

Lira, C.R.N.; Castro, L.N.



PESQUISA

Atendimento ao Programa de Alimentação do Trabalhador: Análise do almoço oferecido em dois hospitais públicos

Attendance to the Worker Feeding Program: Analysis of the lunch offered in two public hospitals
Asistencia al Programa de Alimentación para Trabajadores: Análisis del almuerzo ofrecido en dos hospitales públicos

Carlos Rodrigo Nascimento de Lira¹, Luciana Nunes de Castro²

RESUMO

O estudo teve como objetivo realizar análise nos cardápios ofertados aos trabalhadores e propor um novo cardápio. Estudo transversal em duas Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalar. Aleatoriamente escolheu-se o cardápio de uma semana, calcularam-se utilizando o Software Dietbox (online), separadamente o prato principal da opção, os ingredientes seguiram a receita e os per capita conforme literatura. Para análise qualitativa utilizou-se as Leis da Quantidade, Qualidade, Harmonia e Adequação. Observou-se elevação do Valor Energético Total, proteína, lipídio, sódio, fibras e NDPcal e baixo carboidrato na Unidade I e dentro do recomendado na Unidade II. A análise qualitativa demonstrou inadequação na quantidade e adequação, não harmônico em alguns pontos e atendendo a lei da qualidade. O cardápio proposto conseguiu atender as exigências tanto qualitativas quanto quantitativa. Os nutricionistas responsáveis pelo planejamento dos cardápios necessitam ser mais reflexivos ao que é preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador e na elaboração de contratos entre concessionárias. **Descritores:** Dieta Saudável; Planejamento de Cardápio; Alimentação Coletiva; Trabalhador.

ABSTRACT

The aim was to perform analysis on menus offered to workers and propose a new menu. Cross - sectional study in two Food and Hospital Nutrition Units. We randomly chose the one-week menu, calculated using the Dietbox Software (online), separately the main course of the option, the ingredients followed the recipe and per capita according to literature. For qualitative analysis, the Laws of Quantity, Quality, Harmony and Adequacy were used. Elevation of Total Energetic Value, protein, lipid, sodium, fiber and NDPcal and low carbohydrate was observed in Unit I and within that recommended in Unit II. The qualitative analysis showed inadequacy in quantity and adequacy, not harmonic in some points and in compliance with the quality law. The proposed menu was able to meet both qualitative and quantitative requirements. The nutritionists responsible for planning the menus need to be more reflective of what is advocated by the Worker's Food Program and the drafting of contracts between concessionaires. **Descriptors:** Healthy Diet; Menu Planning; Collective Feeding; Workers.

RESUMEN

El objetivo fue realizar análisis en los menús ofrecidos a los trabajadores y proponer un nuevo menú. Estudio transversal en dos unidades de alimentación y nutrición hospitalaria. Al azar se eligió el menú de una semana, se calcularon utilizando el software Dietbox (online), separadamente el plato principal de la opción, los ingredientes siguieron la receta y los per capita según literatura. Para el análisis cualitativo se utilizaron las Leyes de la Cantidad, Calidad, Armonía y Adequación. Se observó elevación del Valor Energético Total, proteína, lípido, sodio, fibras y NDPcal y bajo carboidrato en la Unidad I y dentro de lo recomendado en la Unidad II. El análisis cualitativo demostró inadecuación en la cantidad y adecuación, no armónico en algunos puntos y atendiendo a la ley de calidad. El menú propuesto logró satisfacer las exigencias tanto cualitativas como cuantitativas. Los nutricionistas responsables de la planificación de los menús necesitan ser más reflexivos a lo que es preconizado por el Programa de Alimentación del Trabajador y en la elaboración de contratos entre concesionarias. **Descritores:** Dieta saludable; Planificación de menú; Alimentación Colectiva; Trabajador.

1-Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia. E-mail: carlos.rodrigo.n@hotmail.com. 2-1-Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia. E-mail: luciananunes.nut@gmail.com

Lira, C.R.N.; Castro, L.N.

INTRODUÇÃO

Um dos principais desafios dentre as atividades do profissional nutricionista é a elaboração de cardápios que consigam atender as exigências técnicas, operacionais, administrativas e aliá-las as preferências dos comensais (PROENÇA, 2005).

As atividades destes profissionais não se esgotam na elaboração do cardápio, pois estes devem sempre ser avaliados, quer seja quantitativamente ou qualitativamente, sempre em busca de melhorias e adequações com o intuito de não trazer malefícios à saúde dos comensais (PRADO; NICOLETTIA; FARIA, 2013).

Os principais pontos quantitativos a serem avaliados são o Valor Energético Total (VET), a oferta dos macronutrientes, micronutrientes e fibras. Já da maneira qualitativa, alguns meios podem ser lançados, a exemplo do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) e as Leis da Alimentação ou mais popularmente, às Leis de Escudero (MENEGAZZO et al., 2011).

O surgimento das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) no Brasil trouxe consigo a obrigatoriedade da oferta de refeições aos trabalhadores a partir do decreto instituído pelo presidente Vargas em 1940, onde empresas com mais de 500 funcionários deveriam oferecer alimentação aos mesmos. Com o caminhar dos anos, em 14 de abril de 1976 criou-se no país o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), sob a Lei de nº 6.321 (BRASIL, 1976) e que só foi regulamentado pelo Decreto nº 78.676 em 08 de novembro de 1976 (BRASIL, 1976), tendo como objetivo principal melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores. Assim, frente à transição nutricional ocorrida no país, no ano de 2006 o PAT sofreu alterações, através da portaria de nº 66 em 25 de agosto com o intuito de R. Interd. v. 11, n. 4, p. 1-10, out. nov. dez. 2018

mudança na recomendação dos nutrientes (BRASIL, 2006). Diante do exposto, este estudo objetivou realizar uma análise qualitativa e quantitativa nos cardápios ofertados aos trabalhadores de dois hospitais públicos e com base nas inadequações encontradas, propor um novo cardápio e suas respectivas análises qualitativas.

METODOLOGIA

Estudo transversal de natureza qualitativa e quantitativa realizado em Unidades de Alimentação e Nutrição de dois hospitais da rede pública no município de Salvador- BA, sendo aqui destacadas como Unidade I e Unidade II. Este estudo ocorreu de janeiro a fevereiro de 2018.

As duas unidades em estudo oferecem refeições a pacientes, acompanhantes permitidos por lei e servidores. O funcionamento de ambas se dá na modalidade de terceirização por concessionárias distintas, onde na Unidade I diariamente é distribuído aos servidores um quantitativo médio de 1.000 refeições (almoço), enquanto que na Unidade II o número de almoço distribuído chega a 2.000 refeições.

Os cardápios do almoço na Unidade I são distribuídos em semanas, totalizando assim oito semanas, Já a Unidade II possui uma escala de sessenta cardápios, com rotatividade semanal. Então, aleatoriamente escolheu-se uma semana de cada Unidade para realização das análises.

A análise quantitativa foi realizada utilizando o *Software* para cálculos de dietas Dietbox versão *online*, tanto para o cardápio ofertado quanto para o proposto, onde se calculou separadamente o prato principal da opção, sendo que neste estudo utilizaram-se apenas os valores

Lira, C.R.N.; Castro, L.N. do cálculo com o prato principal. Para acomodação dos ingredientes no programa, foram adicionados conforme receita passada pelo *chef* de ambos os serviços. Sendo que para o cálculo, o *per capita* de cada ingrediente utilizado baseou-se nos *per captas* já disponíveis na literatura (ARAÚJO e GUERRA, 1992; PHILIPPI, 2013), ao passo que nenhuma das Unidades possuía Ficha Técnica de Preparo.

Os valores obtidos foram utilizados para comparação com os parâmetros estabelecidos pelo PAT, o qual possui como base uma dieta de 2.000 kcal, sendo que para o almoço, este deve apresentar um Valor Energético Total (VET) entre 600-800 kcal, 60% de carboidratos, 15% de proteínas, 25% de gorduras totais, 720-960mg de sódio, 7 a 10g de fibras e 6% a 10% de *Net Dietary Protein Calories %* (NDPcal%) (BRASIL, 2006).

Já para a análise qualitativa foram utilizadas as quatro Leis de Escudero (Quantidade, Qualidade, Harmonia e Adequação), leis estas que foram criadas em 1937 pelo médico argentino Pedro Escudero para considerar qualitativamente uma alimentação como saudável (LANDABURE, 1968).

Para tabulação e análise dos dados utilizou-se uma planilha no *Microsoft Excel* versão 2010, onde se obteve a média das variáveis dos sete dias

Atendimento ao Programa de Alimentação do...

da semana, que foram então comparados com o que é preconizado pelo PAT para sua posterior discussão com a literatura pertinente.

O estudo fez parte da avaliação parcial do estágio curricular da disciplina NUTA02 - Administração de Serviços de Alimentação e Nutrição para Coletividades do curso de graduação em Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia e foi aprovado pelas supervisoras dos serviços.

RESULTADOS E DISCUSSÃO DOS DADOS

Levando em consideração que cada indivíduo possui necessidades específicas e para tal necessitam de quantidades e proporção de nutrientes diferentes para manter suas funções vitais e desenvolver suas atividades diárias, se faz então necessária avaliação dos cardápios visando à adequação dos mesmos as necessidades dos comensais (SILVA; MARTINEZ, 2008).

O cardápio da Unidade I é composto por sete itens, a saber: entrada, guarnição, prato principal, opção, acompanhamento fixo (arroz e feijão), sobremesa e suco (sempre de polpa), conforme apresentado na Tabela 1.

Lira, C.R.N.; Castro, L.N.

Tabela 1- Cardápio ofertado na Unidade I no período de uma semana, Salvador - 2018.

ITEM	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
Salada	Acelga	Salada Tropical	Alface	Salada de Grãos	Alface	Acelga	Pepino
	Abacaxi		Grão de Bico/Manga		Agrião	Beterraba	Cenoura
	Passas				Rúcula	Chuchu	Alface
Guarnição	Batata Doce	Purê de Batata	Batata bolinha c/Ervas	Legumes Gratinados	Purê de Banana da Terra	Farofa Rica	Batata
	Assada						Maionese
Prato Principal	Frango Assado	Frango Surpresa	Frango à Síria	Escalope ao M° Escuro	Peixe ao M° Tártaro	Quiabada	Bisteca Grelhada
Opção	Lasanha a Bolonhesa	Bife a Francesa	Assado Vienense	Escondidinho de Frango	Panqueca de Carne	Frango Grelhado	Churrasco Misto
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
Arroz	Arroz	Arroz c/ Açafrão	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Sobremesa	Creme Mármore Melão	Picolé Melancia	Melão	Nego Bom Mamão	Salada de Frutas	Abacaxi	Banana da Prata
	Suco	Frutas	Caju	Goiaba	Acerola	Manga	Cajá
							Caju

Fonte: pesquisa direta, 2018.

Já na Unidade II, o cardápio é composto por cinco itens, que são a guarnição, prato principal ou opção (quando o prato principal é

composto de carne suína ou peixe), acompanhamento (arroz ou macarrão e feijão). Devido a cortes no orçamento, neste serviço não são mais oferecidos sucos e sobremesas (Tabela 2).

Tabela 2- Cardápio ofertado na Unidade II no período de uma semana, Salvador - 2018.

ITEM	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
Guarnição	Batata Corada	Repolho c/ Couve	Couve flor c/ Brócolis	Legumes Sauté	Batata e Vagem Refogada	Rúcula c/ Abacaxi	Batata Sauté
Prato principal	Frango Assado Acebolado	Quiabada s/ Azeite	Peixe Escabeche	Frango à Pizzaiollo	Carne Assada ao Molho	Dobradinha	Bisteca Suína Acebolada
Opção	--	--	Frango Grelhado	--	--	Frango Grelhado	Frango Grelhado
Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão Tropeiro
Arroz ou Macarrão	Macarrão	Arroz	Arroz	Arroz	Macarrão	Arroz	Arroz

Fonte: pesquisa direta, 2018.

O porcionamento da refeição nos dois serviços é realizado por copeiras sendo que na Unidade I os servidores podem se servir livremente da entrada. Em ambos os serviços, as porções são pré-estabelecidas em contrato. Para a Unidade I

são: guarnição (150g), prato principal e opção (180g se carne sem osso ou 250g se carne com osso), feijão (100g), arroz (100g), sobremesa (100g), bebida não alcoólica (300 ml). Já para a Unidade II, os *per capita* estão distribuídos da

Lira, C.R.N.; Castro, L.N. seguinte forma: guarnição (150g), prato principal ou opção (150g), feijão (150g), arroz (150g).

Após análise dos cardápios, observou-se que ambos apresentam uma variedade no que concernem cores e variedade de grupos dos alimentos. Em contrapartida, encontrou-se uma elevação no uso de batata nas guarnições nas duas Unidades, de ingredientes industrializados e preparações gordurosas, a exemplo do prato principal da segunda e sexta, além da opção do domingo para a Unidade I (Tabelas 1 e 2).

Analisando quantitativamente os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador estabelecidos pelo programa que o rege, foi possível observar uma média elevada com relação ao Valor Energético Total, proteína, lipídio, sódio, fibras e NDPCal dos cardápios calculados com o prato principal nas duas Unidades em estudo. O carboidrato foi o único nutriente que se apresentou abaixo do preconizado na Unidade I e dentro do que recomenda o PAT para a Unidade II, o que sugere inadequação na distribuição dos nutrientes (Tabela 3), estes achados corroboram com os de Duarte et al. (2015) ao avaliarem a qualidade do almoço servido a trabalhadores segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador e o Índice de Qualidade de Refeição em uma UAN.

Com relação às calorias ofertadas, tal achado pode ser justificado por diversos fatores, dentre os quais incluem o elevado *per capita* dos alimentos e a oferta de preparações com alta densidade calórica, assim, a partir destes achados, foi demonstrado que as diretrizes do PAT não estão sendo seguidos, logo, estes trabalhadores estão recebendo excesso de calorias, o que favorece para o ganho de peso e não garantem uma nutrição adequada.

Resultados semelhantes também foram relatados no estudo de Batista et al. (2015), ao avaliarem a composição nutricional das refeições servidas em uma UAN em Curitiba-PR com relação

Atendimento ao Programa de Alimentação do...

aos parâmetros nutricionais estabelecidos pelo PAT onde o VET das refeições também ficou numa média de 1.311,7 kcal. Achados semelhantes se observam nos estudos de Duarte et al. (2015), em uma UAN que atende funcionários administrativos e operacionais, onde o VET do almoço foi de 1.164,61±166,15 Kcal.

Tabela 3 - Avaliação média do cardápio executado com o prato principal nas duas Unidades em comparação com o PAT e percentual de adequação ao programa, Salvador -2016.

Variáveis	PAT*	Unidade 1	Adequação (%)	Unidade 2	Adequação (%)
Valor Energético Total (kcal)	600-800	1.311,08	218,51 - 163,88	916,20	152,7 - 114,52
Proteína (%)	15	23,28	155,2	20,75	138,33
Lipídio (%)	25	29,71	118,84	27,34	109,36
Carboidratos (%)	60	46,85	78,08	60,07	100,11
Sódio (mg)	720-960	2.280,08	316,67 - 237,50	984,08	136,67 - 102,50
Fibras (g)	7-10	14,59	208,42 - 145,9	27,42	391,71 - 274,2
NDPCal (%)	6-10	15,86	264,33 - 158,6	12,75	212,5 - 127,5

Fonte: pesquisa direta, 2018.

Os teores de lipídio aumentados podem ser explicados pelos tipos de preparações, que mesmo não sendo frituras por imersão, usa-se muito óleo para preparações grelhadas e refogadas, a porção também pode ser um fator agregador, uso de carnes gordurosas, além do uso de ingredientes derivados do leite integral ou ingredientes ricos em gordura.

Estes achados corroboram com os de Mattos (2008), ao avaliar a adequação do almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no estado do Rio de Janeiro, onde também encontrou percentuais de gordura sempre acima do que o PAT preconiza. A literatura é clara quanto à relação que existe entre consumo de gordura e o surgimento e/ou agravamento da obesidade, doenças cardiovasculares e demais Doenças Crônicas Não Transmissíveis (CASANOVA, 2007; SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2010; MARTINS, 2014).

O NDPCal% estima a quantidade de proteínas líquidas da refeição, logo, as proteínas que realmente serão utilizadas pelo organismo (SILVA, 2007). No presente estudo, os valores encontraram-se sempre acima do que determina o

Lira, C.R.N.; Castro, L.N. programa do trabalhador, ficando numa média de 15,86% (Unidade I) e 12,75% (Unidade II), assim, há desperdício de proteína para fins energéticos. Estes achados assemelham-se aos de Batista et al. (2015) e Mattos (2008).

Boa parte deste valor do cardápio executado advém das carnes e derivados, produtos altamente ricos em proteínas e sempre presente nas unidades, vale ressaltar também que o excessivo consumo destes alimentos traz consigo a alta ingestão de gordura saturada e colesterol (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2010).

O sódio é o único micronutriente que o PAT traz recomendação (720-960mg em refeição grande). Assim, encontraram-se valores extremamente elevados neste estudo (2.280,08mg na Unidade I e 984,08mg na Unidade II). Vale aqui ressaltar, que as análises para este micronutriente equivalem ao sódio próprio dos alimentos e o que é adicionado no preparo, logo, sugere-se que o valor de sódio ingerido pelos comensais pode ser ainda maior, levando-se em consideração o sal de adição que é disponibilizado.

Os achados se justificam pelo sal de adição nas preparações, pelo uso de produtos em conservas, molhos prontos e embutidos. Como alternativa para mudanças, visando a não contribuição para complicações por hipertensão arterial e o aumento da mortalidade por doenças cardiovasculares, seria a implantação de Fichas Técnicas de Preparo, pois trariam contribuições significantes, além do uso de ervas natural.

Apesar dos conhecidos benefícios no uso das fibras, os valores encontrados nos cardápios das unidades em estudo também se apresenta elevado (14,50g na Unidade I e 27,42g na Unidade II) (Tabela 3), o que pode contribuir para competição na absorção de nutrientes como ferro, cálcio e outros (FLORINDO et al., 2006).

A análise qualitativa dos cardápios foi realizada embasado nas Leis da Alimentação ou Lei de Escudero, por serem consideradas o pilar de

uma alimentação saudável. Nesse contexto, a Lei da Quantidade corresponde ao total de calorias e de nutrientes consumidos, de forma que a quantidade de alimentos supra as necessidades do indivíduo, evitando excessos e restrições. Assim, demonstraram-se um cardápio com elevadas quantidades de energias em muitos dias da semana além de uma discrepância na distribuição dos macronutrientes, o que contribui negativamente para a saúde dos comensais.

No que se refere à Lei da Harmonia, que diz respeito à distribuição e proporcionalidade entre os nutrientes, resultando no equilíbrio, o cardápio da Unidade I não se apresenta harmônico devido o excesso ou baixos níveis de alguns nutrientes. Entretanto, sabendo que para ser alcançar um estado de harmonia, combinar alimentos energéticos, reguladores e construtores, faz com que haja uma variedade de nutrientes principalmente quando a refeição se encontra bem colorida, o cardápio tornou-se harmônicos sob este aspecto.

Já o cardápio da Unidade II apresenta algumas inadequações harmônicas, como monotonia alimentar percebido através da coloração, de repetição das preparações e da limitação nas opções oferecidas aos comensais. Não há presença de frutas no cardápio, evidenciando redução da oferta de alimentos reguladores.

A Lei da Qualidade refere-se aos nutrientes necessários ao indivíduo. Os cardápios apresentam-se atendendo a lei da qualidade, pois incluem todos os nutrientes e grupos alimentares, o que contribui para um bom funcionamento do corpo. Nota-se que na maioria dos dias da semana são ofertados alimentos reguladores, na guarnição; construtores, como os alimentos de origem animal; e energético que inclui os cereais, abrangendo aspectos qualitativos na dieta. Entretanto, com a Lei da Adequação ambos os

Lira, C.R.N.; Castro, L.N.

cardápios encontraram-se inadequados devido à oferta de preparações de alta densidade calórica.

Quanto à adequação, observa-se que os cardápios não atendem as necessidades individuais dos servidores, no que diz respeito às doenças e outras especificidades. Ressalta-se, porém que independente da dieta, o cardápio em questão deve objetivar promoção de saúde, evitando contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas.

Ante os achados nos cardápios executados nas Unidades em estudo, um novo cardápio foi proposto para ambos os serviços tomando como base os cardápios já existentes, entretanto, este deveria ser mais adequado com relação às preconizações do PAT, e ir mais além, como ser passível de realização às necessidades da unidade

no que tange recursos físicos, material e humano (Tabela 4).

O cardápio proposto foi elaborado invertendo ou substituindo preparações, diminuindo as porções de alimentos proteicos para evitar o desperdício de proteína, incluindo saladas e sobremesas e adicionando vegetais em algumas preparações como arroz.

Para as recomendações quantitativas, buscou-se adequação ao PAT, desta forma o cardápio proposto, utilizando o prato principal para o cálculo, apresenta valores adequados, sendo que apenas as fibras não alcançaram as 10g, ficando o dobro do recomendado (Tabela 5). O uso de salada, guarnição, fruta e sucos de fruta, são alimentos colaboradores para esta manutenção no elevado teor de fibra no cardápio da semana.

Tabela 4. Cardápio proposto às duas Unidades de Alimentação e Nutrição, Salvador - 2018.

ITEM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
Salada	Alface c/ Tomate	Vinagrete (Tomate, Cebola e Pimentão)	Cenoura Ralada	Repolho e Couve Ralados	Acelga e Tomate	Alface America -na c/ Couve	Cenoura Acelga Abacaxi
Guarnição	Repolho Refogado	Abóbora Refogada	Macarrão	Cenoura Vick	Batata Corada	Macarrã o	Legumes Refogados
Prato Principal	Quiabada s/ Azeite	Peixe Escabeche	Frango à Pizzaiollo	Dobradinha	Frango Assado	Almônde gas	Carne Assada ao Molho
Opção	Frango Cozido	Almôndega de Carne	Frigideir a de Carne	Isca de Frango Acebolada	Fígado ao M° de Tomate	Frango Grelhad o	Strogonof f de Frango
Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz c/ Vagem	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Sobremesa	Banana	Maçã	Tangerin a	Melancia	Bananad a Melão	Goiaba	Gelatina Mamão
Suco	Caju	Goiaba	Acerola	Caju	Goiaba	Acerola	Umbu

Fonte: pesquisa direta, 2018.

Lira, C.R.N.; Castro, L.N.

Na análise do cardápio proposto percebe-se que o VET está dentro do recomendando segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador e que os valores de proteína, lipídio e carboidrato ficaram bem próximos do preconizado com 16,01%, 24,60% e 59,37%, respectivamente. O

valor médio de sódio também atingiu a recomendação. Com relação aos valores de NDPCal% houve uma melhoria significativa, cujo valor médio ficou em 9,64% sugerindo que a quantidade de proteína oferecida estará sendo suficiente para o detrimento de suas funções.

Tabela 5. Avaliação do cardápio proposto com o prato principal, Salvador -2018.

DIA	VET (Kcal)	PRT (%)	CHO (%)	LIP (%)	Na (mg)	FIBRA (g)	NDPCal (%)
SEGUNDA	958,48	15,18	59,31	23,77	866,97	20,37	8,50
TERÇA	595,43	17,63	59,71	25,51	613,55	15,38	10,33
QUARTA	858,03	17,08	57,70	22,65	461,78	23,43	10,92
QUINTA	576,96	14,02	62,55	25,21	416,37	10,74	7,44
SEXTA	916,48	15,78	60,45	23,43	1261,70	23,23	10,13
SÁBADO	786,56	15,76	57,37	24,78	1023,87	23,17	9,98
DOMINGO	978,13	16,66	58,56	26,87	663,82	25,02	10,23
MÉDIA	810,01	16,01	59,37	24,60	758,29	20,19	9,64

Fonte: pesquisa direta, 2018.

O cardápio proposto, com relação à lei da quantidade, apresenta-se sem excessos ou restrições de nutrientes e/ou calorias. A lei da qualidade está exposta por apresentar um leque de nutrientes necessários aos indivíduos, contemplando todos os grupos de nutrientes a fim de proporcionar o bom funcionamento do corpo. Entendendo que o consumo de frutas, legumes e verduras traz inúmeros benefícios à saúde do indivíduo, assim, o cardápio proposto buscou incluí-las em diversas preparações.

Atendeu-se a lei da harmonia na medida em que se evitou a monotonia de cores, repetição de preparações e opções oferecidas aos comensais, além disso, buscou-se adequá-lo aos hábitos alimentares da população ao inserir ou manter alimentos e/ou preparações que ressaltasse a culinária regional como quiabada, dobradinha e peixe escabeche.

O cardápio buscou atender a lei de adequação as necessidades de indivíduos

saudáveis. Ressalta-se, porém que independente da preparação, o cardápio em questão buscou objetivar promoção de saúde, evitando contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas nestes trabalhadores.

CONCLUSÃO

O Programa de Alimentação do Trabalhador é um dos programas mais antigos implementado no país. Entretanto, observa-se que a composição nutricional das refeições ofertadas em ambos os serviços é favorável ao ganho de peso o que consequentemente colabora para o surgimento e/ou desencadeamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

A análise quantitativa e qualitativa dos cardápios ofertados nas Unidades permitiu verificar diversas inadequações que podem

Lira, C.R.N.; Castro, L.N. prejudicar a oferta de uma alimentação equilibrada, sob os diferentes aspectos. Assim, pelo presente estudo, pôde-se constatar o que a literatura nacional vem demonstrando, que as Unidades de Alimentação e Nutrição que possuem o programa estão ofertando refeições com elevados teores calóricos, de macronutrientes, sódio, fibra e NDPcal.

Entende-se que os profissionais nutricionistas responsáveis pelo planejamento dos cardápios necessitam ser mais reflexivos no uso ao que é preconizado pelo programa em vigência, assim como durante a elaboração de contratos entre concessionárias no setor da Alimentação Coletiva.

A implantação dos conhecimentos técnicos é necessária neste setor, bem como a identificação do indivíduo referência com o intuito de evitar oferta de nutrientes em excesso ou em baixas quantidades, a implementação de Fichas Técnicas de Preparo para evitar o uso indiscriminado de ingredientes e sem padronização às preparações, a avaliação nutricional dos trabalhadores regularmente para identificar e a avaliação do perfil nutricional dos mesmos e por fim, a criação der ações de Educação Alimentar e Nutricional com a finalidade de conscientizar a população alvo.

REFERÊNCIA

ARAÚJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. M. **Alimentos “Per Capta”**. Natal: Ed. Universitária, 184p, 1992.

BATISTA, P. L. et al. Refeições servidas em Unidade de Alimentação e Nutrição: Uma avaliação da saúde dos trabalhadores. **Rev Bras Promoç Saúde**, Fortaleza, v. 28, n. 4, p. 578-586, out./dez., 2015.

BRASIL. Ministério do Trabalho. **Lei n° 6.321, de 14 de abril de 1976**. 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. Disponível em:

R. Interd. v. 11, n. 4, p. 1-10, out. nov. dez. 2018

Atendimento ao Programa de Alimentação do...

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6321.htm>. Acesso em: 07 de abril de 2018.

BRASIL. Ministério do Trabalho. **Decreto n° 78.676 em 08 de novembro de 1976**. Regulamenta a Lei n° 6.321, de 14 de abril de 1976, que dispõe sobre a dedução, do lucro tributável para fins do imposto de renda das pessoas jurídicas do dobro das despesas realizadas em programas de alimentação do trabalhador e dá outras providências. Disponível em:<<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1970-1979/decreto-78676-8-novembro-1976-427964-publicacaooriginal-1-pe.html>>. Acesso em 07 de abril de 2018.

BRASIL. Ministério do Trabalho. **Portaria n° 193, de 05 de dezembro de 2006**. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Disponível em: <<http://crn3.org.br/Areas/Admin/Content/upload/file-0711201572630.pdf>>. Acesso em 01 de abril de 2018.

CASANOVA, M. **Prevalência de sobrepeso incluindo obesidade em escolares entre 6 a 10 anos de idade matriculados no ensino público municipal de Balneário Camboriú, Santa Catarina, Brasil**. 156 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição)- Centro de Ciências da Saúde Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis; 2007.

DUARTE, M. S. L. et al. 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.

FLORINDO, A. A. et al. Desenvolvimento e validação de um questionário de avaliação da atividade física para adolescentes. **Rev Saúde Pública**. São Paulo, v. 40, n.5, p.802-9, 2006.

LANDABURE, P. B. Pedro Escudero: his thoughts, his doctrine and his works. **Prensa Med Argent**, v.55, n.41, p.1983-9, 1968.

MARTINS, D. M. S. et al. Óleos e gorduras: utilização no processo produtivo de restaurantes comerciais de Porto Alegre, Brasil. **Nutrire Rev Soc Bras Aliment Nutr.**; v.39, n.1, p.25-39, 2014.

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**, v.7, agosto 2008.

MENEGAZZO, M. et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. **Rev. Nutr., Campinas**, v.24, n.2, p.243-251, mar./abr., 2011.

Lira, C.R.N.; Castro, L.N.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional.** 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.

PRADO, B. G.; NICOLETTIA, A. L.; FARIAC, C. S. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT. **UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde**, v.15, n.3, p.219-23, 2013.

PROENÇA, R. P. C et al. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 2005.

SILVA, S. S. *Guidelines* para a elaboração do plano de ementas. **Revista Nutricias**, n. 7, p.44-51, 2007.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para elaboração.** 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA - SBC. Sociedade Brasileira de Hipertensão; Sociedade Brasileira de Nefrologia. VI Diretrizes brasileiras de hipertensão. **Arq Bras Cardiol.** v. 95, n. supl 1, p.1-51, 2010.

Submissão: 21/05/2018

Aprovação: 16/08/2018