

# Qualidade das refeições oferecidas por empresas cadastradas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de Santos-SP

The quality of meals in companies participating in the Worker's Food Program (PAT) in Santos-SP

Juliana Perez Pereira\*

Paula Dall Bello\*

Nathália Tarossi Locatelli\*\*

Ana Maria de Souza Pinto\*\*\*

Daniel Henrique Bandoni\*\*\*\*

325

Artigo Original • Original Paper  
O Mundo da Saúde, São Paulo - 2014;38(3):325-333

## Resumo

O aumento acelerado das doenças crônicas não transmissíveis, que afetam principalmente a população adulta, colocam as empresas que fornecem alimentação coletiva e os locais de trabalho como importantes protagonistas na promoção de alimentação saudável. Nesse cenário, o Brasil já possui uma política pública de alimentação direcionada aos trabalhadores, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que tem como objetivo melhorar o estado nutricional do trabalhador com repercussões positivas para a qualidade de vida. O objetivo do estudo foi avaliar a qualidade global das refeições oferecidas no PAT na cidade de Santos-SP, Brasil. Para avaliar a qualidade global das refeições oferecidas por quatro empresas durante três dias consecutivos, utilizou-se o Índice de Qualidade da Refeição (IQR), a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) e recomendações do PAT. De acordo com o IQR, três empresas precisam melhorar a qualidade das refeições ofertadas a seus trabalhadores. Também se observou que é necessária atenção especial a alguns itens no planejamento dos cardápios, como repetição de cores, excesso de fritura, de alimentos ricos em enxofre, de carne gordurosa e presença simultânea de doces e frituras, de acordo com o AQPC. Quanto às recomendações do PAT, estas não estavam adequadas, indicando um desequilíbrio nutricional. Apesar da presença elevada de frutas e hortaliças nos cardápios, outros itens críticos ainda precisam de melhoras para que as refeições oferecidas aos trabalhadores sejam uma opção saudável, e promovam qualidade de vida.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva. Planejamento de Cardápio. Promoção da Saúde.

## Abstract

The accelerated rise of non transmissible chronic diseases – which affect mainly the adult population – makes companies that provide food for many people and workplaces to become important actors in the promotion of healthy eating habits. In this scenario Brazil has already a public food policy offered to workers, the Workers' Food Program (WFP), which aims to improve the nutritional status of workers with a positive impact on their quality of life. The aim of the study was to evaluate the overall quality of meals offered in WFP in the city of Santos. We evaluated the meals offered in 4 companies during three consecutive days. To evaluate the overall quality we used the Diet Quality Index (DQI), Qualitative Evaluation of Preparations of Menu (AQPC) and recommendation of WFP. From the 4 companies evaluated, 3 had their meals classified as needing improvement, according to the DQI. As regards WFP recommendations, foods were not adequate, which shows a nutritional imbalance. It was also noted that special attention is required for some items in the planning of menus, such as repetition of colors, excess of sulfur rich foods and fried foods, fatty meats and the simultaneous presence of sweets and fried foods, according to AQPC. Despite the presence of a high amount of fruits and vegetables in menus, other critical items still need improvements for the meals offered to employees to be a healthy option, and promote quality of life.

**Keywords:** Collective Feeding. Menu Planning. Health Promotion.

DOI: 10.15343/0104-7809.20143803325333

\* Universidade Federal de São Paulo, *campus* Baixada Santista, Santos-SP, Brasil.

\*\* Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentos e Saúde da Universidade Federal de São Paulo, *campus* Baixada Santista, Santos-SP, Brasil.

\*\*\* Departamento de Saúde Clínica e Instituições, Universidade Federal de São Paulo, *campus* Baixada Santista, Santos-SP, Brasil.

\*\*\*\* Departamento de Saúde Clínica e Instituições, Universidade Federal de São Paulo, *campus* Baixada Santista, Santos-SP, Brasil. E-mail: dbandoni@unifesp.br

Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

## INTRODUÇÃO

A obesidade é considerada a epidemia do século XXI, contribuindo para a elevação nas taxas de morbidade e mortalidade das doenças e agravos não-transmissíveis na população<sup>1</sup>. No Brasil, estudos vêm demonstrando o aumento na prevalência de excesso de peso, que atualmente, atinge mais da metade da população<sup>2,3</sup>.

O rápido avanço na incidência das Doenças e Agravos Não-Transmissíveis (DANT) e obesidade<sup>4</sup> está intimamente relacionado com as intensas modificações nos padrões de consumo alimentar. As alterações na estrutura da dieta relacionam-se a uma maior densidade energética, maior ingestão de gorduras totais e saturadas, alto consumo de açúcar e carboidratos refinados, baixa ingestão de carboidratos complexos, hortaliças e frutas, e consumo frequente de alimentos e bebidas como refrigerantes, sanduíches, salgados e alimentos processados<sup>5,6</sup>.

Ao reconhecer o rápido aumento das doenças e agravos não transmissíveis, como obesidade, diabetes, osteoporose, doenças cardíacas e câncer, a Organização Mundial da Saúde elaborou a Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, com o objetivo de reduzir as mortes e doenças em todo o mundo relacionadas a esses agravos. A estratégia considera como dever das empresas que fornecem alimentação coletiva a promoção de alimentação saudável e atividade física em conformidade com as diretrizes nacionais, a limitação da oferta de gorduras saturadas e ácidos graxos trans, de açúcares e de sal, o desenvolvimento e a oferta aos consumidores de opções acessíveis, saudáveis e nutritivas, e ao fornecimento aos consumidores de informações adequadas e compreensíveis sobre os produtos e a nutrição. A estratégia global coloca ainda que os locais de trabalho são entornos importantes para promover a saúde e prevenir as doenças<sup>7</sup>.

O reconhecimento da importância dos locais de trabalho e das empresas de alimentação coletiva está relacionado ao crescimento da alimentação fora de casa no cotidiano das pessoas devido à inserção da mulher no mercado de trabalho, distâncias entre casa e trabalho, além

da falta de tempo no preparo dos alimentos no lar<sup>8</sup>. Atualmente, a maioria dos adultos que vivem nos centros urbanos realiza ao menos uma refeição fora de casa diariamente. Entretanto, estudos evidenciam que a alimentação fora de casa pode ter uma pior qualidade devido a maior densidade energética, o que pode contribuir para o excesso de peso<sup>9</sup> e reforça a importância de se promover alimentação saudável em ambientes como as empresas.

No Brasil, há uma política específica de alimentação do trabalhador, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), criado na década de 70, que tem como objetivo melhorar as condições nutricionais e de qualidade de vida, reduzir os acidentes de trabalho, o absenteísmo e a rotatividade, aumentar resistência a doenças, a fadiga e aumentar a capacidade física e a produtividade do trabalhador<sup>10</sup>.

O PAT é uma importante política para a promoção de estilos de vida saudáveis, buscando colocar em prática as recomendações da Estratégia Global sobre Alimentação, Atividade Física e Saúde. No entanto, estudos anteriores vêm demonstrando inadequação nas refeições oferecidas pelas empresas cadastradas no programa, apresentando excesso de proteínas, gorduras totais e colesterol e baixas quantidades de fibras, frutas, hortaliças e gordura poli-insaturada. Estudos também têm encontrado uma alta prevalência de excesso de peso entre os trabalhadores beneficiados, demonstrando que o programa pode ter um efeito negativo sobre o estado nutricional dos trabalhadores. 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<sup>11-13</sup>.

É importante uma avaliação global das refeições oferecidas para saber o quanto a alimentação oferecida aos trabalhadores é saudável, para pensar em estratégias e ações que busquem mudanças e gerem melhorias. Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo avaliar, por meio de diferentes métodos, a qualidade das refeições oferecidas por empresas cadastradas pelo PAT, no município de Santos, São Paulo.

## MÉTODO

Trata-se de um estudo transversal, realizado no ano de 2012, que avaliou as refeições oferecidas por empresas inscritas no PAT que forneciam alimentação no local de trabalho, localizadas na cidade de Santos-SP, Brasil.

Inicialmente, foi utilizado um banco de dados disponível no site do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) com a relação de empresas cadastradas no programa, no Brasil. Nesse banco, foram selecionadas, primeiro, todas as empresas do estado de São Paulo; em seguida, as empresas pertencentes ao município de Santos; e, posteriormente, verificaram-se quais forneciam alimentação no local. Esse dado foi obtido por meio de contato telefônico. Foram excluídas as empresas com quadro de funcionários menor que 20. Num total de 39 empresas, apenas 4 participaram do estudo, pois houve dificuldade de contato (8 empresas não foram localizados os telefones e 8 não foi possível falar com o responsável pelo PAT) e agendamento de visitas (19 empresas não aceitaram participar do estudo ou não retornaram os pedidos de participação).

Foi aplicado um questionário semiestruturado, com o responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) para caracterizar a empresa e o gestor da unidade. Para avaliar a refeição oferecida analisou-se o cardápio do almoço de três dias consecutivos. Optou-se por avaliar o cardápio de três dias para controlar o possível erro aleatório de medida dietética, já que, selecionar apenas um dia, poderia não representar um dia característico de planejamento de cardápio<sup>14</sup>.

Foi coletado o *per capita* de todas as preparações, incluindo os alimentos e bebidas, por meio do receituário padrão dos restaurantes e, para aqueles que não possuíam receituário, foi verificada a quantidade de alimentos utilizados e o número total de refeições servidas no dia.

Em relação à utilização de sal, óleo e açúcar nas preparações, as quantidades foram obtidas com base na frequência e volume de compra desses gêneros alimentícios. Assim, as

quantidades foram obtidas dividindo o total adquirido desses alimentos em um determinado período de tempo pelo número total de refeições servidas no mesmo período.

A análise dos cardápios foi realizada por três diferentes métodos: Índice de Qualidade de Refeições (IQR), Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), que avaliam a qualidade global das refeições oferecidas<sup>11,15</sup> e recomendações do PAT.

O IQR propõe a utilização de 5 variáveis, as quais recebem pontuação de 0 a 10, considerando simultaneamente a oferta de alimentos e nutrientes, permitindo uma avaliação indireta de componentes da refeição. A distribuição entre os valores 0 e 10 é feita de forma proporcional, dessa forma, conforme o componente está mais próximo do adequado, maior será a sua pontuação. Os componentes do índice são: adequação na oferta de verduras, legumes e frutas: utilizam-se as quantidades em gramas por refeição, sendo que uma oferta de 160g ou mais recebeu pontuação 10 e a oferta igual ou inferior a 80g recebeu pontuação igual a 0; oferta de carboidratos: oferta percentual em relação à energia, considerando uma oferta ideal de 55% ou mais do total de calorias, que equivale à pontuação 10 e a oferta inferior a 40% recebeu pontuação igual a 0; oferta de gordura total: oferta percentual em relação à energia considerando uma oferta ideal entre 15% e 30% do total de calorias, que recebeu pontuação 10 e a oferta superior a 40%, que recebeu pontuação igual a 0; oferta de gordura saturada: oferta percentual em relação à energia, considerando o total de energia proveniente das gorduras saturadas menor que 10%, que recebeu pontuação 10 e a oferta superior a 13%, que recebeu pontuação igual a 0; variabilidade da refeição: indicador que considera o número de alimentos e de grupos de alimentos. Assim, a refeição que ofereceu no mínimo 11 diferentes alimentos e 5 diferentes grupos de alimentos recebeu 20 pontos, enquanto que a refeição que ofereceu menos de 2 grupos e 5 ou menos alimentos recebeu pontuação igual a 0<sup>11</sup>.

O critério de classificação do IQR considera: pontuação menor ou igual a 50%: refeição inadequada; pontuação entre 51% e 80%: refeição que precisa de melhoras; pontuação maior que 80%: refeição adequada.

O método do AQPC avalia a qualidade global do cardápio considerando as preparações que o compõem, de acordo com os seguintes critérios: as técnicas de cocção empregadas nas preparações, para permitir a análise das variações das formas de preparo utilizadas nos alimentos, alertando para a monotonia e a repetição dessas técnicas; o aparecimento de frituras, de maneira isolada e, também, associada aos doces, permitindo a avaliação do risco devido ao elevado consumo de alimentos preparados com essa técnica de cocção e também a associação do excesso lipídico aos carboidratos simples; o aparecimento de carne gordurosa (nas quais a gordura excede 50% do valor energético total)<sup>16</sup> juntamente com a oferta de doces como sobremesa, para verificar também a junção de carboidratos simples e lipídios; a cor das preparações e dos alimentos empregados no cardápio, apontando a combinação de cores da composição do prato, caracterizando a importância do aspecto visual da alimentação. Foi considerado monotonia de cores quando três ou mais alimentos apresentaram cores semelhantes no mesmo dia<sup>17</sup>; a presença de alimentos ricos em enxofre (com exceção do feijão no prato base) nos acompanhamentos e saladas, com base na seguinte lista de alimentos sulfurados: abacate, acelga, aipo, alho, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, ervilha, feijão, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nabo, nozes, ovo, rabanete e repolho, que devem ser limitados na oferta diária, para não causar sensação de mal-estar devido ao desconforto gástrico gerado com a alimentação consumida; o aparecimento de itens importantes para uma alimentação nutricionalmente adequada, como frutas e folhosos, pela oferta de vitaminas, minerais e fibras; o aparecimento de conservas, oferecidas como saladas, pelo concentrado teor de sódio que contém.

Assim, cada um desses itens foi contado diariamente com a frequência que ocorrem<sup>15</sup>.

As recomendações do PAT consideram que as principais refeições (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600 a 800 kcal, ou seja, 30 a 40% do Valor Energético Total (VET) e em relação aos macro e micronutrientes ponderam: 60% de carboidratos, 15% de proteínas, 25% de gorduras totais, 10% de gorduras saturadas, 7 a 10 gramas de fibras e 720 a 960 miligramas de sódio. Também há recomendações específicas para frutas, legumes e verduras, ou seja, deverão ser ofertadas, pelo menos, uma porção de 80 gramas de frutas e de legumes e verduras<sup>10</sup>. Com base nessas recomendações, os cardápios foram calculados e esses valores foram obtidos pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos<sup>18</sup>.

O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de São Paulo sob o protocolo n 2096/11. A participação das empresas foi voluntária, por meio do consentimento do gestor ou responsável legal.

## RESULTADOS

Foram avaliadas 4 empresas cadastradas no PAT na cidade de Santos-SP, Brasil, que possuem cerca de 1480 trabalhadores. Destas, 3 pertencem ao setor da indústria e 1 do setor de serviços, 3 são de médio porte, enquanto 1 de grande porte. Em todas as UAN's pesquisadas a gestão é terceirizada, com preparo e distribuição de refeições no local de trabalho. Todos os gestores possuem ensino superior completo, sendo três formados em nutrição e um em administração de empresas, porém com curso técnico de nutrição.

Na análise realizada pelo IQR, verificou-se que as empresas apresentaram refeições inadequadas. Os componentes que avaliaram adequação de frutas e hortaliças e variabilidade das refeições receberam pontuação 10, em todas as empresas. A pontuação média obtida foi 37,91, aproximando-se de uma refeição equilibrada (Tabela 1).

**Tabela 1.** Pontuação dos componentes e classificação das empresas segundo o Índice da Qualidade das Refeições. Santos-SP, Brasil, 2012

	Empresa 1			Empresa 2			Empresa 3			Empresa 4			Média
	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia1	Dia 2	Dia 3	Dia 1	Dia 2	Dia 3	
Frutas e hortaliças	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Carboidratos	3,75	1,01	0	8,56	7,18	6,97	0	10	1,3	2,12	4,45	1,93	3,94
Gorduras Totais	8,82	0	0	10	10	9,65	0	10	6,38	9,27	8,91	0	6,09
Gordura Saturada	10	8,21	8,81	10	10	10	0	7,65	0	10	10	10	7,89
Variedade	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Pontuação Total	42,57	29,22	28,82	48,56	47,18	46,62	20,0	47,65	27,68	41,39	43,36	31,93	37,91

Na avaliação pelo AQPC, demonstrou-se a elevada oferta de componentes considerados positivos na alimentação como frutas e vegetais

folhosos. Contudo, a ocorrência de frituras, carnes gordurosas, doces, alimentos ricos em enxofre, e a repetição de cores foram elevados (Tabela 2).

**Tabela 2.** Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio nas empresas cadastradas no PAT. Santos-SP, Brasil, 2012

Empresa	Dias	Frituras	Frutas	Folhosos	Cores iguais	Ricos em enxofre	Carne gordurosa	Doce	Doce + Fritura
Empresa 1	1	1	1	1	1	0	0	1	1
	2	1	1	1	1	1	0	1	1
	3	1	1	1	0	0	1	1	1
Empresa 2	1	0	1	1	1	1	0	1	0
	2	0	1	1	0	0	1	1	0
	3	0	1	1	0	1	1	1	0
Empresa 3	1	1	0	1	0	1	1	1	1
	2	1	1	1	1	0	0	0	0
	3	1	1	1	0	0	1	0	0
Empresa 4	1	1	0	1	1	0	0	1	1
	2	1	1	1	1	1	0	0	0
	3	1	1	1	0	1	1	0	0
% de ocorrência		75	83,3	100	50	50	50	66,6	41,66

Em relação à análise de acordo com as recomendações do PAT, foi observado um desequilíbrio quanto aos macronutrientes, com alta oferta de proteínas e gorduras totais,

a ingestão calórica, em média, 2 vezes maior, e o consumo de sódio ultrapassou em 400% a recomendação para uma grande refeição (Tabela 3).

**Tabela 3.** Oferta de energia, macronutrientes, fibras e sódio, nas empresas estudadas. Santos-SP, Brasil, 2012

	Empresa 1	Empresa 2	Empresa 3	Empresa 4	Média	Recomendação PAT
Energia (kcal)	1588	1670	2117	1576	1737,7	600 - 800
Carboidratos (%)	41,5	51,3	45,4	44,1	45,6	60
Proteínas (%)	18,9	20,8	20,6	21,6	20,5	15
Gorduras Totais (%)	39,6	27,9	34,1	34,3	34,0	25
Gorduras Sat. (%)	9,3	7,2	12,9	9,7	9,8	< 10
Fibras (g)	20,3	21,3	16,9	15,7	18,5	7 - 10
Sódio (mg)	4408	2641	3765	2387	3300,2	720 - 960

Considerando ainda as recomendações do PAT, obteve-se a média de sal *per capita* de 5,1 gramas, equivalente a 1 colher de chá cheia, o consumo *per capita* do açúcar foi de

7,2 gramas, o que corresponde a 2 colheres de chá, e a utilização de óleo foi de 19,7 mililitros, que equivale a 4 colheres de sobremesa (Tabela 4).

**Tabela 4.** Quantidade *per capita* dos temperos utilizados para o preparo das refeições nas empresas. Santos-SP, Brasil, 2013

Temperos	Empresa 1	Empresa 2	Empresa 3	Empresa 4	Média
Sal (g)	7	5,3	4,3	4	5,1
Açúcar (g)	3	10,6	8,6	6,6	7,2
Óleo (ml)	30	17	11,9	20	19,7

Quanto à oferta de verduras e legumes, estas foram adequadas em todas as empresas, durante o período pesquisado. Já as frutas não foram ofertadas em um dia por duas empresas.

## DISCUSSÃO

De forma geral, os métodos utilizados para analisar os cardápios apresentaram resultados semelhantes, ou seja, estavam inadequados, embora tenha sido encontrada uma boa oferta de frutas, verduras e legumes. No entanto, a presença de

preparações ricas em gorduras e açúcares e o consumo elevado de sal foram frequentes.

De acordo com a avaliação do IQR, 3 das 4 empresas avaliadas apresentam uma grande variação na pontuação entre os dias, sendo que em duas empresas média de refeições foi inferior a 30 pontos. Esse resultado foi mais satisfatório comparado a um estudo que analisou empresas da cidade de São Paulo<sup>11</sup>, entretanto, a variação na pontuação entre os dias apresenta grande impacto na alimentação oferecida, já que a alimentação saudável se dá dia a dia e não pontualmente.

Um estudo realizado em uma UAN na região metropolitana de São Paulo avaliou cardápios de 242 dias pelo Índice de Qualidade das Refeições e constatou que 44% das refeições necessitam de melhoras, e apenas 25% estão adequadas, e portanto, há necessidade de se adequar as preparações para promover alimentação saudável<sup>19</sup>.

Os resultados demonstram, a partir da Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios, que apesar da presença elevada de alimentos que fazem parte de uma refeição saudável, como frutas e hortaliças, outros itens críticos que contribuem para redução da qualidade das refeições ainda estão presentes em quantidade e frequência elevada na maioria das empresas estudadas, como repetição de cores, excesso de alimentos ricos em enxofre, de fritura, carne gordurosa e presença simultânea de doces e frituras. Um estudo realizado por Batista<sup>20</sup> apresentou resultados semelhantes. Foi verificado excesso de alimentos sulfurados, frituras e carnes gordurosas e boa oferta de vegetais folhosos e frutas, contudo, a oferta de doces como sobremesas e monotonia de cores foi baixa.

Em Minas Gerais, um estudo que analisou a qualidade do cardápio de uma UAN pelo método AQPC também observou consumo diário de hortaliças, frutas e doces, e elevada oferta de carnes gordurosas, alimentos ricos em enxofre, frituras, conservas, doces associados a frituras e monotonia de alimentos e, embora, o cardápio apresentasse boa aceitação pelos comensais é necessário melhorar os aspectos sensoriais e nutricionais<sup>21</sup>.

As refeições oferecidas aos trabalhadores, de acordo com a análise segundo as recomendações do PAT, apresentaram-se hipercalórica, hiperlipídica e hiperproteica devido à oferta excessiva de alimentos ricos em gorduras, e com grandes porções de pratos proteicos, confirmando resultados de estudos anteriores<sup>13</sup>. Na Bahia, foi demonstrado que a inadequação das refeições oferecidas pelas empresas cadastradas no programa pode estar associada ao aumento de peso dos trabalhadores<sup>22</sup>.

Um estudo semelhante realizado por Sousa<sup>23</sup> também verificou inadequações dos cardápios, de acordo com os valores padrões estabelecidos pelo PAT, encontrando um

consumo, praticamente duas vezes maior, de calorias, carboidratos, proteínas e lipídios.

A grande utilização de alimentos industrializados e processados somada ao fato do uso excessivo de sal refinado para o tempero das preparações provocou a ingestão de sódio pelos trabalhadores de três a cinco vezes maior que a recomendada para uma grande refeição. Segundo estudo realizado na cidade de São Paulo entre 2006 e 2007, trabalhadores de empresas associadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador apresentam prevalências elevadas de excesso de peso e hipertensão arterial<sup>24</sup>.

O alto percentual de gorduras das refeições se deve a elevada oferta de alimentos industrializados, embutidos, carnes gordurosas e frituras por imersão. Preparações muito utilizadas por sua praticidade e por serem de baixo custo e terem alta aceitabilidade pelos clientes.

A alimentação fora de casa tem se caracterizado pela predominância de alimentos de alto conteúdo energético e pobre conteúdo nutricional que pode contribuir com o excesso de peso<sup>9,25</sup>. Entretanto, estudo realizado com 815 trabalhadores de São Paulo observou que as refeições realizadas no local de trabalho apresentam menor densidade energética, maior densidade de fibras e maior participação de hortaliças, frutas e leguminosas, se comparadas às realizadas no domicílio<sup>26</sup>. Ainda são escassos no Brasil os estudos que analisam o padrão da refeição consumida em diferentes locais. O único estudo realizado demonstra que o local de trabalho pode oferecer uma alimentação melhor que a consumida no domicílio<sup>27</sup>. Esse resultado pode ser explicado pelo padrão de cardápio das Unidades de Alimentação e Nutrição, onde é possível encontrar a oferta diária de hortaliças, frutas e feijão, alimentos associados ao consumo alimentar saudável e quem tem seu consumo pouco valorizado no país<sup>5,27</sup>.

Os parâmetros nutricionais do PAT estabelecidos em 2006 são uma importante diretriz para o planejamento dos cardápios, porém é necessária uma maior conscientização dos diferentes atores, principalmente os trabalhadores envolvidos na gestão e na execução direta do Programa, sobre a importância de garantir uma alimentação adequada e saudável no ambiente de trabalho.

Somente com a sensibilização de todos os envolvidos, é possível garantir uma melhoria na qualidade das refeições oferecidas aos trabalhadores. Também é relevante a discussão para inserção das recomendações do novo guia alimentar para a população brasileira nas diretrizes do PAT.

A principal limitação do estudo foi o número de empresas estudadas. Isso ocorreu pela dificuldade de contatar as empresas e também demonstra alta prevalência de empresas que se cadastram em outras modalidades do programa (refeição e alimentação convênio e cesta básica) e que não oferecem refeição diretamente no local de trabalho. Outra limitação foi estudar apenas 3 dias consecutivos o cardápio. O estudo de um maior número de dias permitiria entender melhor as variações na avaliação da qualidade da refeição entre os dias.

Essas constatações demonstram que apesar da evolução do PAT ao longo dos anos, muito há que ser feito para que as empresas busquem meios de oferecer opções mais saudáveis aos trabalhadores.

## CONCLUSÃO

Concluiu-se que as refeições oferecidas, embora tenham boa oferta de verduras, legumes e frutas, ainda apresentam excesso de calorias, carboidratos, proteínas e lipídios, precisando, portanto, de melhorias. É importante que os responsáveis pela elaboração do cardápio se atenham à satisfação do cliente, mas considerem uma oferta adequada de macro e micronutrientes, para que as empresas cadastradas no PAT ofereçam, de fato, uma refeição de qualidade e se consolidem como agentes promotores de saúde e alimentação saudável.

## REFERÊNCIAS

1. WHO. World Health Organization. Obesity and overweight. Geneva: WHO; 2006.
2. Brasil. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Antropometria e Estado Nutricional de Crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil. Rio de Janeiro; 2010.
3. Veloso IS, Santana VS, Oliveira NF. Programas de alimentação para o trabalhador e seu impacto sobre ganho de peso e sobrepeso. 2007 [acesso 28 Out 2013];41(5):769-76. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102007000500011&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102007000500011&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt). DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s0034-89102007000500011>.
4. Popkin BM. Contemporary nutritional transition: determinants of diet and its impact on body composition. Proc Nutri Soc. 2010 [cited 2013 Oct 2013];70(1):82-91. Available from: [http://journals.cambridge.org/download.php?file=%2FPNS%2FNS70\\_01%2FS0029665110003903a.pdf&code=57d14b7ce71d61a3d4063bbf512011e1](http://journals.cambridge.org/download.php?file=%2FPNS%2FNS70_01%2FS0029665110003903a.pdf&code=57d14b7ce71d61a3d4063bbf512011e1). DOI: <http://dx.doi.org/10.1017/s0029665110003903>.
5. Levy-Costa RB, Sichieri R, Pontes NS, Monteiro CA. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). 2005 [acesso 28 Out 2013]. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102005000400003&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102005000400003&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt). DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s0034-89102005000400003>.
6. IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011.
7. OMS. Organização Mundial da Saúde. Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde. 57a Assembleia Mundial de Saúde, maio de 2004. 23 p. (WHA57.17).
8. Pollonio MAR. Impacto da Globalização na segurança de alimentos. Campinas (SP): Universidade Estadual de Campinas; 2005.
9. Bezerra IN, Curioni C, Sichieri R. Association between eating out of home and body weight. Nutrition Review. 2012;70(2):6579. DOI: <http://dx.doi.org/10.1111/j.17534887.2011.00459.x>.
10. Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial n. 66, de 26 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Brasília: Diário Oficial da União; 2006.
11. Bandoni DH, Jaime PC. A qualidade das refeições de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo. Rev Nutr. 2008 [acesso 28 Out 2013];21(2):177-84. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732008000200006&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000200006&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt). DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732008000200006>.
12. Jaime PC, Bandoni DH, Geraldo APG, Rocha RV. Adequação das refeições oferecidas por empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo. Mundo Saúde. 2005;29(2):186-91.

13. Geraldo APG, Bandoni DH, Jaime PC. Aspectos dietéticos das refeições oferecidas por empresas participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador na Cidade de São Paulo, Brasil. *Rev Panam Salud Publica*. 2008 [acesso 28 Out 2013];23(1):19-25. Disponível em: [http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1020-49892008000100003&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1020-49892008000100003&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt). DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s1020-49892008000100003>.
14. Willett WC. *Nutritional Epidemiology*. 2a ed. New York: Oxford University Press; 1998. DOI: <http://dx.doi.org/10.1093/acprof:oso/9780195122978.001.0001>.
15. Veiros MB, Proença RPC. Avaliação Qualitativa das Preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. *Rev Nutr Pauta*. 2003;XI(62):36-42.
16. Philippi ST. *Nutrição e técnica dietética*. Barueri (SP): Manole; 2003.
17. Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB. *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*. Florianópolis: EdUFSC; 2005.
18. UNICAMP. Universidade Estadual de Campinas. *Tabela brasileira de composição de alimentos – TACO*. 4a ed. Campinas (SP): NEPA-UNICAMP; 2011. 161 p.
19. Gorgulho BM, Lipi M, Marchioni DML. Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma indústria da região metropolitana de São Paulo. *Rev Nutr Campinas*. 2011 [acesso 28 Out 2013];24(3):463-72. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732011000300009&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000300009&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt). DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732011000300009>.
20. Batista LR, Barros NVA, Batista LR, Costa NQ, Cruz KJC, Freitas ST, et al. Avaliação qualitativa das preparações dos cardápios (AQPC) de uma unidade de alimentação e nutrição. *Nutrire*. 2011;36(Supl):26.
21. Ramos SA, Souza FFR, Fernandes GCB, Xavier SKP. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. *Alim Nutr*. 2013;24(1):29-35.
22. Veloso IS, Santana VS. Impacto nutricional do programa de alimentação do trabalhador no Brasil. *Rev Panam Saúde Pública*. 2011 [acesso 28 Out 2013];11(1):24-31. Disponível em: [http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1020-49892002000100004&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1020-49892002000100004&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt). DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s1020-49892002000100004>.
23. Sousa FA, Silva RCO, Fernandes CE. Avaliação nutricional de cardápios em unidades de alimentação e nutrição: adequação ao programa de alimentação do trabalhador. *Veredas FAVIP*. 2009;2(1:2):43-50.
24. Sarno F, Bandoni DH, Jaime PC. Excesso de peso e hipertensão arterial em trabalhadores de empresas beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). *Rev Bras Epidemiol*. 2008 [acesso 28 Out 2013];11(3):453-62. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-790X2008000300012&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-790X2008000300012&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt). DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-790x2008000300012>.
25. Bezerra IN, Souza ADM, Pereira RA, Sichieri R. Consumption of foods away from home in Brazil. *Rev Saúde Pública*. 2013 [cited 2014 Jun 13];47(Suppl 1):200s-11s. Available from: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102013000700006&lng=pt&nrm=iso&tlng=en](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102013000700006&lng=pt&nrm=iso&tlng=en). DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s0034-89102013000700006>.
26. Bandoni DH, Canella DS, Levy RB, Jaime PC. Eating out or in from home: analyzing the quality of meal according eating locations. *Rev Nutr*. 2013 [cited 2014 Jun 13];26(6):625-32. Available from: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732013000600002&lng=en&nrm=iso&tlng=en](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732013000600002&lng=en&nrm=iso&tlng=en). DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732013000600002>.
27. Levy RB, Claro RM, Mondini L, Schieri R, Monteiro CA. Regional and socioeconomic distribution of household food availability in Brazil, in 2008-2009. *Rev Saúde Pública*. 2012 [cited 2013 Oct 28];46(1):6-15. Available from: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102012000100002&lng=pt&nrm=iso&tlng=en](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102012000100002&lng=pt&nrm=iso&tlng=en). DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s0034-89102012000100002>.

Recebido em: 29 de novembro de 2013.

Aprovado em: 25 de fevereiro de 2014.