

ANÁLISE ESTRATÉGICA DA GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA: UMA REVISÃO DA LITERATURA

STRATEGIC ANALYSIS OF MANAGEMENT IN COLLECTIVE FOOD SERVICE UNITS: A
LITERATURE REVIEW

ANÁLISIS ESTRATÉGICO DE LA GESTIÓN EN UNIDADES DE ALIMENTACIÓN
COLECTIVA: UNA REVISIÓN DE LA LITERATURA

Marina Mercadante Góes¹

RESUMO: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) desempenham papel fundamental na promoção da saúde coletiva, sendo responsáveis pela oferta de refeições seguras, nutricionalmente adequadas e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A gestão dessas unidades envolve o planejamento, a organização e o controle das etapas do processo produtivo, incluindo elaboração de cardápios, controle de custos e estoques, coordenação das equipes de trabalho e implementação das boas práticas de fabricação, destacando-se a atuação do nutricionista como responsável técnico. O presente estudo caracteriza-se como uma revisão narrativa da literatura, de abordagem qualitativa, com o objetivo de analisar aspectos relacionados à gestão de UANs, com ênfase na segurança alimentar, na qualidade dos serviços prestados, no controle de desperdícios e na utilização de indicadores de desempenho. A busca bibliográfica foi realizada nas bases SciELO, PubMed e Google Scholar, contemplando publicações entre 2005 e 2024, nos idiomas português e inglês. Dos 58 estudos inicialmente identificados, 12 atenderam aos critérios de inclusão e compuseram a amostra final. Os resultados indicam que a eficiência na gestão das UANs está associada ao controle higiênico-sanitário, à capacitação das equipes, ao planejamento adequado da produção e ao monitoramento contínuo de indicadores, contribuindo para a qualidade dos serviços e a promoção da saúde.

Palavras-chave: Gestão de UANs. Segurança alimentar. Qualidade dos serviços.

ABSTRACT: Food and Nutrition Units (FNUs) play a fundamental role in promoting public health, as they are responsible for providing safe meals that are nutritionally adequate and compliant with current sanitary regulations. The management of these units involves the planning, organization, and control of all stages of the production process, including menu planning, cost and inventory control, coordination of work teams, and implementation of good manufacturing practices, highlighting the role of the nutritionist as the technical manager. This study is characterized as a narrative literature review with a qualitative approach, aiming to analyze aspects related to the management of FNUs, with emphasis on food safety, service quality, waste control, and the use of performance indicators. The bibliographic search was conducted in the SciELO, PubMed, and Google Scholar databases, including publications from 2005 to 2024 in Portuguese and English. Of the 58 studies initially identified, 12 met the inclusion criteria and composed the final sample. The results indicate that efficiency in the management of FNUs is associated with hygienic-sanitary control, continuous staff training, adequate production planning, and ongoing monitoring of indicators, contributing to service quality and health promotion.

Keywords: Food and Nutrition Unit Management. Food Safety. Service Quality.

¹Nutricionista, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

RESUMEN: Las Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN) desempeñan un papel fundamental en la promoción de la salud pública, ya que son responsables de ofrecer comidas seguras, nutricionalmente adecuadas y en conformidad con las normas sanitarias vigentes. La gestión de estas unidades implica la planificación, organización y control de todas las etapas del proceso productivo, incluyendo la elaboración de menús, el control de costos e inventarios, la coordinación de los equipos de trabajo y la implementación de buenas prácticas de fabricación, destacándose la actuación del nutricionista como responsable técnico. El presente estudio se caracteriza como una revisión narrativa de la literatura, con enfoque cualitativo, cuyo objetivo es analizar aspectos relacionados con la gestión de las UAN, con énfasis en la seguridad alimentaria, la calidad de los servicios, el control de desperdicios y el uso de indicadores de desempeño. La búsqueda bibliográfica se realizó en las bases de datos SciELO, PubMed y Google Scholar, considerando publicaciones entre 2005 y 2024 en portugués e inglés. De los 58 estudios inicialmente identificados, 12 cumplieron con los criterios de inclusión y conformaron la muestra final. Los resultados indican que la eficiencia en la gestión de las UAN está asociada al control higiénico-sanitario, la capacitación continua del personal, la adecuada planificación de la producción y el monitoreo permanente de indicadores, contribuyendo a la calidad de los servicios y a la promoción de la salud.

Palabras clave: Gestión de UAN. Seguridad alimentaria. Calidad de los servicios.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) exercem função essencial na promoção da saúde coletiva, pois são responsáveis pela oferta de refeições seguras, balanceadas e adequadas sob os aspectos nutricional e sanitário. Esses serviços estão inseridos em hospitais, escolas, empresas e estabelecimentos comerciais, atendendo diariamente um número expressivo de pessoas. Nesse cenário, a gestão eficiente das UAN torna-se indispensável para assegurar a qualidade dos alimentos, prevenir doenças transmitidas por alimentos e garantir o cumprimento das normas sanitárias vigentes (AKUTSU et al., 2005).

A segurança alimentar nos serviços de alimentação está diretamente relacionada à adoção de boas práticas de manipulação, ao controle higiênico-sanitário, à capacitação dos manipuladores e ao monitoramento contínuo das etapas do processo produtivo. Evidências científicas indicam que falhas nesses componentes figuram entre as principais causas de surtos de doenças transmitidas por alimentos, reforçando a necessidade de rigor no controle de todas as fases da produção (CUNHA; STEDEFELDT; ROSSO, 2014). Além disso, a inexistência de procedimentos padronizados e de supervisão técnica adequada tende a ampliar riscos sanitários e perdas operacionais (TOMICH et al., 2005).

A gestão das UAN, entretanto, vai além do controle sanitário, abrangendo também o planejamento de cardápios, a administração de custos, o gerenciamento de estoques, a padronização de processos e a coordenação de equipes. Tais elementos impactam diretamente a qualidade das refeições ofertadas, a satisfação dos usuários e a viabilidade econômica das

unidades (SILVA JÚNIOR, 2014). Estudos apontam que unidades com gestão estruturada, adoção de manuais de boas práticas e programas permanentes de capacitação apresentam melhor desempenho em auditorias sanitárias e maior eficiência operacional (AKUTSU et al., 2005).

Destaca-se, ainda, o papel do nutricionista como responsável técnico pelas UAN. Esse profissional assume posição central na organização das rotinas produtivas, na implementação das normas sanitárias, na formação dos manipuladores e no acompanhamento da qualidade das preparações. A presença ativa do nutricionista e a consolidação de sistemas de controle de qualidade configuram fatores determinantes para a segurança alimentar e para a redução de riscos à saúde dos consumidores (CUNHA; STEDEFELDT; ROSSO, 2014).

Diante desse contexto, a gestão qualificada das Unidades de Alimentação e Nutrição configura-se como elemento estratégico para a promoção da saúde, a prevenção de agravos e a garantia da excelência nos serviços alimentares. A análise das práticas adotadas e dos aspectos gerenciais envolvidos mostra-se fundamental para compreender os desafios enfrentados pelo setor e identificar estratégias capazes de aprimorar a qualidade e a segurança alimentar na alimentação coletiva.

Sob uma perspectiva sistêmica, as UAN devem ser compreendidas como organizações integradas, compostas por entradas (insumos, recursos humanos e financeiros), processos (produção, distribuição e controle) e saídas (refeições seguras e satisfação dos usuários). Conforme Teixeira et al. (2017), a administração aplicada a essas unidades requer planejamento estratégico, definição clara de metas, padronização de procedimentos e avaliação contínua de resultados, a fim de assegurar eficiência e qualidade.

Nesse sentido, a adoção de ferramentas gerenciais, como análise de custos, controle de estoques, elaboração de fichas técnicas de preparo e definição de indicadores de desempenho, favorece maior previsibilidade e uso racional dos recursos. Mezomo (2015) ressalta que a organização sistemática dos processos produtivos contribui para a redução de desperdícios, o aumento da produtividade e o fortalecimento da sustentabilidade financeira da unidade. Assim, compreender a gestão das UAN como um processo estratégico amplia a visão tradicional centrada exclusivamente na produção de refeições, incorporando dimensões administrativas e gerenciais que influenciam diretamente a qualidade do serviço e a promoção da saúde coletiva.

Dessa forma, o presente estudo tem como objetivo analisar os aspectos relacionados à gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, com ênfase na segurança alimentar, eficiência

operacional, controle de desperdícios e indicadores de desempenho, a partir de uma revisão narrativa da literatura.

MÉTODOS

O presente estudo configura-se como uma revisão narrativa da literatura, de natureza qualitativa, cujo objetivo foi analisar aspectos relacionados à gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), com destaque para segurança alimentar, qualidade dos serviços e utilização de indicadores de desempenho.

A pesquisa bibliográfica foi conduzida em bases de dados eletrônicas, entre elas SciELO, PubMed e Google Scholar. Para a busca dos estudos, foram utilizados descritores em português, como “Unidade de Alimentação e Nutrição”, “Serviços de alimentação”, “Segurança alimentar” e “Boas práticas de fabricação”, bem como seus correspondentes em inglês: “Foodservice Unit”, “Food services”, “Food safety” e “Good Manufacturing Practices”.

Para inclusão, foram considerados artigos científicos e livros publicados no período de 2005 a 2024, disponíveis na íntegra, nos idiomas português e inglês, que abordassem temas relacionados à gestão de unidades de alimentação, segurança alimentar, boas práticas de fabricação, qualidade dos serviços e indicadores de desempenho. Além disso, foram incluídos livros técnicos reconhecidos na área de administração de UANs, devido à sua relevância científica e ampla utilização no ensino e na prática profissional.

Estudos duplicados, publicações que não apresentavam relação direta com o tema investigado, trabalhos publicados fora do período estabelecido, textos com acesso restrito ao conteúdo completo e pesquisas voltadas exclusivamente para contextos distintos das unidades de alimentação coletiva foram descartados.

O processo de seleção dos estudos ocorreu em duas etapas. Inicialmente, foi realizada a análise dos títulos e resumos dos trabalhos identificados nas bases de dados, com o objetivo de identificar aqueles potencialmente relevantes para o tema. Posteriormente, os textos selecionados foram submetidos à leitura integral, sendo incluídos na revisão apenas os que atenderam aos critérios de elegibilidade previamente definidos.

Na etapa inicial da busca foram identificados 58 estudos relacionados à temática proposta. Após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, bem como a retirada de duplicidades, 19 artigos foram selecionados para leitura completa. Ao final do processo de

triagem, 12 referências foram consideradas adequadas e utilizadas na construção da introdução e da discussão deste trabalho, constituindo a amostra final da revisão.

Os estudos selecionados foram examinados de forma descritiva, considerando informações como autoria, ano de publicação, tipo de estudo e principais contribuições relacionadas à gestão de unidades de alimentação e nutrição. Os resultados foram organizados e discutidos de maneira narrativa, com o objetivo de sintetizar as principais evidências disponíveis na literatura sobre o tema.

A escolha pela revisão narrativa justifica-se por possibilitar uma análise crítica e interpretativa dos estudos selecionados, permitindo a integração de diferentes abordagens teóricas e metodológicas sobre a gestão de UANs. Diferentemente das revisões sistemáticas, esse tipo de revisão não busca esgotar todas as evidências existentes, mas sim discutir e contextualizar os principais achados da literatura, estimulando reflexões sobre práticas gerenciais e desafios contemporâneos na área.

Por fim, a análise dos estudos foi realizada de forma comparativa, com o intuito de identificar convergências e divergências entre os autores, bem como lacunas relacionadas à aplicação prática de indicadores de desempenho, estratégias de sustentabilidade e o uso de inovações tecnológicas nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) constitui um processo complexo que envolve planejamento, organização, controle e avaliação contínua das atividades produtivas, com o objetivo de oferecer refeições seguras, nutricionalmente adequadas e economicamente viáveis. Nesse contexto, a atuação do nutricionista gestor é fundamental para integrar aspectos técnicos, administrativos e humanos do serviço de alimentação, contribuindo para a eficiência operacional e para a qualidade das refeições produzidas (OLIVEIRA; MOLINA, 2021).

A qualidade das refeições oferecidas nas UANs está diretamente relacionada à organização dos processos produtivos, ao rigor no controle higiênico-sanitário e à capacitação permanente dos colaboradores envolvidos na manipulação dos alimentos. O desempenho da equipe e a adesão às boas práticas de fabricação influenciam significativamente o funcionamento adequado do serviço, sendo responsabilidade do gestor acompanhar indicadores de desempenho e promover treinamentos periódicos. Além disso, a padronização de

procedimentos por meio de manuais e rotinas operacionais contribui para a redução de falhas, aumento da produtividade e melhoria da qualidade das refeições ofertadas (ENCARNAÇÃO et al., 2021).

Outro aspecto relevante na gestão das UANs refere-se ao controle do desperdício de alimentos, considerado um importante indicador de eficiência do serviço. O desperdício pode ocorrer em diferentes etapas do processo produtivo, desde o armazenamento das matérias-primas até a distribuição das refeições, refletindo falhas no planejamento, na previsão de demanda e na execução das preparações (BARBOSA, 2021). Estudos apontam que elevados índices de restos e sobras frequentemente estão associados ao dimensionamento inadequado das porções, à falta de adequação do cardápio ao perfil do público atendido e à ausência de monitoramento sistemático dos processos (ALVES FILHO et al., 2024).

Nesse sentido, o planejamento adequado da quantidade de refeições a serem produzidas representa uma estratégia essencial para minimizar perdas e otimizar recursos. A previsão de demanda, quando realizada de forma eficiente, possibilita melhor controle de estoque, redução de custos operacionais e maior satisfação dos usuários do serviço (ALVES FILHO et al., 2024). A literatura também destaca que a utilização de ferramentas tecnológicas e métodos de análise de dados pode auxiliar na estimativa do consumo e na tomada de decisões gerenciais, contribuindo para a sustentabilidade econômica e ambiental das UANs (CALP, 2019).

A gestão de pessoas também constitui um pilar fundamental para o funcionamento eficiente das unidades de alimentação. O desempenho dos colaboradores influencia diretamente a qualidade das refeições, a segurança alimentar e a produtividade do serviço, tornando indispensável a adoção de estratégias de liderança, motivação e capacitação contínua (OLIVEIRA; MOLINA, 2021). A formação de equipes qualificadas e comprometidas com as boas práticas contribui para a redução de erros operacionais, melhoria do clima organizacional e maior eficiência no fluxo de produção (ENCARNAÇÃO et al., 2021).

Além dos aspectos humanos e operacionais, o controle da qualidade sanitária representa um elemento central na gestão das UANs. A adoção de boas práticas de manipulação e a implementação de procedimentos padronizados são fundamentais para prevenir contaminações e surtos de doenças transmitidas por alimentos, garantindo a segurança dos consumidores (ENCARNAÇÃO et al., 2021). A literatura enfatiza que a supervisão constante das etapas produtivas, associada ao treinamento dos manipuladores, constitui uma das principais

estratégias para manter padrões adequados de higiene e segurança alimentar (OLIVEIRA; MOLINA, 2021).

O desperdício de alimentos nas UANs também apresenta importantes implicações econômicas e ambientais, sendo considerado um indicador relevante de desempenho gerencial. Pesquisas demonstram que percentuais elevados de restos e sobras refletem falhas no planejamento do cardápio, no controle da produção e na aceitação das preparações pelos consumidores (BARBOSA, 2021). Estudos indicam índices de desperdício acima dos valores considerados ideais, evidenciando a necessidade de estratégias sistemáticas de controle e monitoramento (DOITY, 2022).

A adequação do cardápio ao perfil do público atendido constitui outro fator determinante para o sucesso da gestão das UANs. Cardápios que não consideram hábitos alimentares, preferências culturais e características dos usuários tendem a apresentar menor aceitação e maior índice de desperdício (BARBOSA, 2021). Dessa forma, o planejamento alimentar deve ser realizado de forma estratégica, considerando aspectos nutricionais, sensoriais, econômicos e culturais, a fim de garantir maior aceitação das preparações e satisfação dos usuários (ALVES FILHO et al., 2024).

O controle de custos também se destaca entre as principais responsabilidades do nutricionista gestor, uma vez que a viabilidade financeira da UAN depende do equilíbrio entre qualidade das refeições e uso racional dos recursos disponíveis. A literatura aponta que previsões inadequadas de demanda e desperdício de alimentos podem gerar perdas financeiras significativas, comprometendo a sustentabilidade do serviço (POSCH et al., 2020). Nesse contexto, a utilização de ferramentas de gestão e análise de dados pode contribuir para um planejamento mais preciso da produção, reduzindo desperdícios e melhorando o desempenho econômico da unidade.

Outro aspecto relevante refere-se à incorporação de inovações tecnológicas e à modernização dos processos de gestão nas UANs. O uso de sistemas informatizados, tecnologias de previsão de consumo e métodos automatizados de controle de produção pode contribuir para maior eficiência operacional, redução de custos e melhoria da qualidade dos serviços (DONG; WANG; SUN, 2020). Essas ferramentas também auxiliam no controle de estoques, no monitoramento de indicadores e na tomada de decisões gerenciais baseadas em dados (CALP, 2019).

A pandemia de COVID-19 também impôs novos desafios à gestão das UANs, exigindo adaptações nos processos produtivos, no atendimento ao público e nas medidas de segurança sanitária. A adoção de protocolos mais rigorosos de higiene, distanciamento e controle do fluxo de pessoas tornou-se necessária para garantir a continuidade dos serviços e a segurança dos consumidores (ENCARNAÇÃO et al., 2021). Esse cenário evidenciou a importância de uma gestão flexível e preparada para lidar com situações de crise, reforçando o papel estratégico do nutricionista na administração dessas unidades.

Diante desses aspectos, observa-se que a gestão eficiente das UANs depende da integração de múltiplos fatores, incluindo planejamento do cardápio, controle de custos, gestão de pessoas, segurança alimentar e redução de desperdícios. A atuação do nutricionista como gestor torna-se essencial para coordenar essas atividades e garantir a qualidade dos serviços oferecidos, contribuindo para a promoção da saúde dos usuários e para a sustentabilidade do serviço de alimentação (OLIVEIRA; MOLINA, 2021).

De modo geral, os estudos analisados evidenciam que a adoção de práticas de gestão baseadas em planejamento estratégico, monitoramento de indicadores e capacitação da equipe contribui para a melhoria da qualidade das refeições, redução de custos e maior eficiência operacional das UANs. Assim, a gestão dessas unidades ultrapassa a simples produção de alimentos, envolvendo um conjunto integrado de ações voltadas à garantia da segurança alimentar, qualidade nutricional, sustentabilidade econômica e satisfação dos usuários (ALVES FILHO et al., 2024; ENCARNAÇÃO et al., 2021).

O planejamento estratégico constitui um dos pilares para a consolidação de uma gestão eficiente nas UANs. Diferentemente do planejamento operacional, voltado às atividades rotineiras, o planejamento estratégico envolve a definição de objetivos de médio e longo prazo, análise de cenários, identificação de riscos e estabelecimento de metas mensuráveis (TEIXEIRA et al., 2017). A definição de missão, visão e valores institucionais permite alinhar as práticas operacionais às diretrizes organizacionais, promovendo maior coerência entre os processos produtivos e os resultados esperados. Estudos indicam que unidades que adotam planejamento estruturado apresentam maior capacidade de adaptação às mudanças, melhor controle financeiro e maior eficiência na utilização de recursos (MEZOMO, 2015).

A tomada de decisão baseada em indicadores também se destaca como elemento central na gestão contemporânea das UANs. O uso sistemático de dados relacionados ao desperdício, custos, produtividade e aceitação das preparações permite intervenções mais assertivas e

redução de falhas operacionais (SANTOS; LANZILLOTTI, 2020). Além disso, a análise desses indicadores favorece a implementação de ações corretivas e preventivas, contribuindo para a melhoria contínua dos processos. O monitoramento periódico dos parâmetros de qualidade permite identificar tendências e antecipar problemas, fortalecendo a sustentabilidade organizacional (COSTA et al., 2021).

A avaliação de indicadores de desempenho constitui, portanto, uma ferramenta essencial para o acompanhamento da eficiência das UANs. Indicadores como índice de resto-ingestão, controle de sobras, custo por refeição e produtividade da equipe possibilitam uma análise detalhada do funcionamento da unidade, contribuindo para decisões gerenciais mais precisas (SANTOS; LANZILLOTTI, 2020). O acompanhamento contínuo desses parâmetros favorece a melhoria da qualidade do serviço e a otimização dos recursos disponíveis (COSTA et al., 2021).

Outro aspecto relevante refere-se à sustentabilidade das UANs, tema que tem ganhado destaque nas discussões atuais sobre gestão de serviços de alimentação. A adoção de práticas sustentáveis, como o aproveitamento integral dos alimentos, a redução do desperdício e a escolha de fornecedores comprometidos com a produção responsável, contribui para a diminuição dos impactos ambientais e para a promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis (SILVA; SOUZA; LIMA, 2020). Além disso, ações de educação alimentar direcionadas aos usuários e colaboradores podem fortalecer a conscientização sobre o consumo responsável e consolidar uma cultura organizacional voltada para a sustentabilidade e a qualidade do serviço (COSTA et al., 2021).

Por fim, a gestão das UANs também se relaciona diretamente com políticas públicas de promoção da saúde e segurança alimentar, especialmente em contextos institucionais como hospitais e escolas. A oferta de refeições seguras e nutricionalmente adequadas contribui para a prevenção de agravos à saúde e para a melhoria da qualidade de vida dos usuários. Nesse cenário, o nutricionista gestor assume papel estratégico não apenas na administração do serviço, mas também na consolidação de práticas alimentares seguras e sustentáveis, reforçando a relevância das UANs como instrumentos de promoção da saúde coletiva (PROENÇA et al., 2018).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As Unidades de Alimentação e Nutrição exercem papel estratégico na promoção da saúde e na garantia da segurança alimentar, especialmente em contextos institucionais como

hospitais, escolas e empresas. A análise desenvolvida neste estudo evidencia que a gestão dessas unidades transcende a simples produção de refeições, exigindo planejamento, organização e controle sistemático de todas as etapas do processo produtivo, com vistas à asseguarção da qualidade nutricional, da inocuidade dos alimentos e da satisfação dos usuários.

Os estudos examinados indicam que a implementação de Boas Práticas de Fabricação, aliada à capacitação contínua dos manipuladores, constitui elemento central para a prevenção de contaminações e para a manutenção de padrões higiênico-sanitários adequados. Nesse cenário, destaca-se a atuação do nutricionista como gestor e responsável técnico, cuja condução dos protocolos de qualidade, do controle de processos e do monitoramento de indicadores contribui para a consolidação de uma cultura organizacional voltada à melhoria contínua.

Evidenciou-se, ainda, a relevância do planejamento de cardápios alinhados ao perfil dos comensais, considerando dimensões nutricionais, sensoriais, culturais e econômicas. A articulação entre planejamento alimentar, controle de custos e gestão eficiente de recursos humanos e materiais favorece a eficiência operacional, reduz desperdícios e fortalece a sustentabilidade das unidades.

Adicionalmente, o uso sistemático de indicadores de desempenho e ferramentas de controle gerencial mostrou-se indispensável para a avaliação da qualidade dos serviços prestados. A análise de parâmetros como resto-ingestão, volume de sobras, custos e produtividade permite identificar fragilidades nos processos e subsidiar decisões mais assertivas, promovendo maior eficiência e satisfação dos usuários.

Conclui-se, portanto, que a gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição configura-se como um processo complexo e multidimensional, que demanda conhecimento técnico, planejamento estratégico e monitoramento contínuo. A incorporação de práticas orientadas à qualidade, à segurança alimentar e à sustentabilidade reforça o papel das UANs como instrumentos relevantes de promoção da saúde coletiva. Recomenda-se que pesquisas futuras aprofundem a investigação de estratégias inovadoras de gestão e da aplicação de tecnologias nos serviços de alimentação, ampliando o avanço científico e profissional na área.

REFERÊNCIAS

1. AKUTSU, Rita de Cássia et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.
2. ALVES FILHO, E. G. et al. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: desafios e perspectivas. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 37, e230045, 2024.

3. COSTA, M. F. et al. Indicadores de qualidade em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão integrativa. **Revista Brasileira de Nutrição Clínica**, São Paulo, v. 36, n. 2, p. 85-92, 2021.
4. CUNHA, Daniela Tavares da; STEDEFELDT, Elke; ROSSO, Valéria Vieira. The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. **Food Control**, v. 43, p. 167-174, 2014.
5. ENCARNAÇÃO, M. S. et al. Segurança alimentar e gestão de qualidade em unidades de alimentação coletiva. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 9, p. 4201-4210, 2021.
6. MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. **São Paulo: Manole**, 2015.
7. PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial em unidades de alimentação coletiva. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 31, n. 1, p. 1-10, 2018.
8. SANTOS, V. S.; LANZILLOTTI, H. S. Indicadores de desempenho em unidades de alimentação e nutrição: análise e aplicação prática. **Revista de Gestão em Sistemas de Saúde**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 210-220, 2020.
9. SILVA, A. C.; SOUZA, M. A.; LIMA, R. S. Sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição: estratégias para redução de desperdícios. **Revista de Administração em Saúde**, São Paulo, v. 20, n. 80, p. 1-9, 2020.
10. SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. **São Paulo: Varela**, 2014.
11. TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. **São Paulo: Atheneu**, 2017.
12. TOMICH, Renata G. P. et al. Avaliação das boas práticas de fabricação em unidades de alimentação e nutrição. **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, v. 29, n. 3, p. 663-673, 2005.