



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro Biomédico

Instituto de Nutrição

Gilson Irineu de Oliveira Junior

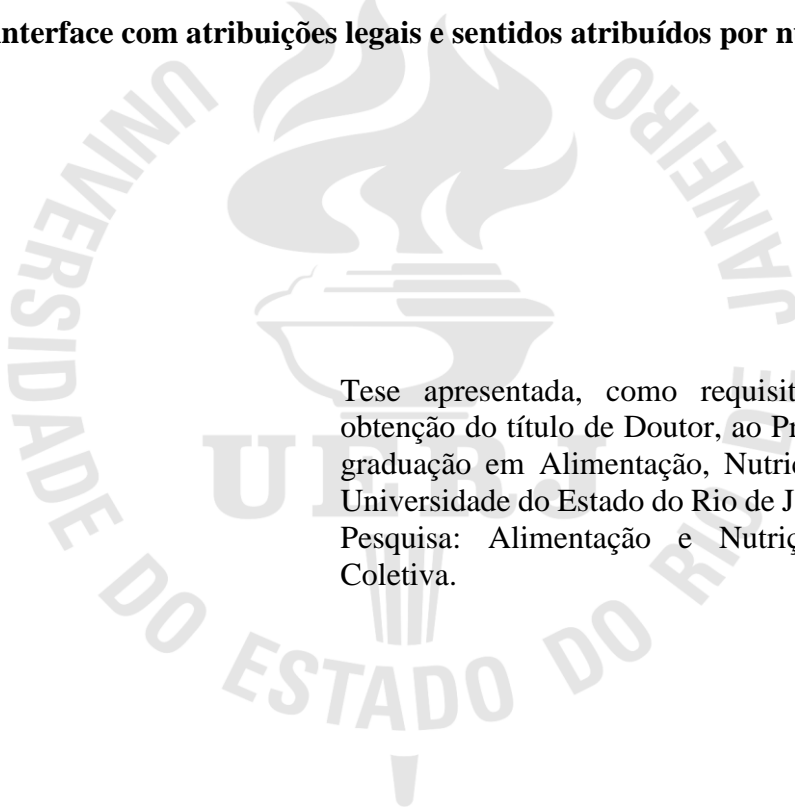
**O Guia alimentar para a população brasileira na realidade de Unidades de
Alimentação e Nutrição: interface com atribuições legais e sentidos
atribuídos por nutricionistas**

Rio de Janeiro

2020

Gilson Irineu de Oliveira Junior

O Guia alimentar para a população brasileira na realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição: interface com atribuições legais e sentidos atribuídos por nutricionistas



Tese apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor, ao Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Linha de Pesquisa: Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva.

Orientadora: Dra. Inês Rugani Ribeiro de Castro

Coorientadora: Dra. Daniela Silva Canella

Rio de Janeiro

2020

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ / REDE SIRIUS / BIBLIOTECA CEH/A

O48 Oliveira Junior, Gilson Irineu de.
O Guia alimentar para a população brasileira na realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição: interface com atribuições legais e sentidos atribuídos por nutricionistas / Gilson Irineu de Oliveira Junior. – 2020.
167 f.

Orientadora: Inês Rugani Ribeiro de Castro.
Tese (Doutorado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Instituto de Nutrição.

1. Nutrição – Teses. 2. Alimentação saudável – Teses. 3. Prática profissional – Teses. I. Castro, Inês Rugani Ribeiro de. II. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Instituto de Nutrição. III. Título.

es CDU 612.3(81)

Autorizo, apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial desta tese, desde que citada a fonte.



Assinatura

____ 14/04/2021 ____

Data

Gilson Irineu de Oliveira Junior

O Guia alimentar para a população brasileira na realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição: interface com atribuições legais e sentidos atribuídos por nutricionistas

Tese apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor, ao Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Linha de Pesquisa: Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva.

Aprovada em 18 de dezembro de 2020.

Banca Examinadora:



Profa. Dra. Inês Rugani Ribeiro de Castro (Orientadora)

Universidade do Estado do Rio de Janeiro – Uerj



Profa. Dra. Jorginete de Jesus Damiano Trevisani

Universidade do Estado do Rio de Janeiro – Uerj



Profa. Dra. Gláucia Valente Valadares

Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ



Profa. Dra. Flávia Milagres Campos

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – Unirio



Profa. Dra. Bartira Mendes Gorgulho

Universidade Federal de Mato Grosso - UFMT

Rio de Janeiro

2020

DEDICATÓRIA

Dedico esta tese à minha família, que representa a vivência de amor e oportunidade de evolução que Deus me proporcionou.

AGRADECIMENTOS

Agradeço às forças superiores que sempre conduziram meus caminhos durante a vida para que eu pudesse chegar a este momento em que alcanço mais um grande objetivo.

Aos meus pais Gilson e Rosane, por todo amor e cuidado e por sempre terem me oportunizado as melhores condições possíveis de estudo e de vida que me permitiram construir minha trajetória acadêmica e profissional, da qual esta tese faz parte.

Aos meus irmãos Cassio, Helder e Ana Elisa pelo apoio e confiança que sempre demonstraram ter em mim.

Aos amigos que de alguma forma participaram desta caminhada como companhia em momentos de descontração e/ou como ouvidos nos momentos de desabafo. Ao tentar nomear a todos poderia incorrer em alguma injustiça por esquecimento.

Às amigas mais próximas Mariana Fernandes e Flávia Farias que foram presentes em momentos importantes, dando o apoio moral próprio de quem havia passado recentemente pela mesma situação de término de doutorado e com propriedade de causa me passaram confiança e tranquilidade.

À minha orientadora Profa. Inês Rugani, pessoa incrível e profissional admirável, que desde o início em nossa primeira tratativa sobre a possibilidade de orientação no doutorado me acolheu com muito carinho e interesse. Seu jeito sempre gentil, acolhedor e assertivo de conduzir esse complexo processo de orientação de um doutorado foram fundamentais para que eu superasse os momentos difíceis pelos quais passei na reta final dessa jornada e pudesse chegar à defesa desta tese. Meu reconhecimento e minha gratidão eterna por todo o cuidado que senti vindo de você!

À minha Coorientadora Profa. Daniela Canella, que sempre com muito compromisso e contribuições relevantes também me auxiliou no processo de desenvolvimento e execução desta pesquisa, sendo paciente em meus momentos de inflexão sobre os quais não tive ingerência, meu muito obrigado.

À Profa. Jorginete Damião (Jô), que desde o início do projeto até este momento final foi sempre solícita, disponível e atenciosa para contribuir com o meu trabalho, meu carinho e gratidão.

Aos nutricionistas que com grande boa vontade e interesse aceitaram participar desta pesquisa, tanto no projeto piloto quanto no desenvolvimento propriamente dito. Gratidão por

me permitirem acessar informações tão particulares de suas rotinas e de vida, contribuindo para a concretude desta tese e para a inserção de mais um tijolo na construção do conhecimento na área de Alimentação Coletiva.

Ao Instituto de Nutrição da UERJ pela oportunidade de doutoramento no PPG-ANS.

Aos docentes do PPG-ANS por todos os conhecimentos e experiências de crescimento profissional compartilhados sempre durante as trocas nas disciplinas e eventos.

Às colegas de trabalho do núcleo de Alimentação Coletiva do curso de Nutrição da UFRJ Macaé Mariana Fernandes, Mônica Sant'Anna, Laiz Silva e Roberta Casaes por estarem de acordo com meu afastamento no período final do doutorado, bem como pela compreensão e acolhimento em momentos mais difíceis antes da defesa.

À amiga Cris Weber e Mariana Alejandra pelas valiosas contribuições nas traduções para o inglês e espanhol, respectivamente, com tanta presteza, boa vontade e capricho.

Por fim, sou grato por ter tido condições e determinação para superar todos os desafios que enfrentei nos últimos meses do doutorado em relação a problemas graves de saúde de meus pais, e também de minha saúde física e principalmente mental, principalmente em um contexto de isolamento pela pandemia de Covid-19, em que por muitos momentos o fardo ficou pesado de carregar e as incertezas me dominaram. Felizmente as barreiras foram suplantadas e sei que todo este processo gerou em mim transformações e uma importante mudança em minha autopercepção.

RESUMO

OLIVEIRA JUNIOR, G. I. **O Guia alimentar para a população brasileira na realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição:** interface com atribuições legais e sentidos atribuídos por nutricionistas. 167 f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.

O atual cenário alimentar brasileiro é marcado pela redução do consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados e pelo aumento do consumo de alimentos ultraprocessados. Uma das respostas a este cenário foi a publicação da segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) na perspectiva de que fosse um documento indutor de políticas públicas de alimentação e nutrição. O objetivo desta tese foi compreender e analisar as interfaces entre os princípios e recomendações do GAPB e a prática de nutricionistas na área de Alimentação Coletiva. Este estudo foi estruturado em dois eixos: um teórico-conceitual, que consistiu na elaboração de uma matriz de interface GAPB – Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (MIGU) e outro empírico, de natureza qualitativa. A MIGU buscou sistematizar o diálogo entre os princípios e recomendações do GAPB e as atividades de nutrição desenvolvidas em UAN por nutricionistas (previstas em Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas), categorizadas em dimensões da gestão na UAN, sendo elaborada por meio da análise dos documentos referência. No eixo empírico, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com 19 nutricionistas atuantes em UAN institucional no município de Macaé/RJ, que exerciam as funções de fiscal de contrato ou de gestor e/ou de planejamento de atividades e/ou de monitoramento das atividades vinculadas à gestão de UAN. A técnica de análise de conteúdo foi a utilizada. Para a interpretação dos achados, o Interacionismo Simbólico foi adotado como referencial teórico conceitual, juntamente com conceitos relevantes à compreensão do objeto, incluindo: produção de sentidos, autonomia profissional, agência humana e autoridade cognitiva. Como resultado, buscou-se compreender os sentidos atribuídos pelos participantes do estudo aos elementos constitutivos do GAPB, bem como sua percepção sobre a materialização dos princípios e recomendações deste documento na execução de suas atribuições técnicas. Da análise das entrevistas emergiram os temas ‘autonomia’, ‘concepção de alimentação e nutrição’, ‘alimentação saudável’, ‘educação alimentar e nutricional’, ‘cardápio’, ‘alimentos segundo a extensão e o propósito de seu processamento’, ‘comensalidade’, ‘sustentabilidade’ e ‘Guia alimentar para a população brasileira’, sobre os quais foram manifestos diversos sentidos. De forma geral, os nutricionistas se mostraram sensíveis aos princípios e recomendações do GAPB, estão de acordo com eles e buscam colocar em prática ações que os materializem, mesmo não estando conscientes de que eles compõem o documento, muitas das vezes. No entanto, aspectos relativos à sua autonomia e agência foram identificados como barreiras, juntamente com questões envolvendo contratos, custos, compras e fornecedores, entre outros. Estes pontos são estruturais à gestão e, por isso, os resultados do estudo apontam para a necessidade de uma reflexão sobre a relevância de se vivenciar a proposta do GAPB na realidade de cada UAN para que o nutricionista possa inseri-la de fato em suas atribuições. Dessa forma, a interface teórica estabelecida na MIGU, bem como as práticas relatadas pelos nutricionistas em conjunto com os sentidos atribuídos por eles aos princípios e recomendações do GAPB evidenciam a potência das atividades de gestão em UAN em materializar o GAPB, configurando em oportunidade diária de promoção da alimentação saudável para coletividades.

Palavras-chave: Alimentação saudável. Guia alimentar. Alimentação coletiva. Serviços de alimentação. Prática profissional.

ABSTRACT

OLIVEIRA JUNIOR, G. I. **The Dietary Guidelines for the Brazilian population in the reality of Food and Nutrition Units**: interface with legal attributions and meanings attributed by nutritionists. 167 f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.

The current Brazilian food context is marked by a reduction in the consumption of fresh or minimally processed foods and an increase in the consumption of ultra-processed foods. One of the responses to this trend was the publication of the second edition of the Dietary Guidelines for the Brazilian Population (DGBP), a document that guides public policies on food and nutrition. The objective of this thesis is to understand and analyze the interfaces between the principles and recommendations of the DGBP and nutritionists' practice related to Collective Feeding. This study was structured in two axes: a theoretical-conceptual one, which consisted of elaborating on the DGBP interface matrix – Institutional Food Services (IFS), called MIGU - and another empirical one, based on qualitative research. MIGU tries to map the principles and recommendations of the DGBP to the nutrition activities developed in IFS by nutritionists (as seen in the Federal Council of Nutritionists Resolution). They are categorized in management dimensions in IFS, and they were based on the analysis as it relates to official documents. In the empirical axis, semi-structured interviews were carried out with 19 nutritionists who work at IFS in the city of Macaé / RJ, who are responsible for contract inspector, or manager and/or activity planning and/or monitoring activities related to IFS management. The content analysis technique was used. For the interpretation of the data, Symbolic Interactionism was adopted as a conceptual theoretical framework, in addition to the relevant concepts for understanding the object that included: production of meanings, professional autonomy, human agency and cognitive authority. As a result, we wanted to understand the meanings attributed by the study participants to the constituent elements of the DGBP, as well as their perception of the materialization of the principles and recommendations of this document in the execution of their technical attributions. After the analysis of the interviews, themes of 'autonomy', 'conception of feeding and nutrition', 'healthy eating', 'food and nutrition education', 'menu', 'foods according to the extent and purpose of their processing', 'commensality', 'sustainability' and 'Dietary Guidelines for the Brazilian population' emerged, and several meanings related to them were shown. In general, nutritionists were sensitive to the principles and recommendations of the DGBP, including acting in agreement with them and putting into practice actions that lead to these results, even though they are not aware that they are often included in the document. However, aspects related to their autonomy and agency were identified as barriers, along with issues involving contracts, costs, purchases and suppliers, among other issues. These subjects are related to structural management and, therefore, the results of the study show the necessity of thinking about the relevance of experiencing the DGBP proposal in each IFS reality, so the nutritionist can actually incorporate them in their duties. As such, the theoretical interface established at MIGU, as well as the practices reported by nutritionists in addition to the meanings attributed by them to the principles and recommendations of the DGBP, indicate the power of management activities in IFS in materializing the DGBP, setting up a daily opportunity to promote healthy eating in communities.

Keywords: Healthy eating. Dietary Guidelines. Collective feeding. Food services. Professional practice.

RESUMEN

OLIVEIRA JUNIOR, G. I. **Guía alimentaria para la población brasileña en la realidad de las Unidades de Alimentación y Nutrición:** interfaz con las atribuciones legales y los significados atribuidos por los nutricionistas. 167 f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.

El actual escenario alimentario brasileño está marcado por la reducción en el consumo de alimentos *in natura* o mínimamente procesados y el aumento en el consumo de alimentos ultraprocesados. Una de las respuestas a este escenario fue la publicación de la segunda edición de la Guía Alimentaria para la Población Brasileña (GAPB) en la perspectiva de ser un documento inductor de políticas públicas de alimentación y nutrición. El objetivo de esta tesis fue comprender y analizar las interfaces entre los principios y recomendaciones de la GAPB y la práctica de los nutricionistas en el área de Alimentación Colectiva. Este estudio fue estructurado en dos ejes: uno teórico-conceptual, que consistió en la elaboración de una matriz de interfaz GAPB - Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN) (MIGU) y otro empírico, de carácter cualitativo. La MIGU buscó sistematizar el diálogo entre los principios y recomendaciones de la GAPB y las actividades de nutrición desarrolladas en UAN por nutricionistas (previstas en Resolución del Consejo Federal de Nutricionistas), categorizadas en dimensiones de gestión en la UAN, siendo elaborada a través de análisis de los documentos de referencia. En el eje empírico, fueron realizadas entrevistas semiestructuradas a 19 nutricionistas que laboran en la UAN institucional del municipio de Macaé/RJ, quienes ejercían las funciones de fiscal de contrato o gerente y/o planificación de actividades y/o supervisión de las actividades relacionadas con la gestión de la UAN. Fue utilizada la técnica de análisis de contenido. Para la interpretación de los hallazgos se adoptó el Interaccionismo Simbólico como marco teórico-conceptual, junto con conceptos relevantes para la comprensión del objeto, incluyendo: producción de significados, autonomía profesional, agencia humana y autoridad cognitiva. Como resultado, se buscó comprender los significados atribuidos por los participantes del estudio a los elementos constitutivos de la GAPB, así como su percepción sobre la materialización de los principios y recomendaciones de este documento en la ejecución de sus atribuciones técnicas. Del análisis de las entrevistas surgieron los temas “autonomía”, “concepción de la alimentación y nutrición”, “alimentación saludable”, “educación alimentaria y nutricional”, “menú”, “alimentos según la extensión y la finalidad de su procesamiento”, “comensalidad”, “sustentabilidad” y “Guía alimentaria para la población brasileña”, sobre los cuales se manifestaron varios significados. En general, los nutricionistas se mostraron sensibles a los principios y recomendaciones de la GAPB, están de acuerdo con ellos y buscan poner en práctica acciones que los materialicen, aunque muchas veces no son conscientes de que ellos componen el documento. Sin embargo, aspectos relacionados con su autonomía y agencia fueron identificados como barreras, junto con temas relacionados a contratos, costos, compras y proveedores, entre otros. Estos puntos son estructurales a la gestión y, por tanto, los resultados del estudio apuntan a la necesidad de reflexionar sobre la relevancia de vivenciar la propuesta de la GAPB en la realidad de cada UAN para que el nutricionista pueda efectivamente insertarlos en sus funciones. De esta manera, la interfaz teórica establecida en la MIGU, así como las prácticas reportadas por los nutricionistas junto con los significados que estos atribuyen a los principios y recomendaciones de la GAPB, demuestran el poder de las actividades de gestión en la UAN para materializar la GAPB, configurando una oportunidad diaria de promoción de la alimentación saludable para las colectividades.

Palabras clave: Alimentación saludable. Guía alimentaria. Alimentación colectiva. Servicios de alimentación. Práctica profesional.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABERC -	Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas
ABRASCO -	Associação Brasileira de Saúde Coletiva
AC -	Alimentação Coletiva
AUP -	Alimentos ultraprocessados
CAISAN -	Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional
CFN -	Conselho Federal de Nutricionistas
CGAN -	Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição
CONSEA -	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
CRN -	Conselho Regional de Nutricionistas
DCNT -	Doenças crônicas não transmissíveis
DHAA -	Direito Humano à Alimentação Adequada
ELSA -	Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto
FAO -	Food and Agriculture Organization
FNDE -	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
GAPB -	Guia alimentar para a população brasileira
IBGE -	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDEC -	Instituto de Defesa do Consumidor
IMC -	Índice de Massa Corporal
INAD -	Instituto de Nutrição Annes Dias
LOSAN -	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MS -	Ministério da Saúde
NUPENS -	Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde
OMS -	Organização Mundial da Saúde
ONU -	Organização das Nações Unidas
OPAS -	Organização Pan-americana da Saúde
PAT -	Programa de Alimentação do Trabalhador
PLANSAN -	Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNAD -	Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio
PNAE -	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN -	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PNS -	Pesquisa Nacional de Saúde
POF -	Pesquisa de Orçamentos Familiares

POP -	Procedimentos Operacionais Padronizados
SAN -	Segurança Alimentar e Nutricional
SAPS -	Serviço de Alimentação e Previdência Social
SESC -	Serviço Social do Comércio
SMDEI -	Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Emprego e Inovação
TCLE -	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UAN -	Unidade de Alimentação e Nutrição
UERJ -	Universidade do Estado do Rio de Janeiro
UFAC -	Universidade Federal do Acre
UFRJ -	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFRRJ -	Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
UFV -	Universidade Federal de Viçosa
WHO -	World Health Organization

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO	13
	INTRODUÇÃO	16
1	REFERENCIAL TEÓRICO	21
1.1	Cenário alimentar e nutricional atual no Brasil	21
1.2	Guia Alimentar para a População Brasileira	24
1.3	Alimentação Coletiva	30
1.4	Referencial teórico conceitual	35
1.4.1	<u>Teoria interpretativa</u>	35
1.4.2	<u>Conceitos de referência</u>	41
2	JUSTIFICATIVA	47
3	OBJETIVOS	48
3.1	Objetivo Geral	48
3.2	Objetivos Específicos	48
4	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	49
4.1	Tipo de estudo	49
4.2	Proposição de matriz que sistematize o potencial diálogo entre o GAPB e as atividades desenvolvidas em UAN	49
4.3	Sentidos e significados atribuídos aos princípios e recomendações do GAPB por nutricionistas e sua compreensão sobre a materialização destas recomendações na execução de suas atribuições técnicas	50
4.3.1	<u>Local do estudo</u>	50
4.3.2	<u>Seleção dos participantes do estudo</u>	51
4.3.3	<u>Produção e análise dos dados</u>	53
4.3.4	<u>Aspectos éticos e financiamento da pesquisa</u>	57
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO	59
5.1	Matriz sistematizadora do diálogo entre o GAPB e as atividades desenvolvidas em UAN	59
5.2	Sentidos atribuídos aos princípios e recomendações do GAPB por nutricionistas e sua compreensão sobre a materialização destas recomendações na execução de suas atribuições técnicas	83
5.2.1	<u>Os nutricionistas entrevistados</u>	83
5.2.2	<u>Os sentidos atribuídos</u>	83

CONSIDERAÇÕES FINAIS	139
REFERÊNCIAS	141
APÊNDICE B – Roteiro de entrevista semiestruturada.....	157
APÊNDICE C – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	162
ANEXO A - Aprovação no CEP UFRJ-Campus Macaé	164

APRESENTAÇÃO

Posso dizer que esta tese representa a materialização de um desejo que sempre esteve latente em mim, mesmo que não explícito para mim mesmo, que era o de contribuir com um trabalho significativo na área de Alimentação Coletiva, que é minha paixão.

Neste momento, ao tentar concatenar e tecer a colcha de retalhos dos fatos e sentimentos destes 17 anos como nutricionista, percebo que a história desta tese começou quando eu ainda nem fazia ideia dos rumos que minha vida tomaria, nem que me tornaria docente, e menos ainda desta área, pois minha primeira pós-graduação foi em Nutrição Clínica.

Mas como a maioria dos recém-formados, o trabalho em UAN surge como primeira oportunidade de emprego, e assim iniciei minha carreira como nutricionista. Ainda no estágio obrigatório, que era o último, recebi o convite para assumir o cargo de “gerente júnior” assim que obtivesse o registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). E sendo assim, fui colar grau com a paz no coração por já estar empregado, enquanto outros colegas vivenciavam aquela ansiedade do desconhecido após a graduação. Inicialmente me inseri na equipe de gestão e produção de 1500 refeições no almoço de uma grande siderúrgica que funcionava 24 horas, sete dias por semana, no município de Juiz de Fora, MG, minha cidade natal. Foi um desafio e uma escola, sem dúvida. Todos dizem isso, mas a prática de atuação como nutricionista em UAN, assumindo de fato a responsabilidade técnica e financeira, e em especial aprendendo a gerenciar relações interpessoais, te faz galgar degraus de amadurecimento em muito pouco tempo. Essa vivência a universidade não consegue oferecer por mais que se busque por meio de aulas práticas, visitas técnicas e estágios. Mas é fato que tudo isso faz parte de um todo e de uma sequência necessária de aprendizados.

Então, com algumas semanas, fui designado a assumir sozinho, com 22 anos, o turno do jantar, com minha própria equipe e sendo aquele que responderia por tudo que acontecesse com aquelas pessoas, durante a produção daquelas refeições, naquele intervalo de tempo. Minha missão era oferecer aos comensais uma refeição adequada, equilibrada, em concordância com as regras do contrato e que gerasse saúde, ou que não transmitisse doenças, e o principal, que gerasse a satisfação e o prazer ao comer àqueles trabalhadores que buscavam, no ato de se alimentar, o refúgio, o acolhimento, a representatividade de seus hábitos alimentares e o repouso momentâneo daquela rotina pesada nas caldeiras de aço fervente derretido.

Perceber *in loco* o quanto a comida é significativa nestes contextos e o quanto ela agrega pessoas despertou em mim essa paixão pela área a que me referi anteriormente. A partir daí, por situações diversas, tive experiências em diferentes modalidades de UAN: hospitais, escolas,

creches, programas de capacitação de adolescentes, serviços de atendimento a idosos, abrigos para mulheres/crianças em vulnerabilidade social e albergue para moradores de rua. Foram experiências que muito contribuíram para me mostrar as diferentes nuances da área, dos públicos atendidos e das limitações em cada cenário, o que me propiciou o acúmulo de uma bagagem que me permitisse ser o professor que sempre quis ser, que era aquele que pudesse levar para os alunos uma experiência vivida na área. E reascendendo este desejo latente de ser professor, que despertou em mim ainda na graduação quando fui monitor de disciplina, aceitei um convite para ser professor de um curso técnico em Nutrição, em paralelo às demais atividades, atuando por um tempo.

Depois disso, com mais esta vivência, decidi voltar para a Universidade Federal de Viçosa (UFV), minha casa de origem, e fazer o mestrado em Nutrição. E por obra do universo, ainda antes de defender minha dissertação, fui agraciado com a oportunidade de me tornar docente de ensino superior ao ser aprovado em concurso para professor efetivo na Universidade Federal do Acre (UFAC). A felicidade foi imensa, ser aprovado ainda com 28 anos e poder realizar meu sonho. A experiência no Acre foi intensa, e produtiva, mas a distância foi um empecilho quando uma doença de meu pai me levou a escolher voltar para perto da família. Exonerei-me. Meses depois, com a situação estabilizada, tentei me recolocar e, após aprovação em concurso, assumi na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) como nutricionista (Técnico de nível superior), atuando na alimentação escolar do Colégio Técnico da Rural (CTUR), ou seja, sempre imerso na alimentação coletiva, para minha satisfação. Em paralelo, também pude me aprofundar em outras vertentes da Alimentação Coletiva ao atuar como professor substituto de disciplinas da área de Alimentos & Bebidas do curso de graduação em Hotelaria da UFRRJ. Mais uma rica experiência, outro perfil de curso, de expectativas, novos sujeitos, novos discursos e termos técnicos, novas demandas nessa área voltada ao atendimento ao público.

Mas meu lado nutricionista ansiava por poder se expressar em meu linguajar técnico referente à alimentação e nutrição, e não apenas sobre alimentação em contextos comerciais. Foi quando surgiu a oportunidade do concurso para a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ-Macaé) em 2014, para a área de Alimentação Coletiva do curso de Nutrição. Era a chance de retomar a possibilidade de contribuir para a ciência da Nutrição e para a formação de novos nutricionistas. Novo desafio. Aprovação no concurso e uma grata sensação de estar recuperando algo de que havia precisado abdicar 3 anos antes por motivos familiares. Então ingressei no núcleo de Alimentação Coletiva, com colegas de trabalho que não poderiam ser

melhores, retomando a carreira e a área que sempre me encantaram. A partir daí vim me dedicando ao ensino, pesquisa e extensão na área. Como desdobramento natural, a necessidade de aprofundamento em nível de doutorado se fez mais presente, e em 2016 iniciei no PPGANS, sendo a Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) minha nova casa.

Inicialmente tínhamos outra temática, que foi substituída pela atual em 2018 por questões pessoais que me levaram a conversar com minhas orientadoras sobre a possibilidade de mudança de rumos. Minha orientadora, Profa. Inês Rugani, sempre muito acolhedora e compreensiva me apoiou, ajudou a traçar novos caminhos, com o apoio de Profa. Daniela Canella, minha coorientadora. Com isso, chegamos à presente tese agora apresentada, como fruto de um desejo de desenvolver uma pesquisa em UAN, em que de preferência pudesse dar visibilidade a estes profissionais que em geral estão encobertos por um jaleco, escondidos e até irreconhecíveis em uma touca ou rede de cabelos. O desejo era que os nutricionistas pudessem ganhar protagonismo, já que, por experiência própria, sabia o quão desgastante é este trabalho, o qual infelizmente ainda é pouco reconhecido, apesar de ter um grande potencial e alcance na concretização de um dos objetivos principais dos nutricionistas, que é o de ofertar uma alimentação saudável aos seus comensais, bem como aos clientes e/ou pacientes nas demais áreas. Com esta inquietação, considerando a questão da promoção da alimentação saudável na perspectiva da valorização do Guia Alimentar para População Brasileira, bem como na intenção de evidenciar e sistematizar sua aplicabilidade no agir técnico na gestão de UAN, desenvolvemos e agora apresentamos a pesquisa intitulada: *“O Guia Alimentar para População Brasileira na realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição: interface com atribuições legais e sentidos atribuídos por nutricionistas.”*

Esta tese é resultado de um trabalho em conjunto, de estudos, orientação e principalmente de partilha com a prática e com as subjetividades de nutricionistas atuantes em UAN de Macaé que muito desprendidamente, e aceitando colaborar com a pesquisa na área de Alimentação Coletiva, permitiram-me acessar e conhecer o que pensavam sobre os temas que foram abordados. Essa partilha de cada um/uma cedeu-me os elementos para pensar com os pensamentos deles, com suas expectativas e anseios, os quais articulados com teoria e técnicas de análise se materializaram nesta tese, que espero contribuir com a área da Nutrição à qual me dedico e vivencio desde que me graduei.

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada constitui um direito fundamental previsto na Declaração Universal dos Direitos Humanos desde 1948. No Brasil, a institucionalização desse direito social na Constituição Federal se deu no ano de 2010 por meio da Emenda Constitucional 64 (MACHADO, 2014). No entanto, o compromisso legal do Estado com a garantia deste direito não foi suficiente para impedir que a população brasileira continuasse vivendo sob condições de vulnerabilidade alimentar e nutricional.

Os dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) (IBGE, 2019) realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) confirmaram a mudança nos padrões alimentares da população brasileira, conforme já vinha sendo evidenciado em estudos (MONTEIRO et al., 2011; MARTINS et al., 2013; LOUZADA et al., 2015a). O tradicional consumo de grãos integrais, feijões, legumes, folhosos, frutas, leite, ovos e carnes (alimentos *in natura* ou minimamente processados), que já se mostrava insuficiente ao longo das décadas, vem dando lugar ao consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados. Esta mudança é confirmada com a elevação da contribuição de alimentos ultraprocessados no total de alimentos adquiridos nos domicílios, independentemente do poder aquisitivo, sendo esta participação maior entre os mais ricos. Esta mudança é favorecida, entre outros motivos, por uma distribuição globalizada e avanços na tecnologia de alimentos (LEVY-COSTA et al., 2005; MARTINS et al., 2013). Simões e colaboradores (2018), analisando dados do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto-Brasil (ELSA-Brasil 2008-2010), também apontam que a contribuição calórica dos alimentos ultraprocessados é mais alta entre os indivíduos de nível socioeconômico mais alto.

Esses produtos apresentam valor calórico e índice glicêmico altos, teores de gordura trans, açúcares e sódio elevados e reduzidos teores de fibra e fitoquímicos, características estas que comprometem o perfil nutricional da alimentação, levando a população a uma alteração nutricional que repercute em seu estado de saúde, com elevação da prevalência de excesso de peso, obesidade e DCNT (LUDWIG, 2011; MONTEIRO et al., 2012; LOUZADA et al., 2015a; LOUZADA et al., 2015b).

A epidemia de DCNT resulta em sérias consequências para os indivíduos e comunidades, além de sobrecarregar os sistemas de saúde, tendo os custos socioeconômicos associados a estas doenças repercussão na economia dos países (MALTA, 2017). Neste contexto, líderes mundiais na Assembleia da Organização das Nações Unidas em 2011 se comprometeram a implementar ações concretas para o enfrentamento dessas doenças. Em 2013,

a Assembleia Mundial da Saúde propôs um monitoramento global com 25 indicadores e nove metas voluntárias globais para 2025, além de aprovar o Plano de Prevenção e Controle de Doenças Não Transmissíveis 2013-2020 (WHO, 2013). As metas abordam aspectos relacionados a hábitos de vida, alimentação e controle de DCNT.

Este plano da WHO tem caráter multisetorial de enfrentamento, aponta as principais ações que devem integrá-lo e afirma que, para maximizar as possibilidades de uma aplicação eficaz, seu processo de elaboração deve contar com a participação de todos os interessados diretos do setor de saúde, bem como da sociedade civil e do setor privado. Dessa forma, estes atores não estatais poderão contribuir nesta frente de colaboração intersetorial (WHO, 2014). Sendo assim, um desafio que está posto é a sensibilização também do setor privado no sentido de se apropriar de ações recomendadas nas políticas públicas, reconhecendo os aspectos positivos que serão gerados. Neste ponto, podem-se reconhecer as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como espaços de materialização de ações promotoras de saúde e alimentação saudável.

Esta promoção de alimentação saudável nestes ambientes pode se dar a partir de diversas iniciativas que expressem esse objetivo em atividades relacionadas à gestão da UAN, devendo, segundo Abreu et al. (2016), materializar recomendações neste sentido ao respeitar o equilíbrio de nutrientes e atender aos hábitos alimentares e culturais da clientela, por exemplo. Detalhando sobre as UAN, estas são unidades gerenciais do serviço de nutrição e dietética onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias à produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, e representam diferentes segmentos dentro da área de nutrição em alimentação coletiva (AC), estabelecida pela resolução 600 de 2018 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), podendo ser tanto terceirizadas como autogestão (BRASIL, 2018). Cabe registrar que as UAN terceirizadas pertencem ao setor privado e podem prestar serviços tanto para o setor privado quanto público, sendo que esta prestação deve sempre respeitar os preceitos da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) como tentativa de cumprir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), uma vez que suas duas dimensões indivisíveis - o direito à alimentação adequada e o direito de estar livre da fome - estão distantes da realidade de muitas pessoas (LEÃO, 2013).

Como exemplo de ação na área de AC, com o objetivo de atender ao DHAA e à SAN, no que tange à contratação de serviços terceirizados para fornecimento de alimentos e/ou refeições, tal como o fazem as UAN, o próprio Ministério da Saúde traduziu sua preocupação com a promoção da saúde de seus funcionários por meio de alimentação saudável ao propor as "Diretrizes de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho do

Serviço Público Federal”, publicada na Portaria MS nº 1.274, de 7 de julho de 2016. A Portaria visa a contribuir para a promoção da saúde dos trabalhadores, bem como dos indivíduos participantes de eventos promovidos pelos diferentes órgãos/setores do governo, contribuindo para a redução dos agravos relacionados às DCNT e dos seus fatores de risco modificáveis, especialmente sobrepeso e obesidade e alimentação inadequada (BRASIL, 2016).

Em se tratando de refeições voltadas a trabalhadores, cabe destacar que estas podem ser realizadas em restaurantes comerciais ou institucionais (UAN). Nos restaurantes comerciais, as refeições tipicamente apresentam densidade energética e quantidade de açúcares, doces, óleos e gordura saturada maiores, teor de fibra alimentar menor e baixo valor nutricional (LIN et al., 1999; BANDONI et al., 2013), sendo que o aumento do tamanho das porções, comum nesses casos, também contribui para a epidemia de obesidade (YOUNG; NESTLE, 2002). Já nas UAN, espera-se que as refeições apresentem um perfil nutricional mais adequado, mas não se pode garantir que seja assim em todas. Bandoni e colaboradores (2013) evidenciaram, por exemplo, que as refeições realizadas no local de trabalho (UAN) apresentavam menor densidade energética, maior densidade de fibras e maior participação de hortaliças, frutas e leguminosas quando comparadas às realizadas no domicílio. Reforça-se, então, o quanto as UAN têm o potencial e devem se comprometer em materializar as políticas públicas voltadas à promoção da alimentação saudável, concretizando-as em práticas de gestão que possam ter impacto positivo sobre a saúde da coletividade a que atendem.

Percebe-se, neste ponto, como a área de AC pode dialogar com a de saúde coletiva, devendo o foco na saúde coletiva ser o vetor direcionador das ações técnico-gerenciais desempenhadas em AC, não perdendo de vista os aspectos econômicos balizadores de qualquer empresa. Também reforça este diálogo o fato de que, de acordo com o CFN, compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de Saúde Coletiva, a qual faz interseção com a AC, realizar educação nutricional para coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, podendo contribuir diretamente na promoção da saúde por meio de alimentação saudável, bem como atuar no controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios, participando de inspeções sanitárias (BRASIL, 2018).

Na interface entre essas duas áreas, são geradas evidências e instrumentos necessários à implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), que teve sua primeira edição aprovada no ano de 1999, integra os esforços do Estado Brasileiro por meio de um conjunto de políticas públicas que propõem respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação. Sua segunda edição, atualizada após decorridos mais dez

anos da primeira, apresenta-se com o propósito de melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde, em busca da garantia da SAN da população brasileira (BRASIL, 2012a).

De acordo com a PNAN, deve-se buscar o fortalecimento das ações de alimentação e nutrição de modo articulado às ações de SAN com vistas ao enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional e dos agravos em saúde. Trazendo para a interface da saúde coletiva com a prática da alimentação coletiva, aponta-se a necessidade de ações como: (i) a interlocução com os setores responsáveis pela produção agrícola, distribuição, abastecimento e comércio local de alimentos visando ao aumento do acesso a alimentos saudáveis; (ii) a promoção da alimentação adequada e saudável em ambientes institucionais como escolas, creches, presídios, albergues, locais de trabalho, hospitais, restaurantes comunitários, entre outros; e (iii) a articulação com a vigilância sanitária para a regulação da qualidade dos alimentos processados e o apoio à produção de alimentos advindos da agricultura familiar, dos assentamentos da reforma agrária e de comunidades tradicionais, integrada à dinâmica da produção de alimentos do país (BRASIL, 2012a).

Como uma das estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a PNAN, foi proposta a primeira versão do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) em 2006, considerando as condições demográfica, epidemiológica e nutricional no Brasil à época. Diante das transformações vivenciadas pela sociedade brasileira, que impactaram sobre suas condições de saúde e nutrição, fez-se necessária uma revisão do documento, sendo publicada a segunda edição no ano de 2014. Esta é baseada em um novo paradigma no campo da alimentação e nutrição, que classifica os alimentos segundo o propósito e a extensão de seu processamento industrial, por se acreditar ser este um aspecto central para as modificações no estado nutricional e de saúde das populações (BRASIL, 2006a; BRASIL, 2014a).

Segundo o GAPB, para que uma prática alimentar seja considerada adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo, ela deve estar em harmonia com as necessidades alimentares específicas do indivíduo e respeitar a cultura alimentar, estar acessível do ponto de vista físico e financeiro, adequada nos quesitos de quantidade e qualidade, atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e estar baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (BRASIL, 2014a).

Dessa forma, adotar uma alimentação saudável envolve diversos fatores, tendo em vista que a busca das pessoas pela alimentação não é motivada apenas pelo suprimento de suas necessidades orgânicas de nutrientes. São também importantes os alimentos propriamente ditos, o modo como serão preparados e combinados entre si, o ambiente, as companhias (aspectos da

comensalidade, por exemplo), já que o ato de se alimentar abrange uma série de significados culturais, comportamentais e afetivos que não podem ser desconsiderados, incluindo os sensoriais como aroma, cor, textura e sabor dos alimentos. Isso porque, para os seres humanos, a alimentação também é considerada fonte de prazer, de identidade cultural e familiar (BRASIL, 2006a; BRASIL, 2014a).

É importante reforçar que em se tratando de promover, preservar e recuperar a saúde do ser humano por meio da alimentação, reconhece-se que o nutricionista é o profissional habilitado tecnicamente para exercer tal atribuição, tendo como princípio básico o bem-estar do indivíduo e da coletividade. No campo da alimentação coletiva, a promoção da saúde possui relação estreita com a SAN, uma vez que a oferta de uma alimentação adequada colabora para a incorporação de hábitos alimentares saudáveis (FONSECA; SANTANA, 2011).

Sendo assim, tendo em vista o cenário epidemiológico causado pelos novos hábitos alimentares, o fato de o nutricionista ser o profissional capacitado para o enfrentamento desta realidade em UAN; bem como as estratégias para promoção da saúde propostas pelo governo brasileiro, em especial a publicação da atual edição do GAPB, compreendido como indutor de políticas públicas nesta temática (BRASIL, 2015a), são necessárias ações que materializem políticas públicas de saúde em diferentes cenários. Da leitura do guia, pode-se reconhecer o potencial para se buscar estabelecer uma relação entre as reflexões e proposições nele apresentadas e a prática de produção de refeições em seus diferentes aspectos técnico-gerenciais. Para além do papel clássico do nutricionista gestor responsável quase que exclusivamente pelos aspectos higienicossanitários, vislumbra-se terreno fértil para a reflexão sobre a importância e a possibilidade de o planejamento e a gestão das atividades em UAN se darem à luz das proposições do GAPB. Para tanto, foi desenvolvida a presente tese com a proposta de compreender e analisar as interfaces entre os princípios e recomendações do GAPB e a prática de nutricionistas atuantes na área de AC.

1 REFERENCIAL TEÓRICO

1.1 Cenário alimentar e nutricional atual no Brasil

O padrão alimentar tradicional do Brasil foi mantido durante longo tempo no passado e refletia a influência dos povos indígenas nativos, dos colonizadores portugueses e escravos africanos, apresentando alimentos minimamente processados como arroz, feijões, e mandioca como base, que são preparados de diferentes formas adicionando-se óleos, sementes, folhosos, pimentas. Já as quantidades de carne, peixe e de outros derivados cárneos dependiam da disponibilidade, preço e poder aquisitivo. No entanto, ultimamente vem-se identificando a modificação deste padrão alimentar como resultado de múltiplos fatores, incluindo a grande influência das transnacionais da indústria alimentícia (MONTEIRO; CANNON, 2012), as quais vêm investindo nos mercados emergentes uma vez que os mercados nos países de alta renda já estão saturados (STUCKLER et al., 2012). Nesta mudança de hábitos, observa-se a redução do consumo de alguns alimentos tais como hortaliças, grãos integrais e outros alimentos de origem vegetal, que já não eram suficientes (LEVY-COSTA et al., 2005), e o aumento do consumo de outros, como alimentos ultraprocessados e bebidas açucaradas (POPKIN et al., 2012).

Martins e colaboradores (2013) evidenciaram este novo cenário ao analisarem dados das quatro Pesquisas de Orçamento Familiar (POF), realizadas entre 1987 e 2009, confirmando que houve redução na participação tanto de alimentos *in natura* ou minimamente processados, com destaque para feijão e leite quanto de ingredientes culinários (açúcar refinado e farinha de trigo). Comparação entre os dados das POF 2002-2003 e 2008-2009, com abrangência nacional, mostrou aumento significativo da participação relativa de alimentos ultraprocessados de 20,8% para 25,4% do total de calorias disponível nos domicílios, sobretudo de embutidos, bebidas açucaradas, doces, chocolates, sorvetes e refeições prontas. E incluindo-se a última POF, de 2017-2018, ao se compararem os dados da série histórica 1987 - 2018, representativos das áreas metropolitanas, são evidenciadas as mudanças no padrão alimentar brasileiro ocorridas ao longo desse tempo, ao se constatar que a contribuição calórica dos alimentos ultraprocessados aumentou de maneira significativa e que houve redução na participação calórica de alimentos *in natura* ou minimamente processados e de ingredientes culinários processados. Cabe a ressalva que, no caso das duas últimas POF, os métodos de análise da disponibilidade alimentar não foram idênticos, mas os resultados apontam para este cenário (IBGE, 2019).

Louzada et al. (2015a), também analisando dados da POF (2008-2009), constataram que a maior participação de alimentos ultraprocessados na dieta determinou generalizada deterioração no perfil nutricional da alimentação e apontaram que esta tendência observada no

Brasil de substituir refeições tradicionais baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados por alimentos ultraprocessados pode trazer prejuízos à saúde. Evidenciando tal relação, Azevedo e colaboradores (2014), em revisão sistemática envolvendo estudos brasileiros publicados entre 2005 e 2012, apontam que o baixo consumo de alimentos marcadores de padrões alimentares saudáveis se mostrou associado às altas prevalências de excesso de peso. Em nível mundial, uma revisão narrativa (CHEN, 2020) analisando 20 estudos apontou que o alto consumo de AUP foi associado a um aumento do risco de mortalidade por doenças cardiovasculares gerais, doenças coronárias, doenças cerebrovasculares, hipertensão, síndrome metabólica, sobrepeso e obesidade, depressão, síndrome do intestino irritável, câncer geral, câncer de mama pós-menopausa, obesidade gestacional e asma. Monteiro et al. (2019) reuniram estudos que demonstram que o consumo de AUP está associado a piora do perfil nutricional de dietas em diversos países, incluindo o Brasil.

Todo este cenário é preocupante e a elevação da participação de alimentos ultraprocessados no Brasil tem, entre suas causas, mudanças no sistema alimentar do país que decorrem do crescimento da economia nacional e da penetração no mercado de indústrias transnacionais de alimentos (MONTEIRO; CANNON, 2012). De forma prejudicial à saúde e ao estado nutricional das populações, o aumento da oferta destes produtos, acompanhado da redução do seu preço relativo e de seu apelo ao consumidor em virtude de outros atributos, provocou a gradativa substituição de dietas tradicionais, baseadas em alimentos, por dietas compostas por alimentos processados e ultraprocessados (MARTINS et al., 2013). Estudo de Maia et al. (2020) mostra que esta tendência de mudança relativa de preços segue em curso, projetando que em 2026 os AUP estarão relativamente mais baratos que os *in natura* ou minimamente processados.

Reforça-se que o aumento do consumo destes produtos com perfil nutricional tão desfavorável por apresentarem, entre outras características, elevada densidade energética e serem ricos em açúcares livres e gordura e pobres em fibras, pode ser um fator de risco para o excesso de peso e obesidade (LOUZADA et al., 2015a), cujas prevalências vêm aumentando no Brasil. Dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) realizada em 2013 comprovam que a prevalência de excesso de peso e obesidade apresentou elevação na população brasileira. A prevalência de excesso de peso (Índice de Massa Corporal (IMC) igual ou superior a 25 kg/m²) e obesidade (IMC igual ou superior a 30 kg/m²) atingiram, respectivamente, 56,9% e 20,8% na população adulta (IBGE, 2015). Constatando a tendência de aumento destas prevalências, a PNS de 2019 mostrou taxas de 60,3% de excesso de peso e 26,8% de obesidade nessa mesma faixa etária (IBGE, 2020).

Em uma visão mais macro, tem-se que o aumento da prevalência de excesso de peso e de obesidade associado à diminuição da ocorrência da desnutrição configura o fenômeno denominado transição nutricional, o qual está associado a profundas mudanças econômicas, sociais, demográficas ambientais e culturais ocorridas nas últimas décadas em decorrência da crescente modernização e urbanização (BATISTA FILHO E RISSIN, 2003; POPKIN et al., 2012). Isso impacta em mudanças no perfil nutricional das populações a partir de modificações na ingestão e no padrão de aquisição de alimentos (MONTEIRO et al., 2004), como exposto anteriormente.

Autores de um grande estudo (NCD, 2016), considerando 1,6 mil levantamentos em 200 países e utilizando um protocolo consistente de análise de dados, estimaram a tendência de médias de Índice de Massa Corporal (IMC) por sexo, bem como prevalências de IMC por categorias de classificação no período de 1975 a 2014. Os resultados apontaram que o número de indivíduos acima do peso no mundo cresceu seis vezes nas últimas quatro décadas, subindo de 105 milhões de pessoas em 1975 para 641 milhões em 2014. A proporção de homens obesos subiu de 3,2% para 10,8%, e a parcela de mulheres na mesma condição saltou de 6,4% para 14,9%, estimando-se que a prevalência média de pessoas obesas em 2025 supere os 20% (NCD, 2016).

O excesso de peso e a obesidade abdominal têm sido considerados como importantes fatores de risco para o desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como as cardiovasculares, respiratórias crônicas, cânceres, dislipidemias e diabetes, as quais são responsáveis por cerca de 70% de todas as mortes no mundo, estimando-se 38 milhões de mortes por ano. Desses óbitos, quase 28 milhões ocorrem em países de baixa e média renda (WHO, 2011), como o Brasil. Atualmente estas representam um problema de grande relevância em saúde pública, justificando o crescente número de estudos desenvolvidos nos últimos anos (AZEVEDO, 2014).

Estes dados evidenciam a urgência de se pensar em políticas públicas adequadas à prevenção e ao tratamento do sobrepeso e da obesidade, que incidam sobre seus determinantes, em especial os alimentares, que são objeto do presente estudo, destacando-se que estas ações devem ser capazes de alterar este quadro que vem se configurando, respeitando-se as premissas da SAN, conforme pontuado na introdução desta tese. Nesta perspectiva, vem sendo proposta uma agenda para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, sendo também uma prioridade na Política Nacional de Promoção da Saúde, para as quais o GAPB foi lançado como elemento de resposta (BRASIL, 2014a).

1.2 Guia Alimentar para a População Brasileira

A Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), durante a Conferência Internacional de Nutrição de 1992, adotaram um plano de ação visando à disseminação de informação nutricional, com abordagens baseadas no consumo de alimentos que encorajassem a diversificação da alimentação por meio da produção e consumo de alimentos ricos nutricionalmente, valorizando aqueles tradicionais. A partir daí, a FAO deu suporte a países na elaboração de seus respectivos guias alimentares. Em 2014 ocorreu a segunda Conferência Internacional de Nutrição, na qual se reforçou a recomendação de que os países, onde fosse conveniente, desenvolvessem, adotassem ou adaptassem guias alimentares nacionais para promoção da alimentação saudável, de forma a implementarem intervenções baseadas nestes guias, coerentes com políticas relacionadas a alimentos e alimentação por diferentes abordagens (FAO, 2016).

A FAO e OMS definem guia alimentar baseado em alimentos como a expressão de princípios de educação nutricional exemplificados com alimentos e/ou preparações pertencentes ao hábito alimentar do grupo a que ele se destina, cujo propósito é educar tal população e nortear as políticas nacionais de alimentação e nutrição, bem como a indústria de alimentos. Os guias devem traduzir as metas nutricionais para a população de forma prática e compreensível, considerando aspectos sociais, econômicos e culturais, respeitando os aspectos ambientais e biológicos (FAO, 2014).

Em um esforço cooperativo, por meio de capacitações que incluem treinamentos, consultas técnicas e reuniões regionais, a FAO auxilia os países-membros a desenvolver, revisar e implementar diretrizes alimentares e guias alimentares baseados em alimentos, de acordo com evidências científicas atualizadas, realizando também revisões periódicas sobre o progresso do desenvolvimento e uso de diretrizes dietéticas. No ano de 2020 registrou-se que mais de 100 países em todo o mundo contavam com diretrizes alimentares nacionais baseadas em alimentos adaptadas à sua situação nutricional, disponibilidade de alimentos, hábitos alimentares e práticas culinárias, fazendo parte as seguintes regiões: África (7 países), Ásia e Pacífico (de 18 países), Europa (33 países), Oriente Médio (5 países), América do Norte (2 países), América Latina e Caribe (29 países, incluindo o Brasil) (FAO, 2020).

Neste contexto de elaboração de guias alimentares, segundo a FAO (FAO, 2016), muitos países estão atualmente se movendo em direção a enfoques mais holísticos, abordando combinações de alimentos (refeições), modalidades de alimentação, considerações de

segurança alimentar, estilo de vida e aspectos de sustentabilidade em suas diretrizes alimentares.

Indo ao encontro da orientação de se elaborarem guias nacionais, o Ministério da Saúde do Brasil propôs, assessorado por um comitê científico, a primeira edição de seu GAPB em 2006. Já sua segunda edição foi lançada no ano de 2014 com a apresentação de recomendações baseadas em um novo paradigma no campo da alimentação e nutrição, que busca explicar as causas das mudanças atuais na alimentação e padrões alimentares da população brasileira que vêm impactando em seu estado nutricional e de saúde. Esta nova edição foi concebida de forma a constituir uma das estratégias para efetivar políticas e ações tais como a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2012), a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2009), a Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2014), o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) (BRASIL, 2016) e a Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade (CAISAN, 2014). Dessa forma, o documento tenta dar conta de três complexas dimensões, que são a promoção do direito humano à alimentação adequada e saudável; a promoção da saúde; e a prevenção de doenças (OLIVEIRA; SILVA-AMPARO, 2017).

Neste contexto, o GAPB se alinha às premissas da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), definida pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan), importante marco na institucionalização da responsabilidade do poder público na garantia da SAN, a qual é definida como

A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006b, p.4).

Cabe compreender que a perspectiva da SAN orienta as políticas públicas pelos princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada, buscando articular e integrar os diferentes setores, desde a agricultura, meio ambiente, saúde, educação entre outros. Desde 1948 o DHAA faz parte da Declaração Universal dos Direitos Humanos (BRASIL, 2010) e, em 2010, também foi inserido no artigo 6º da Constituição Federal Brasileira, por meio da emenda 64, como um direito fundamental a ser garantido pelo Estado, sendo essa conquista fruto de intensa mobilização social articulada pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). O DHAA possui duas dimensões indivisíveis: o direito de estar livre da fome e o direito a alimentar-se de forma saudável e adequada às suas necessidades e cultura

alimentar (ABRANDH, 2010), tendo sido lançado o GAPB como um instrumento que considera essa perspectiva.

A partir da publicação do GAPB, esforços foram empenhados para sua implementação. Como exemplo, citam-se o documento síntese pré 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, elaborado pelo Consea (Políticas Públicas para Garantia da Alimentação Adequada e Saudável: A união das agendas da Saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional); e o documento Subsídios da CAISAN (Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional) para a discussão sobre “Políticas Públicas para Garantia da Alimentação Adequada e Saudável: O Guia Alimentar para a População Brasileira em Perspectiva Intersetorial” na XIX Plenária do CONSEA em 2015. Ainda neste último documento, são identificadas ações e políticas públicas para a garantia da alimentação adequada e saudável na perspectiva do GAPB em diferentes âmbitos, como o da saúde; da alimentação escolar; do desenvolvimento social; de ações intersetoriais que dialogam e potencializam as recomendações do Guia; da regulação, controle de qualidade dos alimentos e direito à informação; e de temas relacionados a campanhas e oferta de alimentos adequados e saudáveis (BRASIL, 2015a; BRASIL, 2015b).

A segunda edição do GAPB considerou cinco princípios para a proposição de suas recomendações: (i) alimentação é mais que ingestão de nutrientes; (ii) recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo; (iii) alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável; (iv) diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares; e (v) guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares. Observa-se, nesta edição, uma abordagem em relação à dimensão sociocultural e ambiental do alimento na perspectiva de um sistema alimentar sustentável. Neste sentido, a extensão e o propósito do processamento industrial dos alimentos é um aspecto central e o GAPB recomenda que as pessoas consumam alimentos *in natura* ou minimamente processados ou refeições elaboradas com alimentos frescos em detrimento de alimentos ultraprocessados, uma vez que estes últimos comprometem a qualidade da dieta, como já exposto anteriormente, levando a desfechos em saúde desfavoráveis (BRASIL, 2014a; MONTEIRO et al., 2015; OLIVEIRA; SILVA-AMPARO, 2017).

O documento está estruturado em cinco capítulos. O primeiro apresenta os princípios que nortearam sua elaboração, enfatiza o uso de conhecimentos gerados por diversos saberes, compromete-se com a ampliação da autonomia das pessoas nas escolhas alimentares e com a defesa do direito humano à alimentação adequada e saudável. O capítulo 2 trata de recomendações gerais para as escolhas alimentares, propondo que alimentos *in natura* ou

minimamente processados, com predominância daqueles de origem vegetal, sejam a base da alimentação. O capítulo 3 orienta sobre como combinar alimentos na forma de refeições. Tais orientações derivam de refeições consumidas por parcela substancial da população brasileira que baseia sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados e em preparações culinárias feitas com estes alimentos, enfatizando a importância do ato de cozinhar. O capítulo 4 aborda o ato de comer e a comensalidade, destacando as circunstâncias relacionadas ao aproveitamento pleno do momento da refeição. E o capítulo 5 apresenta fatores que podem ser obstáculos para a adesão das pessoas às recomendações do guia, tais como informação, oferta, custo, habilidades culinárias, tempo e publicidade. Ao final, “Dez Passos para uma Alimentação Adequada e Saudável” são apresentados como síntese das recomendações (BRASIL, 2014a).

Cabe ressaltar que a proposta de classificação de alimentos baseada na extensão e no propósito do processamento industrial, denominada NOVA, foi proposta pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS) da Universidade de São Paulo antes do próprio GAPB, e serviu de base para a formulação de suas principais recomendações. Ele deu foco aos alimentos e refeições, encorajando a população a cozinhar sua própria comida, na tentativa de valorizar e resgatar padrões alimentares tradicionais brasileiros, apresentando, ainda, posicionamento recomendando que se evite o uso de alimentos ultraprocessados. Esta classificação tem sido aplicada em estudos conduzidos em diversos países (Brasil, Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Chile, Colômbia, Nova Zelândia, Taiwan, Malásia, Líbano, Suécia, Austrália, México, França, Espanha, Bélgica) com diferentes finalidades, tais como: descrição de mudanças ao longo do tempo no que tange ao consumo alimentar nacional relativo a alimentos ultraprocessados; análises do impacto do seu consumo sobre a qualidade nutricional de dietas nacionais; análise da ingestão de nutrientes de risco à doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como açúcar, gordura trans e saturada e sódio; análise da ingestão de nutrientes protetores à DCNT, como proteínas, fibras, potássio e fitoestrógenos; e o risco de DCNT como obesidade, doenças metabólicas e cardiovasculares, câncer, depressão e distúrbios gastrointestinais. Além dessas finalidades, a NOVA também vem sendo utilizada no desenvolvimento de guias alimentares e na orientação de sistemas de avaliação do perfil nutricional de produtos alimentícios (MONTEIRO et al., 2016; MENDONÇA et al., 2016; MARRÓN-PONCE et al., 2018; MENDONÇA et al., 2017; FIOLET et al., 2018; JULIA et al., 2018; O’HALLORAN et al., 2018; MONTEIRO et al., 2019; ELIZABETH et al. 2020). A Organização Pan-Americana da Saúde também considerou esta classificação para o estabelecimento de critérios para quantidades aceitáveis de nutrientes críticos como sal, açúcar

e gorduras trans, ao publicar um documento propondo um modelo de perfil nutricional a ser utilizado na orientação de políticas públicas, no qual o GAPB é citado (OPAS, 2016).

Enfim, uma diversidade de estudos com diferentes objetivos já foi conduzida, no entanto são poucas as referências (BATISTA et al., 2017; BENVINDO et al., 2017) daqueles que utilizam a classificação NOVA, ou o próprio GAPB, em estudos relacionados às práticas em UAN, que são espaços formais onde reconhecidamente se incluem alimentos ultraprocessados em seus cardápios. Tal inclusão nas UAN pode se dar por aspectos de facilidade logística, aceitação e custo, influenciando de forma importante os hábitos alimentares e condições de saúde da coletividade atendida nestas Unidades (BRITO; SPINELLI, 2016).

Identifica-se, pois, uma carência de estudos envolvendo o GAPB na realidade de UAN, sendo oportuno fomentar reflexões sobre o assunto nestes espaços e estimular as pesquisas. Barbosa et al. (2008) afirmam que o grande desafio após a elaboração de um guia é a sua implantação, que deverá ser sistemática para atingir a população, sendo mais efetiva com a integração de diversos setores como educação e saúde, bem como com o envolvimento do setor privado em sua difusão. Exemplificando, algumas experiências em que houve trabalho integrado com os setores públicos e privados envolvidos na promoção de alimentação saudável são os casos de implantação dos guias alimentares na América Central (Costa Rica, Guatemala, El Salvador, Honduras e Panamá) (MOLINA, 1999).

Barbosa et al. (2008) reforçam a necessidade de monitoramento do processo de implementação dos Guias alimentares, sendo necessário o conhecimento de políticas públicas que apoiem sua implantação, para que eles sejam incluídos em diferentes programas de saúde pública e bem-estar social. Além disso, é importante também utilizar métodos já existentes para a avaliação da compreensão de um guia e da mudança do hábito alimentar da população, por se considerar ser esta a melhor forma de avaliar a eficácia dos guias sobre a saúde da população.

Como estratégia de divulgação da segunda edição do GAPB pelo Ministério da Saúde, exemplares foram enviados para equipamentos de atenção básica à saúde (Unidade Básicas de Saúde, Núcleos de Apoio à Saúde da Família) bem como para CONSEA Nacional e estaduais, CAISAN Nacional e estaduais, Conselhos Estaduais de Saúde, Polos Academia da Saúde, escolas e universidades. Houve também divulgação nos sítios eletrônicos (Ministério da Saúde, RedeNutri – que, inclusive, oferece um curso online composto de 4 módulos, redes sociais). Investiu-se também na disponibilização online do Guia em três idiomas (português, inglês e espanhol) bem como do Relatório da Consulta Pública que antecedeu sua publicação (BRASIL, 2014b; BRASIL, 2015c). E mais recentemente, a equipe do Programa Mesa Brasil do Sesc (Serviço Social do Comércio) Rio Preto desenvolveu um trabalho pioneiro visando à garantia

da acessibilidade deste conteúdo às pessoas com deficiência visual, tendo sido disponibilizada, em setembro de 2018, a versão áudio do GAPB (SESC, 2018). Além disso, outros materiais foram disponibilizados pela Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde em parceria com o NUPENS/USP, como vídeos sobre o conteúdo do GAPB, o GAPB de bolso; o teste "como está a sua alimentação?" e o manual de implementação do GAPB nas equipes da Atenção Básica (BRASIL, 2019a).

No entanto, considera-se relevante que, no âmbito nacional, estratégias específicas para divulgação do GAPB em estabelecimentos que configurem atividade de AC sejam propostas e/ou estimuladas. A título de exemplo de possibilidade da interface que é objeto de interesse nesta tese, foi encontrado, em nível estadual, um documento intitulado “Caderno de sugestões: Guia Alimentar para a População Brasileira na prática das equipes de saúde, educação e assistência social em Goiás”. Ele reconhece a oportunidade de trabalhar o Guia neste cenário, afirmando que nutricionistas e demais profissionais podem elaborar cardápios em consonância com as recomendações do Guia, idealizar murais acerca dos temas tratados no Guia em todos os locais onde forem executados os serviços de alimentação e nutrição, como escolas, creches, hospitais, empresas, órgãos públicos ou privados, além de estimular a compra de gêneros alimentícios a partir dos pequenos agricultores, agricultura familiar e sistemas de produção agroecológicos (GOIÁS, 2016).

Já no município do Rio de Janeiro, as recomendações do GAPB vêm embasando ações de políticas públicas voltadas à alimentação e nutrição, como foi o objeto de licitação para registro de preços para a prestação de serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições: café da manhã e almoço, para atender a três restaurantes populares do município, de acordo com o edital SMDEI (Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Emprego e Inovação) Nº 0100/2017. Esta incorporação das diretrizes do GAPB consta do termo de referência do processo de licitação, o qual é elaborado pelo Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD), órgão técnico que compõe a estrutura da Secretaria Municipal de Saúde e é responsável pelas ações de alimentação e nutrição do município do Rio de Janeiro. As diretrizes do GAPB também foram contempladas pelo INAD nos termos do edital para contratação de serviços para alimentação escolar e para alimentação hospitalar, bem como nas demais ações voltadas a serviços de alimentação e nutrição (SMDEI, 2017).

Mais recentemente, algumas ações de incentivo à alimentação saudável realizadas pelo Governo Federal também foram identificadas, podendo oportunizar a reflexão sobre o uso do GAPB em AC, a saber: nas dependências do Ministério da Saúde foi proibida a venda, promoção, publicidade ou propaganda de alimentos ultraprocessados, com excesso de açúcar, gordura e sódio; foram lançadas as “Diretrizes de Promoção da Alimentação Adequada e

Saudável no Serviço Público Federal”, por meio da portaria MS nº 1.274, de 7 de julho de 2016, que visam a contribuir para a promoção da saúde dos trabalhadores. Estas diretrizes se estendem aos indivíduos participantes de eventos promovidos por órgãos públicos, oportunidades em que devem ser seguidas as recomendações do GAPB para a elaboração de refeições saudáveis em eventos, publicado em 2016, com o qual se busca favorecer a transformação dos ambientes institucionais em espaços promotores de uma alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2016a).

Outras ações de tradução do GAPB em políticas públicas para além da área de AC vêm sendo desenvolvidas. Em 2019, foi publicado o Guia Alimentar para crianças menores de dois anos pelo Ministério da Saúde, de forma a se alinhar com as recomendações do GAPB (BRASIL, 2019b). Outras iniciativas, como as do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) também fortalecem o incentivo à alimentação saudável, ao defenderem melhorias na rotulagem nutricional de alimentos ultraprocessados e o “Movimento por uma alimentação livre” que visa a empoderar os consumidores no processo de escolhas alimentares (IDEC, 2018). Em maio de 2020 o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) lançou a Resolução nº6/2020 que faz alterações nos aspectos de segurança alimentar e nutricional na legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no intuito de se alinhar às diretrizes do GAPB e do Guia para crianças brasileiras menores de 2 anos (BRASIL, 2020).

Em Seminário intitulado “Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos ambientes de trabalho”, ocorrido no Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, a Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN) destacou o ambiente de trabalho como espaço para viabilização de ações de promoção à saúde e à alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2017). A Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco), no documento “Fortalecimento da Agenda de Segurança Alimentar e Nutricional na Saúde - Subsídios para as Conferências de Saúde e de Segurança Alimentar e Nutricional”, também aponta para a utilização do Guia em ambientes de trabalho e para o alinhamento dos parâmetros técnicos do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) às recomendações do GAPB (ABRASCO, 2015). Com estes exemplos, identificam-se iniciativas que evidenciam a interface entre o GAPB e a Alimentação Coletiva.

1.3 Alimentação Coletiva

A Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC) evidencia, em sua série histórica, a tendência de crescimento das refeições fora do lar e estima o fornecimento de aproximadamente 22,3 milhões de refeições para coletividades no ano de 2020, incluindo

0,03 milhões em autogestão e 14,7 milhões em empresas terceirizadas (ABERC, 2020), o que evidencia a frequência de grande número de trabalhadores, principalmente, em espaços formais de serviços de alimentação, que abarcam as já citadas UAN institucionais e os restaurantes comerciais.

A origem dos restaurantes que operam dentro das empresas derivou então da necessidade de atender a uma demanda de alimentação próxima ao local de trabalho, visando a superar questões relativas, por exemplo, ao aumento das distâncias entre o trabalho e o domicílio nas grandes cidades, e os novos arranjos familiares, em um contexto de interesses políticos e econômicos, somado a questões relativas à saúde dos trabalhadores (FAIÃO, 2013).

Em se tratando da área que apresenta os restaurantes como espaço de atuação, a AC no Brasil tem sua semente plantada em 1939, quando foi instituído, pelo Decreto-lei nº 1238, que estabelecimentos que contassem com mais de 500 funcionários em seu quadro deveriam destinar local adequado para os empregados fazerem suas refeições, cabendo também às empresas o fornecimento de alimentos nestes refeitórios. Em consequência, no intuito de formular e executar políticas públicas voltadas à alimentação e nutrição, foi criado o Serviço de Alimentação e Previdência Social (SAPS) em 1940. Este órgão objetivava assegurar condições favoráveis e higiênicas à alimentação dos segurados dos Institutos a ele ligados, e com isso, foi sendo estimulada a sistematização de estruturas que se tornariam restaurantes bem como a formação dos profissionais para tal gestão, no caso os nutricionistas (VASCONCELOS, 2002; ARAÚJO, 2010).

Com o desenvolvimento do setor industrial, houve expansão dos investimentos estrangeiros e, conseqüentemente, a chegada das multinacionais ao país. Isso estimulou ainda mais o desenvolvimento e a implantação do serviço de restaurantes nas empresas para o atendimento aos funcionários visando a melhorar suas condições de saúde, diminuir os acidentes de trabalho, o absenteísmo e a rotatividade e aumentar a produtividade da mão-de-obra nas empresas (COLARES, 2005).

A expansão do segmento da alimentação coletiva ocorreu a partir da década de 1970 e está associada, para além do crescimento industrial, a fatores incluindo a criação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que estimulou, ao longo do tempo, a profissionalização do setor da alimentação coletiva, com a gradual inserção dos nutricionistas; e a evolução de modalidades de serviços, incluindo refeições *self service*, refeições a quilo, além do conceito de praças de alimentação em empresas que buscavam conceder esse benefício aos seus funcionários (FAIÃO, 2013), sendo o nutricionista o profissional habilitado para desempenhar as atividades relacionadas à alimentação coletiva (BRASIL, 1991; BRASIL, 2018).

O Conselho Federal de Nutricionistas (BRASIL, 2018), juntamente com os Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), orienta, disciplina e fiscaliza o exercício da profissão de nutricionista. A atuação deste profissional abrange as seguintes áreas: (I) nutrição em alimentação coletiva; (II) nutrição clínica; (III) nutrição em esportes e exercício físico; (IV) nutrição em saúde coletiva; (V) nutrição na cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos; (VI) nutrição no ensino, na pesquisa e na extensão.

A área de Alimentação Coletiva (AC) é aquela que “abrange o atendimento alimentar e nutricional de coletividade ocasional ou definida, sadia ou enferma, em sistema de produção por gestão própria (autogestão) ou sob a forma de concessão (gestão terceirizada)” (BRASIL, 2018, p. 6) por meio do fornecimento de refeições realizadas em UAN, entendida como a

Unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, tendo como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida (BRASIL, 2018, p. 12).

O fornecimento de refeições pode ser executado por empresas prestadoras de serviço de alimentação coletiva (terceirizadas), quando uma empresa específica do ramo de alimentação coletiva é contratada para produzir e fornecer refeições aos funcionários de uma empresa contratante, cuja atividade fim não é a produção de refeições. Existem também os serviços de alimentação por auto-gestão, quando a própria empresa gerencia a produção e distribuição de refeições a seus funcionários, sendo que o fornecimento de refeições conta ainda com restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de *buffet* e de alimentos congelados, comissarias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde. E considerando-se o cenário de políticas públicas, a área de alimentação coletiva encontra espaço nas atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador (BRASIL, 2018), bem como em outros equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (SAN), como restaurantes populares e cozinhas comunitárias (BRASIL, 2010).

No exercício de suas atribuições em UAN, compete ao nutricionista planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, bem como realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas, podendo estar vinculado à contratante ou à empresa terceirizada (BRASIL, 2018). Para cumprir estas atribuições, o nutricionista deve realizar, obrigatoriamente, atividades como: (i) elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos; (ii) elaborar informação nutricional do cardápio e/ou

preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar; (iii) coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros; (iv) elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas; (v) implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações; (vi) elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico da UAN, mantendo-o atualizado; (vii) elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da UAN, mantendo-os atualizados; (viii) promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins; (ix) promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários; (x) elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber; (xi) prestar atendimento, por meio de cardápio específico, aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais, visando ao direito humano à alimentação adequada e saudável; (xii) promover a redução das sobras, restos e desperdícios; (xiii) monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos (BRASIL, 2018).

São apontadas também atividades complementares, que envolvem, dentre outras: (i) participar das atividades de gestão de custos de produção; (ii) participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da UAN; (iii) realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados; (iv) participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores; (v) promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo; (vi) organizar a visita de clientes/usuários às áreas relacionadas à produção de refeições; (vii) realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico; (viii) participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros; (ix) participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade, (x) participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e educação permanente para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista; (xi) realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições; (xii) realizar análise sensorial das

preparações por meio de testes de degustação prévios ao consumo; (xiii) promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável (BRASIL, 2018).

As atividades desenvolvidas pelos nutricionistas incluem, ainda, as obrigatórias e complementares para atuação nos segmentos Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar e PAT, respeitando, respectivamente, as legislações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) e do PAT (BRASIL, 2018).

Na atuação do nutricionista na área de AC, são mais pronunciadas na prática profissional aquelas atribuições referentes à gestão (ROCHA et al., 2017). Entre as décadas de 1980 e 2000, entre 24 e 55% dos (das) nutricionistas atuavam nesta área, o que revela que, ao longo dos anos, a área de produção de refeições tem sido uma das principais atividades exercidas por este profissional. No entanto, esta expressiva presença de nutricionistas no espaço de trabalho da AC não se manifesta quando se trata de pós-graduação *Stricto sensu*, levando a uma menor produção científica na área a despeito de seu grande potencial (CAMPOS, 2017), devendo ser incentivada no intuito de fortalecer a ciência da Nutrição e a área de AC.

Campos e colaboradores (2016) evidenciaram o quão incipiente é a participação científica e de pesquisa da área de Alimentação Coletiva no campo da Alimentação e Nutrição, devendo-se valorizar o profissional desta área que muito pode contribuir para o incremento desses saberes mais específicos. Oportunizar momentos que deem voz ao nutricionista de AC pode trazer à tona questões e demandas dignas de serem investigadas no campo científico. No entanto, há que se registrar também que a reduzida produção científica na área pode se dever à baixa adesão de nutricionistas em participar de pesquisas que tratem do seu próprio fazer profissional, como relatam Rocha e colaboradores (2017) que, em pesquisa para caracterização de nutricionistas de UAN terceirizada, englobando, pois, apenas a área de AC, receberam resposta de apenas 6,74% dos e-mails enviados com questionário, diferentemente do observado entre nutricionistas de outras áreas, para os quais outros estudos, embora ainda tenham tido baixa receptividade em relação à participação em pesquisas, obtiveram retorno de 44,2% e 25,3% (ALVES et al., 2003; RODRIGUES et al., 2007).

É importante considerar ainda que, como campo para estudos, esta área apresenta aspecto multidisciplinar, o que torna difícil enquadrar suas possibilidades de pesquisas no modelo biomédico. No ato de produzir refeições estão envolvidas as dimensões técnica, científica e cultural. Mesclam-se saberes provenientes de âmbitos distintos, como os conhecimentos químicos e biológicos no domínio das Ciências Naturais e os conhecimentos sobre Administração, no domínio das Ciências Humanas, podendo ser agregados ainda os saberes culinários e a dimensão da Alimentação, entendida aqui como distinta da Nutrição,

mostrando o caráter interdisciplinar da área. A Alimentação Coletiva desenvolve, então, suas práticas em um espaço muito menos simples do que parece (CAMPOS, 2017), o que evidencia a complexidade de se implementarem propostas e/ou políticas para além da esfera apenas gerencial. Para isso é necessário propor caminhos que respeitem esta diversidade de saberes, sem perder de vista os aspectos técnicos a serem cumpridos. Para tanto, necessita-se pensar meios capazes de integrar as diferentes dimensões envolvidas no processo de produzir e servir refeições, articulando-os com as propostas do GAPB, visando à promoção da saúde.

1.4 Referencial teórico conceitual

A técnica de análise de conteúdo, adotada no presente estudo, parte de uma série de pressupostos, os quais, no exame de um texto, servem de suporte para captar seu sentido simbólico. Este sentido nem sempre é manifesto e o seu significado não é único, podendo ser focado em função de diferentes perspectivas (OLABUENAGA e ISPIZÚA, 1989). Para tanto, é necessário estabelecer um arcabouço teórico-metodológico como caminho de possibilidade de análise das bases empírica e documental produzidas (MINAYO, 2014), o qual dará subsídios científicos que funcionarão como uma lente a ser utilizada para se olharem os dados produzidos, da mesma forma que embasará de que forma estes dados serão interpretados e analisados.

1.4.1 Teoria interpretativa

Na análise das subjetividades dos objetos do campo da alimentação e nutrição, é importante adotar a perspectiva compreensiva que enfatiza o processo interpretativo das próprias populações humanas em relação à comida (FREITAS et al., 2011), e por consequência, às situações que envolvam a produção dessa comida e o próprio ato de comer, bem como todos os aspectos associados a estas práticas.

Considerando-se que, no exercício de desenvolvimento de uma investigação, o pesquisador, em um contexto mais amplo, busca compreender o fenômeno estudado, elegemos o interacionismo simbólico (IS) como referencial teórico por permitir a compreensão dos sentidos que os sujeitos concedem às situações cotidianas nas relações com outros sujeitos. Para Minayo (2014), o exercício relacional no intuito de se estabelecerem sentidos às situações vividas leva ao entendimento que o traço essencial do compreender é o fato de que o sentido do que é mais individual é sempre resultante do contexto, ou seja, do todo.

Segundo Haguette (2007), a construção de uma sociedade ocorre pelas interpretações que os indivíduos têm do processo de conviver com outros indivíduos e com as coisas, sendo capazes de atribuir-lhes significados. Sendo assim, reconhecendo a relevância do contexto e das estruturas relacionais neste estudo, entendemos ser o IS uma teoria adequada para apoiar a interpretação dos achados do presente estudo.

O IS tem suas raízes na sociologia e na psicologia social e começou a se delinear entre os anos de 1930 e 1940, com bases filosóficas no pragmatismo de John Dewey (1859-1952). Outros pensadores contribuíram para a construção desse referencial, destacando-se George Mead, por incluir concepções de sua teoria psicossociológica. Posteriormente, teve seus pressupostos estabelecidos por Herbert Blumer, o qual se baseou nos escritos de Mead. Emergiu no contexto da Escola de Chicago, reconhecida por um conjunto de trabalhos de pesquisa sociológica caracterizados pelos estudos empíricos. Desde então, as pesquisas qualitativas passam a adotar um caráter objetivo e empírico ao investigar a realidade social (COULON, 1995).

Esta perspectiva possibilita a compreensão do modo como os indivíduos interpretam os objetos, situações e as outras pessoas com as quais interagem e como esse processo de interpretação direciona o comportamento individual nas diversas situações. O interacionismo simbólico é útil no estudo da vida social por apresentar uma percepção dos indivíduos como sendo capazes de utilizar seu raciocínio e poder de simbolização para interpretar e adaptar-se flexivelmente às circunstâncias, dependendo do modo como venham a definir a situação (CARVALHO, 2011).

De acordo com Coulon (1995), o interacionismo simbólico trouxe um lugar teórico para o sujeito social como intérprete do mundo, pondo em prática, com isso, métodos de pesquisa que privilegiam o ponto de vista desses sujeitos, que são sempre os protagonistas dos fenômenos concretizados na interação social, a qual é um processo que constantemente está sendo construído pelos atores, de modo que estes podem interpretar o mundo que os cerca e com o qual interagem, conforme desenvolvido no presente trabalho, em que aspectos subjetivos dos nutricionistas de UAN foram considerados. Os interacionistas afirmam que o investigador precisa se apoderar dos significados que são experienciados pelos participantes em um contexto particular para uma compreensão plena do processo social. Logo, o emprego dessa abordagem contribui para elucidar as significações que os próprios sujeitos expressam na prática para construir seu mundo social.

O Interacionismo Simbólico (IS) considera o ser humano como ser ativo no meio ambiente, que age com os outros e consigo mesmo, capaz de definir as situações de

acordo com as perspectivas desenvolvidas e alteradas em suas interações sociais (CHARON, 2007 p.47).

Assim, esta teoria interpretativa se preocupa em compreender aspectos internos da conduta humana, ou seja, a maneira como as pessoas percebem os fatos ou a realidade à sua volta e como elas agem em relação às suas convicções. Em outras palavras, o IS é uma das formas de se interpretarem as percepções das pessoas, o significado e o sentido que elas dão às coisas, entendendo-se por “coisas” tudo o que o indivíduo pode notar em seu mundo – objetos físicos, demais seres humanos e coletivos, instituições, princípios orientadores, atividades dos outros, bem como as situações da vida cotidiana. Refere-se também a como estas percepções se relacionam com as experiências vivenciadas, já que as atividades das pessoas são dinâmicas e sociais. Trata-se de uma teoria passível de se colocar em diálogo com dados empíricos provenientes de diversas fontes, incluindo entrevistas, conversações e análise de documentos (SANTOS, 2008) e, para melhor compreensão de sua aplicação, é necessário detalhar alguns de seus aspectos e conceitos.

De acordo com Blumer (1969), o ser humano planeja e dirige suas ações em relação ao outro ao atribuir significado às coisas que ele utiliza para realizar seus planos. Nesta linha, o IS foi fundamentado por Blumer a partir de três premissas: (1) o ser humano interpreta e age em relação às coisas com base nos significados que elas têm para ele; (2) o significado destas coisas se origina da interação social que o indivíduo estabelece com outras pessoas ou situações; e (3) estes significados são modificáveis por meio de um processo interpretativo usado pelo sujeito ao tratar as coisas e situações com as quais se depara nas atividades diárias (BLUMER, 1969), incluindo as relacionadas ao trabalho.

Percebe-se, pois, que as interações sociais são processos dialéticos, já que os indivíduos constroem os grupos e coletividades sociais dos quais fazem parte e, simultaneamente, esses grupos e coletividades interferem na conduta do indivíduo. Sendo assim, aplicando-se as três premissas básicas de Blumer, estabelece-se a seguinte relação: a ação dos indivíduos origina-se da significação, a qual deriva das interações sociais; sendo, por fim, as significações empregadas pelos atores sociais nas interações sociais grupais, que, por sua vez, modificam as próprias significações. Em síntese, estas premissas baseiam-se em um conjunto de elementos que se interdeterminam. Assim, conclui-se que a ação é orientada por meio da relação com o mundo, sendo esta uma interação social que orienta e é orientada por dinâmicas interpretativas (ENNES, 2013).

Mais especificamente, para operar essa interpretação com base na perspectiva interacionista, é necessário compreender alguns aspectos norteadores centrais, cujos conceitos

vêm sendo, desde a proposição por Blumer, também tratados por outros autores, os quais os apresentam em contextos mais aplicados.

1) Símbolo: trata-se do conceito central desta teoria, sem o qual não haveria interação entre as pessoas, já que faz parte do pensamento e da conduta humana. É definido por Dupas et al. (1997, p. 221) como “uma classe de objetos sociais utilizados para representar alguma coisa, sendo utilizados para pensar, comunicar e representar”. Sendo assim, os símbolos são adotados para dar significado à interação. Para o indivíduo, o símbolo representa uma ideia, conceito de algo abstrato que, na comunicação com o outro e até consigo mesmo, como será visto na definição de *self*, permite ao indivíduo ou ao receptor daquela comunicação interpretar seu significado implícito e atribuir-lhe determinada conotação. Exemplificando, pode ser um objeto físico, um período do tempo, o *self* do indivíduo, ideias e perspectivas, sendo considerado simbólico quando possui um significado, uma representação e uma intencionalidade (DUPAS et al., 1997). São desenvolvidos socialmente por meio da interação, sendo seu significado concebido pelo indivíduo, não sendo, pois, um consenso universalmente posto, mas, sim, modificado de acordo com a subjetividade e as experiências de cada sujeito.

2) Significado: É a mediação fundamental para apreendermos o pensamento do sujeito e pertence tanto ao plano social como ao plano individual, sendo as significações mais instáveis neste último plano (SOARES, 2011). Lima (2008) destaca que é um importante conceito da abordagem interacionista, levando à construção de símbolos que determinam as ações, comportamentos e decisões, estando, segundo Blumer (1969), totalmente associado ao ato que se dá na interação, emergindo da mesma.

3) *Self* (si mesmo) é um objeto social por meio do qual o indivíduo age, atuando como mediador entre a pessoa e a organização social. Mais ainda, o *self* explica que a pessoa pode ser objeto de sua própria ação, ou seja, objeto de si própria, uma vez que, por meio do *self*, ela age com o outro e consigo mesma, tornando-se objeto mutável de suas próprias ações, sendo o *self* definido, redefinido e alterado constantemente (SANTOS, 2008). Para tanto, o *self* atua modulando um processo social no interior do indivíduo que envolve duas dimensões, o *eu* e o *mim* (MEAD, 1962). Dupas et al. (1997) definem o *eu* como a tendência impulsiva do indivíduo, uma reação espontânea do indivíduo às atitudes dos outros, sem o crivo da socialização. Já o *mim* é considerado a personalidade socializada, ou seja, se expressa por meio de uma série de atitudes organizadas que o indivíduo adota por conhecer as regras sociais e/ou do meio em que se encontra, comuns ao grupo, expressando a conduta que seria aceitável, ou até esperada, nas situações. O *mim* expressa, ainda, o “outro generalizado”, sendo este representado pelos demais membros do grupo social envolvendo os valores e comportamentos

naturalizados na sociedade, configurando-se como balizas ao agir de cada indivíduo. É dessa forma que os processos sociais influenciam a conduta dos indivíduos envolvidos e a comunidade exerce controle sobre o comportamento dos seus membros individuais. Além do “outro generalizado”, Mead conceitua também os “outros significativos”, que seriam aqueles presentes na infância do indivíduo cujas atitudes serviriam como caminho para a formação social (MEAD, 1962). E afora o contexto do IS, em termos de posicionamento na produção discursiva, Spink (2010) afirma que o *self* sempre se situa numa linha de história que é produzida em determinados contextos.

Dessa forma, o *eu* expressa as reações que o indivíduo deseja manifestar diante das situações, enquanto o *mim* evidencia as reações socialmente aceitáveis diante da mesma situação vivenciada, aprendidas ao estar inserido no meio social (CARVALHO, 2010), primeiramente com o outro significativo e, mais tarde, reforçadas pelo outro generalizado ao alcançar certo desenvolvimento social. Sendo assim, essas dimensões explicam o porquê de os indivíduos agirem de forma a respeitar certas convenções ou expectativas, incluindo aquelas manifestadas nas relações profissionais, em detrimento de expressar seus impulsos.

4) *Mente*: é um processo que se manifesta sempre que o indivíduo interage consigo próprio usando símbolos significantes. A mente é ação que usa símbolos e dirige esses símbolos em relação ao *self* (MEAD, 1962). Quando interage, o ser humano constrói símbolos, a partir do significado que a situação tem para ele, mobiliza o *self* e a mente, tornando-se apto a tomar decisões, agir diante da situação, definir a realidade.

Ainda no sentido de reforçar a aplicabilidade da visão interacionista sobre o grupo humano e a ação social, Blumer (1969, p.50) destaca quatro concepções centrais: (1) as pessoas, individual ou coletivamente, estão preparadas para agir com base nos sentidos atribuídos às coisas que envolvem seu mundo; (2) a associação das pessoas se dá, necessariamente, sob a forma de um processo no qual elas fazem indicações uma à outra e se interpretam reciprocamente; (3) os atos sociais individuais ou coletivos são construídos por meio de um processo no qual os atores notam, interpretam e avaliam as situações que eles confrontam; e (4) a intervinculação complexa dos atos que compreendem organizações, instituições, divisão de trabalho e redes de interdependência são questões mutáveis e não estáticas.

Dito isso, com base nos preceitos desta teoria e ao considerar suas potencialidades de aplicação, Santos (2008) afirma que, por oferecer uma abordagem de análise interpretativa, o IS tem sido bastante utilizado nas ciências sociais e na saúde por se ancorar numa concepção teórica em que o significado é o conceito central e os objetos sociais podem ser dinamicamente construídos e reconstruídos pelos atores envolvidos. Blanco (1995) corrobora este fato ao

reforçar que os pressupostos teóricos defendidos pelos interacionistas simbólicos conduzem a atenção para uma temática ampla, com aplicações em diversos campos de estudo. Em relação à área da saúde, uma gama de estudos, em especial na área da enfermagem, já utiliza tal perspectiva teórica, cujo potencial ainda pode ser mais explorado no campo da nutrição. Para além deste escopo, Mendonça (2002) e Carvalho (2011) afirmam que o IS se presta bem à interpretação de dados oriundos de interações sociais ocorridas em ambientes organizacionais, como é o caso das UAN.

Para o interacionismo simbólico, os seres humanos são ativos, criativos e não somente respondentes às forças do ambiente externo, sendo simbólicos os ambientes nos quais agem e podendo ser modificados os símbolos designados a estes ambientes. De forma prática, o pensamento pode ser usado para antecipar a efetividade de alternativas de ação planejadas para resolver problemas, sendo a escolha entre essas possibilidades uma característica da conduta social (STRYKER; VRYAN, 2006). Por isso, sendo o IS uma perspectiva teórica que pode facilitar uma melhor compreensão das relações entre indivíduos e destes com as estruturas sociais, identifica-se um potencial de aplicabilidade de seus pressupostos básicos na interpretação de dados provenientes de ambientes organizacionais (BLANCO, 1995; CARVALHO, 2011). Este direcionamento é reforçado por Carvalho (2011) ao afirmar que a perspectiva interacionista simbólica se aplica ao estudo das questões relativas às percepções, atitudes, crenças e valores construídos no ambiente de trabalho e, também, da identidade e simbolismo nas organizações, ou seja, relacionadas à atuação profissional, o que se aplica ao contexto de nosso estudo.

Em termos de como essas construções estabelecidas durante as interações sociais nas organizações são expressas em uma perspectiva interacionista simbólica, é importante registrar que, segundo Cossette (1998), a extensão e o modo da linguagem do gestor e do empregado são determinados por fatores específicos da situação interativa, de forma que o significado atribuído à linguagem é determinado pela percepção de cada um a respeito das intenções do outro. Em outras palavras, a interação entre esses atores nas relações no espaço laboral influencia os sentidos atribuídos por eles, podendo-se dizer que os nutricionistas participantes do estudo atribuem sentidos aos temas abordados sob influência não somente de sua bagagem técnica e experiência prática, mas também desta interação com outros sujeitos envolvidos no processo, envolvendo comensais, contratantes, gestores e/ou proprietários das empresas, entre outros.

Sendo assim, à luz do IS, ao interagir, o ser humano engloba o comportamento do outro em seu imaginário e percebe suas necessidades. Logo, a utilização deste referencial faz nexo com a compreensão das interações inerentes às relações estabelecidas nas atividades em UAN.

Entende-se que, quando o nutricionista age no sentido de se colocar no lugar do outro, sejam comensais, colaboradores e até gestores, compreendendo as experiências, ele se adequa a prestar um serviço que se alinhe às demandas destes outros sujeitos, independentemente de estarem estas em total acordo, ou não, com suas prerrogativas técnicas.

1.4.2 Conceitos de referência

Em articulação com a teoria apresentada anteriormente, os outros conceitos que apoiaram o uso e a interpretação das falas foram: Produção de Sentidos, Posicionamento, Autonomia, Agência humana e Trabalho.

Sobre produção de sentidos no contexto das práticas discursivas, Spink et al. (2013) afirmam que tanto fazer ciência como desempenhar as atividades rotineiras (ou não) de nosso cotidiano apresentam relevância como formas de produzir sentido sobre os eventos do mundo, sendo isso uma força poderosa e inevitável na vida em sociedade. Para os autores

O sentido é uma construção social, um empreendimento coletivo, mais precisamente interativo, por meio do qual as pessoas – na dinâmica das relações sociais historicamente datadas e culturalmente localizadas – constroem os termos a partir dos quais compreendem e lidam com as situações e fenômenos a sua volta (SPINK et al., 2013, p. 22).

Concebem, ainda, o sentido como uma construção dialógica (SPINK, 2013), podendo-se inferir que ocorre tanto nas situações cotidianas em que o fato ocorre e exige a produção do sentido para compreensão, interação com o interlocutor ou tomada de decisão, como também no próprio momento em que o sujeito é convidado a refletir sobre o tema e expressá-lo na fala, como por ocasião da entrevista para produção dos dados desta pesquisa, quando o interlocutor é o próprio pesquisador. Sobre essa experiência provocadora que o momento da entrevista pode se tornar, Fraser e Gondim (2004) afirmam que, já que os participantes são vistos como pessoas que constroem seus discursos e baseiam suas ações nos significados derivados dos processos de comunicação com os outros, seu poder de ação e transformação pode ser ampliado ao lhes ser oportunizado refletirem sobre suas próprias concepções, crenças e ações.

Cabe destacar ainda que, em relação ao significado, o sentido é mais amplo que este, conforme explica Vigotski (2005, pág.181): "o significado dicionarizado de uma palavra nada mais é que uma pedra no edifício do sentido, não passa de uma potencialidade que se realiza de formas diversas na fala". Em suma, "no cotidiano, o sentido decorre do uso que fazemos dos repertórios interpretativos de que dispomos", os quais atuam como substrato para uma argumentação (SPINK et al., 2013, p. 28).

Outra noção importante para o estudo da produção de sentidos por meio da linguagem em uso é o posicionamento, que é fluido e contextual. São posições assumidas conscientemente ou não pelos sujeitos no processo de interação como produtos da interação, sendo as maneiras pelas quais as pessoas produzem realidades sociais, por meio de suas práticas discursivas (SPINK, 2010).

O posicionamento, como é por nós utilizado, é o processo discursivo no qual os *selves* são situados nas conversações como participantes observáveis e subjetivamente coerentes em termos das linhas de história conjuntamente produzidas. Ou seja, o *self* sempre se situa numa linha de história que é produzida em determinados contextos (SPINK, 2010, p.36-37).

Spink (2010) exemplifica que as diferentes posições da pessoa seriam como diferentes versões de um *curriculum vitae* em que a pessoa realça uma ou outra qualidade/postura, a depender do que a vaga demande, sendo os diferentes elementos ou possíveis posicionamentos passíveis de serem apresentados coerentemente, variando a depender do contexto. Mais aplicadamente à análise interpretativa, Spink (2010, p.37) traz que

Davies e Harré (1990) propõem que pode haver posicionamento interativo, onde o que uma pessoa diz posiciona o outro; e pode haver posicionamento reflexivo, no qual nos autopoicionamos. Seria bom, entretanto, considerar que, em qualquer destes casos, o posicionamento é necessariamente intencional. Então, na dinâmica da interação, podemos até nos posicionar conscientemente de alguma forma específica, mas no fluxo da interação o interlocutor pode nos posicionar de forma tal que exija uma reorientação (ou reiteração) da posição inicial. Vivemos nossa vida em termos da produção continuada do *self*, seja quem for o responsável por esta produção.

Em articulação com o posicionamento, o conceito de autonomia também foi utilizado na interpretação dos resultados do presente estudo.

Na sua acepção mais ampla, o termo autonomia refere-se à capacidade de uma pessoa ou grupo em fixar e submeter-se a suas próprias normas e leis, de modo a imprimir orientação às suas ações, por si mesmo, e com independência. Nesses termos, a autonomia é concebida como a capacidade de autodeterminação de um sujeito ou coletividade, expressa em termos de liberdade. Vale ressaltar que a autonomia de uma pessoa ou grupo é exercida numa sociedade, não sendo possível excluir a influência do contexto social e de suas características particulares em cada tempo e lugar (SANT'ANA, 2009).

Na modernidade, o homem se apropriou da individualidade e racionalidade de modo a se emancipar das formas tradicionais de autoridade, passando a assumir paulatinamente uma relação ativa quanto à natureza e a si mesmo, o que lhe possibilitou um papel ativo no mundo. Dessa forma, ficou fortalecida a ideia de autonomia como capacidade de autodeterminação, a ser pensada tanto como direito quanto luta pela autodeterminação contra forças heterônomas, em qualquer esfera da experiência social. E neste contexto social, tem-se que a cidadania,

atributo também individual, alude a modos de ser e de agir tecidos pelas relações do sujeito com o outro, consigo mesmo e com a sociedade, forjados na experiência social, com base na liberdade e na independência intelectual ou moral, em maior ou menor grau, permitidas pelo estabelecimento da reflexividade (Sant'ana, 2009). Segundo Mead (1967), a expressão de *selves* organizados e reflexivos permite a autonomia, sendo estas características condizentes com a atuação profissional.

Imbricado ao conceito de autonomia no que tange à possibilidade de agir do sujeito, o conceito de agência (de teoria da agência humana) foi relevante no entendimento das decisões e práticas executadas pelos nutricionistas entrevistados. Este conceito surgiu como alternativa a teorias dicotômicas que: ou (1) inseriam o sujeito em uma abordagem coletivista, segundo a qual as ações humanas estavam sujeitas à estrutura em que se inseriam, determinadas por fatores sociais; ou (2) em uma abordagem individualista em que agem de acordo com suas livres intenções, desvinculadas de convenções sociais e construções culturais (DURKHEIM, 1975; GOFFMAN, 2006). Na teoria da agência humana, os agentes são capazes de refletir sobre as situações e promover mudanças em seu meio, não seguindo apenas regras impostas, ao mesmo tempo em que consideram as estruturas a que estão sujeitos (SEN, 2000).

Segundo Giddens (1984), a noção de agência concede ao ator individual a capacidade de modular as experiências sociais em sua mente de forma a fazer um enfrentamento àquelas que não lhe são agradáveis, por meio do conhecimento e capacidade, que são dois elementos principais de agência identificados pelo autor. Ressalta ainda que a agência não se limita à intenção de fazer coisas, mas sim à capacidade de realizá-las, concluindo que a ação depende da capacidade do indivíduo de causar uma mudança, como resolvendo problemas ou interferindo em situações postas, em demonstração de exercício de sua autonomia.

A autonomia representa um valor intrínseco para o sujeito/agente, cuja importância se dá em virtude de sua necessidade para uma agência responsável, que lhe garantirá condições de agir segundo seus princípios e crenças (O'NEILL, 2002), incluindo, em condições de trabalho, sua bagagem técnica e experiência profissional. Para Sen, agente é todo aquele que opera uma mudança no ambiente com sua ação livre e racional, orientando-se por seus objetivos, normas, valores etc. Dessa forma, autonomia e agência estão imbricados e na prática definem a capacidade de o sujeito modificar seu meio por ações que lhe pareçam justas e corretas em determinadas situações e contextos (SEN, 2000).

Com relação à autonomia profissional, ela é almejada pelas categorias profissionais, sendo, segundo Freidson (2009), representada pela liberdade de uma profissão em relação às outras e pela liberdade desta para executar o trabalho de forma independente. Neste sentido, a

autonomia profissional é expressa como componente técnico do trabalho, demandando dos profissionais a apropriação sobre as intervenções e procedimentos técnicos que compõem suas atividades. Na perspectiva desse mesmo autor, a autonomia técnica está na essência daquilo que é único à profissão, sendo que essa autonomia confere o meio pelo qual um profissional pode ser 'livre'. Bellaguarda et al. (2013) consideram que certo grau de autonomia é fundamental para o desenvolvimento do trabalho profissional, especialmente no campo da saúde, cujo exercício é regulado por legislação própria, o que deve permitir o controle parcial, ou até total, do processo de trabalho e autonomia profissional.

Aprofundando um pouco mais a questão, ao estudar a sociologia das profissões, Pereira Neto (2000) explica o processo de profissionalização como uma conquista de um determinado grupo social. Para ele

“[Profissão] Diferencia-se da ocupação em razão de chegar a adquirir, por meios políticos, culturais e ideológicos, extraordinária autoridade cognitiva e normativa” (PEREIRA NETO, 2000, p.400).

Segundo o autor, a expressão da autoridade cognitiva estaria constituída de formação institucionalizada, conhecimento específico, linguagem própria e da resolução efetiva dos problemas que a sociedade demandasse. Já a autoridade normativa se vincularia à capacidade de se autodisciplinar e cumprir espontaneamente a regulação de conduta. Essas características, uma vez adquiridas, garantiriam a autonomia e, conseqüentemente, o reconhecimento da identidade do profissional pela sociedade.

Considerando que a autonomia profissional se expressa durante as relações de trabalho, no próprio ambiente laboral, reflexões sobre trabalho também se fazem relevantes. Neste sentido, é importante reforçar que as práticas e interações no ambiente de trabalho são um recorte de interação social da sociedade como um todo, justificando, inclusive, a escolha da teoria interpretativa baseada no processo interacionista para análise dos dados dessa pesquisa.

Segundo Bosi (2000), o termo trabalho situa-se na interface de várias disciplinas da ciência moderna, que, a partir de recortes, colocam em relevo aspectos específicos para tomá-lo como objeto. A maior parte das definições relaciona-se à sua finalidade, à exterioridade do fenômeno, e não à sua essência, seu significado essencial para o homem, como por exemplo “... aplicação das forças e faculdades humanas para alcançar determinado fim” ou ainda “atividade coordenada de caráter físico e/ou intelectual necessária à realização de qualquer tarefa, serviço ou empreendimento.” Entendemos que essas definições atendem ao que consideramos trabalho de nutricionistas em UAN, sendo assim tratado o contexto em que a pesquisa foi realizada.

Sobre trabalho, é reconhecida sua importância como espaço vivencial fundamental para a realização humana (BOSI, 2000), até mesmo porque, na interação pessoa-ambiente, o trabalho não pode ser tido como “coisa ou um objeto separado daquele que o realiza” (GERNET; DEJOURS, 2011, p. 62).

Aprofundando, Antunes (2009) discorre sobre a interação crescente entre trabalho e conhecimento científico, defendendo também que, no capital (foco do trabalho), “... há uma subjetivação que hierarquiza as diferenças, em que o processo de verticalização das subjetividades dificulta os mecanismos de coletividade”. Em outras palavras, a questão da hierarquia impõe uma situação em que os profissionais muitas vezes se sujeitam a condições que podem comprometer sua autonomia profissional, repercutindo, dessa forma, no agir coletivo. Como consequência da verticalização da subjetividade, o trabalhador procura “forjar” uma subjetividade que vá ao encontro das suas relações de trabalho, buscando, de certa forma, criar mecanismos para suportar ou para exercer suas atribuições, que, muitas vezes encontram barreiras ao seu agir ético-técnico.

No tocante às relações que são experienciadas na dinâmica do trabalho, daremos ênfase às configurações de poder, que são inevitáveis no ambiente organizacional e moldam as relações, tendo até influência na produção de sentidos pelos atores, como já visto em conceitos anteriores ao afirmarem que a experiência de interação sempre atua como estímulo e reposiciona os envolvidos, como nutricionistas e gerentes/proprietários da empresa, por exemplo. Ferreira e Mendonça (2012) apresentam uma tipologia de configuração de poder cujos elementos iremos destacar: (1) as coalizões externas e internas da organização; (2) os sistemas de influência (autoridade, ideológico, especialista e político) e (3) o sistema de metas (sobrevivência, controle, eficiência, crescimento e metas ideológicas – formais e pessoais compartilhadas).

Os elementos básicos do poder são os atores que podem pertencer ou não à estrutura da organização, mas que têm a intenção de exercer influências nos resultados organizacionais, utilizando como meio de influência para controlar as decisões organizacionais a autoridade, a ideologia, a especialidade ou perícia e a política. Pode haver, ainda, relação entre o sistema de poder interno da organização e o ambiente externo, por meio dos influenciadores que constituem coalizões que interagem com o objetivo de adquirir poder em relação à organização, formando, assim, a coalizão externa (CE) e a coalizão interna (CI) (FERREIRA E MENDONÇA, 2012).

Compõem a CE diferentes grupos, tais como proprietários, associados, associações e públicos. Já a CI é formada pelos membros da organização, que vivenciam seu cotidiano e são distribuídos em diferentes níveis hierárquicos (FERREIRA E MENDONÇA, 2012).

Para embasar as discussões foi este o ponto que mais nos interessou por situar os sujeitos envolvidos nessa configuração de poder interna (nutricionista, gerentes, e demais trabalhadores) e externa (contratantes e comensais), permitindo ilustrar as relações existentes no contexto em que os nutricionistas atuam.

Em suma, as perspectivas propostas bem como os conceitos utilizados permitem assumir que o ser humano define, interpreta, interage e age no seu contexto, de acordo com o sentido que as coisas e vivências têm para ele. Assume-se, pois, que o nutricionista age em relação aos princípios e recomendações do GAPB com base no significado que estes têm para ele, mesmo desconhecendo que sejam referentes a este documento quando atuam empiricamente. Para além disso, o sentido atribuído a eles inevitavelmente guarda relação com a interação do nutricionista com os outros sujeitos com os quais convive, nas diversas situações de sua rotina de trabalho, as quais, em alguma medida, se relacionam à promoção da alimentação saudável na gestão da UAN. Nelas, na maioria das vezes se manifestam conflitos com interesses financeiros, o que pode levar o profissional a reelaborar alguns aspectos/sentidos. Isso ocorre em função de os significados poderem ser modificados, havendo possibilidade de ocorrerem ressignificações nos contínuos processos de interação vivenciados durante a execução das atribuições pelos nutricionistas neste contexto da AC.

2 JUSTIFICATIVA

Está em curso uma significativa mudança no padrão alimentar em nosso país. Alimentos tradicionais e saudáveis da cultura alimentar brasileira vêm sendo cada vez menos consumidos, enquanto alimentos e bebidas ultraprocessados vêm assumindo maior participação nas práticas alimentares da população, comprometendo a qualidade nutricional de sua alimentação e acarretando desfechos desfavoráveis em saúde.

Como uma das estratégias para enfrentamento deste cenário, foi proposta a atual versão do GAPB como uma ferramenta de orientação para alimentação saudável e indutora de políticas públicas. As recomendações do GAPB se baseiam em um novo paradigma para a classificação dos alimentos pautado na extensão e propósito de seu processamento. Além disso, respeitam aspectos culturais e regionais em uma perspectiva de vivência da comensalidade e de compromisso com a sustentabilidade. Isso aponta para a necessidade de implementação de ações, baseadas em premissas que subsidiem a promoção da alimentação saudável nas diferentes áreas da Nutrição, entre elas a AC, na qual o diálogo com os princípios e diretrizes do GAPB é ainda incipiente. De forma geral, ainda é pequena a expressão da AC na produção do conhecimento e de pesquisas no Brasil, o que sinaliza a necessidade de incentivá-la como forma de contribuir com o arcabouço teórico-técnico da área.

Levando-se em conta que a área de AC vem crescendo em número de atendimentos a cada ano, servindo à expressiva parcela da população, com número de refeições estimado em mais de 22 milhões para o ano de 2020, e que esta área absorve o segundo maior contingente de nutricionistas no mercado de trabalho, aponta-se para a importância de se estabelecerem ações na gestão de UAN que traduzam, para esse espaço, as propostas do GAPB.

Com base nessas inquietações acerca do objeto de estudo proposto, a seguinte questão norteadora foi posta: “é possível materializar princípios e recomendações do GAPB na gestão de UAN na perspectiva da promoção de uma alimentação saudável?”. Para buscar responder esta pergunta, consideramos relevante e oportuno investir em um esforço teórico-conceitual de identificação de interfaces entre o GAPB e as práticas de nutrição em UAN e, também, conhecer os sentidos atribuídos aos princípios e recomendações do GAPB por profissionais que atuam em AC.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

Compreender e analisar as interfaces entre os princípios e recomendações do GAPB e a prática de nutricionistas na área de AC.

3.2 Objetivos Específicos

- a) Elaborar matriz de sistematização das potenciais interfaces entre os princípios e recomendações do GAPB e as atividades desenvolvidas em UAN.
- b) Conhecer os sentidos e significados atribuídos por nutricionistas a princípios e recomendações do GAPB.
- c) Conhecer a compreensão do nutricionista sobre a materialização das recomendações do GAPB na execução de suas atribuições técnicas.

4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

4.1 Tipo de estudo

Trata-se de um estudo composto por dois eixos. O primeiro, de cunho teórico-conceitual, contou com uma etapa de análise de dois importantes documentos relativos ao objeto de estudo, especificados adiante, no intuito de elaborar uma matriz teórica que colocasse em diálogo o GAPB e as atribuições dos nutricionistas em UAN. O segundo eixo, de abordagem qualitativa, visou a compreender os sentidos atribuídos ao objeto de forma empírica. A escolha da vertente qualitativa se deveu ao fato de que este tipo de pesquisa permite explorar uma realidade por meio da abordagem de significados, crenças, atitudes, valores e relações humanas, permitindo, assim, compreender fenômenos associados à alimentação e nutrição em um tipo de aprofundamento voltado às subjetividades (MINAYO, 2014; HARRIS et al., 2009), acessando-se informações e relatos nem sempre manifestos em outros tipos de abordagem. Dialogando com os objetivos da pesquisa, pode-se dizer que:

As práticas discursivas que nos permitem acessar a produção de sentido situam-se obviamente na escala das relações pessoa-a-pessoa. Entretanto, a apreensão das diferentes narrativas implica ter familiaridade com a diversidade própria ao imaginário social sobre os objetos que são foco dos processos de significação (SPINK; GIMENES, 1994).

Segundo Freitas e colaboradores (2011), o nutricionista que quer compreender e interpretar sua realidade oferece um sentido intersubjetivo incontestável e necessário ao campo da alimentação e nutrição, diferente das práticas tradicionais mais objetivas. Foi nesta perspectiva que se trabalhou nesta pesquisa, ao se buscar compreender os sentidos atribuídos por esses profissionais a aspectos do GAPB.

4.2 Proposição de matriz que sistematize o potencial diálogo entre o GAPB e as atividades desenvolvidas em UAN

Para atender a este objetivo, realizou-se análise do GAPB e das atividades do nutricionista em AC. Foram consideradas as atribuições do nutricionista em AC previstas em Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas que elenca tais atividades (BRASIL, 2018), por se entender que este documento já é fruto de reflexões e consultas aos profissionais da área. Esta resolução (nº 600/2018 do CFN), que trata das atribuições do profissional em cada área de atuação, apresenta treze atividades obrigatórias e treze atividades complementares, cada uma com ações complexas em si próprias, a serem executadas pelo nutricionista como “atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição

(UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão)”. As informações foram inseridas na matriz, sendo explicitadas ideias e/ou palavras-chave para cada atividade listada.

Da mesma forma, foram realizadas leituras do GAPB, primeiramente flutuante e mais detalhadas na sequência, com o objetivo de identificar os princípios e as recomendações explícitos no texto, buscando-se, ainda, identificar quaisquer outros apontamentos relevantes à área de AC que merecessem ser destacados. As informações extraídas deste outro documento também foram incluídas na matriz supracitada, na forma de ideias e/ou palavras-chave para cada uma delas.

De posse das informações relativas tanto às atividades rotineiramente desempenhadas por nutricionistas em gestão de UAN quanto daquelas relativas ao GAPB, foi feito o exercício de cotejamento, buscando-se inicialmente associar palavras-chave idênticas, similares ou convergentes, bem como ideias-chave que, mesmo que de uma forma menos direta, guardassem relação entre si, tendo sido essa a primeira forma de aproximação dos núcleos, e para além disso, também foi lançado um olhar de busca a núcleos que representassem ações práticas no fluxo do processo de produção de refeições que evidenciassem potencial de concretização da mensagem apresentada no trecho do GAPB na gestão da UAN.

Dessa forma, foi realizada a análise das informações da matriz, visando a estabelecer o diálogo proposto, buscando-se identificar aspectos com potencial para inspirar e direcionar atividades de gestão de UAN no sentido da promoção da alimentação saudável, conforme tratado no GAPB.

Na sequência, esta matriz sistematizadora do potencial diálogo entre as diretrizes do GAPB e as atividades técnicas em UAN foi exaustivamente revisada com o intuito de aprofundar as interfaces estabelecidas. O conteúdo desta matriz norteou a elaboração do roteiro de entrevistas, conforme detalhado mais adiante.

4.3 Sentidos e significados atribuídos aos princípios e recomendações do GAPB por nutricionistas e sua compreensão sobre a materialização destas recomendações na execução de suas atribuições técnicas

4.3.1 Local do estudo

A pesquisa ocorreu no município de Macaé/RJ, o qual está localizado na região norte fluminense e conta com população estimada em 261 mil habitantes para o ano de 2020 (IBGE, 2019). O município foi escolhido para a realização da pesquisa pelo interesse do pesquisador em contribuir com o município onde atua como docente do curso de nutrição da Universidade

Federal do Rio de Janeiro, a qual tem estimulado a condução de pesquisas com vistas ao desenvolvimento da região. Atualmente a cidade é conhecida como a “capital nacional do petróleo”, sendo constituída por um grande complexo de empresas que executam diversos tipos de serviços relacionados à produção e à exploração de petróleo, incluindo aquelas que dão suporte a estes processos de forma indireta, tais como as empresas fornecedoras de bens e de serviços de apoio às atividades do ramo, incluindo os serviços de alimentação.

4.3.2 Seleção dos participantes do estudo

Os participantes da pesquisa foram nutricionistas atuantes em Unidades de Alimentação e Nutrição no município de Macaé-RJ, nas modalidades autogestão ou terceirização, ocupantes de diferentes funções na estrutura organizacional da UAN, a saber: (1) planejamento e execução das atividades (função clássica do profissional em AC, com certo acúmulo de funções, em geral sendo o responsável técnico pela unidade); (2) atuação preponderante no planejamento das atividades (função comum na estrutura de algumas empresas de maior porte em que tal atividade ganha destaque e demanda um ou mais nutricionistas para tal cargo); e (3) atuação preponderante na execução das atividades (identificados como nutricionistas de produção, que são aqueles que coordenam a execução das atividades pela equipe operacional, acompanhando-a).

Com base nestes perfis, os critérios de inclusão dos participantes foram: (1) ser nutricionista atuante em UAN institucional que produzisse as refeições no próprio local de distribuição ou que, no caso de refeição transportada, o transporte e a distribuição fossem acompanhados por nutricionista e (2) exercer as funções de gestor da UAN e/ou planejamento de atividades e/ou monitoramento das atividades vinculadas à produção de refeições.

Alguns perfis de nutricionistas que atuam em UAN existentes em Macaé não foram incluídos por apresentarem peculiaridades que os distanciam do perfil alvo, a saber: atuação *offshore* (em alto mar), alimentação escolar e nutricionista consultor. As unidades *offshore* apresentam especificidades logísticas que poderiam servir de justificativa para ações dos nutricionistas que fossem muito discrepantes daquelas executadas nas condições de UAN institucionais tradicionais, por exemplo: a limitação logística de entrega de gêneros em alto-mar poderia forçar a maior utilização de alimentos ultraprocessados, em virtude de seu maior tempo de validade e facilidade de transporte, em detrimento de alimentos *in natura*. Por sinal, relatos de profissionais atuantes neste segmento e a experiência de orientar alunos nesta modalidade de serviço nos revelam a impossibilidade da presença de alimentos *in natura*, como

folhosos, em todos os dias do cardápio, a depender de um maior ou menor intervalo entre os consecutivos abastecimentos feitos pelos navios de suporte. O segmento de alimentação escolar também foi excluído por se tratar de um campo de atuação no âmbito de uma política pública que leva à vivência de uma prática de AC muito particular, que destoa do escopo definido para este projeto. O nutricionista consultor não atua diariamente na UAN, pois, quando contratado, executa atividades pontuais, como de controle de qualidade e/ou capacitação de trabalhadores, por exemplo.

Segundo Fraser & Gondim (2004), em pesquisas qualitativas, o fundamental é que a seleção seja feita de forma que consiga ampliar a compreensão do tema e explorar as variadas representações sobre determinado objeto de estudo. O critério mais importante a ser considerado neste processo de escolha não é numérico, já que a finalidade não é apenas quantificar opiniões e sim explorar e compreender os diferentes pontos de vista existentes em um contexto. Em um ambiente social específico, o espectro de opiniões é limitado, pois, a partir de um determinado número de entrevistas, percebe-se o esgotamento das respostas quando elas tendem a se repetir e novas entrevistas não oferecem ganho qualitativo adicional para a compreensão do fenômeno estudado. Isto significa que já se torna possível identificar a estrutura de sentido, ou seja, as representações compartilhadas socialmente sobre determinado tema de interesse comum (GASKELL, 2002; GONDIM, 2002). Gaskell (2002) afirma que o número de entrevistas para cada pesquisador deve variar de 15 a 25 entrevistas individuais, a depender do nível de aprofundamento da análise almejada e de outras decisões metodológicas do pesquisador.

Considerando-se o grau de aprofundamento que se pretendia, estipulou-se um mínimo de 15 entrevistados e, no decorrer das entrevistas, buscando-se diversificar o perfil dos nutricionistas e das UAN em que atuavam, mais profissionais foram incluídos na pesquisa, totalizando 19 entrevistas, número com o qual se alcançou a saturação, sendo esta uma técnica de amostragem em que se interrompe a coleta de dados quando é constatado que elementos novos para subsidiar a teorização almejada (ou possível naquelas circunstâncias) não são mais depreendidos a partir do campo de observação (FONTANELLA et al., 2011).

Os nutricionistas foram então inseridos na pesquisa considerando-se os critérios de inclusão e exclusão, a partir de informantes-chave que foram: a coordenação de estágio em AC da UFRJ-Macaé, que indicou as UAN conveniadas com estágio curricular; uma nutricionista consultora que ministra cursos de boas práticas e tinha contato com nutricionistas da área de AC; e outras três nutricionistas conhecidas da região que pudessem divulgar a pesquisa e intermediar uma aproximação. Contatos do pesquisador também foram acionados bem como

se utilizou a técnica “bola de neve”, em que entrevistados sugeriam outros nutricionistas da área para participação. Dessa forma, era feita uma abordagem via telefone em que se procurava identificar o perfil do nutricionista, aplicando-se os critérios de inclusão e exclusão. Com aqueles que se encaixavam no perfil e aceitavam participar da pesquisa era agendada a entrevista.

4.3.3 Produção e análise dos dados

Para alcançar o segundo e o terceiro objetivos foi utilizada a técnica de entrevista semiestruturada, a qual difere da de entrevista aberta por apresentar um roteiro a ser utilizado pelo pesquisador (MINAYO, 2014). Com isso, buscou-se apreender sentidos e significados atribuídos ao GAPB pelos nutricionistas e evidenciar sua compreensão sobre a materialização de recomendações daquele documento na execução de suas atribuições técnicas, buscando, inclusive, identificar barreiras e facilitadores deste processo de materialização.

A entrevista semiestruturada é caracterizada por estabelecer uma direção geral para a conversa, tendo como um dos pontos fortes a flexibilidade do roteiro que, tendo sido preparado anteriormente, deve funcionar como orientador das perguntas, com o objetivo de propiciar uma narrativa mais natural, bem como permitir que o entrevistador o reformule no decorrer do trabalho, se/quando necessário, como afirma Flick (2009). No momento da entrevista é importante que o pesquisador se mostre interessado na fala do entrevistado, confirmando por meio de gestos que o ouve de forma atenta, observando também outras informações não verbais, como seus gestos e mudanças de postura, por exemplo.

4.3.3.1 O roteiro de entrevista

A partir da matriz desenvolvida no estudo, foi elaborado o roteiro de entrevista, com base nas ideias-chave dos trechos selecionados do GAPB. Para isso, foi levada em consideração a recorrência destas ideias ao longo dos trechos, contabilizando-se o número de citações dos assuntos dentre os trechos (APÊNDICE A), sendo estes agrupados em temas. Estas categorias foram utilizadas para a elaboração das perguntas do roteiro no intuito de buscar conhecer os sentidos atribuídos pelos entrevistados a cada tema.

Para estruturação do roteiro, os temas com duas ou mais citações foram incluídos nas perguntas. Os demais temas (com uma citação) permearam as questões principais ou foram tratados como subitens das mesmas. Assim, no roteiro foram considerados como temas

norteadores: (i) extensão e propósito do processamento; (ii) comensalidade/ambiência; (iii) alimentos; (iv) sistemas alimentares e sustentabilidade; (v) educação, informação, comunicação; (vi) preparações culinárias; (vii) combinações alimentos; (viii) autonomia e direito humano e do consumidor; (ix) fornecedores; (x) aspectos sensoriais; (xi) prevenção de doenças; e (xii) cultura.

Definido o roteiro, foi realizado, em janeiro de 2020, pré-teste com duas entrevistas com nutricionistas atuantes na gestão de UAN em serviços públicos do município do Rio de Janeiro, para não comprometer a amostra a ser estudada, com o objetivo de experimentar e refinar o instrumento. Alguns ajustes foram feitos, chegando-se à versão final (APÊNDICE B) e, após esta etapa, procedeu-se às entrevistas com os nutricionistas selecionados que aceitaram participar do estudo conforme detalhado anteriormente.

4.3.3.2 As entrevistas

As entrevistas foram realizadas de fevereiro a maio de 2020 e tiveram duração que variou de 37 a 88 minutos, com média de 59 minutos. Aconteceram em ambiente tranquilo, confortável e com o mínimo de poluição sonora possível. Foram gravadas em um dispositivo próprio para armazenamento de áudio e em um aplicativo de gravador de celular, sendo indicado o procedimento de gravação para ampliar o poder de registro e captação de importantes elementos de comunicação, pausas de reflexão, dúvidas ou mudanças de entonação de voz, além de preservar o conteúdo original e aumentar a acurácia dos dados (ROJAS, 1999). Em função do distanciamento físico recomendado a partir de março de 2020 devido à pandemia de Covid-19, as duas últimas entrevistas foram realizadas de forma virtual, por meio da versão gratuita da plataforma Zoom, seguindo a mesma condução das entrevistas presenciais, sem ter sido evidenciada alteração na produção de dados. No início foram esclarecidos os objetivos da pesquisa, lido e assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (APÊNDICE C) e também explicitado que o sujeito se sentisse livre para responder às questões de acordo com suas percepções, conhecimentos e experiências vividas, e que não se preocupasse se as respostas estariam corretas ou não, para que, dessa forma, se manifestassem de fato os sentidos atribuídos por ele aos temas tratados.

Todas as entrevistas foram conduzidas pelo autor deste trabalho e seguiram o roteiro elaborado. É importante esclarecer que a maior parte da entrevista transcorreu sem se fazer menção direta ao GAPB. Com isso, intentava-se oportunizar aos nutricionistas que, independentemente de saberem se os aspectos abordados eram relacionados ao GAPB ou até

mesmo se conheciam o documento, expressassem sentidos pertinentes a uma possibilidade de materialização dos princípios e recomendações em sua prática de gestão de UAN, no que tangia aos temas tratados nestas questões. Então, para finalizar a entrevista, as perguntas 12 e 13 tratavam diretamente do GAPB, questionando se conheciam e qual era sua opinião sobre o conteúdo do documento; e se viam possibilidades de concretização dessas propostas do GAPB em sua rotina de trabalho como nutricionista em UAN e de que forma. Para que os nutricionistas pudessem opinar e responder a este questionamento, eram lhes apresentados três princípios do GAPB que guardavam relação direta com atividades desenvolvidas em UAN, juntamente com as quatro recomendações e a regra de ouro (APÊNDICE B).

Na sequência as entrevistas foram transcritas pelo autor com o apoio de 4 bolsistas de pesquisa, sendo todas revisadas pelo mesmo. Visando ao anonimato dos participantes, uma codificação foi criada pelo pesquisador para identificá-los. Considerando as atribuições e autonomia que o cargo oferece ao nutricionista, eles foram diferenciados em 2 grandes grupos: (1) nutricionistas fiscais de contrato (F), e (2) nutricionistas não fiscais atuantes em planejamento/produção (PP), que são a maior parte. E considerando ainda as particularidades na rotina da UAN hospitalar que diferenciam ações dos nutricionistas, as quais se expressam nas falas, quando se referem a pacientes, por exemplo, no segundo grupo diferenciou-se os que atuam em UAN hospitalar. Cada código foi seguido de um número que diz respeito à ordem em que cada entrevista foi realizada, ficando da seguinte forma, por exemplo:

(1) Fiscais de contrato: F01, F02

(2) Nutricionistas de planejamento/produção (não fiscais)

Planejamento/Produção (PP): PP03, PP04

Planejamento/Produção (PP)/hospitalar: PPH05, PPH06

4.3.3.3 O método de análise

Os dados foram analisados pela técnica “análise de conteúdo”, a qual é orientada de forma a se diferenciar de análises meramente intuitivas (OLIVEIRA, 2008; MINAYO, 2014). A análise de conteúdo parte de uma leitura de primeiro plano para atingir um nível mais aprofundado, de forma a ultrapassar os significados manifestos. Para isso, esta análise relaciona estruturas semânticas (significantes) com estruturas sociológicas (significados) dos enunciados, articulando a superfície dos textos descrita e analisada com os fatores que determinam suas características, a saber: variáveis psicossociais, contexto cultural, contexto e processo de produção de mensagem, ou seja, condições ambientais e do momento relativas à

produção/recepção da mensagem (MINAYO, 2014). Em termos de aplicação, esta análise permite o acesso a diversos conteúdos, explícitos ou não, presentes em uma mensagem, uma vez que tudo o que pode ser transformado em texto é passível de ser analisado com a aplicação desta técnica, acessando, inclusive, repertório semântico ou sintático de determinado grupo social ou profissional (OLIVEIRA, 2008).

Para se proceder à análise, foi adotada a sequência proposta por Bardin (2009):

- a) Pré-análise – determinação dos documentos que constituirão o "corpus" a ser analisado (as observações livres, as entrevistas, os questionários); formulação das hipóteses e dos objetivos da análise; elaboração dos indicadores que fundamentam a interpretação final.
- b) Exploração do material - Codificação e categorização utilizando-se critério semântico (significativo), construindo-se, desta forma, categorias e/ou subcategorias temáticas adequadas ao tipo de análise a ser realizada; permitindo uma descrição das características pertinentes ao conteúdo expresso no texto.
- c) Tratamento dos resultados - inferência e interpretação. É a fase da reflexão e de análise dos materiais empíricos à luz dos referenciais teóricos adotados. Consiste em captar os conteúdos manifestos e latentes contidos em todo o material coletado, buscando-se, nesta etapa, colocar em relevo as informações fornecidas pela análise.

Dentre as diversas formas de análise de conteúdo, optou-se pela análise de conteúdo temática, que considera a totalidade do texto na análise, observando-se a presença ou ausência de itens de sentido, extraíndo-se os temas. Sendo assim, este é um método no qual emergem os temas a partir dos dados, permitindo a classificação dos elementos de significação constitutivos da mensagem e intenciona fazer inferência de conhecimentos relativos às condições de produção e de recepção de uma mensagem, recorrendo a indicadores relativos ao texto (OLIVEIRA, 2008).

A sequência de procedimentos envolvidos na análise de conteúdo temática envolveu: leitura flutuante do texto; definição de pré-temas provisórios sobre o objeto estudado e o texto analisado; determinação das unidades de contexto e de registro (palavras, frases, parágrafos – tratados como unidade de segmentação ou de recorte, a partir da qual se faz a segmentação do conjunto do texto para análise); destaque do início e final de cada unidade de registro (UR) observada; definição das unidades de significação ou temas: associação das UR a unidades de significação ou temas; exclusão de temas que não se relacionavam diretamente ao objeto da tese ou cujos sentidos não estavam suficientemente claros ou aprofundados para serem

submetidos à análise; análise temática das UR por meio de leituras exaustivas dos códigos preliminares (trechos brutos selecionados inicialmente) e do estabelecimento de núcleos de sentido e organização das UR dentro dos temas com base nestes núcleos, estabelecendo categorias internas - análise categorial do texto; tratamento, apresentação e discussão dos resultados (OLIVEIRA, 2008).

Os núcleos de sentido ou significação têm como critério a articulação de conteúdos semelhantes, complementares ou contraditórios. Em sua organização é possível verificar as transformações e contradições que ocorrem no processo de construção dos sentidos e dos significados. É nesse momento que, efetivamente, inicia-se o processo de análise e se avança do empírico para o interpretativo, apesar de todo o procedimento ser, desde o início da entrevista, um processo construtivo/interpretativo. Os núcleos resultantes devem expressar os pontos centrais e fundamentais que trazem implicações para o sujeito, que o envolvam emocionalmente, que revelem as suas determinações constitutivas. Quanto à análise, esta se inicia por um processo intranúcleo, avançando para uma articulação internúcleos. Em geral, esse procedimento explicita semelhanças e/ou contradições que vão novamente revelar o movimento do sujeito, pois, segundo Aguiar & Ozella (2006), só se avança na compreensão dos sentidos quando os conteúdos dos núcleos são articulados.

A análise de conteúdo foi realizada com o auxílio do software QSR Nvivo versão 11 (QSR INTERNATIONAL, 2015), estruturado com base no princípio de codificação e armazenamento de documentos de diferentes formatos em categorias específicas a fim de melhor instrumentalizar a análise qualitativa (GUIZZO, 2003). Vale destacar que o programa auxilia no processo de codificação e categorização das informações apenas enquanto facilitador da organização dos dados, pois ele não realiza nenhuma tarefa de maneira automática. Os processos de categorização e codificação se dão como na forma tradicional de análise qualitativa em que as categorias são criadas e recriadas enquanto o pesquisador lê e relê exaustivamente seu material empírico em busca de sentidos nas falas.

4.3.4 Aspectos éticos e financiamento da pesquisa

A proposta segue as diretrizes das Resoluções nº 466/2012 e nº 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 2012b; BRASIL, 2016b) e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) - campus Macaé, sob o número de parecer 3.258.798 (ANEXO A). Participaram da pesquisa os profissionais que livremente aceitaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (APÊNDICE C)

para participação na pesquisa, não lhes sendo oferecido qualquer tipo de contrapartida. A gravação das entrevistas foi feita somente com a concordância dos participantes e após serem informados sobre o sigilo das respostas em relação à apresentação dos resultados da pesquisa.

O projeto foi realizado com recursos próprios do pesquisador e teve apoio logístico e financeiro do Núcleo de Alimentação e Nutrição em Políticas Públicas, do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), no qual está inserido.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 Matriz sistematizadora do diálogo entre o GAPB e as atividades desenvolvidas em UAN

Como resultado da análise da Resolução CFN 600/2018 à luz do GAPB, obteve-se a Matriz de interface GAPB – UAN (MIGU) (FIGURA 1), apresentada a partir da página 70.

A seguir, apresenta-se uma descrição de como se estruturou a matriz, seguida de exemplo de sua operacionalização e análise, bem como de reflexões sobre aspectos desenvolvidos na mesma.

A matriz está estruturada da seguinte forma: o primeiro bloco de informações (primeira a quarta colunas) se refere aos elementos extraídos do GAPB em que foi identificada potencial relação com as atividades do nutricionista em alimentação coletiva. As duas primeiras colunas identificam a localização do trecho analisado no GAPB. A terceira coluna apresenta os trechos selecionados no GAPB, acompanhados da página em que se encontram no documento (BRASIL, 2014a). Observa-se que trechos articuláveis às atribuições de nutricionistas em UAN foram identificados em todos os cinco capítulos do GAPB, o que reforça sua potência em nortear ações em AC no sentido da promoção de uma alimentação saudável. A título de preservar a compreensão do trecho, buscou-se trazer para a matriz as unidades de contexto (parágrafo, sentenças) em que o trecho de interesse está manifesto no texto, marcando-se em negrito o trecho que interessa naquele fragmento. O trecho não foi negrito quando todo ele interessa como Unidade de Registro (UR). A quarta coluna apresenta os núcleos de sentido que foram extraídos do trecho apresentado na terceira coluna, evidenciando sua ideia principal. Estes foram úteis para o estabelecimento da interface com as atividades do nutricionista tratadas na sequência da matriz.

Já o segundo bloco da matriz (5ª a 9ª coluna) apresenta as atividades do nutricionista em alimentação coletiva que com potencial de concretização de princípios e/ou recomendações do GAPB. A 5ª coluna apresenta os núcleos de sentido que foram extraídos do trecho apresentado na 6ª coluna, explicitando sua ideia principal. Esta, por sua vez, lista as atividades obrigatórias e complementares (categorizadas na 7ª coluna) previstas como atribuições do nutricionista em UAN (BRASIL, 2018). Cabe ressaltar que, apesar de aparecer antes da 6ª coluna, a 5ª coluna é derivada desta, e a escolha de apresentar neste formato deveu-se ao fato de que, ao justapor os núcleos de sentido do GAPB e das atividades em UAN, foi possível relacioná-los, facilitando o estabelecimento da almejada interface entre o GAPB e as atividades em UAN. Na 8ª coluna, são apresentados componentes da gestão em UAN, considerando-se dimensões em que a atividade analisada se insere ou com as quais tem relação, quer seja direta ou indireta. Por fim,

a última coluna apresenta a descrição de como cada atribuição do nutricionista se insere nos componentes da gestão a que foi vinculada, considerando-se o escopo do trecho do GAPB referenciado em cada respectiva linha da matriz.

Detalhando um pouco mais sobre as dimensões da gestão propostas, estas foram oriundas de uma análise conjunta da literatura técnica da área de AC, disponível sobretudo em livros de administração/gestão de UAN (PROENÇA, 2009; TEIXEIRA et al., 2010; SANT'ANA, 2012; AGUIAR; KRAEMER; MENEZES et al., 2013; BALCHIUNAS, 2014; MEZOMO, 2015; ABREU et al., 2016; OLIVEIRA; SILVA, 2016) e abarcam: (i) Gestão de cardápios (planejamento, composição nutricional, e ajustes por imprevistos); (ii) Gestão de compras (elaboração do pedido, qualidade e preço); (iii) Gestão de materiais (estoque: quantitativo, manutenção da qualidade e preservação da matéria-prima); (iv) Gestão de processos produtivos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição); (v) Gestão de pessoal (seleção, contratação, qualificação, monitoramento); (vi) Gestão de custos (planejamento, operação e monitoramento de resultados diários), (vii) Aspectos de saúde (sanitária, epidemiológica, informação nutricional, estado nutricional, saúde do trabalhador); (viii) Sustentabilidade e meio ambiente (desperdício, manejo de resíduos sólidos, vocação agrícola da região); (ix) Regionalismo e cultura: hábitos/preferências alimentares e aceitação; (x) Educação Alimentar e Nutricional; e (xi) Instalações físicas (planejamento físico-funcional). Entre parênteses estão exemplos de aspectos que definem seu escopo, o que permitiu a associação da atribuição em UAN com a dimensão técnica de forma criteriosa. A proposição dessas dimensões teve o objetivo de sistematizar as análises para o estabelecimento da interface pretendida entre GAPB e atribuições em UAN, organizando-as dentro de uma lógica de categorias de atividades.

Dito isso, o que aqui está se chamando de dimensões da gestão deve ser compreendido como um escopo de atividades que, agregadas, direcionam para processos em diferentes etapas da produção de refeições no âmbito mais geral de atividades do nutricionista relacionadas ao grande objetivo da UAN que é a produção e distribuição de refeições saudáveis. Um exemplo é a Educação Alimentar e Nutricional, que não se caracteriza como atividade de gestão, mas deve ser levada em conta no planejamento das atividades do nutricionista como aspecto de fundo, direcionando ações com fins à promoção da alimentação saudável no contexto da AC.

Cabe ressaltar que se priorizou, para cada atribuição analisada, associar a(s) dimensão(ões) com interface mais clara e objetiva para explicitação na matriz, entretanto, considerando-se a dinâmica das atividades e suas interrelações na organicidade dos processos envolvidos na produção de refeições, interfaces mais periféricas são tocadas quando se abordam esses processos.

Como resultado deste diálogo, chama a atenção o fato de que seis das treze atividades complementares do nutricionista em UAN foram vinculadas a trechos do GAPB, sendo, portanto, consideradas como potenciais concretizadoras de princípios ou recomendações do mesmo. São elas: “Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros” (5 vezes); “Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da UAN” (associada 4 vezes); “Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável” (3 vezes); “Promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo” (2 vezes); “Participar das atividades de gestão de custos de produção”, “Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados”, e “Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições”. Não se pode dizer que estas atividades ganhariam prioridades no processo de gestão da UAN, e nem a todas isso caberia, mas pode-se supor que em uma gestão na qual o nutricionista estivesse comprometido e interessado na materialização do GAPB em suas ações, essas atividades, mesmo que não obrigatórias, deveriam ocorrer como forma de concretizar tais princípios e recomendações que a elas foram vinculados.

Vale ressaltar que não se conhecem os critérios utilizados para classificar as atividades em obrigatórias ou complementares no documento de origem, mas algumas delas, como - “Participar das atividades de gestão de custos de produção”, “Promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo”, “Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros” e “Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável” podem ser consideradas de fundamental importância tanto para uma gestão eficiente em termos financeiros e de qualidade do produto final, como para promoção de uma alimentação saudável. E isso é tão procedente que, no exercício de estabelecimento da interface a que a matriz se propõe, essas atividades foram vinculadas, apontando que, em uma gestão comprometida com as diretrizes do GAPB para promoção de uma alimentação saudável, mais atividades do nutricionista precisariam ser executadas.

Avançando na análise da matriz, a título de exemplo, façamos o exercício de análise de como um trecho, por exemplo o número 13 - “Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação”, localizado na página 26 do GAPB, e que comunica parte da regra de ouro “*Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados*”, pode se materializar em atividades do nutricionista em UAN de acordo com a matriz de interface proposta. Inicialmente o trecho foi

expresso pelo núcleo de sentido “Priorizar alimentos *in natura* ou minimamente processados”. Dessa forma foram identificados os núcleos “cardápio; necessidades nutricionais; hábitos alimentares; cultura” que representavam a atividade obrigatória “Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.” Esta atividade, por sua vez, foi inserida nas dimensões de gestão “1-Gestão de cardápios; 7-Aspectos de saúde; 9-Regionalismo e cultura; 10-Educação Alimentar e Nutricional” com base nos aspectos que as compõem conforme definido anteriormente. Sendo assim, a possibilidade de a recomendação em questão “Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação” se materializar nas ações do nutricionista se dá da seguinte forma, no âmbito da dimensão da gestão: 1- uma vez que a elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas, nesta etapa o nutricionista tem a oportunidade de direcionar os tipos de alimentos que serão preparados e consumidos a partir das preparações que forem elencadas por ele no cardápio. Por exemplo, propor saladas utilizando legumes frescos e não os em conserva; pratos proteicos à base de carnes frescas ou ovos ao invés de embutidos ou ultraprocessados como frango empanado tipo *nuggets*; e até frutas frescas como sobremesa em detrimento de doces enlatados ou em calda; bem como sucos naturais em substituição a sucos em pó ou xaropes açucarados. Dessa forma, iniciando pela elaboração do cardápio, podem-se encontrar relações e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes ao processo de planejamento desse cardápio em termos de desdobramento das atividades. Relaciona-se à dimensão “7- Aspectos de saúde”, pois o nutricionista deve considerar as necessidades nutricionais da coletividade atendida e, por consequência, seus aspectos nutricionais que poderão direcionar para a priorização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de forma a atender à recomendação. Insere-se na dimensão “9- Regionalismo e cultura” caso aqueles alimentos que estiverem sendo privilegiados sejam representativos dos hábitos alimentares daquela população, de forma a propor o uso de ingredientes e técnicas de preparo que concretizam tais hábitos alimentares culturalmente referenciados, favorecendo, ainda, a aceitação dos comensais. E está no escopo da dimensão “10- Educação Alimentar e Nutricional” já que por meio dessas práticas o nutricionista tem a possibilidade de orientar os comensais no processo de escolhas e mudança de hábitos alimentares.

O trecho “Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação” também foi relacionado à atividade “Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos” por meio do núcleo de sentido “fornecedores”. Esta atividade obrigatória insere-se nas dimensões “2-Gestão de compras; e 3-Gestão de materiais”, expressando a materialização da recomendação do trecho uma vez que o planejamento de

compras (dimensão 2) pode selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, implicando diretamente sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros adquiridos. Já na gestão de materiais (dimensão 3) é esperado que se acompanhe a qualidade dos produtos na UAN, o que deve servir de critério de controle para manutenção de certos fornecedores que atendam à esta premissa, no rol de fornecedores da UAN. Com isso, visualiza-se, nestas atribuições que já são previstas para o nutricionista, a possibilidade de atender à recomendação "Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação". Na matriz, exercício similar foi feito para cada trecho analisado, e isso permite identificar interfaces com atividades em UAN para diferentes trechos do GAPB.

Seguindo na análise de aspectos da matriz, a seguir discutiremos sobre algumas interfaces do GAPB aplicadas à operacionalidade da UAN e as atividades do nutricionista, no âmbito de dimensões da gestão, de forma a apresentar algumas ações do fluxo de produção e facilitar o entendimento do leitor. Destaca-se que não se tem a intenção de esgotar os apontamentos referentes aos trechos do GAPB ou às dimensões da gestão, mas, sim, refletir sobre alguns aspectos pontuais.

O cardápio, por ser a sequência de pratos a serem servidos em uma refeição ou todas as refeições de um dia ou de um período determinado, é uma ferramenta que inicia todo o processo produtivo de refeições em uma UAN, sendo um instrumento gerencial importante (ABREU et al., 2016). Com base nele, é possível relacionar os ingredientes a serem adquiridos, selecionar os fornecedores de insumos, organizar as compras, proceder ao pré-preparo e preparo das refeições a serem distribuídas, determinar os padrões a serem utilizados na elaboração das receitas por meio da ficha técnica de preparo e pesquisar sobre preferências alimentares dos clientes (ROSA; MONTEIRO, 2014). Segundo Abreu et al. (2016), o cardápio deve ser equilibrado em nutrientes e também atender aos hábitos alimentares da clientela e à situação geográfica, especificidades alimentares e hábitos culturais de acordo com o GAPB.

Por isso, praticamente todas as atividades a serem desenvolvidas pelo nutricionista em UAN apresentam interface com o planejamento de cardápios, podendo ser vistas como desdobramentos do mesmo, ou como sendo possível de serem influenciadas a partir de sua elaboração, desde que se tenha clareza do objetivo a ser alcançado, utilizando-se dessa poderosa ferramenta como indutor de tais ações. Na matriz, os trechos 1, 2, 3, 5, 14, 21 e 22, por exemplo, explicitam esta premissa, já que se referem a alimentos e suas combinações, necessidades nutricionais, hábitos alimentares e culturais, e poderão ser materializados em práticas na UAN a depender das preparações do cardápio propostas pelo nutricionista. Os trechos 13, 18 e 20, que são mensagens centrais do GAPB e recomendam priorizar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, limitar o uso de alimentos processados e evitar os

alimentos ultraprocessados, podem ser materializados também por meio das preparações e combinações de ingredientes determinados pelo nutricionista, desde que existam condições contratuais e de custo para isso, por exemplo. Dessa forma, o cardápio estará direcionando para a promoção de uma alimentação saudável, que deve ser o alvo do trabalho do nutricionista já que diversos estudos têm indicado a relação entre consumo de alimentos ultraprocessados e condições de saúde, quer seja por sua composição desbalanceada refletindo na qualidade nutricional da alimentação no Brasil (MONTEIRO et al., 2011; BIELEMANN et al., 2015; LOUZADA et al., 2015a) e no mundo (RAUBER et al., 2018; PARRA et al., 2019); quer seja por repercussões desfavoráveis no estado nutricional e na saúde das pessoas, evidenciados por estudos epidemiológicos também no Brasil (CANELLA et al., 2014; LOUZADA et al., 2015b; CANHADA et al., 2020) e no mundo (MONTEIRO et al., 2017; SCHNABEL et al., 2019; HALL et al., 2019).

A concretização deste cardápio que promova uma alimentação saudável envolve diretamente a gestão de compras e a gestão de materiais, que se ocupam de manter uma relação lógica entre os processos de produção de refeições. Conjuntamente, elas têm a função de suprir adequadamente todas as demandas de materiais para o processo produtivo por meio de várias etapas dinâmicas e complexas que se interligam, requerendo acompanhamento criterioso por envolver, geralmente, grandes somas de dinheiro (ABREU et al., 2016; OLIVEIRA, 2016). Com isso, as etapas envolvidas nessas dimensões apresentam boas oportunidades para se materializarem os princípios e as recomendações do GAPB. Outros exemplos são os trechos 7, 8, 9 e 10, que se referem a sistema alimentar, impacto ambiental e sustentabilidade, sendo temas que assumem que alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. A interface se dá em virtude de as ideias desses trechos se relacionarem diretamente aos fornecedores de alimentos. Sendo assim, na perspectiva do GAPB, o planejamento de compras consideraria aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles com menor cadeia de intermediários e comprometidos com a preservação do ambiente, implicando diretamente sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros comercializados. Para isso, é importante serem monitoradas as atividades de seleção de fornecedores e de verificação da procedência dos alimentos, realizadas visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e promovidas ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável, conforme já previsto em atividades obrigatórias e complementar do nutricionista em UAN (BRASIL, 2018).

Considerando-se que estes trechos se inserem na dimensão “sustentabilidade e meio ambiente”, pode-se apontar que, dentre as ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável, relevantes nas atividades de gestão de UAN (STRASBURG; JAHNO, 2017), a seleção de produtores/fornecedores com esse engajamento pode ser priorizada pelo nutricionista e/ou

comprador, de forma que o planejamento de compras possa considerar aspectos dos fornecedores, buscando selecionar aqueles compromissados com práticas sustentáveis, como as que envolvem cuidados com a geração, segregação, armazenamento e descarte de resíduos gerados na produção desses insumos; coleta seletiva e reciclagem; e uso racional de água e energia (OLIVEIRA; SILVA, 2016). Pode-se ainda estimular a relação com fornecedores que sejam da região e/ou representantes da agricultura familiar, por exemplo, repercutindo no fortalecimento da economia local e desenvolvimento rural sustentável (OLIVEIRA; JAIME 2016).

Ressalta-se, então, que a sustentabilidade, em suas vertentes econômica, social e ambiental, pressupõe o uso consciente dos recursos naturais, com baixo impacto ambiental, preservando a sobrevivência das gerações atuais e futuras, tornando-se imprescindível a oferta de uma alimentação sustentável (MARTINELLI; CAVALLI, 2019). Segundo Mota et al. (2017), a implementação de cardápios alinhados à perspectiva da sustentabilidade evidencia a contribuição primordial do nutricionista inserido em UAN em planejar e supervisionar a produção de refeições saudáveis para as pessoas e para o meio ambiente, buscando adquirir alimentos orgânicos e oferecer variedade de escolhas alimentares, atendendo aos aspectos sensoriais e culturais da refeição, para além de adquirir produtos químicos biodegradáveis e não tóxicos, dentre outras práticas sustentáveis já citadas. Medidas outras, no âmbito da sustentabilidade, como a redução do desperdício de alimentos e a adequada gestão de resíduos sólidos produzidos na UAN também devem ser visadas (ALVES; UENO, 2015; STRASBURG; JAHNO, 2017; BORGES et al., 2019).

Resumindo, Pelegrin (2011) destaca que as decisões empresariais tomadas pelos gestores de serviços de alimentação podem ter um impacto significativo sobre o meio ambiente e a economia. Para a American Dietetic Association (ADA, 2011), o nutricionista enquanto gestor tem um papel fundamental na avaliação e implementação de rotinas sustentáveis. Sendo assim, planejar cardápios de maneira adequada, que desdobrarão em processos sustentáveis, previne a degradação dos recursos naturais, bem como pode influenciar positivamente a formação de hábitos e o consumo alimentar mais sustentáveis por parte dos usuários (STRASBURG; JAHNO, 2015). Por isso, é de fundamental importância identificar as atividades com potencial sustentável em UAN, como as que já apontamos anteriormente na análise da matriz.

Dessas análises, percebe-se o potencial da matriz em estabelecer o diálogo entre o GAPB e atividades em UAN, o qual não será esgotado uma vez que o processo de produção de refeições é dinâmico e extenso, estabelecendo interligações entre diferentes etapas, sendo sempre possíveis reflexões e desdobramentos outros.

Figura 1 - Matriz de interface GAPB – UAN (MIGU)

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		INTERFACE GAPB – UAN					ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GAPB EM DESTAQUE	
1 - PRINCÍPIOS	ALIMENTAÇÃO É MAIS QUE INGESTÃO DE NUTRIENTES	1- "A ingestão de nutrientes propiciada pela alimentação, é essencial para a boa saúde. (p.15)	Nutrientes, saúde	Cardápio, necessidades nutricionais	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais , com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 7- Aspectos de saúde	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 7- Relacionado aos aspectos de saúde nutricional ao considerar as necessidades nutricionais da coletividade atendida.	
		2- "Igualmente importantes para a saúde são os alimentos específicos que fornecem os nutrientes, as inúmeras possíveis combinações entre eles e suas formas de preparo , as características do modo de comer e as dimensões sociais e culturais das práticas alimentares. " (p.15)	Alimentos, combinações entre alimentos, preparo, cultura	Cardápio, cultura; fichas técnicas de preparo	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais , com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos . d) Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações (FTP) , mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 6- Gestão de custos; 7- Aspectos de saúde; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações. 4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 6- Os custos dependem das preparações (ingredientes, quantidades) previstos nas FTP, e sua fiel execução garantirá o atendimento ao custo previsto. 7- Preparações relacionadas ao valor nutricional planejado, bem como a procedimentos vinculados a questões sanitárias. 9- Ingredientes e técnicas de preparo concretizam hábitos alimentares, culturais e favorecem a aceitação dos comensais.	
			Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 7- Aspectos de saúde; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 7- Preparações relacionam-se ao valor nutricional planejado, bem como a procedimentos vinculados a questões sanitárias. 8- A correta execução da FTP favorece a redução do desperdício e otimiza o manejo de resíduos sólidos na UAN.		

Elaborado pelo autor

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	INTERFACE GABP – UAN			RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE
			PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	
1 - PRINCÍPIOS	ALIMENTAÇÃO É MAIS QUE INGESTÃO DE NUTRIENTES	3- "Esses estudos indicam que o efeito benéfico sobre a prevenção de doenças advém do alimento em si e das combinações de nutrientes e outros compostos químicos que fazem parte da matriz do alimento, mais do que de nutrientes isolados." (p.16)	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 7- Aspectos de saúde; 10- Educação Alimentar e Nutricional
		4- "Outros estudos revelam que os efeitos positivos sobre a saúde de padrões tradicionais de alimentação, como a chamada "dieta mediterrânea", devem ser atribuídos menos a alimentos individuais e mais ao conjunto de alimentos que integram aqueles padrões e à forma como são preparados e consumidos." (p.16)	Alimentos, combinações de nutrientes	Cardápio específico, prevenção e controle de doenças	Prestar atendimento, por meio de cardápio específico, aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais, visando ao direito humano à alimentação adequada e saudável.	Obrigatória
			Cardápio, Fichas técnicas de preparo	Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações (FTP), mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos; 5- Gestão de pessoal; 6- Gestão de custos; 7- Aspectos de saúde; 9- Regionalismo e cultura
			Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 7- Aspectos de saúde; 8- Sustentabilidade e meio ambiente

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA						
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE
1 - PRINCÍPIOS	RECOMENDAÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO DEVEM ESTAR EM SINTONIA COM SEU TEMPO	5- “[...] alimentos específicos, preparações culinárias que resultam da combinação e preparo desses alimentos e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e, conseqüentemente, com o seu estado de bem-estar. (p.16)	Combinação de alimentos, preparações culinárias, cultura, identidade, pertencimento social, autonomia, prazer	Cardápio, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 8- Sustentabilidade e meio ambiente; 9- Regionalismo e cultura, 10- Educação Alimentar e Nutricional	1- O cardápio define as preparações; logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações. 4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 6- Os custos dependem das preparações (ingredientes, quantidades) previstos nas FTP, e sua fiel execução garantirá o atendimento ao custo previsto. 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam hábitos alimentares, culturais e favorecem a aceitação dos comensais.
		6- “Sintonizado com seu tempo, este guia oferece recomendações para promover a alimentação adequada e saudável e, nessa medida, acelerar o declínio da desnutrição e reverter as tendências desfavoráveis de aumento da obesidade e de outras doenças crônicas relacionadas à alimentação.” (p.18)	Alimentação adequada e saudável, prevenção e controle de doenças	Cardápio específico, prevenção e controle de doenças, DHAA	Prestar atendimento, por meio de cardápio específico , aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição , bem como aos portadores de necessidades especiais, visando ao direito humano à alimentação adequada e saudável.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 8- A correta execução da FTP favorece a redução do desperdício e otimiza o manejo de resíduos sólidos na UAN.

INTERFACE GABP – UAN

ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		INTERFACE GABP – UAN					ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA			
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE		
1 - PRINCÍPIOS	ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL DERIVA DE SISTEMA ALIMENTAR SOCIALMENTE E AMBIENTALMENTE SUSTENTÁVEL	7- Aspectos que definem o impacto social do sistema alimentar incluem: tamanho e uso das propriedades rurais que produzem os alimentos; [...]; papel e número de intermediários entre agricultores e consumidores [...] (p.19)	Sistema alimentar, atores da cadeia produtiva, consumidores	Fornecedores	Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.	Obrigatória	2- Gestão de compras	2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles com menor cadeia, implicando diretamente em sua responsabilidade na qualidade dos gêneros comercializados.		
		8- “Em relação ao impacto ambiental de diferentes formas de produção e distribuição dos alimentos, há de se considerar aspectos como técnicas empregadas para conservação do solo; [...]; grau e natureza do processamento dos alimentos [...] ” (p.19)	Impacto ambiental, processamento dos alimentos	Fornecedores; sustentabilidade	Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável .	Obrigatória; Complementar	2- Gestão de compras; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles com missão de preservação do ambiente, implicando diretamente em sua responsabilidade na qualidade dos gêneros comercializados. 8- Dentre as ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável, a seleção de produtores/fornecedores com esse engajamento pode ser priorizada na UAN.		
		9- “Completam esses sistemas alimentares grandes redes de distribuição com forte poder de negociação; preços, fornecedores e consumidores finais. ” (p.20)	Sistemas alimentares, preços, fornecedores	Fornecedores	Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.	Obrigatória	2- Gestão de compras	2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles que sejam da região, estimulando a economia local.		
		10- “Este guia leva em conta as formas pelas quais os alimentos são produzidos e distribuídos, privilegiando aqueles cujo sistema de produção e distribuição seja socialmente e ambientalmente sustentável. ” (p.20)	Produção e distribuição social e ambientalmente sustentável de alimentos	Fornecedores; sustentabilidade	Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável .	Obrigatória; Complementar	2- Gestão de compras; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles com missão de preservação do ambiente, implicando diretamente em sua responsabilidade na qualidade dos gêneros comercializados. 8- Dentre as ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável, a seleção de produtores/fornecedores com esse engajamento pode ser priorizada na UAN.		

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		INTERFACE GAPB – UAN					ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GAPB EM DESTAQUE	
1 - PRINCÍPIOS	GUIAS ALIMENTARES AMPLIAM A AUTONOMIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES	11- “[...] o acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.” (p.21)	Acesso à informação, autonomia	Informação nutricional	Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.	Obrigatória	7- Aspectos de saúde	7- Informações nutricionais e sobre aspectos dos alimentos servidos podem auxiliar na autonomia e escolhas dos comensais, com repercussão em seu estado nutricional.	
		12- “É fundamental que ações de educação alimentar e nutricional sejam desenvolvidas por diversos setores, incluindo saúde, educação, desenvolvimento social, desenvolvimento agrário e habitação.” (p.22)	Educação alimentar e nutricional	Educação Alimentar e Nutricional	Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários.	Obrigatória	10- Educação Alimentar e Nutricional (EAN)	10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia, sendo que Programas na realidade da UAN podem garantir a continuidade desse processo junto à coletividade atendida.	
2 - A ESCOLHA DOS ALIMENTOS	ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS	13- “Faça de alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados a base de sua alimentação.” (p.26)	Priorizar alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 7- Aspectos de saúde; 9- Regionalismo e cultura; 10- Educação Alimentar e Nutricional	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 7- Relacionado aos aspectos de saúde nutricional ao considerar as necessidades nutricionais da coletividade atendida; 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam hábitos alimentares, culturais e favorecem a aceitação dos comensais; 10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia.	
			Fornecedores	Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e produção dos alimentos.	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos <i>in natura</i> e ou minimamente processados, implicando diretamente em sua responsabilidade na qualidade dos gêneros adquiridos. 3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, servindo de controle para manutenção de certos fornecedores que atendam a esta premissa, no rol da UAN.	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos <i>in natura</i> e ou minimamente processados, implicando diretamente em sua responsabilidade na qualidade dos gêneros adquiridos. 3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, servindo de controle para manutenção de certos fornecedores que atendam a esta premissa, no rol da UAN.		

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		INTERFACE GAPB – UAN				ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GAPB EM DESTAQUE
2 - A ESCOLHA DOS ALIMENTOS	ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS	14- "O consumo de arroz, feijão, milho, mandioca, batata e vários tipos de legumes, verduras e frutas tem como consequência natural o estímulo da agricultura familiar e da economia local favorecendo assim formas solidárias de viver e produzir e contribuindo para promover a biodiversidade e para reduzir o impacto ambiental da produção e distribuição dos alimentos." (p.31)	Agricultura familiar, e da economia local (estímulo)	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 2- Gestão de compras	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles que sejam da região, estimulando a agricultura familiar e a economia local.
		15- "O consumo de arroz, feijão, milho, mandioca, batata e vários tipos de legumes, verduras e frutas tem como consequência natural o estímulo da agricultura familiar e da economia local favorecendo assim formas solidárias de viver e produzir e contribuindo para promover a biodiversidade e para reduzir o impacto ambiental da produção e distribuição dos alimentos." (p.31)	Redução do impacto ambiental	Fornecedores	Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.	Obrigatória	2- Gestão de compras	2- Informações provenientes de visitas a fornecedores devem direcionar o planejamento de compras a considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles que fomentem a economia local.
2 - A ESCOLHA DOS ALIMENTOS	ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR	16- "Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias." (p.33)	Utilização de óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades	Fornecedores	Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.	Obrigatória; Complementar	2- Gestão de compras; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	2- O planejamento de compras deve considerar aspectos dos fornecedores, podendo selecionar aqueles com missão de preservação do ambiente, implicando diretamente em sua co-responsabilidade na qualidade dos gêneros comercializados. 8- A forma de produção e distribuição de alimentos pode favorecer diretamente boas práticas de sustentabilidade, facilitando a redução do desperdício e otimizando o manejo de resíduos sólidos na UAN, devendo-se selecionar fornecedores comprometidos com essa premissa.
			Fichas técnicas de preparo	Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 6- Gestão de custos; 7- Aspectos de saúde; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações. 4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5- É necessária a conscientização dos funcionários quanto à redução na utilização destes ingredientes. A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 6- Os custos previstos nas FTP, e sua fiel execução garantirão o atendimento ao custo previsto. 7- O consumo de óleos, gorduras, sal e açúcar está relacionado ao surgimento de doenças crônicas. Preparações relacionam-se ao valor nutricional planejado, bem como a procedimentos vinculados a questões sanitárias. 9- Ingredientes e técnicas de preparo concretizam hábitos alimentares, culturais e favorecem a aceitação dos comensais.	

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		INTERFACE GABP – UAN					ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE	
2 - A ESCOLHA DOS ALIMENTOS	ALIMENTOS PROCESSADOS	17- "Entretanto, dado que o sal, óleos, gorduras e açúcar são produtos usados para temperar e cozinhar alimentos, seu impacto sobre a qualidade nutricional da alimentação dependerá essencialmente da quantidade utilizada nas preparações culinárias." (p.35)	Qualidade nutricional da alimentação, preparações culinárias	Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 7- Aspectos de saúde; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada. 5-A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 7-Preparações relacionam-se ao valor nutricional planejado, bem como a procedimentos vinculados a questões sanitárias. 8- A correta execução da FTP favorece a redução do desperdício e otimiza o manejo de resíduos sólidos na UAN, em especial dos óleos, que são alvo de grande preocupação ambiental.	
		18- "Limite o uso de alimentos processados, consumidos, em pequenas quantidades [...]" (p.36)	Consumo de alimentos processados	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais , com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos .	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 2- Gestão de compras	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas, sendo esta a etapa inicial em que alimentos processados devem ser limitados. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos <i>in natura</i> e ou minimamente processados, limitando a utilização de alimentos processados, o que implica diretamente em sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros adquiridos.	
	19- "No caso do seu consumo [alimentos processados], é importante consultar o rótulo dos produtos para dar preferência àqueles com menor teor de sal ou açúcar." (p.38)	Informação nutricional, rótulos, teor de sal e açúcar	Compras	Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos , material de higiene, descartáveis e outros.	Complementar	2- Gestão de compras	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos <i>in natura</i> e ou minimamente processados, o que implica diretamente em sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros adquiridos.		
ALIMENTOS ULTRA-PROCESSADOS	20- "Evite alimentos ultraprocessados." (p.39)	Alimentos ultraprocessados	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais , com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos .	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 2- Gestão de compras	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas, sendo esta a etapa inicial em que alimentos ultraprocessados devem ser evitados. Dessa forma, podem-se encontrar relação e desdobramentos em praticamente todas as atividades subsequentes. 2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos <i>in natura</i> e ou minimamente processados, evitando a utilização de alimentos ultraprocessados, o que implica diretamente em sua corresponsabilidade na qualidade dos gêneros adquiridos.		

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		INTERFACE GABP – UAN				ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE
3 - DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO	OPÇÕES DE REFEIÇÕES SAUDÁVEIS	21- "...a base dessa alimentação consiste na grande variedade de alimentos in natura ou minimamente processados , predominantemente de origem vegetal, e nas preparações culinárias feitas com esses alimentos." (p.55)	Variedade de alimentos, preparações culinárias	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais , com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos .	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 9- Regionalismo e cultura	1-A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Nesta etapa as preparações são selecionadas, podendo representar as refeições típicas da coletividade atendida, de forma que o consumo de alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados e suas preparações culinárias correspondam a um significativo percentual do total de calorias da alimentação. 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam/representam hábitos alimentares, culturais e favorecem a aceitação dos comensais;
		22- " As variações em torno dos alimentos de um mesmo grupo agradam também aos sentidos na medida em que permitem diversificar sabores, aromas, cores e texturas da alimentação . São também indispensáveis para acomodar preferências regionais e pessoais." (p.58)	Grupos de alimentos, aspectos sensoriais, regionalismo, preferências pessoais	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais , com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos .	Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações , mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 9- Regionalismo e cultura

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA					
INTERFACE GABP – UAN		PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE	
CAPÍTULO 3 - DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO	OPÇÕES DE REFEIÇÕES SAUDÁVEIS	22- “As variações em torno dos alimentos de um mesmo grupo agradam também aos sentidos na medida em que permitem diversificar sabores, aromas, cores e texturas da alimentação. São também indispensáveis para acomodar preferências regionais e pessoais.” (p.58)	Grupos de alimentos, aspectos sensoriais, regionalismo, preferências pessoais	Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações. 4-As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada, de forma a garantir a consecução dos fundamentos técnicos que nortearam sua elaboração. 5-A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam/representam hábitos alimentares, cultura e favorecem a satisfação dos comensais.
	OVOS	23- “[...] as recomendações gerais quanto a basear a alimentação em alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados e a evitar alimentos ultraprocessados se aplicam a todos, incluindo os vegetarianos.” (p.84)	Priorizar alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados, vegetarianos	Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.	Complementar	1- Gestão de cardápios; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, que determinam o modo de preparo e por consequência os aspectos sensoriais da preparação. Isso pode e deve oportunizar experiências inovadoras de refeições saudáveis, inserindo também novos aspectos sensoriais; 9- Testes de aceitação permitem direcionar as preparações que são aceitas pela coletividade, considerando seus aspectos simbólicos, afetivos e de hábitos alimentares.
			Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais , com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos .	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 10- Educação Alimentar e Nutricional	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Nesta etapa as preparações são selecionadas, podendo atender às demandas para comensais vegetarianos. 10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia para escolhas alimentares.
			Fichas técnicas de preparo	Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos; 5- Gestão de pessoal; 9- Regionalismo e cultura	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes nutricionais assumidas pelo nutricionista no que tange ao tipo de alimentos e ingredientes utilizados nas preparações, incluindo aspectos do vegetarianismo. 4-As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada, de forma a garantir a consecução dos fundamentos técnicos que nortearam sua elaboração. 5- A quantidade e complexidade das preparações implica no dimensionamento e qualificação dos funcionários, que devem estar aptos à execução das FTP. 9- Ingredientes e técnica de preparo concretizam/representam hábitos alimentares, culturais e favorecem a satisfação dos comensais.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA						
INTERFACE GABP – UAN								
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE
3 - DOS ALIMENTOS A REFEIÇÃO	OVOS	23- “[...] as recomendações gerais quanto a basear a alimentação em alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados e a evitar alimentos ultraprocessados se aplicam a todos, incluindo os vegetarianos.” (p.84)	Priorizar alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados, vegetarianos	Compras	u) Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.	Complementar	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos no que tange a aspectos para vegetarianismo. 3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, garantindo que a composição do produto atende ao especificado pelo nutricionista, servindo de controle para manutenção de certos fornecedores que atendam a esta premissa, no rol da UAN.
		24- “É essencial que tanto a água bebida quanto a água utilizada nas preparações culinárias sejam potáveis para o consumo humano, [...]” (p.86)	Água potável	Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	k) Prestar atendimento, por meio de cardápio específico , aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição , bem como aos portadores de necessidades especiais , visando ao direito humano à alimentação adequada e saudável .	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 7- Aspectos de saúde; 10- Educação Alimentar e Nutricional	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Nesta etapa as preparações são selecionadas, podendo atender às demandas para comensais vegetarianos. 7- O nutricionista atenderá às demandas nutricionais para o público vegetariano ao selecionar combinações de alimentos que otimizem seu aproveitamento biológico. 10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia para escolhas alimentares.
	ÁGUA				Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos; 7- Aspectos de saúde; 8- Sustentabilidade e meio ambiente;	4- Os processos produtivos devem seguir os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) que garantam a qualidade da água nas etapas de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições, incluindo controles de potabilidade por meio de análises laboratoriais e registros documentais. 7- Aspectos de qualidade da água estão diretamente relacionados à aspectos sanitários microbiológicos, também sendo causa de doenças transmitidas por alimentos (DTA). 8- O manejo da água na UAN deve visar ao seu uso racional e sustentável, para além apenas da questão da saúde humana.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		INTERFACE GABP – UAN					ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/DEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/DEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE	
3 - DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO	ÁGUA	24- “É essencial que tanto a água bebida quanto a água utilizada nas preparações culinárias sejam potáveis para o consumo humano, [...]” (p.86)	Água potável	Planejamento físico-funcional	Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da UAN.	Complementar	3- Gestão de materiais; 4- Gestão de processos produtivos; 6- Gestão de custos; 7- Aspectos de saúde; 8- Sustentabilidade e meio ambiente	3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, servindo de controle para manutenção ou não de certos fornecedores no rol da UAN. 4- A estrutura física planejada adequadamente permite a otimização dos processos produtivos, que por sua vez favorece o uso racional da água. 6-O desperdício de água tem um custo financeiro e ambiental. 7-Uma adequada estrutura física favorece as boas práticas de produção e sanitárias, ao reduzir riscos de contaminação por fluxo cruzado. 8- O uso racional da água por meio de processos adequados na UAN favorece a conservação deste recurso na natureza, impactando na sustentabilidade ambiental.	
		25- “Como escolher os alimentos.” (p.88)	Escolha de alimentos	Fornecedores	Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.	Obrigatória	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos no que tange às especificações definidas pelo Responsável Técnico da UAN. 3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, garantindo que a composição do produto atende ao especificado pelo nutricionista, servindo de controle para manutenção, no rol da UAN, de certos fornecedores que atendam a esta premissa.	
	CUIDADOS NA ESCOLHA, CONSERVAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	26- “Como conservar os alimentos.” (p.88)	Conservação de alimentos	Recebimento, armazenamento	Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.	Obrigatória	3- Gestão de materiais; 4- Gestão de processos produtivos	3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, monitorando-a, de forma a garantir as condições adequadas para conservação dos alimentos na Unidade. 4- As etapas de recebimento e armazenamento devem cumprir os POP para garantir a conservação dos alimentos em condições adequadas.	

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA					
INTERFACE GABP – UAN							
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE
3 - DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO	CUIDADOS NA ESCOLHA, CONSERVAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	27- “Como manipular os alimentos.” (p.89)	Palavras/ideias-chave - Núcleos de Sentido (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos	4- As etapas de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições devem cumprir os POP para garantir a manipulação dos alimentos em condições adequadas segundo legislação vigente.
			Manipulação de alimentos	Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da UAN, mantendo-os atualizados.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos	4- As etapas de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições devem cumprir os POP para garantir a manipulação dos alimentos em condições adequadas segundo legislação vigente.
4 - O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE	COMER EM AMBIENTES APROPRIADOS	28- “Procure comer sempre em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos.” (p.93)	Planejamento físico-funcional	Participar do planejamento e supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas , equipamentos e utensílios da UAN.	Complementar	1- Gestão de cardápios; 8- Sustentabilidade e meio ambiente; 11- Instalações físicas	1- Um adequado planejamento físico-funcional favorece a execução de cardápios tal como forem planejados pelo nutricionista, implicando também na ambiência e conforto no momento de fazer as refeições, sendo que um espaço adequadamente dimensionado oportuniza o convívio e um tempo suficiente para comer sem pressa. Na elaboração de cardápios, se estiver previsto no contrato ou no planejamento alimentar da UAN, podem ser previstos lanches saudáveis entre as refeições. 8- Aspectos voltados à ambiência, com vistas à sustentabilidade, podem favorecer o conforto térmico e acústico, oferecendo um local agradável para convivência e o exercício da comensalidade. 11- Ambientes adequadamente planejados oportunizam conforto aos comensais durante a refeição.
			Locais de refeição apropriados	Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos	4- Atividades de limpeza e higienização fazem parte do processo produtivo.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA						
INTERFACE GAPB – UAN								
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GAPB EM DESTAQUE
4 - O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE	COMER EM AMBIENTES APROPRIADOS	29- "Procure comer sempre em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades limitadas de alimentos. (p.93)	Consumo ilimitado	Cardápio, hábitos alimentares	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 10- Educação Alimentar e Nutricional	1- A depender das cláusulas em contrato, baseadas em negociação e até em hábitos alimentares da coletividade atendida, o cardápio poderá ofertar uma maior diversidade de preparações, sendo seu consumo até irrestrito na distribuição no balcão, devendo-se reavaliar tais práticas 10- Neste caso, a EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia para escolhas alimentares, permitindo que façam escolhas mais acertadas e autogerenciem a quantidade de alimentos ingerida.
		30- "Cheiros, sons, iluminação, conforto, condições de limpeza e outras características do lugar são importantes." (p.93)	Locais de refeição apropriados, estímulos	Planejamento físico-funcional	Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas , equipamentos e utensílios da UAN.	Complementar	1- Gestão de cardápios; 8- Sustentabilidade e meio ambiente; 11- Instalações físicas	1- Um adequado planejamento físico-funcional favorece a execução de cardápios tal como forem planejados pelo nutricionista, implicando também na ambiência e conforto no momento de fazer as refeições, sendo que um espaço adequadamente dimensionado oportuniza o convívio e um tempo suficiente para comer sem pressa. Na elaboração de cardápios, se estiver previsto no contrato ou no planejamento alimentar da UAN, podem ser previstos lanches saudáveis entre as refeições. 8- Aspectos voltados à ambiência, com vistas à sustentabilidade, podem favorecer o conforto térmico e acústico, oferecendo um local agradável para convivência e o exercício da comensalidade; 11- Ambientes adequadamente planejados oportunizam conforto aos comensais durante a refeição.
	COMER EM COMPANHIA	31- "Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola." (p.96)	Comer em companhia	Planejamento físico-funcional	Plantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos	4- Atividades de limpeza e higienização fazem parte do processo produtivo.

11- O planejamento físico funcional, ao considerar o cardápio e número de comensais, pode prever um tempo adequado para maior permanência e convivência das pessoas, com menor rotatividade dos lugares. OBS: Isso contraria às indicações técnicas atuais de planejamento otimizado do espaço por tempo de rotatividade de assentos, mas atenderia a uma premissa mais humanizada.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA					
INTERFACE GABP – UAN							
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE
4 - O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE	COMER EM COMPANHIA	31- "Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola." (p.96)	Comer em companhia	Promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.	Complementar	7- Aspectos de saúde	7- Relacionado a saúde mental e social dos comensais. É válida uma interação com gestores de forma a sensibilizá-los sobre a necessidade e possibilidade de oportunizar maior interação entre os comensais, colegas/amigos de trabalho, alterando escalas de horários de almoço, duração dos intervalos para refeições sempre que possível ou outras estratégias e também organização do espaço no refeitório.
		32- "Caso você seja profissional de saúde, agente comunitário, assistente social, educador ou formador de recursos humanos, procure utilizar as informações e recomendações deste guia nas atividades que você desenvolve" (p.106)	Informações sobre alimentação e saúde (confiabilidade)	Educação Alimentar e Nutricional	Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários.	Obrigatória	7- Aspectos de saúde; 10- Educação Alimentar e Nutricional
5 - A COMPRENSÃO E A SUPERAÇÃO DE OBSTÁCULOS	OFERTA	33- "Se você come fora de casa, excelentes alternativas às redes de fastfood são os restaurantes e bares que oferecem grande variedade de preparações culinárias muitas vezes no sistema de pagamento por quantidade consumida (comida a quilo)." (p.106)	Restaurantes oferecem preparações culinárias	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios;	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Nesta etapa as preparações são selecionadas, podendo-se elaborar um cardápio que atenda à premissa de priorizar legumes, verduras e frutas, aumentando a oferta destes tipos alimentos conforme preconizado pelo GABP.
			Compras	Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.	Complementar	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais	2,3- Gestão de compras e de materiais trabalham em conjunto, utilizando informações sobre qualidade dos produtos e diretriz técnica nutricional na UAN para tomada de decisões na escolha e compra de alimentos, devendo evitar os ultra-processados.

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		INTERFACE GABP – UAN					ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE	
5 - A COMPREENSÃO E A SUPERAÇÃO DE OBSTÁCULOS	CUSTO	34- “Para economizar na compra de legumes, verduras e frutas, você deve preferir variedades que estão na safra, pois essas sempre terão menor preço. Comprar esses alimentos em locais onde há menos intermediários entre o agricultor e o consumidor final, como “sacolões ou varejões”, também pode reduzir custos.”(p.111)	Cardápio, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura	Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios;	1- A elaboração de cardápios é o cerne do componente gestão de cardápio, a partir do qual todas as atividades da UAN são desenvolvidas. Nesta etapa as preparações são selecionadas, podendo-se elaborar um cardápio que atenda à premissa de priorizar legumes, verduras e frutas .		
			Preço de alimentos e refeições	Compras	Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.	Complementar	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais	2- O planejamento de compras deve selecionar fornecedores que sejam comprometidos com a qualidade dos alimentos no que tange às especificações definidas pelo Responsável Técnico da UAN, alinhando qualidade e preço. 3- A gestão de materiais acompanha a qualidade dos produtos na UAN, garantindo que a composição do produto atende ao especificado pelo nutricionista, servindo de controle para manutenção, no rol da UAN, de certos fornecedores que atendam a esta premissa.	
	HABILIDADES CULINÁRIAS	35- “Se você não tem habilidades culinárias, e isso vale para homens e mulheres, procure adquiri-las. Para isso, converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas a familiares, amigos. (p.113)	Educação Alimentar e Nutricional	Participar das atividades de gestão de custos de produção.	Complementar	2- Gestão de compras; 3- Gestão de materiais; 6- Gestão de custos	2,3- Gestão de compras e de materiais, como etapa diretamente definida pelo cardápio, implicam diretamente nos custos da UAN, devendo atuar em conjunto para proceder às melhores escolhas de fornecedores e alimentos com vistas ao menor custo e máxima qualidade dos alimentos adquiridos. 6- Os custos dependem das preparações (ingredientes, quantidades) previstos nas FTP, e sua fiel execução garantirá o atendimento ao custo previsto.		
			Educação Alimentar e Nutricional	Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários.	Obrigatória	10- Educação Alimentar e Nutricional	10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia, sendo que Programas na realidade da UAN podem encorajar e oportunizar o desenvolvimento de HC e buscar a manutenção desse processo junto a coletividade atendida. Pode-se desenvolver atividades de valorização dos bastidores da produção na cozinha como nova proposta de atividade pedagógica. Devem ser trabalhados os temas Cidadania e sistema alimentar.		

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GABP RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA						
INTERFACE GABP – UAN		PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GABP EM DESTAQUE	
CAPÍTULO DE OBSTÁCULOS	HABILIDADES CULINÁRIAS	36- "Mesmo que você não tenha muitas oportunidades de exercer suas habilidades culinárias, valorize o ato de cozinhar e estimule as pessoas à sua volta a fazê-lo , em particular os mais jovens. Se você é um trabalhador cujo ofício envolve a promoção da saúde, procure incluir a culinária nos temas dos seus encontros ou conversas com a população. " (p.114)	Preço de alimentos e refeições	Educação Alimentar e Nutricional	Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários.	Obrigatória	10- Educação Alimentar e Nutricional	10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia, sendo que Programas na realidade da UAN podem encorajar e oportunizar o desenvolvimento de HC e buscar a manutenção desse processo junto à coletividade atendida. Pode-se desenvolver atividades de valorização dos bastidores da produção na cozinha como nova proposta de atividade pedagógica. Devem ser trabalhados os temas Cidadania e sistema alimentar.
	TEMPO	37- "Resta agora considerar o tempo extra requerido para cumprir as recomendações deste guia sobre o ato de comer e a comensalidade : fazer refeições regularmente, comer sem pressa, desfrutar o prazer proporcionado pela visão, aroma, textura e sabor dos alimentos e de suas preparações e partilhar deste prazer com familiares, amigos ou colegas. " (p.116)	Tempo, comensalidade, aspectos sensoriais	Gestores, valorização do nutricionista	Promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.	Complementar	7- Aspectos de saúde	7- Relacionado a saúde mental e social dos comensais. É válida uma interação com gestores de forma a sensibilizá-los sobre a necessidade e possibilidade de oportunizar maior interação entre os comensais, colegas/amigos de trabalho, alterando escalas de horários de almoço, duração dos intervalos para refeições sempre que possível ou outras estratégias e também organização do espaço no refeitório.
5 - A COMPREENÇÃO E A SUPERVAÇÃO			Fichas técnicas de preparo	Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações (FTP), mantendo-as atualizadas.	Obrigatória	1- Gestão de cardápios; 4- Gestão de processos produtivos	1- O cardápio define as preparações, logo influencia nas FTP a serem utilizadas, e essas devem estar em sintonia com as diretrizes assumidas pelo nutricionista no que tange aos aspectos sensoriais previstos; 4-As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada.	
			Pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições	Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.	Obrigatória	4- Gestão de processos produtivos	4- As preparações previstas no cardápio definem todos os processos produtivos que ocorrerão, e a obediência à FTP deve ser monitorada, visando a alcançar os aspectos sensoriais previstos.	

ELEMENTOS EXTRAÍDOS DO GAPB RELACIONÁVEIS ÀS ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		INTERFACE GAPB – UAN				ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		
CAPÍTULO	ITEM	TRECHO DO TEXTO	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	PALAVRAS/IDEIAS-CHAVE - NÚCLEOS DE SENTIDO (referentes a todo o trecho ou ao fragmento em negrito)	ITEM/ATIVIDADE (CFN Nº 600/2018)	ATIVIDADE OBRIGATORIA COMPLEMENTAR	COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO*	RELAÇÃO ENTRE ATIVIDADE E COMPONENTE DA GESTÃO NO ESCOPO DO TRECHO DO GAPB EM DESTAQUE
5 - A COMPREENSÃO E A SUPERAÇÃO DE OBSTÁCULOS	PUBLICIDADE	38- “Esclareça as crianças e os jovens de que a função da publicidade é essencialmente aumentar a venda de produtos, e não informar ou, menos ainda, educar as pessoas. Procure conhecer a legislação brasileira de proteção aos direitos do consumidor e denuncie aos órgãos públicos qualquer desrespeito a esta legislação.” (p.123)	Esclarecer, publicidade, direitos do consumidor	Educação Alimentar e Nutricional	Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários.	Obrigatória	10- Educação Alimentar e Nutricional	10- EAN conscientiza e instrumentaliza os comensais no processo de autonomia, sendo que Programas na realidade da UAN podem oportunizar a problematização sobre o papel da publicidade de alimentos. Considerando os direitos do consumidor e o DHAA, o nutricionista tem a oportunidade de proteger o ambiente alimentar na UAN de forma a apresentar ao comensal um ambiente que permita escolhas alimentares mais saudáveis. O nutricionista pode se posicionar quanto à venda de alimentos no espaço da UAN.

***COMPONENTES OU DIMENSÕES DA GESTÃO: ASPECTOS ENVOLVIDOS**

1. Gestão de cardápios (planejamento, composição nutricional, e ajustes por imprevistos)
2. Gestão de compras (elaboração do pedido, qualidade e preço)
3. Gestão de materiais (estoque: quantitativo, manutenção da qualidade e preservação da matéria-prima)
4. Gestão de processos produtivos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição)
5. Gestão de pessoal (seleção, contratação, qualificação, monitoramento)
6. Gestão de custos (planejamento, operação e monitoramento de resultados diários)
7. Aspectos de saúde (sanitária, epidemiológica, informação nutricional, estado nutricional, saúde do trabalhador)
8. Sustentabilidade e meio ambiente (desperdício, manejo de resíduos sólidos, vocação agrícola da região)
9. Regionalismo e cultura: hábitos/preferências alimentares e aceitação
10. Educação Alimentar e Nutricional
11. Instalações físicas (planejamento físico-funcional)

SIGLAS

GAPB	Guia Alimentar para População Brasileira
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada

5.2 Sentidos atribuídos aos princípios e recomendações do GAPB por nutricionistas e sua compreensão sobre a materialização destas recomendações na execução de suas atribuições técnicas

5.2.1 Os nutricionistas entrevistados

Ao todo foram entrevistados 19 nutricionistas, sendo 18 mulheres. O grupo apresentou características heterogêneas, o que proporcionou uma diversidade de perfis na pesquisa. O tempo de conclusão da graduação variou de três meses a 32 anos (com mediana de 12 anos), e 14 participantes eram provenientes de instituições privadas. Quanto à pós-graduação *lato sensu*, oito já contavam com este título e quatro a estavam cursando.

Quanto à atuação e responsabilidade legal, a pesquisa englobou nutricionistas envolvidos na coordenação de serviços de nutrição, planejamento e produção ou apenas produção, sendo 10 responsáveis técnicas pelos serviços, com tempo de atuação neste emprego variando entre um mês e 14 anos. Também participaram do estudo cinco fiscais de contratos.

Sobre o tipo de Unidade, 14 atuavam no setor privado e cinco, em UAN de serviço público: uma era da modalidade autogestão em um hospital particular e as demais, terceirizadas em diferentes ramos, como: empresa de transporte de passageiros (municipal e rodoviário), logística para cursos, produtos e serviços diversos na área do petróleo no município, hospital público. No total, estes 19 nutricionistas eram responsáveis por quase 6500 refeições por dia no município de Macaé, sendo quase 5000 grandes refeições (almoço e jantar), e as demais, desjejum e lanches. Esse volume de produção expressa o alcance que esses profissionais têm em termos de população, sendo cada uma dessas refeições servidas uma oportunidade de oferta de alimentação saudável, oportunizando a formação de bons hábitos alimentares.

5.2.2 Os sentidos atribuídos

Neste tópico serão apresentados e discutidos os sentidos atribuídos pelos nutricionistas entrevistados aos princípios e recomendações do GAPB. Doze sentidos emergiram, sendo três deles transversais aos outros nove. Os de caráter transversal incluem: custos, contratos e fornecedores. Os demais abrangem: ‘autonomia’, ‘concepção de alimentação e nutrição’, ‘alimentação saudável’, ‘educação alimentar e nutricional’, ‘cardápio’, ‘alimentos segundo a extensão e o propósito de seu processamento’, ‘comensalidade’, ‘sustentabilidade’ e ‘Guia alimentar para a população brasileira’

5.2.2.1 Autonomia

A produção de sentidos neste tópico foi conduzida considerando-se a conceituação de Spink et al. (2013). Para analisar os sentidos atribuídos pelos nutricionistas aos princípios e recomendações do GAPB consideramos oportuno tratar primeiramente de um aspecto que influencia diretamente a posição que este sujeito assume: a autonomia. Vale ressaltar que, para tratar de aspectos relativos à alimentação saudável em UAN, o nutricionista é o profissional com propriedade para tal.

Para além dos assuntos técnicos que se esperavam emergir das entrevistas, o tema da autonomia no âmbito profissional foi previsto com base na experiência prática sobre relações vivenciadas em UAN, havendo, no roteiro de entrevista, uma questão sobre esta temática. Isso porque supomos que por mais que os entrevistados explicitassem conhecimento, interesse e até condições de materializar aspectos do GAPB em sua prática profissional, a questão da (falta de) autonomia poderia surgir como barreira. Dessa forma, buscamos investigar também este tema, de forma que, para além das questões que abordaram temas referentes ao GAPB, os nutricionistas também responderam a questões sobre o quão livres se sentiam para implementar as ações que lhes parecessem adequadas enquanto nutricionistas, e em continuidade, como percebiam sua autonomia profissional na execução dessas atribuições.

Considerando, então, que o ter ou não autonomia influencia inclusive os sentidos atribuídos pelos nutricionistas ao objeto desta tese, apresentamos inicialmente essa discussão para situar o leitor a respeito da posição que estes profissionais ocupam, ou se percebem, e que interfere na articulação com os sentidos atribuídos aos demais temas, pois estes são mais ou menos concretizáveis nas atribuições em UAN a depender do quão autônomo este profissional é de fato ou se percebe como tal.

Neste contexto, o interacionismo simbólico, que trouxe um lugar teórico para o sujeito social como intérprete do mundo, embasa esta análise, pois privilegia o ponto de vista dos sujeitos, sendo eles os protagonistas dos fenômenos concretizados na interação social. Esta, por sua vez, representa um processo que está constantemente sendo construído pelos atores, de modo que estes podem interpretar o mundo em que vivem (COULON, 1995), sendo eles, portanto, influenciados pelas situações/condições a que estão expostos, como no caso de ter mais ou menos autonomia, como dito anteriormente.

Os nutricionistas do presente estudo atribuíram diversos sentidos à autonomia. A possibilidade de poder tomar decisões e ter suas solicitações técnicas atendidas materializam, a seu ver, a vivência dessa autonomia profissional.

Eu percebo que hoje eu tenho uma autonomia profissional de conseguir tomar decisões, inovar, enfim, eu consigo visualizar minha autonomia ali dentro da unidade. (PP14)

Tranquilo, não tenho restrições. [...] percebo que eu tenho autonomia sim, que as solicitações são atendidas, né, se eu tenho embasamento, se eu tenho as razões, eu tenho tudo isso. (F15)

Também foi citada a possibilidade de executar atividades operacionais como compras, boas práticas de fabricação e gestão de recursos humanos.

Então, eu consigo comprar as coisas que eu realmente solicito, as coisas que eu realmente estou com necessidade, e então eu tenho uma autonomia muito boa ali dentro (...) (PP14)

... [tenho] autonomia, como eu falei, sobre as escolhas do alimento, sobre as boas práticas, treinamento de funcionários, escolher equipe, eu tenho autonomia para isso. (PP07)

Foi atribuído sentido à autonomia pelas fiscais de contratos quando têm reconhecido seu papel na hierarquia da UAN, o que parece lhes oportunizar terem liberdade para fazer as exigências que lhes cabem, bem como tê-las atendidas.

No caso da instituição à qual eu sou vinculada, a minha autonomia é total, com relação à minha instituição. Com relação às empresas [terceirizadas], o nosso papel [fiscal] frente à hierarquia, ele é sempre muito bem reconhecido. (F18)

Assim, a gente trabalha na parceria, tudo que eu peço eu consigo êxito com relação ao contrato digamos assim, né? Com relação às nutricionistas contratadas, com relação à atividade, pode às vezes demorar um pouco, mas sempre consegue. Quando não, a gente trata em registro de ocorrência e a gente consegue passar um pouco mais acima, consegue resolver. (F12)

É inegável que a percepção de autonomia está muito associada às relações de poder e hierarquia no ambiente profissional, pois estas podem funcionar como barreiras ou facilitadoras de vários processos e tomadas de decisão, o que implicará diretamente o empoderamento (ou não) do nutricionista enquanto agente técnico naquela realidade. Os entrevistados atribuíram sentidos positivos a algumas situações.

Eles [superiores hierárquicos] nunca duvidaram da capacidade técnica ou profissional. (PP07)

Como eu falei a coordenadora pensa muito igual, então isso dá uma total autonomia. Porque assim o que eu penso em fazer, o que eu quero fazer, o que eu desejo fazer, ela também quer, ela também pensa e a gente tá conseguindo até explicar, motivar, justificar também para os colaboradores porque não adianta eu ter autonomia e ninguém executar. Ou eu ter essa vontade também e ninguém me dar autorização pra eu fazer. (PPH04)

Considerando as diferentes dinâmicas e perfis de UAN, de condições de trabalho e de relações interpessoais, nutricionistas de algumas UAN do estudo, entretanto, atribuíram sentido ao fato de praticamente não se sentirem autônomos. Cabe ressaltar que ocupar o cargo de responsável técnico também não garante autonomia a alguns profissionais.

[Autonomia] De 0 a 10: 3! (PP08)

Você é cobrada como gerente, mas autonomia? Você não tem. (PP11)

... eu acabo não tendo muita autonomia nesse aspecto de formação de cardápio, de introdução de alimentos saudáveis, de até mesmo Educação Alimentar e Nutricional, de formar pensamentos diferentes, a gente acaba não conseguindo fazer muito isso por mais que se tenha vontade. (PP08)

Presume-se que esta condição de não autonomia pode comprometer a satisfação do profissional com seu trabalho e sua relação com o mesmo. Em estudo que avaliou a satisfação de 249 nutricionistas do sul do país com a atuação na área de AC, 147 (59%) entrevistados demonstraram desejo de mudar de área por diferentes motivos, sendo que em uma escala de satisfação, 37% se manifestaram indiferentes ou insatisfeitos com o atributo “relacionamento com superiores” e “importância profissional percebida” (COSTA et al., 2019). Vale destacar que, no formulário deste estudo, não havia questão referente especificamente à autonomia do nutricionista, o que não permite uma comparação direta, mas os outros elementos apontados podem guardar relação com este contexto.

Em relação à falta de autonomia, barreiras relativas a condições de estrutura, contrato, custos e processos também foram relatadas. Percebe-se que, na prática diária, esses aspectos ganham grande relevância no agir do nutricionista, e impactam em sua possibilidade de sentir-se autônomo para tomar decisões.

Eu me sinto livre até o ponto de que o custo não interfira, porque não que toda hora a falta de dinheiro seja um problema, não é isso, a questão é a seguinte, ... , a gente tem comensal, a gente tem dinheiro. (PP09)

Então, falta de comunicação em alguns setores, principalmente na área de suprimento que é fundamental, que é cardápio, tudo ali. Então, antes eu administrava o estoque, foi um alívio alguém ter pegado o estoque e o custo porque era muita coisa. E hoje eu tenho uma pessoa pra controlar isso. Porém tem um outro setor que compra, que faz o contato com o fornecedor que, assim, ou eu tenho contato com compras ou eu tenho contato com o almoxarifado. Mas assim, não tem um contato entre os três. Isso dificulta bastante, perde tempo e dificulta todo o processo desde a hora de receber até a hora de servir. (PPH04)

Ainda como barreiras, os nutricionistas expressaram dificuldade de tomarem decisões em um ambiente de trabalho em que os profissionais não nutricionistas, com foco apenas nos aspectos empresariais, detêm o poder por serem gerentes ou até mesmo os proprietários da UAN. Neste caso, é necessária a sensibilização de gestores no sentido da promoção da alimentação saudável, mas deve-se ter em mente que isso pode ir na contramão de prerrogativas do setor privado em relação a contratos, custos e compras, sendo um movimento complexo por fazer frente a aspectos estruturais da gestão empresarial.

[...] às vezes, [a gerente] não tem noção da composição do alimento, aí acha que pode substituir por outro alimento mais barato [...] Num cardápio de ceia, que está

planejado ali de uma forma e aí quer trocar, um mingau por chá, um mingau de aveia por chá, porque é mais barato, pra diminuir o custo do contrato. (PPH10)
 [Sente-se] Limitada, limitada. Como responsável-técnica da unidade, eu abordo tudo que está precisando melhorar pra que o serviço tenha qualidade e promoção da saúde, porém eu não posso passar desse limite, porque ou o gerente de compras não compra, pra conseguir baixar o custo, e é vetado, também, pelos proprietários. (PPH05)
 Por exemplo, alguns donos de algumas empresas, por não terem o conhecimento técnico, acham que é exagero do nutricionista solicitar certas coisas. Tipo, a saladeira tem que ter a luva de malha de aço, é cara. “Ah, não vou comprar”, mas tem que ter, se não vai cortar a mão, vai ser acidente de trabalho, vai ser problema pra empresa. “Ah, não, eu não vou comprar”. Não compra. Então aí você, como responsável-técnica, você fica como? Se você solicitou e a empresa não atendeu? Então, essas questões assim deixam o responsável-técnico um pouco limitado. (PPH05)

À luz do Interacionismo Simbólico (BLUMER, 1969), depreende-se que o *eu* que se manifesta em situações de trabalho seria um “*eu* profissional”, que reagiria a um primeiro impulso segundo seus conhecimentos e bagagem técnica, expressando a intenção de seu agir técnico mais genuíno, sem restrições. Seria, portanto, a manifestação de o que o nutricionista considera correto e adequado tecnicamente à situação posta. No entanto, considerando as condicionantes que se apresentam ao seu agir técnico e ao seu posicionamento, ele reelabora os sentidos que atribuirá àquela situação de forma a se adequar às normas comerciais, empresariais ou até mesmo de imposições do gestor, proprietário ou contratante, modulando em sua mente estas significações por intermédio do *self*, expressando-se na forma do *mim*, neste caso um “*mim* profissional”, que atenderá a balizas exteriores de forma a se adequar às convenções ou determinações vigentes naquela situação laboral. Bettinelli (2002) reforça que, na interação, as decisões são tomadas e compartilhadas com base na ação mental de cada indivíduo, definindo a realidade e a situação.

Mas tudo isso eu...assim, eu tenho autonomia para falar. Talvez eu não tenha autonomia para mudar, por exemplo, o contrato lá de [local da empresa] [...] (F13)
 [...] tem a legislação que eu sei que eu tenho que fazer, só que às vezes não tem condição [financeira/organizacional] e acabo ficando com sentimento de que tô devendo, não tô fazendo o que deveria, aí dá uma certa frustração também. (F06)
 Se eu ficar batendo de frente, eu não vou conseguir fazer o meu trabalho lá, e não vou estar mudando nada lá. (PPH10)

Nestes trechos percebemos, na primeira situação, o *eu* podendo se manifestar, independentemente de convenções ou condições de regramento. Na segunda, o sujeito não pode concretizar seu anseio técnico, necessitando submeter-se às balizas impostas. Como dito anteriormente, reforça-se que à luz do Interacionismo Simbólico, este processo, em seu interior, é mediado pelo *self* de forma a expressar-se pelo *mim* (BLUMER, 1969), em acordo às regras daquela relação, expressado também no terceiro trecho, em que notória e conscientemente o *eu* profissional cede lugar ao *mim* profissional.

Pode-se associar neste ponto o conceito de posicionamento (SPINK, 2010) como processo discursivo no qual os *selves* são situados nas conversações como participantes observáveis e subjetivamente coerentes em termos das linhas de história conjuntamente produzidas pelos sujeitos da relação. Parece-nos, então, que este conceito se articula com o de *self* considerado no IS, que atua como mediador entre o *eu* e o *mim* de forma a permitir o posicionamento do sujeito frente às situações em que precisa produzir sentidos, interagir com o interlocutor, responder às expectativas frente às regras sociais a que esteja subordinado, incluindo as de trabalho, ou seja, compreender e se posicionar para agir. Dessa forma, o agir do sujeito pode ser conveniente ao que a interação/situação espera dele, já que posições podem ser assumidas conscientemente ou não. Um exemplo seria uma situação em que um superior hierárquico estabelece uma determinação ou ordem ao nutricionista e não lhe cabe recusa, restando que acate o que foi designado.

Sendo assim, na prática, os entrevistados se encontram muitas vezes em uma posição de subordinação que interfere negativamente em sua autonomia técnica, pois ações de cunho nutricional, voltadas à saúde, estão submetidas ao crivo de julgadores não comprometidos ou não capacitados para esta temática e que, muitas das vezes, se colocam como superiores de maneira a desprezar e desrespeitar o outro enquanto pessoa.

... patrão né, já sabe como funciona né, empresário ele limita muito a gente, e ele acha que peão é peão e tem que ser tratado como peão, relacionamento não tem que ser amigável, é o que ele me passa, entendeu? Mas eu não escuto o que ele me passa não. (PP02)

... eu acho que todo mundo na empresa precisa ser tratado da mesma maneira. E as chefias indiretas, ainda tem muito isso, essa coisa de estar num pedestal ainda. (PPH03)

A gente é muito bem tratado por uma boa parte das pessoas aqui, mas a gente percebe que ainda tem uma galera que tem o hábito de tratar os menores, diferente. (PP08)

No entanto, tais situações não deveriam ocorrer caso a autoridade cognitiva desses profissionais estivesse consolidada nestes ambientes de trabalho, entendendo-a como sendo “aquela autoridade constituída de formação institucionalizada, conhecimento específico, linguagem própria e cuja função é a resolução efetiva dos problemas demandados pela sociedade”, de acordo com Pereira Neto (2000). Este autor afirma que essas características, uma vez adquiridas, favoreceriam a vivência da autonomia e, conseqüentemente, o reconhecimento da identidade do profissional pela sociedade. Entretanto, essa não é a realidade encontrada para todos os nutricionistas, como indica um estudo sobre a construção da identidade do nutricionista durante a graduação, no qual os entrevistados apontam para uma falta de autonomia do profissional, relacionando a questão ao fato de a identidade profissional coletiva ainda não estar consolidada em muitas realidades em que esses profissionais atuam (BANDUK et al., 2009).

De forma positiva, quando o nutricionista é valorizado e reconhecido por sua importância no processo, tendo seu poder outorgado pelos superiores hierárquicos que não são nutricionistas, certamente consegue sentir e exercer sua autonomia de forma plena, garantindo as melhores ações para a promoção da alimentação saudável e da saúde daquela coletividade. Este aspecto se relaciona ao conceito de autonomia técnica de Freidson (2009), a qual está na essência daquilo que é único à profissão, sendo que essa autonomia confere o meio pelo qual um profissional pode ser “livre”, dando ao nutricionista liberdade para atuação técnica. Reforçando a necessidade dessa autonomia profissional, Bellaguarda et al. (2013) consideram que certo grau de autonomia é fundamental para o desenvolvimento do trabalho profissional, especialmente no campo da saúde, cujo exercício é regulado por legislação própria.

[Sente autonomia] 100%, o patrão visa ao lucro mas ele visa ao meu trabalho. Ele diz pra mim “eu preciso da sua ajuda, conto com você pra me ajudar porque eu não sou nutricionista, então é você quem sabe. Nessa parte de nutrição vocês estão 100% livres para exercerem a profissão de vocês”. Eu nunca tive isso antes.[...] Ela [autonomia] é muito clara, ele me dá carta branca. Tenho autonomia. Ele diz “eu não sou nutricionista, eu preciso dos seus olhos, você compra o meu barulho eu compro o seu barulho”. (PP16)

Ainda considerando relações de subordinação, os relatos dos participantes deste estudo evidenciam sentidos associados a barreiras existentes também nas relações com superiores nutricionistas, os quais precisam exigir o cumprimento de contratos, metas, estando em posição mais confortável para cobrar resultados dos nutricionistas contratados.

... então as fiscais eram as minhas grandes dificuldades, porque tudo elas tinham que autorizar, elas tinham que aprovar, então tudo passava por elas. (PPH19)
Então, tem as fiscais da própria instituição, que às vezes a gente tem uns atritozinhos, sim (risos). Mas é mais técnico, mesmo. Tipo assim, discutindo o cardápio - “eu acho que não combina isso com isso”, aí eu falo: “mas eu acho que combina, não vejo problema nenhum”. Qual o problema de servir tipo - “eu não quero carne moída na sopa do paciente”, “qual o problema de servir carne moída na sopa? Fica gostosa a sopa”, “não, mas eu não quero”, “por que não?”, “eu não quero e ponto final”. Aí fica, assim, o clima meio pesado, mas como é fiscal, a gente tem que levar numa boa e fazer o que é pedido. Dentro da empresa, tem uma gerente operacional e tem uma gerente, que é a nutricionista, responsável-técnica. Às vezes, há atrito. (PPH05)

Considerando-se a estrutura de subordinação em que os nutricionistas estão inseridos, pode-se localizá-la, segundo Ferreira e Mendonça (2012), como pertencendo a uma configuração de poder em que se destaca o elemento de coalizão interna da organização, regido por um “sistema de influência de autoridade” com superiores hierárquicos não nutricionistas e um “sistema de influência de especialista” quando sob coordenação de nutricionistas fiscais de contratos, tendo sido evidenciados aspectos positivos e negativos em ambos os sistemas.

Foi possível identificar também aspectos no sentido positivo da relação de subordinação entre nutricionistas.

E com a fiscalização, eu vejo que é muito um trabalho de confiança [...] eu acho que é bem isso - eles entenderem que você é uma profissional assim como eles, e que você, também, assim como eles, quer um trabalho bem feito, você quer que saia tudo certo como eles também querem. Então, isso vai fazendo com que a gente tenha essa relação, realmente essa parceria, esse profissionalismo, e aí isso deixa bem mais leve, assim. (PPH10)

Segundo as falas dos nutricionistas, sentidos foram atribuídos ao fato de a possibilidade de exercício de sua autonomia perpassar também pela condição de exercer suas atribuições em uma rotina que lhes garanta tempo suficiente para reflexão sobre os problemas e atitudes a tomar. É necessário estar pleno, focado nas situações para sentir-se capaz de agir com autonomia, sem atropelos ou coação para tomadas de decisão. Essa pressão, incluindo a orçamentária, parece ocorrer em virtude da grande sobrecarga de trabalho a que o profissional desta área está exposto diariamente em função da complexidade das ações, dinamismo e imprevistos diários; e por pressão pela qualidade do produto e dos serviços em um tempo determinado, com hora certa para abrir o salão e atender ao público sempre ansioso pela refeição.

[...] É a pressão. A pressão capitalista. (F18)

... só que devido à correria do dia a dia, da rotina e da falta de colaboração financeira da empresa, até pra realizar muita coisa que a gente idealiza, a gente não consegue botar em prática. (PPH19)

... as empresas procuram sobrecarregar tanto os profissionais com papéis diversos, que, às vezes, sobra pouco tempo pra esse profissional atuar onde ele realmente é diferenciado, numa função que é muito específica dele. (F18)

O estudo de Costa et al. (2019) apontou mais de 37% dos nutricionistas entrevistados como indiferentes ou insatisfeitos, de acordo com a escala de avaliação do estudo, para o aspecto “limite de tempo para tomada de decisão” no trabalho em UAN e mais de 38% para jornada e carga de trabalho, corroborando nossos relatos. Isso provavelmente pode comprometer dimensões da autonomia percebida pelos sujeitos.

Outras limitações, de ordem estrutural e de equipamentos, também impedem tomadas de decisões técnicas pelo nutricionista, entendendo-se que sua autonomia talvez seja cerceada, uma vez que ele não pode assumir certos direcionamentos em função de impedimentos que poderiam ser superados, mas sobre os quais muitas vezes ele não tem ingerência.

A gente tem uma unidade com excesso de limitações, hoje em dia. Vou te dar um exemplo: hoje não tem forno funcionando, não tem fritadeira funcionando, a gente tem o fogão funcionando. (F18)

Então, a gente está sem as câmaras [frias], porém tem um contêiner, só que esse contêiner não atende da forma como as câmaras. Então, assim, é uma coisa que vai puxando a outra. Então, pra você programar determinada sobremesa, você tem que imaginar que você não tem as suas câmaras, que você tem um container que está sendo

compartilhado com outras coisas. Então é uma coisa muito engendrada, assim, muito dependente uma da outra. (F18)

E em termos de não ter ingerência, alguns nutricionistas se expressaram no sentido de desejarem exercer sua agência, entendida como a capacidade de refletir sobre as situações e promover mudanças em seu meio, não seguindo apenas regras impostas, mas também considerando as estruturas em que se insere (SEN, 2000), porém, como em algumas situações esta ação não é concretizada, a agência não está sendo praticada. Para Giddens (1984), a agência não se limita à intenção de fazer coisas, mas sim à capacidade de concretizá-las, dependendo da implementação de mudanças pelo indivíduo.

Eu me sinto livre o tempo inteiro pra fazer... ter ideias e implementar. Talvez, eu não sei se eu vou conseguir realizar, mas se sentir livre e com espaço pra fazer isso, a gente se sente, sim. (PPH19)

Em relação à experiência da autonomia dentro das hierarquias, foi expressado que a questão da não independência nestas relações não abala o sentimento de autonomia.

Eu me sinto autônomo, mas eu não me sinto 100% independente, porque eu dependo de outras pessoas [...]. (PPH19)

Entretanto, outros nutricionistas se posicionaram no sentido do rompimento da estrutura que impede sua agência que, em geral, ocorre por imposições de superiores hierárquicos. Em certas situações, alguns nutricionistas procuram tomar atitudes, até mesmo contrariando os chefes. Nesses casos, a agência se manifesta por ocasionar mudanças no meio, para além de apenas uma intenção dos profissionais (GIDDENS, 1984), repercutindo em seu fazer na gestão da UAN. Assim, identificamos a manifestação da agência neste estudo à medida que os nutricionistas assumem agir de acordo com suas convicções técnicas em detrimento das determinações de outrem.

Ele [patrão] não quer que compre fruta, estou dando um exemplo, coloca só doce. Só que quando ele fechou o contrato tinha a fruta, aí o que eu faço: compro essa fruta independente se ele deixa ou não, entendeu? (PP02)

Outro dono da empresa também falou ‘olha, também não posso te ajudar em nada’, aí eu falei: “ah, meu problema é verba? Então vou fazer”. Então quer dizer, eu tenho essa liberdade. É um pouco cansativo porque se eu tivesse apoio, ‘poxa [Nutri], toma aí’, um exemplo ‘não passa de R\$1.000, faça’ seria mais fácil. Como não tem o apoio financeiro se torna mais difícil, mas, mesmo assim, eu faço. Tipo natal e ano novo, dou meu jeito lá, dou meu jeito cá e acabo fazendo. Então tem essa liberdade, se eu quiser fazer, eu faço. Só não tenho liberdade financeira, mas eu dou o meu jeitinho brasileiro. (PP01)

Então assim, eu tentei e consegui [incidência de cardápio, que é a frequência de aparecimento de determinados alimentos no cardápio], foi uma coisa que eu consegui, entendeu? Que quem estava lá na ponta não tinha essa visão porque não é técnico da área, então não tinha essa visão. E foi a única coisa que eu consegui enxertar nesse contrato [...] (F13)

No que tange às situações de enfrentamento e de esforço por fazer valer sua agência, foi atribuído sentido à possibilidade de colocar o emprego em risco.

Cara, eu tenho que fazer alguma diferença nesse mundo, se não para que eu estou aqui como nutricionista, só para dizer que eu sou fiscal? Não, eu não concordo. Isso eu já falei em bom e alto tom, e às vezes você acaba até se expondo em relação a isso né. (F13)

Aí no final das contas eu escuto, só que eu faço, eu não estou nem aí né. Só que eu coloco em risco o meu emprego. (PP02)

No primeiro trecho, em que a nutricionista se manifesta segundo seus princípios e prerrogativas técnicas, pode-se analisar, à luz do Interacionismo Simbólico (BLUMER, 1969), que o *eu* se sobressai em detrimento do discurso esperado do *mim*, que deveria vir revestido de convenções sociais chancelando as hierarquias e até mesmo regras impostas pela empresa.

É possível dizer, então, que os nutricionistas, enquanto sujeitos em uma relação, interagem com os elementos presentes na experiência que vivenciam, concedendo significados às situações. Considerando que os nutricionistas e demais sujeitos das relações de trabalho se encontram em constante interação, a experiência de cada um afeta todo este sistema de que fazem parte. Cada ação individual pode ser justificada por um intenso intercâmbio, no qual as pessoas estão em constante interação simbólica entre si e com demais grupos, utilizando o *self* e a mente para assumir papéis (MEAD, 1962).

Com estas análises, buscou-se mostrar a articulação do Interacionismo Simbólico na compreensão da autonomia vivenciada por nutricionistas de AC, com vistas a apresentar o contexto em que os sentidos referentes aos temas que seguem eram elaborados, os quais muitas vezes farão articulação com as condições de autonomia destes nutricionistas.

5.2.2.2 Concepção de alimentação e nutrição

Ao serem questionados sobre o que pensavam a respeito de uma nutrição ampliada, para além da preocupação apenas com os nutrientes, uma diversidade de sentidos foi atribuída a este tema. Isso aponta o quanto alguns dos nutricionistas participantes deste estudo estão sintonizados com este princípio do GAPB. Isto evidencia a formação de um pensamento em relação à nutrição diferente da lógica mais tradicional, o que pode ser um indutor para que suas ações na gestão de UAN ganhem um escopo mais ampliado, para além da visão mais tradicional que perdurou por muito tempo na área de AC (VASCONCELOS, 1999).

O enfoque científico tradicional da nutrição se alicerçou, desde sua origem, sobre a composição química, o valor nutricional de alimentos, o consumo alimentar e o estado

nutricional da população brasileira, conforme evidenciou Vasconcelos (1999), em revisão que buscou compreender os discursos normativos da área. Mais recentemente, vêm sendo apresentados novos enfoques que apresentam uma concepção ampliada de alimentação, que valorizam as seguintes dimensões: a do direito humano, a biológica, a psicoafetiva e sociocultural, a econômica e a ambiental (CANNON, LEITZMANN, 2005; CASTRO et al., 2012; CASTRO et al., 2017). No âmbito das políticas públicas, as ações de nutrição vêm reconhecendo estas dimensões, como se pode ver nos princípios e recomendações do GAPB, que apontam a relevância de dimensões como autonomia, cultura, regionalidade, sustentabilidade e comensalidade na promoção de uma alimentação saudável (BRASIL, 2014a), cabendo aos nutricionistas se apropriarem destas premissas e modificarem sua atuação, em especial nas UAN, onde várias dessas dimensões podem se expressar.

Cabe esclarecer que alguns dos sentidos atribuídos serão aprofundados em sua respectiva seção. Em termos do que pensam sobre o tema, os nutricionistas se manifestaram concordando com a premissa proposta no GAPB, atribuindo sentidos mais afetivos e simbólicos.

...eu fico até feliz quando a gente consegue trazer isso pra realidade, quando a gente consegue realmente aplicar a nutrição não só focando no nutriente, mas focando em tudo, tudo que tá ao redor da nutrição. (PP14)

E a gente está perdendo essas coisas de raiz que a gente tinha quando a gente era criança. Por exemplo, a comida está muito relacionada... com o que você lembra, as suas lembranças. Eu lembro que quando eu era criança, que... todo domingo nós nos reuníamos na mesa... para comer. Isso... eu gosto de passar isso onde eu trabalho. Eu acho que você tem que olhar não só a questão nutricional da situação, mas você olhar o alimento como um todo [...]. (F13)

Eu acho que é fundamental! Eu trabalhando aqui com o colaborador, eu vejo que muitas das vezes eles não estão interessados em nutrientes. E de certa forma eu concordo. O nutriente, tudo bem, a gente tem que saber, tem que entender. O nosso corpo necessita! Mas muitas das vezes a gente tem a questão emocional, religiosa, financeira, alergia, tem intolerância, tem um monte de coisa. E acaba que comida é um conforto... (PPH04)

Partindo de um panorama mais geral, sentidos foram atribuídos à promoção da saúde e à alimentação saudável como relevantes na atuação do nutricionista. No entanto, não é possível diferenciar se a motivação seria especificamente a preocupação com oferta de alimentação saudável ou o atendimento a preferências dos comensais, por exemplo.

Eu penso que é muito importante, eu acho que é um trabalho que tem que ser desenvolvido com tempo, você não consegue chegar de uma hora pra outra e fazer com que as pessoas aceitem isso. Você cativar os clientes e começar. [...] eu acho que a importância do Nutricionista dentro de uma unidade de alimentação é fornecer principalmente alimentação saudável. Principalmente, a importância é essa. (PP07)

... a gente não ficar só no automático ali de produção de refeições, mas a gente se preocupar com tudo, com a utilização de óleo, frituras, essas coisas a gente tentar diminuir. (F15)

[...] eu mostro por foto [um prato modelo montado], “você monta seu prato assim: os grãos, arroz, feijão”, aí eu explico: “é como se você estivesse montando um quadrado no prato, aí nesse quadrado você monta o teu prato”. (PP01)

A busca pela oferta de uma alimentação saudável pode ser materializada em UAN por meio do planejamento do cardápio, por ser ele o iniciador de todas as atividades na UAN. Entrevistados relacionaram a nutrição para além dos nutrientes aos cuidados a serem tomados na elaboração desse importante instrumento de gestão, destacando a preocupação com as combinações de alimentos e preparações a serem propostas.

...eu penso exatamente isso, acho que o nutricionista tem que pensar como num todo, né, eu acho quando a gente planeja um cardápio a gente tem que pensar em tudo, não só nos nutrientes. (PPH03)

...onde eu estou, não tem informação nenhuma [informação nutricional para o cliente], então a pessoa não tem aquela combinação de cardápio que vai proporcionar saúde dentro do gosto da pessoa, né. (PPH05)

A partir do cardápio, ainda se tratando de gestão de processos, é relevante considerar que as atividades ligadas à produção das refeições materializam sentidos ligados a ações mais práticas. Sendo assim, emergiram sentidos atribuídos à própria atividade de gestão da UAN em sua complexidade e multidisciplinaridade, incluindo a possibilidade de se considerarem dimensões mais amplas da nutrição ser uma exigência contratual, bem como à importância das boas práticas de fabricação e ao aproveitamento integral dos alimentos.

Eu vejo que a gente tem que transformar tudo que entra, seja matéria-prima, sejam os valores humanos, sejam as instalações, sejam os equipamentos - tudo. A gente tem que transformar isso tudo que entra, que são os inputs, naquilo que sai, e o que sai não são somente refeições: saem refeições, sai a satisfação do cliente, sai a forma como os colaboradores percebem o serviço, ou seja, a satisfação não só dos clientes, mas dos colaboradores também. Então, eu acho que não tem como a gente dissociar mais isso. Eu acho que esse universo se tornou muito complexo e é imprescindível que o profissional nutricionista, na minha visão, que ele tenha noção desse novo papel dele, que é justamente, como eu falei no início, é um papel que transcende a questão do conhecimento, do domínio científico. [...] A gente, hoje em dia, a gente tem que ter conhecimentos como de liderança, conhecimentos de economia, conhecimentos de gestão, às vezes até de design - pode parecer um pouco over, mas não, [...] eu acho que isso tudo transcende o domínio daquilo que a gente aprendeu na faculdade [...]. Eu acho que vai avançar, eu acho que a abrangência está cada vez se expandindo mais e a gente tem que acompanhar isso [...] (F18)

Às vezes a nutricionista ou o contrato que tem que seguir, que pede isso, então hoje tem muitos contratos que pedem esse cuidado. Eu acho que é importante, sim, porque hoje a gente tem, acho que a população está muito mais conscientizada sobre alimentação saudável e busca mais isso. Antigamente, era muito básico. (PPH10)

Eu acho que tem que ser assim mesmo. Se a gente estuda o alimento, a gente tem que estudar o alimento no todo, tem que destrinchar tudo, a nutrição em si... eu acho muito interessante. (PP16)

Na linha de aproveitamento integral dos alimentos surge a sustentabilidade, que é um tema abrangente e será aprofundado adiante, mas fica aqui o registro de que os entrevistados identificaram este tema como relevante ao refletirem sobre uma nutrição mais abrangente.

Não adianta você fazer tanta restrição, que é o que está acontecendo hoje. Pensando em toda essa parte da sustentabilidade [...] não ter tanto desperdício de determinados alimentos [...]. (F13)

Uma visão voltada para aspectos da nutrição que extrapolam as paredes da UAN, como a própria sustentabilidade, vem tomando corpo nas discussões sobre alimentação saudável e cuidados com o ambiente em AC (MARTINELLI; CAVALLI, 2019). Assim, é importante a conscientização dos nutricionistas de que há diferentes dimensões que envolvem a alimentação, como o sentido manifesto em relação a aspectos sociopolíticos da nutrição, em concepções mais macro como as econômicas, de produção agrícola e de políticas públicas para alimentação e nutrição.

Eu acho maravilhoso, é uma coisa que eu já acreditava muito mesmo lá atrás... assim que eu me formei eu vi uma coisa meio fantasiosa na nutrição como um idealismo meio que impossível de chegar. [...] aí eu comecei a mudar a minha visão e olhar mais pra essa parte política da nutrição, pensar de uma forma diferente... de que a nutrição é muito mais só que o nutriente que tá ali no alimento, engloba políticas públicas, você ensinar a forma de preparo, uma coisa muito mais ampla que o alimento em si, a dieta em si. (F06)

Eu estava ouvindo um *podcast* que era uma nutricionista da Saúde Pública falando desse aspecto da alimentação muito além do nutriente, tudo que é envolvido, dessa moda de veganismo, a questão do orgânico que as pessoas estão criando uma imagem do orgânico que é um alimento caro, não é acessível. Então assim, é tanta coisa envolvida na alimentação [...] (F06)

Aspectos relacionados aos comensais também foram referidos pelos entrevistados, uma vez que todas as ações da UAN, desde o planejamento até a distribuição das refeições, passando por aspectos socioambientais, só existem com o objetivo final de atender a uma clientela. Com isso, foram referidos sentidos quanto à preocupação com a satisfação, cultura e hábitos alimentares dos comensais, bem como com a comensalidade. Este último sentido será aprofundado mais adiante.

...porque também não adianta a gente fazer pensando só no nutriente e não pensar na satisfação do paciente que tá ali internado. (PPH03)

... eu tenho uma visão muito ampla da alimentação. Eu acho que a alimentação..., a nutrição em si, ela virou muito modismo. [...] E a gente não pensa no contexto total da alimentação mesmo, da cultura daquele indivíduo, dos hábitos daquele indivíduo, do que ele gosta mesmo né? Porque, a nutrição, na minha visão, é nutrir mesmo, é você se sentir bem, é você sentar à mesa, é você comer aquilo que você gosta de forma sensata, mas... Mas que você coma o que você gosta. (F13)

Já evidenciando uma visão mais tradicional, alguns nutricionistas demonstraram dar grande importância à questão de se considerar o cálculo dos nutrientes.

Tem instituições que não pensam tanto na qualidade em termos nutricionais e há outras instituições que pensam, sim, na qualidade nutricional.... Dentro dos padrões de carboidrato, proteína, lipídeos, a variedade de cores, que vai proporcionar saúde para os comensais. [...] Como nutricionista, eu penso que tem que focar no nutriente, assim que eu aprendi... (PPH05)

Também evidenciaram práticas voltadas ao monitoramento do peso das porções em uma perspectiva gerencial de planejamento para controle de custos e prevenção do desperdício.

Acho que porque também toda unidade que trabalhei é praticamente tão cronometrado na questão de custo, aquela quantidade de proteína, e quantidade assim... porque o que eu observo é se deixar eles, os comensais, comem mais as proteínas, e aqui como é porcionado, acabo não tendo essa questão de ultrapassar. [...] Então essa questão de contar [calcular nutrientes], de ter a quantidade certa de comida numa empresa, eu acho válido. (PP01)

E na contramão de se considerarem dimensões mais ampliadas na nutrição, houve também uma manifestação de desinteresse por parte de uma entrevistada em considerar este aspecto da nutrição para além do nutriente em sua prática, dando a entender que seu interesse era o de apenas executar as atribuições relevantes para o cumprimento do contrato e servir a refeição para a qual sua empresa foi contratada. Entretanto, expandindo o contexto de sua fala, esta nutricionista relatou o quanto a relação com a empresa contratante é delicada e sem estímulos para modificações em práticas que pudessem ampliar o escopo das atividades. Dessa forma, sem entrar no mérito técnico-ético, parece compreensível do ponto de vista subjetivo, sua falta de motivação quando abordada sobre este tema, já que, em sua fala, ela reconhece a importância dessa perspectiva ampliada da nutrição, parecendo demonstrar desinteresse em agir segundo essa premissa apenas naquela empresa.

...eu como nutricionista de produção, eu não foco muito nesse aspecto todo que a nutrição está envolvendo. Eu acho necessário... Mas, porque o alimento, ele não é só o nutriente, ele tem [...] Os outros benefícios que ele pode oferecer em conjunto. É, é legal, porque com isso você amplia mais a área, mais o profissional, né, mostra qual é a valorização e qual é a finalidade profissional. Mas assim, eu entrar em detalhes com você, eu vou fugir um pouquinho, porque não é uma área que me interessa, então ... Eu acompanho mas eu não vou a fundo. (PP11)

Por fim, evidencia-se que esta tomada de consciência e vivência na gestão de UAN não dependem apenas do nutricionista, mas sim de cláusulas contratuais que não imponham barreiras às ações que favoreçam a oferta de uma alimentação saudável, da mesma forma que se revela fundamental a autonomia do profissional para a implementação de mudanças que julgar necessárias.

Trabalhando em uma empresa como a minha eu não tenho essa abertura. Aqui é tudo muito fechado decidido por planejadoras, eu acabo brincando com o pessoal que não sou nutricionista há muito tempo, sou gerente de unidade. Eu tenho todo um pacote para tomar conta e a nutricionista está guardada. (PP08)

...eu acho, também, que isso não depende apenas do nutricionista de UAN, eu acho que isso depende muito do local que você trabalha. Porque, assim, como a gente segue contrato, às vezes o contrato não é abrangente a ponto de você ofertar uma qualidade alimentar melhor, então você fica muito amarrado nisso, sem conseguir trabalhar direito a parte nutricional, e aí você se prende mais à técnica, mesmo. (PPH19)

5.2.2.3 Alimentação Saudável

De acordo com o GAPB

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (BRASIL, 2014, p.08)

Quanto a este tema, sentidos diversos foram atribuídos pelos participantes desta pesquisa, devendo-se ter em mente que tais sentidos foram expressos dentro de uma lógica de produção e distribuição de refeições em UAN, que é o universo em que estes sujeitos atuam. Cabe registrar ainda, que aqui estão descritos todos os sentidos que foram atribuídos ao tema alimentação saudável, mesmo que sejam mais bem analisados em tópico posterior específico.

Considerando-se aspectos referentes a alimentos, a alimentação saudável estaria relacionada a alimentos *in natura*, saladas, alimentos orgânicos, aproveitamento integral dos alimentos, mesmo não sendo esta a preferência dos comensais.

A gente está fazendo a campanha de “mude um hábito”, introduzindo mais verduras e legumes e diminuindo o açúcar e sal. (PPH04)

Um alimento fresco, *in natura*, de qualidade, ele vai fazer com que a gente consiga variar muito mais o cardápio, com que a gente consiga ter uma apresentação mais bonita da preparação, então você consegue dar mais cor, então fica muito mais bonito. (PPH10)

Saladas mais bonitas, saladas mais nutritivas, aproveitamento total dos alimentos, a gente tentou agradá-los [os comensais]. (PP08)

... sobre os legumes, eu meio que introduzo sem muita vontade do pessoal daqui, porque se fosse, se não seria batata frita todos os dias, frango frito todos os dias. E eu, com base no contrato, eu consigo diferenciar um pouco. (PP07)

Os nutricionistas também se referiram a tipos de preparações que consideram mais saudáveis em relação aos tipos de alimentos utilizados, dando destaque a legumes, carne em geral sem gordura, carne de frango ou peixe, e suas diferentes formas de preparo, fazendo referência aos cozidos, assados, grelhados e à menor oferta de frituras, visando à redução da ingestão de óleo. Nesta perspectiva, em sua visão, a preparação acaba sendo considerada como

“light”, no sentido de menos calórica. A redução do uso de sal e de alimentos ultraprocessados também foi relacionada a este tema.

Gente, hoje é dia de botar um frango grelhado porque quem não quer sempre tem a opção do “light”. E aí eu vou botar um peixe. Então pelo menos duas vezes na semana tem um peixe. Eu tento sempre equilibrar assim! E legumes cozidos pelo menos, né. Salada, a gente tem cinco saladas, opções de saladas variadas. E sempre cozido, não muita maionese. Quando tem maionese, boto uma só cozida, temperada só. Sempre tento equilibrar! (F12)

...eles aceitam bem, eles sabem, a gente conversa, sorvete é só sexta-feira, preparações mais gordurosas também a gente coloca só sexta-feira até porque são pessoas a grande maioria operacional, eles comem, descansam um pouquinho e vão pra debaixo de turbina no sol quente, então a gente tem que pensar nisso tudo, né, eu deixo sempre as preparações mais gordurosas pra sexta-feira e começo a semana light. Então assim, essa é a intervenção que a gente faz. (F15)

... tem que ter sempre o azeite extravirgem, isso é contratual e me dá margem pra cobrar deles e é uma forma de ofertar opções saudáveis. (F06)

Também foi feita menção à comida caseira como atributo de alimentação saudável, o que vai ao encontro da proposta do GAPB em relação a priorizar alimentos *in natura* ou minimamente processados, limitar o uso de alimentos processados e evitar os ultraprocessados.

...eu tenho um cliente extremamente exigente e ele quer ainda sentir na [nome da empresa terceirizada] uma pegada de uma cozinha caseira. Então tem muitos produtos, muitos pratos que a gente ainda consegue produzir na casa [reduzindo o uso de alimentos ultraprocessados]. (PP08)

Já em uma perspectiva diferente daquela observada nos princípios do GAPB (BRASIL, 2014), o sentido de alimentação saudável foi atribuído à composição nutricional em termos de nutrientes, em especial aos macronutrientes, e também à identificação da presença de elementos como lactose e glúten na composição das preparações.

...essa parte de identificar alimentos que são com leite, com ovos, com glúten, você ter uma divulgação da alimentação saudável [...] (PPH10)

A gente procura ver combinações de macronutrientes, micronutrientes, o que, hoje em dia, é difícil. Isso é o que a gente quer, é o que a gente anseia, mas a gente não tem ferramentas pra tornar isso exequível. [...] A gente trabalha com a nossa tabela de composição, e aí a gente não consegue fazer todas as análises que a gente gostaria. Então a gente trabalha mais com os macronutrientes... (F18)

A oferta de uma alimentação saudável fica prejudicada por modismos, já que estes criam falsas concepções no imaginário dos comensais, alterando suas demandas em relação à alimentação, fazendo restrição de glúten e outros nutrientes, por exemplo, mesmo sem indicação médica para tal (PASSOS; SILVA; SANTOS, 2020).

...a nutrição em si, ela virou muito modismo. Tudo que é moda. Ah...o que é moda hoje? Ah...ninguém vai comer glúten. (F13)

Aqui não é muito diferente em relação às modinhas... (F12)

Ainda relacionada aos alimentos, mas em um panorama mais amplo, foi apresentada uma reflexão por uma nutricionista que atua no setor privado, sobre sua origem no contexto da produção dentro de um sistema alimentar que estimule agricultores locais, expandindo os sentidos atribuídos à alimentação saudável em consonância a correntes de pensamento atuais sobre o tema, as quais vêm reforçando esse discurso na área da alimentação e nutrição (MARTINELLI; CAVALLI, 2019).

Aquí, a gente tem uma coisa legal que é a agricultura familiar, aqui em Macaé a gente consegue isso, então a maioria dos meus fornecedores são da agricultura familiar, isso já um ponto legal, eu penso nisso. (PP07)

Outro sentido atribuído à alimentação saudável foi o de estar relacionada à EAN no que tange ao desenvolvimento de campanhas, palestras e à elaboração de materiais instrucionais, sendo a promoção da alimentação saudável associada claramente à atribuição do nutricionista enquanto profissional da saúde.

[...] como Nutricionista o principal objetivo é Educação Alimentar, mostrar a importância de uma alimentação saudável dentro de uma unidade. (PP07)

[...] Eu já fiz muitos projetos aqui de alimentação saudável, o pessoal aceita bastante. Tem palestras, que a gente sempre faz, semana que vem terá uma palestra muito interessante no SIPAT sobre alimentação saudável. Projetos de modificação de cardápio, tentar introduzir alimentos diferentes e tentar mostrar a importância daquele alimento dentro da alimentação em geral. (PP07)

...se a gente conseguisse ter essa realidade dentro da UAN, a gente, de fato, estaria fazendo um trabalho completo de nutricionista ali, de promover essa alimentação segura e saudável. (PPH10)

A partir deste ponto, observam-se aspectos referentes à operacionalização do trabalho em UAN. Considerando-se a relevância dos controles e obediência aos protocolos higienicossanitários obrigatórios ao adequado funcionamento da UAN, os quais são norteados por legislações sanitárias específicas da ANVISA - RDC 216 e 275 (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004), sentidos voltados às doenças transmitidas por alimentos (DTA) foram expressos, relacionando-se aos processos de produção.

[...] todos os dias a gente passa no estoque, passa na cozinha e faz um *checklist* visual de como estão as frutas, as verduras, e uma preocupação muito grande no contrato é fazer de tudo para minimizar DTA. (F15)

[Voltado à prevenção de DTA]... eu vejo a minha empresa tomando muito cuidado com o custo e se eu tiver falando em segurança dos alimentos ela tem esse cuidado também. Agora falando da parte nutricional isso aí fica um pouco na segunda página. (PP08)

Ainda em termos operacionais, a oferta de uma alimentação saudável foi relacionada à manutenção do cardápio, sem que este sofra alterações constantes em função de imprevistos

logísticos. A alteração intempestiva do cardápio acaba comprometendo o planejamento feito anteriormente, no qual as combinações de alimentos e nutrientes estavam equilibradas.

...a gente trabalha com macronutrientes e, apesar de todo esse cuidado de equilíbrio nutricional, vai tudo por água abaixo quando a gente tem que mexer, como eu te falei agora, “vamos alterar cardápio”, que você está trabalhando com um tipo de carne, uma carne branca, de repente você tem que passar pra uma carne vermelha. Aí, você fez toda uma elaboração do seu cardápio [...] Então toda aquela composição que você avaliou, que você achou que está equilibrada nutricionalmente, já perdeu a razão de ser, não é? (F18)

Já no escopo ampliado de suas atividades, os entrevistados atribuíram sentidos à alimentação saudável no âmbito da gestão, expressando que sua concretização se relaciona a cláusulas previstas em contrato, existindo aquelas que favorecem a oferta de alimentação saudável quando trazem direcionamentos neste sentido ao prever tipos de alimentos e/ou formas de preparo mais saudáveis.

O próprio contrato, ele tem algumas particularidades. A [nome da contratante] ela tem o padrão dela, que é o padrão de alimentação saudável, é um ponto né. E a gente tenta em cima desse padrão, que é algo que você tem que seguir, está lá no contrato, está no escopo do contrato, você tenta entrar com essas vertentes. (F13)
...na verdade, é uma construção de anos. A gente vai aprimorando o termo de referência pra deixar isso cada vez mais no que seria a mão da nutrição, na mão do conhecimento científico. Você saindo só da visão capitalista, porque a visão da empresa é uma visão capitalista; a nossa, não, a nossa é promoção de saúde. (F18)

No entanto, também há manifestações no sentido oposto, em que o contrato se coloca como uma barreira à alimentação saudável, com previsão de oferta de alimentos ultraprocessados, por exemplo. Nestes casos, a questão se associa diretamente ao controle de custos, ficando evidente não ser prioridade a oferta de uma alimentação mais saudável.

Aqui realmente... vai mudar, né, aqui. A gente vai passar para alimentação a quilo. E isso é... isso é, assim, a minha tristeza. Porque ninguém a quilo dificilmente paga uma fruta, né. Ninguém a quilo vai comer algo mais saudável, não vai. E o quilo, ele também para ele se tornar atrativo, ele tem que ter comidas bem calóricas, né. Comidas que você vai sentir o cheiro, vai ver uma fritura que tem um cheiro muito mais agradável, estando bem limpinho e tal, do que uma sopa de agrião. Ninguém vai comprar uma sopa de agrião podendo comer uma batata frita e um salgadinho que é o que tem lá no PT (risos). (F13)

Então assim, eles [empresa contratante] queriam fazer esse projeto de alimentação saudável, porém eles não queriam pagar por isso, e assim, como eu sou contratada eu não posso implementar uma coisa que meu patrão vai levar prejuízo, então teria que ser um acordo né, mas assim as pessoas querem, porém o contrato não atende. (PP02)
...para a empresa isso não é interessante porque quanto mais nutritiva for a refeição proporcionalmente ela é mais cara. É o custo que a gente vê. (PP08)
...eles até querem comer legal, mas só que por conta dos custos eu tenho que botar salsicha, hambúrguer, então assim alimentação não fica completa... (PP02)

Por fim, a compreensão sobre uma alimentação saudável e sua oferta foi referida em termos das demandas dos comensais em diferentes aspectos. Ficou evidente que há sempre uma intenção por parte dos nutricionistas em contemplar estas demandas, como forma de respeitar hábitos e preferências alimentares, uma vez que todo o trabalho desenvolvido tem por objetivo atender de forma adequada e satisfatória o público frequentador da UAN com fins à promoção da saúde.

...eles sugerem mais, a gente tenta incluir no cardápio. A gente tem sempre esse fluxo invertido assim também, né. Não só a gente, mas eles também falam, elogiam, reclamam e a gente sabe o que agradou, o que falta. E a gente tem sempre esse canal pra tentar atender as expectativas deles. (F12)

E a gente acaba pedindo muito a opinião também dos colaboradores com pesquisa de satisfação, [...]. (PPH04)

... meus clientes opinam bastante, [...] Eles demonstram, dão opinião, dá para fazer diferente, ao invés de incluir temperos prontos a gente pode utilizar temperos in natura, essas opiniões eles dão. Então a gente acaba ouvindo muito, acaba inserindo nas receitas diárias. (PP08)

Na última pesquisa de satisfação, em dezembro, eles pediram muita fruta, verdura e legume. Tanto de guarnição, quanto de salada, quanto de café da manhã e lanche da tarde. E a gente introduziu e está sendo um sucesso! (PPH04)

Em termos das demandas em si, estas se expressam por meio do interesse em “se alimentar de forma saudável”, “desinteresse em se alimentar de forma saudável” e “não se sentir seguro em relação às condições higienicossanitárias”. Sentidos então foram atribuídos ao fato de a população estar mais conscientizada e interessada em adquirir hábitos alimentares mais saudáveis.

...a população está muito mais conscientizada sobre alimentação saudável e busca mais isso. [...] é um público menor que ainda não entendeu. (PPH10)

...o colaborador, por exemplo, ali tem aquela situação do colaborador de “ah, eu quero me alimentar de maneira correta”, “eu quero escolher, eu tô fazendo dieta”, “eu quero me cuidar”, “eu quero comer só salada”, ele escolher o que vai comer, eu acho que ele monta o prato dele da maneira que ele acha melhor, da maneira que ele acha que deve ser. (PPH03)

...o per capita [de hortaliças *in natura*] que a gente usava antes, hoje já quase dobrou, dependendo da unidade, porque as pessoas buscam mais. (PPH10)

Em contrapartida, o nutricionista se vê no dilema de não atender às preferências dos comensais quando estas vão contra as recomendações para uma alimentação saudável, pois há aqueles grupos que demandam por comidas mais gordurosas, frituras e doces.

[Penso] No que eu tenho que fazer, que é oferecer fritura, são os hábitos alimentares deles, ali não tem jeito, a maioria pede, que é o que eles estão acostumados a comer. Tem coisas que eu faço pensando que vou agradar e desagrado completamente. (PP16)
Um fato muito interessante que eu posso contar é... Eu fiz abóbora com casca na guarnição e um cliente foi reclamar, dizendo que não gostou porque a abóbora está com muito gosto de abóbora. (PP07)

Independente se vai ser saudável ou não, o gosto popular é que sobressai, tanto é que, principalmente a gente que lida com servidor, a gente lida com muito trabalho bruto - ASG, entre outros, né. Pessoal da manutenção, então é um pessoal que quer ter uma alimentação mais pesada, que acompanha aquele arroz, aquele feijão e aquela carne

pesada. Então, assim, é difícil você tentar manter uma coisa muito diferente daquilo. Às vezes, você escuta de uma enfermeira ou você escuta de uma outra pessoa, que prefere que fosse um bife grelhado ou uma coisa assim, mas, às vezes, se você botar naquele perfil, não vai atender a grande maioria. (PPH19)

Nestas situações, cabe ao profissional executar a elaboração do cardápio no sentido de ofertar alimentos e preparações saudáveis, orientando sobre a importância de se adquirirem hábitos alimentares saudáveis, conciliando de forma parcimoniosa a oferta daquelas preparações que mais agradam aos comensais em algumas realidades, como as frituras e as que utilizam alimentos mais gordurosos, devendo vigorar o princípio do equilíbrio e a frequência destes alimentos e/ou preparações. Cabe ressaltar que a última fala faz menção ao arroz, feijão e carne “pesada” podendo sugerir que estes não fossem considerados alimentos saudáveis. O que se pode inferir deste relato no contexto do momento da fala, é que o nutricionista se referia às grandes porções de arroz e feijão que os comensais que exercem funções mais braçais ingerem no intuito de se sentirem satisfeitos. Quanto à carne “pesada”, este sentido se refere aos tipos de carne mais gordurosos, que inclusive são de mais baixo custo e, por isso, mais incluídos no cardápio, bem como às técnicas de preparo utilizadas para melhor aceitação das carnes de segunda, como os ensopados, frituras e empanados, as quais deixam os cortes ainda mais calóricos (ORNELLAS, 2006). Quanto aos gostos e práticas alimentares dos sujeitos, é complexo fazer inferências, uma vez que o comportamento alimentar não se refere apenas às práticas observadas empiricamente (o que se come, quanto, como, quando, na companhia de quem e onde), mas também a aspectos subjetivos, socioculturais e psicológicos, que envolvem a alimentação (alimentos e preparações apropriados para situações diversas; escolhas alimentares; comida desejada e apreciada; alimentos e preparações que gostariam de apreciar; a quantidade de comida que pensam que comem etc.). Acrescenta-se o fato de que o gosto do ser humano pelas substâncias não é inato, sendo modulado no tempo sob a influência de interesses econômicos, poderes políticos, necessidades nutricionais e de significados culturais (CANESQUI & GARCIA, 2005). Por isso, a fala expressa a percepção do entrevistado sobre o que comem seus comensais, sem maiores aprofundamentos.

E para fazer suas escolhas alimentares no momento da refeição, independentemente de serem as escolhas mais saudáveis ou não, o comensal precisa sentir-se seguro em relação aos aspectos higienicossanitários dos alimentos. Sendo assim, pode-se dizer que em termos da (in)segurança quanto à eficiência dos procedimentos de higienização dos alimentos a serem ingeridos crus, esta impacta a possibilidade de se garantir uma alimentação saudável uma vez que há comensais que evitam estas preparações como forma de protegerem sua saúde. Quanto a isso, cabe reforçar os procedimentos higienicossanitários na UAN por meio de capacitações,

bem como informar os comensais quanto ao seu cumprimento, já que por mais que os protocolos higienicossanitários na área de AC sejam bem estabelecidos e confiáveis no Brasil, nem sempre se têm garantias de seu cumprimento, como mostra uma revisão bibliográfica que avaliou o nível de adequação de aspectos higienicossanitários em 20 estudos e encontrou percentual de inadequações superior ao de adequações (BEZERRA et al., 2020), o que indica uma demanda de atuação neste sentido para o nutricionista em seu trabalho na UAN.

... as pessoas ainda são muito inseguras de consumir vegetais crus, frutas. Eles ficam muito preocupados assim: “será que isso foi higienizado corretamente?”, não é? “Será que deixaram o tempo correto que tinha que ficar no sanitizante?” (F18)

5.2.2.4 Educação alimentar e nutricional

A EAN pode ser definida, segundo o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012c) como:

...um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (BRASIL, 2012c).

Na rotina de UAN, é considerada como atividade obrigatória do nutricionista pela CFN 600 de 2018, podendo ser uma importante ferramenta para a promoção de alimentação saudável nestes contextos (BRASIL, 2018).

Buscou-se explicitar como os profissionais entrevistados compreendem o tema, como o pensam em sua rotina de trabalho, identificando-se que: consideram o tema extremamente importante no contexto da UAN; tentam realizar EAN com os comensais com vistas a esclarecê-los sobre temas relacionados à alimentação e nutrição, com foco na informação sobre saúde; veem-na como capaz de esclarecer mitos e tabus alimentares; acreditam no esclarecimento como forma de levar o sujeito a refletir sobre hábitos, podendo provocar modificações no sentido da adoção de hábitos mais saudáveis; e têm uma visão voltada à conscientização para prevenção de doenças. Por fim, a EAN também é vista como algo capaz de demonstrar para os comensais a amplitude de ações voltadas à saúde que o nutricionista é capaz de desempenhar, para além de “simplesmente dar o que comer”, como dito por uma entrevistada.

Identifica-se, nas falas apresentadas a seguir, uma compreensão de EAN ainda muito condizente com as premissas conservadoras que visavam à informação/conscientização dos

sujeitos, em um formato de instrução/orientação e não de educação nutricional a que realmente o termo se refere, em uma estrutura verticalizada, em que não se valorizava a relação dialógica, problematizadora e os saberes dos indivíduos (BOOG, 1997). Para Diez-Garcia (2012), a motivação para que um sujeito modifique seus costumes em um mesmo contexto e passe a se alimentar motivado por um único objetivo, como a saúde, poderá até funcionar como propulsor para iniciar modificações nas práticas alimentares. No entanto, não se pode assumir ingenuamente que este estímulo se sobreporá a qualquer situação e nem que atuará por um logo tempo. Por isso, fica evidenciada a necessidade de reflexões mais profundas por parte dos nutricionistas no sentido de se apropriarem dos novos direcionamentos relativos às práticas de EAN, sistematizados no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (BRASIL, 2012c), compreendendo mais a fundo as premissas de uma abordagem emancipatória da educação, para que de fato possam planejar e executar atividades de EAN, tendo em conta que “a educação tem que ser libertadora e conscientizadora” (FREIRE, 1985).

Então, assim, eu como profissional tento introduzir educação nutricional bastante com os clientes. Eu já fiz muitos projetos aqui de alimentação saudável, o pessoal aceita bastante. (PP07)

[...] [é possível] fazer palestra, reeducação alimentar com os funcionários, então além de contar nutrientes aquela coisa que tá muito ligada, eu acho que tem conscientização das pessoas, acho que é possível. (PP01)

Pelo menos você consegue fazer com que a pessoa pense, você confronta ela com uma informação, se ela acha certo ou não, a gente não sabe o que ela vai gerar com isso, mas a gente vai gerar um confronto e fazer a pessoa pensar. E fazer ela pensar eu acho que já é importante, o que ela vai definir com aquele pensamento já é outra história, mas ela vai pensar. (PP09)

Eu acho importantíssimo, se eu pudesse até faria mais lá. É, porque tem muitos que não tem a cultura, o conhecimento, né, não chega até eles, do quão vasto é essa questão nutricional e muitas vezes escutam tabus, mitos, escutam na internet (F15)

De forma mais pragmática, os participantes do estudo entendem que ações de EAN podem ter a função de orientação e conscientização para alimentação saudável, com vistas a esclarecer os comensais para escolhas alimentares mais saudáveis. No entanto, cabe refletir que, segundo Diez-Garcia (2012), a mudança de alimentação esbarra em diferentes alicerces, relativos ao âmbito sociocultural e da experiência pessoal, relacionados ao paladar, à familiaridade com alimentos e gostos, entre outros, de modo que dificilmente outras influências têm poder de modificação no hábito quando uma comida não agrada. Ou seja, apenas a informação de que um alimento é saudável poderá não resultar em mudança de escolhas alimentares se outros aspectos subjetivos e de simbolismo para o comensal não forem envolvidos e trabalhados.

Porque, se ele tiver uma cultura que é só gordura, fritura, doce... No restaurante ele vai lançar mão disso também. Agora, se ele tiver um conhecimento, já tiver tido contato com um profissional da saúde orientando ele [...] Aquele conhecimento que ele teve, ele vai mudar o jeito de pensar, o jeito de escolher, fazer a escolha correta dos nutrientes dos alimentos. (PP17)

[Sobre EAN] Acho bem bacana por que eles ficam perguntando, ah eu queria fazer uma dieta, mas como eu faço? Então se a pessoa tiver um conhecimento, mínimo que seja, a pessoa já vai chegar na rampa já com a ideia, ah estou cheio de fome, vou encher o prato, não. Se doutrinar melhor a partir do conhecimento, então essa prática de informações eu acho que vale muito a pena, entendeu? (PP02)

Também foi expresso que se esperava que as ações de EAN servissem para o controle de consumo de alimentos em serviços de modalidade do tipo “livre demanda”, em que o comensal pode se servir à vontade. Pressupõe-se que este objetivo do nutricionista esteja relacionado à preocupação com uma ingestão mais saudável, tanto em termos qualitativos da dieta quanto em termos da quantidade de alimentos servidos pelo comensal. No entanto, não se pode ignorar o fato de que este controle também tem um apelo gerencial, já que implica diretamente o custo das refeições, o qual se busca sempre reduzir como atendimento a metas de gestão eficiente.

Então, eu acho que tem que ter realmente essa educação, esse trabalho de conscientização [...] às vezes em casa não têm essa fartura toda, não que a gente tenha muitas variedades, mas de repente não tem muito acesso e aí chega aqui e fica de repente deslumbrado. Ainda mais se ficar disponível pra ele se servir, pode ficar deslumbrado com aquela questão de ultrapassar os limites. (PP09)

Ao serem questionados a respeito de quais ações de EAN já desenvolvem ou estão planejando desenvolver, várias atividades foram relatadas, o que mostra uma tentativa de cumprimento da atividade obrigatória em UAN “promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários” (BRASIL, 2018). As atividades são diversas e contam, em grande parte, com a elaboração de informativos e/ou palestras sobre temas relacionados à alimentação e nutrição. Estes abordam como temas os nutrientes e seus benefícios, combinações de alimentos, alimentos *in natura*, processados e ultraprocessados. Causas e prevenção de doenças como hipercolesterolemia, diabetes mellitus, hipertensão arterial também são trabalhadas. As ações seguem incluindo exemplificação de montagem de prato saudável; identificação das preparações com placas contendo as calorias por porção e sinalização por cores do semáforo, em que o vermelho significa alto teor de gordura e calorias, o amarelo significa médio teor, e o verde baixo teor de calorias (os critérios para esta classificação não foram explicitados). Campanhas estimulam a substituição de doce por fruta, “mude 1 hábito” – que prevê a inserção de hortaliças na alimentação e estímulo à redução do consumo de sal ao substituí-lo por temperos alternativos e sal de ervas, bem como à redução do consumo de açúcar por meio de demonstrações da quantidade de açúcar contida em determinados alimentos;

utilização de jogos americanos de papel impressos com informações sobre os temas relevantes que desejam comunicar. Confirma-se aqui, que as iniciativas práticas expressam o que a maioria dos nutricionistas ainda conhece por Educação nutricional, como visto anteriormente, que são as atividades mais voltadas à instrução, orientação e informação, desalinhadas da perspectiva de atividades educativas de cunho efetivamente emancipatório que se deve esperar (BRASIL, 2012c).

... nutricionista da empresa ela coloca fixada na porta sempre um item do cardápio e fala dos seus benefícios, tem o abacaxi como sobremesa e aí ela coloca lá os benefícios do abacaxi do lado do cardápio [...] (F15)

... hoje a gente tem até um projeto que também foi realizado pelas estagiárias que tem um quadro ali que tem orientações de como você pode montar o seu prato saudável e aí tem as cores, e aí cada alimento que está no self-service ele é identificado por nome com as cores e aí você monta seu prato de acordo com as cores pra ele ficar bem completo, os carboidratos, proteínas, cereais. (PP09)

...a gente tem feito né, a alimentação... sempre teve, no hospital sempre teve campanhas de alimentação saudável, agora teve o recentemente o “troque seu doce por uma fruta”, “viva saudável” então tem cartazes, recentemente colocamos lá no refeitório a quantidade de açúcar que tem em alimentos que a gente consome diariamente [...]. (PPH03)

A gente teve uma turma que trabalhou com os colaboradores lá da instituição, no refeitório, em relação a temperos alternativos, mostrando pra eles como não havia necessidade de adicionar sal além do que já vinha no alimento, até distribuíram amostras. (F18)

Inclusive, temos até cartaz, assim, letreiros, com essas informações, do que é alimento minimamente processado, ultraprocessoado, o que deve comer, o que não deve. Então, a gente até tem, meio que como uma forma de um guia alimentar rápido, básico, assim, pra quem passa por ali. (PPH19)

É importante ressaltar que a maioria das atividades foram realizadas por estagiários de Nutrição ou com auxílio deles, sem os quais os nutricionistas relatam que não teriam condições de concretizá-las em função do excesso de demandas relacionadas à gestão da UAN na parte específica do planejamento, produção e distribuição das refeições.

...eu acho que isso é fundamental, é totalmente positivo e a nossa melhor experiência com relação a esse tipo de atividade foi com os estagiários da UFRJ. (F18)

Identificou-se, também, sentido referente a práticas e conceitos já superados na Nutrição atualmente, como o uso da pirâmide alimentar. Isso reforça ainda mais a necessidade de atualização de alguns profissionais em relação ao seu entendimento sobre EAN, bem como à forma de abordagem e às atuais recomendações nutricionais para a população brasileira.

Seria muito bom que a gente desenvolvesse toda semana palestras educativas com temas de nutrição: pirâmide alimentar; falar sobre todos os nutrientes, carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais, gorduras; todos os benefícios e malefícios. (PP17)

Já nutricionistas graduados mais recentemente evidenciam conhecer as correntes mais atuais de EAN, buscando executar as ações em um formato mais dialógico e interativo,

utilizando rodas de conversa e debates, por exemplo, dando lugar ao sujeito neste processo (BRASIL, 2012c): “tudo com dinâmica, orientação, conversa, demonstração no próprio alimento e tirando dúvida deles” (PPH04), diferentemente de métodos mais conservadores utilizados por outros: “então a gente consegue só mesmo essas coisas mais ilustrativas” (F13); “faço pôster ou banner com informativo pra ninguém precisar perguntar, já fica lá na parede, a pessoa lê, e normalmente eu faço uma mesa com alguma coisa demonstrativa” (PP07), já que “dinâmica não é possível, não tem nenhum tipo de disponibilidade de fazer isso aqui.” (PP07).

Contudo, em detrimento da potência que atividades de EAN apresentam na promoção da alimentação saudável (SANTOS, 2005), observa-se que algumas vezes o profissional não valoriza a relevância e o alcance dessas ações, fazendo parecer que as realiza apenas por uma obrigação legal, não acreditando plenamente em sua efetividade, para além de subestimar o interesse dos comensais por esse tipo de informação que pode empoderá-lo para escolhas mais saudáveis e autônomas: “aqui é bem básico por conta do público. Não dá pra variar muito porque ninguém vai olhar. A verdade é essa.” (PP07). Houve, ainda, relato manifestando a não execução de atividades de EAN: “Não, não são feitas essas práticas, nem de informativo e nem de palestras relacionadas a isso, não são feitas.” (PPH05).

Sobre a não execução de EAN, os nutricionistas entendem que, para além da sua vontade, a concretização dessas ações depende de interesse e concordância tanto por parte da empresa contratante quanto da própria empresa contratada, o que acaba por condicionar a possibilidade de atuação desse profissional, em claro impedimento à sua possibilidade de agência (SEN, 2000).

[Realizar atividades de EAN] Seria vantagem pra empresa e vantagem para o colaborador. Só que a maioria das empresas não pensam nisso. Eu não sei todas, mas as poucas que eu conheço não pensam nisso. [...] A não ser se a empresa também se conscientizasse e falasse assim: “ó vou mandar pra você aí uma outra nutricionista pra te ajudar em dia de palestra de pessoal ou no dia que for uma educação nutricional”. Mas a empresa em si, não sei todas também, não se preocupam com isso, acham que a nutricionista tem que dar conta. (PP01)

Eles vêm com essas ideias e a gente compra a ideia, quando o cliente permite a gente faz até abordagem, questionário, faz teste de receita sustentável, os meninos vêm com bastante ideias e a gente compra a ideia e embarca junto. (PP08)

Outros aspectos emergiram ainda das falas como justificativa à não execução de EAN, sendo apontadas como barreiras: timidez para falar em público; desmotivação devido à falta de atenção dos comensais para informações sobre alimentação e saúde frente aos estímulos tecnológicos durante a refeição, em especial o celular; curto tempo de contato com os comensais durante a refeição; falta de disponibilidade de tempo tanto do nutricionista quanto da equipe, quando esta se encontra subdimensionada e com excesso de tarefas; necessidade de paciência pelos nutricionistas, no sentido de se dedicarem a esse tipo de atividade em meio à sobrecarga

de trabalho; limitação orçamentária da empresa, pois atividades de EAN não costumam ter provisão de recursos; e dificuldade de continuidade das ações com a troca de empresa contratada, em especial devido ao fato de a EAN não constar em cláusula contratual.

[...] como entra empresa e sai empresa, a gente às vezes começa uma educação nutricional e não consigo continuar. Porque a empresa que chega não faz, não continua porque não é contratual. A gente faz às vezes como pró-atividade, né. (F12)

Eu não realizo assim em relação a palestras, essas coisas né, então eu monto a ideia toda, porém eu não sei falar em público, aquilo me coage de um jeito que eu travo. Posso saber tudo, chega na hora eu gaguejo, eu choro, então eu não consigo passar o que eu montei [...] (PP02)

Hoje as pessoas sentam para almoçar com o celular na mão. Elas não buscam nenhum tipo de informação. Isso eu sei porque nós colocamos um informativo aqui, referente ao que se serve na rampa e ninguém cumpriu. [...] (PP11)

[...] uma nutricionista sozinha em uma UAN, atendendo lá 200, 300 refeições e tendo toda burocracia que a empresa pede... Ela não tem cabeça. [...] ela chega em casa é filho, é marido, é comida, é não sei o que... Aí chega no dia seguinte, vai pegar uma UAN que a empresa tá cobrando custo, resultado... A pessoa não tem cabeça pra tá fazendo educação nutricional. (PP01)

Na condição de agente, é possível que o nutricionista realize ações no sentido da promoção da alimentação saudável, também se identificando o exercício desta agência quando o profissional age se recusando a certas práticas que lhe parecem incoerentes, demonstrando, neste caso, o exercício de sua autonomia profissional (SEN, 2000; FREIDSON, 2009), conforme se vê na fala a seguir.

[...] eu não posso pregar algo que não existe. Eu falei isso até para o diretor da empresa: “o senhor quer que eu ponha salada, frutas, ok, mas é um preço e outra coisa o azeite não é extra virgem”. Então eu vou falar lá coisas lindas que não acontecem, e eu não gosto disso. Eu acho que a pessoa acaba passando por demagogo e uma coisa, para mim, que eu realmente não tenho é isso. Então eu evito fazer isso, entendeu? (PP02)

Considerando-se, pois, os achados expostos e a relevância da Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção das práticas alimentares saudáveis, apontada como importante estratégia de enfrentamento aos desafios no campo da alimentação e nutrição (SANTOS, 2005), aponta-se para a necessidade de uma ressignificação do que a maioria dos nutricionistas tratam como EAN no intuito de esta ser, de fato, uma ferramenta potente na materialização do GAPB e por consequência, na promoção de uma alimentação saudável.

5.2.2.5 Cardápio

Considerando que esta pesquisa contou com nutricionistas de UAN como participantes, o tema cardápio, que é o instrumento iniciador de todas as etapas de produção de refeições em

AC (ABREU et al., 2016), surgiu nas falas dos entrevistados associado a diversos sentidos, inicialmente reforçando a relevância atribuída a ele.

Porque praticamente o cardápio é o coração da cozinha. (PP17)
 A elaboração do cardápio é o que vai direcionar todo o funcionamento da cozinha [...]. Então eu acho que a base disso é a elaboração do cardápio [...] realmente, eu acho que é o que direciona muito o andamento, assim, da unidade, porque você tem um cliente mais satisfeito, você tem um serviço rodando mais redondo dentro da produção, [...] Aí você vai trocar cardápio, aí você vai ter que mudar alguma coisa, então eu acho que a parte de elaboração de cardápio é a base, mesmo, dentro da cozinha. (PPH10)

Em relação a ações de cunho prático, sentidos foram atribuídos à elaboração do cardápio. Os aspectos citados abordaram “de que forma ocorre essa elaboração”, ou seja, quais etapas o nutricionista realiza para montar este importante documento, considerando a questão nutricional, bem como descrevendo a sequência de raciocínio neste processo, iniciando pela proteína, opção, guarnição e saladas, levando em conta alimentos da safra visando à melhor qualidade dos gêneros. Também foi explicitado que o profissional “reconhece a importância da variação e combinação de alimentos”. No entanto, existem barreiras a esta diversificação, como exigências contratuais e imprevistos logísticos de entrega de gêneros que acarretam modificações de última hora e comprometem a harmonia pensada anteriormente. Em UAN hospitalar, um aspecto citado como dificultador à oferta de um cardápio variado foi a aceitação por parte da clientela pediátrica.

[O que se considerar?] R: Primeiro, a questão nutricional. (F18)
 Quando esse cardápio é aprovado, na nossa visão e na visão dos colegas que planejaram, ele está ótimo. A gente tenta fazer todas as combinações possíveis, imagináveis. Na hora de praticar, a gente tem aqueles entraves - não houve entrega disso, daquilo; não houve a carne; não chegou, o vegetal tal não chegou. Algumas vezes atrelada à questão da logística mesmo, outras vezes, não. [...] E aí, no final, quando você vê, quando isso é muito frequente, e isso é frequente, aquilo [cardápio] foi desconstruído. Tudo que foi elaborado pelos nutricionistas, pensando nas combinações, pensando em tudo que a gente sabe que tem que ter, aquilo foi desconstruído. (F18)
 É claro que a gente vai sempre montar o cardápio de maneira que os nutrientes se encaixem, que o paciente coma da maneira mais saudável, porém pediatria, por exemplo, é muito difícil na pediatria que a criança chegue ali e se alimente. (PPH03)

No escopo mais geral da elaboração de cardápios, foram apontados aspectos e condições que seriam influenciadores neste processo, tanto de forma positiva quanto negativa. Positivamente, foram citados: o contrato, quando este inclui cláusulas que funcionem como limitadoras da repetição de preparações, por exemplo, ao estabelecer a frequência máxima que as preparações podem aparecer no cardápio por semana ou quinzena; bem como a preocupação com sustentabilidade, no que tange à preocupação com desperdício, tentativa de aproveitamento integral dos alimentos e valorização da produção agrícola local. Sobre este último aspecto, um

ponto interessante foi o relato de que o contato próximo com fornecedores da agricultura familiar permite à nutricionista consultar previamente a disponibilidade de gêneros. Isso é importante para que o profissional conheça esta oferta e possa considerá-la em seu planejamento, sendo que, para se ajustar a esta realidade e otimizar a possibilidade de utilização desses alimentos, a nutricionista inverteu a lógica de elaboração do cardápio, em que normalmente se listam os alimentos no cardápio e parte-se para o pedido de compras. Neste caso, ela elabora o cardápio já com base nos alimentos que sabe ter disponíveis, oportunizando seu melhor aproveitamento no planejamento.

A variação do cardápio pelo contrato pra não ter repetição durante a semana, né. Não repetir, por exemplo, as mesmas preparações. Eu posso botar uma cenoura ralada num dia e cozida no outro, mas não botar muito repetitivo. (PP07)

[...] eu penso na produção local, quando eu vou fazer o cardápio pra fazer o pedido [...] Como eu já tenho contato com os agricultores grandes, eu mesma mando mensagem e eles me mandam uma lista e eu tento fazer o cardápio em cima do que eles fazem de produção. Tento aproveitar o máximo de variedades que eles oferecem aqui... eu faço isso, e não o contrário, não monto o cardápio e depois vejo o que vou comprar, eu vejo primeiro a produção e depois monto o cardápio. (F06)

Eu, por exemplo, penso em tudo, [...] a gente pensa no desperdício, de aproveitar o alimento como um todo, o que a gente pode fazer com aquilo ali, né, pra gente não desperdiçar, pode fazer algum outro alimento ... Até porque a gente sabe a dificuldade que está o país, a dificuldade que tem o planeta em produzir, em distribuir, ainda mais em Macaé, a região que a gente tá. (PPH03)

Quanto a barreiras à elaboração do cardápio, tem-se: cláusulas contratuais e o rígido controle de custos que, por exemplo, instituem cardápios fixos que são rodizados e impedem variações e oferta de alimentos mais saudáveis, levando à utilização de alimentos ultraprocessados; e condições de estrutura física da cozinha/equipamentos, mão-de-obra e processos de trabalho. Cabe destacar que estas são condições limitantes à materialização do GAPB na gestão de UAN que não podem ser secundarizadas, sobre as quais se deve lançar luz no intuito de evidenciá-las para buscar caminhos que de fato permitam sua superação.

... antes a gente fazia um cardápio assim, muito fixo, toda terça era aquilo, aí eu comecei a rodar. Em relação aos funcionários a gente teve que fazer esse rodízio por causa disso, porque quando a gente ficava fixo, a pessoa que só vinha trabalhar terça e quinta, comia sempre a mesma coisa, aí a gente acabou rodando pra favorecer também a todo mundo. (PP09)

Eu tenho um setor só pra controlar o meu custo agora, que é o almoxarifado. [...]. A gente consegue controlar na compra, na compra de um alimento com qualidade e um preço mais acessível por ser em grande demanda. (PPH04)

A gente tem uma unidade com excesso de limitações, hoje em dia. Vou te dar um exemplo: hoje não tem forno funcionando, não tem fritadeira funcionando, a gente tem o fogão funcionando. Sem fritadeira e sem forno, haja criatividade, não é? Pra você trabalhar com isso. Então, assim, até isso tem que ser pensado, porque quando a gente está elaborando, fala assim “não, vamos botar um suflê”. Tá, mas com que forno? (F18)

... o estoque normalmente é o mais crítico, né. Você tem um estoque muito pequeno pra você armazenar alimento, às vezes, pra uma semana, e ainda tendo, ali, seu estoque

de segurança. Então essa parte é bem crítica, e aí a gente tem que pensar isso, também, na hora da elaboração do cardápio. Não adianta, às vezes, eu tenho unidade que, já tive unidade que a câmara não estava funcionando, então como que eu ia colocar uma grande variedade de alimentos *in natura*? Eu não tinha onde armazenar, então nessa hora eu tinha que apelar pro que tinha mais processado, porque eu podia armazenar no estoque seco, porque minha câmara estava com problema. Ou então, às vezes, era um fornecedor que não conseguia me entregar todo dia, então eu não conseguia ter o alimento fresco e não tinha onde armazenar. Então na hora de você fazer o cardápio, também, você vai de acordo com a sua realidade - estrutura de equipamento, de funcionário, tem que ver o conjunto. (PPH10)

... a falta de qualificação de mão de obra também, interfere demais [na elaboração de cardápios]. [...] coisas que você imagina que são coisas básicas pra um cozinheiro saber, ele não sabe aquilo, ele não experimentou aquilo. (F18)

Também emergiram como aspectos importantes na definição do cardápio aspectos relacionados aos comensais: preferências, combinações típicas que agradam os clientes, bem como aspectos sensoriais, que compreendem cor, textura, temperatura, sabor e aroma dos alimentos foram destacados, de forma que todos estes itens influenciam a aceitação e satisfação dos comensais.

Tanto a cor, sabor, a diferença do prato, a combinação, também, de um sabor com o outro, tipo um agridoce, uma coisa diferente, uma coisa mais... ou um picantezinho. E textura - vai ser feijoadada e tudo, aí bota uma laranja [...] A salada tem que ser uma crua, uma cozida, não tudo cru. Também já pensando nas pessoas que ou tem uma dificuldade de mastigar ou alguma coisa assim já saber que tem opção pra comer, também. (PPH05)

... [A] unidade já trabalha com essa questão, com esse pensamento, com essa preocupação de aceitabilidade do cardápio... aceitabilidade das proteínas principalmente. Porque, se eu colocar isca de frango com carne cubos vai sair pouco. Eu vou ter sobra das duas carnes. (PP17)

[...] não adianta a gente fazer pensando só no nutriente e não pensar na satisfação do paciente que tá ali internado, mas ele quer ver uma comida bonita, ele quer ver um cardápio diferente, a gente trabalha mais uma parte daquele serviço de hotelaria, mais gourmet, apresentação. (PPH03)

Então, primeiro, a gente não tem como saber do tempo, né? Mas a gente troca o cardápio de última hora se for o caso... Uma canjica em 40°C, ninguém vai conseguir. Mas assim, eu pelo menos sempre tô olhando a previsão do tempo, da semana. (PPH04)

Em diálogo com o aspecto das preferências dos comensais, também foram valorizados pelos nutricionistas aspectos relativos a cultura, simbolismo, regionalismo, hábitos e necessidades alimentares. O respeito a estes aspectos é central na proposta de escolha dos alimentos apresentada pelo GAPB, já tendo sido incorporada à literatura técnica sobre cardápios em AC (BRASIL, 2014a; ABREU et al., 2016). Neste ponto, reforça-se a importância de se evitar os AUP, pois segundo Canesqui & Garcia (2005), sua presença nas práticas alimentares está relacionada ao enfraquecimento da cultura alimentar.

...a nossa clientela vem de universos distintos, ela vem com hábitos muito distintos, e na hora de você tentar traduzir essas necessidades através de um serviço, isso se torna muito complexo. (F18)

Mas muitas das vezes a gente tem a questão emocional, religiosa, financeira, alergia, tem intolerância, tem um monte de coisa. E acaba que comida é um conforto... (PPH04)

E a gente está perdendo essas coisas de raiz que a gente tinha quando a gente era criança. Por exemplo, a comida está muito relacionada... com o que você lembra, as suas lembranças. (F13)

Vamos supor assim: o frango com quiabo você vai lembrar o que? A regionalidade ali. Ah lembra mais Minas, então vai combinar com o que? Com um angu, com uma polenta. [...]. Você tenta dar um equilíbrio no cardápio (PP11)

Em uma outra perspectiva, houve uma fala no sentido de que a nutricionista leva em conta seus gostos pessoais para escolher as preparações que irão compor o cardápio, o que não é preconizado pelos manuais de elaboração de cardápio, já que o público-alvo são os comensais (ROSA; MONTEIRO, 2014).

Eu faço o cardápio de acordo com o que eu gostaria que fosse para mim, então é isso que eu faço, entendeu? Então isso que eu faço, sempre como eu gostaria que fosse. (PP02)

Por fim, mesmo que a elaboração de cardápio seja uma tarefa à que o nutricionista deva dedicar atenção e pela qual seja responsável, houve falas indicando que nem sempre essa prática é cumprida, não se seguindo as recomendações preconizadas no que tange às combinações adequadas de alimentos para garantir o perfil nutricional adequado do cardápio, podendo impactar nas condições de saúde dos comensais. Também foi expressa em algumas falas a despreocupação em se buscar respeitar a cultura e o hábito alimentar de seu público. Este fato é preocupante, já que o nutricionista é o profissional legalmente habilitado para o planejamento de cardápios, sendo este instrumento potencialmente capaz de direcionar a ações na UAN no sentido da oferta de uma alimentação saudável em todos os aspectos.

...as instituições que não pensam nesse fator [variedade e alimentos saudáveis], o cardápio é bem propício a ter resistência à insulina, insulínica alta, a ter diabetes, a ter um colesterol elevado. Tem empresas que não olham pra isso. (PPH05)

... não entra [...] a escolha do hábito alimentar dos clientes [não é considerada]. A gente coloca um perfil de alimentação saudável e que eles possam escolher o que eles querem, que na verdade nesse perfil tem tanto pra quem quer comer mais saudável e quem quiser fugir da rotina [fazer escolhas menos saudáveis]. E muitos, na verdade, ficam mais fora da rotina do que dentro do padrão. (PPH05)

5.2.2.6 Alimentos segundo a extensão e o propósito de seu processamento

Com base na classificação de alimentos segundo a extensão e o propósito de seu processamento, o GAPB propôs como regra de ouro “*Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados*” (BRASIL,

2014a). Sobre o tema “processamento de alimentos”, sentidos diversos foram manifestados pelos participantes do estudo.

Sobre o que pensam a respeito da temática, todos foram unânimes em reconhecer os benefícios dos alimentos *in natura* ou minimamente processados e os efeitos deletérios dos alimentos ultraprocessados.

Os *in natura* ... eu prefiro pela qualidade! (F12)
Eu acho muito importante mesmo [evitar alimentos ultraprocessados], tem comprovações do mal que faz ... (F06)

Para os alimentos não ultraprocessados, os entrevistados compreendem que, quando as condições de gestão permitem, os alimentos *in natura* ou minimamente processados devem ser os utilizados. Os temperos devem ser feitos à base de alho, hortaliças aromáticas, entre outros. Quanto aos ingredientes culinários, sua utilização deve ser reduzida.

... o *in natura* é o que a gente preconiza, né, e minimamente processados. Os óleos, gorduras, sal e açúcar, a gente, pelo padrão, não é recomendado o uso de frituras, deve ser evitado. Então lá na unidade, a gente tem um acordo de, no máximo, de 15 em 15 dias alguma fritura. (F15)

Então, a gente tenta seguir, sim. Então, por exemplo, os temperos são feitos à base de alho, tempero de cheiro verde, mesmo. Não usa muito sal, até, a gente tem um controle de sal muito bacana, assim, e a gente conseguiu fazer uma redução de sal bastante, na rotina da unidade (PPH19)

Pra paciente a gente usa o mais natural possível, minimamente processado. Agora para o colaborador, a gente tá reduzindo óleo, gordura, sal, açúcar em tudo. [...] Então, a gente está reduzindo aos pouquinhos, sem ninguém perceber. (PPH04)

Bom, alimentos processados como açúcar, hortaliças em conserva, essas coisas, a gente usa muito pouco. Em questão de frequência, uma vez ou duas vezes na semana. Embutidos, isso, também, de uma a duas vezes na semana. A gente não coloca sempre no cardápio, justamente pra evitar alguns problemas mais futuros. (PPH05)

Para atender a questões práticas e a imprevistos, uma entrevistada afirmou que nunca priorizou o uso de alimentos *in natura*, e que, pensando de uma forma racional na produção e em termos de otimização de processos, seria melhor o uso de alimentos já processados para reduzir o pré-preparo, manipulação e higienização, reduzindo os riscos de contaminação, mas que, em relação à qualidade do alimento servido, “o alimento *in natura* é muito melhor.” (PPH10).

[...] você tendo o ultraprocessado, você evita muito problema. Pensando na UAN, no dia a dia de UAN, entendeu? Não pensando na qualidade, nem na parte dos nutrientes, não. [...] Normalmente, a gente buscava ter, assim, o mais prático, porque sempre tinha funcionário faltando, sempre tinha um equipamento sem funcionar, e a gente procurava o que era mais rápido, o que era mais prático. Nunca priorizei, assim, uma alimentação mais *in natura*, [...] (PPH10)

Considerando que contratempos ocorrem constantemente na rotina da UAN, várias barreiras foram elencadas à oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados, incluindo aspectos mais gerais da gestão da UAN,

Foram identificadas barreiras relativas a: contrato e custos, o que exige a utilização de outros alimentos, em especial os ultraprocessados; questões logísticas de falha de execução do setor de compras e problemas com fornecedores, quando há falha na entrega ou são entregues gêneros que não estão em conformidade com o pedido, mas que acabam sendo aceitos por estarem em uma mesma nota fiscal com outros produtos, cuja recusa acarretaria a necessidade de devolução de todos os produtos.

[...] não tem como tirar todos do cardápio porque são coisas que são mais baratas e a questão do contrato com a empresa e com a contratante. Então eles acabam sempre colocando, visando também à questão do lucro, nem tanto a saúde, mas tem que ter. (PPH05)

[...] fruta tinha uma época que estava colocando três na semana aí a carne aumentou, disparou o preço, aí eu tive que abaixar mais uma vez a quantidade de fruta [...] Carne vermelha tem todo dia, frango tem todo dia, agora peixe poderia ter mais vezes, mas já não posso colocar. [...] na hora do custo que atropela, mesmo sendo fruta da época. Entendeu? O peixe não dá pra colocar peixe toda semana, aí eu vou [e] coloco às vezes de 15 em 15 dias, tem mês que eu coloco uma vez no mês. (PP01)

O lanche é meio combinado todo dia uma fruta, eu uso o que eu tenho na casa devido aos fornecedores... já aconteceu de servir biscoito 3 vezes na semana porque eu não tenho outra coisa, por conta de logística mesmo [...] é complicado, porque se o cara não fornece você tem que fazer todo um pregão de novo, aí demora pra conseguir um outro fornecedor, acaba que a gente fica um pouco na mão deles. Aí eles entregam sem nota fiscal. [...] a gente acaba flexibilizando. (F06)

Também há barreiras quanto a aspectos operacionais na UAN relacionados à estrutura física e equipamentos (alimentos *in natura* ou minimamente processados, por serem mais perecíveis, exigem uma área de armazenamento adequada e o correto planejamento para evitar perdas) e mão de obra (número de funcionários e treinamento, não conseguindo produzir na UAN certas preparações em grande volume, como almôndegas e hambúrguer, por exemplo).

Bom, alimento *in natura* ou minimamente processado - essa parte é a mais crítica, porque são os alimentos que a gente tem mais perecíveis, né, então a gente precisa ter, além de um fornecedor de qualidade, a gente precisa ter uma área de armazenamento adequada. E você ter seu planejamento bem redondinho pra que você não tenha perdas, pra que você não fique... porque é um alimento que você não consegue ficar ali, às vezes, mais do que 2 dias dentro da câmara, dependendo da temperatura que está. (PPH10)

.Eu já tive uma experiência com alimentos processados, e, particularmente, eu não gosto. [...] havia uma necessidade na época, de onde eu trabalhava, de usar esse tipo de alimento para que ele tivesse uma durabilidade maior. A gente tinha uma mão de obra menor, né, pessoas... menos pessoas. Então ele tinha que já vir processado [por conceito, a entrevistada se refere à alimento minimamente processado], para a gente já executar, fazer a produção. (F13)

...excesso de óleos, gorduras, sal e açúcar favorece diversas complicações, doenças crônicas, enfim, coração, diabetes, problema renal... E lá na empresa também eu detectei que alguns cozinheiros estavam tendo a mão um pouco pesada em relação à utilização do óleo. (PP17)

Por fim, foram citadas barreiras quanto à aceitação por parte dos comensais, havendo resistência por questão de hábitos e práticas alimentares, perpassando também pelas preferências por alimentos ultraprocessados.

...com relação a alimentos *in natura*, que é o nosso grande sonho de estar utilizando, ainda tem alguma resistência do consumidor, do público, da clientela, não tanto quanto tinha anteriormente, mas ainda tem. (F18)

[...]a preferência do público nunca vai ser uma ricota. Então, a gente acaba [inserindo alimentos não saudáveis no cardápio], pra atender a demanda, e às vezes, até por questão de custo, mesmo, da unidade. (PPH19)

Cabe esclarecer ao leitor que alguns aspectos comentados a seguir podem se sobrepor ao já relatado para os alimentos não ultraprocessados. Mas, em virtude da relevância de se abordarem os alimentos ultraprocessados tendo em vista o destaque dado a eles no GAPB, optamos por detalhar o que emergiu nas falas em relação a este grupo de alimentos. Por um lado, foram apresentados argumentos para se evitar seu uso: alto teor de conservantes, de sódio e de várias substâncias que trazem prejuízo à saúde; serem causadores de doenças; ser possível produzir as versões “de verdade” na UAN; terem maior custo quando comparados a outros alimentos. Neste ponto há que se fazer uma ressalva, pois há falas contraditórias em relação ao custo das preparações elaboradas em substituição aos alimentos ultraprocessados na UAN. Houve tanto impressão de que seria mais barato, como mais caro, sendo esta uma percepção prática de alguns entrevistados, sem ter sido realizada uma análise comparativa estruturada. Logo, esta dubiedade aponta para uma necessidade urgente de se estabelecer tal análise na realidade de UAN, até como produção de argumentos para negociação junto aos gestores administrativos. Um estudo analisando o preço da dieta em geral, não no contexto da produção de refeições em UAN, evidenciou que a tendência em pouco tempo é que o preço dos alimentos ultraprocessados se equipare ao dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, tornando-se menor que o deles a partir de 2026 (MAIA et al., 2020). Como atributos que justificariam sua utilização, foram apontados o “maior tempo de prateleira” e o sentido de “ser o produto que salva” em situações de imprevisto na produção das refeições quando há falta de gêneros, equipamentos com defeito e/ou ausência de funcionários.

Porque todo produto que é processado e industrializado, ele tem mais tempo de prateleira, mas, em compensação, ele vai ter alto teor de conservantes, alto teor de sódio, alto teor de várias substâncias que acabam com a nossa saúde e trazem prejuízo pra nossa saúde. [...] são substâncias que não têm ganho nenhum pro nosso organismo e só favorece doenças pra gente. É o que eu penso. São atrativos, conforme está citado aqui no texto, mas não têm benefício nenhum pra, ao longo do tempo, conforme você vai ganhando idade, enfim. (PP17)

[...] qual é a necessidade de usar um alimento em conserva? Não precisa. Se eu posso usar o *in natura*, eu sempre vou preferir o *in natura* e eu acho que em qualquer unidade

de alimentação é possível, com certeza, independente de custo, até porque o alimento *in natura*, por exemplo, os vegetais, você consegue muito barato. (PP07)

Eu já falei com o proprietário da empresa que é muito melhor fazer [as preparações substitutas dos alimentos ultraprocessados], o custo é muito menor, o sabor é muito melhor... (PP16)

Processados e ultraprocessados, na hora de você ter, ali, uma reserva no seu estoque, pra ser um alimento mais fácil de preparar, mais rápido. [...] pra gente dentro da UAN, às vezes, ele salva quando a preparação está acabando e você tem alguma coisa rápida pra colocar no lugar. E ultraprocessados, eles são... até que são bem aceitos lá. (PPH10)

Sobre oferta de alimentos ultraprocessados, várias situações foram relatadas. Há, em cardápios elaborados nos serviços onde trabalham alguns dos entrevistados, um excesso de embutidos (salsichas, presunto, linguiças); oferta de cachorro quente ou hambúrguer (chamados de *street food*) em dia específico da semana como serviço diferenciado de forma a atender a uma demanda dos comensais com interesse nesses alimentos; doces e sucos artificiais. No entanto, considerando-se os desfechos desfavoráveis em saúde já associados à ingestão desses alimentos (CANELLA et al., 2014; Louzada et al., 2015b; HALL et al., 2019; MONTEIRO et al., 2019; CANHADA et al., 2020), fica evidente a necessidade de um movimento no sentido de evitar seu uso nas UAN, buscando-se sempre a oferta de uma alimentação saudável como recomendado no GAPB.

Então a empresa visa mais ao custo. Então a gente está falando de muito embutidos, falando de muito processado, a gente tá falando de muito ultraprocessado. A empresa... o cardápio é baseado em embutidos.... (PP08)

Eu tento colocar muitas das vezes ovo frito, que é muito melhor do que salsicha, mas se não colocar salsicha eles reclamam “não tem uma salsicha não?”. Eu boto salsicha, boto linguiça, porque eles estão habituados a comer isso. (PP16)

Ultraprocessado, a gente também compra, faz parte, porque a gente tem algumas, por exemplo... tem dias que tem pastel frito, aí às vezes o pastel frito é recheado com queijo e presunto. Então, a gente tem esse recebimento, mas não é o que move a unidade, não (PPH19)

... que a gente usa lá é linguiça e bacon [...] não usa em grande quantidade [...] linguiça só pra dar um aroma e um sabor numa farofa, por exemplo (PPH19)

Também há ações no sentido de se evitarem os alimentos ultraprocessados.

Na nossa realidade, também, processados e ultraprocessados, eles não são utilizados de forma indiscriminada - a gente tem a atuação da fiscalização muito atuante em cima disso, tá? Existe ainda utilização? Sim, existe, mas é bem reduzida ao que a gente já viu em épocas passadas. (F18)

Justificando o uso dos alimentos ultraprocessados em UAN, os nutricionistas lhes concederam o sentido de “praticidade” em termos de um manuseio e preparo rápidos ao suprimir etapas de corte e higienização e em relação a conseguir atender a uma quantidade maior de comensais. Preparar uma grande quantidade de hambúrgueres na UAN, por exemplo, demandaria maior tempo e disponibilidade de mão de obra, o que é facilmente solucionado com

a versão ultraprocessada. A utilização destes alimentos ainda facilita a substituição de preparações em situações em que a quantidade de matéria-prima não é suficiente para finalizar o serviço, principalmente no caso das carnes, sendo substituídas por *steaks*, *nuggets*, empanados diversos, hambúrguer, almôndegas e linguiças.

O fato de ter um manuseio mais rápido, isso nos adianta muito, porque, às vezes, se acontece algum atraso nas nossas refeições, a gente sempre prioriza botar uma coisa que vai facilitar nossa vida. [...] Não precisa cortar, não precisa higienizar de uma forma diferente. (PPH19)

Processados... processados eu acho que... eu acho que ele facilita um pouco, sabe? Processados e ultraprocessados, na hora de você ter, ali, uma reserva no seu estoque, pra ser um alimento mais fácil de preparar, mais rápido. Então quando tem uma greve de caminhão, você ter alguma coisa pra completar, ali, que você tem uma validade maior. Vejo que as empresas não colocam tanto eles em tanta quantidade porque, às vezes, são mais caros e aí, dependendo do produto, né, e aí acaba não usando com frequência no cardápio por questão de custo. Mas pra gente dentro da UAN, às vezes, ele salva quando a preparação está acabando e você tem alguma coisa rápida pra colocar no lugar. E ultraprocessados, eles são... até que são bem aceitos lá... (PPH10)

Claro que em algumas situações, a gente precisa utilizar um alimento processado, até porque a quantidade é em massa, se é uma quantidade muito grande, a gente não consegue usar todos os produtos *in natura*, porém a gente evita. (PPH03)

Normalmente, a gente buscava ter, assim, o mais prático, porque sempre tinha funcionário faltando, sempre tinha um equipamento sem funcionar, e a gente procurava o que era mais rápido, o que era mais prático. (PPH10)

Considerando-se que a oferta de alimentos ultraprocessados ainda é uma realidade nas UAN por motivos como os descritos anteriormente e que seu consumo deve ser evitado como recomenda o GAPB, ações no sentido de regular sua oferta devem ser implementadas. Em relação a isso, foram identificados aspectos que favorecem essa regulação em uma dimensão mais formal, quando estabelecida em cláusulas contratuais ou quando é um desejo da empresa contratante, mesmo que não explicitada em contrato. Neste caso, percebe-se que, mesmo que a empresa contratada disponibilize um rol de alimentos ultraprocessados para o nutricionista utilizar, ele acaba optando por priorizar, quando possível, a oferta de preparações elaboradas na UAN, tentando reduzir o uso dos alimentos ultraprocessados que a princípio seriam permitidos e disponibilizados por sua empresa, em franco exercício de sua capacidade de agência (SEN, 2000). Sendo assim, a exigência da contratante por alimentos mais saudáveis acaba por regular a oferta de alimentos ultraprocessados, exemplificando, ainda, como a configuração de poder no que tange à estrutura de coalizão externa (nutricionista – empresa contratante) pode influir diretamente nas decisões do nutricionista em sua prática de gestão.

E o nosso termo de referência, ele já vem explicitando isso - que esses alimentos processados e ultraprocessados, eles devem ser evitados, e a utilização deles está condicionada à concordância, à anuência da equipe de fiscalização. Eu acho que isso facilita muito o trabalho... (F18)

É, na verdade a gente tem, na minha instituição a gente não pode usar alguns tipos de alimentos, né, no caso dos processados [...] (PPH03)

...aqui nessa unidade eu tenho um cliente extremamente exigente e ele quer ainda sentir na [nome da empresa terceirizada] uma pegada de uma cozinha caseira. [...] A empresa [contratada] me disponibiliza uma regra de compra, os produtos industrializados hambúrgueres, salsichas, almôndegas, panquecas, lasanha pronta, quibe pronto, quibe de forno pronto, tem tudo muito industrializado. Mas a gente ainda consegue fazer uma coisa ou outra aqui que é a receita feita na casa, um produto base pra criar né, fazer. (PP08)

Também foram identificados aspectos reguladores da oferta de alimentos ultraprocessados relativos à uma dimensão mais atitudinal do nutricionista quando este toma a decisão de evitar ou reduzir este consumo na UAN. Esta postura evidencia a manifestação da agência do profissional ao tomar decisões no sentido de evitar estes alimentos em sua gestão, promovendo uma alimentação saudável. Com isso, o nutricionista tem a oportunidade de transformar aquele meio em que atua, de forma a repercutir positivamente na saúde dos comensais (SEN, 2000).

Não existe contrato, aqui não existe isso, mas como nutricionista retirei totalmente isso, não utilizo isso [ultraprocessados]. (PP07)

A gente de vez em quando a gente inventa né, tem bolo pronto, a gente faz o bolo na casa, tem sei lá o que... a torta que já vem pronta recheada a gente tenta fazer essa mesma receita aqui, mas não por que é incentivado, “ah a gente é incentivada a isso, a gente é impulsionada a isso, não”. Só se fosse vontade minha. A [referindo-se a si própria em terceira pessoa] deu a ideia, vamos fazer, mas não tem esse incentivo né, por que isso custa dinheiro e custa tempo. (PP08)

Em se tratando, então, da possibilidade de se evitar o uso de alimentos ultraprocessados na UAN, os nutricionistas revelaram alimentos que evitam ou já não utilizam, bem como práticas que são realizadas, evidenciando o quão possível é seguir esta recomendação do GAPB. Os seguintes alimentos foram reconhecidos como ultraprocessados e citados como não mais utilizados por parte dos entrevistados: bolos e biscoitos industrializados, salgadinhos de pacote, hambúrguer, produtos congelados prontos como lasanhas, extratos de carne e de frango, temperos artificiais, pó para preparo de purê, refrescos artificiais e refrigerantes. Alimentos enlatados e extrato/massa de tomate foram citados como alimentos cujo uso tem sido evitado. No caso dos substitutos de carnes, como embutidos e processados de carnes, quando ainda são utilizados, as ações vão na direção de que sejam utilizados com menor frequência e em menor quantidade, como ingrediente complementar e não como a base do prato.

... biscoitos, a gente não utiliza, né, alguns biscoitos básicos, mas sim; salgadinhos, jamais; refresco, só de polpa; refrigerante, não; hambúrguer, não, e se for feito hambúrguer, tem que ser feito na unidade, com a carne moída na unidade; produto congelado pronto, não entra; extrato de carne, extrato de frango, nada disso entra. [...] Se a gente tem um padrão estabelecido em contrato, se a gente tem um tipo de carne X pra tal preparação, não há necessidade de você ficar utilizando esse tipo de produto. (F18)

... por exemplo, existe até um... acho que um purê de batata, que vem em pó, não é? Isso não pode ser utilizado. Nhoque industrializado não pode ser utilizado. Tudo tem

que ser preparado na unidade. Não pode vir nada congelado, vou dar um exemplo - lasanha congelada? Nada. Tem que ser preparado lá. A gente evita, também, o uso de enlatados ao máximo. Então, um exemplo, extrato de tomate, não, a gente prioriza o uso do tomate. E o nosso termo de referência, ele já vem explicitando isso - que esses alimentos processados e ultraprocessados, eles devem ser evitados, e a utilização deles está condicionada à concordância, à anuência da equipe de fiscalização. Eu acho que isso facilita muito o trabalho... (F18)

O tempero a gente faz na unidade também. A gente compra o tempero: salsa, alfavaca, coentro, alho... aí a gente usa dentro da própria unidade. Açafraão, noz-moscada...Então isso já facilita também a não utilizar os outros produtos, e sai mais gostosa a comida. (PPH05)

[...] a gente tá trocando bastante presunto e peito de peru. Já reduziu. A gente tá quase não comprando mais peito de peru. E a gente acrescentou bastante ovo mexido, pasta de frango, pasta de ricota, pasta de queijo minas, pra deixar de lado mesmo. Antes tinha patê, de mercado, de presunto. A gente tá fazendo patê de frango, patê até de atum a gente ainda tá fazendo, mas tá tentando tirar de pouquinho em pouquinho, porque se a gente tirar muito rápido eles começam a reclamar. Tem que ser algo que não dê pra sentir tanto. (PPH04)

A gente servia gelatina direto aí eu troquei pelo doce de banana que é bananada ou goiabada, tipo assim continua sendo doce, porém não é a gelatina que é corante, que é essas coisas, entendeu? Que é química pura né. Pelo menos a banana a gente sabe que é da terra. (PP02)

De forma mais operacional, uma fala mostra como é possível proceder à substituição de embutidos e carnes processadas por carne *in natura*, dependendo de uma “vontade” contratual, que desdobraria em uma reestruturação no cardápio e nos pedidos de compra, os quais seriam atendidos prontamente pelos fornecedores, que não teriam dificuldade em entregar os alimentos solicitados. Entretanto, provavelmente a UAN ainda não o faz por ter fechado um contrato com significativa oferta de embutidos em função dos custos.

[Em termos de logística, é possível, é viável (evitar alimentos ultraprocessados)? R: Sim, sim... É o seu fornecedor, é o que você está adquirindo, vamos supor, carnes eu não recebo nenhuma daqui, todas elas são fornecidas pelo [setor centralizado de compras], da mesma forma que eu recebo um filé de frango, é do mesmo fornecedor que eu recebo um hambúrguer ou uma salsicha. É só você ter o contrato para isso, para servir aquele tipo de preparação, a receita vai estar disponível, e você vai fazer a solicitação. A logística não vê dificuldade. (PP11)

Entretanto, mesmo que diversas modificações na oferta de alimentos ultraprocessados já estejam sendo implementadas em várias UAN, algumas ainda utilizam estes produtos, estando sujeitas a diversas barreiras que precisam ser suplantadas. Estas têm a ver com controle de custos e aceitação dos comensais (como no caso de crianças hospitalizadas com dificuldade de se alimentar e que manifestam desejo por determinado alimento), como já exposto anteriormente para a oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados; assim como com autonomia e capacidade de agência por parte dos nutricionistas; e até com resistência de funcionários, em especial dos cozinheiros que costumam ser resistentes a mudanças como substituir temperos e caldos prontos. Quanto à preferência por ultraprocessados, esta pode ser explicada pela hiperpalatabilidade desses alimentos, gerada pela utilização de ingredientes que

tem o objetivo de dotá-los de cor, sabor, aroma e textura que os tornam atraentes (BRASIL, 2014a).

[Sobre evitar alimentos ultraprocessados] Excelente, desde que o cliente pague por isso. (PP11)

[...] infelizmente a gente consegue às vezes diminuir o custo da proteína colocando, por exemplo, uma linguiça toscana. E aí a gente já entra no ultraprocessado, então muitas vezes eu sou convidada a fazer isso por conta do custo, então acho que ainda é uma limitação. Atualmente é o que me limita assim. (PP14)

Meu cozinheiro, é um sacrifício falar para ele que caldo de carne não é bom. Porque já se vem de uma cultura que se não colocar caldo de carne na comida, não vai ter sabor. A cultura da pessoa, entendeu? E tem uns temperos naturais ótimos, alecrim mistura várias ervas naturais pra fazer o tempero, mas a pessoa vem com uma cultura, é uma briga. [...] ele como cozinheiro já faz os produtos dele natural, só que vou ser bem sincera com você, às vezes ele pede ao estoquista para comprar o caldo de carne. [...] ele diz “foi só um quilinho, pra uma emergência”. [...] Mas é isso, esse tabu dele é uma briga. (PP01)

É, esses produtos ultraprocessados, por exemplo, na nossa instituição, como é uma instituição hospitalar, acontece do paciente, né, principalmente criança, criança que só come *nuggets*, por exemplo, né, então não tem jeito, mesmo que a gente faça no hospital a criança não vai aceitar, a gente vai precisar comprar, né, e tendo em vista que o hospital é um local que a gente precisa manter ou recuperar o estado nutricional do paciente. (PPH03)

Então, eu acho que tem que ser retirado, né, a questão é que vai ter reclamação porque as pessoas comem de maneira errada em casa [...] até porque os restaurantes usam pra poder dar aquele paladar, né, mais forte. No começo a gente teve esse problema lá, então todo mundo reclamava que a “comida tá sem gosto”, “a comida tá ruim” e aí a gente teve queixa na ouvidoria e aí gente teve todo o cuidado de explicar o que estava acontecendo [...] fazendo questão de comprar produto *in natura* pra usar, e aí, aos poucos eles foram se acostumando. (PPH03)

5.2.2.7 Comensalidade

Comensalidade significa, para Leonardo Boff, comer e beber juntos ao redor da mesma mesa, sendo, para ele, o que permitiu aos primeiros hominídeos saltar da animalidade em direção à humanidade (BOFF; 2012). Para Diez-Garcia (2003), para além do “comer juntos à mesa”, vivemos atualmente uma comensalidade contemporânea resultante de um modo de vida urbano, influenciada pela globalização que disseminou e homogeneizou práticas alimentares. Este entendimento da autora foi um dos que respaldou a inserção da comensalidade como uma das recomendações do GAPB. Diez-Garcia descreve elementos que caracterizam esta comensalidade incluindo o vasto leque de itens alimentícios presentes nas práticas alimentares, a flexibilização de horários para comer, a crescente individualização dos rituais alimentares e o deslocamento das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos, dentre eles os restaurantes. Agrega-se ainda o fato de que a comensalidade deve abarcar uma ação prazerosa, apreendendo o comer como uma atitude mais elevada do que apenas ingerir alimentos (LIMA et al.; 2015), bem como apresentar função socializadora, de forma a oportunizar diálogos e trocas de experiências do cotidiano entre os indivíduos (POULAIN,

2013), envolvendo hábitos culturais e atos simbólicos (FISCHLER, 2011). Constitui, assim, “um complexo sistema simbólico de significados sociais” (CARNEIRO, 2003, p.02).

Com base nestas características, entende-se que esta é a comensalidade, enquanto componente social do ato de comer, vivenciada nas UAN em que os participantes deste estudo atuam. A princípio, grande parte dos entrevistados desconhecia o termo comensalidade, associando-o a comensal em uma tentativa de atribuir-lhe algum sentido.

Comensalidade? Nunca ouvi essa palavra ... comensal é o meu cliente, que come comigo periodicamente. Comensalidade tem alguma coisa a ver com isso? (PP08)

Comensalidade que eu entendo, se for da minha época é comensal, né? Quantidade de comensal e quem come na unidade. (PP01)

Comensalidade seria um grupo de pessoas que fazem suas refeições em um determinado local. Seria isso? (PP17)

No entanto, durante a entrevista, falas mostrando o entendimento sobre a importância do comer junto, em resgate a memórias afetivas e simbólicas, evidenciaram a compreensão empírica do termo mesmo que não soubessem associá-lo a uma definição. De qualquer forma, após uma breve descrição sobre o significado do termo pelo entrevistador, os participantes puderam atribuir sentido à vivência da comensalidade pelo seu público. Cabe esclarecer que lhes foi explicado o termo pois, mais que avaliar se os nutricionistas sabiam defini-lo, intentava-se compreender de que forma esse profissional percebia a experiência da comensalidade em sua UAN e, para isso, foi preciso esclarecer-lhe seu significado. De qualquer forma, considerando-se que, à luz do Interacionismo Simbólico, os sentidos são elaborados e reelaborados durante e por meio das interações entre os sujeitos, pode-se presumir que talvez esta tenha sido a interação que oportunizou a vários participantes conhecerem o significado de comensalidade. Dessa forma, em sua mente, processaram a informação por meio do *self* levando em conta sua experiência, sendo capazes, a partir daí, de manifestar sentidos em relação ao tema para si (o que pensam sobre) e em relação aos comensais (como percebem sua prática).

Os sentidos, então, incluindo os dos nutricionistas que já conheciam seu significado, abrangeram: sentar-se à mesa para comer, e “comer aquilo que você gosta de forma sensata”, entendendo-se “de forma sensata” como referência empírica a comer com atenção; bem como sentir-se feliz e acolhido no ambiente, evidenciando a dimensão do prazer no momento da refeição. Também envolveu a questão do bom atendimento e a percepção de cuidado por parte do comensal no que tange ao alimento (apresentação e aspectos sensoriais e higienicossanitários) como formas de gerar satisfação e prazer ao comensal, tanto na degustação dos alimentos quanto no convívio naquela situação. Também foi sinalizado que o estar em grupo oportuniza aos comensais permanecerem por maior tempo no restaurante, desfrutando

mais da experiência de comensalidade. É importante reconhecer este aspecto como favorecedor da comensalidade, já que, segundo Lima et al. (2015), dentre os desafios do mundo contemporâneo, o tempo dedicado à realização das refeições cotidianas tem se tornado cada vez menor.

[...] se alimentam ali em companhia, até colegas de trabalho, ali é até um momento mais de lazer deles, onde eles ficam ali por mais tempo, terminam de se alimentar e continuam no refeitório. (PPH19)

... nutrição, na minha visão, é nutrir mesmo, é você se sentir bem, é você sentar à mesa, é você comer aquilo que você gosta de forma sensata, mas... mas que você coma o que você gosta. [...] Eu lembro que quando eu era criança, que... todo domingo nós nos reuníamos na mesa... para comer. Isso... eu gosto de passar isso onde eu trabalho. Eu acho que você tem que olhar não só a questão nutricional da situação (F13)

Não é só a comida que me interessa que ele goste, ele vai precisar gostar do atendimento que tem aqui, vai precisar gostar do ambiente aqui, do que ele vê, de como ele é tratado. E eu acho que tá um pacote amarradinho, não dá para ser uma coisa sem a outra não. (PP08)

Comensalidade? Eu acho que seria que envolveria tudo, desde o atendimento, a recepção, essa combinação que você tem a oferecer a essa pessoa pra ela simplesmente não ser um consumo de alimento; que junto com aquele consumo de alimento vá também um cuidado com a apresentação, com a qualidade sanitária [...] (F15)

A gente chegar, se sentir bem no local. [...] A pessoa se fidelizar com a gente, né. A pessoa chega e é maltratada, ela não vai voltar! (F12)

Focando no ato de comer, outros sentidos puderam ser depreendidos, estando relacionados a “comer em companhia”, sendo influenciados “pelo perfil do comensal”, “pelo tempo disponível do comensal”, pelo “atendimento dispensado ao comensal” e pelo “ambiente físico”.

Para uns, o comer em companhia é observado nas UAN naqueles horários em que o restaurante fica cheio com trabalhadores comendo em grupos, evidenciando que os comensais fazem questão de comerem juntos, indicando prazer neste ato coletivo. Para outros, parece configurar como um momento de refúgio do trabalho, servindo como relaxamento.

... eu acho que trazendo isso pra UAN, o que a gente consegue mais colocar na realidade é essa questão do comer em companhia. Eu observo muito lá que eles prezam muito isso, inclusive tem um horário do almoço que é aquela tacada que parece que vai todo mundo, e vai todo mundo junto. (PP14)

Vem bastante em grupo! Tem muita gente que vem sozinha também. (F12)

Lá eles vão sempre em grupo, assim, quando eles vão almoçar vai todo mundo ao mesmo tempo. [...] vai só com o pensamento na comida. Estão felizes, estão alegres, mas enchem o prato de qualquer jeito. E não mede, não mensura o quanto vou botar no prato, não estão nem aí, eles querem comer. Lá é assim, não tem esse cuidado... (PP02)

... eu enxergo que ali é mais, assim, um refúgio do trabalho - “ai, vou almoçar. Agora é um momento que eu vou me desligar daqui, do trabalho. Vou lá, vou bater um papo com alguém, vou comer [...]”. Então eu percebo que ali é mais um refúgio do que um momento mais de prazer. (PPH19)

A gente percebe quando eles entram no restaurante. Eles entram em grupinhos [...] E a gente vê que, quando eles se sentavam em grupos, eles comiam bem mais e ficavam mais tempo no refeitório, conversando. Passavam o horário de almoço todinho ali. [...] às vezes a pessoa chegou séria no restaurante, brava, de cara fechada. Quando sentava

pra fazer a refeição, você via que ele sentava ali, já descontraía, já relaxava e saía satisfeito do restaurante. Até elogiava a gente. (PP17)

Em relação ao perfil do comensal, o ato de comer parece se revelar em diferentes nuances a depender, por exemplo, se o comensal é do setor administrativo técnico, que age de forma mais atenta e interativa com as pessoas, comida e ambiente, opinando e sendo mais seletivos quanto aos alimentos que escolherá; ou do administrativo de alto escalão (gerentes e coordenadores), que se mostram mais estressados e pouco interativos, sendo o fato de não saírem do ambiente de trabalho um elemento reforçador desse estresse do trabalho. Existem ainda os comensais oriundos dos setores operacionais, que seriam aqueles mais cansados fisicamente em virtude de desempenharem tarefas braçais, os quais, segundo os nutricionistas, usufruem menos do momento da refeição, buscando comer rápido para poderem ainda aproveitar o restante do horário do almoço para descansarem um pouco antes de retornarem ao segundo turno de trabalho. Nestas realidades, foi recorrente os nutricionistas relatarem identificar diferentes públicos para um mesmo coletivo em suas UAN, implicando em diversificadas experiências no ato de comer.

A gente tem grupos [heterogêneos] que acessam o restaurante. A gente percebe que o pessoal do horário X da fábrica é o mais cansado, que quer comer e sair fora, passa aqui aquele minutinho de ‘quero comer me encher e vou para lá descansar’. A gente percebe o pessoal do ADM que senta aqui conversando como se estivesse em um shopping, que vão conversar, que sentam, opinam, escolhem, são mais seletivos. A gente percebe o pessoal do ADM, do gerente, coordenador, que é o pessoal mais estressado, que tem aquele peso, que entra aqui é mais carrancudo. A gente percebe diferentes públicos aqui dentro. (PP08)

O primeiro grupo é operacional. Ele é todo operacional. Se eles têm uma hora de almoço, eles gastam dez minutos para comer, o resto eu não sei o que eles fazem, se eles vão dormir [...] Agora, quanto maior o nível, é... isso é perceptível, o nível de escolaridade da pessoa, é maior o tempo dela de permanência no refeitório. [...] Eles comem melhor devido a montar o prato, eles repetem mais, a primeira turma não. A primeira enche mais o prato, come muito rápido e sai. (PP11)

Eu acho que a gente tem um ponto negativo que as pessoas não saem do seu local de trabalho pra fazer suas refeições, né. Então isso é visível. A gente vê pessoas muito estressadas às vezes, chegando pra almoçar e elas não se desligam do trabalho. A pessoa às vezes já chega reclamando de tudo. Você fala “esse aí saiu de uma reunião agora porque né, não deu tempo nem de respirar”. (F12)

Sobre o tempo disponível do comensal, é inegável que este aspecto interfere diretamente no ato de comer ao modular a velocidade com que ele irá interagir com a comida, com as pessoas e com o espaço, o que repercutirá em sua percepção de vivência da comensalidade.

[...] eles têm coisa de dez, quinze minutos pra almoçar e ir embora. (PP07)

Hoje são 460 pessoas que passam em 1:20h. Vem todo mundo de uma vez, vêm em grupos. (PP11)

... eles estão mais relaxados. Eles permanecem, quem vem no horário de meio dia, meio dia e quinze, eles permanecem, para eles é mais prazeroso o fato de estar no refeitório. A primeira turma, em dez minutos comeu e saiu. A primeira e a segunda. E assim não dá [para usufruir plenamente da experiência da comensalidade]. (PP11)

Neste quesito cabe uma reflexão a respeito da forma como a literatura tradicional de gestão da UAN trata a questão do planejamento físico-funcional dos espaços, de mobiliários e equipamentos (SANT'ANA, 2012). É feito um cálculo considerando-se apenas o número de comensais total e um tempo médio estimado para eles fazerem sua refeição dentro do intervalo em que a distribuição das refeições acontece, definindo-se quantas vezes o total de mesas e cadeiras deverá ser rodizado, chegando-se a um número otimizado para a capacidade máxima de atendimento para o salão de refeições. Não são levados em conta aspectos subjetivos e simbólicos da alimentação, considerando-se apenas aqueles relacionados a custos (com espaço físico, mobiliário e mão de obra). É inegável constatar então que, nesse formato, os espaços não são planejados no sentido de oportunizar ao comensal a permanência no ambiente durante o tempo que melhor lhe aprouver.

É possível relacionar esta questão à atividade complementar do nutricionista em UAN “promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo” prevista na resolução CFN 600 de 2018 (BRASIL, 2018). Entendendo-se que a comensalidade configura um dos aspectos ligados à alimentação saudável segundo o GAPB, deve-se considerar a possibilidade de se estimular a conscientização de gestores no sentido de garantir espaços que oportunizem sua vivência sem restrições de tempo de permanência dos comensais no ambiente, permitindo maior tempo para escolha dos alimentos e sua degustação, de forma a se poder comer com atenção e em companhia, acreditando-se que isso poderá repercutir positivamente na comensalidade e em aspectos de saúde dos comensais.

Quanto à influência do atendimento ao comensal no ato de comer e na comensalidade, isso se justifica em função de a satisfação e o prazer do comensal repercutirem diretamente nos sentidos atribuídos à comensalidade, uma vez que a experiência como um todo guarda relação com o paladar, com o bem-estar associado às propriedades sensoriais dos alimentos e, sobretudo, ao prazer da degustação. Os nutricionistas relataram a preocupação em garantir um bom atendimento a seus comensais por meio da sensibilização dos colaboradores da UAN no sentido de os tratarem como clientes, na acepção comercial do termo, em que se deve ter toda uma preocupação e esforço para a plena satisfação daquele sujeito na experiência daquele serviço, uma vez que os atributos nutricionais e higienicossanitários já foram contemplados dentro das atividades de rotina da produção das refeições, sendo a qualidade no atendimento o diferencial para oferecer uma experiência agradável ao comensal na UAN.

[...] agradar só com a comida realmente não (...) Acho que é um todo mesmo, né! A gente chegar, se sentir bem no local. Ter pessoas que trabalham (como eu falei, de

balança e tal) que sejam agradáveis, que recebam bem as pessoas faz total diferença, influencia sim realmente no nosso cuidado, né. A pessoa se fidelizar com a gente, né. A pessoa chega e é maltratada, ela não vai voltar! (F12)

[deseja-se] que a gente seja bem atendido, que os pratos sejam bonitos, que a higiene seja visível, eu quero causar um impacto bom na pessoa que vai entrar aqui. Querendo ou não eu acabo tendo uma refeição aqui que eu sei que eu vou faturar, então eu sei que as pessoas estão aqui dentro para almoçar comigo em sua grande maioria diferente de um grande restaurante comercial que ele precisa trabalhar melhor para atrair. Então a gente já sabe, eu não quero que isso nos impeça de fazer o melhor [...]. Que o suco esteja bem gelado, que o lugar esteja limpo, que a temperatura esteja boa, que ele seja bem recebido na porta, o pacote a gente se preocupa muito... (PP08)

... eu sempre faço treinamento com os meus funcionários a cada três meses sobre atendimento ao cliente, pra entender o que que o cliente quer, porque que ele age desta forma, o que que é melhor, tentar se colocar no lugar dele pra entender todo o processo produtivo. (PP07)

Eu acho que se você chegar no lugar e você é mal tratado você já vai ficar com outro tipo de humor, aquela comida não vai te fazer bem, você vai querer ir embora, você vai querer comer rápido ou então nem vai querer comer, então esses pontos negativos influenciam sim. Mudam até a percepção sobre a comida. (PP16)

Outro aspecto também relevante são as condições do ambiente em que as refeições são realizadas. Essa preocupação teve início quando o ato de comer ganhou importância enquanto momento social de trocas, nos quais se desejava construir relações. Com isso, espaços/ambientes destinados a abrigar tais experiências foram internalizados às casas e ganharam individualização, de forma a garantir o conforto e a intimidade dos grupos, evoluindo desde o final do século XVIII até os ambientes com características diversas que se encontra atualmente (CÂMARA CASCUDO, 2004). Nestes, observa-se a preocupação com os aspectos de ambiência como determinantes na vivência da comensalidade. Os salões de refeição das UAN podem ser considerados, então, como grandes ambientes cuja finalidade é acolher os comensais para o ato de comer.

Dessa forma, a respeito do ambiente físico, os entrevistados foram unânimes ao expressarem que este exerce grande influência no ato de comer e, por consequência, na experiência da comensalidade. Foram valorizados como elementos relevantes: aspectos de ambiência e conforto (agradável, aberto, claro, amplo), com layout que favoreça um fluxo adequado das pessoas; o conforto de mobiliários e adequada disposição de equipamentos para distribuição dos alimentos; conforto térmico e acústico; percepção de higiene e limpeza por parte dos comensais. Ainda, o salão/refeitório é visto como local de descontração/prazer; e as condições do ambiente devem permitir que o comensal se concentre mais no alimento (referência a comer com atenção, proposto no GAPB). E em uma dimensão mais simbólica, foi associado que talvez o espaço possa remeter à cozinha de casa, que é um local onde as pessoas se reúnem para comer e dividir suas experiências do dia, trazendo-lhe uma memória afetiva que crie vínculo com este espaço na UAN.

Todo mundo, na sua casa, tem uma cozinha, tem um ambiente, uma mesa, pra fazer a refeição. Enfim, eu não sei se eles associavam o refeitório com o ambiente doméstico, eu sei que, assim, tudo que você tem que fazer uma reunião mais informal, é o refeitório. Então eles veem o refeitório como local de ter prazer - se é um aniversário, ao invés de fazer no setor, vai pro refeitório - as pessoas ficam à vontade. (F18)

Eu acho que [o ambiente] influencia em quando você tá se sentindo bem no local [...] você consegue ter mais concentração, eu diria assim, você consegue se concentrar no seu alimento [...]. Então assim, eu acho que você estar num ambiente tranquilo te traz isso, penso na tranquilidade, você ter consciência, exatamente, do que você tá fazendo, do que você tá se alimentando (PP14)

As cadeiras e as mesas são confortáveis? É um ambiente limpo? Então ok. É mais ou menos isso, não tem como pensar fora disso aqui, não tem como, entendeu. (PP07)

Afirmando esta relação entre o ambiente e a comensalidade, algumas falas evidenciam problemas que impactam no ato de comer, como o espaço ser pequeno; estar cheio; não ter climatização e exaustão adequadas; faltar uma decoração que gere sensação de aconchego e acolhimento. Em uma pesquisa realizada em um restaurante institucional em Brasília com 100 comensais, 76% se mostraram insatisfeitos com aspectos da ambiência e do conforto de mobiliário, alegando que esses pontos impactam no ato de se alimentar (BARBOSA, 2014). Já problemas com ventilação e o fato de o restaurante estar cheio interferir no ato de se alimentar foi identificado em estudo com 1855 usuários de um restaurante universitário (MOREIRA JÚNIOR et al., 2015). Tal como em nosso estudo, evidencia-se que estes aspectos relativos ao ambiente podem interferir na experiência da comensalidade.

A gente tem um problema de exaustão crônico, que aí deixa o ambiente às vezes até com um pouco de fumaça, aquela coisa de névoa, o cheiro de gordura. Então isso causa alguma repulsa, às vezes, nas pessoas, mas o ambiente em si, elas gostam de estar no refeitório [...] (F18)

... a nutricionista vê que está tudo, está em harmonia o cardápio, está tudo na temperatura, está tudo gostoso. E aí você abre o restaurante e você vê que o cliente já reclamou, porque o ar-condicionado está pingando, e aí o chão fica todo molhado, porque está calor, porque está lotado, porque... e aí ele vai... e aí isso... acaba com o serviço todo. (PPH10)

Esse refeitório aqui é muito aberto, então quando está muito calor, muito quente, às vezes a gente percebe que eles falam assim “ah! Não quero comer muito não”, eu acho que isso atrapalha sim, porque, eu digo por mim, às vezes está chovendo, aí a pessoa deixa de vir comer porque vai ter que comer ali no tempo, por mais que seja uma parte coberta, se for uma chuva de vento, vai atrapalhar. (PP09)

Para alguns destes nutricionistas, o elemento “fila” (estar na fila, gastar/perder tempo na fila) emergiu como sentido relevante associado ao tema comensalidade como fator de estresse e insatisfação, reduzindo o tempo de refeição ou de descanso, muitas vezes sendo um fator de decisão se o comensal irá fazer sua refeição no restaurante ou se a substituirá por um lanche em função de tempo e praticidade, implicando diretamente uma experiência negativa

com a alimentação. Muitas vezes a insatisfação gerada pela fila repercute na avaliação negativa da qualidade da refeição.

Gerando fila diminui o tempo de refeição ou o tempo de descanso e acaba ficando um pouco cansativo ficar ali em pé, esperando o colega comer, levantar ou a fila andar. (PPH04)

A gente trabalha com caixas, muita gente ao mesmo tempo, vem todo mundo ao mesmo tempo. É inevitável dar fila! Mas se demora muito o sistema, se dá um problema, eles já ficam todos nervosos. Aí tem a questão da catraca aqui que eles entram e passam o crachá, pra sair tem que passar. Então, é como se eles estivessem externos! Então para de contar. Aí se demora muito aqui dentro, ele vai ter que justificar essa hora que ele tá fora, né?! (F12)

Quando eu vejo que a fila parou lá no começo porque faltou prato, porque faltou bandeja, eu venho do final da rampa olhando tudo pra não deixar faltar nada - “não, ele tem que chegar, ele tem que encontrar o azeite, porque ele já encontrou um problema lá na frente, então tem que chegar aqui no final e não encontrar mais nada”. (PPH10)

Como solução ao excesso de fluxo de pessoas que gera filas, uma realidade descrita foi a de uma UAN que conta com três balcões de distribuição, os quais são abertos simultaneamente e, à medida que o fluxo de comensais se reduz, os balcões são fechados gradativamente, mantendo a velocidade de andamento da fila ou evitando que ela se forme. No entanto, essa realidade depende tanto de espaço para colocação de um número maior de equipamentos de grande porte como esses, quanto de recurso financeiro para sua aquisição, o que costuma ser sempre o gargalo na gestão das UAN.

Hoje a gente tem 150 lugares para atender o cliente. Aqui passa, em média, umas 550 pessoas na hora do almoço. Mas a gente tem um fluxo ordenado, não vem todo mundo de uma vez só. A gente tem 3 rampas [balcões de distribuição], e as 3 rampas têm os mesmos alimentos. E a gente abre o restaurante com as 3 rampas, e a gente vai fechando gradativamente, assim que vai diminuindo. [...] Tentar evitar fila, a gente consegue fazer isso. Então a gente abre 11 horas, com as 3 rampas abertas. Quando é meio-dia e quinze, a gente fecha uma rampa. É por turno. [...] Então isso a gente tenta adequar de acordo com o que a gente tem de estrutura para que o ambiente seja adequado para eles, entendeu? É a forma. (F13)

E para além das questões do espaço e do serviço que possam prejudicar a satisfação do comensal, há também questões próprias da pessoa que já a predispõem a uma experiência insatisfatória de comensalidade, como o estresse do trabalho ou problemas pessoais, que já não estão sob a ingerência do nutricionista. No entanto, eles relatam que este aspecto leva o comensal muitas vezes a fazer críticas injustas ao serviço, como forma de expressar seu descontentamento com outras questões que não tem a ver com a experiência no salão de refeições

[...] você faz a prova da comida toda, você fala: “nossa, essa comida está tão gostosa”, porque a comida de lá é gostosa, você fala: “poxa, a comida está uma delícia e tal”, e você vê o cliente insatisfeito, você fica: “pelo amor de Deus, gente. Reclama de tudo”. Mas é porque ele veio já, ele já entrou insatisfeito. (PPH10)

Por fim, sabe-se que o conceito de comensalidade é muito presente quando relacionado a festividades, quando os comensais comungam os alimentos entre si como forma de comemoração por diversos motivos (BOFF, 2014). Isso em UAN é confirmado quando se percebem práticas diferentes em dias festivos, como Natal, dia das mães ou qualquer outra comemoração, quando os comensais se mostram mais animados, desfrutando do ato de comer, da companhia dos colegas e do ambiente, resultando em maior tempo de permanência no restaurante.

Os dias de cardápio especial ou de festas aqui eu acho que são os dias que o pessoal fica mais animado, porque a gente faz cardápio para os dias comemorativos. Por exemplo, dia das mães, carnaval, a gente faz toda uma decoração no salão, faz um cardápio diferenciado. Eu vejo que o pessoal se anima mais porque tem música, tem brindes, e aí acho que um pouquinho mais. [...] desfrutam bem mais, até pelo tempo que ficam sentados à mesa você pode observar que eles ficam mais que em dias normais. Porque a maioria quer comer pra pra dormir, pra ficar à toa, pra fumar, porque a maioria aqui fuma muito ou pra tomar um café, mais ou menos isso. (PP07)

Do exposto, confirma-se o quanto a comensalidade é a manifestação social do ato de comer, envolvendo diversos aspectos subjetivos que se modulam em situações concretas na interação com o alimento e com pessoas em determinado ambiente. Dessa forma, seguindo a recomendação do GAPB, há que se fortalecer esse conceito e sua vivência nas UAN, que são espaços oportunos de aprendizagem e de mudanças de hábitos, entendendo a comensalidade como mais um elemento relevante à promoção de uma alimentação saudável.

5.2.2.8 Sustentabilidade

Em um âmbito mais amplo, sustentabilidade se refere a aspectos do meio ambiente, o qual deve ser preservado e utilizado de forma a se manter em condições de garantir a alimentação das populações na atual e nas próximas gerações, por meio de uma interação equilibrada dos sistemas alimentares com os sistemas ambientais, sociais e econômicos (HLPE, 2020). Trazendo para a realidade das UAN, esta segurança alimentar relaciona-se mais proximamente à utilização de alimentos que estimulem uma produção sustentável em termos agrícolas locais, uso consciente dos recursos como água, energia e combustíveis, redução e controle da utilização de materiais agressivos ao meio ambiente, manejo adequado de resíduos sólidos e combate ao desperdício de alimentos (ARAÚJO; CARVALHO, 2015; STRASBURG; JAHNO, 2015; BORGES et al., 2019).

O termo sustentabilidade não era conhecido de alguns entrevistados, ou pelo menos não sabiam defini-lo. Já a grande maioria conseguiu atribuir sentidos ao tema. Estes sentidos englobaram: contribuição com as condições do planeta; práticas que causem o menor impacto

possível no ambiente; interferência positiva no ambiente; reaproveitamento; reciclagem; economia de água; separação do resíduo orgânico, papelão, plástico, papel, vidro; produção utilizando menos recursos naturais.

Seria a forma da gente estar utilizando do ambiente causando o menor impacto possível, causando menor nocividade, não é? (F18)

Me vem na cabeça economia de água, reaproveitamento de talo, coleta seletiva, separar o resíduo orgânico, papelão, plástico, papel, vidro, tudo separado. (PP16)

Sustentabilidade ambiental. A gente aqui até se preocupa bastante, mas não tanto quanto eu gostaria. [...] como sustentabilidade ambiental aqui dentro dessa cozinha, só separar lixo orgânico de lixo geral. (PP08)

Nos contratos [nome da contratante] isso é muito exigido. Então é muito rigorosa essa parte de coleta de óleo, de separação de materiais, de lixo orgânico, vidro, enfim, toda essa segregação é bem cobrada. A parte de produtos químicos, de como você vai fazer esse armazenamento, o cuidado de onde você vai descartar, onde você vai puxar aquela água pra não contaminar o solo e tudo, então em contrato [contratante] isso é muito cobrado. (PPH10)

Dentro do que compreendiam no contexto da produção de alimentos em UAN, sustentabilidade se relaciona a: controle de custos ao reduzir desperdícios; redução do desperdício de alimentos em sua cadeia de produção, bem como no seu corte, descarte e armazenamento; redução de resíduos sólidos e segregação de lixo; a geração do mínimo de lixo; não uso de descartáveis; coleta do óleo utilizado, dando-lhe destino adequado; e uso integral dos alimentos.

Então, eu acho que sustentabilidade, eu já vejo hoje que a gente tá num nível dos recursos tão grande, que eu acho que qualquer coisa que você consegue reduzir, você já tá sendo sustentável, por menor que seja. [...] Eu acho que em UAN a gente consegue fazer muito isso, de tentar diminuir os resíduos. (PP14)

[...] não tem que ter o desperdício do alimento em todos os sentidos, quer seja no seu corte, quer seja no descarte, no armazenamento que a gente sabe de todo esse processo que vem. Mas também na própria produção do alimento. [...] E a gente sabe bem de todo um gasto que há nas produções dos alimentos até ele chegar aqui e depois na produção daqui. [...] Na cadeia produtiva toda, [...] eu acho que tem que ter mais uma conscientização de outras pessoas porque elas estão muito focadas na questão de dinheiro e não realmente na questão da sustentabilidade, entendeu? No que é o processo mesmo. (F13)

Eu acho que sustentabilidade tem a ver desde a cadeia de produção até o consumidor, está tudo ligado, a gente tem muito que evoluir ainda. [...] eu tento diminuir o consumo de plásticos e alimento tem a ver com isso, não só o transporte, a questão de você usar aquele local, você já tá ajudando de alguma forma porque você não tá gastando tanto combustível, a questão de embalagem. (F06)

E aí, é engraçado que lá eu aprendi, e aí quando eu saí do contrato [nome da contratante], que eu vi que não tinha esse cuidado, eu achava um absurdo. Só que quando eu entrei, eu achei: “ai, gente, que exagero, quanta coisa. A gente tem tanta coisa pra pensar, e aí vai ficar recebendo notificação porque o funcionário jogou vidro onde era metal, né, e mais uma coisa pra me preocupar”. Mas depois, quando eu saí da cozinha [nome da contratante] e fui pra outras que não cobram, eu falei: “gente, que absurdo, como que mistura”, então (risos). (PPH10)

Considerando a importância e o grau de conscientização sobre o tema manifestados pelos nutricionistas, têm-se ações práticas no sentido de favorecer a sustentabilidade que já

estão sendo executadas. As ações concretizadas nas UAN relatadas englobaram principalmente aquelas mais voltadas à separação de lixo orgânico dos demais, redução de resíduos sólidos e coleta/destino adequado do óleo utilizado. Outras ações também mencionadas foram: utilização de cascas e sementes em molhos e demais preparações; flexibilização na exigência de contrato, permitindo troca de alimentos no contrato para utilizar os que estão próximo de estragar, para evitar desperdício e campanhas para redução do resto-ingestão. Quanto a utensílios, tem-se o uso de pratos, talheres, garrafas e copos reutilizáveis, canudos de papel, para reduzir o uso de descartáveis (no entanto, em virtude da pandemia de Covid-19, as UAN se viram forçadas a retomar o uso de descartáveis como medida preventiva à contaminação); reutilização de caixas de ovos pelo próprio fornecedor; controle de desperdício de água e luz; utilização de produtos químicos biodegradáveis, havendo local específico na UAN para a diluição; recolhimento de óleo trazido pelos comensais para a UAN dar destino adequado, exemplificando uma ação mais ampla em prol da sustentabilidade ambiental. Também foi compreendido como prática sustentável o fato de se priorizar a compra de alimentos oriundos da agricultura familiar. Em virtude da relevância do tema, iniciativas similares em outras UAN também vêm sendo reportadas na literatura recente (BICALHO; LIMA, 2013; SILVÉRIO; OLTRAMARI, 2014; BORGES et al., 2019).

Sim, a gente já usa, né, então, por exemplo, pra fazer molho a gente usa as cascas, a gente usa tudo que a gente pode usar, né, então a gente até gostaria de usar mais, né, então tem algumas receitas que a gente consegue fazer com as cascas, usar as sementes, mas a gente já usa, gostaria de usar mais. (PPH03)

... diminuir a questão do copo, descartáveis, reduzir comida, lixo, fazer a combinação perfeita pra que eles não desperdicem comida, pra ter menos resto-ingestão. [...] As lixeiras também (...) pra jogar resíduo de comida e lixo comum já é um fator que eu acho importante [...] A caixa de ovo o próprio fornecedor do ovo pega a caixa. Porque ele reutiliza novamente. Pra não ficar muita caixa também na natureza. [...] O óleo né, de gordura, também que vem alguém recolher e já vai lá pra fazer sabão, detergente. (PP01)

O óleo de cozinha a gente reserva e vem uma empresa coletar. Aí eles tratam o óleo e transformam em sabão, alguma coisa né. E a gente tem o manifesto de resíduo do INEA aqui, dizendo que a gente faz o tratamento aqui do óleo, não joga em qualquer lugar. (F12)

Com certeza. Água...no nosso contrato, a gente tem uma cláusula que diz que a empresa não pode, não só a questão de...é...microbiológica, mas também não pode deixar nada descongelando em água para que a água não vá embora. [...] A questão de luz também, tem tudo no contrato. (F13)

... todos [produtos químicos] são biodegradáveis, né. Todos têm um local somente de diluição, então ele não vai puro para nenhum local. Há os dosadores onde eles já são diluídos, todos têm treinamentos adequados para fazer [...] (F13)

[...] a gente não é engessado até para a gente usar as frutas que estão mais maduras para que eu não desperdice só porque o contrato está dizendo que eu tenho que usar aquilo ali. Entendeu? Então isso a gente também tenta fazer. Porque eu poderia muito bem engessar, porque está no contrato. (F13)

Como ações com potencial para serem desenvolvidas, foram propostas a instalação e uso de energia solar em UAN; utilização de água de chuva para ações que permitam tal

reutilização, como lavar áreas externas, regar plantas e usar em descargas de vasos sanitários; buscar fornecedores comprometidos com a utilização de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis, de forma a causar menor impacto no meio ambiente; e substituição de embalagens descartáveis plásticas por de papel, como aquelas de embalar talheres.

Eu acho que lá, por ser um lugar distante, eles poderiam aproveitar muita coisa, poderia colocar energia solar, aproveitamento de água de chuva pra descargas de banheiros, pra molhar o jardim. (PP16)

A gente tem sacolinha de talheres plásticas que eu tô tentando, brigando pra ver se eles transformam pra papel, né. Pra gente tentar reduzir a questão do plástico. (F12)

Ah sim, é tentar manter o controle maior, porque a gente tem muitas embalagens, muito plástico, né, então tentar negociar o setor de compras, negociar algum fornecedor que ajude uma possibilidade de desenvolver, não sei como que é lá no setor de compras, mas desenvolver algum fornecedor que traga algum benefício, não sei, alguma embalagem diferente ou uma embalagem que na reciclagem, né, seja possível de reciclagem. (F15)

Apesar da consciência que os entrevistados sinalizaram ter a respeito do tema, foram relatadas práticas nas UAN que vão na contramão da sustentabilidade ambiental. O aproveitamento integral não é praticado em algumas UAN por decisão gerencial ou por não aceitação pelos comensais. Há contratos que determinam a utilização de copos descartáveis e, em outros, a quantidade de produtos descartáveis empregada não é uma preocupação, havendo também utilização massiva de embalagens plásticas para servir alimentos. Existem cozinhas onde não há coleta seletiva, o lixo não é segregado, sendo misturados os diferentes tipos de resíduos, como orgânico, plásticos, papel etc., e onde o destino de produtos químicos também não é uma preocupação. Há UAN onde o uso racional da água e de energia elétrica não é preconizado nem executado pelos trabalhadores, havendo mau uso e grande desperdício desses recursos, principalmente devido ao fato de a empresa contratada não pagar pelo seu consumo, que costuma ser custeado pela empresa contratante em grande parte dos modelos de contratação.

Sobre sustentabilidade, eu já tentei introduzir aqui o aproveitamento integral dos alimentos, a [contratante] aqui não aceitou [...] em questão de sustentabilidade aqui, eu vejo que o público é muito difícil, eles não aceitam. É o uso de copos descartáveis, infelizmente tem que usar, contratualmente diz que tem que ser, então eu não consigo mudar isso. (PP07)

Tipo segregação de lixo, na minha cozinha não acontece e, tipo, não tem, não existe. O lixo é tudo junto, o plástico com a comida, então não tem essa segregação. (PP02)

[...] desperdício, principalmente de água que acontece bastante de ligar a torneira, deixar a torneira, aí vai fazer outra coisa, e a torneira lá e água... [...] a gente que está pagando a água, mas a gente tem que entender toda a questão ambiental... (PP07)

E lá no [nome do local] é muito - é copo descartável, é talher descartável, é o saquinho plástico pra embalar o talher, é o potinho de plástico pra colocar a fruta picada - tudo lá é plástico. Então eu acho que essa parte de uso de plástico lá é absurda, fora descarte de resíduos. (PPH10)

Por fim, foi possível depreender das falas dos nutricionistas, as barreiras existentes à execução de práticas sustentáveis nas UAN, estando muitas delas no âmbito da logística, dentre outros. Pode-se listar que: o compromisso em não deixar faltar comida pode gerar uma produção excedente que leve ao desperdício de alimentos; a resistência ao uso integral dos alimentos por parte das contratantes eleva a geração de resíduos sólidos que poderiam ser incorporados em preparações, como cascas, talos e sementes; a falta de conscientização e comprometimento dos trabalhadores da UAN produz lixo misturado e gera alta quantidade de resíduos na manipulação, como no descasque; a ausência de coleta seletiva na região da UAN que garanta a manutenção da segregação realizada dentro da unidade; a falta de comprometimento da gestão e dos trabalhadores da UAN com o uso racional de água e energia elétrica; às vezes a falta de parceria da empresa contratante para fomentar ações que em prol de cuidados ao meio ambiente, sendo fundamental compartilhar essa responsabilidade entre contratada e contratante;

“Ah, vamos descascar a batata melhor”, ela não está nem aí, ela quer descascar rápido para poder ir embora. E pode falar dez mil vezes, que não vai. (PP11)

[...] se eu aqui gero menos resíduo com produto que eu produzo, meu cliente não recebe isso bem e ele acha que eu estou querendo baratear meu cardápio. Então exemplo, a gente já fez várias receitas aqui com aproveitamento de alimentos, eu quero gerar menos resíduos para o meio ambiente, mas só que não é bem visto. [...] (PP08)

... às vezes tem muita produção de papelão, de plástico, e a produção do lixo comum. Mas hoje, você pega ali o lixo que você acha tudo, é o plástico, é o comum, é o orgânico. Então, é um trabalho legal de se realizar, tem como você realizar bacana, mas depende muito da sua mão de obra. (PP11)

... a gente tem um agravante. Como as empresas que prestam serviço, elas não pagam pela água consumida, elas não pagam pela energia consumida, então elas não se preocupam com isso. Elas não se preocupam com o impacto sobre o ambiente, não é só na questão assim: “não é porque eu não vou pagar, que eu não vou me preocupar”. (F18)

Se pudéssemos colocar uma lixeira de lixo orgânico e trabalhar os comensais, funcionaria. Mas, o meu cliente, ele não tem a boa vontade de trabalhar os comensais. (PP11)

5.2.2.9 Guia Alimentar para a População Brasileira

Nesta seção, após terem sido apresentados os sentidos sobre temas tratados no GAPB, serão expostos os sentidos atribuídos pelos nutricionistas ao documento do GAPB propriamente dito e como percebem a possibilidade de materialização de seus princípios e recomendações na rotina da UAN.

Dos 19 entrevistados, 12 (63%) afirmaram conhecer o GAPB. Do total, seis o leram parcialmente e apenas quatro o leram na íntegra, ou seja, 37% profissionais não tinham tido ainda contato com a versão de 2014 do GAPB.

Sim, já li. Logo que ele saiu eu fiz uma apresentação aqui no [Nome do local] para os servidores desse Guia. (F06)

Acredito que na íntegra, porque já tive que ler capítulos específicos para trabalho [na faculdade] enfim, mas eu acredito que já tenha lido na íntegra. (PP14)

Eu não sei se tive acesso. É a última versão atualizada? Não, só ouvi falar, porém eu não tive acesso. [...] Não, eu abri, eu folheei, porém não li. (PPH04)

[Conhece?] Sim, sim. Eu só não coloco em prática, mas eu tenho consciência. (PP01)

Não, na íntegra, não. Já pesquisei alguma coisa dentro dele. [...] Olha, se foi a última versão que eu li, que aí ela fala mais essa parte de ultraprocessados, né... (PPH10)

Esse material não me recordo não. (PP17)

A respeito dos sentidos atribuídos ao conteúdo do GAPB, estes incluíram: gostaram da proposta; é como a pessoa já pensava a nutrição; expressa objetivos dos nutricionistas; leva à necessidade de atualização dos nutricionistas; o GAPB não fica preocupado apenas com calorias; é um conteúdo de fácil entendimento, favorecendo sua divulgação ao público leigo; estimula que a alimentação saudável seja prazerosa; propõe uma forma de resgatar e valorizar a cultura das pessoas; estimula boas escolhas de preparações, incluindo mais alimentos *in natura* e o aproveitamento desses alimentos.

Não fica preocupado só com calorias também... (PP01)

Eu vejo, assim, é um guia que a gente tem que estar atualizado, a gente tem que estar sabendo o que está propondo aqui dentro pra gente poder ir vendo as medidas pra ir tentando melhorar isso [oferta de alimentação saudável]. (PPH10)

Eu acho o conteúdo ótimo, inclusive quando eu estou conversando com alguém sobre alimentação eu pergunto se a pessoa conhece, se a pessoa já ouviu falar e eu tenho o link salvo no celular pra poder mandar, tipo: “Você não conhece então vou te mandar o link no whatsapp pra você poder baixar”, porque é um conteúdo de fácil entendimento. Qualquer pessoa que pega pra ler, e pega pro que seja pra começar a ler pelos dez passos, mas você consegue entender o que está sendo colocado ali. E ele é ilustrado, então assim, ele é ótimo. (PP14)

Eu acho que... na verdade, o nosso maior objetivo é que isso tudo aconteça [recomendações do Guia], como eu falei anteriormente, a gente luta pra que tudo isso aconteça. Só que, muitas vezes, não depende só de nós, nutricionistas, como eu te falei. Mas, assim, eu acho, eu sempre vou levantar a bandeira do Guia e sempre vou lutar pra que isso seja executado. (PPH19)

Eu acho que é válido porque é uma nova forma de tentar né, resgatar cultura das pessoas, por que assim, não são todas as pessoas que comem por comer, estou com fome vou comer qualquer coisa, não é assim. [...] Depois de muita campanha de conscientização as pessoas estão aderindo mais a esse tipo de coisa, pelo menos é o que eu vejo. (PP02)

...adorei a proposta do Guia novo. Acho que é super válido e dá muito pra ser aplicado, né. A gente ficar nessa parte só de números, realmente já era né, já passou. Hoje a gente vai muito mais além disso mesmo! E acho que dá super certo e dá pra gente atuar, botar na prática mesmo da nossa UAN, com certeza! (F12)

Sobre se concretizavam as propostas do GAPB na rotina da UAN ou se viam a possibilidade de isso ocorrer, e de que forma, diversos aspectos foram apresentados, inclusive resgatando alguns já explicitados em temas anteriores. A maioria dos nutricionistas disse acreditar ser possível inserir boa parte dos princípios e recomendações do GAPB em suas atividades de gestão, apresentando, inclusive, exemplos para tal. Os sentidos envolveram

regionalidade; necessidade de definição em contrato, com participação do nutricionista em sua negociação e elaboração; necessidade de o nutricionista ser visto como profissional promotor de saúde e não apenas como gestor; relevância de o nutricionista ter autonomia no processo de compra, definindo o que comprar e/ou capacitando compradores; nutricionistas atuar em relação à forma de preparo dos alimentos junto aos cozinheiros; possibilidade de se fazerem substituições de alimentos que não elevariam custos; necessidade de valorização da técnica e do conhecimento científico como forma de promoção da saúde; estímulo ao uso de alimentos *in natura* ou minimamente processados e redução dos processados e ultraprocessados; exposição de informativos sobre o GAPB e os 10 passos para alimentação saudável; necessidade de se lançar mão de outras legislações da área para fortalecer a argumentação de implementação do GAPB nas UAN.

Vejo sim [a possibilidade de utilização do GAPB na rotina], porque amplia os nossos conhecimentos de acordo com as informações que esse livro vai dar, ele vai abrir a visão na hora de você montar um cardápio, você não vai pensar só em combinação de nutriente, você vai pensar de onde é, quem vai comer isso, quem gostaria de comer e por que que ela comeria isso, o local onde ela tá comendo, de onde ela veio, quais são os hábitos do lugar de onde ela veio, eu gostei, vou baixar na internet para ler. (PP09)
 Eu tento basear as escolhas dos alimentos do cardápio, exatamente pelo Guia Alimentar da População, ou seja, eu não vou colocar coisas aqui que são, por exemplo, preparações que são utilizadas no norte, eu não uso aqui porque não vai ter nenhum tipo de aceitação. Entendeu? Então, assim, o público daqui é bem carioca, do Espírito Santo e Minas Gerais; então, a relação com o tipo de escolha do prato é baseada nesse tipo de hábito alimentar dessa população. (PP07)

Eu acredito que é super possível, sim. A gente precisa é realmente conscientizar tanto quem elabora os contratos, por exemplo, pra que tenha conhecimento disso aqui, né, e das empresas, também, de entender que o papel de um serviço de alimentação é promover alimentação saudável, segura, agradável, adequada pra todo mundo, e não simplesmente ganhar dinheiro, né, ganhar dinheiro é bom, né, mas fazendo do jeito certo. (PPH10)

[...] acho que a participação, também, de um nutricionista, na elaboração nesse contrato, porque aí ele vai conseguir colocar muitas cláusulas dentro disso aqui. E, infelizmente, dentro de uma UAN, a gente vai de acordo com o contrato, a gente tem que cumprir. Então eu acho que se o contrato for baseado nisso aqui, o cliente, ele tem que entender que ele tem que querer isso aqui, ele vai exigir, dentro do escopo dele, o que ele quer. [...] Então, a gente é nutricionista, a gente tem que ser promotor da saúde. (PPH10)

... vejo possibilidade sim, vejo sim porque é a nossa atuação, é a nossa intervenção junto com o cozinheiro, na forma que ele prepara [...] eu considero que a gente tem um poder de influência bem grande, de atuação bem grande nessas intervenções. (F15)
 Eu acredito que sim. E até nessa questão de custo, às vezes parece que vai ficar mais caro, mas quando a gente para pra fazer o cálculo fica até mais barato. Eu tive isso na prática de coisas que a gente conseguiu, por exemplo, dos ultraprocessados, nós tiramos do *nuggets*, parecia que ficava barato, mas eram pacotes e pacotes de *nuggets* que eram comprados [...] Então quer dizer, acabou ficando mais barato do que comprar o *nuggets* pronto. [...] então eu acredito que nisso e em muitas outras coisas a gente consiga reduzir os custos. (PP14)

Pelos trechos acima, foi explicitado pelos entrevistados que seria factível, embora não fácil, a materialização do GAPB na rotina da UAN, o que implicaria mudanças profundas em

todo o processo. No entanto, foi ressaltada a importância do esclarecimento junto aos comensais, que sofrerão diretamente os efeitos dessas modificações, os motivos de tais alterações, de forma a contar com seu apoio e atuação em prol dessas melhorias para sua alimentação e para o planeta.

Então, eu acho que pra essa mudança acontecer os colaboradores, os pacientes, enfim, têm que ter a conscientização do quanto isso traz prejuízo pra saúde. Nada que uma atividade educacional não possa mudar. [...] Porque a gente tá mexendo na comida, a gente tá mexendo em algo pessoal dele. Então a gente tem que no mínimo falar o motivo daquela mudança [...] E eu acho que assim, é como a gente ter a consciência: algo faz mal, você quer continuar ou não? Aí é uma escolha da pessoa. (PPH04)

Fazendo um contraponto a todas as falas que mostraram compreender a perspectiva holística de inserção do GAPB nas ações de gestão da UAN, uma das entrevistadas pareceu estar centrada na possibilidade apenas de utilização do GAPB como instrumento de EAN a ser trabalhado com os comensais, diferentemente do que se defende nesta tese, em que a proposta é que o nutricionista assuma, para sua atuação em gestão, os princípios e recomendações deste documento.

Então, a forma que eu vejo é: cartazes, realmente mostrando os melhores, os alimentos que mais levam à saúde, os que prejudicam. [...]. Então eu acho que alguns informativos, assim, já fazem com que a pessoa se desperte. [...] E eu acho que em todas as unidades de alimentação, deveriam ter esses cartazes informativos, de preparações bonitas, de frutas, de coisas assim, que a pessoa sente vontade de comer. E claro que a rampa, também, deveria estar, tem que estar apresentável, né, pra que sintam vontade de provar algo que nunca comeu, por exemplo. (PPH05)

Por fim, mesmo que a materialização do GAPB em UAN tenha sido considerada factível pelos entrevistados, este processo exigirá o empreendimento de esforços e negociações com os diversos atores envolvidos em todo este processo, tanto dentro da própria empresa contratada quanto para além dela, evidenciando as configurações de poder estruturadas nas coalizões interna (nutricionistas, gerentes, e demais trabalhadores) e externa (contratantes e comensais) (FERREIRA E MENDONÇA, 2012). Isso revela barreiras e desafios como os que seguem: barreiras contratuais, sendo necessário reformular termos de referência e contratos gradativamente; parcerias multiprofissionais e anuências internas de cada empresa; deslocamento do olhar do nutricionista gestor para a dimensão nutricionista profissional da saúde enquanto gestor, retomando o foco para aspectos de nutrição; autonomia do nutricionista na gestão do processo de compras; conscientização sobre a relevância dos princípios e recomendações do GAPB para a promoção da saúde de forma a convencer a gestão da empresa a prever e disponibilizar recursos que viabilizem as mudanças necessárias, até que uma nova ordem esteja instaurada e os custos sejam absorvidos.

Poxa vida, a gente vai bater em tantas barreiras contratuais, de preço... Que a gente fala muito de preço, de custo, de contrato e todo o legado que a gente traz do estudo, do conhecimento fica guardado numa gaveta. Então, não sei. Quem sabe, né? Seria algo pioneiro. (PP08)

Eu acho que é um desafio! Eu ia falar até isso pra você. Eu acho que a gente chega na UAN e a gente meio que esquece a parte da nutrição mesmo [...] Ela [nutricionista] tem várias outras obrigações que numa empresa ela acaba agregando, né e aí ela é tomada por essas atividades e eu acho que focar nisso é um desafio, né. Mas não é impossível! (F12)

Tenho como alvo meu, também [seguir o GAPB]. Só que volto a dizer que não sou eu o nutricionista responsável, que faz compras, que fica mais nessa parte mesmo. Então, assim, não consigo tomar muito partido disso, mas o que está ao meu alcance, eu tento executar ao máximo. (PPH19)

Se isso aqui [GAPB] estiver atrelado à economia, ótimo; mas se isso aqui for traduzido em custo a mais, aí você tem um entrave. E eu te falo isso assim, de carteirinha. (F18)

Duas nutricionistas, no entanto, acreditam estar em uma realidade com barreiras quase intransponíveis, o que revela que há UAN em que forças outras existem impedindo, inclusive, que seus nutricionistas acreditem na possibilidade de se implementarem ações com o objetivo de promover uma alimentação mais saudável.

Aqui eu acho que já não conseguiria. [...] A maioria dos restaurantes comerciais, mesmo que aqui não seja com venda em relação a dinheiro, mas é comercial... A empresa ela vê o lucro, ela não vê que bonito que está todo mundo comendo bem, saudável. Aqui não faz diferença. Entendeu? Eu acho que aqui não conseguiria implantar, mas eu acho que é real porque eu já vi outras unidades que já fazem isso. (PP07)

É viável, mas eu acho que dentro de uma alimentação mais caseira. Fora, hoje ainda na realidade que a gente vê de UAN, é mais difícil. A não ser num restaurante comercial, onde você consegue ter mais variedade, agora dentro de um contrato muito limitado, isso aqui passa muito longe, muito longe. (PPH10)

Percebe-se, pois, o quão necessário é desenvolver a consciência dos proprietários e gerentes administrativos e criar condições estruturais, financeiras e logísticas no sentido de favorecerem a materialização dos princípios e recomendações do GAPB pelos nutricionistas em suas atribuições nas UAN, haja vista a constatação de que, para a grande maioria dos entrevistados, essa interface é totalmente viável de ser colocada em prática, o que poderá apontar na direção da promoção efetiva de uma alimentação saudável.

5.2.2.10 Articulando os temas emergidos das falas dos participantes

Refletindo de maneira articulada sobre os temas que emergiram nas entrevistas, consideramos importantes alguns apontamentos. A questão da autonomia e a capacidade de exercício da agência dos nutricionistas, juntamente com aspectos relativos aos contratos, custos, compras e fornecedores se mostraram como condicionantes da materialização do GAPB, atuando como fortes barreiras neste processo. Sem autonomia, os nutricionistas pouco podem

fazer em relação a escolhas e a mudanças de atitudes que se desdobrem na oferta de alimentos mais saudáveis, como maior inserção de alimentos *in natura* ou minimamente processados e com a redução dos alimentos processados e dos ultraprocessados nos cardápios. Estas escolhas têm impacto direto na seleção de fornecedores e implementação de práticas sustentáveis, as quais devem ser estimuladas como forma de cuidado com o meio ambiente e com seus recursos naturais. Já os contratos assumem papel determinante na agência e autonomia do nutricionista por terem caráter normativo, definindo ações e funcionando como barreiras àquelas não contempladas em suas cláusulas, mesmo que sejam relevantes do ponto de vista técnico. Por outro lado, os contratos podem ser aliados na implementação do GAPB nas UAN quando preveem cláusulas, por exemplo, que limitam a oferta de alimentos ultraprocessados e a frequência de frituras, o que favorece a maior incidência de alimentos e preparações saudáveis, evidenciando possibilidades concretas de materialização do GAPB.

Há que se considerar também o caráter impeditivo dos custos, previstos em contrato, sendo a questão orçamentária o fator apontado como maior limitante às ações do nutricionista no sentido de melhorias para promoção de uma alimentação saudável. Neste quesito, houve controvérsia entre alguns entrevistados quanto ao que seria menos oneroso, se utilizar alimentos ultraprocessados, ou passar a elaborar a preparação a partir de gêneros *in natura* na UAN. Neste caso, como forma de otimizar as compras tanto em termos de valor quanto de qualidade dos alimentos, é fundamental a participação do nutricionista neste processo, atuando como comprador ou capacitando compradores segundo as diretrizes assumidas por ele para oferta de uma alimentação saudável na UAN.

No que tange à promoção da alimentação saudável, a realização de atividades de EAN que sejam dialógicas, participativas e baseadas nos saberes e cultura alimentar dos comensais se faz fundamental. Para isso, é necessária a conscientização dos gestores administrativos e/ou proprietários das empresas, tanto contratantes quanto contratadas, no sentido de compreenderem sua relevância, permitindo que estas passem a configurar em cláusulas contratuais para que possam ser planejadas e terem recursos de tempo e de dinheiro previstos, de forma que o nutricionista tenha condições adequadas para a realização de atividade de EAN, que é uma atividade obrigatória segundo o CFN.

Ademais, as atividades planejadas na gestão de UAN devem ser realizadas de forma a oportunizar ao comensal a vivência da comensalidade, podendo-se pensar que uma experiência de comensalidade que gere satisfação ao cliente terá sido uma experiência com potencial de promoção da saúde. Isso pode significar que várias dimensões foram atendidas, tanto em termos afetivos, simbólicos, sensoriais e de higiene dos alimentos e do ambiente. Quanto ao ambiente,

a questão da fila se mostrou ser um problema relevante na experiência da comensalidade em UAN, o que poderia ser solucionado com a maior oferta de espaço e mobiliário para que os comensais desfrutassem por mais tempo daquele momento. Contudo, para isso seria necessária uma mudança nas diretrizes técnicas de planejamento físico-funcional e maior aporte financeiro. Percebe-se, pois, que muitas são as barreiras à concretização do GAPB, entretanto, em geral, os nutricionistas se mostraram empenhados muitas vezes em superar os obstáculos, exercendo sua capacidade de agência para modificar sua realidade, agindo no enfrentamento das condições adversas que lhes são apresentadas. Identificou-se que várias ações já vêm sendo colocadas em prática mesmo que eles não as executem conscientes de estarem seguindo o GAPB.

Há que se reforçar, no entanto, que as barreiras e desafios expostos guardam grande potencial para aprofundamento e discussão, uma vez que são fatores estruturais concretamente limitantes à materialização do GAPB a despeito da convicção dos nutricionistas em sua concretização. Dessa forma, desdobramentos futuros devem aprofundar na análise sobre tais barreiras para, com isso, compreender sua relevância e implicações na materialização do GAPB na gestão da UAN, contribuindo, assim, para sua superação e criação de condições para as mudanças necessárias.

Por fim, a despeito das barreiras identificadas, percebe-se que é grande a interface entre GAPB e as atividades desenvolvidas em AC, sendo potente a possibilidade de concretização desses preceitos e transformação real da UAN em espaços efetivamente promotores de alimentação saudável em todos os aspectos nutricionais, culturais e simbólicos relativos ao comensal, estimulando, por meio de EAN, o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, evitando os alimentos ultraprocessados, em um contexto de vivência da comensalidade como forma de proporcionar saúde e prazer à mesa, de forma sustentável.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo desta tese foi responder ao questionamento sobre ser possível materializar princípios e recomendações do GAPB na gestão de UAN na perspectiva da promoção de uma alimentação saudável.

Uma contribuição deste estudo é a matriz sistematizadora do diálogo entre GAPB e atividades de UAN (MIGU), com os exemplos de atribuições em UAN inseridos didaticamente em dimensões da gestão, em articulação com trechos do GAPB. Este material poderá nortear o planejamento de atividades da rotina dos nutricionistas de forma a atender a premissas que visem à promoção de alimentação saudável. Pode, ainda, estimular a articulação teórica e prática de outras ações, que sejam particulares de cada realidade, aos temas do GAPB. E considerando que atividades complementares do nutricionista em UAN foram associadas à materialização de premissas do GAPB, aponta-se para a possibilidade de esses achados subsidiarem uma reflexão pelo CFN sobre a essencialidade e obrigatoriedade de algumas destas atribuições, com vistas a uma recategorização.

Em relação aos relatos dos nutricionistas, importantes reflexões decorrem destes achados. Aponta-se a relevância dos fornecedores no processo de práticas para alimentação saudável no que tange aos alimentos em si (tipo e qualidade) e cuidados com o meio ambiente, havendo a necessidade de se modificar a relação com estes sujeitos no intuito de buscar aqueles comprometidos com estas premissas. Da mesma forma, atividades de EAN devem assumir centralidade em algumas ações dos nutricionistas como meio de estimular hábitos alimentares mais saudáveis nos comensais.

Além disso, considerando-se o reduzido número de estudos na área de AC, esta tese colabora no adensamento deste rol de pesquisas, esperando-se contribuir como referencial teórico e empírico para estudos que abordem o GAPB em UAN nas diferentes temáticas relacionadas e, também, para a prática do nutricionista. Acreditamos ainda, que os achados e reflexões desta tese podem apoiar estudantes na formação em nível de graduação e pós-graduação tanto na área de AC quanto de saúde coletiva.

Por fim, esperamos, também, que essa tese subsidie reflexões sobre a utilização do GAPB para o norteamo de ações de gestão em UAN, para além daquelas que o utilizam como instrumento comunicador de recomendações de alimentação saudável junto aos comensais. Os nutricionistas deste estudo mostraram compreender ser factível esta concretização em sua rotina, tendo consciência da necessidade de superação de barreiras e desafios. Para tanto, inclusive, aponta-se a necessidade de maior autonomia para esses

profissionais e ampliação do diálogo com gestores administrativos das UAN. É necessário, também, considerar os trabalhadores das UAN, no sentido de buscar garantir condições adequadas de trabalho e relações justas entre as hierarquias, ficando aqui o apontamento para a necessidade de inseri-los em pesquisas que visem ao estudo de atividades em UAN. Sinaliza-se também a necessidade de análises mais aprofundadas no que tange aos espaços físicos e equipamentos em UAN na perspectiva de sua relação com a concretização dos princípios e recomendações do GAPB no âmbito das atribuições técnicas de nutrição. Nesta tese, o olhar foi direcionado aos nutricionistas. Estudos futuros têm como desafio abordar (também) outros trabalhadores da UAN e questões físico-funcionais.

Sinalizamos, ainda, a necessidade de estratégias para maior divulgação do GAPB como norteador das ações de gestão em AC. Portanto, desejosos por contribuir efetivamente com a área de AC, acreditamos que os resultados desta tese possam ser utilizados de forma a inspirar ações que suplantem essas barreiras que desfavorecem a plena implementação do GAPB, uma vez que se evidenciou, de forma teórica e empírica, a congruência entre o GAPB e várias atividades em UAN, com reais possibilidades de embasar ações de gestão dos nutricionistas no sentido da promoção de alimentação saudável neste contexto de atuação profissional.

REFERÊNCIAS

- ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Mercado real 2020**. Disponível em: < <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>>. Acesso em setembro de 2020.
- ABRASCO. Grupo Temático Alimentação e Nutrição. **Fortalecimento da Agenda de Segurança Alimentar e Nutricional na Saúde Subsídios para as Conferências de Saúde e de Segurança Alimentar e Nutricional**. 2015. Disponível em: < https://www.org.br/site/wp-content/uploads/2015/06/Documento-GTANSC-ABRASCO-para-subsidiar-conferencias-SAN-e-Saude_2015.pdf>. Acesso em maio de 2018.
- ABREU, E.S et al. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 2ª. ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.
- AÇÃO BRASILEIRA PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS – ABRANDH. **Direito Humano à Alimentação Adequada no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 204p., 2010.
- AGUIAR, O.B.; KRAEMER, F.B.; MENEZES, M.F.G. **Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição**. 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
- AGUIAR, W.M.J.; OZELLA, S. Núcleos de Significação como Instrumento para a Apreensão da Constituição dos Sentidos. **Psicologia Ciência e Profissão**, v.26, n.2, p.222-245, 2006.
- ALVES, E.; ROSSI, C.E.; VASCONCELOS, F.A.G. Nutricionistas egressos da Universidade Federal de Santa Catarina: áreas de atuação, distribuição geográfica, índices de pós-graduação e de filiação aos órgãos de classe. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 3, n.16, p.295- 304, 2003.
- ALVES, M.G.; UENO, M. Identificação de fontes de geração de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição. **Ambiente e Água**, v.10, n.4, p.874-888, 2015. <http://dx.doi.org/10.4136/ambi-agua.1640>
- AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION - ADA. Sustainability in foodservice operations: an update. **Journal of the American Dietetic Association**, v.111, n.9, p.1286-1294, 2011.
- ANTUNES, R. **Os sentidos do trabalho: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho**. 2.ed. São Paulo, SP: Boitempo, 287 p., 2009.
- ARAÚJO, E.M.L.; CARVALHO, A.C.M.S. Sustentabilidade e geração de resíduos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição da cidade de Goiânia-GO. **Demetra**, v.10, n.4, p.775-96, 2015. <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.17035>.
- ARAÚJO, M.P.N.; COSTA-SOUZA, J. BOMFIM, L.A. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. **Hist Ciênc Saúde Manguinhos**, v.17, n.4, p.975-992, 2010.

AZEVEDO, E.C.C. et al . Padrão alimentar de risco para as doenças crônicas não transmissíveis e sua associação com a gordura corporal - uma revisão sistemática. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v.19, n.5, p.1447-1458, 2014. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232014000501447&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em julho de 2018.

BALCHIUNAS, D. (Org.) Gestão de UAN. Um resgate do binômio: alimentação e nutrição. 1.ed São Paulo: Roca, 2014.

BANDONI, D.H.; CANELLA, D.S.; LEVY, R.B.; JAIME, P.C. Eating out or in from home: analyzing the quality of meal according eating locations. **Rev. Nutr**, v.26, p.625-632, 2013.

BANDUK, M.L.S.; RUIZ-MORENO, L.; BATISTA, N.A. Construction of professional identity in undergraduate courses for nutritionists. **Interface - Comunic.,Saúde, Educ.**, v.13, n.28, p.111-20, jan./mar. 2009.

BARBOSA, L.C.M. **Treinamento de colaboradores: determinante da qualidade em serviços de alimentação**. Trabalho de Conclusão de Curso, 2014. Disponível em <<http://hdl.handle.net/123456789/181>>. Acesso em novembro de 2020.

BARBOSA, R.M.S; COLARES, L.G.T.; SOARES, E.A. Desenvolvimento de guias alimentares em diversos países. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.21, n.4, p.455-467, Aug. 2008.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Lisboa, Portugal; Edições 70, LDA, 2009.

BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.19, supl. 1, p. S181-S191, 2003.

BATISTA, M.S.A.; MONDINI, L.; JAIME, P.C. Ações do Programa Saúde na Escola e da alimentação escolar na prevenção do excesso de peso infantil: experiência no município de Itapevi, São Paulo, Brasil, 2014. **Epidemiol. Serv. Saude**, Brasília, v.26, n.3, p.569-578, 2017.

BELLAGUARDA, M.L.R., PADILHA, M.I., PEREIRA NETO, A.F., PIRES, D., PERES, M.A.A. Reflection on the legitimacy of the autonomy at nursing in the field of the health professions in the light of Eliot Freidson's ideas. *Esc Anna Nery*. [online], v.17, n.2, p.369-374, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ean/v17n2/v17n2a23.pdf>

BENVINDO, J.L.S.; PINTO, A.M.S; BANDONI, D.H. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. **Demetra**, v.12, n.2, p.447-464, 2017.

BETTINELLI, L.A. **A solidariedade no cuidado: dimensão e sentido da vida**. Série teses em enfermagem. Florianópolis: Enfermagem UFSC/PEN, 2002.

BEZERRA, A.R.; ARCANJO, N.M.O.; COSTA, B.J.P., MEDEIROS, I.F. Importância das condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental**, v.14, n.2, p.198-204, 2020.

BICALHO, A.H.; LIMA, V.O.B. Impacto de uma intervenção para redução do desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Nutrire**, v.38, n.3, p.269-277, 2013. <http://dx.doi.org/10.4322/nutrire.2013.025>

- BIELEMANN, R.M., et al. Consumo de alimentos ultraprocessados e impacto na dieta de adultos jovens. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v.49, n.28, 2015. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102015000100221&lng=en&nrm=iso>. [Acesso em outubro de 2020]. <https://doi.org/10.1590/S0034-8910.2015049005572>.
- BLANCO, A. Cinco tradiciones en la psicología social. Madrid: Ediciones Morata, 1995.
- BLUMER, H. **El interaccionismo simbólico: perspectiva y método**. Barcelona: Hora, 1969.
- BOFF, L. **Comensalidade: passagem do animal ao humano**. 2012. Disponível em: <<https://leonardoboff.org/2012/10/15/comensalidade-passagem-do-animal-ao-humano/>> [Acesso em nov. de 2020].
- BOFF, L. **Natal: festa da humanidade de Deus e da comensalidade humana**. 2014. Disponível em <<https://www.gentedeopinioao.com.br/colunista/leonardo-boff/natal-festa-da-humanidade-de-deus-e-da-comensalidade-humana>> [Acesso em nov. de 2020].
- BOOG, M.C.F. Educação nutricional: passado, presente, futuro. **R. Nutr. PUCCAMP**, Campinas, v.10, n.1. p.5-19, 1997.
- BORGES, M.P.; SOUZA, L.H.R.; PINHO, S.; PINHO, L. Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. **Eng Sanit Ambient**. v.24, n.4, p.843-848, 2019.
- BOSI, M.L.M. Trabalho e subjetividade: cargas e sofrimento na prática da nutrição social. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.13, n.2, p.107-115, 2000.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução RDC nº 275 de 21 de setembro de 2002. Dispõe sobre o **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos**. Brasília: Anvisa; 2002.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília: Anvisa; 2004.
- BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional CAISAN. **Subsídios da CAISAN para a discussão sobre “Políticas Públicas para Garantia da Alimentação Adequada e Saudável: O Guia Alimentar para a População Brasileira em Perspectiva Intersectorial” na XIX Plenária do CONSEA**. 2015a. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/caisan_nacional/documentos/alimentacao_saudavel/Subsidio_CAISAN_Plenaria_CONSEA_GuiaAlimentar_m aio_2015.pdf> Acesso em julho de 2018.
- BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução/CFN nº 600. **Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências**. Diário Oficial da União 2018; 25 fev, 2018a.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). **Políticas Públicas para Garantia da Alimentação Adequada e Saudável: A união das agendas da Saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional**. 2015b. Disponível em <<http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/documentos/2015/politicas-publicas-para-garantia-da-alimentacao-adequada-e-saudavel-a-uniao-das-agendas-da-saude-e-da-seguranca-alimentar-e-nutricional/view>>. Acesso em junho de 2018.

BRASIL. **Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional CONSEA**, 2014b. Disponível em <<http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/apresentacoes/2014/guia-alimentar-consea>>. Acesso em maio de 2018.

BRASIL. Ministério da Cidadania. **Construção do Sistema e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência brasileira**. Brasília. Novembro, 2009. Disponível em <www.fao.org.br/download/Seguranca_Alimentar_Portugues.pdf> [Acesso em maio de 2017].

BRASIL. Ministério da Cidadania. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 2012c, 68 p.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2ª Edição. Brasília: MS; 2014a.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Guia Alimentar para a População Brasileira: Promovendo Alimentação Saudável**. 1ª Edição. Brasília: MS; 2006a.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). PORTARIA Nº 1.274, DE 7 DE JULHO DE 2016. Dispõe sobre **as ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Ambientes de Trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho no âmbito do Ministério da Saúde e entidades vinculadas**. Brasília, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012, **sobre pesquisa envolvendo seres humanos**, 2012b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 510, de 07 de abril de 2016, dispõe sobre **especificidades éticas das pesquisas nas ciências humanas e sociais e de outras que utilizam metodologias próprias dessas áreas**, 2016b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. **Segundeira CGAN – DAB Comunica**. 23 a 27 de outubro de 2017. Disponível em: ecoserdenutri.bvs.br/tiki-download_file.php?fileId=1754. Acesso em junho de 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia para a elaboração de refeições saudáveis em eventos** / Ministério da Saúde, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. – Brasília: Ministério da Saúde, 2016a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (Losan). Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006b. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. Diário Oficial da União. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>>. Acesso em maio de 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **MS lança conteúdo de divulgação do Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2019a. Disponível em <<https://aps.saude.gov.br/noticia/5034>> [Acesso em setembro de 2020].

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 3ª ed. série B. Textos Básicos de Saúde, Brasília, 2012a, 84p. Disponível em: <<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>> [Acesso em mar. 2017].**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira: relatório final da consulta pública** [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015c.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019b.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate. **Rede de Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição: resultados de avaliações**. Brasília, DF. N. 14. 164 p., 2010.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1991. **Regulamenta a profissão de Nutricionista** e determina outras providências, 1991.

BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 maio 2020. Seção 1, p.38.

BRITO, A.M.O.; SPINELLI, M.G.N. Oferta de sódio oriundo de alimentos industrializados em restaurantes institucionais. **Demetra**. v.11, n.2; 321-336, 2016.

CAISAN - Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PLANSAN 2016-2019**. Brasília, DF: MDSA, CAISAN, 2016. 73p. <Disponível em: www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/.../plansan_2016_19.pdf>. [Acesso em abr. 2017].

CAISAN – Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios**. Brasília, DF: CAISAN, 2014. 39 p. <Disponível em: www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca.../estrategiaobesidade.pdf> [Acesso em abr. 2017].

CÂMARA CASCUDO L. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global; 2004. p. 954.

CAMPOS, F.M.; PRADO, S.D.; FERREIRA, F.R.; KRAEMER F.B. Food service in the scientific field of Food and Nutrition: Reflections about scientific conceptions and research. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.29, n.3, p.425-433, 2016.

CAMPOS, F.M.; PRADO, S.D.; KRAEMER F.B.; FERREIRA, F.R.; CARVALHO, M.C.V.S. Scenario of research on Food Service in Brazil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.30, n.1, p.1-12, 2017.

CANELLA, D.S.; LEVY, R.B.; MARTINS, A.P.B.; CLARO, R.M.; MOUBARAC, J.C.; BARALDI, L.G.; CANNON, G.; MONTEIRO, C.A. Ultra-processed food products and obesity in brazilian households (2008-2009). **Plos One**, v.9, p.e92752, 2014.

CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (Orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85- 7541-055-5. 2005. p.306. Disponível em SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

CANHADA, S.; LUFT, V.C.; GIATTI, L.; DUNCAN, B.B.; CHOR, D.; FONSECA, M.J.M.; MATOS, S.M.A.; et al. Ultra-processed foods, incident overweight and obesity, and longitudinal changes in weight and waist circumference: the Brazilian Longitudinal Study of Adult Health (ELSA-Brasil). **Public Health Nutr.** v.23, n.6, p.1076-1086, 2020. doi: 10.1017/S1368980019002854.

CANNON, G.; LEITZMANN, C. Dimensions, domains and principles of the new nutrition science. **Public Health Nutrition.** v.8, n.6A, p.673-94, 2005.

CARNEIRO H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier; 2003. p.185.

CARVALHO, V.D. Interacionismo simbólico: origens, pressupostos e contribuições aos estudos organizacionais. **Administração: Ensino e Pesquisa**, v.12, n.4, p.583-607, 2011.

CARVALHO, V.D; BORGES, L.O; REGO, D.P. Interacionismo simbólico: origens, pressupostos e contribuições aos estudos em Psicologia Social. **Psicol. Cienc. prof.**, Brasília, v.30, n.1, p.146-161, 2010. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-98932010000100011&lng=en&nrm=iso>. [Acesso em set de 2020].

CASTRO I. R. R.; CASTRO, L. M. C.; GUGELMIN, S. A. Ações educativas, programas e políticas envolvidos nas Mudanças alimentares. In: DIEZ-GARCIA, R.W.; MANCUSO, A.M.C (Org). **Mudanças Alimentares e Educação Nutricional**. 1.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2012. p.18-34.

CASTRO, I. R. R.; CASTRO, L. M. C.; Silva, ACF ; GUGELMIN, S. A. A questão alimentar nas políticas públicas: cenário atual, desafios e perspectivas. In: DIEZ-GARCIA, R.W.; MANCUSO, A.M.C (Org). **Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional**. 2.ed.: Guanabara Koogan, 2017, v.1, p. 99-111.

CHARON, J.M. **Symbolic Interactionism: an introduction, an interpretation, an integration**. Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall, 2007.

CHEN, X., ZHANG, Z., YANG, H., QIU, P., WANG, H., WANG, F., ZHAO, Q., FANG, J., NIE, J. Consumption of ultra-processed foods and health outcomes: a systematic review of epidemiological studies. **Nutr J.** v.19, n.86, 2020. doi: 10.1186/s12937-020-00604-1.

COLARES, L.G.T. Evolução e perspectivas do programa de alimentação do trabalhador no contexto político brasileiro. **Nutrire**, São Paulo, v. 29, p. 141-158, jun. 2005.

COSSETTE, P. The study of language in organizations: a symbolic interactionist stance.

Human Relations, v.51, n.11, p.1355-1377, 1998.

COSTA, R. L. et al. Satisfação de nutricionistas que atuam em alimentação. **Rev. Nutr. Campinas**, v.32, 2019. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732019000100502&lng=en&nrm=iso>. Acesso em novembro de 2020.

COULON, A. **A Escola de Chicago**. Tradução Tomás R. Bueno. São Paulo: Papyrus, 1995. 135 p. Título original: L'École de Chicago.

DAVIES, B.; HARRÉ, R. Positioning: the discursive production of selves. **Journal for the Theory of Social Behaviour**, v.20, n.1, p.43-63, 1990.

DIEZ-GARCIA, R.W. Mudanças alimentares: implicações práticas, teóricas e metodológicas. In: DIEZ-GARCIA, R.W.; MANCUSO, A.M.C (Org). **Mudanças Alimentares e Educação Nutricional**. 1.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2012. p.04-17.

DIEZ-GARCIA, R.W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutr. Campinas**, v.16, n.4, p.483-492, 2003.

DUPAS, G. et al. A importância do interacionismo simbólico na prática da enfermagem. **Rev. Esc. Enf. USP**, v.31, n.2, p. 219-29, 1997.

DURKHEIM, É. **Textes 1: éléments d'une théorie sociale**. Paris: Minuit, 1975.

ELIZABETH, L.; MACHADO, P.; ZINÖCKER, M.; BAKER, P.; LAWRENCE, M. Ultra-Processed Foods and Health Outcomes: A Narrative Review. **Nutrients**. v.12, n.7, p.1955, 2020.

ENNES, M.A. Symbolic interactionism: contributions to think identity processes. **Perspectivas**, São Paulo, v.43, p.63-81, 2013.

FAIÃO, A.M.P.; MARANHÃO, R.F.A.; TORRES, R.G. Percepção dos colaboradores internos da prestação de serviços em restaurantes institucionais. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. X, n. 2, p. 422 - 443, dez. 2013.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Food-based dietary guidelines**. 2020. Disponível em <<http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/home/en/>> [Acesso em novembro de 2020].

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **El estado de las guías alimentarias basadas en alimentos en américa latina y el caribe**. División de Nutrición Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura Roma, 2014. Disponível em: www.fao.org/publications.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Plates, pyramids, planet. Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment**. 2016. Disponível em: www.fao.org/publications.

FERREIRA, M.C.; MENDONÇA, H. (Orgs.). **Saúde e bem-estar no trabalho, dimensões individuais e culturais**. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2012, p.360.

FIOLET, T.; SROUR, B.; SELLEM, L.; KESSE-GUYOT, E.; ALLES, B.; MEJEAN, C.; DESCHASAUX, M.; FASSIER, P.; LATINO-MARTEL, P.; BESLAY, M.; HERCBERG, S.; LAVALETTE, C.; MONTEIRO, C.A.; JULIA, C.; TOUVIER, M. Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort, **BMJ**, v.360, n.322, 2018. doi: 10.1136/bmj.k322.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information** - 50th anniversary issue, v.50, n.3-4, p.528-548, 2011.

FLICK, U. **Introdução à Pesquisa Qualitativa**: Ed. Artmed; 2009.

FONSECA, K.Z.; SANTANA, G.R. O nutricionista como promotor da saúde em unidades de alimentação e nutrição: dificuldades e desafios do fazer. **Enciclopédia Biosfera, Centro Científico Conhecer** - Goiânia, v.7, n.1, 2011.

FONTANELLA, B.J.B.; LUCHESI, B.M.; SAIDEL, M.G.B.; RICAS, J.; TURATO, E.R.; MELO, D.G. Amostragem em pesquisas qualitativas: proposta de procedimentos para constatar saturação teórica. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.27, n.2, 389-394, fev, 2011.

FRASER, M.T.D.; GONDIM, S.M.G. Da fala do outro ao texto negociado: discussões sobre a entrevista na pesquisa qualitativa. **Paidéia**, v.14, n.28, p.139 -152, 2004.

FREIDSON, E. **Profissão médica: um estudo de sociologia do conhecimento aplicado**. 1ª ed. São Paulo: UNESP; 2009.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 14.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1985, p.218.

FREITAS, M.C.S.; MINAYO, M.C.S; FONTES, G.A.V. Sobre o campo da Alimentação e Nutrição na perspectiva das teorias compreensivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.16, n.1, p.31-38, 2011.

GASKELL, G. Entrevistas individuais e de grupos. Em BAUER, M.W.; GASKELL, G. (Orgs.), **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som. Um manual prático**. 2002. p.64-89. Petrópolis: Vozes.

GERNET, I; DEJOURS, C. Avaliação do trabalho e reconhecimento. In: BENDASSOLI, P; SOBOLL, L. (Orgs.). **Clínicas do Trabalho: novas perspectivas para compreensão do trabalho na atualidade**. São Paulo: Atlas, 2011, p. 61-70.

GIDDENS, Anthony. **A constituição da sociedade**. São Paulo: Martins Fontes, 1984. p.458.

GOFFMAN, E. **A representação do eu na vida cotidiana**. Rio de Janeiro: Vozes, 2006.

GOIÁS. Governo do Estado de: Secretaria de Estado da Saúde; Superintendência de Vigilância em Saúde; Material de apoio: **Guia Alimentar para a População Brasileira na prática das equipes de saúde, educação, e assistência social em Goiás**. Goiânia: SUVISA/GVE/CVN, 32 p. 2016.

GONDIM, S.M. Grupos focais como técnica de investigação qualitativa: Desafios metodológicos. **Paidéia. Cadernos de Psicologia e Educação**, v.12, n.24, p.149-161, 2002.

GUIZZO, B.S., KRZIMINSKI, C.O., OLIVEIRA, D.L.L.C. O Software QSR NVIVO 2.0 na análise qualitativa de dados: ferramenta para a pesquisa em ciências humanas e da saúde. **Rev**

Gaúcha Enferm, Porto Alegre (RS), v.24, n.1, p.53-60, 2003.

HAGUETTE, T.M.F. **Metodologia Qualitativa na Sociologia**. 10a. Ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

HALL, K.D.; AYUKETAH, A.; BRYCHTA, R.; CAI, H.; CASSIMATIS, T.; CHEM, K.Y.; CHUNG, S.T. et al. Ultra-processed diets cause excess calorie intake and weight gain: an inpatient randomized controlled trial of ad libitum food intake. **Cell Metabolism**, v.30, n.1, p.226, 2019. DOI: 10.1016/j.cmet.2019.05.020.

HARRIS, J.E.; GLEASON, P.M.; SHEEAN, P.M.; BOUSHEY, C.; BETO, J.A.; BRUEMMER, B. An introduction to qualitative research for food and nutrition professionals. **J Am Diet Assoc**. v.109, n.1, p.80-90, 2009.

HLPE. **Food security and nutrition: building a global narrative towards 2030**. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome, 2020. Disponível em <www.fao.org/cfs/cfs-hlpe>. Acesso em setembro de 2020.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Brasil/Rio de Janeiro/Macaé**. 2019. Disponível em <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rj/macaee.html>>. Acesso em agosto de 2020.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares POF 2017 – 2018**. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro, 2019.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional de Saúde: Brasil e grandes regiões**. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2015.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa nacional de saúde: 2019. **Atenção primária à saúde e informações antropométricas: Brasil / IBGE**, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro: IBGE, 2020, p.66.

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (Idec). Disponível em: <<https://idec.org.br/programas-tematicos/outros-temas>>. Acesso em julho de 2018.

JULIA, C.; MARTINEZ, L.; ALLÈS, B.; TOUVIER, M.; HERCBERG, S.; MÉJEAN, C.; KESSE-GUYOT, E. Contribution of ultra-processed foods in the diet of adults from the French NutriNet-Santé study. **Public Health Nutr**, v.21, n.1, 27-37, 2018.

LEÃO, M. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional** / (Org) Marília Leão. – Brasília: ABRANDH, 2013. p.263.

LEVY-COSTA, R.B et al. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v.39, n.4, pág.530-540, 2005. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102005000400003&lng=en&nrm=iso>. Acesso em novembro de 2020.

LIMA, S.B.S. **A gestão da qualidade na assistência de enfermagem: significação das ações no olhar da acreditação hospitalar no pronto socorro**. Tese (Doutorado em enfermagem), Escola de Enfermagem Anna Nery, Universidade Federal de Rio de Janeiro; 2008

- LIMA, R.S.; NETO, J.A.F.; FARIAS, R.C.P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**, v.10, n.3, p.507-522, 2015.
- LIN, B.H; FRAZAO, E.; J, GUTHRIE. Away-from-home foods increasingly important to quality of american diet. Washington, DC: **Agriculture Information Bulletin**, p.749, 1999.
- LOUZADA, M.L.C.; MARTINS, A.P.B.; CANELLA, D.S.; BARALDI, L.G.; LEVY, R.B.; CLARO, R.M.; MOUBARAC, J.C.; CANNON, G.; MONTEIRO, C.A. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. **Rev. de Saúde Pública**, v.49, n.38, 2015a. <https://dx.doi.org/10.1590/S0034-8910.2015049006132>
- LOUZADA, M.L.C; BARALDI, L.G.; STEELE, E.M.; et al. Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults. **Prev Med**, v.81, p. 9–15, 2015b.
- LUDWIG, D.S. Technology, diet, and the burden of chronic disease. **JAMA**. v.305, 1352-3, 2011.
- MACHADO, I.E.; PEREIRA, S.C.L.; DIAS JÚNIOR, C.S.; ABREU, M.N.S.; BORGES, A.M.; FILGUEIRAS, J.H. Fatores associados ao excesso de peso em adultos usuários de restaurantes populares em Belo Horizonte, Brasil. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v.19, n.5, p.1367-1377, 2014.
- MAIA, E., PASSOS, C., LEVY, R., MARTINS, A.B., MAIS, L., CLARO, R. What to expect from the price of healthy and unhealthy foods over time? The case from Brazil. **Public Health Nutr**. v.23, n.4, p.579-588, 2020. doi: 10.1017 / S1368980019003586.
- MALTA, D. C. et al. Noncommunicable diseases and the use of health services: analysis of the National Health Survey in Brazil. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v.51, supl.1, 4s, 2017.
- MARRÓN-PONCE, J.; SÁNCHEZ-PIMIENTA, T.; LOUZADA, M.; BATIS, C. Energy contribution of NOVA food groups and sociodemographic determinants of ultra-processed food consumption in the Mexican population. **Public Health Nutr**, v.21, n.1, 87-93, 2018.
- MARTINELLI, S.S., CAVALLI, S.B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.24, n.11, p.4251-4261, 2019.
- MARTINS, A.P.B. et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v.47, n.4, p. 656-665, 2013.
- MEAD, G. H. **Mind, self and society**. Chicago: The University of Chicago. (Trabalho original publicado em 1934), 1967.
- MEAD, GH. **Mind, self and society**. Chicago: University of Chicago Press, 1962.
- MENDONÇA, J.R.C. Interacionismo simbólico: uma sugestão metodológica para a pesquisa em administração. **REAd** – v.8, n.2, 2002.
- MENDONÇA, R.D.; LOPES, A.C.S.; PIMENTA, A.M.; GEA, A.; MARTINEZ-GONZALEZ, M.A.; BES-RASTROLLO, M. Ultra-Processed Food Consumption and the Incidence of Hypertension in a Mediterranean Cohort: The Seguimiento Universidad de Navarra Project, **Am J of Hypertension**, v.30, n.4, ,358–366, 2017.

MENDONÇA, R.D.; PIMENTA, A.M; GEA, A.; FUENTE-ARRILLAGA, C.; MARTINEZ-GONZALEZ, M.A.; LOPES, A.C.S.; BES-RASTROLLO, M. Ultraprocessed food consumption and risk of overweight and obesity: the University of Navarra Follow-Up (SUN) cohort study, **Am J Clin Nutr**, v.104, n.5, 1433–1440, 2016.

MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 6ª. ed. São Paulo: Editora Manole, 2015.

MINAYO, M.C.S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 14 ed. São Paulo: Hucitec. 2014. p.407.

MOLINA, V. **Guias alimentarias en Centro America**. Panamá: Instituto de Nutrición de Centro America y Panamá; 1999.

MONTEIRO, C.A.; CANNON, G.; LEVY, R.B.; CLARO, R.M.; MOUBARAC, J.C.; MARTINS, A.P. et al. The food system: ultra-processing. The big issue for nutrition, disease, health, well-being. **World Nutr**; v.3, 527-69, 2012.

MONTEIRO, C.A.; CANNON, G.; LEVY, R.B.; MOUBARAC, J-C.; JAIME, P.; MARTINS, A.P.; CANELLA, D.; LOUZADA, M.L.; PARRA, D.; RICARDO, C.; CALIXTO, G.; MACHADO, P.; MARTINS, C.; MARTINEZ, E.; BARALDI, L.; GARZILLO, J.; SATTAMINI, I. **NOVA. A estrela brilha. [Classificação dos alimentos. Saúde Pública]**. World Nutrition. Janeiro-Março, 7, 1-3, 28-40, 2016.

MONTEIRO, C.A.; LEVY, R.B.; CLARO, R.M.; CASTRO, I.R.; CANNON, G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. **Public Health Nutr**. v.14, n.1, 5-13, 2011. DOI: 10.1017/S1368980010003241.

MONTEIRO, C.A.; MOUBARAC, J.C.; LEVY, R.B.; CANELLA, D.S.; LOUZADA, M.L.C.; CANNON, G. Household availability of ultra-processed foods and obesity in nineteen European countries. **Public Health Nutrition**, v.21, p.18-26, 2017.

MONTEIRO, C.A.; CANNON, G.; MOUBARAC, J.C.; MARTINS, A.P.; MARTINS, C.A.; GARZILLO, J.; CANELLA, D.S.; BARALDI, L.G.; BARCIOTTE, M.; LOUZADA, M.L.; LEVY, R.B.; CLARO, R.M.; JAIME, P.C. Dietary guidelines to nourish humanity and the planet in the twenty-first century. A blueprint from Brazil. **Public Health Nutr**. v.18, n.13, 2311-22, 2015.

MONTEIRO, C.A; CANNON, G. The Impact of Transnational “Big Food” Companies on the South: A View from Brazil. **PLoS Med**. v.9, n.7, 2012. DOI: 10.1371/journal.pmed.1001252

MONTEIRO, C.A; CANNON, G.; LAWRENCE, M.; COSTA LOUZADA, ML; MACHADO, P.P. **Alimentos ultraprocessados, qualidade da dieta e saúde humana**. Roma, FAO, 2019.

MONTEIRO, C.A; CONDE, W.L.; POPKIN, B.M. The Burden of Disease from Undernutrition and Overnutrition in Countries Undergoing Rapid Nutrition Transition: A View From Brazil. **Am J of Public Health**, v.94, n.3, 2004.

MOREIRA JÚNIOR, F.J.; PAFIADACHE, C.; LOOSE, L.H.; PIAIA, R.; SCHER, V.T.; PERIPOLLI, A.; PALM, B. Satisfação dos usuários do restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Maria: uma análise descritiva. **Sociais e Humanas, Santa Maria**, v.28, n.02, p. 83 – 108, 2015.

MOTA, Ê.B.F.; BEZERRA, I.W.L.; SEABRA, L.M.J.; SILVA, G.C.B.; ROLIM, P.M. Metodologia de avaliação de cardápio sustentável para serviços de alimentação. **HOLOS**, v.4, p.381–394, 2017.

NCD RISK FACTOR COLLABORATION. Trends in adult body-mass index in 200 countries from 1975 to 2014: a pooled analysis of 1698 population-based measurement studies with 19.2 million participants. **The Lancet**. v.387, n.2, 2016.

O'HALLORAN, S.; LACY, K.; WOODS, J.; GRIMES, C.; CAMPBELL, K.; NOWSON, C. The provision of ultra-processed foods and their contribution to sodium availability in Australian long day care centres. **Public Health Nutr**, v.21, n.1, 134-141, 2018.

O'NEILL, O. **Autonomy and Trust in Bioethics**. Cambridge: Core Ethics, 2002.

OLABUENAGA, J.I.R.; ISPIZUA, M.A. **La descodificación de la vida cotidiana: metodos de investigacion cualitativa**. Bilbao, Universidad de deusto, 1989.

OLIVEIRA, D.C. Análise de conteúdo temático-categorial: uma proposta de sistematização. **Rev. Enferm. UERJ**, Rio de Janeiro, v.16, n.4, 569-76, 2008.

OLIVEIRA, M.S.S.O; SILVA-AMPARO, L. Food-based dietary guidelines: a comparative analysis between the Dietary Guidelines for the Brazilian Population 2006 and 2014. **Public Health Nutr**: v.21, n.1, 210–217, 2017.

OLIVEIRA, N.R.F.; JAIME, P.C. O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira. **Saúde Soc.** São Paulo, v.25, n.4, p.1108-1121, 2016.

OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D.A. **Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas**. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

Organização Pan-Americana da Saúde. **Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde**. Washington, DC: OPAS, 2016.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8ª ed. São Paulo: Atheneu editora, 2006.

PARRA, D.C.; LOUZADA, M.L.C.; MOUBARAC, J.C.; LEVY, R.B.; KHANDPUR, N.; CEDIEL, G.; MONTEIRO, C.A. The association between ultra-processed food consumption and the nutrient profile of the Colombian diet in 2005. **Salud Pública de México**, v.61, n.2, p147-154, 2019.

PASSOS, J.A.; VASCONCELLOS-SILVA, P.R.; SANTOS, L.A.S. Ciclos de atenção a dietas da moda e tendências de busca na internet pelo Google trends. **Ciênc. Saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v.25, n.7, p.2615-2631, 2020. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-

PEREIRA NETO, A. Identidades profissionais médicas em disputa: congresso nacional dos práticos, Brasil, 1922. **Cad. Saude Publica**, v.16, n.2, p.399-409, 2000.

POPKIN, B.M; ADAIR, L.S.; NG, S.W. Now and Then: The Global Nutrition Transition: The Pandemic of Obesity in Developing Countries. **Nutr Rev**. January, v.70, n.1, 3–21, 2012.

POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. UFSC; 2013. p.285.

PROENÇA, R.P.C. **Inovação Tecnológica na produção de alimentação coletiva**. 3ª. Ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2009.

QRS INTERNATIONAL. **Nvivo 11 Starter for Windows**. QSR International Pty Ltd. ABN47 006 357 213. Copyright 2015. Disponível em: www.qsrinternational.com

RAUBER, F.; LOUZADA, M.L.C.; STEELE, E.M.; MILLETT, C.; MONTEIRO; C.A.; LEVY, R.B. Ultraprocessed food consumption and chronic non-communicable diseases-related dietary nutrient profile in the UK (2008-2014). **Nutrients**, v.10, n.5, E587, 2018. DOI: 10.3390/nu10050587.

ROCHA, G.G.; MIYAGI, A.M.C.; SPINELLI, M.G.N.; ABREU, E.S. Caracterização de nutricionistas de unidades de alimentação e nutrição terceirizadas: dados demográficos, perfil de atuação e percepção de bem-estar. **Rev. Simbio-Logias**, v. 9, n. 12, Dez/2017.

RODRIGUES, K. M; PERES. F; WAISSMANN, W. Condições de trabalho e perfil profissional dos nutricionistas egressos da Universidade Federal de Ouro Preto, Minas Gerais, entre 1994 e 2001. **Ciência & Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, v.12, n.4, p.1021-1031, Jul/Agost. 2007.

ROJAS, J.E.A. O indivisível e o divisível na história oral. In: MARTINELLI, M.L., organizadora. **Pesquisa qualitativa: um instigante desafio**. São Paulo: Veras; p.87-94, 1999.

ROSA, C.O.B; MONTEIRO, M.R.P. **Unidades Produtoras de refeições: uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014.

SANT'ANA H. M. P. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. 1ª. Ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012.

SANT'ANA, R.B. Autonomia do sujeito: as contribuições teóricas de G. H. Mead. **Psic. Teor. e Pesq.**, v.25, n.4, p.467-477, 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ptp/v25n4/a02v25n4>. >

SANTOS, L.A.S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Rev. Nutr. Campinas**, v.18, n.5, p.681-692, 2005.

SANTOS, S.R. Interacionismo simbólico: uma abordagem teórica de análise na saúde. **Enfermagem Brasil**, v.7, p.232-237, 2008.

SCHNABEL, L.; KESSE-GUYOT, E.; ALLÈS, B.; TOUVIER, M.; SROUR, B.; HERCBERG, S.; BUSCAIL, C.; et al. Association between ultraprocessed food consumption and risk of mortality among middle-aged adults in France. **JAMA Internal Medicine**, v.179, n.4, p.490-498, 2019. DOI: 10.1001/jamainternmed.2018.7289.

SEN, A. **Desenvolvimento como liberdade**. MOTTA, Laura Teixeira (trad.). São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SESC SÃO PAULO. **Guia Alimentar para a População Brasileira ganha versão pioneira em audiodescrição**. Disponível em: https://www.sescsp.org.br/online/artigo/12456_GUIA+ALIMENTAR+PARA+A+POPULACAO+BRASILEIRA+GANHA+VERSAO+PIONEIRA+EM+AUDIODESCRICAO. Acesso outubro de 2018.

SILVÉRIO, G.A.; OLTRAMARI, K. Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição brasileiras. **Ambiência Guarapuava (PR)**, v.10, n.1, p.125 – 133, 2014. DOI: 10.5935/ambiencia.2014.01.10.

SIMÕES, B.S.; BARRETO, S.M.; MOLINA, M.C.B.; LUFT, V.C.; DUNCAN, B.B.; SCHMIDT, M.I.; BENSEÑOR, ISABELA J.M.; CARDOSO, L.O.; LEVY, R.B.; GIATTI, L. Consumption of ultra-processed foods and socioeconomic position: a cross-sectional analysis of the Brazilian Longitudinal Study of Adult Health. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.34, n.3, 2018.

SMDEI - Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Emprego e Inovação, Rio de Janeiro. **Prestação de serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições: café da manhã – almoço**. Pregão Eletrônico PE-RP – Nº 0100/2017 – COMPRASNET.

SOARES, J.R. **Atividade docente e subjetividade: sentidos e significados constituídos pelo professor acerca da participação dos alunos em atividades de sala de aula**. Tese Doutorado. PUC-SP, 2011.

SPINK, M.J (org.). Produção de sentidos no cotidiano: uma abordagem teórico-metodológica para análise das práticas discursivas. In: **Práticas discursivas e produção de sentidos no cotidiano – aproximações teóricas e metodológicas**. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de pesquisas sociais, 2013, p.22-41.

SPINK, M.J.P.; GIMENES, M.G.G. Práticas discursivas e produção de sentido: apontamentos metodológicos para a análise de discursos sobre a saúde e a doença. **Saúde e Sociedade**, v.3, n. 2, p.149-171, 1994.

SPINK, MJ. **Linguagem e produção de sentidos no cotidiano** [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de pesquisas sociais, 2010, p.72.

STRASBURG, V.J.; JAHNO, V.D. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. **Engenharia Sanitária e Ambiental**, v.22, n.1, p.3-12, 2017.

STRASBURG, V.J.; JAHNO, V.D. Sustentabilidade de cardápio: avaliação da pegada hídrica nas refeições de um restaurante universitário. **Ambiente e Água**, v.10, n.4, p.903-914, 2015. <http://dx.doi.org/10.4136/ambi-agua.1664>.

STRYKER, S.; VRYAN, K. D. The symbolic interactionist frame. In: DELAMATER, J. (Org.). **Handbook of social psychology**. New York: Springer, 2006.

STUCKLER, D.; MCKEE, M.; EBRAHIM, S.; BASU, S. Manufacturing Epidemics: The Role of Global Producers in Increased Consumption of Unhealthy Commodities Including Processed Foods, Alcohol, and Tobacco. **PLoS Med** v.9, 2012.

TEIXEIRA, S. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2010.

VASCONCELOS, F.A.G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Rev. Nutr.** Campinas, v.15, n.2, p.127-138, 2002.

VASCONCELOS, F.A.G. Os Arquivos Brasileiros de Nutrição: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil (1944 a 1968). **Cad Saude Publica**, v.15, n.2, p.303-316, 1999.

VIGOTSKI, L. S. **Pensamento e Linguagem**. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

World Health Organization. **Global Action Plan for the Prevention and Control of NCDs 2013-2020**. Geneva: WHO; 2013. Disponível em: <http://www.who.int/nmh/events/ncd_action_plan/en/>. Acesso em julho de 2018.

World Health Organization. **Global status report on noncommunicable diseases 2010**. Geneva: WHO; 2011. Disponível em: <http://www.who.int/nmh/publications/ncd_report2010/en/>. Acesso em maio de 2018.

World Health Organization. **Informe sobre la situación mundial de las enfermedades no transmisibles 2014**. Disponível em: <http://www.who.int/nmh/publications/ncd-status-report-2014/es/>. Acesso em maio de 2018.

YOUNG, L.R.; NESTLE, M. The contribution of expanding portion sizes to the US obesity epidemic. **Am J Public Health**, v.92, p.246–249, 2002.

APÊNDICE A – Quadro 1 - Recorrência de temas nos trechos selecionados do GAPB, segundo núcleos de sentido.

Assunto	Tema	Número de citações dentre os temas selecionados	Total de citações
Processamento de alimentos	Extensão e propósito do processamento	1	8
Alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados		3	
Óleos, gorduras, sal e açúcar		1	
Alimentos processados		1	
Alimentos ultraprocessados		2	
Local para refeição (limpo, estímulos, companhia-comensalidade) /comensalidade	Comensalidade/local	7	7
Alimentos (escolha, conservação, manipulação, custos)	Alimentos	6	6
Sistema alimentar/Cadeia produtiva/agricultura familiar, Impacto ambiental/ Sustentabilidade	Sistemas alimentares e sustentabilidade	3	6
Informação		3	
Educação alimentar e nutricional	EIC (Educação informação comunicação)	1	4
Preparações culinárias/preparo	Preparações culinárias	5	5
Combinações de alimentos	Combinações alimentos	4	4
Direitos do consumidor	Autonomia e direito (humano e do consumidor)	2	4
Autonomia		2	
Fornecedores	Fornecedores	3	3
Aspectos sensoriais	Aspectos sensoriais	2	2
Prevenção de doenças	Prevenção de doenças	2	2
Cultura	Cultura	2	2
Nutrientes	Nutrientes	1	1
Alimentação saudável	Alimentação saudável	1	1
Vegetarianos	Vegetarianos	1	1
Água	Água	1	1
Restaurantes	Restaurantes	1	1
Habilidades culinárias	Habilidades culinárias	1	1

APÊNDICE B – Roteiro de entrevista semiestruturada



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde

Roteiro de entrevista semiestruturada

Título do projeto: O Guia alimentar para a população brasileira na realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição: interface com atribuições legais e sentidos atribuídos por nutricionistas.

Responsável: Doutorando Gilson I. Oliveira Junior

Orientadora: Profa. Dra. Inês Rugani Ribeiro de Castro

Coorientadora: Profa. Dra. Daniela Silva Canella

I-IDENTIFICAÇÃO

1-Nome? _____

2-Gênero: () Feminino () Masculino

3-Formação:

Instituição de Graduação: _____

Tempo de formada (o): ____ anos

Pós-graduação:

() Especialização: _____

() Mestrado: _____

() Doutorado: _____

Tempo de formada (o): ____ anos

5-Tempo de atuação na instituição onde trabalha: ____ anos

6-Cargo ocupado atualmente: _____

Há quanto tempo: ____ anos

II-PERGUNTAS:

1- Você poderia falar um pouco sobre a sua trajetória na Alimentação Coletiva? Como começou a atuar na área, locais de trabalho etc.

2- Falando então sobre alimentação...gostaria de saber a sua opinião sobre o fato de os nutricionistas considerarem diversos aspectos da alimentação, como sustentabilidade, hábitos, preferências, combinações de alimentos, para além do foco apenas nos nutrientes.

2.1- Você já pratica ou vislumbra uma forma de concretizar essa abordagem ampliada de alimentação em suas atividades na UAN? Poderia me dar exemplos?

[A depender da resposta, aprofundar sobre alimentos (escolha, manipulação, seleção de fornecedores), com as questões abaixo].

2.2- *Que cuidados você toma na escolha dos alimentos, seleção de fornecedores, que você acredita atender à qualidade dos alimentos para além da preocupação com nutrientes? Os hábitos alimentares dos clientes são considerados neste processo? De que forma?*

3-Gostaria de falar agora sobre alimentos *in natura* ou minimamente processados, processados e ultraprocessados (UP). Peço que leia estes conceitos: *[Apresentar o cartão com informações].*

3.1- O que você teria a dizer sobre a utilização desses diferentes tipos de alimentos no serviço da UAN?

3.2- O que você pensa sobre a possibilidade de evitar o uso dos UP na UAN?

3.3- Você já executa isso em sua UAN? Poderia me dar exemplo ou dizer como seria possível?

4- O que você pensa sobre considerar os aspectos sensoriais das preparações culinárias e combinações de alimentos na prática do nutricionista em UAN?

4.1- Você poderia me dizer o que leva em consideração ao propor as combinações de alimentos na elaboração de cardápio?

5- O que você pensa sobre realizar atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) bem como disponibilizar informações sobre alimentação e saúde aos comensais? Caso realize tais práticas, poderia me dar exemplos ou dizer quais possibilidades em potencial você vislumbra em relação a isso?

6- Agora eu gostaria de saber o que você entende por comensalidade, considerando o contexto da alimentação na UAN. E qual a sua opinião sobre a vivência da comensalidade pelos clientes na sua UAN?

[A depender da resposta, aprofundar sobre local e ambiência]

6.1- *E quais relações você vê entre a ambiência e as condições do local de refeições e a comensalidade? De que forma esses aspectos a influenciam?*

7- Você poderia me dizer o que você entende por sustentabilidade ambiental? E o que você pensa sobre a relação da UAN com este tema? Poderia me falar sobre práticas que são ou poderiam ser desenvolvidas na UAN que possam contribuir para a sustentabilidade e redução de impactos ambientais?

8- Mudando de assunto, o que você pensa sobre a concretização do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAAS) na rotina da UAN?

8.1- E o que você pensa sobre autonomia do comensal em relação às suas escolhas alimentares?

8.2- Você teria exemplos de práticas que possam auxiliar na concretização desse direito humano e da autonomia do comensal na UAN?

8.3- Ainda neste contexto, como você percebe a viabilidade do atendimento na UAN a pessoas com condições especiais de saúde, como DCNT?

8.4- E referente a grupos com práticas alimentares específicas, como os vegetarianos?

9- Como você vê a sua atuação como profissional da saúde trabalhando em uma UAN? Poderia me dar exemplos de práticas que concretizam ou podem concretizar essa atuação?

[Se a resposta caminhar para atendimento clínico, trazer para o contexto das atividades na UAN]

9.1- *Mas se a gente pensar independente de atendimentos clínicos, pensando em nós, profissionais de Alimentação Coletiva, você se visualiza sendo profissional de saúde nas rotinas de Alimentação Coletiva?*

10- Qual a sua opinião sobre as relações de trabalho na sua UAN e como se dá sua relação com as pessoas de diferentes níveis hierárquicos?

11- O quão livre você se sente para implementar todas as ações que lhe pareçam adequadas enquanto nutricionista? E quais entraves ou impedimentos você identifica em sua vivência?

[A depender da resposta, aprofundar no tema autonomia]: Então, como você percebe sua autonomia profissional na execução de suas atribuições de nutricionista?

TRATANDO DIRETAMENTE DO GAPB

12- Você conhece a segunda versão do Guia Alimentar para a População Brasileira, lançada pelo Ministério da Saúde em 2014? Você já leu o documento na íntegra? E qual sua opinião sobre seu conteúdo? *[Mostrar o GAPB]*

[Apresentar o cartão com informações sobre os princípios e diretrizes selecionados ao entrevistado e ler junto].

13- Você vê possibilidades de concretização dessas mensagens do Guia na rotina do trabalho do nutricionista em UAN? De que formas?

[Finalizando...]

14- Para finalizar, gostaria de saber se alguma pergunta não ficou clara, e se você teria algo a complementar sobre algum dos assuntos que abordamos.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde

Roteiro de entrevista semiestruturada - Informações complementares

Título do projeto: O Guia alimentar para a população brasileira na realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição: interface com atribuições legais e sentidos atribuídos por nutricionistas.

Questão 3- Conceitos:

Alimentos *in natura* OU minimamente processados: são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza. Ex: Leite, legumes, verduras, frutas etc; **OU** são os alimentos *in natura* que foram submetidos a processos como limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original. Ex: Leite pasteurizado, arroz, feijão, macarrão, carnes resfriadas ou congeladas etc.;

Óleos, gorduras, sal e açúcar: são extraídos de alimentos *in natura* ou da natureza por processos como prensagem, moagem, refino, sendo usados nas cozinhas e restaurantes para temperar e cozinhar alimentos, criando preparações culinárias. Ex: óleos de soja, de milho, banha de porco, açúcar de mesa branco ou mascavo, sal refinado etc.

Processados: são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torna-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. Ex: hortaliças em conserva, extrato de tomate, frutas cristalizadas, carne seca, sardinha enlatada, alguns queijos etc.

Ultraprocessados: são formulações industriais feitas de substâncias extraídas de alimentos ou constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e vários tipos de aditivos usados para dar aos produtos propriedades sensoriais atraentes. Ex: Biscoitos, balas, salgadinhos “de pacote”, refrescos e refrigerantes, hambúrgueres, produtos congelados prontos para o consumo, extratos de carne e frango, etc.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde

Roteiro de

entrevista semiestruturada - Informações complementares

Questão 13- *Cartão com informações sobre os princípios e diretrizes do GAPB*

Alguns dos princípios que orientaram a elaboração do guia:

Alimentação é mais que ingestão de nutrientes: diz respeito a nutrientes, alimentos que fornecem os nutrientes, combinação de alimentos e seu preparo, modo de comer, dimensões culturais e sociais das práticas alimentares, tudo isso influenciando a saúde e o bem-estar.

Alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável: Recomendações sobre alimentação devem levar em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade no ambiente.

Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares: O acesso a informações confiáveis sobre a alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Recomendações:

Regra de ouro: Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.

-Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação.

-Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.

-Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

-Evite alimentos ultraprocessados.

APÊNDICE C – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O Guia alimentar para a população brasileira na realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição: reflexões sobre experiências vividas por nutricionistas

Você está sendo convidado(a) a participar desta pesquisa pois se enquadra em uma das duas situações: a) especialista na área de Alimentação Coletiva ou, b) nutricionista atuante em UAN. Para que você possa decidir se quer participar ou não, precisa conhecer os benefícios, os riscos e as consequências pela sua participação. Você só precisa participar da pesquisa se quiser, é um direito seu, e não haverá nenhum problema se desistir.

Este documento é chamado de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e tem esse nome porque você só deve aceitar participar desta pesquisa depois de ter lido e entendido este documento. Ele lhe dará informações e pedirá seu consentimento para a participação no estudo mencionado acima, desenvolvido pelo Curso de Nutrição do Campus UFRJ – Macaé. A participação neste estudo não oferece riscos a sua saúde, e tem como benefícios a geração de conhecimento na área e o incentivo para elaboração de ações nesta temática.

Caso haja alguma palavra ou frase que você não entenda, converse com a pessoa responsável por obter este consentimento para maiores esclarecimentos. Se você tiver dúvidas depois de ler estas informações, entre em contato com o pesquisador responsável. Após receber todas as informações, e todas as dúvidas forem esclarecidas, você poderá fornecer seu consentimento por escrito, caso queira participar.

A pesquisa possui como objetivo conhecer alguns aspectos relevantes da atuação do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição. Ocorrerão diálogos, entrevistas, aplicação de pré-teste da entrevista e dinâmicas que permitem a você dar sua opinião acerca do tema estudado. Não haverá nenhum custo para participação na pesquisa, assim como não há pagamento de qualquer espécie decorrente da participação.

Os resultados obtidos poderão auxiliar nas atuais abordagens sobre atuação do nutricionista em UAN bem como em alimentação saudável nestes espaços. Tais resultados e registros fotográficos serão apresentados em conjunto em eventos científicos, não sendo possível a identificação dos participantes individualmente.

A pessoa responsável pela obtenção deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido lhe explicou claramente o conteúdo destas informações e se colocou à disposição para responder às suas perguntas sempre que tiver novas dúvidas. Você terá garantia de acesso aos seus dados em qualquer etapa da pesquisa, ao esclarecimento de eventuais dúvidas e bem como ao conhecimento dos resultados desta pesquisa. Neste caso, por favor, ligue para Gilson Irineu de Oliveira Junior no telefone (21) 98163-0708 de 8h às 18h.

Esta pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Rio de Janeiro – Campus Macaé, que está formado por profissionais de diferentes áreas, que revisam os projetos de pesquisa que envolvem seres humanos para garantir os direitos, a segurança e o bem-estar de todas as pessoas que se voluntariam a participar destes. Se tiver perguntas sobre seus direitos como participante de pesquisa, você pode entrar em contato com o CEP da Universidade Federal do Rio de Janeiro – Campus Macaé na Rua Aloísio da Silva Gomes, 50 - Granja dos Cavaleiros, Macaé - CEP: 27930-560, prédio da FUNEMAC (sala da Coordenação de Pesquisa e Extensão) de segunda a sexta feira de 8:00 às 17:00, ou pelo telefone (22) 2796-2552, ou também pelo e-mail: cepufjrjmacae@gmail.com. Este termo está sendo elaborado em duas vias, sendo que uma via ficará com você e a outra será arquivada com os pesquisadores responsáveis.

Eu, por intermédio deste, dou livremente meu consentimento para participar nesta pesquisa.

_____ Data: __/__/__

Nome e Assinatura do participante

Eu, abaixo assinado, expliquei completamente os detalhes relevantes desta pesquisa ao paciente indicado acima e/ou pessoa autorizada para consentir pelo mesmo. Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido do participante para a participação desta pesquisa.

_____ Data: __/__/__

Gilson Irineu de Oliveira Junior (pesquisador)

Universidade Federal do Rio de Janeiro – Campus Macaé
Rua Aloísio da Silva Gomes, 50 - Granja dos Cavaleiros, Macaé - CEP: 27930-560
106 Bloco B (sala da Coordenação de Pesquisa e Extensão)
TEL.: (22) 2796-2552; e-mail: cepufjrjmacae@gmail.com

ANEXO A - Aprovação no CEP UFRJ-Campus Macaé



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: O Guia alimentar para população brasileira na realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição: reflexões sobre experiências vividas por nutricionistas

Pesquisador: Gilson Irineu de Oliveira Junior

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 08420819.2.0000.5699

Instituição Proponente: Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus Macaé

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 3.258.798

Apresentação do Projeto:

O estudo em questão envolve a problemática causada pelos novos hábitos alimentares com conseqüente excesso de peso e suas relações com as doenças crônicas não transmissíveis que tornaram-se problemas de saúde pública, configurando um grande desafio para o nutricionista nas unidades gerenciais do serviço de nutrição e dietética onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias à produção de refeições (UAN)

Objetivo da Pesquisa:

Compreender as interfaces entre os preceitos e diretrizes do GAPB (Guia Alimentar para População Brasileira) e a prática de nutricionistas na área de Alimentação Coletiva.

Objetivos Específicos

1- Elaborar matriz de sistematização das potenciais interfaces entre as atividades desenvolvidas em UAN e os preceitos e diretrizes do GAPB.

Endereço: Av. Aluizio da Silva Gomes, 50
Bairro: GRANJA DOS CAVALEIROS
UF: RJ **Município:** MACAE
Telefone: (22)2798-2552

CEP: 27.930-560

E-mail: cepufrjmacae@gmail.com



Continuação do Parecer: 3.258.798

- 2- Conhecer os sentidos e significados atribuídos por nutricionistas aos elementos constitutivos dos preceitos e diretrizes do GAPB.
- 3- Conhecer a compreensão do nutricionista sobre a materialização das recomendações do GAPB na execução de suas atribuições técnicas.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

São descritos os riscos mínimos para os sujeitos da pesquisa e benefícios e benefícios evidentes para a vida prática profissional do nutricionista, justificando a execução do trabalho.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

O estudo está bem delineado, conforme os princípios éticos. Os riscos e os benefícios da pesquisa foram descritos detalhadamente de modo objetivo e explícito no protocolo de pesquisa.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

- Currículo dos pesquisadore- adequado
- Cronograma -adequado
- Folha de rosto- adequada
- orçamento- adequado
- TCLE- adequado.

Recomendações:

O projeto encontra-se aprovado para início das atividades. Lembramos que os relatórios de acompanhamento e término do projeto deverão ser encaminhados ao CEP em tempo oportuno.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

O projeto está de acordo com as Resoluções do CNS/MS conforme orientações do sistema CEP/CONEP

Considerações Finais a critério do CEP:

O projeto encontra-se aprovado para início das atividades. Lembramos que os relatórios de acompanhamento e término do projeto deverão ser encaminhados ao CEP em tempo oportuno.

Endereço: Av. Aluizio da Silva Gomes, 50
 Bairro: GRANJA DOS CAVALEIROS
 UF: RJ Município: MACAE
 Telefone: (22)2796-2552

CEP: 27.930-560

E-mail: cepufrjmacae@gmail.com



Continuação do Parecer: 3.258.798

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1302783.pdf	25/03/2019 16:59:33		Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_GILSON_JUNIOR_REVISADO.pdf	25/03/2019 16:57:03	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
Outros	Formulario_de_Respostas_Pendencias_GILSON_JUNIOR.pdf	25/03/2019 16:56:19	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
Outros	Declaracao_relatorio.pdf	22/02/2019 09:33:00	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
Outros	Declaracao_equipe.pdf	22/02/2019 09:32:41	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
Orçamento	Orcamento_GILSON_JUNIOR.pdf	22/02/2019 09:32:28	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
Outros	CV_lattes_Ines_Rugani.pdf	22/02/2019 09:07:16	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
Outros	CV_lattes_Daniela_Canella.pdf	22/02/2019 09:06:56	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
Outros	CV_lattes_Gilson_Junior.pdf	22/02/2019 09:02:53	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_GILSON_JUNIOR.pdf	22/02/2019 08:53:14	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
Declaração de Pesquisadores	Termo_de_Compromisso_GILSON_JUNIOR.pdf	22/02/2019 08:25:38	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
Cronograma	CRONOGRAMA_GILSON_JUNIOR.pdf	22/02/2019 08:25:27	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO_GILSON_JUNIOR_CEP.pdf	22/02/2019 08:25:15	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito
Folha de Rosto	FOLHA_ROSTO.pdf	22/02/2019 08:24:38	Gilson Irineu de Oliveira Junior	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

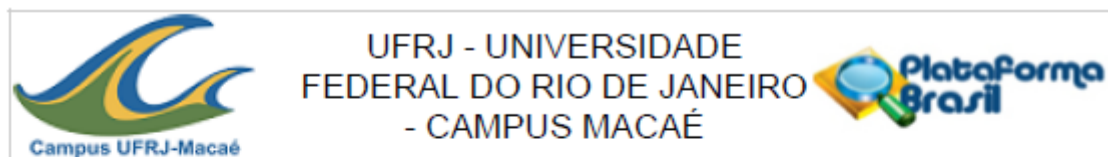
Necessita Apreciação da CONEP:

Não

Endereço: Av. Aluizio da Silva Gomes, 50
Bairro: GRANJA DOS CAVALEIROS
UF: RJ Município: MACAÉ
Telefone: (22)2796-2552

CEP: 27.930-560

E-mail: cepufjmacae@gmail.com



Continuação do Parecer: 3.258.798

MACAÉ, 11 de Abril de 2019

Assinado por:
JUSSARA MATHIAS NETTO KHOURI
(Coordenador(a))