

SUSTENTABILIDADE NA NUTRIÇÃO: DESAFIOS E PERSPECTIVAS

SUSTAINABILITY IN NUTRITION: CHALLENGES AND PERSPECTIVES

Anna Vitória Bezerra Gonçalo¹

Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Escola de Ciências Sociais e da Saúde. Curso de Nutrição. Goiânia, Goiás, Brasil
<https://orcid.org/0000-0003-3582-5101>
annavick.458@gmail.com

Profa. Orientadora Ma. Nair Augusta de Araújo Almeida Gomes²

Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Escola de Ciências Sociais e da Saúde. Curso de Nutrição. Goiânia, Goiás, Brasil
<https://orcid.org/0000-0001-6882-0388>
niraugustaalmeida@yahoo.com.br

¹ Participação na formulação e elaboração do artigo. Desenho do Projeto, Escrita – Primeira Redação, Metodologia, Discussão dos Resultados, Escrita – Revisão versão final.

² Participação na formulação e elaboração do artigo. Desenho do Projeto, Escrita – Primeira Redação, Metodologia, Discussão dos Resultados, Escrita – Revisão e aprovação da versão final.

Recebido: 19/07/2025. Parecer: 03/02/2026. Corrigido: 08/03/2026. Aprovado: 07/04/2026.
Publicado: 14/04/2026



Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

RESUMO

A crescente preocupação com os impactos ambientais dos sistemas alimentares evidencia a contradição entre o desperdício de alimentos, a insegurança alimentar e o uso insustentável dos recursos naturais. Nesse contexto, o nutricionista ocupa um papel estratégico na promoção da sustentabilidade, embora sua atuação ainda seja limitada pela ausência de políticas públicas específicas e pela insuficiente abordagem do tema na formação acadêmica. Este estudo teve como objetivo aprofundar a compreensão sobre práticas sustentáveis na atuação do nutricionista e os desafios enfrentados na sua formação. Realizou-se uma revisão narrativa da literatura, com seleção de artigos publicados entre 2015 e 2025 nas bases LILACS e PubMed. Os estudos

analisados demonstraram uma valorização crescente da sustentabilidade na área da Nutrição, porém, sua implementação encontra barreiras como o desperdício de alimentos e a má gestão de recursos. Evidencia-se a necessidade de integrar o tema de forma transversal na formação acadêmica, fortalecendo o compromisso ético, social e ambiental da profissão. O nutricionista pode contribuir significativamente em diversas frentes, como no planejamento de cardápios com menor impacto ambiental, na educação alimentar voltada à saúde planetária e na orientação de equipes técnicas para adoção de práticas sustentáveis. Conclui-se que o nutricionista é um agente fundamental na transição para sistemas alimentares mais justos, saudáveis e ambientalmente responsáveis, sendo as

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) espaços privilegiados para a promoção do desenvolvimento sustentável. Reforça-se, assim, a urgência de uma formação profissional que contemple a sustentabilidade como eixo central, alinhando diretrizes alimentares e práticas profissionais aos desafios globais contemporâneos.

Palavras-chave: Formação profissional. Nutricionista. Serviços de alimentação.

ABSTRACT

The growing concern about the environmental impacts of food systems highlights the contradiction between food waste, food insecurity and the unsustainable use of natural resources. In this context, nutritionists play a strategic role in promoting sustainability, although their performance is still limited by the lack of specific public policies and insufficient coverage of the topic in academic training. This study aimed to deepen the understanding of sustainable practices in nutritionists' work and the challenges faced in their training. A narrative review of the literature was conducted, selecting articles published between 2015 and 2025 in the LILACS and PubMed databases. The studies analyzed demonstrated a growing appreciation of sustainability in the area of Nutrition, however, its implementation faces barriers such as food waste and poor resource management. The need to integrate the topic transversally into academic training is evident, strengthening the ethical, social and environmental commitment of the profession. Nutritionists can make significant contributions on several fronts, such as planning menus with a lower environmental impact, providing nutritional education focused on planetary health, and guiding technical teams to adopt sustainable practices. It can be concluded that nutritionists are key agents in the transition to fairer, healthier, and more environmentally responsible food systems, with Food and Nutrition Units (UAN) being privileged spaces for promoting sustainable development. This reinforces the urgency of professional

training that considers sustainability as a central axis, aligning dietary guidelines and professional practices with contemporary global challenges.

Keywords: Professional Education. Dietitians. Food Services.

1 INTRODUÇÃO

A crescente preocupação com os impactos ambientais decorrentes de práticas alimentares não sustentáveis tem estimulado discussões acerca da urgência em reconfigurar os sistemas alimentares. Nesse cenário, as dietas sustentáveis apresentam-se como uma opção tática que busca integrar saúde, preservação ambiental, aspectos culturais e justiça social, assegurando a segurança alimentar e nutricional atual sem comprometer as necessidades das próximas gerações (Hatjiathanassiadou *et al.*, 2019). A sustentabilidade dos sistemas alimentares, portanto, não é apenas uma tendência, mas uma demanda global diante da emergência climática, da limitação de recursos naturais e desafios da segurança alimentar e nutricional.

O nutricionista, enquanto agente fundamental na promoção da saúde e na organização dos sistemas alimentares, assume uma função relevante na transição para práticas mais responsáveis. Sua atuação em diferentes contextos, como Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), instituições de ensino, unidades hospitalares e órgãos públicos, possibilita a adoção de ações que minimizam o

desperdício de alimentos, potencializam o aproveitamento dos insumos e priorizam preparações com menor pegada ecológica, favorecendo tanto a saúde das pessoas quanto a do planeta (Silva; Carneiro; Cardoso, 2022; Pettinger *et al.*, 2023). Contudo, pesquisas indicam que a implementação efetiva dessas abordagens ainda encontra limitações em muitos serviços, devido à carência de políticas institucionais voltadas à sustentabilidade, deficiências na formação profissional e entraves estruturais nos ambientes de atuação (Carino *et al.*, 2020; González-García *et al.*, 2020).

Nesse sentido, é essencial reavaliar os processos formativos dos nutricionistas, assegurando que a sustentabilidade seja integrada de forma transversal aos currículos universitários. Propostas como as da UNESCO (2017) e do Secretariado da Commonwealth (2017) ressaltam a relevância de abordar conteúdos como segurança alimentar, soberania alimentar e proteção ambiental de maneira aplicada e reflexiva nos cursos de graduação em Nutrição. A abordagem dessas temáticas não apenas fortalece as capacidades técnicas dos futuros profissionais, como também os qualifica para um exercício mais ético, analítico e comprometido com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) (McCormack *et al.*, 2022; Jacob; Araújo, 2020).

A Resolução CFN nº 600 e o Código de Ética e Conduta da categoria profissional corroboram essa diretriz, ao tratarem a sustentabilidade como um valor ético essencial e uma aptidão que deve ser cultivada em todas as áreas de atuação do nutricionista (CFN, 2018a; CFN, 2018b).

Dessa forma, a formação acadêmica precisa estimular capacidades voltadas à condução de sistemas alimentares sustentáveis, fomentando uma prática profissional apta a enfrentar os desafios contemporâneos e a contribuir para a construção de modelos alimentares mais justos, resilientes e ambientalmente adequados.

Considerando esses aspectos, o presente estudo tem como finalidade realizar uma revisão da literatura acerca da inserção de práticas sustentáveis na atuação do nutricionista, com ênfase nos obstáculos encontrados na prática profissional e nas mudanças requeridas na formação universitária.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O presente artigo trata-se de uma revisão narrativa da literatura. O levantamento dos artigos foi realizado nas bases de dados La Literatura Latino Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs) e PubMed Unique Identifier (PubMed), a partir da utilização das palavras-chave: “Nutricionista” e “Sustentabilidade”, (sustainability) AND

(nutritionist). Também foram analisados artigos das referências bibliográficas das fontes indexadas.

O estudo enfatizou ações sustentáveis do profissional nutricionista nas diversas áreas de atuação. Como critérios de inclusão, artigos nos idiomas português, inglês e espanhol, que abordaram o tema em questão, publicados no período de 2015 a 2025, disponíveis, completos e gratuitos. Foram excluídos artigos em função da dubiedade das fontes e/ou irrelevância para a construção da pesquisa, artigos não disponibilizados na íntegra ou que não se enquadravam nos objetivos do presente estudo após análise do título e resumo.

Para a sistematização dos dados, foi elaborado um fichamento analítico contendo as principais informações de cada estudo selecionado. Esse instrumento reuniu dados como: Autores e Ano de Publicação, Objetivo Proposto, Tipo de Estudo, Amostra e Principais Resultados.

A partir do fichamento, os estudos foram organizados e interpretados à luz de dois eixos temáticos previamente definidos: (1) O nutricionista e a sustentabilidade alimentar; (2) Integração da sustentabilidade nos currículos de Nutrição. Essa categorização permitiu identificar padrões, tendências e lacunas na literatura, além de embasar a análise crítica apresentada na discussão.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram selecionados 11 estudos para esta revisão da literatura, realizados por diferentes autores e fundamentados em distintas abordagens metodológicas — como estudos de caso, pesquisas exploratórias, descritivas e revisões sistemáticas. O objetivo comum entre os trabalhos foi analisar a incorporação de práticas ambientais sustentáveis no campo da alimentação e nutrição. As pesquisas contemplaram diferentes contextos geográficos e institucionais, incluindo unidades hospitalares, restaurantes institucionais e estabelecimentos do setor hoteleiro.

A análise dos estudos revelou a multiplicidade de enfoques acerca da sustentabilidade na atuação do nutricionista.

No âmbito dos serviços de alimentação hospitalares, Silva, Carneiro e Cardoso (2022) identificaram práticas voltadas à redução do desperdício de alimentos e ao uso racional de recursos, embora com menor adesão a ações estruturais como controle de ventilação e da temperatura e consumo de energia elétrica.

Em consonância, Carino *et al.* (2020), em uma revisão narrativa, identificaram o desperdício de alimentos como um dos principais impactos ambientais discutidos na literatura, frequentemente relacionado à

implementação de estratégias voltadas ao aumento da ingestão de alimentos pelos pacientes, por meio de adaptações nos modelos de serviço.

Em instituições de educação infantil, González-García *et al.* (2020) destacaram a elevada pegada ambiental associada à alimentação em creches públicas da Espanha, com ênfase nas emissões de carbono e no consumo hídrico, majoritariamente decorrentes do desperdício alimentar e do uso de insumos não sustentáveis.

No setor hoteleiro, Yucedag, Kaya e Cetin (2018) constataram uma consciência ambiental satisfatória entre funcionários de hotéis e restaurantes na Turquia; entretanto, as práticas sustentáveis ainda não eram implementadas de forma sistemática.

No que se refere à formação profissional, os estudos de Jacob e Araújo (2020) e McCormack *et al.* (2022) ressaltam a importância da inserção de conteúdos relacionados à sustentabilidade nos currículos dos cursos de Nutrição, com foco no desenvolvimento de competências voltadas à gestão de sistemas alimentares sustentáveis.

Em complemento, a revisão promovida pelo periódico *Brazilian Journal of Development* (2020) defende a incorporação transversal da Educação para o Desenvolvimento Sustentável nos diversos níveis de ensino, destacando o

papel de docentes e equipes pedagógicas nesse processo.

No cenário das políticas alimentares, Trolle *et al.* (2024), ao analisarem diretrizes dietéticas dos países nórdicos, observaram que as dietas atualmente praticadas extrapolam os limites planetários em várias categorias de impacto ambiental. Tal constatação evidencia a urgência de reorientar as recomendações nutricionais à luz da sustentabilidade.

De modo geral, os estudos indicam uma crescente valorização da sustentabilidade entre os profissionais da Nutrição, especialmente frente aos impactos ambientais dos sistemas alimentares contemporâneos. No entanto, desafios persistem quanto à consolidação dessas práticas como parte integrante da rotina profissional.

Silva, Carneiro e Cardoso (2022) observaram que, embora práticas como o aproveitamento integral dos alimentos e a correta higienização sejam adotadas em hospitais, aspectos como a gestão da utilização da energia elétrica ainda carecem de maior atenção. Nessas situações, o nutricionista pode atuar de forma estratégica na elaboração de planos de ação integrados à equipe técnica, propondo soluções para otimizar o uso de energia, melhorar a ventilação dos ambientes e garantir o controle adequado

da temperatura dos alimentos (CFN, 2018a).

Yucedag *et al.* (2018) destacaram que, mesmo diante de uma consciência ambiental declarada, a implementação de práticas sustentáveis depende de condições favoráveis e de liderança ativa. Nesse contexto, o nutricionista pode contribuir com a elaboração de protocolos, treinamentos e ações educativas que promovam o uso racional dos recursos e o engajamento coletivo nas iniciativas sustentáveis (Carvalho; Chaudon, 2018).

No contexto hospitalar, Carino *et al.* (2020) enfatizam a relevância de estratégias voltadas à redução do desperdício alimentar por meio da maior aceitação das refeições pelos pacientes. O nutricionista, nesse sentido, pode desenvolver cardápios mais atrativos, aplicar testes de aceitabilidade, monitorar sobras e adequar a produção de refeições conforme a demanda, em parceria com a equipe multiprofissional. Tais medidas, além de ambientais, possuem implicações econômicas e assistenciais relevantes (Carvalho; Chaudon, 2018).

A análise da pegada ambiental em creches públicas, realizada por González-García *et al.* (2020), evidenciou que os impactos ambientais extrapolam o ambiente da cozinha e requerem ações voltadas a toda a cadeia produtiva dos alimentos. Essa constatação reforça a importância de escolhas alimentares

conscientes e do incentivo à adoção de práticas sustentáveis desde a produção até o consumo.

Quanto à formação profissional, Jacob e Araújo (2020) defendem a inclusão de temas como soberania alimentar, uso eficiente dos recursos e combate ao desperdício de forma transversal nos cursos de graduação em Nutrição, visando formar profissionais mais preparados para os desafios dos sistemas alimentares sustentáveis. Essa necessidade é reiterada por McCormack *et al.* (2022), que apontam o descompasso entre o ensino teórico e a prática, sugerindo abordagens pedagógicas mais ativas, contextualizadas e integradas à realidade profissional.

A proposta de Trolle *et al.* (2024), de integrar a sustentabilidade às diretrizes alimentares nacionais, demonstra a possibilidade de ampliação desse conceito não apenas na prática clínica, mas também na formulação de políticas públicas. Os autores alertam para a insustentabilidade das dietas atuais e defendem a necessidade de mudanças estruturais urgentes.

Organismos internacionais como a UNESCO (2017) e o Secretariado da Commonwealth (2017) têm, há anos, reforçado a importância da educação para a sustentabilidade, recomendação que também é contemplada por Jacob e Araújo (2020), ao proporem a criação de competências específicas sobre o tema

nas diretrizes curriculares dos cursos de Nutrição.

Em síntese, os estudos analisados evidenciam a necessidade de transformações que perpassam desde a formação acadêmica até a atuação profissional. Investimentos em capacitação, políticas públicas e estrutura institucional são fundamentais, assim como o engajamento dos nutricionistas com os princípios da sustentabilidade. Nesse cenário, a prática sustentável na Nutrição deixa de ser uma tendência e passa a ser uma exigência ética e técnica diante dos desafios globais contemporâneos.

4 CONCLUSÃO

A presente revisão da literatura permitiu evidenciar que a incorporação de práticas ambientais sustentáveis no campo da alimentação e nutrição vem ganhando relevância nos últimos anos, sobretudo diante dos impactos socioambientais gerados pelos sistemas alimentares contemporâneos.

Observou-se que diferentes contextos institucionais, como hospitais, creches, restaurantes universitários e o setor hoteleiro, já apresentam iniciativas voltadas à sustentabilidade, embora ainda de forma incipiente e muitas vezes limitada a ações pontuais, como a redução do desperdício de alimentos e a melhoria da eficiência no uso de recursos.

Ficou evidente a necessidade de uma abordagem mais abrangente, que envolva desde a escolha de insumos sustentáveis até a gestão eficiente dos resíduos, passando pela capacitação contínua das equipes e pela atuação propositiva do nutricionista como agente de transformação. Nesse sentido, destaca-se a importância da formação acadêmica orientada para o desenvolvimento de competências em sustentabilidade, a ser incorporada de forma transversal aos currículos dos cursos de Nutrição.

Além disso, os estudos analisados apontam para a urgência de se alinhar as diretrizes alimentares nacionais às metas globais de sustentabilidade, considerando os limites planetários e a promoção da saúde da população. A atuação do nutricionista, portanto, deve estar comprometida não apenas com os aspectos técnicos e assistenciais da alimentação, mas também com os impactos ambientais e sociais das suas práticas.

Conclui-se que a sustentabilidade na Nutrição não deve ser encarada como uma tendência, mas como um imperativo ético, científico e profissional frente aos desafios da atualidade. Para que a transição para sistemas alimentares sustentáveis se concretize, é imprescindível o engajamento de profissionais qualificados, políticas públicas consistentes e instituições

comprometidas com a construção de um futuro mais justo, saudável e ambientalmente responsável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARINO, S.; PORTER, J.; MALEKPOUR, 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, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jand.2020.01.001>.

CARVALHO, L. R.; CHAUDON, M. O. Gestão de resíduos sólidos orgânicos em unidades de alimentação coletiva: revisão. **Revista Higiene Alimentar**, v. 32, n. 278/279, p. 27–32, 2018.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista na promoção da alimentação adequada e saudável, na segurança alimentar e nutricional e na sustentabilidade no âmbito da alimentação coletiva. Brasília, DF: CFN, 2018. Disponível em: <https://www.cfn.org.br>. Acesso em: 16 abr. 2025.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018**. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Brasília, DF: CFN, 2018b. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_2018_599.pdf. Acesso em: 11 maio 2025.

GONZÁLEZ-GARCÍA, S.; GONZÁLEZ-GARCÍA, R.; GONZÁLEZ VÁZQUEZ, L. et al. Tracking the environmental footprints of institutional restaurant service in nursery schools. **Science of the Total Environment**, v. 728, 138939, 2020.

HATJIATHANASSIADOU, M.; SOUZA, S. R. G.; NOGUEIRA, J. P. et al.

Environmental impacts of university restaurant menus: a case study in Brazil. **Sustainability**, v. 11, 5157, p. 1–15, 2019. DOI: <https://doi.org/10.3390/su11195157>.

JACOB, M. C. M.; ARAÚJO, F. R. Desenvolvimento de competências para Nutrição no contexto de sistemas alimentares sustentáveis. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 11, p. 4369–4378, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/5RhPkyFBFGRfbSyddMsgL7D/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 19 set. 2024.

MCCORMACK, J.; RUTHERFORD, S.; ROSS, L. J. et al. How do dietetics students learn about sustainability? A scoping review. **Nutrition & Dietetics**, v. 80, n. 2, p. 143–153, 2022. DOI: <https://doi.org/10.1111/1747-0080.12795>.

PETTINGER, C.; TRIPATHI, S.; SHOKER, B. et al. Collaborative leadership to support sustainability in practice for dietitians as allied health professionals. **Journal of Human Nutrition and Dietetics**, v. 36, n. 6, p. 2323–2335, 2023. DOI: <https://doi.org/10.1111/jhn.13211>.

COMMONWEALTH SECRETARIAT. **A curriculum framework for the Sustainable Development Goals**. Londres: Commonwealth Secretariat, 2017. Disponível em: <https://www.thecommonwealth-ilibrary.org/index.php/comsec/catalog/book/1064>. Acesso em: 17 out. 2024.

SILVA, K. S.; CARNEIRO, A. C. L. L.; CARDOSO, L. M. Práticas ambientalmente sustentáveis em unidades de alimentação e nutrição hospitalares. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 25, e2020091, 2022. DOI: <https://doi.org/10.1590/1981-6723.09120>.

TROLLE, E.; MEINILÄ, J.; ENEROTH, H. et al. Integrating environmental sustainability into food-based dietary guidelines in the Nordic countries. **Food & Nutrition Research**, v. 68, 2024. DOI: <https://doi.org/10.29219/fnr.v68.10792>.



UNESCO. **Educação para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável: objetivos de aprendizagem.** Paris: UNESCO, 2017. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf000252197>. Acesso em: 17 out. 2024.

YUCEDAG, C.; KAYA, L. G.; CETIN, M. Identifying and assessing environmental awareness of hotel and restaurant employees' attitudes in the Amasra District of Bartin. **Environmental Monitoring and Assessment**, v. 190, 60, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10661-017-6456-7>.