



ASPECTOS HISTÓRICOS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT): UMA REVISÃO DA LITERATURA.

Congresso Internacional em Produção de Refeições, Alimentação e Nutrição, 1ª edição, de 25/10/2021 a 28/10/2021
ISBN dos Anais: 978-65-81152-13-0

SILVA; Jailson Matos da ¹, FRANCO; Brenda Cristiele Rosa ², SILVA; Mauriane Maciel da ³, RAMPIM; Gabriela Alves Ferreira ⁴, SILVA; Telma Melo da ⁵, SILVA; Carla Fregona da ⁶, ABREU; Dalyla da Silva de ⁷, GUEDES; Sheila Veloso Marinho ⁸, CASTRO; Giovana Nogueira de ⁹, ALVES; Denúzia Maria de Moraes ¹⁰

RESUMO

ASPECTOS HISTÓRICOS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT): UMA REVISÃO DA LITERATURA. HISTORICAL ASPECTS OF THE WORKER'S FEEDING PROGRAM (PAT): A LITERATURE REVIEW

Resumo O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado pela lei 6.321/76 com o objetivo de melhorar as condições nutricionais do trabalhador de baixa renda, tornando-o mais resistente ao cansaço e menos suscetível a ser afetado por doenças. A execução do programa ocorre nas modalidades de serviço próprio, ou seja, o responsável pela preparação ou distribuição das refeições, ou cestas de alimentos, é o próprio empregador. Pode-se ainda terceirizar o fornecimento de alimentação coletiva a uma operadora de cozinha industrial e fornecedora de refeições. Essa modalidade em particular é subdividida em dois formatos: refeição-convênio utilizado para compra de refeição pronta na rede de estabelecimentos habilitados e alimentação convênio no qual o colaborador utiliza para a aquisição de produtos indispensáveis a subsistência. O PAT é considerado o mais antigo programa nutricional em plena execução no Brasil. Portanto, o objetivo foi conhecer os aspectos históricos que deram origem ao Programa e desse modo evidenciar, sob a perspectiva histórica, sua importância social e econômica. O presente estudo tratase de uma revisão bibliográfica. A pesquisa foi realizada nas bases de dados Scielo e Pubmed. Foram incluídos no estudo artigos científicos dos últimos 5 anos com referência ao tema abordado. Os resultados mostram que existe uma relação entre a implementação da lei do salário mínimo com a formulação posterior do PAT. O salário mínimo beneficiaria mais de 58% da população operária no início de sua implementação, previsões na época de sua instituição indicavam que mais de 60% do salário mínimo seriam gastos com alimentação se o trabalhador comesse a ração determinada como indispensável a subsistência. No plano internacional, a discussão sobre a fome mundial ocorreu com força no início dos anos 1970. Realizaram-se vários eventos chamando a atenção para a "fome mundial de alimentos". As primeiras impressões do programa (PAT) eram voltadas unicamente para o ideal capitalista e a produtividade dos trabalhadores que apresentavam um perfil de excesso de peso, com sérios riscos para o desenvolvimento de doenças crônicas degenerativas. Atualmente depois de muitas modificações o programa tem um novo olhar em relação ao

¹ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, jailsonsilva.mattos@gmail.com

² Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, brendacrystiele@gmail.com

³ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, mauriane.silva@unisulma.edu.br

⁴ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, gabriela.rampim@unisulma.edu.br

⁵ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, telmamelos22@gmail.com

⁶ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, carlafregona@hotmail.com

⁷ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, dalyla.abreu@hotmail.com

⁸ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, sheilamguedes@hotmail.com

⁹ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, giovananogueira1998@gmail.com

¹⁰ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, denusiaalves@hotmail.com

empregador aumentando o grau de satisfação dos colaboradores com a empresa. A produtividade em equipe dispõe uma maior qualidade de vida dos empregados e traz para os trabalhadores melhorias de suas condições nutricionais, aumento da capacidade física, aumento da resistência à fadiga e as doenças. Dessa forma, o estudo demonstra que o (PAT) foi criado com propósito de melhorar a alimentação dos trabalhadores contando com o apoio de nutricionistas para cumprir esse objetivo. Vale ressaltar a importância desse programa para o empregador e para a classe trabalhadora, pois fornece uma alimentação adequada e balanceada.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação do Trabalhador, Aspectos históricos, Nutrição, sociedade

¹ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, jailsonsilva.mattos@gmail.com
² Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, brendacrystiele@gmail.com
³ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, mauriane.silva@unisulma.edu.br
⁴ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, gabriela.rampim@unisulma.edu.br
⁵ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, telmamelos22@gmail.com
⁶ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, carlafregona@hotmail.com
⁷ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, dalyia.abreu@hotmail.com
⁸ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, Sheilamguedes@hotmail.com
⁹ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, giovananogueira1998@gmail.com
¹⁰ Unidade de Ensino Superior do Sul do Maranhão - IESMA/UNISULMA, denusiaalves@hotmail.com