscamos embasamento teórico em livros, teses, dissertações, artigos e demais material de cunho acadêmico científico que pudesse corroborar a discussão a qual propomos a respeito da temática em questão.

Para subsidiar os objetivos e, assim, sanar a questão problema que guia a pesquisa, fez-se necessária a utilização de uma ferramenta elaborada para a coleta de dados. Delgado (2022) considera que a coleta de dados é a parte mais crucial da pesquisa, são esses dados que dão à pesquisa a sua confiabilidade perante as hipóteses e questões que foram postas, e por isso devem ser bem coletados e tratados com seriedade.

Nesse sentido, considerando o campo e o objetivo da pesquisa, foi escolhido como instrumento de coleta, o questionário, a fim de coletar informações específicas e poder analisá-las com mais simplicidade, chegando a um resultado que ampare o objetivo do estudo.

Segundo Marconi e Lakatos (2002, p. 98), o “questionário é um instrumento de coleta de dados constituído por uma série ordenada de perguntas, que devem ser respondidas (...) sem a presença do entrevistador”. Este tipo de instrumento de pesquisa é benéfico e tem vantagens como economia de tempo, viagens e obtém grande número de dados; atinge maior número de pessoas simultaneamente; obtém respostas mais rápidas e mais precisas; há maior liberdade nas respostas, em razão do anonimato; há mais



segurança, pelo fato de as respostas não serem identificadas; há menos risco de distorção, pela não influência do pesquisador, entre outras coisas (Marconi e Lakatos (2002)).

Na coleta de dados, o questionário foi respondido por profissionais da área da nutrição, tais como: nutricionistas (com graduação), nutricionistas com formação técnica (graduação + curso técnico), e técnicos em nutrição e dietética (TND), a fim de que com as respostas obtidas fosse possível delinear a importância do trabalho desenvolvido pelo TND na área de UAN produção.

A pesquisa não seguiu padrões rigorosos como é de praxe no campo da ciência, uma vez que trata-se de um trabalho final de uma formação técnica, porém, a pesquisa foi avaliada, aprovada e supervisionada pelo corpo docente e pela coordenação do curso de Nutrição e Dietética da Etec Heliópolis – Arquiteto Ruy Ohtake. Buscando seguir padrões comuns da pesquisa científica, resolveu-se manter o sigilo daqueles que aceitaram participar da pesquisa, os questionários foram aplicados de forma remota, encaminhados por meio de link no *google forms* no período de 24/04 a 01/05/2025, foram respondidos e devolvidos, sem qualquer contato e identificação com os participantes, os quais aceitaram participar da pesquisa de forma totalmente voluntária.

Após a devolutiva, todos os questionários foram analisados e os dados foram tabulados para torná-los visualmente dinâmicos por meio de gráficos, facilitando a compreensão e explicação dos resultados obtidos em comparação com as perspectivas teóricas da pesquisa em questão. Vale ressaltar que a análise das respostas obtidas toma como base o objetivo central da pesquisa que visa apenas a compreensão da importância do TND em UAN produção a partir da opinião de profissionais que atuam na mesma área deste profissional. Por fim, acreditamos que os dados coletados, unidos à reflexão teórica da literatura subsidiam a conclusão da pesquisa.

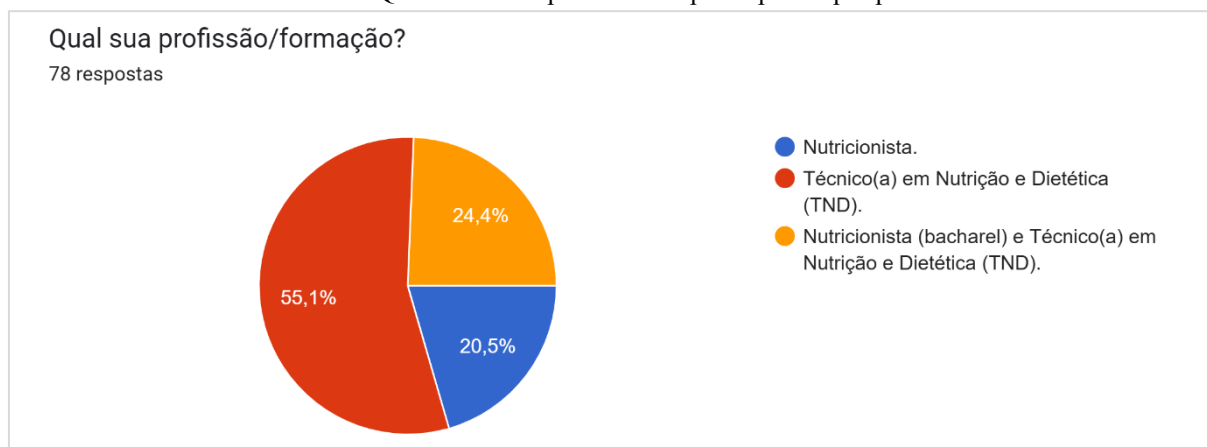
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A percepção e compreensão a respeito das atribuições a serem desempenhadas pelo Técnico em Nutrição e Dietética na área de UAN produção, já foram bem demonstradas a partir do amparo legal das legislações. Contudo, nos resta lançar luz sobre o caráter de relevância do trabalho deste profissional, de modo que quem melhor pode avaliar a qualidade e a importância do técnico na UAN são seus pares e profissionais da mesma área de atuação profissional.

A pesquisa desenvolvida por meio da aplicação de questionário destinado a Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética, cuja finalidade foi analisar a importância do Técnico em nutrição e Dietética na UAN produção, revela um cenário surpreendente. 78 profissionais participaram da pesquisa, 19 nutricionistas, 16 nutricionistas que também possuem formação técnica, e 43 Técnicos em Nutrição e Dietética, pouco mais da metade dos participantes, conforme mostra o gráfico 1.



Gráfico 1 – Quantitativo de profissionais participantes por profissão.



Fonte: Autora (2025)

Há um consenso entre a comunidade de profissionais da nutrição, a partir da amostragem dos participantes da pesquisa, a respeito do reconhecimento de que o TND contribui para o controle de qualidade da produção na UAN. Entre os participantes da pesquisa, 73 pessoas (93,6%) acreditam que o TND sempre contribui para a qualidade, enquanto, apenas, 5 pessoas (6,4%) concordam que não é sempre, mas que frequentemente o profissional coopera com a qualidade da produção.

Gráfico 2 – Contribuição do TND para o controle de qualidade na UAN.



Fonte: Autora (2025)

Com relação a desperdícios na UAN, tendo em vista a atuação do TND para que isso seja evitado, ou pelo menos, controlado. A grande maioria dos participantes (92,3%) acredita que o TND é fundamental, pois, contribui na redução e controle de desperdícios de alimentos, controlando os custos e favorecendo, portanto, a produção. Mas, 6,4% dos participantes acreditam que isso ocorre, mas em poucos casos, e somente 1 participante não teve opinião formada sobre isso, conforme demonstra o gráfico a seguir.



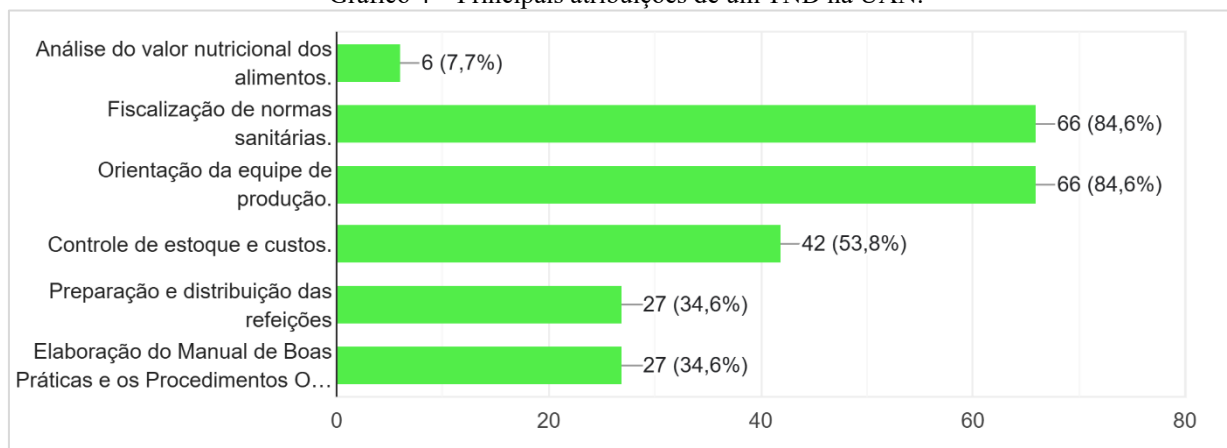
Gráfico 3 – o TND e a redução de desperdícios na UAN.



Fonte: Autora (2025)

A Resolução CFN nº 605, de 22 de abril de 2018 já deixou claro as atribuições se áreas em que o TND pode atuar enquanto profissional capacitado. Logo, quando perguntados, os profissionais da área apontam que o TND é essencial, principalmente, para a fiscalização de normas sanitárias, que seria basicamente monitorar indicadores de qualidade, conforme estabelecido pela resolução supracitada; consideram ainda que é responsável pela orientação da equipe de produção e pelo controle de estoque e custos.

Gráfico 4 – Principais atribuições de um TND na UAN.



Fonte: Autora (2025)

De acordo com os dados da pesquisa, a comunidade de profissionais da nutrição, veem o TND como um profissional que favorece o intermédio da comunicação entre a equipe de trabalho e os nutricionistas chefes, ou seja, o TND facilita que a comunicação entre os profissionais seja mais simples e adequada para o bom andamento e a qualidade do trabalho e da produção. Mesmo que haja uma pequena divergência entre



o “sempre” e “às vezes” (conforme gráfico 2), de fato, o TND é visto como esse profissional que estabelece comunicação entre o emissor e o receptor.

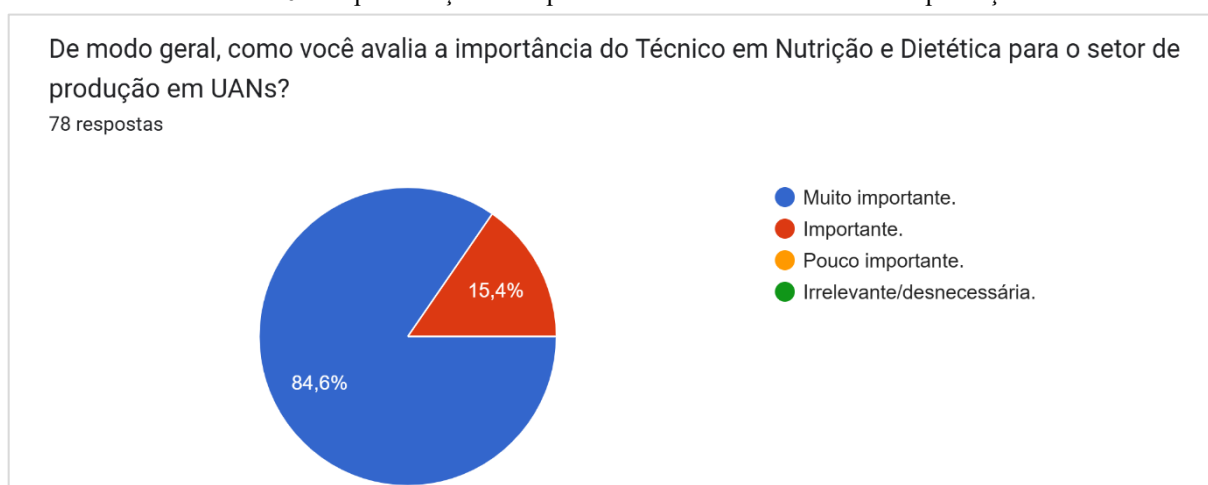
Gráfico 5 – Compreensão de que o TND é um agente de comunicação no local de trabalho.



Fonte: Autora (2025)

Fato é que, expressivamente, a maioria dos profissionais da área da nutrição (a partir da amostragem dos participantes da pesquisa) consideram o TND como um profissional de suma importância para a UAN produção, conforme se pode ver no levantamento feito.

Gráfico 6 – Representação da importância do TND na área de UAN produção.

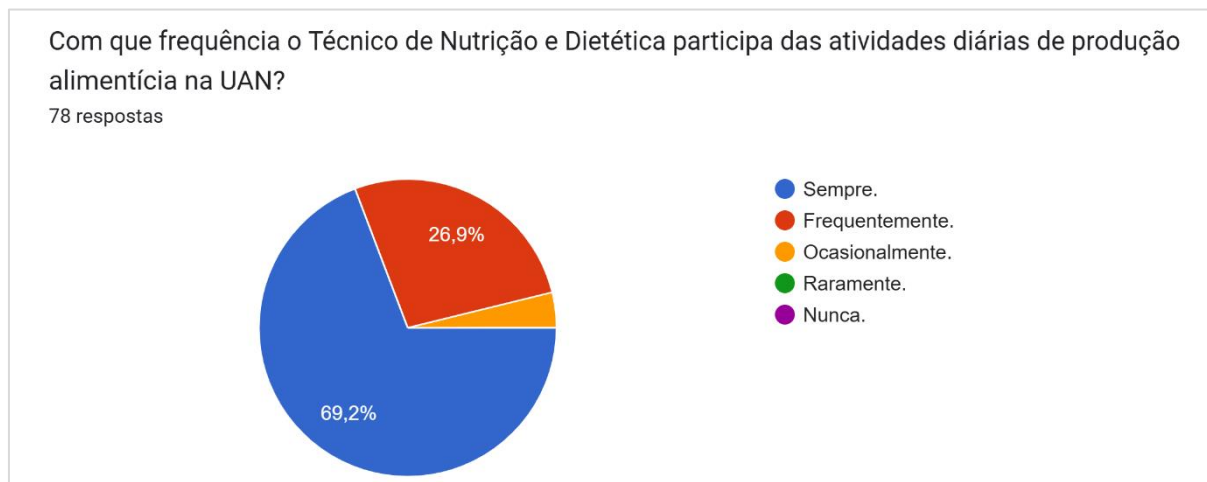


Fonte: Autora (2025)

Na pesquisa os participantes também foram questionados sobre a frequência com que o TND participa das atividades de produção na UAN, e mais da metade dos participantes apontaram que este profissional está presente sempre ou frequentemente, colaborando com as atividades diárias da produção. Porém, uma pequena porcentagem dos participantes, 3 para sermos exatos, apontaram que o TND só participa ocasionalmente.



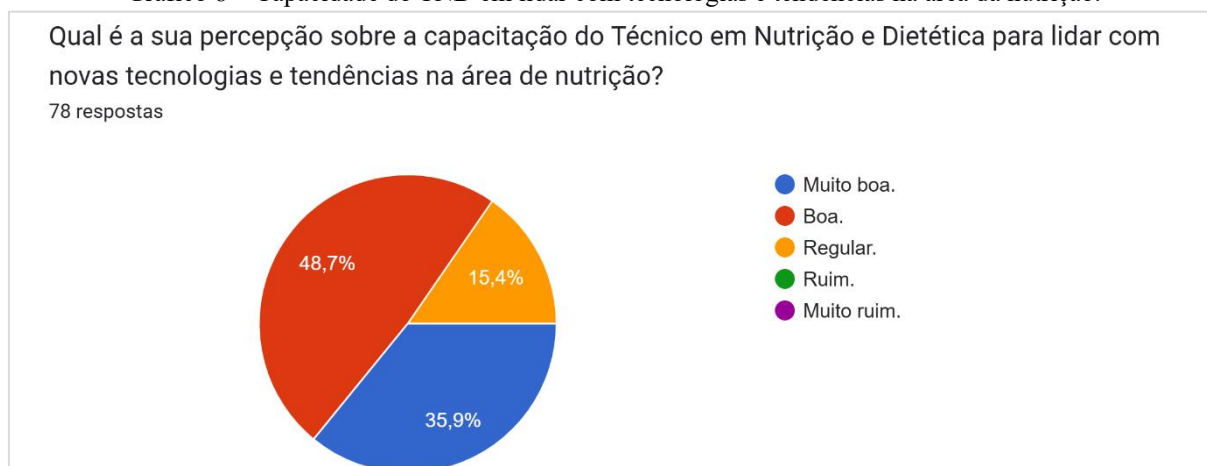
Gráfico 7 – Frequência do TND nas atividades de produção diária da UAN.



Fonte: Autora (2025)

A área da nutrição está constantemente se desenvolvendo e aderindo a era das tecnologias, maquinário e softwares são parte da rotina cotidiana de todas as vertentes da nutrição, inclusive na UAN. O TND como profissional que atua nesses espaços, deve ter conhecimentos e habilidades, quando perguntados sobre a capacitação do TND para lidar com novas tecnologias e tendências na área de nutrição, a comunidade ficou bem dividida. Dos 78 participantes, 38 consideram que o profissional em questão tem uma certa capacitação, considerada boa, para lidar com novas tecnologias e tendências da área, já 12 participantes consideram que essa capacidade é regular, enquanto 28 participantes acreditam que a capacidade do TND de lidar com tecnologias e tendências da nutrição é muito boa.

Gráfico 8 – Capacidade do TND em lidar com tecnologias e tendências na área da nutrição.



Fonte: Autora (2025)

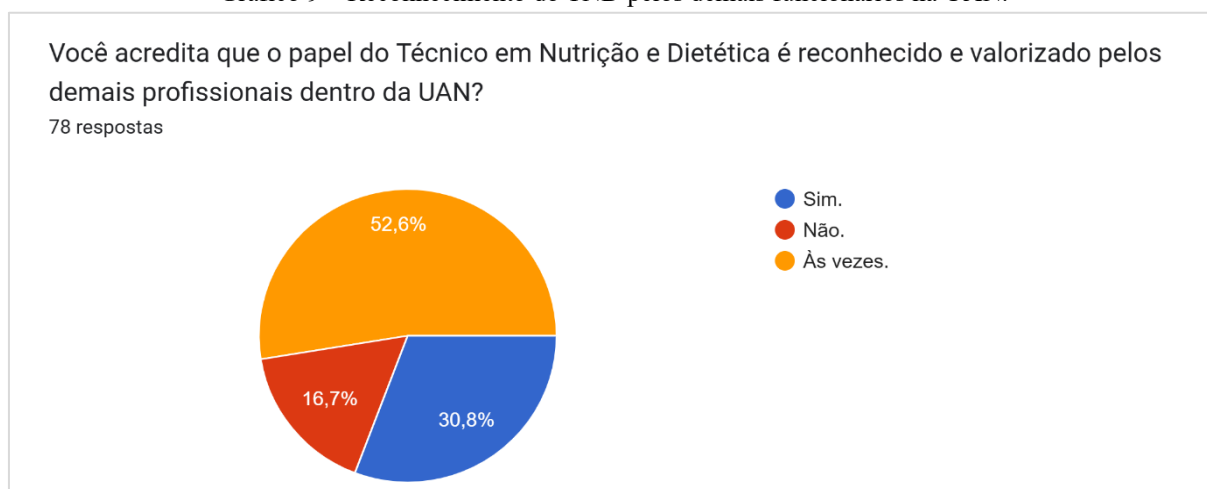
Toda profissão tem seu lugar no mercado e sua função social, mas para algumas há um sentimento de desigualdade ou falta de reconhecimento. O TND passou por muitas lutas até conseguir reconhecimento



legal na lei para o curso e para a profissão, mas batalhas ainda precisam ser travadas e vencidas para que toda glória chegue a quem merece.

A falta de legislações, por anos, demonstra quão esquecida a formação técnica da nutrição é (ou foi, até agora), por isso sentimos a necessidade de indagar nossos pares a respeito do reconhecimento dentro do espaço de trabalho, especificamente na UAN. E, sem muita surpresa, a resposta majoritária exprime o sentimento de que ainda temos que batalhar pelos nossos direitos, pois 52% dos participantes da pesquisa apontaram que nem sempre o TND é reconhecido e valorizado pelos demais funcionários na UAN.

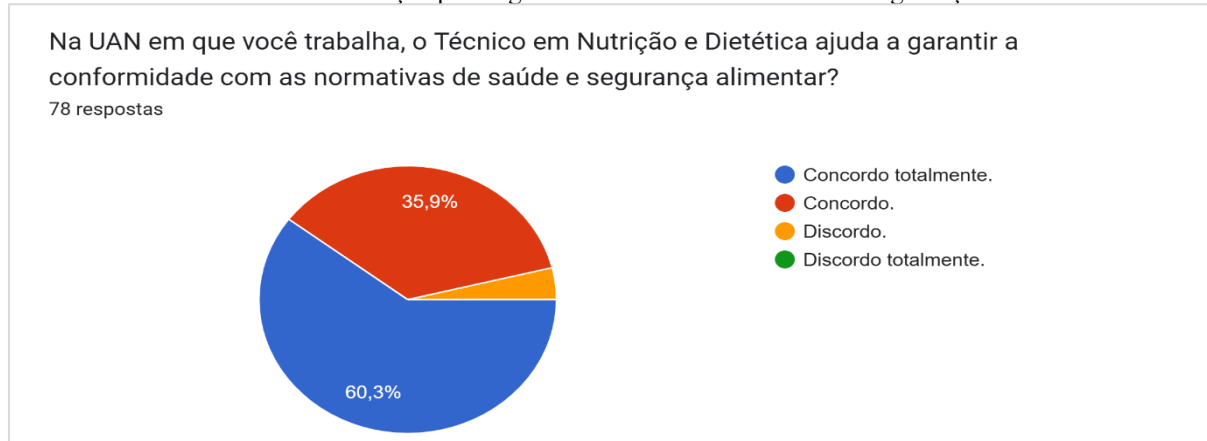
Gráfico 9 – Reconhecimento do TND pelos demais funcionários na UAN.



Fonte: Autora (2025)

Confirmando os dados já expostos no gráfico 4, a grande maioria dos participantes concordam que o TND contribui para a garantia das normativas de saúde e segurança de alimentos nos espaços das UAN, orientando e fiscalizando sobre. Mas, uma pequena porcentagem discorda, acenando que, talvez, isso não seja uma função do TND, embora isso contradiz a resolução nº 605/2018, conforme já discutido.

Gráfico 10 – O TND e sua contribuição para a garantia das normativas de saúde segurança de alimentos na UAN.



Fonte: Autora (2025)



Vale mencionar que 98,7% dos participantes da pesquisa confirmam que indicariam o curso de TND para seus colegas de trabalho, a fim de melhorar a qualidade da produção na UAN. Tendo em vista que o referido profissional se mostra relevante para as atividades que são desempenhadas nesses estabelecimentos de alimentação coletiva, seja na produção, orientando e avaliando os processos, contribuindo com as orientações, entre outras coisas, oferecendo serviços que contribuem com o bom andamento, qualidade e segurança da produção de alimentos.

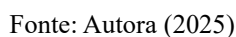
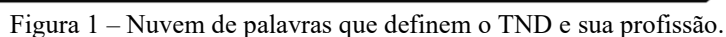
Gráfico 11 – Representação gráfica da recomendação da formação de TND.



Fonte: Autora (2025)

Durante a aplicação do questionário, também foi solicitado aos participantes, em uma das questões, que definissem o trabalho e a importância do técnico em nutrição na UAN, citando três palavras que vem à mente quando se pensa neste profissional e seu trabalho. Todos responderam, e com as respostas elaboramos um diagrama visual denominado de “nuvem de palavras”, cuja finalidade é destacar as palavras mais frequentes sugeridas pelos participantes.

O referido diagrama nos sugere que o TND é bastante associado à: segurança, qualidade, comunicação da equipe, cuidado, organização, responsabilidade, controle, dedicação, entre outras coisas, conforme pode ser observado na nuvem de palavras abaixo (figura 1).



Por fim, diante das análises dos dados obtidos na pesquisa com profissionais da área da nutrição, concluímos que as respostas subsidiam as hipóteses iniciais propostas de que o Técnico em Nutrição e Dietética desempenha um papel fundamental no controle de qualidade e na segurança de alimentos em UANs produção, bem como o trabalho deste profissional contribui para a redução de desperdícios e para o controle de custos na produção de refeições.

Os dados, portanto, respondem a problematização da pesquisa, a qual indaga sobre a relevância efetiva do Técnico em Nutrição e Dietética no setor de produção em UAN. Fundamentando que o referido profissional desempenha atividades de suma relevância na UAN para o bom funcionamento das práticas e processos, assegurando que sejam realizados dentro de padrões eficientes, seguros e de acordo com as normas vigentes. Além disso, o TND é dinâmico por ter qualificação e habilidades para lidar com as diversas atividades que fazem parte da cotidianidade de uma UAN produção.

Assim, faz-se necessário reiterar aqui que o TND é um profissional muito importante, devendo ser reconhecido pelas suas qualidades profissionais e contributivas para as múltiplas áreas da nutrição, inclusive para a área de nutrição e alimentação coletiva.



REFERÊNCIAS

- ABREU, Edeli Simioni de; SPINELL, Mônica Glória Neumann. **A unidade de Alimentação e Nutrição**. In: ABREU, Edeli Simioni de; SPINELL, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Editora Metha, 2023.
- ANTUNES, Maria Terezinha; DAL BOSCO, Simone Morelo. **Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição da Teoria à Prática**. São Paulo: Editora Appris, 2020.
- BRASIL. **LEI Nº 14.924, DE 12 DE JULHO DE 2024**. Brasília, 2024. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2024/lei/L14924.htm. Acesso em 03 de mar. 2025
- BRASIL, **LEI Nº 6.583, DE 20 DE OUTUBRO DE 1978**. Brasília, 1978. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1970-1979/l6583.htm. Acesso em 03 de mar. 2025
- CARVALHO, Maria Lucia Mendes. **A Contribuição do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos e da Comunicação on-line na elucidação da origem do Primeiro Curso no Campo da Nutrição no Brasil**. In: *VI Seminário Nacional do Centro de Memória – UNICAMP*. Campinas, 14 a 16 de outubro de 2009. Disponível em: <http://www.memorias.cpscetec.com.br/publicacoes/artigos/2009artigoSeminario.pdf>. Acesso em 04 de mar. 2025.
- CARVALHO, Sandra Lee *et al.* **Estudo sobre a história e trajetória do ensino em cursos de Técnico em Nutrição e Dietética**. In: *XVI SIMPÓSIO DOS PROGRAMAS DE MESTRADO PROFISSIONAL UNIDADE DE PÓS-GRADUAÇÃO, EXTENSÃO E PESQUISA*, 24 e 25 de novembro de 2021. Disponível em: <http://www.pos.cps.sp.gov.br/files/artigo/file/1082/624bb292909d1ddb6f407bd08d75cf85.pdf>. Acesso em 29 de fev. 2025.
- COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FREITAS, Carlos Machado de. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 23, p. 3011-3020, 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/yjJm6xJk83LrjNkrV93btJJ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em 13 de abr. 2025
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Estatística**. Brasil, 2018. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/estatistica/>. Acesso em 06 de abr. 2025
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Resolução CFN nº 605, de 22 de abril de 2018**. Brasil, 2018. Disponível em: [cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/resolucoes_old/Res_605_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/resolucoes_old/Res_605_2018.htm). Acesso em 07 de abr. 2025.
- CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa: Métodos qualitativo, quantitativo e misto. Trad.: Magda Lopes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- DELGADO, Águeda. Métodos, instrumentos e coleta de dados. *Grupo Comunicar*, 12 out. 2022. Disponível em: <https://www.grupocomunicar.com/wp/escoladeautores/metodosinstrumentosecoletadedados/>. Acesso em 10 de abr. 2025.
- FAO. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. Unidade de Alimentação e Nutrição. Pub. XLVI. Brasil, 2019. Disponível em: <https://www.fao.org/brasil/pt/>. Acesso em 16 de mar. 2025.



GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2002.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, M. de A. Técnicas de Pesquisa, 5ª Edição. São Paulo: Atlas, 2002.

NEMOTO, Edenir Alves. **A Trajetória do Profissional Técnico em Nutrição e Dietética**. Etec Getúlio Vargas, 2019. Disponível em: http://www.cpscetec.com.br/memorias/anais/2010/comunicacoes/eixo5/43C0Resumo_edeniretecGVCPS.pdf. Acesso em 03 de mar. 2025.

SELLTIZ, C.; WRIGHTSMAN, L. S.; COOK, S. W. Métodos de pesquisa das relações sociais. São Paulo: Herder, 1965.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; BATISTA FILHO, Malaquias. História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 81-90, 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/D8FZJPZRjRtfsQkBjKcysyq/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em 10 de abr. 2025.

VICCHIARELLI, Vera; DE CARVALHO, Maria Lucia Mendes. DE ESCOLA PROFISSIONAL FEMININA À ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL CARLOS DE CAMPOS (SP): DESENHO, MUSEU E ARTE. Anais do Seminário de Educação, Conhecimento e Processos Educativos, v. 1, 2015. Disponível em: <https://www.periodicos.unesc.net/ojs/index.php/seminarioECPE/article/view/2194>. Acesso em 02 de abr. 2025.