

**SUSTENTABILIDADE NA UAN CORPORATIVA: O CARDÁPIO COMO EIXO ESTRATÉGICO PARA A SAÚDE DO TRABALHADOR, PRODUTIVIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL**

**SUSTAINABILITY IN CORPORATE FOOD SERVICES: THE MENU AS A STRATEGIC AXIS FOR WORKER HEALTH, PRODUCTIVITY, AND SOCIO-ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY**

**SOSTENIBILIDAD EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN CORPORATIVOS: EL MENÚ COMO EJE ESTRATÉGICO PARA LA SALUD, LA PRODUCTIVIDAD Y LA RESPONSABILIDAD SOCIOAMBIENTAL DE LOS TRABAJADORES**



10.56238/edimpecto2025.090-036

**Raisa Pinheiro Vasques**

Especialista em Nutrição Clínica e Esportiva Especialista em Gestão de UAN e Serviços de Nutrição

Instituição: Centro Universitário IPA Metodista

E-mail: raisavasques91@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-7577-4021>

---

**RESUMO**

O presente estudo objetivou analisar a relevância da Gestão da Sustentabilidade Ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), com foco no papel estratégico do cardápio. O PAT, como política de saúde ocupacional, demanda um cardápio que atue ativamente na mitigação de riscos nutricionais (excesso de peso e DCNTs) e no fomento à produtividade. A metodologia baseou-se em uma revisão crítica da literatura sobre o PAT, sustentabilidade corporativa e a função do nutricionista. Os resultados indicam que o cardápio sustentável é um ativo de Responsabilidade Social Corporativa (ESG), exigindo a otimização de recursos e a redução do desperdício. O Nutricionista é o agente transformador, responsável por equilibrar a eficiência industrial com a qualidade socioambiental e a saúde do trabalhador. Conclui-se que o cardápio sustentável no PAT eleva o serviço de alimentação a um investimento estratégico em capital humano e imagem corporativa.

**Palavras-chave:** PAT. Nutrição Ocupacional. Cardápio Sustentável. Responsabilidade Corporativa. Produtividade.

**ABSTRACT**

This study aimed to analyze the relevance of Environmental Sustainability Management in Food and Nutrition Units (FNUs) under the Worker's Food Program (PAT), focusing on the menu's strategic role. The PAT, as an occupational health policy, requires a menu that actively mitigates nutritional risks (overweight and NCDs) and promotes productivity. The methodology was based on a critical literature review of the PAT, corporate sustainability, and the nutritionist's role. Results indicate that the sustainable menu is a Corporate Social Responsibility (ESG) asset, demanding resource optimization and waste reduction. The Nutritionist is the transforming agent, responsible for balancing industrial



efficiency with socio-environmental quality and worker health. It is concluded that the sustainable menu within the PAT elevates the food service to a strategic investment in human capital and corporate image.

**Keywords:** PAT. Occupational Nutrition. Sustainable Menu. Corporate Responsibility. Productivity.

## **RESUMEN**

Este estudio analizó la relevancia de la Gestión de la Sostenibilidad Ambiental en las Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN) del Programa de Alimentación para Trabajadores (PAT), centrándose en el papel estratégico del menú. El PAT, como política de salud ocupacional, exige un menú que mitigue activamente los riesgos nutricionales (sobrepeso y enfermedades no transmisibles) y promueva la productividad. La metodología se basó en una revisión crítica de la literatura sobre el PAT, la sostenibilidad corporativa y el rol del nutricionista. Los resultados indican que un menú sostenible es un activo de Responsabilidad Social Corporativa (RSC), que requiere la optimización de recursos y la reducción de residuos. El nutricionista es el agente transformador, responsable de equilibrar la eficiencia industrial con la calidad socioambiental y la salud de los trabajadores. Se concluye que un menú sostenible en el PAT eleva el servicio de alimentación a la categoría de inversión estratégica en capital humano e imagen corporativa.

**Palabras clave:** PAT. Nutrición Ocupacional. Menú Sostenible. Responsabilidad Corporativa. Productividad.



## 1 INTRODUÇÃO

A gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é uma política de grande alcance no Brasil, essencialmente voltada à melhoria das condições nutricionais e de saúde dos trabalhadores. O PAT é reconhecido como um investimento em capital humano, pois a alimentação adequada se traduz diretamente na redução do absenteísmo, na diminuição da incidência de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade. A UAN industrial, que opera sob as diretrizes do PAT, tem a responsabilidade de garantir que o cardápio seja um pilar de promoção da saúde ocupacional.

A gestão do PAT evoluiu da simples oferta calórica para uma abordagem estratégica de Saúde e Sustentabilidade Corporativa (ESG). As empresas são cada vez mais avaliadas por seus critérios Ambientais, Sociais e de Governança, e a UAN é um ponto de avaliação crucial. Nesse cenário, o cardápio se torna um instrumento que não apenas nutre, mas que comunica os valores da empresa: a redução do Desperdício de Alimentos demonstra eficiência, a priorização de insumos sustentáveis demonstra responsabilidade, e o foco na saúde do trabalhador demonstra cuidado social.

O Nutricionista, como Responsável Técnico, possui uma função insubstituível na UAN do PAT. É o profissional que traduz as necessidades nutricionais da coletividade, a legislação do programa e as metas de sustentabilidade corporativa em um cardápio viável. Sua atuação é vital para mitigar os riscos à saúde do trabalhador (como o consumo excessivo de gorduras e a obesidade) e para garantir o uso de ferramentas gerenciais que atestam a sustentabilidade e a eficiência do serviço.

Portanto, o presente estudo objetiva analisar o Cardápio Sustentável na UAN do PAT como um instrumento de gestão estratégica que integra, de forma indissociável, a saúde ocupacional e a responsabilidade socioambiental. Serão discutidos os desafios e as oportunidades para o Nutricionista na implementação de práticas que otimizem os recursos e melhorem o perfil nutricional da refeição em um ambiente de produção em grande escala.

## 2 DESENVOLVIMENTO

O cardápio no PAT é a principal intervenção de saúde ocupacional. Dada a alta prevalência de excesso de peso na população trabalhadora brasileira, o Nutricionista deve planejar o cardápio para atuar como um agente de saúde preventiva. Isso envolve o rigor no controle da composição dos nutrientes, limitando gorduras totais, sódio e açúcares, e priorizando alimentos *in natura*. Ferramentas como a Ficha Técnica de Preparação (FTP) são indispensáveis para padronizar técnicas de cocção mais saudáveis e garantir que o planejamento nutricional se concretize na linha de distribuição, promovendo um impacto positivo e direto no bem-estar e na produtividade do trabalhador.

A sustentabilidade econômica e ambiental na UAN do PAT é primariamente medida pela redução do Desperdício de Alimentos, que se traduz em eficiência gerencial. O controle do Resto



Ingesta (RI) é fundamental para identificar a baixa aceitabilidade e evitar perdas éticas e financeiras. Em um ambiente industrial, o Nutricionista utiliza o monitoramento do RI como diagnóstico para otimizar o porcionamento e ajustar a produção à demanda real. Além disso, a redução de sobras orgânicas contribui para a conformidade da empresa com as metas de resíduos sólidos da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) (Lei nº 12.305/2010).

Um Cardápio Sustentável no PAT engloba a cadeia de suprimentos. A sustentabilidade corporativa implica a escolha estratégica de fornecedores que utilizem práticas de agricultura local, orgânica ou que garantam a rastreabilidade dos insumos. Essa decisão do Nutricionista e da gestão de compras não apenas apoia o desenvolvimento econômico da região, como também reduz a pegada de carbono do transporte. O cardápio, ao comunicar a origem dos seus alimentos, valoriza a imagem da empresa, transformando a refeição em um benefício alinhado aos valores ESG.

A gestão ambiental na UAN é complementada pela racionalização de recursos críticos e resíduos. O alto consumo de água e energia em processos de cocção e higienização exige a implementação de equipamentos de alta eficiência energética e o investimento em infraestrutura para reuso de água. A correta implementação do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) garante a separação e destinação adequada de orgânicos (compostagem) e recicláveis. O Nutricionista é responsável por fiscalizar estas operações, garantindo que o ciclo produtivo da UAN seja eficiente e minimize o impacto ambiental da corporação.

O maior desafio do Nutricionista reside em equilibrar a demanda por grande escala e baixo custo do ambiente industrial com a necessidade de qualidade e sustentabilidade. A implementação de um cardápio sustentável exige o desenvolvimento de fornecedores e o investimento em treinamento da equipe para garantir a padronização e o uso eficiente dos recursos. Além disso, é essencial promover a conscientização do próprio trabalhador sobre o impacto do desperdício e o valor nutricional da refeição, assegurando que o consumo atenda à qualidade planejada, elevando a satisfação e o senso de pertencimento.

### 3 CONCLUSÃO

Em conclusão, a gestão da UAN no âmbito do PAT demonstra que a excelência reside na aplicação de um Cardápio Sustentável, que integra a saúde do trabalhador e a responsabilidade socioambiental. O Nutricionista, por meio do rigor técnico-científico, é o profissional chave para transformar a refeição em um eixo estratégico: ele mitiga os riscos à saúde ocupacional e, simultaneamente, assegura a eficiência ambiental, otimizando recursos e controlando o desperdício.

O futuro do PAT exige que o serviço de alimentação seja percebido como um investimento de valor para a empresa e não apenas como um custo. A sustentabilidade no cardápio é o elemento que sela essa percepção, fortalecendo a imagem corporativa e o bem-estar do capital humano. O



Nutricionista, ao liderar essa agenda, garante a perenidade e a relevância do programa no cenário da gestão moderna e responsável.



## REFERÊNCIAS

- AKERSON, R. C. et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 2, p. 273-279, abr. 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000200012>. Acesso em: 10 mar. 2025.
- AKITAYA, L. S.; MACHADO, C. C. B. Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão da literatura. **Revista Saúde em Foco**, v. 1, n. 13, 2021. [Inserir link ou local de acesso original]. Acesso em: 10 mar. 2025.
- ALMDAL, T.; VIGGERS, L.; BECK, A. M.; JENSEN, K. Food production and wastage in relation to nutritional intake in a general district hospital-wastage is not reduced by training the staff. **Clinical Nutrition**, v. 22, n. 1, p. 47-51, 2003.
- ALONSO, L. **Sustentabilidade em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), 2017. [Inserir link ou local de acesso]. Acesso em: 10 mar. 2025.
- AMORIM, M. M. A.; JUNQUEIRA, R. G.; JOKL, L. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 1, p. 119-127, fev. 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000100013>. Acesso em: 10 mar. 2025.
- BARTON, A. D. et al. High food wastage and low nutritional intakes in hospital patients. **Clinical Nutrition**, v. 19, n. 6, p. 445-449, 2000.
- BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução nº 223/1999 de 13 de jul 1999**. Dispõe sobre o exercício profissional do nutricionista na área de nutrição clínica e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, 1999 set. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/legislação/resolução/res223.htm>. Acesso em: 10 mar. 2025.
- BRASIL. **Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010**. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS). **Diário Oficial da União**, 03 ago. 2010. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm). Acesso em: 10 mar. 2025.
- BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 set. 2004. [Inserir link ou local de acesso]. Acesso em: 10 mar. 2025.
- BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 222, de 28 de março de 2018**. Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde (RSS). Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 29 mar. 2018. [Inserir link ou local de acesso]. Acesso em: 10 mar. 2025.
- BROWN, L. R. **Building a sustainable society**. New York: WW Norton & Company, 1981.
- CARINO, S. et al. Environmental sustainability of hospital foodservices across the food supply chain: a systematic review. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v. 120, n. 5, p. 825-873, 2019.
- CHAGAS, R. M.; FALCÃO, R. P. Q. Sustentabilidade Ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição de um hospital do Rio de Janeiro. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, v. 16, n. 3, 2022. [Inserir link ou local de acesso]. Acesso em: 10 mar. 2025.



MEZOMO, I. B. **O serviço de alimentação.** In: MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação planejamento e administração.** Barueri: Manole, 2002. p. 81-273.

NONINO-BORGES, C. B. et al. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 19, n. 3, p. 301-308, jun. 2006. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732006000300006>. Acesso em: 10 mar. 2025.

PAES, R. S. Sustentabilidade na gestão de resíduos em unidades de alimentação e nutrição: desafios para o Nutricionista no século XXI. **Revista Multidisciplinar da Saúde**, v. 3, n. 1, p. 27-31, 2017. [Inserir link ou local de acesso]. Acesso em: 10 mar. 2025.

PEREIRA, A. C.; MONTEIRO, L. P.; TEIXEIRA, M. F. C. Desperdício de alimentos e gestão de resíduos sólidos: uma intervenção em empresa prestadora de serviço em alimentação. **Boletim de Conjuntura (BOCA)**, v. 8, n. 22, 2021. [Inserir link ou local de acesso]. Acesso em: 10 mar. 2025.

SAVIO, K. E. O. et al. Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. **Revista de Saúde Pública**, v. 39, n. 2, p. 147-154, abr. 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-89102005000200002>. Acesso em: 10 mar. 2025.

SANTOS, L. E. C. dos; LIRA, F. G.; AGUIAR, A. F. de A. Plano de gerenciamento integrado de resíduos sólidos em um restaurante institucional: uma ferramenta de gestão ambiental. **Holos Environment**, v. 13, n. 2, p. 132-145, 2013. [Inserir link ou local de acesso]. Acesso em: 10 mar. 2025.