**RELATO DE EXPERIÊNCIA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COM ÊNFASE EM PRÁTICAS COLETIVAS**

Nilziano José da Silva Santos¹

Kamilla Dias Rodrigues 2

Natalice Barbosa Andrade 3

 Rafaela Rodrigues Siqueira 4

Aline Veroneze de Mello Cesar 5

1. Estudante do curso de Nutrição do Centro Universitário Internacional UNINTER

2. Nutricionista RT da unidade

3. Nutricionista Plantonista da unidade

4. Nutricionista Plantonista da unidade

5. Professora da UNINTER – Orientadora

**RESUMO:**

**Introdução:** O estágio supervisionado obrigatório em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) constitui uma etapa imprescindível na formação do nutricionista, ao proporcionar a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos durante a graduação. Desenvolvido em um restaurante comunitário situado no Distrito Federal, esse estágio possibilitou uma imersão em ações voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em contextos marcados por vulnerabilidade social, articulando a atuação técnica com o compromisso ético e social inerente à profissão (Galisa; Nunes, 2014). **Objetivos:** Relatar a experiência prática vivenciada em uma UAN, com ênfase no desenvolvimento de competências técnicas, gerenciais e interpessoais, bem como refletir criticamente sobre o papel do nutricionista na promoção de uma alimentação adequada, saudável e acessível à população em situação de vulnerabilidade social. **Métodos ou metodologia**: Trata-se de um relato de experiência fundamentado na participação direta nas atividades desenvolvidas na UAN, sob orientação e supervisão técnica. As ações englobaram o acompanhamento das etapas do processo produtivo de refeições, o controle higiênico-sanitário conforme preconizado pelas RDC nº 275/2002 e nº 216/2004 da ANVISA, além da elaboração e padronização de fichas técnicas, planejamento de cardápios, realização de auditorias internas e capacitação da equipe operacional. Também foram desenvolvidas atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), ajustadas ao perfil sociocultural do público atendido (Pandolfi *et al.,* 2020; Oliveira *et al.,* 2023). **Resultados:** A vivência no campo possibilitou a integração entre os conteúdos teóricos e as práticas profissionais, promovendo o aprimoramento de habilidades como liderança, comunicação interpessoal e resolução de problemas em equipe (Vieira; Nichele, 2023). Ademais, observou-se que as auditorias internas constituíram ferramentas eficazes para a promoção de melhorias contínuas nos processos da UAN (IFMS, 2021). O planejamento de cardápios, aliado à utilização de fichas técnicas e à montagem de pratos modelo, contribuiu significativamente para a aceitação das preparações e redução de desperdícios alimentares. A atuação conjunta com a equipe multidisciplinar favoreceu a implementação de estratégias organizacionais integradas (CFN, 2021). **Conclusão/Considerações Finais:** O estágio supervisionado proporcionou contribuições substanciais para a consolidação da identidade profissional, reafirmando o papel do nutricionista como agente técnico e social no contexto das políticas públicas de alimentação e nutrição. Diante das limitações estruturais e orçamentárias identificadas, tornou-se imprescindível a adoção de uma postura crítica, reflexiva e proativa, com vistas à manutenção da qualidade dos serviços prestados e à garantia da segurança alimentar. A experiência consolidou o compromisso ético do profissional com práticas alimentares sustentáveis, equitativas e socialmente responsáveis (De Almeida *et al.,* 2022).

**Palavras-Chave:** 1° Estágio Curricular; 2° Educação Alimentar e Nutricional; 3° Promoção da saúde.

**E-mail do autor principal:** **coachnew38@gmail.com**

1 Nutrição, Brasilia- DF, Estudante do curso de Nutrição do Centro Universitário Internacional- UNINTER, coachnew38@gmail.com

2Nutrição, Brasilia- DF, Faculdade Anhanguera de Brasília- FAB, kakadiasrodrigues@gmail.com

3 Nutrição, Brasilia- DF, Universidade Paulista- UNIP, natalicebarbosaandrade25@hotmail.com

4 Nutrição, Brasilia- DF, Faculdade Anhanguera de Brasília- FAB, r.rsnutri@gmail.com

5 Nutrição, São Paulo- SP, Professora da UNINTER – Orientadora, ALINE.CE@uninter.com

**1. INTRODUÇÃO**

Sob essa perspectiva, o estágio supervisionado em UAN é uma etapa crucial para a consolidação da formação do nutricionista, pois permite vivenciar a realidade dos serviços de alimentação coletiva e desenvolver habilidades técnicas, gerenciais e humanas. Do mesmo modo, a experiência foi realizada em um restaurante comunitário do Distrito Federal, voltado ao atendimento de populações em situação de vulnerabilidade social. Esse espaço possibilitou o contato direto com a complexidade da gestão alimentar e com os princípios da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (Galisa; Nunes, 2014; De Almeida *et al.,* 2022).

Nesse panorama, foram desempenhadas atividades como controle higiênico-sanitário, planejamento de cardápios, auditorias internas, capacitação da equipe e ações de EAN. Verificou-se, portanto, que a atuação seguiu os parâmetros das resoluções da ANVISA (RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004), assegurando a aplicação das normas de boas práticas. Além disso, a experiência também favoreceu o desenvolvimento de competências interpessoais, como liderança, empatia, comunicação e trabalho em equipe, que são indispensáveis à atuação profissional em contextos coletivos (CFN, 2021).

**2. MATERIAIS E MÉTODOS**

Partindo dessa vivência, este relato de experiência teve como base a atuação prática entre março e junho de 2025, em uma UAN pública, sob supervisão técnica. Com base na observação participante e no registro sistemático das ações, a metodologia adotou as diretrizes da Resolução CFN nº 380/2005.Durante esse processo, foram acompanhadas todas as etapas da produção de refeições — desde o recebimento até a higienização — seguindo os parâmetros da RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA (De Almeida *et al.,* 2022; Silva *et al.,* 2022). De forma complementar, o planejamento de cardápios considerou critérios nutricionais, culturais e econômicos, com a aplicação de fichas técnicas e montagem de pratos modelo.

Além disso, auditorias internas semanais foram realizadas para verificar a conformidade com os protocolos. No mesmo sentido, as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) foram planejadas conforme o perfil do público-alvo, utilizando materiais acessíveis e estratégias participativa (Oliveira *et al.,* 2023). Por fim, foram promovidos treinamentos com a equipe sobre higiene pessoal, controle de contaminação e boas práticas, reforçando o compromisso com a segurança alimentar (Pandolfi *et al.,* 2020).

**3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A partir da inserção prática, foi possível compreender a complexidade operacional da UAN, especialmente frente aos desafios enfrentados em instituições públicas com recursos limitados. Nesse contexto, o acompanhamento integral das etapas do processo produtivo favoreceu a identificação de pontos críticos e o fortalecimento da segurança alimentar (Pandolfi *et al.,* 2020; Silva *et al.,* 2022).

Em complemento, o planejamento de cardápios aliado às fichas técnicas e aos pratos modelo permitiu a padronização das preparações, a melhora na aceitação das refeições e a diminuição do desperdício. Do mesmo modo, as auditorias internas demonstraram ser estratégias eficazes para detectar falhas e fomentar melhorias contínuas (IFMS, 2021).

No âmbito das relações interpessoais, a convivência com a equipe multidisciplinar favoreceu o desenvolvimento de competências como liderança, comunicação e empatia. Por conseguinte, foram elaboradas estratégias organizacionais mais colaborativas e alinhadas às diretrizes éticas do CFN (2021).

Ademais, as ações de EAN se destacaram como práticas educativas capazes de empoderar os usuários, incentivando escolhas alimentares saudáveis e sustentáveis. Em especial, essas intervenções reforçaram o papel do nutricionista como promotor de saúde em contextos de vulnerabilidade social (Oliveira *et al.,* 2023; De Almeida *et al.,* 2022).

**4. CONCLUSÃO/CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Diante do exposto, o estágio supervisionado em UAN revelou-se essencial para a consolidação da minha identidade profissional, promovendo uma integração concreta entre teoria e prática. Com base na experiência adquirida, pude aplicar conhecimentos técnicos e desenvolver habilidades interpessoais em um ambiente desafiador.

Notadamente, essa vivência contribuiu para o fortalecimento do meu compromisso com a promoção de uma alimentação adequada, considerando não apenas os aspectos nutricionais, mas também os fatores sociais, econômicos e culturais envolvidos.

Além disso, o contato direto com os usuários e com a equipe reforçou em mim a importância da escuta ativa, da empatia e da comunicação como ferramentas fundamentais para a humanização do cuidado. Por fim, essa experiência despertou meu interesse por áreas como gestão em alimentação coletiva, políticas públicas e educação nutricional, reafirmando minha compreensão do papel do nutricionista como agente transformador na construção de sistemas alimentares mais justos e sustentáveis.

**REFERÊNCIAS**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União*, Brasília, 2002. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0275_21_10_2002.html>. Acesso em: 02 ago. 2025.

**BRASIL.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>. Acesso em: 02 ago. 2025.

DE ALMEIDA, Priscila Claudino et al. Food neophobia among Brazilian children: prevalence and questionnaire score development. **Sustainability**, v. 14, n. 2, p. 975, 2022. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/14/2/975>. DOI: <https://doi.org/10.3390/su14020975>. Acesso em: 02 ago. 2025.

GALISA, Mônica Santiago; DE OLIVEIRA NUNES, Alessandra Paula; DA SILVA GARCIA, Luciana. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática**. Grupo Gen-Editora Roca Ltda., 2000.

INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL. Relatório de Auditoria nº 007/2021: análise da execução de serviços de alimentação escolar. Campo Grande, 2021. Disponível em: <https://www.ifms.edu.br/centrais-de-conteudo/documentos-institucionais/relatorios-de-auditoria/2021/relatorio-final-ra-no-007_2021-alimentacao-escolar.pdf>. Acesso em: 2 ago. 2025.

**OLIVEIRA, Juliana Theodora Cunha de et al.** Restaurantes populares e segurança alimentar e nutricional nas capitais brasileiras: estudo de avaliação e de associação com características contextuais. 2023. Disponível em: <https://agris.fao.org/search/en/providers/125435/records/67dab14a677d8be0233b095e>. Acesso em: 02 ago. 2025.

PANDOLFI, I. A.; MOREIRA, L. Q.; TEIXEIRA, E. M. B. Segurança alimentar e serviços de alimentação-revisão de literatura / Food safety and food services-literature review. **Brazilian Journal of Development**, *[S. l.]*, v. 6, n. 7, p. 42237–42246, 2020. DOI: 10.34117/bjdv6n7-002. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/12477>. Acesso em: 02 ago. 2025.

RESOLUÇÃO CFN nº 380, de 28 de dezembro de 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**. *Conselho Federal de Nutricionistas*, Brasília, 2015. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_380_2005.htm>. Acesso em: 02 ago. 2025.

SILVA, Aline da Costa; ALMEIDA, Fernanda Souza; SILVA, Carla de Oliveira. Qualidade em serviços de Unidade Alimentação e Nutrição (UAN) em tempos de Covid-19. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*, v. 37, n. 2, p. 123-130, 2022. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/355307059_Qualidade_em_servicos_de_Unidade_Alimentacao_e_Nutricao_-_UAN_em_tempos_de_Covid-19> . Acesso em: 2 ago. 2025.

**VIEIRA, Gisele Assumpção; NICHELE, Marta.** Fatores que impactam na motivação dos funcionários nos serviços de alimentação: uma revisão integrativa. *Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação*, v. 9, n. 8, p. 2774-2785, 2023. Disponível em: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/11133>. DOI: <https://doi.org/10.51891/rease.v9i8.11133>. Acesso em: 2 ago. 2025.