

**LIGA DE ENSINO DO RIO GRANDE DO NORTE
FACULDADE NATALENSE PARA O DESENVOLVIMENTO DO
RIO GRANDE DO NORTE
CURSO DE NUTRIÇÃO**

JORDANA CAMILLE CAMPOS SILVA

**AVALIAÇÃO DO ALMOÇO SERVIDO A PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE
NATAL/RN.**

Natal RN

2009

JORDANA CAMILLE CAMPOS SILVA

**AVALIAÇÃO DO ALMOÇO SERVIDO A PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE
NATAL/RN.**

Monografia apresentada ao curso de Nutrição da Faculdade Natalense para o Desenvolvimento do Rio Grande do Norte, como requisito obrigatório para obtenção do grau de nutricionista.

Orientadora: Valtêmia Porpino Gomes Costa

Natal RN

2009

JORDANA CAMILLE CAMPOS SILVA

**AVALIAÇÃO DO ALMOÇO SERVIDO A PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE
NATAL/RN.**

Monografia apresentada ao Curso de Nutrição da Faculdade Natalense para o
Desenvolvimento do Rio Grande do Norte, aprovado em **30 de Dezembro** de 2009
pela banca examinadora composta pelos seguintes membros:

Valtêmia Porpino Gomes Costa M. Sc
Orientadora

Membro Examinador

Membro Examinador

AGRADECIMENTOS

Dedido este trabalho primeiramente a Deus, pois ele é o Maior e Fiel em Nossas vidas.

A minha querida mãe, Maria de Fátima quem me deu a vida , por todo seu esforço, dedicação e compreensão, em todos os momentos desta e de outras caminhadas.

Ao Meu Padrasto Marcos Aurélio por toda compreensão e apoio.

A minha Irma a quem tantas vezes tirei toda a paciência com algumas dúvidas.

Aos Meus Avós por estarem presentes em todos os momentos de minha vida e sempre estarem me apoiando.

Ao meu Namorado Leonardo Alves, por toda sua Paciência, Amor, Compreensão e por sempre me dar o estímulo de continuar batalhando por todos meus ideais.

A todos meus queridos amigos, pelos bons conselhos e companheirismo.

A professora Valtêmia Porpino Gomes, pela sua simplicidade, compreensão, e principalmente por toda sua dedicação e empenho que me demonstrou no decorrer de todas as atividades.

A FARN por todo o investimento depositado durante a minha formação acadêmica, o meu muito obrigado.

A vida por todas as oportunidades...

Se você quer transformar o mundo experimente primeiro promover o seu aperfeiçoamento pessoal e realizar inovações no seu próprio interior. Estas atitudes se refletirão em mudanças positivas no seu ambiente familiar. Deste ponto em diante, as mudanças se expandirão em proporções cada vez maiores. Tudo o que fazemos produz efeito, causa algum impacto. (Dalai Lama)

RESUMO

A preocupação com a organização do trabalho tem sido uma constante desde o advento da administração científica. Porém recentemente as empresas vêm dando atenção à satisfação do trabalhador na execução de suas tarefas como requisito para atingirem qualidade de vida, além de altos índices de produtividade. No Brasil, as políticas de alimentação para o trabalhador se fundamentam na idéia de que a força de trabalho é elemento chave para a produção econômica. Estas políticas começaram em 1940 com a criação do Serviço Alimentação da Previdência Social (SAPS), logo em seguida com a criação do PRONAN e depois com o início de ações de expandir a cobertura para os trabalhadores de baixa renda. Assim criou-se o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), com o objetivo de melhorar o estado nutricional do trabalhador, aumentar sua produtividade e reduzir os acidentes de trabalho e o absenteísmo. Este trabalho tem por objetivo avaliar o consumo alimentar dos trabalhadores participantes do programa do PAT de uma instituição privada de Natal/RN. A amostra foi composta por 118 funcionários de um hotel na cidade do Natal/RN. Foram pesadas as porções de cada preparação servida no almoço durante quatro dias consecutivos. Em seguida houve o registro das porções que os mesmos consumiram, Posteriormente ocorreu à transformação das porções para gramatura. Para a análise da composição nutricional de cada dieta utilizou-se a tabela de Tucunduva (2002). A média dos dados obtidos foram comparados com os valores da Portaria Interministerial nº 66 do PAT. Os resultados obtidos mostraram que o total de calorias do almoço consumido ficou um pouco acima do recomendado com 814 kcal, sendo 50% carboidratos, 22% proteínas e 28% lipídios. A gordura saturada e as fibras encontram-se adequadas com 4,3 e 9,8 respectivamente. Já a quantidade de sódio, 1194,78, foi bem acima do valor recomendado. Portanto conclui-se que o total energético do cardápio é insatisfatório, tendo em vista que ultrapassou os valores recomendados pela Portaria.

Palavras-chave: Alimentação dos Trabalhadores, PAT, Qualidade das Refeições credenciadas ao PAT.

ABSTRACT

Concern with the organization of work has been a constant since the beginning of scientific administration. However, recently businesses have been paying attention to worker satisfaction in the execution of their tasks as a requisite to attaining quality of life in addition to high productivity indices. In Brazil, the policies of food for the worker are founded upon the idea that the work force is a key element for economic production. These policies began in 1940 with the creation of the social security food service (SSFS) (Serviço Alimentação da Previdência Social (SAPS)), quickly followed by the creation of the PRONAN, and later with the beginning of actions to expand the coverage to low income workers, thus the Worker Food Program (WFP) (Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)), was created with the objective of improving the nutritional state of the worker, increase his/her productivity and to reduce work accidents and absenteeism. This study has as its objective to evaluate food consumption by workers participating in the WFP of a private institution in Natal/RN. The sample was composed of 118 employees of a hotel in the city of Natal/RN. The portions of each serving prepared for lunch during four consecutive days were weighed, after which there was the registering of the portions that the participants consumed. Subsequently the portions were transformed for weighing. The Tucunduva table (2002) was used to analyze the nutritional composition of each diet. The averages of the data obtained were compared to the values of Interministerial decree nº 66 of the WFP. The results obtained were that the total calories of the lunch consumed was a little above the recommended 814 kcal, being 50% carbohydrates, 22% proteins and 28% lipids. The saturated fats and the fibers were found to be adequate with 4.3 e 9.8, respectively. However the quantity of sodium, 1194.78, was above the recommended value. Therefore it was concluded that total energy of the menu is unsatisfactory, in view of it having gone beyond the values recommended by the decree.

Key words: Workers Food, PAT, Quality of Lunches authorized by the PAT

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Parâmetros Nutricionais Estabelecidos pela Portaria nº 66	22
Tabela 2:. Média das Principais Refeições exigidas pela Portaria nº66	22
Tabela 3: Consumo médio de nutrientes dos funcionários do Ocean Palace.	23

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Comparação da média dos quatro dias dos macronutrientes analisados com as recomendações do PAT. 24

Gráfico 2: Comparação da média dos quatro dias da quantidade de Gordura Saturada e Fibras analisados de acordo com as recomendações do PAT. 24

Gráfico 3: Comparação da média dos quatro dias da quantidade de sódio analisado de acordo com as recomendações do PAT. 25

SUMÁRIO

RESUMO	VII
ABSTRACT	VIII
1.0 - INTRODUÇÃO	11
2.0 - OBJETIVOS	13
2.1 - Geral	13
2.1 - Específicos	13
3.0 – REFERENCIAL TEÓRICO	14
3.1 - Produção de Alimentação Coletiva para o Trabalhador no Brasil	14
3.2 - Papel da Alimentação no Trabalho	15
3.3 - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)	16
4.0 - METODOLOGIA	21
4.1 - Caracterização do Estudo	21
4.2 - Instrumentos e Coleta de Dados	21
5.0 – RESULTADOS E DISCUSSÃO	23
6.0 – CONSIDERAÇÕES FINAIS	30
REFERÊNCIAS	31
APENDICE	
ANEXOS	

1.0 Introdução

A preocupação com a organização do trabalho tem sido uma constante desde o advento da administração científica, porém, recentemente, as empresas vêm dando atenção à satisfação do trabalhador na execução de suas tarefas como requisito para atingirem qualidade de vida, além de altos índices de produtividade.

Segundo Stolte; Azevedo; Bernardes (2006), nas últimas décadas observou-se uma mudança no perfil epidemiológico da população brasileira. A denominada transição epidemiológica foi caracterizada pela diminuição da mortalidade por doenças infecciosas e aumento de óbitos causados por doenças cardiovasculares, neoplasias e causas externas e o crescimento das doenças crônicas não transmissíveis. A mudança do perfil de adoecimento e morte no país não ocorreu isoladamente, mas está relacionado com transformações demográficas, sócio-econômicas, culturais e ambientais.

De acordo com a transição epidemiológica num cenário de desigualdades sociais e regionais, a conjugação de diferentes padrões de vida repercutiu no perfil nutricional da população, caracterizando também um processo de transição nutricional definida por um quadro complexo, onde há diminuição das formas graves de desnutrição nutricional, mantendo sua cronicidade e agregando doenças chamadas da modernidade como obesidade, diabetes II e as dislipidemias, o controle dessas doenças só pode ser alcançado por meios de esforços concentrados na prevenção e controle dos fatores de risco associados, e na melhoria das condições e qualidade de vida.

Para Santos; Veloso; Santana (2002), no Brasil, as políticas de alimentação para o trabalhador se fundamentam na idéia de que a força de trabalho é elemento chave para a produção econômica. Estas políticas se materializam na década de 1940, com a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social - SAPS, que perdurou até a década 1960. No início da década de 1970, diante do agravamento dos problemas sociais, o governo redefiniu sua estratégia de enfrentamento da crise social e sanitária que então ocorria. Programas compensatórios das desigualdades sociais voltados para as necessidades básicas dos indivíduos foram criados. Dentre estes, o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição – PRONAN, com propostas para se combater os problemas alimentares do país. Logo em seguida começou com ações de expandir a cobertura para os trabalhadores de baixa renda, assim

criou o Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, com o objetivo de melhorar o estado nutricional do trabalhador, aumentar sua produtividade e reduzir os acidentes de trabalho e o absenteísmo.

Por muitas transformações terem surgido no processo produtivo e perfil de saúde da população, outras demandas vêm surgindo no campo da segurança alimentar e nutricional para o atendimento das necessidades dos trabalhadores brasileiros.

Como cita Henschel (*apud* FREIRE, 1998), no Brasil são poucos os estudos relacionados ao consumo alimentar de trabalhadores, mas um estudo recente buscou avaliar a qualidade da alimentação oferecida a trabalhadores sete empresas paulistas. Demonstrou-se que, na sua maioria, os cardápios atendem às recomendações do PAT, em termos de calorias, porém, apresentando-se hipoglicídicos, hiperlipídicos e hiperprotéicos.

O PAT apresenta benefícios para os trabalhadores através da melhoria da alimentação; as empresas com algumas isenções fiscais e o governo com a diminuição de gastos com a saúde.

Para Silva Filho (1993), o PAT, ao investir na alimentação do trabalhador a empresa está indiretamente aplicando na produção, pois, a prestação deste serviço é considerada hoje como um dos principais benefícios para o trabalhador, sendo um dos que mais contribui para o alívio das tensões e a recuperação de desgastes no âmbito do trabalho.

Como diz Colares (2005), de 1977 até 2003, o setor de alimentação coletiva cresceu representado pelo número de empresas beneficiárias, as quais passaram de 1.287 a 128.886 e, conseqüentemente, em número de trabalhadores beneficiados, de 767.811 a 9.090.739, no mesmo período.

A análise de refeições servidas aos trabalhadores tem relevante importância, pois estes necessitam de um estado nutricional adequado não só para um melhor desempenho profissional, como também para seu adequado estado de saúde. Desta forma, justifica-se a análise nutricional das refeições servidas em uma instituição privada, de acordo com os parâmetros nutricionais exigidos pelo PAT (Portaria Interministerial nº 6 de 25 de agosto de 2006).

2.0 Objetivos

2.1 Objetivo geral

Avaliar o consumo alimentar dos trabalhadores participantes do programa do PAT de uma Instituição Privada de Natal/RN.

2.2 Objetivos específicos

- Observar a distribuição das refeições a fim de coletar as porções utilizadas nas preparações.
- Analisar os nutrientes como: Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Fibras e Sódio.
- Comparar os Teores de nutrientes obtidos com os valores de referência do PAT.

3.0 Referencial Teórico

3.1 Produção de Alimentação Coletiva para o trabalhador no Brasil

O setor de alimentação coletiva engloba todos os estabelecimentos que produzem refeições em grande quantidade, distinguindo-se das refeições feitas em casa em pequenas quantidades. No Brasil, a designação acompanha a do idioma francês: os termos caracterizados são alimentação comercial e alimentação coletiva, sendo que os estabelecimentos que trabalham com a produção e distribuição de alimentação para coletividades, tanto enfermas como sadias, são comumente denominados de Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN. (COLARES, 2005)

A importância da alimentação para o ser humano está relacionada ao atendimento das necessidades biológicas; além disso, envolve outros aspectos importantes como os psicológicos, sociais e econômicos os quais merecem relevante importância quanto aos biológicos.

O desenvolvimento da alimentação coletiva no Brasil deu-se a partir da necessidade de se alimentar pessoas, reunidas por várias razões em diversos locais - como monastérios, hospitais, asilos, orfanatos ou forças armadas – a qual esta estreitamente relacionada à estrutura econômica brasileira, confundindo-se com a própria história do que as atividades de transformação industrial começaram a apresentar evolução significativa.

Segundo Henschel (*apud* RASTION, 1991), o setor de alimentação coletiva vem se tornando um mercado representativo na economia mundial, o ritmo de vida moderno contribuiu significativamente para a conquista deste espaço. O número de refeições realizadas fora de casa já é bastante significativo em países da Europa Ocidental e Estados Unidos da América.

Pelo número de refeições fora de casa terem aumentado progressivamente, observou-se uma importância e preocupação com a alimentação da população como também dos trabalhadores em geral.

A preocupação com a saúde do colaborador das UAN's começa a surgir no setor de alimentação coletiva, na medida em que as condições de trabalho e saúde estão diretamente relacionadas com performance e produtividade. Além disso, atualmente, segundo Veiros (2000), a questão do estado nutricional tem sido

discutida, visto que algumas pesquisas demonstram o alto índice de sobrepeso em colaboradores de UAN's:

Unidade de Alimentação e Nutrição é considerada como uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, que desempenha atividades relacionadas ao fornecimento de refeições. (TEIXEIRA, 1990, p. 15)

A estratégia global sobre alimentação, atividade física e saúde, da Organização Mundial de Saúde – OMS, considera as empresas que fornecem alimentação coletiva como protagonistas importantes na promoção de uma alimentação saudável. As iniciativas devem voltar-se à redução da quantidade de gorduras, açúcar e sal dos alimentos, elaborando opções inovadoras e saudáveis nos cardápios, além de promover o consumo de frutas, legumes e verduras.

A dieta é o alicerce sobre o qual está assentado o bem-estar do indivíduo. Sendo assim, cada tipo de atividade requer diferentes necessidades nutricionais, conforme o grau de esforço físico realizado. (NIERO, 2004)

Estudos mostram altos índices de obesidade em colaboradores de UAN's. Veiros (2000) sugere que este aumento de peso corporal ocorre após o início da atividade em UAN's, como uma consequência da natureza do trabalho, acompanhado de uma mudança significativa de hábitos alimentares, podendo levar ao comprometimento da qualidade de vida do operador. (CRISTINA, NASSIF, LIBERAL, 2007)

De acordo com Henschel (1997, p.107):

Inúmeros são os fatores que podem influenciar o desenvolvimento do sobrepeso e da obesidade; considera que os principais fatores são: balanço energético e regulação fisiológica do peso corporal; dieta e padrões de atividade física; influências sociais e ambientais e suscetibilidade biológica e individual.

3.2 Papel da alimentação no trabalho

A alimentação do trabalhador representa um papel muito importante e fundamental para o desenvolvimento econômico contemporâneo. O rendimento do trabalhador tem relação direta com seu estado nutricional e, este sendo adequado, auxilia no aumento da produtividade.

A ciência da nutrição fornece a base científica para fazer escolhas alimentares adequadas, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional. (VEIROS, 2002)

Para Proença (1997), os estabelecimentos de alimentação coletiva podem ter gestão própria ou serem concedidos a terceiros. A primeira alternativa é o que se chama comumente de autogestão. Nesse sistema, a própria empresa é responsável pela infra-estrutura, pessoal, matéria-prima e gestão de processo. A segunda alternativa consiste na contratação de empresas no ramo de administração do serviço de alimentação, denominadas concessionárias ou cozinhas industriais.

O objetivo de uma UAN é o fornecimento de uma refeição equilibrada nutricionalmente, apresentando bom nível de sanidade e que seja adequada ao comensal, denominação dada ao consumidor em alimentação coletiva (PROENÇA, 1997)

Proença (1993), considera que o trabalho em UAN's, para muitos operadores, é visto como algo provisório, fato que reflete diretamente sob os aspectos citados. Baseado em experiências, estima-se que somente 10% dos operadores entram no setor de alimentação coletiva para fazer carreira.

Segundo CRISTINA; NASSIF; LIBERAL *apud* Schilling (1995):

A nutrição passou a ser visualizada como um instrumento capaz de mobilizar o trabalhador para um desempenho superior; não se trata de combustível para uma máquina, mas sim de macro e micronutrientes que viabilizam um trabalho inteligente.

3.3 Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT

Para Bandoni; Jamie (2008), o programa de alimentação do trabalhador - PAT é uma das mais antigas e importantes políticas de alimentação e nutrição do Brasil. Com inquestionável relevância social, é considerado um herdeiro de políticas nacionais anteriores voltadas à alimentação do trabalhador. O PAT vem atraindo cada vez mais interesse para aderir estilos de vida mais saudáveis, pois como atua o quadro epidemiológico de avanço das doenças crônicas e da obesidade, o ambiente de trabalho tem sido reconhecido como um local propício às modificações de comportamento, precursor de doenças, não apenas associados à função ocupacional, mas também à dieta, à atividade física e ao tabagismo.

Como diz Bandoni; Jaime (2008), o ambiente de trabalho é reconhecido como um local estratégico de promoção da saúde e alimentação saudável. A Organização Mundial de Saúde considera que o local de trabalho deve dar oportunidade e estimular os trabalhadores a fazerem escolhas saudáveis. Neste sentido, a consolidação do PAT como um programa que visa à promoção da alimentação saudável no ambiente de trabalho, demanda que os gestores diretos, responsáveis pela sua execução nas empresas, tenham compreensão e aceitação desta questão.

Para Oliveira (2005), o PAT foi instituído pela Lei 6.321, de 14 de abril de 1976 com o objetivo de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, prioritariamente os de baixa renda, visando repercussões positivas na qualidade de vida, redução de acidentes de trabalho, aumento da produtividade, assim como a prevenção de doenças profissionais.

De acordo com Oliveira (2005), no ano de 2002, o programa comemorou 25 anos de existência, com 9 milhões de trabalhadores em mais de 103 mil empresas, sendo que 52% recebem refeições dentro da empresa (restaurantes indústrias, alimentação transportada ou cestas de alimentos) e os 48% restantes, em rede de restaurantes e mercados, ou com uso de tíquetes-alimentação e tíquetes-refeição. O PAT vem sofrendo alterações ao longo dos anos, tanto na sua sistemática interna de subsídios, quanto na abertura de maiores opções em relação às possibilidades de atendimento às necessidades nutricionais da clientela. Isto também se deve às próprias transformações pelas quais vem passando a área de alimentação no Brasil, em relação às demandas da população e às mudanças da sociedade. Ressaltando-se a importância e a necessidade do nutricionista à frente da UAN, como agente promotor da saúde para esta vasta clientela, freqüentadora desse mercado em expansão.

Para Cristina; Nassif; Liberal (2007), o PAT constitui-se hoje em um efetivo instrumento de operacionalização da política pública no setor social, especialmente no que se refere à alimentação dos trabalhadores. No Brasil, não há nenhum programa social tão abrangente e eficaz, haja vista que atualmente, cerca de 9 milhões de trabalhadores são diretamente beneficiados com o recebimento do auxílio-alimentação.

O Ministério do Trabalho (SSST, 1976) aponta principais benefícios do programa como:

- Para o trabalhador: melhoria das condições nutricionais e da qualidade de vida; aumento da capacidade física, resistência a fadiga e a doenças; redução do risco de acidentes de trabalho e aumento da expectativa de vida.
- Para a empresa: aumento da produtividade; redução do absenteísmo; redução da rotatividade; maior interação entre o trabalhador e a empresa; isenção de encargos sociais sobre o valor da alimentação fornecida; incentivo fiscal (dedução de até 5% de imposto de renda devido)
- Para o governo: redução de despesas e investimentos na área da saúde; crescimento da atividade econômica; bem-social.

De acordo como um dos objetivos do PAT, que é a melhoria do estado nutricional do trabalhador, independente da modalidade do serviço, o programa de educação alimentar visa estimular as empresas a adotar um processo educativo permanente, resgatando da dieta brasileira mudanças desejáveis e aspectos positivos do atual padrão de consumo.

O Ministério do Trabalho avaliou positivamente a evolução do programa desde sua implantação, visto à adesão crescente das empresas beneficiárias, e considera o PAT uma das iniciativas públicas de maior sucesso em âmbito mundial, estimulando outros países como China, Índia e África do Sul a virem conhecer nossa tecnologia de concessão de alimentação à população trabalhadora, no intuito de implantar seus próprios programas. (CFN, 2002)

As exigências nutricionais do PAT, pela Portaria Interministerial nº66 de 25 de agosto de 2006 exige valor energético total 2000 calorias, carboidratos 55-75%, proteína 10-15%, gordura total 15-30%, gordura saturada 10%, Fibra 25g, sódio 2400mg. No almoço, jantar e ceia 600-800 calorias (30-40% do VCT) e o desjejum e lanche 300-400 calorias (15 a 20% do VCT).

De acordo com Stolte; Azevedo; Bernardes (2006), baseando-se nos repertórios analisados pode-se verificar que os trabalhadores desconhecem a existência do programa governamental e suas diretrizes formalmente, mas sabem e dominam alguns fundamentos e percebem e identificam a existência de um profissional responsável pelo refeitório, no caso, a nutricionista.

Bandoni; Jaime (2006) consideram que grande parte das empresas e de seus gestores não identificam o PAT como política social de alimentação e nutrição. Apesar de acrescentar o PAT a idéia de promoção da saúde e a exigência em

educação nutricional, algumas empresas mostraram que essas mensagens não foram assimiladas e o programa não foi colocado em prática pela maioria dos responsáveis.

É fundamental que as empresas e os gestores conheçam o programa e sejam conscientizados da importante proposta de promoção a saúde por meio da alimentação, para que possam por em prática e executá-lo da melhor forma possível.

Para Stolte; Azevedo; Bernardes (2006), não se pode deixar de ressaltar que, apesar do conhecimento dos trabalhadores sobre alimentação e sua relação com a saúde, o desenvolvimento do programa não consegue efetivamente ter mudanças do comportamento alimentar a ponto de contribuir na melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores. As ações voltadas para a promoção da saúde desse grupo específico devem considerar não somente questões biológicas, mas também as que envolvam o contexto socioeconômico e cultural no qual o trabalhador está inserido.

Constata-se que após trinta anos de implementação do PAT, os problemas nutricionais entre trabalhadores persistem, não mais de *déficit* alimentar, mas de sobrepeso.

Segundo Veloso; Santana; Oliveira (2007), estudos mostram que os trabalhadores de empresas que recebem benefícios do PAT, registrado ou não no MTE, tiveram maior taxa de incidência de ganho de peso e de sobrepeso do que os trabalhadores não cobertos pelo programa do PAT. Esse efeito não desejável dos PAT's parece ser decorrente do excessivo número de calorias por refeição. O PAT estabelece, nas suas diretrizes, um valor calórico por refeição com base no perfil nutricional que o trabalhador apresentava na época de seu surgimento, certamente excessiva para as necessidades atuais, com base nos dados antropométricos recentes.

Como cita Bandoni; Jaime (2006), o PAT tem grande importância nas políticas de alimentação e nutrição do Brasil, sendo o único voltado para a população trabalhadora. Em agosto de 2006, após 30 anos de criação do programa, foi publicada portaria que altera as exigências nutricionais do PAT, modificando as recomendações de energia, adicionando recomendações de macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio, que não eram contempladas anteriormente. Além disso, a portaria também acrescenta a obrigatoriedade da oferta de frutas, verduras

e legumes nas refeições oferecidas pelas empresas que se ajustam as recomendações do guia alimentar para a população brasileira.

Bandoni; Jaime (2006) consideram que:

O PAT é a chave para as políticas de alimentação e nutrição voltadas para a população adulta brasileira, podendo contribuir efetivamente na transformação do atual panorama de aumento da prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis e da obesidade no país.

De tal modo, é fundamental a utilização de instrumentos adequados de avaliação das refeições oferecidas, para que o PAT se consolide como uma política de promoção de alimentação saudável e saúde, indispensável no Brasil.

De acordo com Stolte; Azevedo; Bernardes (2006) deve-se considerar que o PAT, sob responsabilidade do Ministério do Trabalho e Emprego - MTE, pode vir a se constituir em um dos principais instrumentos para efetivação das diretrizes propostas. É importante considerar que as estratégias em recomendações nutricionais, como ações de educação nutricional, devam ser rediscutidas no âmbito do próprio programa e, conseqüentemente, das práticas em UAN.

4.0 Metodologia

4.1 Caracterização do Estudo

A presente pesquisa trata-se de um estudo de natureza exploratória, no qual se desenvolveu uma abordagem descritiva e um estudo de caso, que foi realizado no Ocean Palace Beach Resort & Bangalows, situado na Via Costeira, importante corredor turístico de Natal/RN.

De acordo com Mattar (1997, p. 80), "a pesquisa exploratória visa prover o pesquisador de um maior conhecimento sobre o tema ou problema de pesquisa em perspectiva". Já a abordagem será descritiva porque, como coloca Lakatos; Marconi (1996), delineará o que é, abordando aspectos como descrição, registro, análise e interpretação de fenômenos atuais, visando seu funcionamento no presente.

4.2 Instrumentos e Coleta de Dados

A coleta de dados, como coloca Lakatos; Marconi (1996, p. 30), consiste na "etapa da pesquisa em que se inicia a aplicação dos instrumentos elaborados e das técnicas selecionadas, a fim de se efetuar a coleta dos dados previstos".

Para alcançar os objetivos propostos, a amostra foi composta pela análise nutricional do almoço servido a 118 funcionários do setor de Alimentos e Bebidas do Hotel Ocean Palace, que concordarem e assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Anexo 1). Durante quatro dias foi realizado antes de se iniciar o almoço, uma padronização das porções, através da pesagem na balança digital da marca Ramuzatron, capacidade máxima de 15kg e mínima de 100 g, com sensibilidade de 5g. (Anexo 2).

Foram observadas as porções que os funcionários consomem, quando então anotados, as quantidades de alimentos e preparações oferecidas. (Anexo 3).

Em seguida foi realizada a transformação das porções para gramatura, fazendo assim, a análise nutricional por funcionário, do consumo alimentar através da Tabela de Alimentos Tucunduva (2002) e realizado a média por dia, e posteriormente dos quatro dias para então os resultados encontrados serem comparados com as novas recomendações dos parâmetros nutricionais do PAT, na Portaria Interministerial nº66 de 25 de agosto de 2006. (Tabelas 01e 02)

Tabela 1 - Parâmetros Nutricionais Estabelecidos pela Portaria nº 66

Nutrientes	Valores Diários
VALOR ENERGÉTICO TOTAL	2000 calorias
CARBOIDRATO	55 – 75%
PROTEÍNA	10 - 15%
GORDURA TOTAL	15 – 30%
GORDURA SATURADA	<10%
FIBRA	>25 g
SÓDIO	< 2400 mg

Tabela 2 - Média das Principais Refeições exigidas pela Portaria nº66

Refeições	Carboidratos (%)	Proteínas (%)	Gorduras Totais (%)	Gorduras Saturadas (%)	Fibras (g)	Sódio (mg)
Almoço/jantar e Ceia	60	15	25	<10	7-10	720-960

5.0 - Resultados e Discussão

Este estudo possibilitou avaliar a qualidade das refeições oferecidas para os trabalhadores em uma instituição privada de Natal/RN, a qual participa do Programa de Alimentação do Trabalhador. Cadastrada na modalidade de autogestão na unidade de alimentação e nutrição, tendo como responsável técnico uma nutricionista. A pesquisa foi realizada durante quatro dias consecutivos, com a análise da refeição do Almoço. (Anexo 4) como sendo uma das principais refeições, onde foram avaliados 118 funcionários freqüentadores assíduos do refeitório da instituição.

De acordo com a tabela 3 observamos que houve uma variação dos resultados com relação a gordura saturada e sódio, pelo fato de variar os cardápios para os comensais, já os carboidratos e as proteínas os resultados saíram na mesma proporção mas estando alterados , não correspondendo as recomendações do PAT. Entretanto nas fibras se observou um bom resultado, acredito que pelo fato de todos os dias haver um oferecimento de frutas como a sobremesa além do alto consumo de feijão.

O Total de calorias estabelecido pela portaria para as principais refeições como o almoço, jantar e ceia , deverão conter de 600 a 800 kcal, já o resultado obtido com a análise de todos os cardápios foi de 814 kcal, apresentando um pouco acima do valor recomendado.

Tabela- 3 Consumo médio de nutrientes dos funcionários do Ocean Palace.

Dias	Kcal (VET)	Carboidratos (%)	Proteínas (%)	Gordura Total (%)	Gordura Saturada (g)	Fibras (g)	Sódio (MG)
1° dia	945	48	24	28	1,73	10,6	1402,32
2° dia	858	47	19	33	10,10	9,3	877,45
3 ° dia	777	61	16	23	3,5	11,3	1291,35
4° dia	674	46	28	26	1,9	8, 13	1208
Média total	814 kcal	50	22	28	4,3	9,8	1194,78 mg

De acordo com o gráfico 1 o percentual dos macronutrientes consumido pelos funcionários foi de 50% de carboidratos, 22% de proteínas, 28% de lipídios, estes resultados quando comparados aos valores preconizados pelo PAT podemos observar que os carboidratos se encontra abaixo do recomendado já as proteínas e lipídios encontram-se em excesso, podendo acarretar obesidade nos comensais.

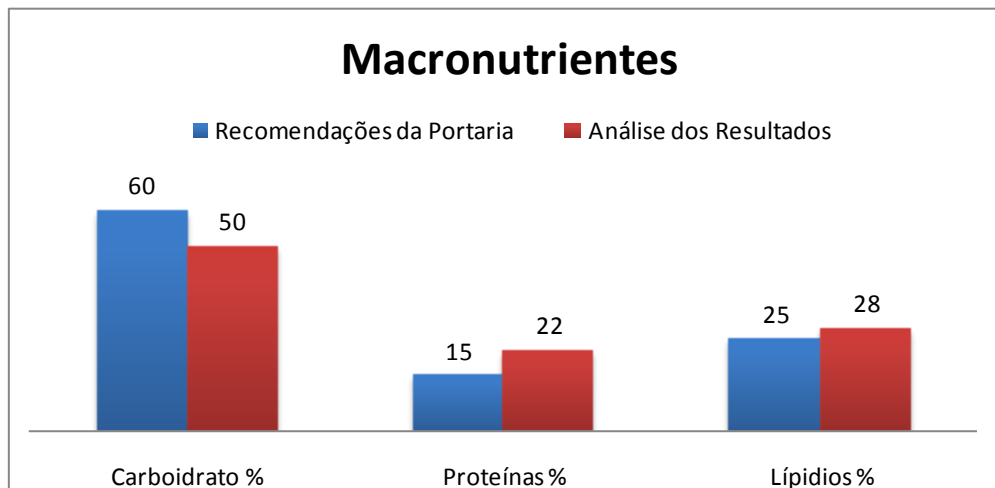


Gráfico – 1 Comparação da média dos quatro dias dos macronutrientes analisado com as recomendações do PAT.

Com relação ao gráfico 2, as fibras encontram-se adequadas ao valor recomendado que no caso é de 7 – 10 g por dia, já a gordura saturada encontra-se acima do valor recomendado quando comparadas aos valores preconizados pelo PAT (para gordura saturada menos de 10% da gordura total que foi de 25g, e de acordo com a média percentual do almoço com 9,8 g e 4,3 g respectivamente).

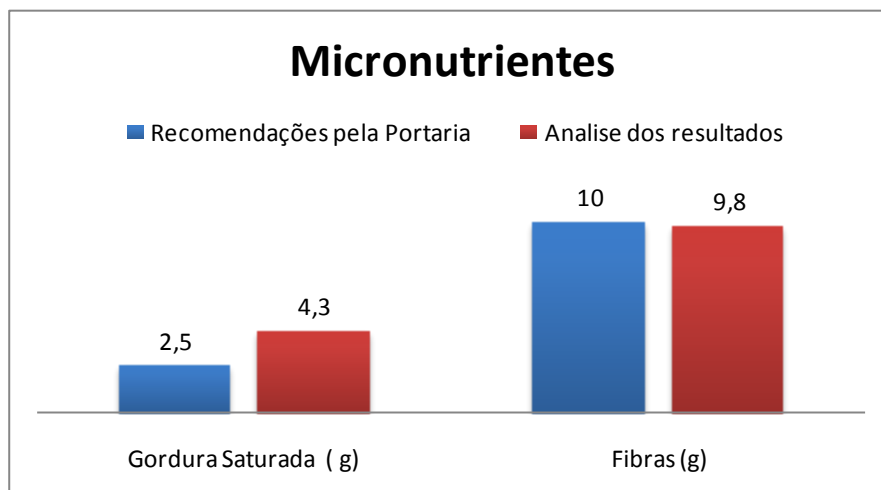


Gráfico -- 2 Comparação da média dos quatro dias de Gordura Saturada e Fibras analisados de acordo com as recomendações do PAT.

O sódio apresentou valores de 1194,78 mg, bem acima do recomendado que é de no máximo 920mg para o almoço (gráfico 3) , o que pode acarretar aos funcionários o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

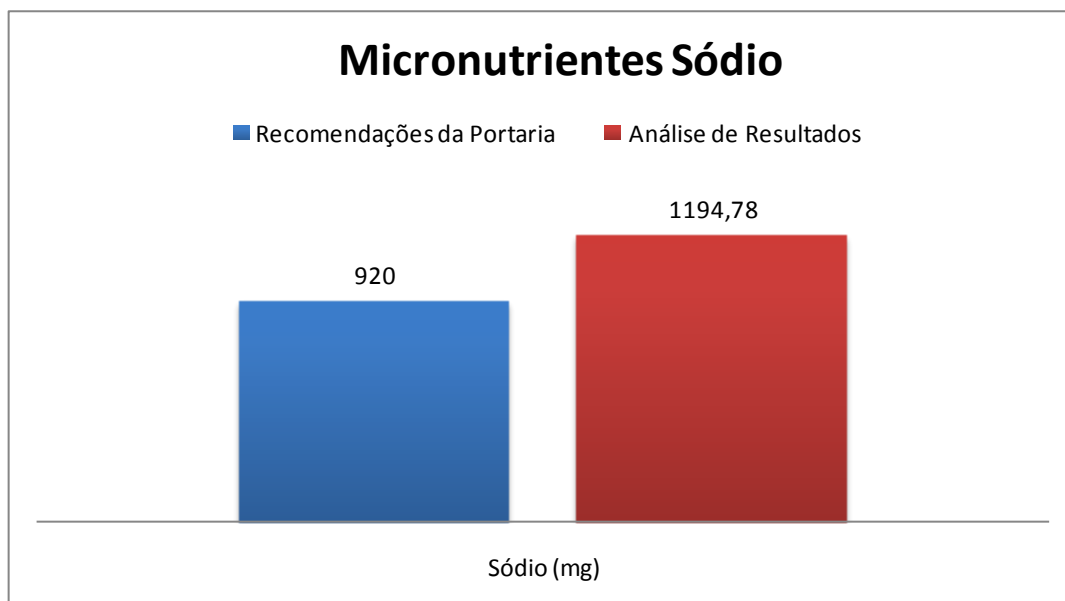


Gráfico – 3 Comparação da média dos quatro dias da quantidade de sódio analisado de acordo com as recomendações do PAT.

De acordo com o guia Alimentar para a População Brasileira algumas orientações com caráter restritivo, por exemplo, para que se consumam menos gorduras, gorduras saturadas e açúcar, menos sódio (sal), são, contudo inevitáveis frente as evidências científicas que relacionam o consumo excessivo desses grupos de alimentos ao risco aumentado de desenvolvimento de DCNT, repercutindo nas estatísticas nacionais e internacionais de morbidade e mortalidade. Brasil, (2008).

Segundo o estudo de Bandoni; et al. (2008), em empresas inscritas no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) na cidade de São Paulo, os resultados obtidos na pesquisa mostram a ocorrência de elevados percentuais de inadequação para todas as variáveis estudadas em relação as metas de ingestão de nutrientes recomendados pela OMS, para prevenção de doenças crônicas e a promoção a alimentação saudável. Quando analisados as características nutricionais dos cardápios, verificou-se que as empresas apresentaram oferta média de energia superior a recomendação diária de energia para uma grande refeição, de 30 a 40 % de 2000 kcal. Em relação à distribuição percentual dos macronutrientes, observou-se uma oferta de carboidratos inferior a recomendada, uma oferta de proteínas superior a recomendada e uma oferta de gorduras totais próxima ao limite

superior da recomendação. Outros trabalhos que avaliaram a oferta de alimentos de uma grande refeição também encontraram cardápios com conteúdo de energia e proteína superior ao recomendado e redução no percentual calórico proveniente dos carboidratos. Esses resultados condizem com a mudança de padrão alimentar no Brasil, evidenciando o maior consumo de carnes, leites e derivados ricos em gorduras e a queda no consumo de cereais.

Portanto segundo Bandoni et al. (2008), em relação ao perfil lipídico das refeições, observou-se a baixa oferta de gorduras poliinsaturadas pelas empresas. Em média a oferta de gordura saturada esteve dentro das recomendações, porém ainda há um percentual elevado de empresas que oferece o excesso desse nutriente.

Entretanto no estudo de Sávio et al. (2005), verificou-se uma redução no percentual calórico proveniente dos carboidratos, e aumento nessa mesma porcentagem em relação aos lipídios, a medida que aumentava a faixa etária e o nível de IMC. Tal tendência pode ser explicada pelo fato que, com o crescente aumento na expectativa de vida dos brasileiros, cada vez mais se observa a ocorrência das doenças crônicas não-transmissíveis, em grande parte associados a hábitos alimentares inadequados, onde o elevado consumo de gorduras tem papel preponderante. A associação dessas doenças com o excesso de peso reflete a necessidade de intervenções nutricionais de cunho preventivo visando a solucionar esse problema.

Como diz Bandoni et al. (2008), além disso a portaria interministerial nº 66 de 25 de agosto de 2006, alterou os parâmetros nutricionais do PAT, reforçou a necessidade de oferecer uma refeição com padrão alimentar adequado as necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, ao determinar parâmetros nutricionais para alguns nutrientes que são reconhecidamente relacionados com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

A respeito do cardápio padrão obtido na pesquisa atual, pude observar que as massas e carnes são os pratos mais comuns e os preferidos dos trabalhadores em questão, e que o arroz e o feijão são os itens básicos do padrão alimentar dos brasileiros. Os alimentos básicos como arroz e feijão, são relevantes para o consumo de fibras. Tal fato é importante que entre as preparações oferecidas, observei um pequeno componente de fibras alimentares, sendo pouco frequentes as saladas com hortaliças cruas e as guarnições com hortaliças.

Segundo Stolte et al.(2006), o modelo taylorista-fordista de produção observado na indústria; o processo de trabalho alienado a produção em linhas, fragmentada e sem autonomia se reproduz também no comportamento e na escolha dos alimentos no refeitório da empresa, assim a própria forma de distribuição da alimentação no refeitório segue a lógica taylorista, pois as refeições são oferecidas em linhas de distribuição, com horário fixo e pré-determinado, quando o trabalhador se serve daquilo que está disponível, possibilitando somente a escolha de comer ou não comer aquilo que lhe é ofertado. Ademais, em função de o refeitório estar distante das unidades o tempo continua fora do controle dos trabalhadores. Assim, acelera-se o ritmo de chegada ao refeitório formando-se uma imensa fila no seu interior, a forma de distribuição das refeições e de acomodações dos trabalhadores as mesas, e a falta de conversa entre eles mantém a lógica de linha de produção.

É importante ressaltar que na análise dos cardápios, foi considerado a oferta para os trabalhadores dos diferentes alimentos que a unidade possuía, não levando em conta os desperdícios e sobras, o que é uma limitação do estudo.

Para Bandoni (*apud* COLARES, 2008), os cardápios oferecidos pelas empresas cadastradas no PAT apresentavam várias barreiras para efetiva prevenção de doenças não transmissíveis por meio da oferta da alimentação saudável. Há uma necessidade de um maior envolvimento de entidades da área de alimentação coletiva, como conselhos e associações de nutricionistas e empresas fornecedoras e prestadoras de serviços de alimentação coletiva, entre outros, com o objetivo de melhorar a fiscalização do PAT e fazer com que o programa efetivamente contribua para a melhoria das condições de saúde do trabalhador.

De acordo com Bandoni ; Jaime (2008), a média do índice para as grandes refeições foi classificada como refeição que precisa melhorar, demonstrando que as refeições servidas no PAT não estão totalmente adequadas as recomendações recentes para alimentação saudável. Estudos recentes demonstraram a inadequação das refeições oferecidas no programa. Entre eles se destacavam os excessos de gorduras totais e baixa quantidade de fibras e carboidratos. Resultados que reforçam a importância de aumentar a oferta de frutas e hortaliças em refeições oferecidas as empresas pertencentes ao programa, que levaria a um aumento na variedade do cardápio e ajudaria a reduzir a densidade energética das refeições.

Os valores das calorias diárias da presente pesquisa foram obtidos por meio do cálculo a partir do consumo real do trabalhador, mostrando a preferência do mesmo por pratos protéicos.

Segundo Veiros (2002), a correta intervenção alimentar pode representar um importante reflexo na saúde dos trabalhadores, pois para muitos a alimentação recebida na empresa representa a grande refeição do dia. Se ela for nutricionalmente adequada, pode apresentar a base de uma alimentação saudável, com reflexos positivos para a saúde que, além de nutrir, servirá de exemplo para a criação de hábitos alimentares adequados nesses comensais.

Portando para Savio et al. (2005) com base nos resultados do estudo e conhecendo-se o objetivo do PAT, é necessário que ações sejam desenvolvidas a fim de contribuir para que os efeitos desse programa possam ser monitorados por meio de pesquisas do perfil nutricional dessa clientela. E há uma necessidade de criar ações educativas de intervenção alimentar e nutricional, que promovam a reorientação das opções alimentares, visando a oportunização de escolhas mais saudáveis por parte dos frequentadores das UAN. Isso significa maior ênfase do programa numa visão holística do ser humano, onde as orientações técnicas de cunho nutricional a serem cumpridas sirvam de base para ações educativas concretas que objetivem a promoção a saúde.

Segundo o mesmo autor Savio et al. (2005) a visão dos trabalhadores é que programas dessa natureza se comportam como uma compensação salarial. Sabe-se, entretanto que os mesmos devem ser entendidos também como mecanismos promotores da saúde. Dessa forma, estratégias de promoção a saúde a fim de melhorar a qualidade de vida devem ser incentivadas. O ministério da saúde, no texto da atual política Nacional de Alimentação e Nutrição, faz menção a necessidade de maiores estudos relacionados ao padrão alimentar da população brasileira e, especificamente, cita o contingente populacional abrangido por programas governamentais, como o PAT.

De acordo com Veloso; Santana (2002) apesar dos limites das ações do PAT, há evidências de grande aceitação por parte dos trabalhadores, que vêem o programa como uma compensação salarial. Dada a penúria em que vive grande parte dos trabalhadores do país a relevância social de um programa como o PAT é inquestionável. Todavia os resultados desta pesquisa indicam que as ações do PAT necessitam de revisão. Uma vez reformulando recomenda-se a ampliação para o

total dos trabalhadores do País, especialmente aqueles do setor informal, que representam mais da metade do mercado de trabalho e incluem as camadas mais pobres da população. Finalmente, comum dos componentes das políticas sociais, o PAT deve também estar articulado aos programas de prevenção de riscos e de promoção da saúde na empresa.

Esses grupos populacionais devem ser alvo de estratégias ligadas a promoção a saúde. O profissional nutricionista deve exercer o seu papel de educador e cumprir atribuições a eles destinadas, utilizando o seu espaço na UAN para efetivar, de forma concreta e específica o seu papel de profissional da área da saúde.

6.0 - Considerações Finais

A importância da alimentação evidencia-se no equilíbrio orgânico, não apenas como fator de manutenção da saúde, mas também do ponto de vista econômico, como condição para maior gasto de energia e, conseqüentemente, maior capacidade para o trabalho. Por isso cabe ao nutricionista preocupar-se com a prevenção de doenças e a promoção da saúde através de ações exercidas contínua e globalmente sobre o indivíduo ou a população conduzindo-a uma vida mais longa, saudável e produtiva.

Com a realização desse estudo foi possível perceber que as exigências nutricionais do PAT ainda é pouco conhecida pela Instituição Privada em questão. E também o trabalho da nutricionista que atua dentro da área de produção de alimentos fica muito restrito ao processo produtivo, desvinculando das questões que envolvem a saúde do trabalhador como um todo.

Nesse sentido, é fundamental que os gestores locais conheçam o programa e sejam conscientizados com a proposta de promoção de saúde por meio da alimentação, para que possam executá-lo da melhor forma possível.

Considera-se que o PAT é a chave para as políticas de alimentação e nutrição voltadas para a população brasileira, podendo contribuir efetivamente na transformação do atual panorama do aumento das doenças crônicas não-transmissíveis e da obesidade no país.

De tal modo, é fundamental a utilização de instrumentos adequados de avaliação das refeições no qual o PAT se consolide como uma política de alimentação saudável e saúde, indispensável no Brasil.

Sugere-se algumas modificações como:

- Oferecer mais Preparações a base de saladas e Hortaliças.
- Conscientização dos comensais com relação à reedução alimentar no momento da distribuição das refeições.
- Diminuir as preparações Protéicas

- Diminuir preparações a base de molhos, temperos prontos, enlatados e embutidos.