

# Editais públicos para o fornecimento de pequenas refeições e o Programa de Alimentação do Trabalhador: um estudo de caso

## *Public announcements for the supply of small meals and the Workers' Food Program: a case study*

### ABSTRACT

HENRIQUES, P.; ANDRADE, A. S.; TAVARES, M. F.; BARBOSA, R. M. S. Public announcements of small meals. *Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.* = J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 39, n. 1, p. 56-67, abr. 2014.

*The objective of this study was to verify whether public announcements for the supply of small meals are consistent with the recommendations of the Workers' Food Program (WFP). Research for the announcements was carried out through Internet search in the official press sites of the states of Sao Paulo and Rio de Janeiro, using the following keywords: meal supply public announcements and food supply public announcements. The menus of small meals were selected and analyzed for energy content (kcal), macronutrients (%), fiber (g), sodium (mg), and NdP-cal (%) and compared with the recommendation of the Workers' Food Program - WFP. Twenty-two menus selected from eight announcements were analyzed and none of them were in accordance with all nutritional parameters recommended by the WFP. The inadequacies regarding values above the recommended parameters were total energy value, carbohydrates, total fat, saturated fat, and sodium. Regarding values below the recommended parameter, the menus studied were inadequate for dietary fiber and protein. The recommendations of the WFP would be a good parameter to be followed by public institutions, because this program advocates healthy eating habits for the working class.*

**Keywords:** Nutrition programs and policies. Nutrition education. Occupational health. Catering service.

PATRÍCIA HENRIQUES<sup>1</sup>;  
ALESSANDRA DA SILVA  
ANDRADE<sup>2</sup>;  
MARÍLIA FERREIRA TAVARES<sup>3</sup>;  
ROSEANE MOREIRA SAMPAIO  
BARBOSA<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Nutricionista. Mestre em Nutrição, Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Professora Assistente, Universidade Federal Fluminense – UFF, Faculdade de Nutrição.

<sup>2</sup>Nutricionista. Especialista em Gestão da Qualidade em Alimentação para Coletividade, Universidade Federal Fluminense – UFF.

<sup>3</sup>Nutricionista. Mestre em Administração, Universidade Federal Fluminense – UFF. Professora Assistente, Universidade Federal Fluminense – UFF, Faculdade de Nutrição.

<sup>4</sup>Nutricionista. Doutora em Ciências da Nutrição, Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. Professora Adjunta, Universidade Federal Fluminense – UFF, Faculdade de Nutrição.

**Endereço para correspondência:**  
Roseane Moreira Sampaio Barbosa.  
Universidade Federal Fluminense – UFF.  
Faculdade de Nutrição.  
Rua Mario Santos Braga, 30, 4º andar.  
CEP 24020-140.  
Niterói - RJ - Brasil.  
E-mail: [roseanesampaio@ig.com.br](mailto:roseanesampaio@ig.com.br)

## RESUMEN

*El objetivo de este trabajo fue verificar si los edictos públicos para el suministro de pequeñas comidas están de acuerdo con las recomendaciones del Programa de Alimentación del Trabajador - PAT. La investigación de los edictos se realizó a través de la búsqueda por internet en el site de la prensa oficial del estado de São Paulo y de Río de Janeiro, usando las siguientes palabras clave: edicto de suministro de comidas y edicto de suministro de alimentación. Los menús para pequeñas comidas fueron seleccionados y analizados por su contenido de energía (Kcal), macronutrientes (%), fibras (g), sodio (mg) y NdPcal (%), comparándolos con la recomendación del Programa de Alimentación del Trabajador - PAT. En los ocho edictos seleccionados se analizaron 22 menús y no se encontró ninguno que cumpliera estrictamente todos los parámetros nutricionales recomendados por el PAT. Las inadecuaciones se daban tanto por exceso como por defecto. Los valores que estaban por encima de lo recomendado, presentaban unos menús con un exceso de nivel en valor energético total, hidratos de carbono, grasas totales, grasas saturadas y sodio. Y, entre los que estaban por debajo de lo recomendado, se encontró que dichos menús presentaban un escaso nivel de fibras y proteínas. Las recomendaciones del PAT serían un buen parámetro a seguir por parte de los órganos públicos, ya que este programa promueve la alimentación saludable para los trabajadores.*

**Palabras clave:** Programas y políticas de nutrición y alimentación. Educación nutricional. Salud del trabajador. Alimentación colectiva.

## RESUMO

*O objetivo deste trabalho foi verificar se os editais públicos para fornecimento de pequenas refeições estão de acordo com as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador. A pesquisa dos editais foi feita por meio de busca na internet em site da imprensa oficial dos estados de São Paulo e do Rio de Janeiro, utilizando as palavras-chave: edital de fornecimento de refeições e edital de fornecimento de alimentação. Os cardápios de pequenas refeições foram selecionados e analisados em relação ao conteúdo de energia (kcal), macronutrientes (%), fibras alimentares (g), sódio (mg) e NdPcal (%) e comparados com a recomendação do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Nos oito editais selecionados, foram analisados 22 cardápios, não sendo encontrado nenhum deles em total conformidade com todos os parâmetros nutricionais previstos pelo PAT. As inadequações referentes aos valores acima do recomendado foram: valor energético total, carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio. Já em relação ao que estava abaixo do recomendado, verificou-se inadequação para fibras alimentares e proteínas. As recomendações do PAT seriam um bom parâmetro a ser seguido pelos órgãos públicos, uma vez que este programa preconiza uma alimentação saudável para os trabalhadores.*

**Palavras-chave:** Programas e políticas de nutrição e alimentação. Educação nutricional. Saúde do trabalhador. Alimentação coletiva.

## INTRODUÇÃO

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976 com a finalidade de melhorar as condições nutricionais do trabalhador, tendo como principal preocupação o atendimento ao aporte energético e proteico de sua dieta.<sup>1</sup> Entre seus benefícios estão incluídos a melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores por meio da alimentação adequada, promovendo aumento da capacidade física, aumento de resistência à fadiga, aumento de resistência a doenças e redução de risco de acidentes de trabalho.<sup>2</sup>

Além dos benefícios aos trabalhadores, este programa, indiretamente, pode contribuir com as empresas na redução do absenteísmo e da rotatividade, na maior integração entre trabalhador e empresa, no aumento da produtividade e no incentivo fiscal. Para o Governo, há como vantagem a redução das despesas e investimentos na área de saúde, promovendo o crescimento da atividade econômica e do bem-estar social. Assim, o PAT é um programa de complementação alimentar no qual governo, empresa e trabalhadores partilham responsabilidades e compartilham benefícios.<sup>3</sup>

A partir de 2006, ocorreram algumas mudanças nos parâmetros nutricionais do PAT, estabelecidos pela Portaria Interministerial nº 66/2006 do Ministério do Trabalho e Emprego.<sup>4</sup> Os avanços obtidos em relação à legislação anterior foram a obrigatoriedade da oferta de uma porção de frutas e uma porção de legumes e verduras nas refeições principais, bem como a inclusão da recomendação do percentual de macronutrientes, de fibras alimentares, de sódio e a alteração do percentual de calorias oriundas da proteína líquida - Net Dietary Protein (NdPcal%) – e do conteúdo energético.

Além disso, também foi estabelecida a obrigatoriedade da oferta de refeições adequadas aos portadores de patologias relacionadas à nutrição e do responsável técnico pelo Programa ser um profissional de nutrição.<sup>4</sup>

Segundo Trancoso et al. (2010)<sup>5</sup>, a ingestão adequada do café da manhã (pequena refeição) pode contribuir para uma alimentação saudável, fornecendo nutrientes essenciais ao indivíduo. De acordo com o guia alimentar para a população brasileira<sup>6</sup> para garantir a saúde, é necessária a realização de pelo menos três refeições por dia: café da manhã, almoço e jantar. Apesar de o café da manhã ser considerado uma das principais refeições do dia, observa-se uma relativa carência de informações na literatura científica sobre ele quando comparado às outras refeições.

Na administração pública direta ou indireta, a contratação de serviços ou aquisição de produtos deve atender aos editais públicos por meio de processo licitatório regulamentado pela Lei nº 8666/1993.<sup>7</sup> No edital, são estabelecidas as condições da licitação, sendo estas informações essenciais para a concretização da contratação. Considerando a escassez de estudos que avaliam a adequação de nutrientes em pequenas refeições para trabalhadores, este trabalho tem como objetivo verificar se os editais públicos para fornecimento de pequenas refeições estão de acordo com as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador.

## MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa dos editais foi feita por meio de busca na internet, em *site* da imprensa oficial dos estados de São Paulo e do Rio de Janeiro ([www.saopaulo.sp.gov.br](http://www.saopaulo.sp.gov.br); [www.imprensaoficial.rj.gov.br/portal/](http://www.imprensaoficial.rj.gov.br/portal/)), nos últimos cinco anos, no período de setembro até outubro de 2011, com a busca

das seguintes palavras-chave: edital de fornecimento de refeições e edital de fornecimento de alimentação. Foram critérios de exclusão os editais de fornecimento de refeição para o escolar, para a população indígena e para o presidiário, pois não se enquadravam no PAT.

Depois da busca dos editais, os cardápios de pequenas refeições foram selecionados e analisados em relação ao conteúdo de energia (kcal), macronutrientes (%), fibras alimentares (g), sódio (mg) e NdPcal (%) e comparados com a recomendação do PAT<sup>4</sup> conforme Quadro 1. Para classificar a adequação dos cardápios, foram utilizados os seguintes valores: quanto ao teor energético foram considerados adequados aqueles que se apresentaram dentro do intervalo de 300 a 400 kcal; para os nutrientes carboidratos, proteínas, gorduras totais e gorduras saturadas foram considerados os valores recomendados mais 0,9, isto é de 60% a 60,9%, de 15% a 15,9% e de 25% a 25,9%, respectivamente; para gorduras saturadas foram considerados adequados os cardápios que apresentaram este nutriente menor ou igual a 10%; para os que apresentavam margem de variação, isto é, fibras alimentares, sódio e NdPcal foi considerado o valor do limite superior mais 0,9.

**Quadro 1 - Parâmetros nutricionais de pequena refeição segundo a recomendação do PAT**

Valores Nutricionais	Recomendação
Valor Energético Total (kcal)	300 a 400
Carboidratos (%)	60
Proteínas (%)	15
Gorduras Totais (%)	25
Gorduras Saturadas (%)	<10
Fibras alimentares (g)	4-5
Sódio (mg)	360-480
NDpCAL (%)	6-10

Fonte: BRASIL, 2006.<sup>4</sup>

Segundo o PAT é possível alterar o valor energético total (VET) da refeição, admitindo-se um acréscimo de 20% do VET, em cumprimento às exigências laborais, desde que baseado em estudos de diagnóstico nutricional. Neste estudo, para o cálculo do VET da pequena refeição, não foi considerado o acréscimo de energia, pois não havia especificação da atividade laboral nos editais selecionados. Para análise da composição nutricional dos cardápios, utilizou-se o *software* DietPro.<sup>8</sup>

Além da análise da adequação dos nutrientes nas pequenas refeições em relação à recomendação do PAT, buscou-se verificar a qualidade nutricional destas com base no guia alimentar para a população brasileira.<sup>6</sup> Assim, observou-se a composição de cada refeição com relação à presença de alimentos do grupo dos cereais, das frutas e do leite, uma vez que as pequenas refeições devem fornecer todos estes grupos alimentares.

Além dos parâmetros nutricionais, verificou-se também se nos editais eram previstas dietas para patologias específicas e atividades de educação nutricional para o público-alvo, bem como se havia responsável técnico para execução do cardápio segundo as recomendações do PAT.<sup>4</sup>

## RESULTADOS

Foram encontrados 11 editais relacionados ao fornecimento de pequenas refeições para o trabalhador, porém três foram descartados por não descreverem a quantidade dos alimentos presentes nas pequenas refeições, impossibilitando o cálculo da quantidade de nutrientes. Nos oito editais selecionados, foram analisados 22 cardápios, já que alguns deles apresentaram mais de um tipo de cardápio, e comparados com as recomendações do PAT.

No Quadro 2, estão descritos a composição e o valor nutricional dos cardápios selecionados. Alguns apresentam a mesma composição (Leite e café adoçado e pão francês com margarina), porém são diferentes quanto ao valor nutricional devido ao per capita estabelecido em cada edital.

Verificou-se que 11 cardápios apresentaram leite integral em sua composição, quatro deles leite semidesnatado, um ofereceu iogurte e cinco utilizaram queijo. Apenas dois cardápios não ofereceram nenhum alimento do grupo de leite e derivados. Quanto à oferta de alimentos do grupo das frutas, observou-se que mais da metade dos cardápios ofereceu esse alimento. Em relação ao grupo dos cereais, o pão fez parte de todos os cardápios e apenas três deles ofereceram pão integral.

A adequação dos cardápios de pequenas refeições segundo o PAT está apresentada na Tabela 1. Não foi encontrado nenhum cardápio em total conformidade com todos os parâmetros nutricionais. As inadequações referentes aos valores acima do recomendado foram de valor energético total, carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio. Já em relação ao que estava abaixo do recomendado, verificou-se que mais da metade dos cardápios apresentaram inadequação para

**Tabela 1 – Adequação dos cardápios de pequenas refeições de acordo com o PAT em relação ao valor energético total, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, fibras alimentares, sódio e NdPcal%**

Parâmetros Nutricionais	Acima		Adequado		Abaixo	
	n	%	n	%	n	%
Valor Energético Total (%)	21	95,5	1	4,5	-	-
Carboidratos (%)	12	54,5	2	9,1	8	36,4
Proteínas (%)	-	-	2	9,1	20	90,9
Gorduras Totais (%)	12	54,5	4	18,2	6	27,3
Gorduras Saturadas (%)	17	77,3	5	22,7	-	-
Fibra Alimentar (g)	2	9,0	5	22,7	15	68,3
Sódio (mg)	17	77,3	5	22,7	-	-
NdPcal (%)	-	-	16	72,7	6	27,3

n=22.

Quadro 2 - Composição dos cardápios de pequenas refeições e valor nutricional

Composição dos cardápios de pequenas refeições	VET Kcal	Carboidratos %	Proteínas %	Gorduras totais %	Gorduras saturadas %	Fibras alimentares g	Sódio mg	Ndpcal %
Leite e café adoçado, pão francês com manteiga e maçã	473	63,71	7,79	28,69	16,84	2,71	460,5	4,6
Leite e café adoçado, pão francês com manteiga, muçarela, presunto e maçã	585	51,91	13,35	34,73	20,25	2,71	881,75	8,66
Leite e café adoçado, pão francês com manteiga s/sal, banana e suco de manga	613,1	71,11	6,71	22,18	13,02	4,3	459,3	3,56
Leite e café adoçado, pão francês com manteiga s/sal, muçarela, presunto e mamão	557,5	49,28	14,26	36,44	21,25	2,95	883,55	9,08
Leite e café adoçado, pão francês com manteiga s/sal, maçã e iogurte de morango	542,9	62,35	8,78	28,85	17	2,91	498,5	5,41
Leite e café adoçado, pão francês com manteiga s/sal, muçarela, presunto e banana	612,3	53,36	13,45	33,18	19,35	3,15	880,55	8,27
Leite e café adoçado e pão francês com margarina	358,5	63,59	9,98	26,43	12,26	1,15	435,1	8,27
Leite e café adoçado e pão francês com margarina	440,3	72,66	7,26	20,06	6,31	2,3	706,5	3,63
Leite e café adoçado, pão francês com margarina e ovo mexido	655,3	53,65	13,15	33,74	11,7	2,3	782,22	8,22
Leite e café adoçado, pão francês com margarina e muçarela	494,7	46,83	13,46	39,7	10,56	1,15	604,5	8,72
Leite e café adoçado, pão francês com margarina e presunto	418,5	54,47	14,28	31,24	13,35	1,15	872,5	9,23
Café, pão francês com margarina, achocolatado, cereal de milho com açúcar, bolo de fubá, mamão e refresco de abacaxi com açúcar	879,9	67,91	5,78	26,29	9,03	5,83	782,15	3,02
Leite semidesnatado com café adoçado, pão francês com margarina e muçarela	679	62,57	12,21	25,2	12,29	4,9	889,9	6,9
Leite semidesnatado adoçado, abacate, abacaxi, pão de forma integral com queijo parmesão	720,4	59,41	15,1	25,48	12,54	11,23	1159,2	9,37
Iogurte natural, aveia, mel, maçã, água de coco, pão francês com queijo, presunto de peru	611	62,46	15,63	21,91	6,84	3,56	894,18	9,68
Cereal de milho com açúcar, leite semidesnatado, refresco de abacaxi, pão francês, ovo mexido e queijo prato	708,7	63,44	14	22,56	10,7	4,84	650,35	8,67
Leite semidesnatado com café adoçado, pão de forma integral, bolo de fubá, presunto de peru, muçarela e caqui	571,1	60,73	14	25,22	10,8	11	831,3	10,28
Refresco de uva adoçado, pão de forma integral, muçarela, presunto de peru, castanha-do-pará e laranja	428,6	60,9	14,7	24,4	9,51	5,09	706,78	7,94
Refresco de abacaxi adoçado, pão francês, queijo minas, ameixa seca e patê de atum	449,5	59,03	13,64	27,33	13,07	1,65	371,87	8,52
Refresco de manga adoçado, pão de batata, charque desfiado, muçarela e melão	425,2	61,5	12,91	25,57	11,79	3,2	530,9	7,83
Refresco de maracujá adoçado, pão careca, salsicha e goiaba	468,5	61,38	10,75	27,85	8,83	2,84	699,6	5,68
Refresco de uva adoçado, pão francês, muçarela, banana e açúcar com canela	462,7	69,53	10,71	19,76	11,33	2,25	479,2	6,38

n=22.

fibras alimentares e quase todos para proteínas. Em relação ao sódio, apesar de alguns editais (n=4) utilizarem a especificação manteiga sem sal, houve um percentual alto de cardápios que se encontraram acima do recomendado. Verificou-se, ainda, que houve grande oferta de produtos industrializados como embutidos, enlatados e refrescos (Quadro 2).

Nos editais avaliados, não foi descrita a realização de atividades de educação nutricional e de dietas específicas para determinadas patologias como preconizado pelo PAT. Quanto à presença do nutricionista, verificou-se que apenas 50% dos editais a determinaram. Contudo, cabe ressaltar que, como estes dados foram baseados apenas nas informações descritas nos editais de licitação, não se pode afirmar que os contratantes destes serviços não apresentem estas especificações.

## DISCUSSÃO

A alimentação oferecida no trabalho tem importância fundamental na manutenção da saúde, na formação de hábitos alimentares saudáveis e também na socialização do trabalhador em seu ambiente de trabalho. As pequenas refeições são constituídas, geralmente, pelo café da manhã e pelo lanche e devem ser compostas especialmente, por alimentos fontes de carboidratos complexos, proteínas, gorduras e fibras alimentares.<sup>4</sup>

No presente estudo, nenhum dos cardápios se apresentou em total conformidade com o PAT (Quadro 2). Em relação ao VET, somente um apresentou adequação energética, porém não oferecia frutas e nem adequação de nutrientes. Todos os demais cardápios apresentaram VET acima do recomendado. Estes achados se assemelham a outros estudos que avaliaram cardápios de grandes refeições de empresas cadastradas ao PAT sendo verificada a oferta de energia acima do preconizado pelo programa.<sup>9,10</sup>

Algumas pesquisas fornecem evidências de que, no Brasil, trabalhadores de empresas cobertas pelo PAT ou outros programas similares aumentam de peso em taxas maiores do que os trabalhadores não beneficiários desse programa, isto pode estar relacionado ao excesso de energia oferecida nas refeições.<sup>2,11-13</sup> Contudo, estas pesquisas foram realizadas baseadas nos parâmetros nutricionais preconizados para o PAT segundo a Portaria interministerial nº 01 que recomendava VET mais elevado<sup>14</sup> do que o preconizado atualmente.<sup>4</sup> Portanto, são necessários novos estudos que avaliem o estado nutricional de trabalhadores beneficiados pelo programa a partir das novas recomendações.

Cabe comentar que os resultados das últimas pesquisas de orçamentos familiares (POF) vêm demonstrando um aumento secular na prevalência de sobrepeso e obesidade em homens e mulheres de diferentes estratos de renda<sup>15</sup>, tendo os fatores associados à dieta uma contribuição considerável no aumento dessas prevalências tais como o consumo de alimentos fora do domicílio.<sup>16,17</sup>

Em relação aos macronutrientes, verificou-se que um alto percentual dos cardápios encontrava-se acima do preconizado pelo programa, em relação a carboidratos, gorduras totais e gorduras saturadas. A inadequação dos carboidratos pode ser atribuída ao uso de açúcar simples, verificado em todos os cardápios, seja para adoçar as preparações oferecidas como leite com café, refrescos, banana com canela, seja como componente dos próprios alimentos como flocos de milho e achocolatado. Apesar de o açúcar fornecer energia ao organismo, o consumo excessivo desse alimento pode ser prejudicial à saúde. Segundo a POF 2008/2009, há grandes prevalências de

consumo excessivo de açúcares pela população brasileira (61%) devido ao consumo de sucos, refrigerantes e refrescos, adicionados de açúcares, aliado ao baixo consumo de frutas e hortaliças.<sup>15</sup>

Metade dos cardápios apresentou quantidade de gorduras acima do preconizado pelo programa, podendo atribuir esses resultados à presença de frios, embutidos, enlatados, ovo e margarina, muitas vezes, utilizados concomitantemente nos cardápios. Destaca-se que os quatro cardápios que utilizaram leite semidesnatado estavam adequados em relação às gorduras totais, porém, quanto às gorduras saturadas, dois deles encontraram-se acima de 10%. Isto pode ser explicado tanto pela presença de queijos amarelos quanto, possivelmente, pelo *per capita* adotado.

O sódio estava acima do preconizado em 77,3% dos cardápios (Tabela 1). Cabe chamar atenção, para o fato de que uma unidade de pão francês apresenta 324 mg de sódio<sup>18</sup>, valor bem próximo ao ponto de corte recomendado para uma pequena refeição que compreende os valores de 360 a 480 mg.<sup>4</sup>

De acordo com o guia alimentar para a população brasileira, estudos demonstram que o consumo de sal no País é muito alto, colocando o Brasil entre os países de consumo mais elevado do mundo. O consumo de sal pela população deve diminuir, pelo menos, à metade, para se situar no limite máximo recomendado para uma alimentação saudável (5 g de sal/pessoa/dia). O consumo populacional excessivo, maior que 6 g diárias, é uma causa importante de hipertensão.<sup>6</sup> Salas et al. (2009)<sup>19</sup> avaliaram o almoço oferecido em uma UAN e observaram que os valores de sódio e gorduras totais estavam acima das recomendações do PAT.

Em 2012, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária publicou um guia de boas práticas nutricionais para o pão francês, no qual se acordou que a adição de sal ao pão seja progressivamente reduzida de 2% para 1,8% até o final de 2014, o que representará uma redução de 10% na quantidade de sódio neste alimento. Assim, uma unidade de pão francês terá 289 mg de sódio em 2014.<sup>20</sup>

Com relação às fibras alimentares, mais da metade dos cardápios estava abaixo da recomendação (Tabela 1), apesar de a grande maioria deles (n=17) oferecer frutas. Mattos e Martins (2000)<sup>21</sup> estimaram o consumo médio diário de fibras alimentares nas refeições de uma UAN na área metropolitana de São Paulo e também encontraram baixo teor de fibras alimentares em pequenas refeições.

A inclusão de uma porção de fruta no café da manhã agrega benefícios adicionais em termos de nutrição e saúde.<sup>22</sup> As frutas são fontes de fibras alimentares, vitaminas e minerais e contribuem para a proteção à saúde e diminuição do risco de ocorrência de várias doenças.<sup>6</sup> Segundo o PAT, os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas nas pequenas e nas principais refeições.<sup>4</sup>

Bandoni e Jaime (2008)<sup>23</sup> verificaram inadequações nas refeições oferecidas por empresas beneficiárias do PAT, principalmente relacionadas ao excesso de gorduras totais e à baixa quantidade de fibras alimentares e carboidratos, reforçando a importância de aumentar a oferta de frutas e hortaliças nas refeições, contribuindo para a redução da densidade energética das refeições.

Segundo o guia alimentar para a população brasileira, o consumo de frutas, verduras e legumes no Brasil é tradicionalmente baixo, sendo necessário aumentar em quase três vezes o consumo médio atual da população para alcançar o consumo recomendado.<sup>6</sup>



Embora se tenha verificado alta frequência de oferta de alimentos reconhecidamente fonte de cálcio nos cardápios, observou-se que, em dois deles, estes alimentos não foram oferecidos (Quadro 2). A garantia do aporte de cálcio é fundamentalmente importante na infância e adolescência para o crescimento e desenvolvimento. No entanto, na vida adulta, o cálcio continua sendo necessário, não somente para a manutenção da massa óssea como também para outras funções essenciais ao organismo.<sup>24</sup>

Algumas sugestões poderiam ser adotadas no planejamento do cardápio de pequenas refeições como forma de viabilizar uma alimentação saudável para trabalhadores. Por exemplo, os cardápios que apresentaram frios (queijo e presunto) em sua composição foram os que tiveram valores mais elevados em relação ao sódio e às gorduras totais. Para atender à recomendação de proteína e minimizar estes percentuais, os frios poderiam ser substituídos pela opção light, em que o teor de sódio e gorduras é menor.

Outra sugestão seria o fornecimento de leite semidesnatado ou desnatado nos cardápios para a redução do teor de gorduras. Já para adequar a quantidade de fibras alimentares, a substituição do pão francês pelo pão integral seria uma boa opção, sem aumentar o VET do cardápio. Algumas modificações podem surtir efeito na melhoria da alimentação se forem realizadas de forma gradual como a de substituir o pão francês pelo pão de forma integral, já que este possui cerca de três vezes mais fibras alimentares na sua composição e aproximadamente 22% a menos de sódio, quando comparado ao pão francês.<sup>18</sup> A redução do *per capita* do açúcar de adição nas bebidas, além da inclusão da margarina sem sal também são opções mais adequadas.

Um exemplo de cardápio de pequena refeição que poderia ser adotado pelos editais públicos para atender à recomendação de energia, nutrientes e fibras alimentares, conforme preconizado pelo PAT, seria a combinação de leite desnatado com café adoçado, pão integral com margarina e fruta.<sup>18</sup> Machado e Simões (2009)<sup>22</sup> analisaram cinco diferentes alternativas de composição de café da manhã como forma de propiciar a escolha do cardápio mais adequado na conjunção de variáveis econômicas (custos diretos de produção) e indicadores de saúde (Índice de Qualidade da Refeição - IQR). O cardápio composto de leite com café e açúcar (ou leite com achocolatado), pão com manteiga e fruta foi a melhor alternativa em relação à qualidade nutricional e ao custo de produção.

Quanto à informação sobre “Educação Alimentar”, não foi observada nenhuma descrição nos editais pesquisados. Contudo, ressalta-se que o fato de esta informação não estar descrita no edital, não significa que o nutricionista não realize atividades de educação nutricional, uma vez que este tem por compromisso a promoção da alimentação saudável ao trabalhador. A educação alimentar e nutricional é uma das principais estratégias para a promoção da alimentação adequada e saudável, podendo auxiliar o trabalhador a fazer escolhas mais adequadas da sua refeição, principalmente quando a empresa oferece uma grande variedade de preparações.

Colares (2005)<sup>25</sup> descreveu que o PAT não tem sido devidamente avaliado, principalmente em indicadores qualitativos, observando-se ao longo do tempo o afastamento cada vez maior da educação nutricional, prática quase inexistente, suplantada pela cultura dos baixos custos e altos lucros das empresas. A autora considera ainda que o acesso dos trabalhadores à alimentação, em empresas incentivadas pelo PAT, não garante o consumo de uma alimentação equilibrada do ponto de vista nutricional, o que pode afetar a saúde desses indivíduos.<sup>25</sup>

Apesar de o PAT ter sido instituído como programa emergencial e transitório para combater a desnutrição calórica proteica, continua em vigência, com o desafio de melhorar o estado nutricional dos trabalhadores, que, na atualidade, em sentido oposto ao que orientou sua criação, apresentam um perfil de excesso de peso, com sérios riscos para o desenvolvimento de doenças crônicas.

## CONCLUSÃO

A análise da distribuição do percentual de nutrientes em relação aos cardápios de pequenas refeições de editais públicos mostrou que, na maioria deles, a energia e os nutrientes estavam muito além do recomendado quanto aos carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio. Em contrapartida, apresentaram-se abaixo da recomendação, as fibras alimentares e as proteínas. Apenas o NdPcal% apresentou melhor adequação.

O fornecimento de alimentação adequada para os trabalhadores é essencial para a manutenção da saúde, bem como para a produtividade da empresa, podendo, inclusive, representar um acréscimo na produção. Os editais públicos de alimentação para trabalhadores poderiam seguir as recomendações do PAT, pela importância de oferecer uma alimentação saudável e adequada ao trabalhador.

A participação do nutricionista na elaboração do cardápio destes editais é de grande importância, uma vez que este profissional poderá realizar um planejamento adequado dos alimentos que irão compor a refeição do trabalhador, com vistas à qualidade nutricional do cardápio e ao custo.

Uma limitação deste estudo foi em relação à utilização da recomendação dos parâmetros nutricionais preconizados pelo PAT, resultando em uma classificação um pouco limitada, uma vez que estes não oferecem margem de variação para os macronutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras totais), conforme outras recomendações.

## REFERÊNCIAS/REFERENCES

1. Brasil. Presidência da República. Lei nº 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. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, abr. 1976.
2. Veloso IS, Santana VS, Oliveira NF. Programas de alimentação para o trabalhador e seu impacto sobre ganho de peso e sobrepeso. *Rev Saude Publ.* 2007;41(5):769-776. <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-89102007000500011>
3. Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) [online]. [cited 2014 Mar 6]. Available from: <http://portal.mte.gov.br/pat/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat.htm>.
4. Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial nº 66/2006, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, ago. 2006.
5. Trancoso SC, Cavalli SB, Proença RPC. Café da manhã: caracterização, consumo e importância para a saúde. *Rev Nutr.* 2010;23(5):859-869. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732010000500016>
6. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde; 2006 [cited 2012 June 14]. Available from: [http://nutricao.saude.gov.br/documentos/guia\\_alimentar\\_conteudo.pdf](http://nutricao.saude.gov.br/documentos/guia_alimentar_conteudo.pdf).

7. Brasil. Congresso Nacional. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, jun. 1993 [cited 2011 Oct 12]. Available from: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L8666cons.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8666cons.htm).
8. Bressan J. Sistema de Suporte à Avaliação Nutricional e Prescrição de Dietas. Agromídia Software – DietPro. 4. ed. 2003. CD-ROM.
9. 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 Publ.* 2008;23(1):19-25. <http://dx.doi.org/10.1590/S1020-49892008000100003>
10. Canella DS, Bandoni DH, Jaime PC. Densidade energética de refeições oferecidas em empresas inscritas no programa de alimentação do Trabalhador no município de São Paulo. *Rev Nutr.* 2011;24(5):715-724. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732011000500005>
11. Burlandy L, Anjos LA. Acesso a vale-refeição e estado nutricional de adultos beneficiários do Programa de Alimentação do Trabalhador no Nordeste e Sudeste do Brasil, 1997. *Cad Saude Publ.* 2001;17(6):1457-1464. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X2001000600029>
12. Veloso IS, Santana VS. Impacto nutricional do programa de alimentação do trabalhador no Brasil. *Rev Panam Salud Publ.* 2002;11(1):24-31. PMID:11858127. <http://dx.doi.org/10.1590/S1020-49892002000100004>
13. 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;11(3):453-462. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-790X2008000300012>
14. Brasil. Portaria Interministerial MPS/SNT nº 1, de 29 de janeiro de 1992. Dispõe sobre a adesão ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, 3 fev. 1992.
15. 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: IBGE; 2010.
16. Mendonça CP, Anjos LA. Aspectos das práticas alimentares e da atividade física como determinantes do crescimento do sobrepeso / obesidade no Brasil. *Cad Saude Publ.* 2004;30(3):698-709.
17. Bezerra IN, Sichieri R. Características e gastos com alimentação fora do domicílio no Brasil. *Rev Saude Publ.* 2010;44(2):221-229.
18. Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011. 161 p.
19. Salas CKTS, Spinelli MGN, Kawashima LM, Ueda AM. Teores de sódio e lipídios em refeições almoço consumidas por trabalhadores de uma empresa do município de Suzano, SP. *Rev Nutr.* 2009;22(3):331-339.
20. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Documento de referência para guia de boas práticas nutricionais para o pão francês [online]. [cited 2012 Feb 28]. Available from: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/9806518049af6bb196eab66dcbd9c63c/Guia+de+Boas+Pr%C3%A1ticas+Nutricionais+para+p%C3%A3o+franc%C3%AAs.pdf?MOD=AJPERES>.
21. Mattos LL, Martins IS. Consumo de fibras alimentares em população adulta. *Rev Saude Publ.* 2000;34(1):50-55. PMID:10769361. <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-89102000000100010>
22. Machado FMS, Simões AN. Análise custo-efetividade e índice de qualidade da refeição aplicados à Estratégia Global da OMS. *Rev Saude*

- Publ. 2008;42(1):64-72. <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-89102008000100009>
23. 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;21(2):177-184. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732008000200006>
24. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine - FNB/IOM. Dietary reference intake for calcium and vitamin D. Washington: National Academies Press; 2011.
25. Colares LGT. Evolução e perspectivas do programa de alimentação do trabalhador no contexto político brasileiro. *Rev Soc Bras Alim Nutr.* 2005;29:141-154.

Recebido para publicação em  
10/06/2013.  
Aprovação em 06/02/2014