

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

**PERFIL DA ALIMENTAÇÃO OFERTADA EM
EMPRESAS VINCULADAS AO PROGRAMA DE
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NO RIO
GRANDE DO NORTE**

GABRIELA SANTANA PEREIRA

NATAL – RN

2016

GABRIELA SANTANA PEREIRA

**PERFIL DA ALIMENTAÇÃO OFERTADA EM
EMPRESAS VINCULADAS AO PROGRAMA DE
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NO RIO
GRANDE DO NORTE**

*Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Graduação em Nutrição da
Universidade Federal do Rio Grande do Norte
como requisito final para obtenção do grau de
Nutricionista.*

Orientadora: Profa. Ingrid Wilza Leal Bezerra, DSc.

NATAL – RN

2016

GABRIELA SANTANA PEREIRA

**PERFIL DA ALIMENTAÇÃO OFERTADA EM
EMPRESAS VINCULADAS AO PROGRAMA DE
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NO RIO
GRANDE DO NORTE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte como requisito final para obtenção do grau de Nutricionista.

BANCA EXAMINADORA

Orientadora: Prof^a Ingrid Wilza Leal Bezerra, DSc.

Prof^a Gidyenne Chrystine Bandeira Silva de Medeiros, MSc.

Prof^a Annamaria Barbosa do Nascimento, MSc.

Natal, 18 de maio de 2016.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, a Deus pela oportunidade de finalizar de mais uma etapa da minha vida.

Aos meus pais, Ligia e Eleu, por todo amor, apoio e incentivo durante minha jornada acadêmica. Agradeço especialmente a minha mãe, que leu tão cautelosamente e carinhosamente meu trabalho, sendo crítica e fazendo sugestões para melhorá-lo. Não caberia aqui um terço do quanto sou grata a você, mãe.

A minha família, segundas mães e agregados, por vibrarem pelas mínimas conquistas que realizo, valorizando-as até mais do que eu.

Ao meu namorado, Renato, por provar que a distância nem sempre é uma medida que separa dois pontos.

A Bruna, Arthur e Carol, amigos queridos que levo no peito, agradeço por serem verdadeiros, por me fazerem rir, por ouvirem minhas histórias e por apenas estarem presentes na minha vida.

Aos amigos que a graduação me presenteou, Anissa, Raiane, Karina, Jessika, Rafaella, Rey, Mendes e Mikael, pois Deus não poderia ter escolhido companheiros melhores para me acompanhar durante essa jornada. Foram muitas histórias, muitos estresses, muitas risadas e alegrias que levarei para sempre comigo.

À tropa, por ser um verdadeiro esquadrão de guerra, honrando o nome recebido. Sou muito agradecida por ter compartilhado com vocês as coletas, as dúvidas, o aprendizado. Eu não poderia dizer o quanto vocês foram e são importantes.

À Ingrid, a melhor orientadora que alguém poderia ter, por ter insistido em mim e acreditar no meu potencial. Sou muito grata pela oportunidade de participar de uma pesquisa tão grande e cheia de bons frutos, pela experiência, pelo bordão 'sinistro' e pelos princípios que você nem percebe que me passa.

Às professoras Gidyenne Medeiros e Annamaria Nascimento pela atenção e gentileza em participarem das bancas do projeto e do trabalho final! Obrigada pelas contribuições que só vieram a aprimorar o meu trabalho!

A todos, muito obrigada!

PEREIRA, Gabriela Santana. **Perfil da alimentação ofertada em empresas vinculadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador no Rio Grande do Norte**. 2016. 36 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2016.

RESUMO

O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil da alimentação ofertada aos trabalhadores de empresas vinculadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) no Estado do Rio Grande do Norte, quanto aos aspectos dietéticos. Foi um estudo de caráter descritivo, realizado em quatro indústrias têxteis localizadas na Grande Natal/RN, cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador e com responsáveis técnicos habilitados em nutrição, onde se avaliou cinco cardápios referentes a uma semana de oferta de alimentos e à refeição do almoço. A análise dos cardápios demonstrou que as refeições ofertadas pelas empresas beneficiadas pelo PAT são hipercalóricas, hiperproteicas, hipoglicídicas, normolipídicas e hipersódicas. Quanto aos outros elementos alimentares, observou-se que a oferta de fibra e sódio foi superior ao preconizado pelo programa. Em relação à oferta de legumes e verduras, eram fornecidos pelo menos uma porção/dia e a oferta de frutas teve adequação média de 75%. Quanto aos aspectos qualitativos, verificou-se que as indústrias realizam ações de promoção de práticas alimentares saudáveis apenas uma vez por ano. Sendo assim, o estudo demonstrou que as indústrias beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador no estado do Rio Grande do Norte, ainda necessitam adequar sua oferta de alimentos e nutrientes aos parâmetros nutricionais estabelecidos pela Portaria nº 66. Isso mostra a importância de uma atuação eficiente do profissional nutricionista na área da alimentação coletiva, promovendo alimentação adequada por meio do planejamento de cardápios nutricionalmente apropriados e de ações frequentes de promoção de práticas alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Programa de Alimentação do Trabalhador, Cobertura nutricional, Planejamento alimentar e dietético.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	6
2. OBJETIVOS	8
2.1. OBJETIVO GERAL	8
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
3. REVISÃO DE LITERATURA	9
3.1. ALIMENTAÇÃO E CONTEMPORANEIDADE	9
3.2. O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR	10
3.2.1. Aspectos históricos e conceituais	10
3.2.2. Aspectos dietéticos	12
4. METODOLOGIA	14
4.1. TIPO DE ESTUDO	14
4.2. LOCAL DE REALIZAÇÃO DO ESTUDO	14
4.3. PROCEDIMENTO DE COLETA DE DADOS	14
4.4. ANÁLISE DOS DADOS	15
5. RESULTADOS	16
6. DISCUSSÃO	21
7. CONCLUSÃO	26
8. REFERÊNCIAS	28
APÊNDICES	
ANEXOS	

1. INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) reconhece a alimentação como um elemento de humanização nas práticas de saúde e tem como objetivo melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, por meio da promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, de uma vigilância alimentar e nutricional atuante, da prevenção e do cuidado integral aos agravos relacionados à alimentação e nutrição (BRASIL, 2011).

Nesse sentido, a implantação e o acompanhamento de programas voltados para a oferta de uma alimentação que atenda a critérios de qualidade nutricional e higiênico-sanitária, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), são estratégicos no alcance desse propósito. Este último ganhou destaque por voltar-se à classe dos trabalhadores e, segundo Santos et al (2007), a saúde deste grupo social reflete diretamente sobre a produtividade do trabalho das indústrias e empresas do país.

Além disso, segundo a Organização Mundial de Saúde, os locais de trabalho são estratégicos para a promoção da saúde e da alimentação saudável e, portanto, devem oportunizar e estimular os trabalhadores a fazerem escolhas saudáveis (OMS, 2004). Assim, ressalta-se a importância do PAT para o fomento de mudanças dos padrões alimentares dessa população.

O programa visa melhorar a qualidade de vida dos trabalhadores, por meio da oferta regular de uma alimentação adequada e saudável, possibilitando também às empresas beneficiárias do Programa a obtenção de resultados positivos de produtividade e redução do número de acidentes de trabalho. O programa atualmente deve atender aos parâmetros nutricionais estabelecidos pela Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, que, além de critérios quanti-qualitativos da alimentação, também estabelece a necessidade de um responsável técnico habilitado em nutrição para garantir a correta execução das atividades nutricionais do programa (BRASIL, 2006).

É papel do nutricionista gestor da UAN vinculada ao PAT, o planejamento e a execução de uma alimentação saudável, coerente com as diretrizes do Programa e segundo padrões higiênico-sanitários vigentes, adequada às necessidades do trabalhador e que atenda, na medida do possível, às expectativas da sua clientela.

Assim, reconhecendo a importância do PAT na promoção de saúde dos trabalhadores, torna-se relevante avaliar se a alimentação oferecida por indústrias do Rio

Grande do Norte vinculadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador atende aos critérios nutricionais instituídos na Portaria Interministerial nº 66 (BRASIL, 2006), tanto no que se refere à determinação da cobertura de energia e nutrientes quanto no que se refere aos aspectos qualitativos das refeições.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

Avaliar o perfil dietético da alimentação ofertada aos trabalhadores de empresas vinculadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) no Estado do Rio Grande do Norte.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar a oferta de energia e nutrientes da alimentação ofertada aos trabalhadores de empresas vinculadas ao PAT no RN;
- Avaliar a cobertura energético-nutricional da alimentação ofertada aos trabalhadores de empresas vinculadas ao PAT no RN em relação aos parâmetros nutricionais estabelecidos pelo Programa;
- Avaliar os aspectos qualitativos da alimentação ofertada aos trabalhadores de empresas vinculadas ao PAT no RN;
- Verificar a adoção de práticas educativas voltadas para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e adequados entre trabalhadores de empresas vinculadas ao PAT no RN.

3. REVISÃO DE LITERATURA

3.1. ALIMENTAÇÃO E CONTEMPORANEIDADE

A alimentação representa uma das atividades humanas mais importantes do ponto de vista biológico, além de também “envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades”. A relação entre o homem e a alimentação vem sendo alterada, principalmente devido às novas demandas produzidas pelo modo de vida urbano, citando o capitalismo e a globalização como fatores que contribuíram para a implantação de tecnologias que colaboraram para a produção de alimentos em larga escala e para os processos de conservação a longo prazo (PROENÇA, 2010).

Observa-se que a comensalidade contemporânea exige dos indivíduos a adaptação ao meio urbano, ajustando suas práticas alimentares a questões temporais, espaciais e financeiras. Por outro lado, o mercado da alimentação também teve que ajustar-se às necessidades da vida urbano-industrial. É possível notar que diversos fatores como as distâncias, as características dos processos produtivos (ritmos e continuidade no fluxo de produção) e a organização do trabalho (divisão e integração do trabalho) limitam as possibilidades de o trabalhador realizar suas refeições durante a jornada de trabalho no próprio domicílio (ABREU; SPINELLI; ZANARDI, 2009).

Outro elemento decisivo na alteração dos hábitos alimentares do trabalhador foi a inserção feminina no mercado de trabalho. A busca da mulher por melhores condições profissionais promoveu modificações na estrutura familiar ocidental, onde ela era responsável por 80% atividades domésticas. Desta forma, este conjunto de fatores instigou necessidade de encontrar outros meios para realização de refeições e encontrou-se na alimentação fora de casa uma opção viável (LELIS; TEIXEIRA; SILVA, 2012; PROENÇA et al., 2008).

Segundo Abreu, Spinelli e Zanardi (2009), este mercado é dividido em alimentação comercial e alimentação coletiva; os estabelecimentos que trabalham com produção e distribuição para coletividades recebem o nome de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), ou unidades produtoras de refeições. Estão inclusas nesta categoria as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação por autogestão, restaurantes comerciais e similares, lanchonetes, hotelaria, serviços de buffet e de alimentos congelados, comissarias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde, atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador.

O principal objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, dentro dos padrões higiênico-sanitários, além de ser atrativa e agradável ao paladar. Esta adequação deve procurar manter e/ou recuperar a saúde dos clientes, além de buscar desenvolver hábitos alimentares saudáveis, amparados pela Educação Alimentar e Nutricional (VEIROS, 2002).

Cabe ressaltar ainda que as UAN também estão inseridas no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), no que se refere ao acesso ao alimento em quantidade, qualidade e regularidade adequadas, uma vez que é seu papel oferecer uma alimentação de qualidade, que atenda às necessidades nutricionais da clientela atendida e, quando vinculada a um programa ou política, seguir os parâmetros estabelecidos, de forma a garantir a sua clientela-alvo o acesso regular e permanente, durante todo o tempo de vigência da política ou o tempo de permanência do usuário (BRASIL, 2011).

Além disso, a oferta de uma alimentação que atenda a parâmetros nutricionais que a qualifiquem para o consumo alimentar saudável e adequado destacam as UAN como um espaço apropriado para a implantação de políticas que favoreçam à promoção da saúde, como, por exemplo, o Programa de Alimentação do Trabalhador.

3.2. O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

3.2.1 Aspectos históricos e conceituais

O Programa de Alimentação do Trabalhador foi instituído pela Lei nº 6.321, em 14 de abril de 1976 e regulamentado pelo Decreto nº 5, de 14 de novembro de 1991 e pela Portaria nº 3 de 1 de março de 2002 (BRASIL, 1976; 1991; 2002), num primeiro momento, com o objetivo de ceder incentivos fiscais a empresas que ofertassem alimentação aos seus trabalhadores. Isto porque, no período de sua criação, o país encontrava-se num cenário de extrema desigualdade social e regional e um acentuado o quadro epidemiológico de desnutrição da população (STOLTE; HENNINGTON; BERNARDES, 2006).

Dessa forma, várias estratégias políticas foram pensadas de maneira a alcançar diferentes segmentos da sociedade e, no que se referia aos trabalhadores, havia a necessidade de restabelecer algum modelo de programa ou ação que substituísse o então extinto Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), que atuou de 1940 a 1967. O SAPS foi uma iniciativa instituída pelo governo Vargas com o papel de fornecer alimentos para as camadas populares, por meio de bandejões, de forma a promover a racionalização dos hábitos

alimentares do trabalhador brasileiro (EVANGELISTA, 2010), sendo considerado o precursor do PAT.

Com o decorrer do tempo, os objetivos do PAT foram sendo aprimorados e relacionados com o trabalhador e não somente com a empresa. A Portaria nº 3 (BRASIL, 2002) estabelece como objetivo do Programa a melhoria da situação nutricional do trabalhador, de forma a promover sua saúde e prevenir doenças profissionais.

O PAT estrutura-se numa parceria entre o Governo, a empresa e o trabalhador e tem como unidades gestoras a Secretaria de Inspeção do Trabalho e o Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho e prevê benefícios ao trabalhador, à empresa e ao governo (BRASIL, 2016). Além da oferta de uma alimentação saudável e adequada, pautada em diretrizes estabelecidas pelo Programa, entende-se que, melhor alimentado, o trabalhador também terá aumento da capacidade física, aumento da resistência à fadiga e aumento da resistência a doenças, de forma a reduzir os acidentes de trabalho, aumentar a sua capacidade produtiva e, conseqüentemente, obter resultados positivos na qualidade de vida dos trabalhadores (DUARTE et al., 2015).

Para a empresa, o PAT também proporciona vantagens, por meio da dedução de até 4% do imposto de renda anual sobre o lucro tributável, desde que comprovadas as despesas com alimentação de seus funcionários. Além disso, o aumento da qualidade de vida do trabalhador resulta na redução do absenteísmo (atrasos e faltas), redução da rotatividade, maior integração entre o trabalhador e a empresa, aumento da produtividade e incentivo fiscal. E como consequência positiva desses benefícios a trabalhador e empresa, o governo também se beneficia, por meio da redução de despesas e investimentos na área da saúde, do crescimento da atividade econômica e bem-estar social (MATTOS, 2008).

A modalidade de serviço fica a critério das empresas beneficiadas pelo PAT. Elas podem optar pelo serviço de autogestão (serviço próprio), responsabilizando-se, assim, por todo processo de produção de refeições, desde a contratação do pessoal até a distribuição para os comensais, como também podem optar pela terceirização, estabelecendo um contrato com uma concessionária, que passará a ser responsável pela alimentação ofertada ao trabalhador, por meio da produção e distribuição no refeitório da contratante ou da refeição transportada. A empresa pode ainda optar pela distribuição do ticket refeição e/ou alimentação e/ou pela distribuição de cestas básicas (SAVIO et al., 2005).

Quanto à fiscalização do programa, esta cabe à Comissão Tripartite do PAT (CTPAT), que acompanha e avalia sua execução. Esta comissão deve ser composta por representantes do governo, trabalhadores e empregadores, cujas competências são propor o

aperfeiçoamento da legislação relativa ao PAT; elaborar estudos visando estabelecer regras para a fiscalização e à aplicação de penalidades às empresas e estabelecimentos conveniados que executarem de modo inadequado o PAT; avaliar as propostas de medidas legislativas encaminhadas ao Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) e elaborar o seu regimento interno, a ser aprovado pelo MTE (BRASIL, 2005a).

3.2.2 Aspectos Dietéticos

Como forma de manter o compromisso com a segurança alimentar e nutricional da sua clientela-alvo, o Programa de Alimentação do Trabalhador passou por uma reformulação, de forma a se adequar ao novo perfil epidemiológico da população brasileira, ajustando os seus critérios nutricionais. Essa mudança se deu por meio da publicação da Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, que estabeleceu novos parâmetros para a alimentação do trabalhador. Segundo a mesma, o almoço, jantar e ceia devem corresponder a 30-40% do Valor Energético Total (VET) diário, contendo de 600 a 800 kcal, admitindo-se acréscimo de 400 kcal (20%) em relação a um VET de 2000 kcal diárias. Quanto aos lanches e ao desjejum, preconiza-se que deve ser oferecida de 300 a 400 kcal, podendo-se acrescentar 400 calorias (20%) também em relação ao VET diário de 2000 calorias, devendo corresponder a 15-20% do VET diário (BRASIL, 2006).

No quadro 1, é possível visualizar a determinação na distribuição de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos totais), além das especificações para gordura saturada, fibra e sódio.

Quadro 1 – Determinação para a oferta de macronutrientes, gordura saturada, fibra e sódio na alimentação de empresas vinculadas ao PAT.

Refeições	Carboidratos (%)	Proteínas (%)	Lipídeos (%)	Gorduras Sat. (%)	Fibras (g)	Sódio (mg)
Desjejum/Lanche	60	15	25	<10	4-5	360-480
Almoço/Jantar/Ceia	60	15	25	<10	7-10	720-960

FONTE: BRASIL, 2006

No tocante aos aspectos qualitativos da alimentação, o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) destaca-se como um importante instrumento para subsidiar

políticas, programas e ações que tem como objetivo promover saúde através de práticas alimentares saudáveis. O guia destaca o consumo de alimentos *in natura*, principalmente as frutas, legumes e verduras, uma vez que estes gêneros possuem uma quantidade relativamente baixa de calorias e são fontes de fibras, vitaminas e minerais, tornando-os um fator de proteção contra obesidade, diabetes, doenças do coração e alguns tipos de câncer (BRASIL, 2014).

A “Estratégia Mundial sobre a dieta alimentar, atividade física e saúde”, lançada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), também trazem reforçam importância da população ter acesso às frutas, legumes e verduras. Neste documento, o consumo destes alimentos está relacionado à minimização do surgimento de doenças crônicas e, portanto, recomenda-se que a ingestão diária deve ser de pelo menos 400g por indivíduo (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE, 2004).

Enquanto isso, a Portaria Interministerial nº 66 não determina uma gramatura específica para a oferta de frutas legumes e verduras, preferindo recomendar o número de porções a serem fornecidas. Assim, a legislação preconiza que nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) o cardápio deve oferecer, no mínimo, uma porção de fruta e uma porção de legumes e verduras (BRASIL, 2006).

Para garantir o cumprimento dos aspectos dietéticos do programa e realizar as atividades que englobam a produção de refeições para coletividades, está instituída na Resolução do CFN 380/2005 a necessidade de um responsável técnico habilitado em nutrição. Este profissional tem como atribuição realizar e promover a educação nutricional e alimentar dos trabalhadores beneficiados pelo PAT, fornecendo a eles alimentação saudável através da elaboração de cardápios nutricionalmente adequados, variados e com inclusão de alimentos regionais, respeitando os princípios da Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2005b; BRASIL, 2006).

4. METODOLOGIA

4.1. TIPO DE ESTUDO

Este foi um estudo de caráter descritivo, observacional e exploratório, pois visou expor as características da alimentação ofertada a trabalhadores de empresas vinculadas ao PAT no RN. Além disto, estabelece correlações entre a realidade do serviço com o que está regulamentado nas legislações.

O estudo fez parte de um projeto de pesquisa Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Prof Onofre Lopes – CEP/HUOL, sob o parecer nº 776.772/2014.

4.2. LOCAL DE REALIZAÇÃO DO ESTUDO

O estudo foi realizado em 04 indústrias têxteis, definidas por livre demanda, localizadas na Grande Natal/RN. Estas empresas estão cadastradas no PAT e possuem responsáveis técnicos habilitados em nutrição executando as atividades nutricionais do programa.

4.3. PROCEDIMENTO DE COLETA DE DADOS

Coletou-se as informações de cinco cardápios referentes a uma semana de oferta de alimentos e à refeição do almoço, utilizando-se, para tanto, um check list elaborado para os fins da pesquisa (APÊNDICE 1). As preparações foram descritas segundo suas Fichas Técnicas de Preparação (FTP) e, na ausência das FTP, as mesmas foram desenvolvidas durante o estudo a partir da descrição do responsável pela elaboração das preparações ou utilizando-se como referência as quantidades per capita por ingredientes da preparação definidas por Araújo e Guerra (2007).

Quanto aos dados relacionados aos aspectos qualitativos das refeições, estes foram obtidos também por meio do check list, em cada empresa, com auxílio do responsável técnico do local, de forma a se observar a frequência com que eram ofertadas frutas, verduras e legumes aos trabalhadores, assim como, também, verificar a adoção de ações de promoção de hábitos alimentares saudáveis, como está instituído na Portaria nº 66.

4.4. ANÁLISE DOS DADOS

Para a avaliação do valor nutricional da alimentação oferecida, as informações obtidas das fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio semanal de cada UAN foram analisadas tomando-se como referência a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO, 2011), a Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2011), a Tabela de Composição Química dos Alimentos do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE, 2014), a Tabela de Composição de Alimentos (PHILLIPI, 2006), ou ainda os rótulos dos produtos usados nas preparações. Analisou-se os itens: energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gordura saturada, sódio, NDPcal e fibras alimentares, conforme a Portaria 66 (BRASIL, 2006). As informações foram organizadas e processadas em planilhas do *Software Microsoft Office Excel*® 2010.

As análises da composição nutricional dos alimentos para identificação da oferta de energia e nutrientes, bem como para fins de comparação da cobertura nutricional em relação aos valores preconizados pelo Programa foram realizadas considerando-se o Peso Líquido (PL) dos alimentos crus.

Quanto à análise dos aspectos qualitativos, também foi utilizada como referência os parâmetros estabelecidos pela Portaria Interministerial nº 66, que são: oferta de frutas, legumes e verduras e realização de ações de promoção de hábitos alimentares saudáveis para os funcionários.

Os resultados obtidos na análise dos cardápios foram comparados com os valores estabelecidos para cobertura nutricional de uma grande refeição pela Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, e discutidos de acordo com dados disponíveis na literatura.

5. RESULTADOS

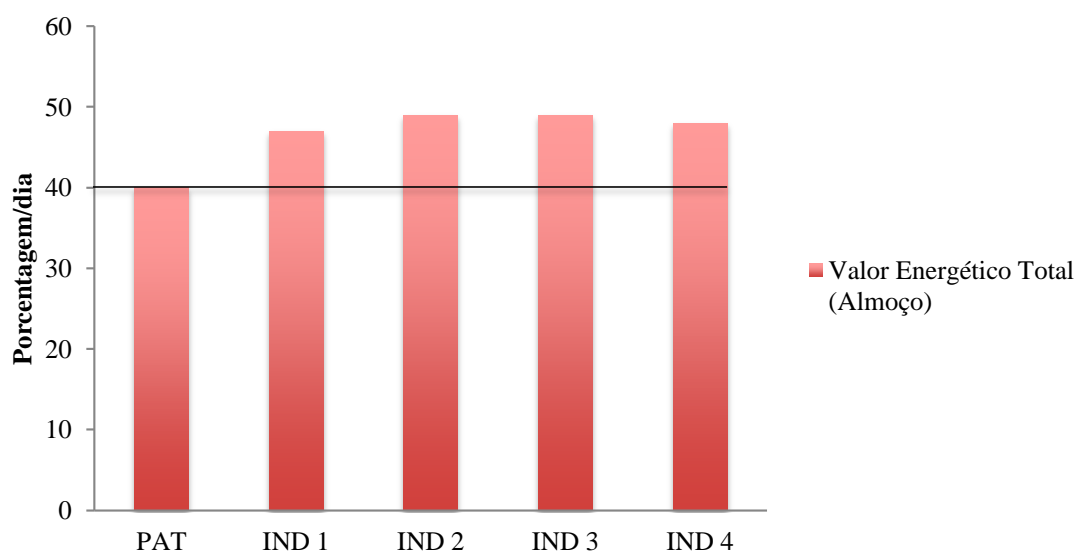
A partir das Fichas Técnicas de Preparação (FTP) disponibilizadas e/ou elaboradas foi possível efetuar a análise da composição nutricional da alimentação ofertada aos trabalhadores no período de uma semana, totalizando cinco cardápios de cada UAN. A Tabela 1 contém a média geral dos valores encontrados para cada macronutriente, fibra, sódio e o NdpCal, que se refere a porcentagem de calorias provenientes de fonte proteica. Observa-se que não houve uma variação considerável entre os números encontrados em cada indústria, com exceção dos valores de proteína e sódio das IND 1 e 4.

Tabela 1 – Oferta de energia e nutrientes na alimentação de trabalhadores de empresas vinculadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador no RN. Dezembro de 2014.

NUTRIENTES	IND 1	IND 2	IND 3	IND 4
Energia (kcal)	941,96 ± 111,37	979,56 ± 119,51	981,08 ± 316,56	977,85 ± 1,86
Proteína (g)	51,08 ± 4,13	40,51 ± 15,01	42,79 ± 29,01	60,41 ± 4,45
Lipídeo (g)	21,76 ± 14,18	26,68 ± 6,58	33,09 ± 6,91	26,12 ± 7,14
Carboidrato (g)	135,44 ± 0,06	134,41 ± 24,49	128,03 ± 34,51	125,30 ± 12,08
Fibra Alimentar (g)	13,79 ± 3,59	14,31 ± 2,81	14,56 ± 8,12	14,38 ± 1,00
Sódio (mg)	2046,01 ± 190,46	2115,02 ± 86,49	1546,47 ± 1914,65	1774,37 ± 508,14
Gordura Saturada (g)	7,22 ± 3,42	10,20 ± 2,38	9,19 ± 2,66	7,20 ± 2,17

Os resultados adiante apresentados, gráfico 1 e tabelas 2 e 3, demonstram a cobertura de energia e nutrientes em comparação com os valores preconizados pelo PAT para uma grande refeição, no caso do estudo, o almoço. Observando o gráfico 1, a contribuição do valor energético total variou entre 47 e 49%. Tomando-se como referência teórica um consumo de 2.000 calorias/dia, o PAT institui que o almoço deve suprir de 30 a 40%, portanto, 600 a 800 calorias, nota-se que os valores encontrados na análise ficaram acima da recomendação.

Gráfico 1 – Cobertura do valor energético total da alimentação ofertada a trabalhadores de empresas vinculadas ao PAT na refeição almoço em comparação ao preconizado pela legislação do Programa. Dezembro de 2014.



A contribuição de proteína para o VET durante o almoço obteve médias entre 17 e 24,5%, sendo o padrão recomendado de 15%, provando que há uma maior oferta de fontes proteicas na refeição. Esse dado é reforçado pelos percentuais para o Net Dietary Protein Calorie Percent (NDPCal), percentual fornecido pela proteína líquida em relação ao valor calórico total do cardápio, o qual variou de 9,8 a 15%. A contribuição de lipídeos se mostrou adequada à recomendação do PAT, enquanto os carboidratos apresentaram quantidades inadequadas nas indústrias 3 e 4, como apresentado na Tabela 2

Tabela 2 – Cobertura dos macronutrientes e NDPCal da alimentação ofertada a trabalhadores de empresas vinculadas ao PAT na refeição almoço em comparação ao preconizado pela legislação do Programa. Dezembro de 2014.

NUTRIENTES	PAT	IND 1	IND 2	IND 3	IND 4
Proteína	15%	22,0	17,0	17,0	25,0
Lipídeo	25%	21,0	26,0	30,0	24,0
Carboidrato	60%	57,0	57,0	53,0	51,0
NdpCcal	6 – 10%	13,0	9,8	11,0	15,0

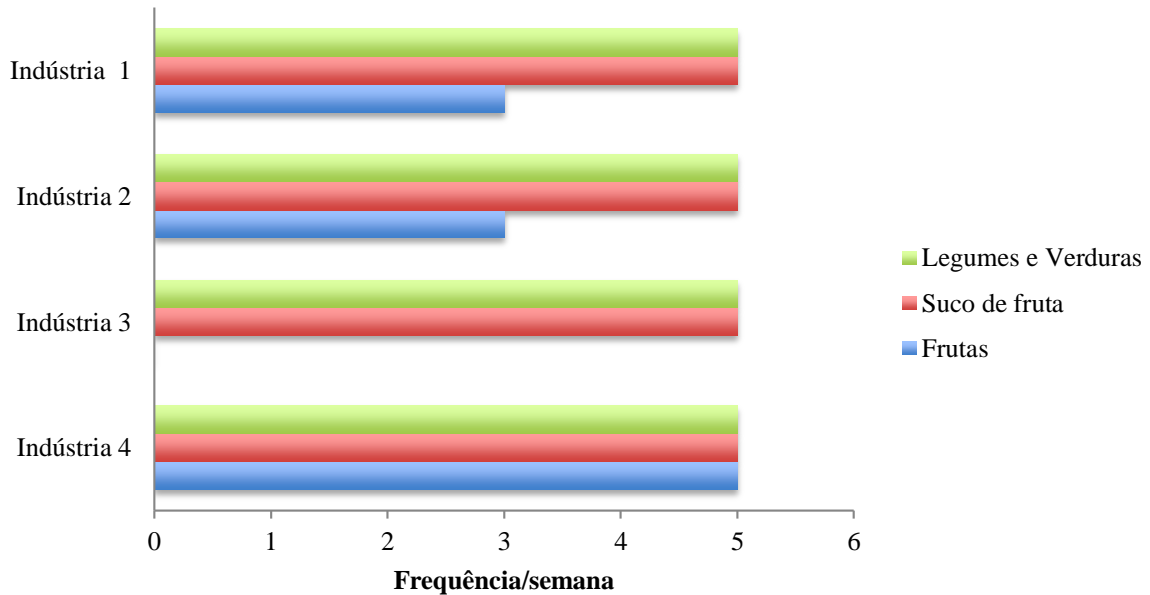
A oferta de fibra teve pouca variação entre as indústrias, mostrando-se elevada em comparação às recomendações do PAT. Já os valores de sódio tiveram uma variação de 1546 a 2115 mg, constituindo quase o dobro da quantidade preconizada pelo Programa. O percentual de gordura saturada encontrado se mostrou dentro das recomendações (Tabela 3).

Tabela 3 – Cobertura de fibra alimentar, sódio e gordura saturada da alimentação ofertada a trabalhadores de empresas vinculadas ao PAT em comparação ao preconizado pela legislação do Programa. Dezembro de 2014.

NUTRIENTES	PAT	IND 1	IND 2	IND 3	IND 4
Fibra Alimentar (g)	7-10	13,79 ± 3,59	14,31 ± 2,81	14,56 ± 8,12	14,38 ± 1,00
Sódio (mg)	720-960	2046,01 ± 190,46	2115,02 ± 86,49	1546,47 ± 1914,65	1774,37 ± 508,14
Gordura Saturada (%)	<10	7,0	9,2	8,7	6,6

Partindo-se para uma análise mais voltada para os grupos de alimentos ofertados na alimentação a trabalhadores de empresas vinculadas ao PAT no RN, destacando-se no presente estudo a avaliação da presença de frutas, legumes e verduras nos cardápios, foi avaliada a frequência em que esses gêneros apareciam no cardápio semanal em relação ao que preconiza a legislação pertinente ao Programa que prevê a oferta de, pelo menos, uma porção de fruta e uma porção de legumes e verduras nas grandes refeições. Foi constatado que houve a oferta de pelo menos uma porção de legumes e verduras diariamente em todas as empresas estudadas. Com relação às frutas, observou-se que a Indústria 4 oferecia uma porção diariamente, estando conforme ao preconizado, enquanto que as Indústrias 1 e 2 ofertavam frutas em dias não consecutivos, alternando a sua oferta com outras opções de sobremesa, tais como os doces industrializados; e a indústria 3 fornecia apenas o suco de fruta, conforme demonstrado no gráfico 2.

Gráfico 2 – Oferta de frutas, suco de fruta e legumes e verduras na alimentação ofertada a trabalhadores de empresas vinculadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador.



Uma vez que a Portaria 66 não estabelece gramatura ou recomendação de contribuição energética para as porções de frutas, legumes e verduras (FLV), foi utilizada a recomendação do Ministério da Saúde, que institui o consumo de 400g/dia. Sabendo que uma grande refeição deve suprir de 30 a 40% do Valor Energético Total (VET), determinou-se que a necessidade de ofertar de 120 a 160 gramas de FLV no almoço (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE, 2004).

Para o cálculo desta gramatura, foi utilizado o Peso Líquido (PL) das FLV indicado nas Fichas Técnicas de Preparação. Para os sucos de fruta preparados com polpas, levou-se em consideração a Instrução Normativa nº 01 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, que institui a polpa de fruta como um produto elaborado apenas com frutas, sem adição de água ou outros componentes (BRASIL, 2000). Desta forma, o PL das polpas de fruta foi incluído nos somatórios. O resultado pode ser visualizado na tabela 1, mostrando que apenas a indústria 3 não apresentou uma oferta adequada às recomendações do Programa, segundo os parâmetros utilizados e conforme demonstra a Tabela 4.

Tabela 4 – Demonstração em gramas da quantidade de Frutas, Legumes e Verduras ofertada a trabalhadores de empresas vinculadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador em comparação a recomendação da Organização Mundial de Saúde. Dezembro de 2014.

ALIMENTOS	RECOMENDAÇÃO*	IND 1	IND 2	IND 3	IND 4
FLV	120 – 160g	228	234	117	237

*Fonte: ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE, 2004.

Quanto à adoção de práticas educativas voltadas para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e adequados entre trabalhadores, verificou-se que essas eram realizadas anualmente nas empresas. Os responsáveis técnicos relataram que essas ações de promoção de alimentação saudável geralmente ocorrem durante a Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho (SIPAT), juntamente com palestras e ações voltadas para a promoção de saúde, aumento de produtividade e valorização da vida.

6. DISCUSSÃO

A elaboração do planejamento de cardápio em Unidades de Alimentação e Nutrição tem como objetivo fornecer refeições adequadas ao perfil epidemiológico da clientela atendida, sendo necessário conhecer suas necessidades nutricionais. Para isto, é importante ter informações sobre peso, altura, sexo, idade e nível de atividade física. Na ausência destes dados, pode-se utilizar como referência o Valor Energético Total (VET) de 2000 calorias, devendo uma grande refeição corresponder de 30 à 40% do VET diário, o que constitui uma recomendação de 600 a 800 kcal para o almoço (REGGIOLI, 2002; BRASIL, 2006).

Os resultados obtidos neste estudo mostram que o valor energético total do almoço oferecido pelas quatro indústrias teve uma média de 970 Kcal, o qual está acima da recomendação máxima de 40%, mostrando que há uma oferta excessiva de energia na refeição dos trabalhadores. Num estudo realizado por Duarte et al. (2015), que analisou 3 dias da oferta de alimentação a trabalhadores de uma empresa privada do ramo industrial, também vinculada ao PAT, foi constatada a oferta de 1165 calorias, o que também esteve acima das recomendações do programa.

Esse excesso de ingestão energética também foi observado no estudo realizado por Cunha e Barbosa (2014) em duas empresas de construção civil beneficiadas pelo programa no estado do Rio de Janeiro, sendo encontrado um consumo diário de 1372 kcal. Em ambos os estudos, o excesso de calorias, superior a necessidade energética do indivíduo, vem sendo relatado como uma das principais causas para o desenvolvimento de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

Quanto a oferta de proteína, verificou-se que sua contribuição média nos cardápios foi de 20,3%. Esse resultado foi similar à alta oferta proteica (22,8%) encontrado por Rocha et al (2014), que realizaram um estudo para verificar a adequação dos cardápios de uma Unidade de Alimentação em relação ao PAT no estado de São Paulo. Esses resultados se mostram consistentes com a alteração do padrão alimentar brasileiro, cuja tendência ao consumo proteínas de origem animal está aumentando (ROCHA et al., 2014).

A alta ingestão desses produtos é preocupante, pois eles são alimentos fonte de significativas quantidades de colesterol, gordura saturada e sódio, de forma que é importante ter cuidado com a porção ofertada e a utilização de modos de preparo que possibilitem a ingestão de menores quantidades de gordura, minimizando o risco de desenvolver doenças renais, cardiovasculares e pressão alta (SANTOS, 2013). O Guia Alimentar dos Estados

Unidos (2015) reforça essa informação, uma vez que estudos de coorte desenvolvidos nos países mostram a moderada ingestão de carnes e aves (dentro dos padrões de alimentação saudável), como um fator de redução de DCNT.

A característica hiperproteica das refeições fornecidas pelas empresas beneficiados pelo PAT pode ser confirmada pelo NDPCal%, que se mostrou acima da recomendação. Quando os valores do NDPCal% encontram-se acima da recomendação, entende-se que está ocorrendo uma oferta excessiva de proteína que será utilizada como fonte calórica e não para síntese de proteína (COSTA; PELUZIO, 2008).

A média de carboidrato fornecida para os comensais mostrou-se praticamente adequada em 50% das indústrias, enquanto que as demais ficaram abaixo do esperado. Esse padrão de dieta hipoglicídica vem sendo observado em outros estudos, como o de Rocha et al (2014), já citado anteriormente, onde a contribuição média de carboidrato dos cardápios analisados foi de 51,7%.

O baixo consumo deste nutriente pode afetar a produtividade do indivíduo no trabalho, uma vez que ele é responsável pelo maior suprimento de combustível (energia) dos tecidos corpóreos, principalmente o cérebro. A oferta excessiva de carboidratos também não é interessante, uma vez que ele está associado ao desenvolvimento de sobrepeso, obesidade e dislipidemias como a hipertrigliceridemia. O ideal é que haja uma oferta equilibrada macronutrientes, posto que eles são necessários ao bom funcionamento do corpo e, conseqüentemente, ao bem estar do trabalhador (MAHAN; ESCOTT-STUMP, 2011; ROCHA et al., 2014).

O teor de sódio do almoço extrapolou em 80% a recomendação estabelecida pela legislação do Programa. A Organização Mundial de Saúde estabelece que a quantidade máxima de cloreto de sódio deve ser $\leq 5g$, pois, assim como o excesso de proteína, o demasiado consumo de sódio está relacionado ao desenvolvimento de doenças renais, além de estar diretamente relacionado à incidência de hipertensão arterial (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2012).

De acordo com as VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão (2010), a hipertensão arterial sistêmica é considerada um dos mais importantes problemas de saúde pública, tendo uma prevalência acima de 30% na população brasileira. Uma pesquisa realizada por Molina et al (2003), comparou o consumo de sal com a excreção de sódio urinário em 2268 residentes de Vitória, Espírito Santo, e verificou que a ingestão de sal está diretamente relacionada à alta prevalência de hipertensão arterial, principalmente em indivíduos de classes socioeconômicas mais baixas.

Este dado mostra a necessidade de minimizar um dos maiores fatores de risco para o desenvolvimento desta doença: o consumo elevado de sódio. A estratégia para reduzir a ingestão deste micronutriente é evitar alimentos ultraprocessados, processados, conservas, temperos e molhos prontos, adotando o uso de especiarias em detrimento do sal de cozinha (BRASIL, 2014).

Nos Estados Unidos, o National Heart, Lung and Blood Institute promove a alteração dos hábitos alimentares através da “Abordagem dietética para reduzir hipertensão arterial”, onde o indivíduo é orientado a desenvolver um estilo de alimentação saudável sem o uso de alimentos especiais, traçando metas semanais a serem alcançadas. As metas consistem em comer frutas, vegetais, grãos integrais, produtos com baixo teor de gordura, sementes, entre outros, e esta metodologia vem se mostrando eficiente na redução dos níveis de sódio da dieta, além de reduzi a pressão arterial e o colesterol LDL (DIETARY GUIDELINES, 2015).

É importante ressaltar que os resultados encontrados no presente estudo podem apresentar uma sobre-estimação de sódio, pois, analisando o desvio-padrão encontrado na indústria 3 ($\pm 1914,64$), percebe-se que houve grande variação entre a quantidade de sódio encontrada nos cardápios desta UAN, devido à presença de produtos ultraprocessados (ricos em sódio) nas preparações e, como as análises foram feitas a partir de informações disponíveis nas tabelas de composição de alimentos, não se pode confirmar se as carnes secas e outros alimentos curados passaram por dessalgaço – etapa comum do pré-preparo desse tipo de alimento – antes da análise.

Com relação à oferta de lipídeos, observou-se uma adequação em, aproximadamente, 75% dos cardápios analisados evidenciando uma maior preocupação com o tipo de alimento, as técnicas de preparo e teores de gorduras. Em reflexo a esta oferta, observa-se que os valores de gordura saturada encontrados foram inferiores a 10%, estando dentro do preconizado pela legislação vigente do PAT.

A Indústria 3, que apresentou um valor bem acima do preconizado pelo programa, foi a única que apresentou resultados discrepantes neste estudo, sendo estes bastante similar a outros estudos desenvolvidos no Brasil. As autoras Sousa, Silva e Fernandes (2009), por exemplo, realizaram um trabalho com 5 empresas cadastradas no PAT no município de Caruaru/PE, analisando cinco dias de cardápio em uma delas, encontrando uma média de adequação da quantidade de lipídeos ofertada por de 263%.

O consumo excessivo de gorduras totais e saturada está diretamente associado ao desenvolvimento de dislipidemias e doenças cardiovasculares, devendo ele ser ingerido nas

quantidades recomendados, pois sua ausência também poderia ser prejudicial a absorção e transporte de vitaminas lipossolúveis (MANN; TRUSWELL, 2011).

Para fibras, verificou-se valores superiores ao estipulado pelo PAT, sendo este dado semelhante encontrado por Duarte et al. (2015). O excesso desse componente alimentar não se caracteriza negativamente, devido à importância das fibras na saúde, pois as fibras atuam diretamente no correto funcionamento do trato gastrointestinal e auxiliam no controle da absorção de colesterol e impede o pico glicêmico causado pela ingestão de determinados alimentos (COSTA; PELUZIO, 2008).

Quanto a frequência da oferta de fruta, legumes e verduras, pôde-se perceber que apenas a indústria 4 se mostrou adequada ao PAT (BRASIL, 2006). Quando avalia-se a frequência em comparação aos padrões do Ministério da Saúde, percebe-se que as indústrias 1 e 2 também se adequaram, pois o peso per capita utilizado na porção de frutas e polpa de fruta dessas indústrias foi consideravelmente maior que nas outras. Somente a Indústria 3 se mostrou inadequada aos parâmetros do programa e do Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014). Apesar de considerar o suco como uma porção de fruta neste estudo, é reconhecido que estes não contêm o mesmo teor de fibras, vitaminas e minerais do alimento *in natura*, sendo importante manter a oferta de frutas nos cardápios.

Em 2005, um estudo realizado em 52 UAN de pequeno, médio e grande porte filiadas ao PAT no Distrito Federal demonstrou que as sobremesas de 60% destas eram compostas por doces, e o maior oferecimento de frutas ocorria das empresas de pequeno porte (SAVIO et al., 2005). Em comparação com as UAN avaliadas no presente estudo, nota-se que houve uma redução considerável deste percentual, havendo uma maior oferta de frutas como sobremesa.

Ainda quanto aos aspectos qualitativos, foi possível verificar através da aplicação do *check list* que as ações de promoção de hábitos alimentares saudáveis são realizadas anualmente, geralmente durante o SIPAT. Num estudo realizado por Franco, Castro e Wolkoff (2013), foi avaliado o impacto de ações de promoção do consumo de frutas e hortaliças em ambiente de trabalho após 9 meses de realizando atividades educativas variadas e verificou que houve um aumento no consumo desses gêneros alimentícios. Isso mostra a necessidade de realizar intervenções e atividades com maior frequência, lembrando aos trabalhadores a importância de consumir frutas, legumes e verduras.

Os resultados encontrados no presente estudo demonstraram que a alimentação ofertada em indústrias vinculadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador no Rio Grande do Norte não se encontra adequada ao que preconiza a legislação do Programa, o que

pareceu ser uma tendência confirmada por vários outros estudos sobre o PAT. Ressalta-se, nesse sentido, a necessidade do planejamento de cardápios que prezem pela oferta equilibrada dos macronutrientes, visto que cada um deles atua de forma diferente no organismo humano, além da realização de ações de promoção de práticas alimentares saudáveis, de forma frequente e diferenciada, buscando sensibilizar o trabalhador sobre a importância da alimentação adequada e seus reflexos na saúde.

7. CONCLUSÃO

O estudo demonstrou que as indústrias beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador no estado do Rio Grande do Norte, fornecem refeições hipercalóricas, hiperproteicas, hipoglicídicas, normolipídicas e hipersódicas em relação aos parâmetros nutricionais do Programa. A análise qualitativa dos cardápios mostrou que a oferta de frutas, legumes e verduras foi adequada em frequência e quantidade 75% das indústrias.

Os resultados encontrados demonstraram que as indústrias ainda necessitam adequar sua oferta de alimentos e nutrientes aos parâmetros nutricionais estabelecidos pela Portaria nº 66. É importante que ocorra uma atuação eficiente do profissional nutricionista não só nas empresas beneficiadas pelo PAT, mas sim na área da alimentação coletiva como um todo, promovendo alimentação adequada através do planejamento de cardápios nutricionalmente apropriados, da avaliação do impacto dessa alimentação no estado nutricional do trabalhador e de ações frequentes de promoção de práticas alimentares saudáveis.

Embora se reconheça que o presente estudo tenha limitações quanto ao número de cardápios analisados por empresa, entende-se que os resultados ora encontrados reforçam os achados de outras pesquisas sobre a alimentação ofertada a trabalhadores vinculados ao PAT em diferentes regiões do Brasil, no que se refere à inadequação de energia e nutrientes. Para uma maior representatividade da oferta de alimentos ao trabalhador, no entanto, a análise de cardápios mensais ou de um ciclo de cardápio, seria a melhor opção.

Além disso, houve a necessidade de utilizar valores teóricos de per capita para completar as informações que as empresas não disponibilizaram, de forma que, para algumas preparações, não foi avaliada a real oferta de alimentos. Esse fato, entretanto, não diminui a qualidade dos dados analisados, já que as próprias UANs também se valem de valores teóricos para viabilizar a execução de receitas em seus cardápios.

Ademais, o resultado das análises podem ter quantidades superestimadas de nutrientes, uma vez que foram realizadas a partir das informações disponibilizadas em diferentes tabelas de composição de alimentos e não pela determinação da composição centesimal, o que tornaria os resultados mais fidedignos. No entanto, essa metodologia abre uma perspectiva para o desdobramento desse estudo numa possível análise comparativa entre os resultados obtidos nas tabelas e aqueles obtidos das análises laboratoriais.

Reconhece-se, por fim, a importância da colaboração das empresas que se disponibilizaram a receber a pesquisa, fornecendo informações e contribuindo para a melhor

avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador no Rio Grande do Norte, pelo que somos gratos.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha; 2009.
- BRASIL. Congresso Nacional. **Dispõe sobre a dedução, do lucro tributável para fins de imposto sobre a renda das pessoas jurídicas, do dobro das despesas realizadas em programas de alimentação do trabalhador**. Brasília, 14 de abril de 1976.
- _____. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta**. Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000. Diário Oficial da União. 01 jan. 2000.
- _____. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** – Brasília, 2011.
- _____. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- _____. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 2016. Disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/pnan.php>>. Acesso em: 26 abr de 16.
- _____. Ministério do Trabalho e Emprego. **Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT**. Portaria Interministerial nº 66, de 25 ago. 2006. Diário Oficial da União. 07 dez. 2006.
- _____. Ministério do Trabalho e Emprego. **Dispõe sobre a Comissão Tripartite para acompanhar a execução do Programa de Alimentação do trabalhador (PAT)**. Portaria Interministerial nº 06, de 13 de maio de 2005. Disponível em: <http://portal.mte.gov.br/pat/portarias-interministeriais.htm>. Acesso em: 19 de abril de 2016.
- _____. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resoluções. **Resolução nº 380, de 9 de dezembro de 2005: dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação**. Disponível em: http://www.cfn.org.br/inicial/resolucao_380.pdf. Acesso em: 05 de maio de 2016.
- _____. Ministério do Trabalho e Emprego **Baixa instruções sobre a execução do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)**. Portaria nº 13, de 1º de março de 2002.
- _____. Presidência da República. **Regulamenta a Lei N° 6.321, de 14 de abril de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador, revoga o Decreto nº 78.676, de 8 de novembro de 1976 e dá outras providências**. Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991.
- COSTA, N. M. B; PELUZIO, M. C. G. **Nutrição Básica e Metabolismo**. Viçosa: Editora UFV; 2008.
- CUNHA, R. O; BARBOSA, R. M. S. Avaliação dietética das refeições ofertadas aos colaboradores de empresa cadastrada no Programa de Alimentação do Trabalhador. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 4, p. 963-974, 2014.

DIETARY GUIDELINES FOR AMERICANS 2015 – 2020, 8th Ed. USA, 2015. Disponível em: <<http://health.gov/dietaryguidelines/2015/guidelines/>> Acesso em: 25 abril 2016.

DUARTE, M. S. L; CONCEIÇÃO, L. L; CASTRO, L. C. V; SOUZA, E. C. G. Qualidade do almoço de trabalhadores segundo o Programa de Alimentação dos Trabalhadores e o Índice de Qualidade da Refeição. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 22, n. 1, p. 654-661, 2015.

EVANGELISTA, A. M. C. **O serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS): Trabalhadores e políticas públicas de alimentação (1940-1967)**. In: Anais do XIV Encontro de Reginal da Anpuh – Rio – História e Patrimônio. Rio de Janeiro, 2010.

FRANCO, A. S; CASTRO, I. R. R; WOLKOFF, D. B. Impacto da promoção sobre consumo de frutas e hortaliças em ambiente de trabalho. **Revista de Saúde Pública**, v. 47, n. 1, p. 29 – 36, 2013.

IBGE. Ministério do planejamento, Orçamento e Gestão. Ministério da Saúde. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. **Tabelas de composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil**. Rio de Janeiro, 2001.

LELIS, C. T; TEIXEIRA, K. M. D; SILVA, N. M. A inserção feminina no mercado de trabalho e suas implicações para os hábitos alimentares da mulher e de sua família. **Saúde debate**, Rio de Janeiro, v. 36, n. 95, p. 523-532, Dec. 2012.

MATTOS, P. F. Avaliação da Adequação do Almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). **Cadernos UniFOA**, edição nº 07, 2008.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Estratégia Global para a Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde**. 57ª Assembléia Mundial de Saúde: WHO 57.17 8ª sessão plenária de 22 de maio de 2004. Disponível em: <http://www.prosaude.org/publicacoes/diversos/Estrategia_Global_portugues.pdf>. Acesso em: 05 de maio de 2016.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2. ed. rev. São Paulo: Editora Manole, 2006.

PROENCA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, 2010.

REGGIOLI, M. R. **Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

ROCHA, M. P; MATIAS, A. C. G; SPINELLI, M. G. N; ABREU, E. S. Adequação dos cardápios de uma Unidade de Alimentação em relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador. **Revista Unicamp**, São Paulo, v. 20, n. 35, p. 112- 118, 2014.

SANTOS, L. M. P; ARAÚJO, M. P. N; MARTINS, M. C; VELOSO, I. S; ASSUNÇÃO, M. P; SANTOS, S. M. C. Avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome no período 1995-2002.2 – Programa de Alimentação do Trabalhador. **Caderno de Saúde Pública**, v. 23, n. 8, p. 1931-45, 2007.

SANTOS et al. I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde cardiovascular. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**. São Paulo, v. 100, n. 1, supl. 3, p. 1-40, Jan. 2013.

Sociedade Brasileira de Cardiologia. Sociedade Brasileira de Hipertensão. Sociedade Brasileira de Nefrologia. IV Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, supl. 1, p. 1-51, 2010.

STOLTE, D. HENNINGTON, E. A; BERNARDES, J. S. Sentidos da alimentação e da saúde: contribuições para a análise do Programa de Alimentação do Trabalhador. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 9, p. 1915-1924, 2006.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS - TACO. 4ª Ed, São Paulo: NEPA-UNICAMP, 2011.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. **Agricultural Research Service, Nutrient Data Laboratory**. National Nutrient Database for Standard Reference (Release 27), 2014. Disponível em: <<http://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list>>. Acesso em: 25 abril 2016.

VEIROS, M. B. **Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição**: um estudo de caso. 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Guideline: Sodium intake for adults and children [internet]. Geneve, 2012. Disponível em: <http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines>. Acesso em 19 de abril de 2016.

PROENÇA et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

ARAÚJO, M.O. D; GUERRA, T. M. M. **Alimentos per capita**. Natal: EDUFRRN – Editora da UFRN, 2007.

MANN, J; TRUSWELL, A. S. **Nutrição Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

SAVIO et al. **Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador**. Revista de Saúde Pública, v. 39, n. 2, p. 148-155, 2005.

MOLINA, M. C. B; CUNHA, R. S; HERKENHOFF, L. F; MILL, J. G. Hipertensão arterial e consumo de sal em população urbana. Revista de Saúde Pública, v. 37, n. 6, p. 743-750, 2003.

SOUZA, F. A; SILVA, R. C. O; FERNANDES, C. E. Avaliação nutricional de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição: adequação ao programa de alimentação do trabalhador. **Revista Eletrônica de Ciências**, v. 2, n. 1, 2009.

APÊNDICE 1

Check list para obtenção de informações da alimentação ofertada a trabalhadores de empresas vinculadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador

QUADRO 1 – Frequência da oferta de legumes, verduras e frutas.

ALIMENTOS OFERECIDOS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LEGUMES E VERDURAS					
FRUTAS					

QUADRO 2 – Frequência de ações de promoção de práticas alimentares saudáveis.

	ANUAL	SEMESTRAL	TRIMESTRAL	MENSAL
AÇÕES DE PROMOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS				
QUEM COORDENA?				

ANEXO 1

**Quadro do cardápio ofertado para os trabalhadores de empresas vinculadas ao
Programa de Alimentação do Trabalhador (Indústria 1)**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Entrada	Vinagrete	Chuchu ao molho branco	Acelga ao molho de mostrarda	Cenoura com couve	Salada duplo alface
Prato principal	Frango a passarinho	Guisadinho de carne	Frango xadrez	Isca de fígado ao molho	Carne a pizzaiola
Acomp I	Arroz com cenoura	Arroz refogado	Arroz com cenoura	Arroz refogado	Arroz com brócolis
Acomp II	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Guarnição	Farofa simples	Farofa simples	Farofa simples	Farofa simples	Farofa simples
Guarnição II	-	-	Macarrão ao molho	-	-
Bebida	Suco cajá	Suco acerola	Suco uva	Suco cajú	Suco goiaba
Sobremesa	Rapadura	Mamão	Laranja	Gelatina	Banana

ANEXO 2

**Quadro do cardápio ofertado para os trabalhadores de empresas vinculadas ao
Programa de Alimentação do Trabalhador (Indústria 2)**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Entrada	Salada primavera	Beterraba	Salada Hawaiana	Purê Diferente	Vinagrete
Prato principal	Salpicão	Costela assada	Coxa assada com legumes	Bife de panela	Frango a siciliana
Acompanhamento I	Arroz com cenoura	Arroz refogado	Arroz refogado	Arroz refogado	Arroz com ervilha
Acompanhamento II	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Guarnição	Farofa simples	Farofa simples	Farofa simples	Farofa simples	Farofa simples
Bebida	Suco Maracujá	Suco Uva	Suco Acerola	Suco Cajá	Suco Goiaba
Sobremesa	Rapadura	Mamão	Goiabinha	Abacaxi	Melancia

ANEXO 3

**Quadro do cardápio ofertado para os trabalhadores de empresas vinculadas ao
Programa de Alimentação do Trabalhador (Indústria 3)**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Entrada	Salada crua	Salada cozida	Salada crua	Salada cozida	Salada crua
Prato Principal 1	Costela bovina com legumes	Almondega ao molho bolonhesa	Escondidinho de carne	Isca de fígado acebolada	Feijoada
Prato Principal 2	Isca de frango acebolada	Frango ao forno	Frango a dorê	Isca de frango a primavera	Filé de frango na chapa
Acomp 1	Arroz com cenoura	Arroz com cenoura	Arroz com cenoura	Arroz refogado	Arroz refogado
Acomp 2	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Guarnição	Pirão	Espaguete ao alho e óleo	Cuscuz	Espaguete ao sugo	Farofa
Bebida	Suco Acerola	Suco Manga	Suco Goiaba	Suco Cajú	Suco Cajá

ANEXO 4

**Quadro do cardápio ofertado para os trabalhadores de empresas vinculadas ao
Programa de Alimentação do Trabalhador (Indústria 4)**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Entrada	Salada 1	Salada 2	Salada 3	Salada 4	Salada 5
PP I	Linguiça	Carne moída/soja com cenoura	Carne guisada	Bife de panela	Empanado de frango com biscoito
PP II	Guisado de frango	Frango assado	Ovos na chapa	Frango na chapa	Ensopado de peixe
Acomp I	Feijão branco	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
Acomp II	Arroz refogado	Arroz refogado	Arroz refogado	Arroz refogado	Arroz refogado
Acomp III	-	Macarrão	-	-	-
Guarnição	Farofa simples	Farofa simples	Farofa simples	Farofa simples	Farofa simples
Bebida	Suco Acerola	Suco Cajá	Suco Manga	Suco Uva	Suco Cajú
Sobremesa	Laranja	Banana	Laranja	Melancia	Banana