

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

BRANDÃO; Suend Gomes Barbosa ¹, PEREIRA; Camila Silva ², SÍRIO; Regina Célia Silveira ³, MORAIS; Ana Clara de Alvarenga ⁴, VILELA; Anderson Ferreira ⁵, CUNHA; Eloisa Helena Medeiros ⁶

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) têm por objetivo a produção de refeições adequadas, seguras e equilibradas, com oferta de nutrientes suficientes para manutenção da saúde dos comensais. Para a melhoria das condições nutricionais, principalmente dos trabalhadores de baixa renda (aqueles com menos de cinco salários mínimos), em 1976, foi instituído pela Lei 6.321 o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), com intuito de reduzir a mortalidade por doenças relacionadas aos hábitos alimentares, maior integração entre trabalhador e empresa, com consequente redução das faltas, acidentes de trabalho, aumento na produtividade e melhor qualidade dos serviços. Em 2006, o PAT sofreu alterações, através da Portaria de nº 66, de 25 de agosto, que traz os parâmetros nutricionais, sendo que as principais refeições (almoço, janta e ceia) deverão conter de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2000 calorias por dia e deverão corresponder à faixa de 30-40% do VET diário. As refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de 300 a 400 calorias em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder à faixa de 15-20% do VET diário. O trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade nutricional das refeições oferecidas aos colaboradores de uma UAN e comparar com o preconizado no PAT. O estudo foi do tipo descritivo realizado com técnica de observação direta do porcionamento da refeição “almoço”, composto por: acompanhamento (arroz e feijão), guarnição, prato principal e salada (um tipo). O serviço de distribuição é do tipo “marmitex”, sendo os mesmos porcionados por funcionários do serviço de alimentação. A pesagem das porções alimentares foi realizada em uma balança eletrônica e após foi feita a análise da composição nutricional das preparações servidas através da Tabela de Composição dos Alimentos (TACO). Foram determinados: VET, carboidratos, lipídios e proteínas. Os valores encontrados foram comparados com os parâmetros nutricionais estabelecidos pelo PAT. Verificou-se que as refeições ofertadas aos colaboradores em termos de caloria total, carboidratos e lipídeos atendem ao recomendado. Em relação à análise da proteína ofertada, a mesma encontrou-se acima do recomendado pelo programa. O almoço ofertado na UAN não atende a todos os parâmetros nutricionais preconizados pelo PAT. Dessa forma, faz-se necessário rever o planejamento dos cardápios da UAN com base nas recomendações do

¹ Universidade Vale do Rio Doce, suen25@hotmail.com

² Hospital Municipal de Governador Valadares, nutrikr@hotmail.com

³ Hospital Municipal de Governador Valadares, nutrikr@hotmail.com

⁴ Universidade Vale do Rio Doce, claraamorais@hotmail.com

⁵ Universidade Federal da Paraíba, prof.ufpb.anderson@gmail.com

⁶ Universidade Vale do Rio Doce, eloisa_medeiros@hotmail.com

programa, adequando os de maneira que as refeições propiciem uma melhor condição de saúde aos indivíduos atendidos e garanta a construção de hábitos alimentares saudáveis.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação coletiva, dietética, programa de alimentação do trabalhador