

Rosa Maria de Sá Alves

**AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR
A PARTIR DA REFEIÇÃO ALMOÇO, SEGUNDO A PORTARIA 193/2006**

Dissertação apresentada ao Programa de
Pós-Graduação da Fundação Cesgranrio,
como requisito para obtenção do título de
Mestre em Avaliação

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Lucí Mary Araújo Hildenbrand

Rio de Janeiro
2012

S474a Alves, Rosa Maria de Sá.
Avaliação do programa de alimentação do
trabalhador a partir da refeição almoço, segundo a
portaria nº193/2006. / Rosa Mariade Sá. - 2012.
75 f.; 30 cm.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Lucí Mary Araújo Hildenbrand.
Dissertação (Mestrado Profissional em Avaliação)–
Fundação Cesgranrio, Rio de Janeiro, 2012.
Bibliografia: f. 56-58.

1. Trabalhadores - Nutrição. 2. Programa de
Alimentação do Trabalhador - Avaliação. I. Hildenbrand,
Lucí Mary Araújo II. Título.

CDD 613.2

Ficha catalográfica elaborada por Anna Karla S. da Silva (CRB7/6298)

Autorizo apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial
desta dissertação.

Assinatura

Data

Cada dia a natureza produz o suficiente para nossa carência. Se cada um tomasse o que lhe fosse necessário, não havia pobreza no mundo e ninguém morreria de fome.

(Mahatma Gandhi)

Dedico esse trabalho ao meu pai e à minha mãe (*in memoriam*) pela vida que me deram. Ao meu marido José Carlos Salles que me apoiou nessa caminhada e nos momentos mais importantes da minha vida, e à minha família que sempre esteve ao meu lado.

AGRADECIMENTO

À Deus, pela dádiva da vida e pela presente oportunidade, caminhando ao meu lado, até que eu conseguisse alcançar o meu objetivo.

À Prof.^a Dr.^a Lucí Hildenbrand pelo apoio, carinho, orientação e compreensão durante a minha caminhada.

À Prof.^a Dr.^a Ligia Gomes Elliot pela presença constante, otimismo e excelentes contribuições.

À Prof.^a Dr.^a Maria Inês Barreto Silva, pela participação na banca examinadora, pelas valiosas contribuições e amizade.

A todos os demais professores da Fundação Cesgranrio pelos ensinamentos e incentivos à realização deste estudo.

Às funcionárias da Biblioteca, em especial à Vera Maria da Costa Califfa, pela presença constante em nosso caminhar.

Aos funcionários do Curso de Mestrado da Fundação Cesgranrio pela atenção e colaboração, principalmente à Nilma Gonçalves Cavalcante e a Valmir Marques de Paiva.

Aos meus colegas de Curso, em especial aos amigos Maria Tércia Malta, Francesco Mazzarone e Astride Rangel pelo carinho e amizade, principalmente nos momentos compartilhados.

À Prof.^a Sandra Goulart Magalhães pelas palavras de incentivo, apoio e disponibilidade de escuta nas horas difíceis.

À Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, em especial à Escola de Nutrição, pela criação de condições para que eu realizasse essa formação.

À Ana Cristina Pereira Junqueira, pelo apoio e carinho durante a elaboração deste estudo.

À todos os familiares e amigos, pelo apoio, carinho e incentivo.

RESUMO

O presente estudo avaliou o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), com base no teor da Portaria 193 (BRASIL, 2006b) abrangendo não só aspectos da operacionalização do Programa, mas também os valores calórico-nutricionais que devem constar das refeições servidas aos trabalhadores comensais. No caso, a refeição apreciada quanto aos padrões estabelecidos foi o almoço. A abordagem centrada em objetivos foi adotada no estudo e gerou três questões avaliativas. A partir dos registros da Central de Estágios do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio) foram identificadas 10 empresas cariocas para participar do estudo. Estas empresas indicaram 12 nutricionistas (responsáveis técnicos ou supervisores nas Unidades de Alimentação e Nutrição) e 20 trabalhadores. Com eles, foram realizadas entrevistas individuais, a partir de formas equivalentes de dois questionários, construídos pela autora e validados por especialistas. A resposta à primeira questão avaliativa revelou que, no âmbito das empresas, a operacionalização do PAT atende às orientações gerais do Programa, propiciando, especialmente, ao trabalhador de baixa renda, uma alimentação saudável e de qualidade. Por meio da segunda, constatou-se que os cardápios da refeição almoço apresentam-se em quantidade, qualidade e variedade condizentes aos parâmetros nutricionais definidos pela Portaria nº 193/2006. E, com base na terceira, que os aspectos positivos da operacionalização do Programa acham-se relacionados à possibilidade de se atender aos parâmetros nutricionais da Portaria, de se ofertar cardápios equilibrados e de se certificar um campo de atuação específico da profissão. Em relação aos aspectos negativos, os profissionais destacaram a abrangência do Programa, a falta de acompanhamento, orientação e fiscalização por parte das instâncias oficiais, e o desconhecimento do usuário quanto à sua importância educativa, nutricional, social, econômica e política. Este desconhecimento também foi citado pelos trabalhadores como sendo o principal aspecto negativo do PAT.

Palavras-chave: PAT. Saúde do trabalhador. Refeição almoço.

ABSTRACT

The present study evaluated the Worker Food Program (PAT), based on the 193 Ordinance (BRASIL, 2006b) contents, which covers not only aspects of the Program operationalization but also the caloric and nutritional values to be included in the meals served to commensals workers. The meal appreciated according to the Program established standards was the lunch. The study approach was focused in the objectives and engendered three evaluative questions. From the records of the Central Internship of the Undergraduate Course in Nutrition at the Federal University of the Rio de Janeiro State (Unirio), 10 Rio de Janeiro city companies were identified to be studied. The 12 nutritionists of the Food and Nutrition Units as well as the 20 commensals workers, indicated by these 10 studied companies, were interviewed individually. The equivalent forms of two questionnaires, constructed by the author and validated by experts, were used. The first evaluative question answers showed that, within companies, the PAT operationalization meets the Program guidelines, providing especially to the low-income worker, good quality healthy diet. Regarding to the second question, it was observed that the quantity, quality and variety of the lunch meal menus are consistent with the nutritional established parameters. The third evaluative question verified that the positive aspects of the PAT operationalization allows to meet the 193 Ordinance nutritional parameters and to offer balanced menus, furthermore they also ensure the provision of professional expertise experience fields. Concerning to the negative aspects of the PAT operationalization, the interviewed nutritionists underscored the Program breadth and the lack of monitoring, guidance and supervision by official authorities, and they also highlighted the Food and Nutrition Units user unfamiliarity regarding to the educational, nutritional, social, economic and political importance of the Program. The most important negative aspect emphasized by the users was their unfamiliarity with the PAT.

Keywords: PAT. Health worker. Meal lunch.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	Pirâmide alimentar adaptada à realidade brasileira.....	25
Quadro 1	Avaliação do PAT: categorias, subcategorias e indicadores....	28
Gráfico 1	Localização geográfica das empresas.....	34
Gráfico 2	Área de atuação das empresas.....	34
Gráfico 3	Modalidade de serviços.....	35
Gráfico 4	Número de refeições almoço/dia.....	35
Gráfico 5	Situação do nutricionista na empresa.....	36
Gráfico 6	Nível de escolaridade dos trabalhadores.....	37
Gráfico 7	Importância da responsabilidade técnica.....	39
Gráfico 8	Acesso ao restaurante: avaliação do nutricionista.....	39
Gráfico 9	Acesso ao restaurante: avaliação do comensal.....	40
Gráfico 10	Localização do restaurante - avaliação do nutricionista.....	40
Gráfico 11	Localização do restaurante - avaliação do comensal.....	41
Gráfico 12	Higienização dos alimentos - avaliação do nutricionista.....	41
Gráfico 13	Higienização de alimentos - avaliação dos comensais.....	42
Gráfico 14	Higienização das áreas - avaliação do nutricionista.....	42
Gráfico 15	Higienização das áreas - avaliação do comensal.....	43
Gráfico 16	Iluminação, ventilação e manutenção - avaliação do nutricionista.....	43
Gráfico 17	Iluminação, ventilação e manutenção - avaliação do comensal.	44
Quadro 2	Parâmetros nutricionais recomendados pela Portaria 193/2006	49
Quadro 3	PAT: atendimento aos critérios de operacionalização.....	52
Quadro 4	PAT: atendimento aos parâmetros nutricionais.....	53

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Número de Empresas e Trabalhadores Beneficiados pelo PAT (2008-2012).....	20
Tabela 2	Número de Empresas Beneficiadas pelo PAT, segundo suas naturezas (2008-2012).....	21

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas
FAO/OMS	Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação/Organização Mundial da Saúde
MTE	Ministério do Trabalho e Emprego
NDpCal	Valor percentual proteico- calórico das refeições
PAT	Programa de Alimentação do Trabalhador
RAIS	Relação Anual de Informações Sociais
RT	Responsável técnico
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
VET	Valor energético total

SUMÁRIO

1	ALIMENTAÇÃO: UM DIREITO DE TODOS	14
1.1	DAS ORIGENS AOS DIAS ATUAIS.....	14
1.2	OBJETIVO E JUSTIFICATIVA.....	17
2	PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR	18
2.1	PAT.....	18
2.2	PARTICIPAÇÃO DAS EMPRESAS NO PAT.....	21
2.3	ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.....	23
3	METODOLOGIA	26
3.1	ABORDAGEM.....	26
3.2	QUESTÕES AVALIATIVAS.....	26
3.3	CONSTRUÇÃO E VALIDAÇÃO DOS INSTRUMENTOS.....	27
3.3.1	Quadro de critérios	27
3.3.2	Construção de Roteiros de Entrevista	29
3.3.3	Validação de Roteiros de Entrevista	30
3.4	SELEÇÃO DAS EMPRESAS.....	30
3.5	AS ENTREVISTAS.....	32
3.6	ANÁLISE E TRATAMENTO DOS DADOS.....	32
4	RESULTADOS	34
4.1	PERFIL DAS EMPRESAS PARTICIPANTES.....	34
4.2	PERFIL DOS TRABALHADORES.....	36
4.3	OPERACIONALIZAÇÃO DO PAT.....	38
4.3.1	Objetivo do PAT	38
4.3.2	Grau de importância da responsabilidade técnica pelo PAT	38
4.3.3	Instalações físicas	39
4.3.4	Higienização das unidades de alimentação e nutrição	42
4.3.5	Iluminação, ventilação e manutenção das unidades de alimentação e nutrição	43
4.3.6	Autonomia do responsável técnico	44
4.3.7	Práticas de educação nutricional	45
4.4	REFEIÇÃO ALMOÇO.....	46
4.4.1	Planejamento de cardápio	46
4.4.2	Recomendações nutricionais do PAT x refeição almoço	46
4.4.3	Atividades laborais dos trabalhadores x refeição almoço	47
4.4.4	Necessidades nutricionais associadas a patologias x refeição almoço	47
4.4.5	Atendimento aos princípios da nutrição	48
4.4.6	Seleção de alimentos x refeição almoço	48
4.4.7	Quantidades de macro e micro nutrientes x refeição almoço	49
4.4.8	Quantidade de alimento fornecida x refeição almoço	50

4.5	ASPECTOS POSITIVOS E NEGATIVOS NA OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA.....	50
5	CONCLUSÕES E SUGESTÕES	52
5.1	CONCLUSÕES.....	52
5.2	SUGESTÕES.....	54
	REFERÊNCIAS	56
	APÊNDICES	59
	ANEXO	72

1 ALIMENTAÇÃO: UM DIREITO DE TODOS

1.1 DAS ORIGENS AOS DIAS ATUAIS

A história da alimentação é antiga. Nos primórdios, admite-se que o homem se alimentava de frutos e raízes, em um comportamento imitativo ao dos animais. Com o tempo, passou a consumir não só as carnes oriundas da pesca e da caça de animais de pequeno porte, mas também outros produtos de origem animal, a exemplo do mel.

A escassez de alimentos e a hostilidade do meio ambiente – especialmente representadas pelas mudanças climáticas e ambientais - fizeram com que, no período paleolítico (500.000 a.C. - 1000 a.C.), grupos humanos e animais migrassem de um lugar para outro, resguardando, assim, a própria sobrevivência.

Enquanto andavam foram percebendo que as sementes que caíam sobre a terra multiplicavam suas colheitas em poucos meses. Tornaram-se agricultores e, com isso, trocaram a vida nômade pela vida em pequenas aldeias. A abundância de cereais em algumas regiões, especialmente de aveia, trigo e cevada iniciou o processo de desenvolvimento agrícola pelos povos antigos (ABREU et al., 2001, p. 5).

A invenção de instrumentos – como o arco, a flecha e o arremessador de lanças – teve impacto importante na expansão das ações dos homens sobre o meio.

Dentre as grandes transformações do período neolítico (10.000 a.C. a 4.000 a.C.), destacaram-se o desenvolvimento da agricultura e a criação de animais menores, ainda presentes na fauna atual. No final deste período, a ação intensa do homem sobre a natureza favoreceu a abundância das colheitas e interferiu no aumento da população.

No final do período Neolítico, também conhecido como idade dos metais, os homens se organizaram em grupos familiares maiores e dedicaram-se à cultura dos cereais usados na fabricação de pães - ponto de origem da alimentação tradicional. Nesta época, o trigo era considerado um cereal nobre, um alimento de ricos, enquanto a cevada, um alimento da plebe e de escravos.

Devido a seus conhecimentos sobre as propriedades dos alimentos, e em especial sobre o poder das ervas medicinais, os egípcios associavam saúde e longevidade à mesa farta. Em contrapartida, entendiam a inapetência como sinal de

doença. Em outros termos: para eles já estava clara a associação entre alimentação, condição física e saúde.

Os médicos da Antiguidade (séculos V a X d. C.) também conheciam os efeitos preventivos e terapêuticos da alimentação. Em seus textos, Hipócrates, célebre médico da Grécia antiga, reiterava que os alimentos eram o melhor remédio para os homens.

Na Idade Moderna (séculos XV a XVIII), a agricultura deixou de ser de subsistência e passou a ter fins comerciais. Esta agricultura de mercado continuou se expandindo na idade contemporânea (séculos XIX e XX) e, hoje, a enorme variedade de produtos alimentícios disponíveis decorre do amplo conhecimento construído pelos grupos humanos, em torno dos alimentos e da importância da alimentação.

Os avanços da ciência e tecnologia permitiram consolidar as ideias de que o funcionamento adequado do corpo humano necessita de grande variedade de nutrientes, que precisam se fazer presentes em determinados níveis, de modo a conferir ao organismo a condição de saudável. Tornaram possível também compreender que esta condição depende da aplicação de conhecimentos acumulados sobre a seleção, a elaboração e o consumo próprios dos alimentos.

Hoje, no contexto da sociedade brasileira, a alimentação saudável é entendida como:

direito humano a um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, respeitando os princípios de variedade, da moderação e do equilíbrio, dando ênfase aos alimentos regionais e respeito ao seu significado socioeconômico e cultural, no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006a, p. 1).

O trecho citado da Portaria Interministerial nº 66 (BRASIL, 2006a) ressalta que a alimentação é um direito de todos os cidadãos, independentemente das condições particulares de suas vidas. Além disto, lembra também que as necessidades biológicas e sociais das pessoas requerem padrões alimentares específicos, que remetem ao mínimo de nutrientes necessários a cada indivíduo, situado no âmbito de seu grupo e de sua realidade de vida.

Segundo o texto da Portaria nº 66, bem como o da Portaria nº 193 (BRASIL, 2006b), investir em alimentação saudável pressupõe respeito aos princípios da

variedade, da moderação e do equilíbrio. O princípio da variedade ressalta a importância da qualidade e da diversidade alimentar. O princípio da moderação refere-se às quantidades de alimentos que devem ser consumidas. O princípio do equilíbrio chama atenção para a importância da harmonização dos alimentos em função das necessidades particulares dos indivíduos.

Vinculados a tais princípios da Nutrição, considerados indispensáveis à manutenção da saúde, padrões internacionais diversos, dentre os quais se destacam os da Organização das Nações Unidas para Agricultura e alimentação (FAO/OMS), orientam especialistas quanto às necessidades de nutrientes requeridos por grupos de pessoas. Deste modo, como “a alimentação e a Nutrição constituem requisitos básicos para a promoção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento físico, mental e social de todo ser humano” (GAVA; SILVA; FRIAS, 2009, p. 47), compreende-se porque uma e outra se traduzem em preocupações de governos para com as sociedades.

Silva (1995), Barros e Tartaglia (2003), Arruda e Arruda (2007) relatam que, historicamente, as preocupações do Estado com a qualidade da alimentação e da saúde da população brasileira deram origem a uma série de ações e intervenções oficiais. Com isto, várias instituições e programas foram criados e/ou estabelecidos, a exemplo do Conselho de Segurança Alimentar, do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, do Programa de Apoio Nutricional, do Programa de Alimentação Popular e do Programa de Complementação Alimentar. No âmbito deles, cabe destacar o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) que, a partir da oferta de refeições maiores (almoço, jantar e ceia) e menores (desjejum e merenda), vem, desde 1976 até a presente data, objetivando melhorar o estado nutricional do trabalhador, prioritariamente o de baixa renda (que recebe até cinco mínimos), tendo em vista a promoção da saúde e a prevenção de doenças profissionais (BRASIL, 1997).

Ante a sua importância, o PAT reclama cuidados especiais por parte dos envolvidos e interessados, tendo em vista assegurar o alcance de seus propósitos. Amparando-se no conhecimento de que as avaliações viabilizam a determinação do mérito ou do valor de qualquer coisa que esteja sendo avaliada (SCRIVEN, 1967 apud WORTHEN; SANDERS; FITZPATRICK, 2004), o Ministério do Trabalho e Emprego promoveu, em 2004, um amplo estudo avaliativo do referido Programa visando aprimorar a sua qualificação (BRASIL, 2004). Os resultados deste estudo,

no campo da Nutrição, mostraram carências de ações que priorizem a avaliação da qualidade das refeições e da adequação nutricional dos cardápios que compõem a dieta dos trabalhadores.

1.2 OBJETIVO E JUSTIFICATIVA

Para a autora, profissional de Nutrição e estudiosa do PAT, avaliar as refeições em termos alimentares e nutricionais tem grande significação, pois permite aos interessados conhecerem o efetivo compromisso do Programa com a promoção da alimentação saudável do trabalhador (BRASIL, 2006b). Acredita ainda que avaliações orientadas para este propósito devam observar a operacionalização do Programa, quer dizer, o modo pelo qual vem sendo desenvolvido nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Também considera que as informações decorrentes das reflexões implicadas na realização desta avaliação podem propiciar ao gestor, ao profissional de Nutrição e ao próprio trabalhador a oportunidade de rever o seu entendimento acerca do Programa e a sua relação com ele. Disto, podem resultar novas práticas e posturas que tornem o PAT um real instrumento de educação nutricional.

Amparando-se nestes entendimentos foi formulado o seguinte objetivo para o presente estudo: avaliar a incorporação das recomendações da Portaria nº 193 (BRASIL, 2006b) na implementação do PAT, no âmbito das UAN das empresas inscritas no Programa, na cidade do Rio de Janeiro. Mais especificamente, pretendeu verificar especialmente o atendimento aos parâmetros nutricionais estabelecidos para as grandes refeições. Com isto, o estudo busca contribuir, nesta instância, para a melhoria do Programa, no que tange à qualidade da alimentação e à promoção da saúde do trabalhador.

2 PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Este capítulo descreve o PAT, aborda a participação das empresas neste Programa e focaliza como se caracteriza a alimentação saudável.

2.1 PAT

No Brasil, o PAT, do Ministério do Trabalho e Emprego foi instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976 (BRASIL, 1976b), regulamentada pelo Decreto nº 78.676, de 8 de novembro de 1976 (BRASIL, 1976a). Mais tarde foi substituído pelo Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991 (BRASIL, 1991).

O PAT é um programa social de complementação alimentar onde governo, empresa e trabalhador partilham responsabilidades. Tem como princípio básico assistir, em termos nutricionais, o trabalhador de baixa renda, isto é, aquele que percebe até cinco salários mínimos por mês. Ante a melhora de tais condições, busca favorecer propriamente a elevação do seu estado geral de saúde e bem-estar com reflexos visíveis sobre a produtividade. Em outros termos, objetiva a reparação nutricional do trabalhador e, enquanto atua em favor da recuperação da força e do vigor físicos, necessários à atividade laboral, previne doenças profissionais, minimiza ausências ao serviço e acidentes do trabalho (BRASIL, 2006b).

As vantagens do Programa são consideradas a partir dos ganhos atribuídos a cada uma das três partes envolvidas. Para o trabalhador, incluem os benefícios resultantes do consumo diário de uma alimentação com adequado aporte calórico-proteico. Tais benefícios se traduzem em uma melhor qualidade de vida, no aumento da capacidade física, na maior resistência à fadiga e às doenças, na diminuição de riscos de acidentes de trabalho e no aumento da expectativa de vida. Além disto, ao receber alimentação, no próprio local de trabalho, o trabalhador tem como vantagem adicional um menor comprometimento salarial diário (BRASIL, 2006b).

Para a empresa, as vantagens são de outra ordem: dedução de despesas, a partir do incentivo fiscal de 4% do valor do Imposto de Renda (BRASIL, 1997); dedução do dobro das despesas operacionais realizadas, no âmbito do PAT, com alimentação (BRASIL, 1976b); isenção de encargos sociais sobre o valor da alimentação fornecida; contingente de pessoal em adequada

condições de saúde, intervindo no aumento da produtividade, na redução do absenteísmo, na rotatividade e na maior integração empresa - trabalhador.

Para o governo, os benefícios dizem respeito à redução das despesas e investimentos na área da Saúde, ao crescimento da atividade econômica, à elevação do bem-estar social.

Desde a sua concepção, o PAT foi planejado para operar com diferenciadas modalidades de alimentação, a saber: autogestão, serviço de terceiros, refeições-convênio, oferecidas por meio de *tickets* refeição e/ou distribuição de cestas de alimentos. Esta diversificação de distribuição garante às empresas liberdade de decisão quanto ao tipo de serviço mais adequado à alimentação de seus trabalhadores e às suas particularidades organizacionais.

Em relação ao custeio, por determinação do Programa, ficou definido que 20% do total do custo da refeição cabem à massa trabalhadora. Contudo, diferentes percentuais podem ser adotados entre os empregados, considerando as suas faixas salariais. Os outros pares do Programa também participam do custeio: as empresas são responsáveis por 32% do total dos gastos e o governo por 48%.

Em 22 de dezembro de 1976, a Portaria nº 652 (BRASIL, 1976c) introduziu as refeições do Programa, isto é, pequenas refeições (desjejum, merenda ou lanche) e grandes refeições (almoço, jantar ou ceia). Também definiu os parâmetros nutricionais de, no mínimo, 300 kcal para as primeiras e 1400 Kcal, para as segundas. Na ocasião, o percentual de proteína líquida (NDpCal) da dieta do trabalhador ficou estipulado de 6% a 10%.

Em 2006, as Portarias nº 66 (BRASIL, 2006a) e nº 193 (2006b) introduziram modificações nestes valores e os especificaram em relação aos macro e micro nutrientes que compõem essas refeições. A partir daí, ficou estabelecido que os parâmetros nutricionais e a composição dos cardápios deveriam integralizar o valor calórico total (VET) de 2000 calorias - onde de 55 a 60% correspondem aos carboidratos; de 10 a 15%, às proteínas; de 25 a 30%, aos lipídeos. As citadas Portarias, entretanto, não alteraram o valor do NDpCal anteriormente definido.

Atualmente, o PAT recomenda que o planejamento das refeições fornecidas aos trabalhadores leve em conta os tipos de atividades profissionais realizadas vez que, tendo intensidades variadas, requerem maior ou menor consumo calórico. Com isto, chama atenção para que o planejamento do cardápio considere, prioritariamente, a atividade laboral.

Por ter resistido e se expandido em momentos de retração da política social do Estado, o PAT, aos 36 anos de existência, beneficia mais de 15 milhões de trabalhadores. A Tabela 1 exibe o quantitativo de empresas e trabalhadores envolvidos no Programa, no período de julho de 2008 a julho de 2012.

Tabela 1 - Número de Empresas e Trabalhadores Beneficiados pelo PAT (2008-2012).

Ano	Número de empresas beneficiadas	Número de trabalhadores	
		Até 5 salários mínimos	Acima de 5 salários mínimos
2008	35.569	3.959.632	919.175
2009	111.193	9.951.060	2.570.124
2010	127.073	10.754.588	2.640.437
2011	144.662	11.477.494	2.712.404
2012	161.398	12.492.338	2.767.006

Fonte: Ministério do Trabalho e Emprego (2012).

A leitura dos dados da Tabela 1, de pronto, evidencia a brusca expansão do PAT no correr dos cinco anos destacados: 2008 a 2012. Por meio dela, observa-se que, neste período, o número de empresas beneficiadas saltou de 35.569 para 161.398 e que o de trabalhadores passou de 4.878.807 para 15.259.344. Portanto, a participação de empresas cresceu 454% e a de trabalhadores 313%. Em relação à evolução da participação dos trabalhadores no Programa, constata-se que no segmento de baixa renda houve um aumento de 315% e que no dos trabalhadores com renda superior a cinco salários mínimos, 301%.

Por conta do seu desempenho e expressão, é inegável que o PAT se constitua em ação governamental de grande projeção no país e, tal como cita o Ministério do Trabalho e Emprego, mais do que isto, uma iniciativa pública brasileira merecedora dos reconhecimentos e créditos que lhe têm sido atribuídos pelo cenário internacional (COLARES, 2005, p. 21).

Nos anos 90, o Programa propôs às empresas realizarem ações de educação nutricional, pois, sendo o ambiente de trabalho um local estratégico para estimular escolhas alimentares adequadas, em termos nutricionais, pode concorrer para a formação de hábitos alimentares saudáveis, favorecendo a elevação da qualidade de vida (JAIME et al., 2005).

Dada a sua importância para a saúde do trabalhador, o PAT recebeu o selo de prioridade na área da Saúde e Nutrição.

Pelo exposto, ficam claras as articulações que ligam o PAT às políticas públicas de diversas áreas, relacionadas ao desenvolvimento econômico e ao bem estar social, a exemplo da Economia, da Saúde, do Trabalho, Nutrição e da Educação.

2.2 PARTICIPAÇÃO DAS EMPRESAS NO PAT

A cartilha de orientação denominada *Programa de Alimentação do Trabalhador*: responde, assinada pelo Ministério do Trabalho e Emprego (BRASIL, 2006c), esclarece que as empresas participantes do PAT são de três naturezas: beneficiárias, fornecedoras e prestadoras de serviços de alimentação coletiva. As empresas beneficiárias correspondem às pessoas jurídicas que concedem o benefício-alimentação aos seus trabalhadores contratados. As fornecedoras se referem àquelas que preparam e comercializam, para outras empresas, a alimentação dos trabalhadores, distribuída na forma de refeição pronta ou de cesta de alimentos. Já as prestadoras de serviços de alimentação coletiva são as que administram documentos de legitimação, impressos ou eletrônicos. Por meio deles, fica garantida não só a aquisição de gêneros em supermercados (alimentação-convênio), mas também a realização de refeições em restaurante (refeição-convênio).

Em junho de 2012, o quantitativo destas empresas era da ordem de 171.561, assim distribuídas: 161.398 eram beneficiárias; 9.974, fornecedoras; e 189, prestadoras de serviços de alimentação coletiva. A Tabela 2 exhibe a expansão do segmento empresarial no PAT, considerando as naturezas das instituições envolvidas, ao longo do período 2008-2012.

Tabela 2 - Número de Empresas Beneficiadas pelo PAT, segundo suas naturezas (2008-2012).

Ano	Empresas Beneficiadas	Empresas Fornecedoras	Empresas prestadoras de serviços de alimentação coletiva	Total de Empresas Cadastradas no PAT
2008	35.569	3.068	81	38.718
2009	111.193	5.579	125	116.897
2010	127.073	7.014	146	134.233
2011	144.662	8.532	161	153.355
2012	161.398	9.974	189	171.561

Fonte: Ministério do Trabalho e Emprego (2012).

A observação da Tabela 2 evidencia que, nestes cinco anos, a vinculação ao Programa, por parte dos três grupos de empresas, foi bastante expressiva: as beneficiadas, como já mostrada na Tabela 1 apresentaram um aumento de 453%; as fornecedoras, de 325%; e as prestadoras de serviço, de 233%. Estes elevados percentuais evidenciam a expressiva aceitação do Programa por parte do segmento empresarial brasileiro.

A título de informação, destaca-se, nesta avaliação, a maneira pela qual as empresas aderem ao Programa. No caso, o MTE disponibiliza às pessoas físicas e jurídicas interessadas os formulários próprios, acessados a partir do site <http://portal.mte.gov.br/pat/>. A adesão ao PAT, por parte das empresas beneficiárias, poderá ser efetuada a qualquer tempo e a inscrição decorrente, que é imediatamente aprovada, tem validade indeterminada, a contar da data de preenchimento do formulário. Tal inscrição também poderá ser cancelada a qualquer momento, quer por interesse da empresa beneficiária ou do próprio MTE, que assim procede caso julgue inadequada a forma pela qual o Programa vem sendo conduzido, conforme expressa a Portaria Interministerial nº 5 (BRASIL,1999) e a Portaria nº 3 (BRASIL, 2002b).

A situação das prestadoras de serviço de alimentação coletiva é distinta. Tal como estabelece a Portaria nº 3, da Secretaria de Inspeção do Trabalho e Departamento de Segurança e Saúde do Trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego (BRASIL, 2002b), as prestadoras, além de se recadastrarem eletronicamente, devem ainda contatar as Delegacias Regionais do Trabalho (DRT), sediadas em Brasília, para que apresentem toda a documentação requerida pelos formulários de adesão.

A seguir, à guisa de ilustração, relacionam-se os elementos que, segundo as Portarias citadas, devem integrar a solicitação de adesão ao PAT: identificação da empresa beneficiária; número total de grandes e pequenas refeições a serem servidas; modalidade(s) de serviço(s) a ser(em) adotada(s) e respectivo(s) percentual(is) de participação de cada uma; total de trabalhadores beneficiados/Estado federativo; número total de trabalhadores beneficiados, segundo suas faixas salariais; e termo de responsabilidade da empresa assinado por seu responsável.

Outras informações precisam ser fornecidas ao MTE, por parte das empresas participantes, como forma de manter seus dados cadastrais atualizados junto ao

Programa. Dentre elas, precisam prestar informações ao MTE, a partir do preenchimento da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS). Com isto, disponibilizam dados que também permitem o acompanhamento e o controle da atividade trabalhista no país e a elaboração de estatísticas do trabalho (RELAÇÃO..., 2012).

Um último ponto a considerar nesta seção diz respeito à importante participação e contribuição que cabe ao responsável técnico pelo PAT, no âmbito de todas as empresas envolvidas: o nutricionista - “[...] profissional legalmente habilitado [...], que tem por compromisso a correta execução das atividades nutricionais do programa, visando à promoção da alimentação saudável ao trabalhador”, tal como especifica Portaria Interministerial nº 66 (BRASIL, 2006a).

Qualquer que seja o grupo de empresa em que atue, ao profissional de Nutrição cabe assegurar à refeição fornecida aos trabalhadores os valores nutricionais e calóricos previstos na legislação do PAT. Importa lembrar ainda que:

Cada nutricionista pode assumir a responsabilidade técnica por até dois CNPJ's no PAT. Quando a empresa tem o mesmo CNPJ (empresa beneficiária e fornecedora), o sistema PAT aceita o mesmo nutricionista, pois o CNPJ é o mesmo para dois cadastros diferentes. (BRASIL, 2002a).

Exigência particular do PAT diz respeito ao cadastramento do profissional no Programa que, feito eletronicamente a partir do site oficial (BRASIL, 2006a), vincula seus dados ao banco de dados da Receita Federal do Brasil disponível em portal.mte.gov.br/nutricionista.htm.

2.3 ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Quando se fala em alimentação, fala-se em alimentação sadia, equilibrada e adequada, isto é, daquela que atende às necessidades nutricionais, emocionais e sociais da pessoa humana visando a promoção da qualidade de vida (PHILIPPI et al, 1999). Com isto, fica claro que a alimentação de cada indivíduo deve levar em conta as exigências particulares de seu corpo, o que inclui considerar, dentre outras, dimensões de sua condição de vida, a exemplo da idade, sexo, atividades físicas que realiza, e período fisiológico de sua existência (MEZOMO, 2002, p. 50).

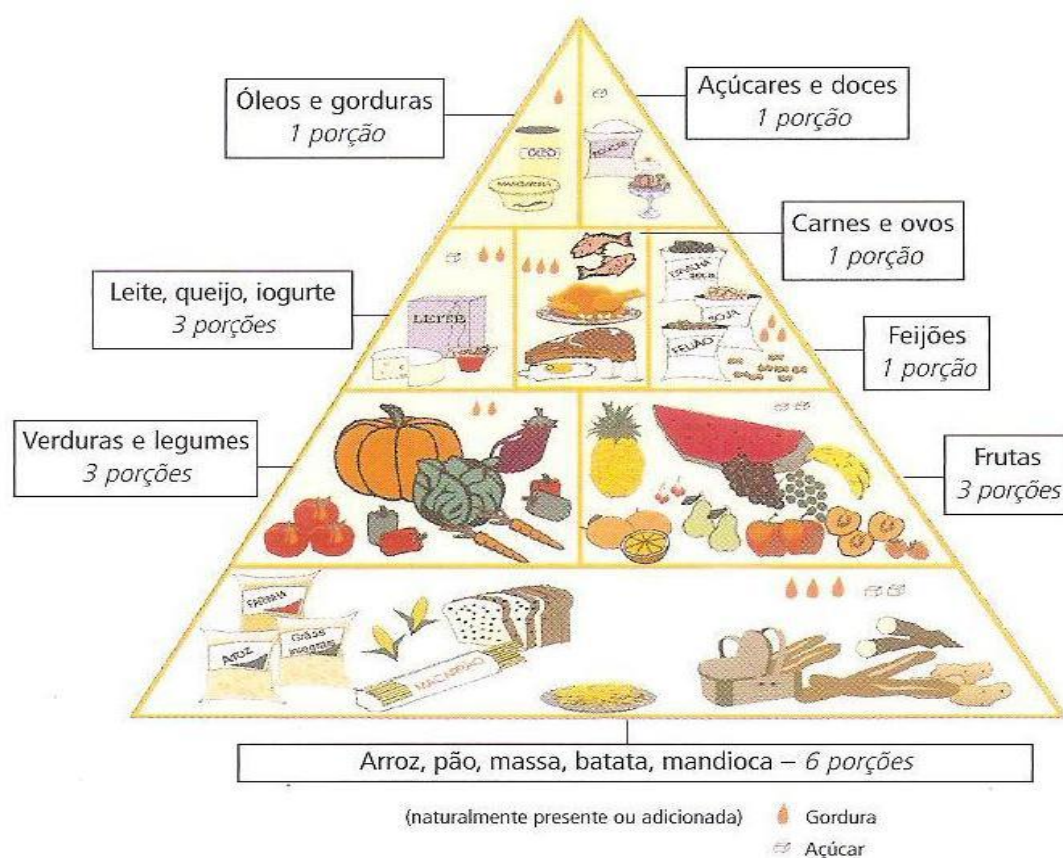
Tradicionalmente, as recomendações nutricionais são definidas em termos da quantidade de energia e de nutrientes que, de modo geral, atendem às necessidades da maioria dos indivíduos que compõem determinado grupo ou população. Do ponto de vista dietético, as recomendações nutricionais podem significar escolhas alimentares, pressupondo a seleção de um conjunto de alimentos fundamentais à promoção da saúde (PHILIPPI, 2008).

A elaboração de uma alimentação saudável considera os parâmetros nutricionais definidos na Pirâmide Alimentar – um guia de alimentação que, a partir de 1992, foi adotado pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos e pelo Departamento de Saúde e Serviços Humanos, em substituição aos demais guias alimentares existentes. Desde então, passou a ser utilizada por profissionais da área da Saúde como um instrumento de orientação nutricional. Por meio dela, pretendeu-se alcançar os seguintes objetivos básicos: promover a saúde das pessoas; atender às recomendações nutricionais apontadas em estudos recentes; proporcionar máxima flexibilidade ao comensal na escolha de alimentos; focalizar a globalidade da dieta; ser facilmente adotável; ir de encontro a objetivos nutricionais realísticos (FRANK; RIBEIRO, 1998).

Em 1999, pesquisa desenvolvida por Philippi e outros (BRASIL, 1999), na Universidade de São Paulo, buscou adaptar a Pirâmide Alimentar à realidade brasileira. O produto deste trabalho, apresentado em 2006, dispôs os alimentos em oito grupos e os distribuiu em seis principais refeições: café da manhã, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Naturalmente, esta adaptação tomou por base os hábitos alimentares da população brasileira bem como as porções estimadas para cada tipo de refeição, ante o VET de 2000 Kcal, proposto, em 2004, pela FAO/OMS e incorporado, em 2006, à legislação do PAT, a partir das Portarias nº 66 (BRASIL, 2006a) e nº 193 (BRASIL, 2006b), que expressam o sentido atribuído à alimentação saudável no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional.

A Figura 1 exibe os oito grupos de alimentos e suas respectivas porções na composição da dieta alimentar do brasileiro, que se não se distingue daquela que deve ser assegurada ao trabalhador beneficiário do PAT.

Figura 1- Pirâmide alimentar adaptada à realidade brasileira.



Fonte: PHILIPPI, (2006, p. 42).

A partir de sua base, a Figura 1 permite ao leitor visualizar um grupo de alimentos (arroz, pão, massa, batata, mandioca) composto por seis porções¹; dois grupos (verduras e legumes; frutas) de três porções cada; e quatro outros (feijões; carnes e ovos; leite, queijo, iogurte; açúcares e doces; óleos e gorduras) de uma porção cada.

A presença de alimentos destes grupos na dieta cotidiana do povo brasileiro, esteja ele em contexto laboral, ou não, deve ainda levar em conta três princípios da Nutrição já destacados neste estudo: proporcionalidade, variedade e moderação, segundo destacam a Portaria Interministerial nº 66 (BRASIL, 2006a) e Frank e Ribeiro (1998). O desrespeito às necessidades do corpo, expressas nos valores das porções e nos próprios princípios citados, traduzem-se em problemas para o organismo, comprometendo a vida saudável.

¹ Porção: é a quantidade de alimentos destinada a compor a refeição das pessoas. (Phillip, 2008).

3 METODOLOGIA

Este capítulo expõe os procedimentos metodológicos adotados nesta avaliação: a abordagem do estudo, as questões avaliativas, a construção, validação e aplicação dos roteiros de entrevista, a identificação das empresas participantes e seus representantes, o tratamento e a análise dos dados coletados.

3.1 ABORDAGEM

O modelo de avaliação adotado neste estudo configura a abordagem centrada em objetivos.

De acordo com Chianca, Marino e Schiesari (2001, p. 20), este tipo de avaliação permite julgar em que medida os objetivos e metas definidos preliminarmente por um programa foram alcançados. Lembram que “as informações geradas por essa abordagem [...] podem servir para reformular os objetivos da atividade enfocada, a atividade em si ou ainda os instrumentos e métodos utilizados [...]”.

Com isto, a partir de sua utilização, o estudo revela a forma pela qual o PAT está sendo conduzido nas empresas participantes: se está atingindo, ou não, o objetivo de “melhoria da situação nutricional dos trabalhadores, visando promover sua saúde e prevenir as doenças relacionadas ao trabalho” (BRASIL, 2006c, p. 7).

Embora a literatura considere que a abordagem centrada em objetivos seja de grande simplicidade, também reconhece que a mesma produz informações relevantes e favoráveis à tomada de decisão (WORTHEN; SANDERS; FITZPATRICK, 2004), razão porque foi adotada neste estudo.

3.2 QUESTÕES AVALIATIVAS

As questões avaliativas, apresentadas a seguir, decorreram do objetivo estabelecido para o estudo – avaliar a incorporação das recomendações da Portaria nº 193 (BRASIL, 2006b), na implementação do PAT, no âmbito das UAN das empresas participantes – a saber:

1) Em que medida a operacionalização do PAT, no âmbito das Unidades de Alimentação e Nutrição, das empresas focalizadas no estudo, atende às orientações gerais do Programa?

2) Em que medida a refeição almoço, oferecida pelas Unidades de Alimentação e Nutrição, destas empresas, atende aos parâmetros nutricionais estabelecidos pela Portaria nº 193/2006?

3) Que aspetos positivos e negativos profissionais de Nutrição e comensais/trabalhadores atribuem à operacionalização do PAT, no âmbito das empresas participantes do estudo?

A escolha das perguntas avaliativas levou em conta três critérios, que foram adaptados a partir de outros estabelecidos por Chianca, Marino e Schiesari (2001), a saber: (a) permitir o acesso a dados que o Programa ainda não dispõe; (b) facilitar a tomada de decisões operacionais por parte das empresas envolvidas com o PAT; (c) contemplar elementos críticos do Programa cujo interesse seja essencial para o seu aprimoramento.

3.3 CONSTRUÇÃO E VALIDAÇÃO DOS INSTRUMENTOS

3.3.1 Quadro de critérios

Segundo Chianca, Marino e Schiesari (2001, p. 36), após a definição das perguntas avaliativas, passa-se à definição de indicadores, cuja escolha deve ser feita em função dos aspectos a serem analisados. Como lembra Minayo (2009), indicadores,

assinalam tendências. No entanto, nenhum indicador pode aportar certeza absoluta quanto aos resultados de uma ação ou de um processo, pois sua função é apenas ser um sinalizador: [...] não operam por si mesmo, indicam o que devem indicar. (MINAYO 2009, p. 85).

Indicadores afins podem ser agrupados em categorias e/ou subcategorias, ou vice-versa. No caso do presente estudo avaliativo, a autora estabeleceu as categorias Unidades de Alimentação e Nutrição e Alimentação Saudável x Qualidade de Vida, pois, a partir do estudo da Portaria nº 193 (BRASIL, 2006b), considerou que elas eram capazes de acolher os indicadores próprios à corrente avaliação.

Com base nestas duas categorias, definiu cinco subcategorias: três delas (Implantação do Programa, Instalações Físicas e Práticas Secundárias) relacionadas à categoria Unidades de Alimentação e Nutrição e duas outras (Adequação do Cardápio às Necessidades Biológicas e Sociais, e Atendimento do Cardápio aos Princípios da Nutrição) referentes à categoria Alimentação Saudável x Qualidade de Vida.

A definição dos indicadores afins a essas categorias e subcategorias decorreu do estudo do conteúdo expresso no próprio documento oficial -- a Portaria nº 193 (BRASIL, 2006b), o que foi feito pela própria avaliadora – estudiosa do PAT e especialista em Nutrição. Do conjunto dos 19 indicadores formulados, 13 dizem respeito à primeira categoria e os demais, à segunda.

O Quadro de Critérios (Quadro 1) mostra as categorias, subcategorias e indicadores considerados pertinentes à investigação das questões avaliativas do estudo.

Quadro 1 - Avaliação do PAT: categorias, subcategorias e indicadores.

Categorias	Subcategorias	Indicadores
Unidades de Alimentação e Nutrição	Implantação do Programa	Objetivo
		Modalidade de serviço
		Tipos de refeição
		Responsável técnico
		Faixas salariais dos trabalhadores atendidos
		Números de trabalhadores/refeição almoço
	Instalações físicas	Localização
		Acesso
		Capacidade
		Condições físicas
		Condições de higiene
	Práticas secundárias	Atendimento nutricional
		Intervenções em educação nutricional
Alimentação Saudável x Qualidade de vida	Adequação do cardápio às necessidades biológicas e sociais	Atendimento aos parâmetros nutricionais do PAT
		Atenção à atividade laboral
		Atenção à condição especial da saúde do trabalhador
	Atendimento do cardápio aos princípios da Nutrição	Atendimento ao princípio da variedade
		Atendimento ao princípio da moderação
		Atendimento ao princípio do equilíbrio

Fonte: A autora (2012).

A leitura do Quadro 1 evidencia que um único indicador pressupõe uma avaliação técnica: atendimento aos parâmetros nutricionais. Por questões éticas, a autora decidiu que a avaliação deste quesito ficaria a cargo das próprias Unidades de Alimentação e Nutrição das empresas participantes. Os demais indicadores seriam apreciados por ela mesma, a partir de entrevistas feitas com profissionais de Nutrição e trabalhadores comensais do PAT.

Com base no Quadro de critérios, deu início à construção dos instrumentos necessários ao estudo.

3.3.2 Construção de Roteiros de Entrevista

A escolha da técnica da entrevista justificou-se porque permite acesso a informações próprias ao indivíduo e que dizem respeito à sua experiência de vida. Se adequadamente planejadas, executadas e interpretadas, as entrevistas fornecem dados que, sendo coerentes e consistentes entre si, contribuem para o estabelecimento de conclusões adequadas; se conduzidas por meio de relação de confiança, favorecem a obtenção de informações particulares, dificilmente obtidas por outros métodos (MARCONI; LAKATOS, 1999; VERGARA, 2009).

Nesta avaliação, a modalidade de entrevista escolhida foi a semi estruturada ou semi aberta:

Um roteiro cuja estrutura seja semiaberta, tal como o roteiro de estrutura fechada, é focalizado. Porém, ao contrário da estrutura fechada, permite inclusões, exclusões, mudanças em geral nas perguntas, explicações ao entrevistado quanto a alguma pergunta ou alguma palavra, o que lhe dá um caráter de abertura.

Cada pergunta pode ser formulada de modo que o entrevistado estruture sua resposta.

[...]

Perguntas atreladas a um roteiro cuja estrutura seja semi aberta podem revelar não só a opinião do entrevistado acerca de algo, como seu nível de informação. (VERGARA, 2009, p. 9).

Ao iniciar a reflexão em torno da construção dos instrumentos de medida, a autora decidiu elaborar roteiros próprios para os dois grupos a serem entrevistados: junto aos nutricionistas atuantes nas Unidades de Alimentação e Nutrição das empresas participantes do estudo (APÊNDICE A) e junto aos trabalhadores comensais (APÊNDICE B).

Por ocasião da construção preliminar dos dois roteiros, constatou que os mesmos deveriam abordar conteúdos equivalentes porque derivados da mesma matriz: a Portaria nº 193/2006. A partir deste entendimento, deu início à elaboração dos instrumentos, constituídos por três partes denominadas: Dados Gerais da Empresa; Operacionalização do PAT; Refeição Almoço.

3.3.3 Validação de Roteiros de Entrevista

Na sequência, os dois roteiros de entrevista, em suas versões iniciais foram submetidos, à validação técnica e à validação de conteúdo. Por meio da primeira, realizada por especialista da área de Construção de Instrumentos de Medida, a autora obteve informações acerca da qualidade técnica dos roteiros, isto é, em que medida expressavam as características técnicas que lhes são próprias. A especialista que atuou nesta etapa propôs modificações redacionais no roteiro de entrevista, destinado aos trabalhadores comensais, visando maior adequação da linguagem do instrumento ao público destinatário. Também recomendou que os cinco itens da subcategoria Instalações Físicas, comuns aos dois instrumentos, fossem apresentados por meio de quadro aberto de dupla entrada. A autora incorporou as sugestões por considerar que contribuiriam para a melhoria da qualidade técnica dos instrumentos, tanto considerando a forma de apresentação do instrumento quanto a expressão dos conteúdos.

No momento seguinte, procedeu à validação de conteúdo – procedimento que consiste no exame lógico, sistemático e racional do conteúdo dos instrumentos a fim de assegurar se seus itens abordam os aspectos que neles devem ser considerados (BUNCHAFT; CAVAS, 2002). Para tal, duas profissionais de Nutrição apreciaram a congruência entre os itens dos roteiros de entrevista e o teor da Portaria nº 193 (BRASIL, 2006b). As considerações das especialistas não promoveram nenhuma modificação nos instrumentos. Os roteiros validados se encontram no Apêndice A e B.

3.4 SELEÇÃO DAS EMPRESAS

A seleção de empresas participantes do estudo foi requisito à identificação dos sujeitos que, oportunamente, seriam entrevistados pela avaliadora. O ponto de

partida considerado foi a consulta a órgãos públicos relacionados ao Programa: a Delegacia Regional do Trabalho e Conselhos Regional e Federal de Nutricionistas.

Nesta etapa da avaliação, a autora encaminhou *e-mail* às instituições apresentando o propósito do estudo avaliativo e a necessidade de acesso a dados oficiais de reconhecido valor quanto às empresas que, na cidade do Rio de Janeiro, estão inscritas no PAT. O fato de os órgãos contatados não terem respondido à consulta fez com que a especialista buscasse nova fonte de informação. Sendo docente da Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), buscou saber, na Central de Estágios, que empresas eram simultaneamente vinculadas ao PAT e conveniadas a Unirio, quando identificou 59 delas.

Em seguida, fez contato telefônico com estas empresas com o intuito de identificar as que tinham interesse em participar do estudo. Do total, somente 15 responderam afirmativamente. Os motivos que justificaram as não participações das 44 empresas restantes foram os seguintes: 12 declararam-se impedidas por estarem em fase de renovação de convênio com a Unirio; outras 12 alegaram estar com cadastro desatualizado junto ao PAT; 20 declararam não ter interesse em participar de avaliações.

Na sequência, a autora reiterou o contato com estas empresas, via *e-mail*. Na ocasião, lembrou o propósito do estudo avaliativo e destacou a necessidade de haver agendamento de entrevistas, a serem realizadas, por ela mesma com o responsável técnico pelo PAT e três trabalhadores comensais. Informou que as entrevistas ocorreriam em dias, locais e horários da conveniência da instituição. Na comunicação, também destacou a necessidade de conhecer cinco cardápios de refeições almoço, servidos no correr de uma semana, acrescidos de suas análises nutricionais. Justificou esta solicitação tendo em vista a estreita relação entre este estudo avaliativo e a Portaria nº 193 (BRASIL, 2006b). Ao se cientificarem da natureza do estudo, cinco instituições se negaram a participar da avaliação, sendo três ligadas ao ramo hoteleiro - instaladas geograficamente na zona sul da cidade e atuando com serviço de autogestão; uma outra representante da área de petróleo e gás, localizada na zona norte, que adota serviço terceirizado de alimentação; e uma prestadora de serviço, estabelecida na zona oeste.

Para fins de realização da entrevista, as 10 empresas participantes colocaram à disposição da avaliadora 12 nutricionistas e 20 trabalhadores comensais.

As empresas prestadoras de serviço não concordaram com a participação de 10 trabalhadores comensais. Este fato reduziu a participação de usuários do programa no presente estudo.

3.5 AS ENTREVISTAS

Antes de iniciar a entrevista, a autora, seguindo as orientações metodológicas procedentes, agradeceu a presença e a colaboração dos entrevistados com o estudo; apresentou o tema da avaliação, a sua finalidade e vínculo institucional; garantiu o anonimato das respostas e a confidencialidade dos dados da instituição. À medida que sentiu os entrevistados à vontade, deu início às entrevistas individualmente.

As entrevistas foram conduzidas junto aos profissionais nutricionistas, que nas empresas são responsáveis técnicos pelo PAT; entre eles, havia dois supervisores.

De 12 de setembro a 10 de novembro de 2012, as entrevistas foram realizadas nos locais e horários previamente agendados pelas empresas participantes e, em média, duraram 50 minutos.

As falas dos entrevistados não foram gravadas, mas criteriosamente copiadas pela avaliadora visando garantir a fidedignidade das informações fornecidas.

3.6 ANÁLISE E TRATAMENTO DOS DADOS

Os dados quantitativos e qualitativos coletados nesta avaliação, obtidos a partir da realização das entrevistas semiabertas, acham-se organizados no capítulo seguinte. São apresentados por meio de três procedimentos: tabelas, gráficos e representações escritas.

Tabelas e gráficos são elementos de boa comunicação visual, porque maximizam a compreensibilidade dos dados. Segundo Ander-Egg (1978 apud MARCONI; LAKATOS, 1999, p. 193), as tabelas são próprias para favorecer a identificação de semelhanças, diferenças e relações, a partir da “clareza e relevo que a distribuição lógica presta à classificação”.

Gráficos fazem a representação de dados com elementos geométricos, são expressivos e atrativos, possibilitando a rápida captação do todo (MARCONI;

LAKATOS, 1999, p. 204). No caso deste estudo avaliativo, o tipo de gráfico escolhido foi o de setores; nele as áreas dos círculos (setores) correspondem aos acontecimentos que se quer representar.

As representações escritas se fazem por meio de texto. No caso deste estudo, reproduzem as informações verbais, obtidas por ocasião da coleta de dados, bem como as análises da autora.

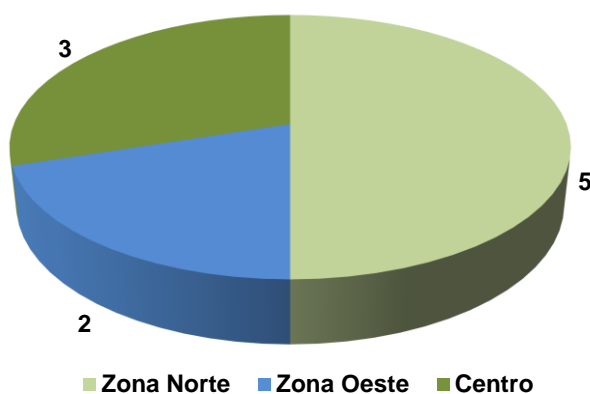
4 RESULTADOS

Os resultados deste estudo avaliativo constam de cinco seções - perfil das empresas participantes, perfil dos trabalhadores, operacionalização do PAT, refeição almoço e aspectos positivos e negativos na operacionalização do Programa – relacionadas às questões avaliativas, geradas em conformidade com o objetivo do estudo.

4.1 PERFIL DAS EMPRESAS PARTICIPANTES

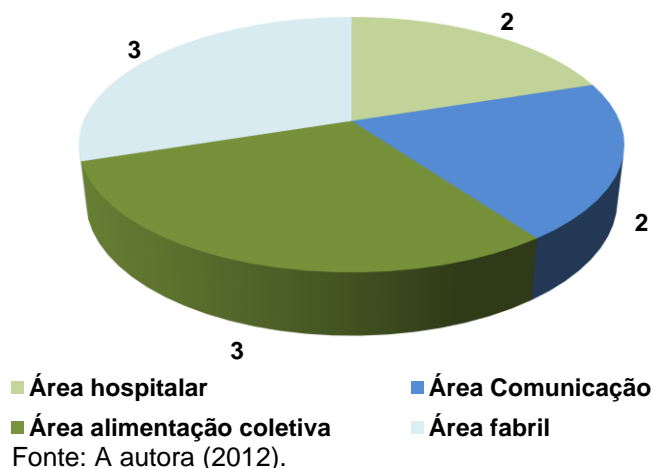
A localização geográfica e a área de atuação das 10 empresas que participaram do estudo são apresentadas nos Gráficos 1 e 2.

Gráfico 1 – Localização geográfica das empresas.



Fonte: A autora (2012).

Gráfico 2 – Área de atuação das empresas.

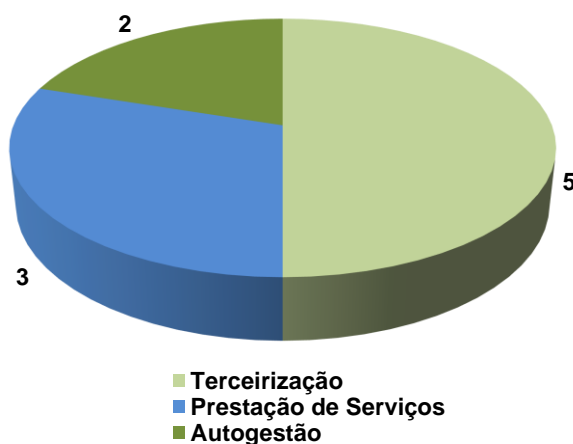


Fonte: A autora (2012).

Como mostra o Gráfico 1, as empresas participantes situam-se em três regiões geográficas da cidade do Rio de Janeiro: centro, zonas oeste e norte, estando a metade delas concentrada na última região. A atividade-fim das empresas relaciona-se às áreas hospitalar, alimentação de coletividade, comunicação e fabril, conforme ilustra o Gráfico 2.

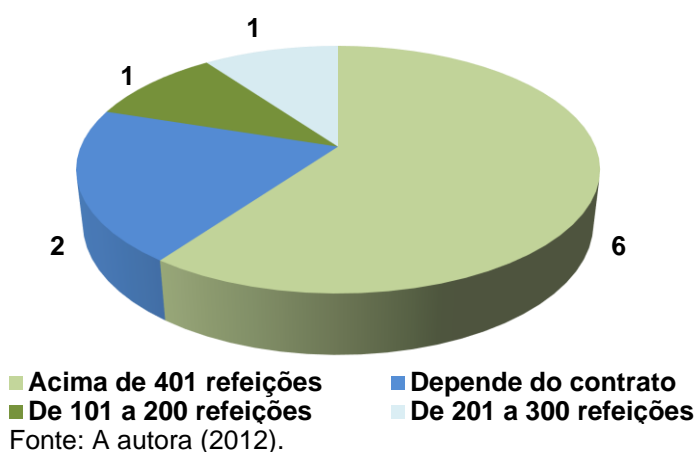
As modalidades de refeição existentes nas Unidades de Alimentação e Nutrição destas empresas constam do Gráfico 3, onde se percebe a prevalência de serviços terceirizados sobre os de autogestão e prestação de serviços.

Gráfico 3 - Modalidade de serviços.



Fonte: A autora (2012).

Gráfico 4 - Número de refeições almoço/dia.

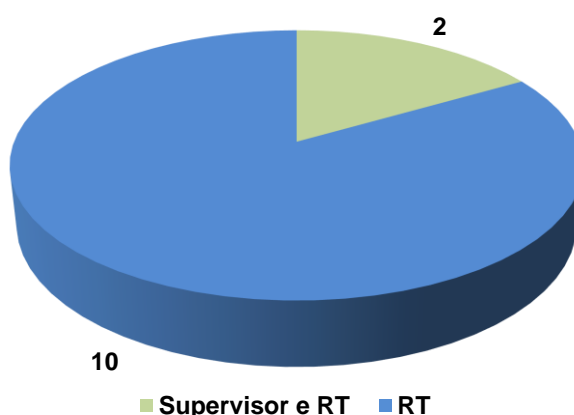


Fonte: A autora (2012).

O Gráfico 4 ilustra o perfil do mercado de alimentação coletiva encontrado a partir desta avaliação, na cidade do Rio de Janeiro.

Tal como determina a Portaria nº 193 (BRASIL, 2006b), as Unidades estudadas ofertam os cinco tipos de refeição: café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia. Em relação ao número de refeições-almoço, certificou-se que mais da metade (6, em 10) das empresas ultrapassam a 400 refeições/ dia. Nenhuma delas serve menos do que 100 refeições/dia; uma serve até 200, outra até 300, e, duas outras, número variável porque depende do tipo de contrato estabelecido entre as empresas (Gráfico 4).

Gráfico 5 - Situação do nutricionista na empresa.



Fonte: A autora (2012).

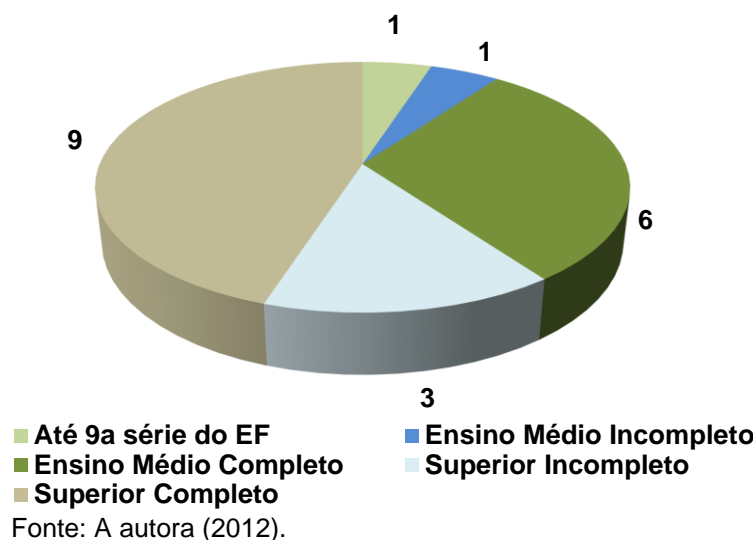
No caso das empresas estudadas, a operacionalização do planejamento e da oferta das refeições atende à exigência do PAT: oito em 10 empresas incorporam, em seu quadro de pessoal, um responsável técnico - graduado em Nutrição. As duas restantes têm, ainda, outro profissional de Nutrição, com função de supervisor, que também responde como responsável técnico (Gráfico 5). Cabe ainda destacar que o total de nutricionistas identificado não integra, necessariamente, o quadro funcional das empresas participantes do estudo avaliativo.

4.2 PERFIL DOS TRABALHADORES

Os 20 trabalhadores comensais entrevistados pela avaliadora apresentam as seguintes características: 13 são do sexo masculino contra 7, do feminino; têm acima de 20 anos, sendo que a faixa etária de maior concentração é a que vai dos 30 aos 39 anos (7, em 20). Somadas, as faixas de idade acima de 40 anos reúnem 10 trabalhadores, isto é, metade deste grupo de comensais.

A escolaridade mínima dos trabalhadores é a que corresponde ao 9º ano do ensino fundamental. Nove trabalhadores possuem nível superior completo, sendo dois deles graduados em Gastronomia e profissionais de Unidades de Alimentação e Nutrição. Dois outros trabalhadores têm curso de pós-graduação completo.

Gráfico 6 - Nível de escolaridade dos trabalhadores.



Por meio do Gráfico 6, percebe-se que 12, em 20 trabalhadores, têm curso superior completo ou ainda incompleto. Entre o grupo de comensais há o entendimento de que um melhor nível de escolaridade concorre para se alcançar condições mais favoráveis no emprego.

Quanto ao tempo de serviço na empresa, constatou-se que este varia de menos de um ano até mais do que 15.

No tocante à faixa salarial, somente cinco trabalhadores percebem acima de 5 salários mínimos/mês, estando os demais abaixo deste valor, caracterizando que o Programa atende prioritariamente à população de baixa renda, tal como determina a Lei 6.321/1976. (BRASIL, 1976b).

No tocante à utilização dos serviços das Unidades de Alimentação e Nutrição, o estudo constatou que o grupo avaliado realiza, nas empresas, dois tipos de refeições: café da manhã e almoço. De certa forma, esta realidade espelha o horário de realização das entrevistas, feita no turno da manhã.

4.3 OPERACIONALIZAÇÃO DO PAT

4.3.1 Objetivo do PAT

O objetivo do PAT nas empresas participantes da avaliação foi definido da seguinte maneira: para nove nutricionistas (em 12) o programa visa melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores a medida que oferece refeições saudáveis e de qualidade. Dois outros nutricionistas declararam que o objetivo do PAT na empresa é obter incentivo fiscal a partir da Lei nº 6.321 (BRASIL, 1976b). Um nutricionista, que atua em uma empresa prestadora de serviço, afirma que sua empresa só está inscrita no Programa para oferecer essa participação aos seus clientes. Para ele, a legislação do PAT dá uma vantagem importante para as empresas contratantes, dispensando-as da obrigatoriedade de contar com profissional nutricionista em seu quadro de pessoa. (BRASIL, 2002b).

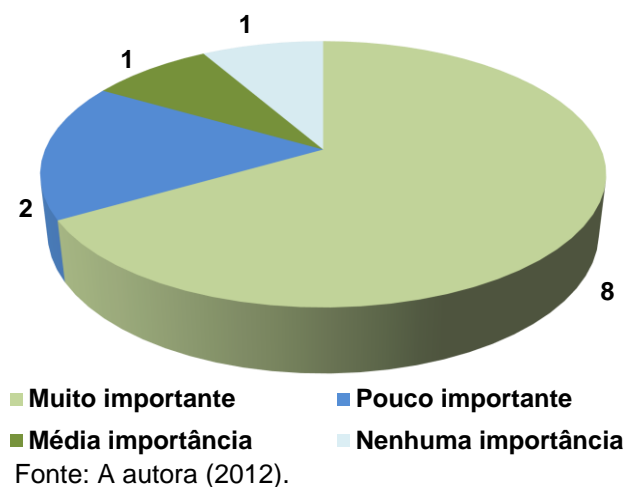
Embora não indagados diretamente sobre o objetivo do PAT, os comensais entrevistados deram a entender o seu grau de desconhecimento em relação ao Programa. Ao que parece, a impossibilidade de o trabalhador construir uma ideia concreta acerca da finalidade do PAT decorreu da pouca ou nenhuma informação disponível para ele.

4.3.2 Grau de importância da responsabilidade técnica pelo PAT

Dos 12 profissionais, oito deles atribuíram muita importância a sua responsabilidade técnica frente à Unidade de Alimentação e Nutrição alegando que lhes cabe programar uma melhor adequação da alimentação do trabalhador, primar pela qualidade e pela segurança alimentar, garantir a saúde do trabalhador além de intervir em alguns contratos de prestação de serviço em questões operacionais e nutricionais.

Os outros nutricionistas avaliaram o grau de importância de sua responsabilidade técnica como sendo de média, pouca e nenhuma importância. NA opinião da autora, estas opiniões devem ser consideradas nos cursos de formação destes profissionais porque é importante ao nutricionista ter ciência do grau de responsabilidade implicado na condução das Unidades de Alimentação e Nutrição. O Gráfico 7 reflete as opiniões dos profissionais entrevistados.

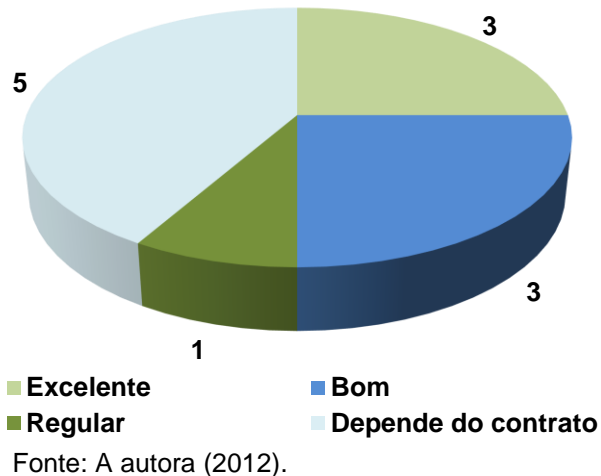
Gráfico 7 - Importância da responsabilidade técnica.



Como mostra o Gráfico 7, a maior parte dos profissionais informou que tem clareza quanto ao grau de sua responsabilidade técnica no Programa.

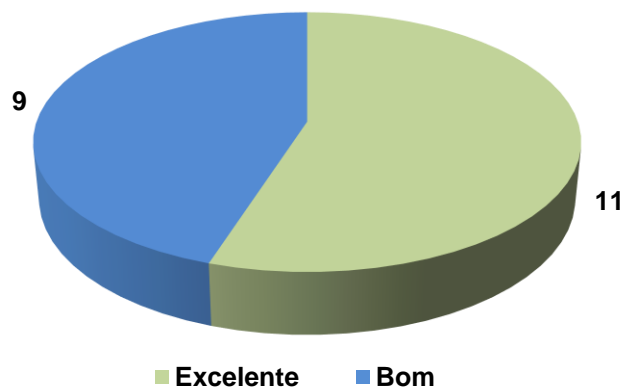
4.3.3 Instalações físicas

Gráfico 8 – Acesso ao restaurante: avaliação do nutricionista.



Três nutricionistas entrevistados são de opinião que, em suas Unidades, o acesso ao restaurante é excelente. Para três outros, é bom, uma vez que, no caso dos serviços terceirizados, isto fica a cargo da empresa contratante. Na avaliação de outro profissional, o acesso é regular porque ainda é feito por meio de escada. Os demais profissionais não responderam à questão. O Gráfico 8 representa estas percepções.

Gráfico 9 – Acesso ao restaurante: avaliação do comensal.

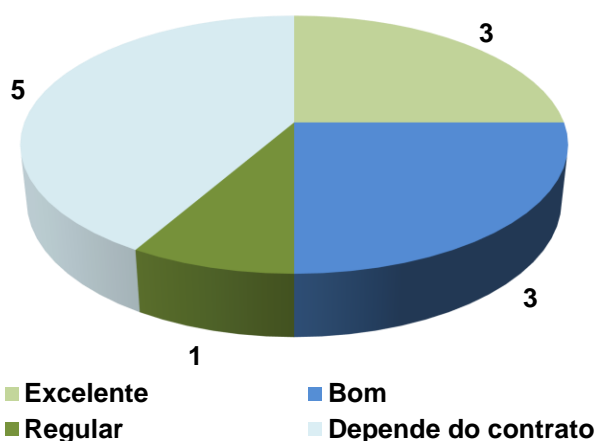


Fonte: A autora (2012).

As respostas dos trabalhadores ficaram concentradas em dois níveis de julgamento: para 11 deles, o acesso ao restaurante é excelente; os nove restantes, julgaram-no bom (Gráfico 9). Nenhuma justificativa foi apresentada para estas avaliações.

A observação comparativa dos dois Gráficos evidencia que o julgamento feito pelos comensais é mais positivo do que aquele realizado pelos profissionais. A totalidade dos primeiros considerou que o acesso ao restaurante é bom ou excelente. Apenas a metade dos profissionais entrevistados (seis, em 12) se posicionou nestes dois níveis.

Gráfico 10 – Localização do restaurante - avaliação do nutricionista.

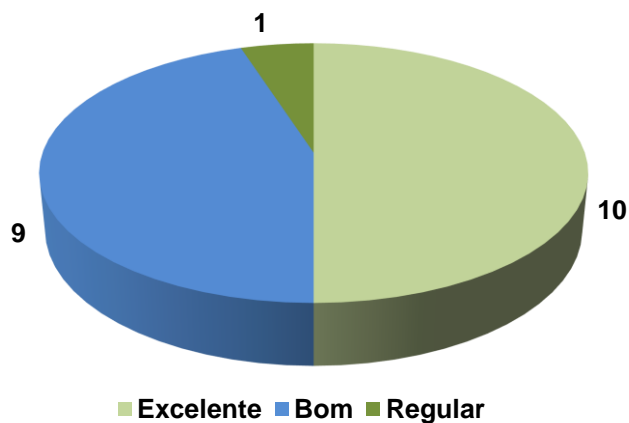


Fonte: A autora (2012).

A localização do restaurante é percebida por três profissionais como excelente; três outros consideram - na boa; outro especialista acha que é regular porque o restaurante está localizado no quarto andar da empresa. Os demais

profissionais (5, em 12) não responderam à questão. O Gráfico 10 expressa esta distribuição.

Gráfico 11 – Localização do restaurante - avaliação do comensal.

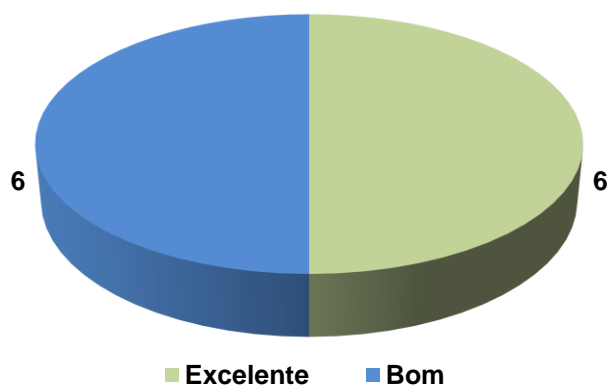


Fonte: A autora (2012).

Na opinião de 10 trabalhadores, o restaurante tem excelente localização; nove deles consideram-na boa. Um  nico comensal avalia como regular (Gráfico 11).

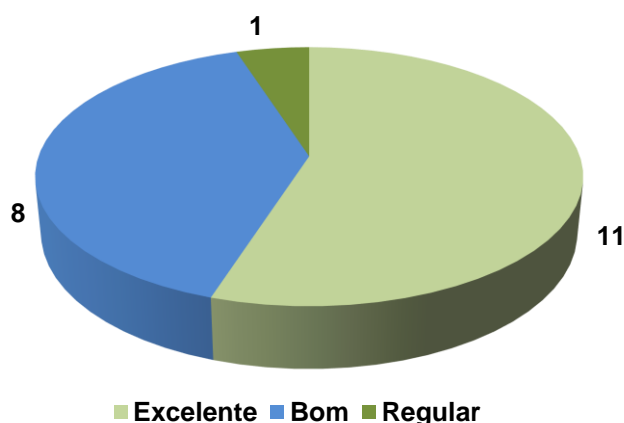
A partir da apreciação comparativa dos dois Gráficos constata-se que a avaliação dos comensais em relação   localização do restaurante é mais positiva do que a dos profissionais de Nutrição: 19 em 20 trabalhadores consideram-na de boa a excelente, contra cinco especialistas, de um grupo de 12.

Gráficos 12 - Higienização dos alimentos - avaliação do nutricionista.



Fonte: A autora (2012).

Gráfico13 - Higienização dos alimentos - avaliação dos comensais.



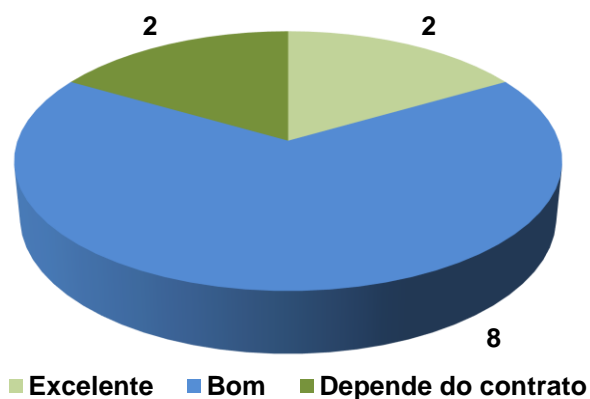
Fonte: A autora (2012).

No tocante à higienização dos alimentos, seis profissionais de Nutrição avaliaram que esta prática é excelente; para as demais, boa. Os comensais, por sua vez, dispersaram suas opiniões em três níveis de julgamento: excelente (11, em 20), boa (8, em 20) e regular (1, em 20). O último comensal citado não apresentou as razões da sua avaliação. Os Gráficos 12 e 13 ilustram os posicionamentos dos dois grupos entrevistados.

A leitura comparativa dos Gráficos 12 e 13 mostra que a avaliação dos trabalhadores e profissionais é bastante satisfatória, sendo a dos nutricionistas mais positiva que a dos comensais. Para a avaliadora esta diferença de resultado pode ser atribuída às condições de julgamento: os profissionais fazem-no com base no conhecimento da técnica e da realidade vivida, enquanto que os comensais com base em mera suposição.

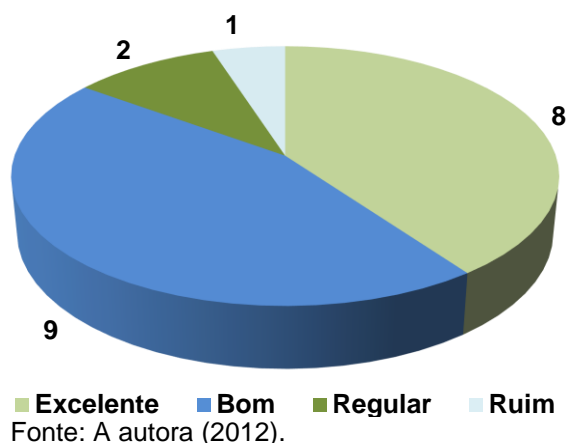
4.3.4 Higienização das unidades de alimentação e nutrição

Gráfico 14 – Higienização das áreas - avaliação do nutricionista.



Fonte: A autora (2012).

Gráfico 15 – Higienização das áreas - avaliação do comensal.



Quanto às áreas utilizadas para as refeições, que envolvem os banheiros, lavabos e restaurantes, dois nutricionistas disseram que a higienização das instalações é excelente; oito nutricionistas afirmaram ser boa; dois outros não expressaram sua opinião, pois, segundo eles, isto depende do contrato (Gráfico 14).

Ao se referirem à higienização das instalações, oito trabalhadores afirmaram ser excelente; nove disseram ser boa; dois consideraram regular; um disse ser ruim, sem explicar sua opinião (Gráfico 15).

O cotejo das duas representações gráficas evidencia que a avaliação de trabalhadores e profissionais nutricionistas frente ao aspecto em questão é bastante próxima, positiva e satisfatória, o que atende à expectativa do PAT.

4.3.5 Iluminação, ventilação e manutenção das unidades de alimentação e nutrição

Gráfico 16 - Iluminação, ventilação e manutenção - avaliação do nutricionista.

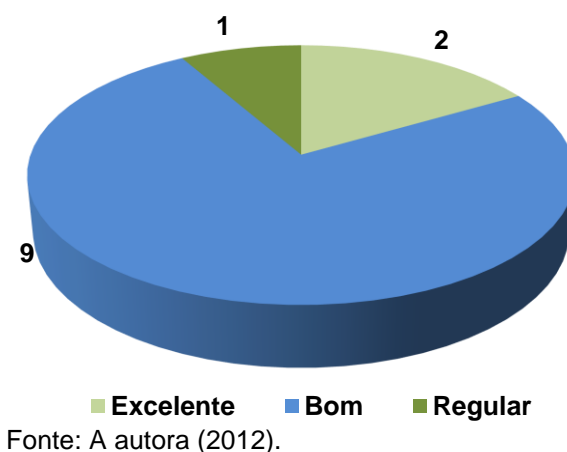
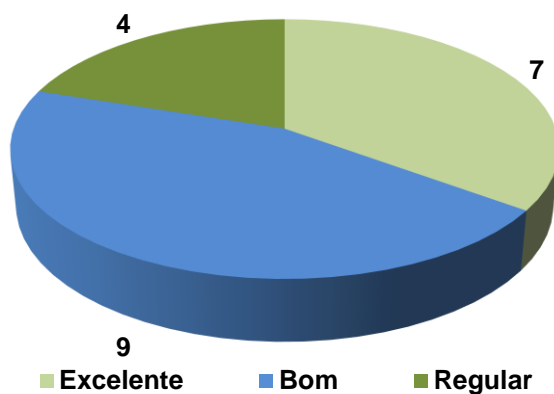


Gráfico 17 - Iluminação, ventilação e manutenção - avaliação do comensal.



Fonte: A autora (2012).

A iluminação, ventilação e manutenção dos restaurantes foram apreciadas de forma una. Para dois profissionais, são excelentes; para nove outros, boas; um único profissional avaliou como regular. Segundo informou há, em sua empresa, projeto de melhoria destes aspectos.

Ao julgarem estes mesmos elementos, os usuários os avaliaram como excelentes (sete, em 20), bons (nove, em 20) e regulares (quatro, em 20). Os Gráficos 16 e 17 ilustram as avaliações dos dois grupos entrevistados.

A confrontação dos resultados expressos nos Gráficos 16 e 17 mostra que o grau de satisfação dos comensais em relação aos três elementos julgados é maior que o dos nutricionistas: 16 dos 20 trabalhadores consideram ser as instalações físicas boas ou excelentes no tocante à iluminação, ventilação e manutenção.

4.3.6 Autonomia do responsável técnico

Ao avaliar a abrangência de suas ações, nove nutricionistas atestaram ter autonomia de decisão quanto à política de alimentação e nutrição das Unidades em que atuam. Em suas opiniões, isto reflete o crédito da empresa no trabalho do profissional de Nutrição, favorecendo contribuições e interferências no estabelecimento e/ou revisão das diretrizes institucionais. Destacaram que, no caso de serviços terceirizados, a autonomia do profissional fica diminuída porque as condições estabelecidas no contrato levam a isto.

Três profissionais declararam não ter autonomia de atuação. Segundo um deles, empresas familiares e prestadoras de serviço são emperradas: nas primeiras, a tomada de decisão fica centrada nos donos; nas segundas, nos contratos.

4.3.7 Práticas de educação nutricional

Segundo os nutricionistas, as principais práticas de educação nutricional foram palestras, informações nutricionais e distribuição de material educativo. De modo geral, as palestras abordaram temas diversos, como por exemplo, alimentação saudável, qualidade de vida, obesidade, hipertensão arterial, alimentação alternativa e composição dos alimentos. As informações nutricionais fornecidas estiveram associadas às campanhas nutricionais, promovidas pelas próprias empresas. A distribuição de material educativo ocorreu principalmente nestas ocasiões; outras vezes, por meio da intranet.

Por meio do estudo, a avaliadora constatou que os prestadores de serviços somente distribuem material pedagógico aos trabalhadores se houver solicitação por parte da empresa contratante ou se houver previsão para isto no contrato.

Para 15 dos comensais, as palestras, de alguma forma, acontecem uma vez/ano ou, mais especificamente, na semana da saúde ou da segurança do trabalho. Os demais trabalhadores (cinco, em 20) disseram não ter conhecimento da realização de palestras sobre alimentação.

Em relação às informações nutricionais, esclareceram que as obtêm junto ao responsável técnico das Unidades de Alimentação e Nutrição ou a partir da divulgação dos cardápios, que é feita com antecedência. Para 14 trabalhadores, conhecer o valor calórico dos alimentos e os benefícios daquela refeição é muito importante. Os demais (6, em 20), por considerarem não receber nenhuma informação nutricional nas Unidades de Alimentação e Nutrição, disseram não poder opinar.

Ainda no que diz respeito à obtenção de informações, todos os trabalhadores afirmaram ter um bom relacionamento com o profissional responsável pelas Unidades de Alimentação e Nutrição. Segundo eles, o diálogo que se estabelece entre as partes facilita a troca de informações importantes, o que pode, inclusive, tornar os cardápios mais adequados às necessidades alimentares do trabalhador. O fácil acesso ao profissional também foi apontado pelos comensais como fator significativo para a apresentação de críticas e sugestões ao programa alimentar da empresa.

4.4 REFEIÇÃO ALMOÇO

4.4.1 Planejamento de cardápio

Oito nutricionistas, em 12, julgaram o planejamento de cardápio como prática profissional muito importante. Segundo eles, ao fazer o planejamento, podem-se agrupar alimentos, bem como corrigir faltas ou excessos de nutrientes. Disseram também que estes ajustes permitem que o cardápio tenha um aporte nutricional mais adequado, favorecendo a saúde do trabalhador, a partir de uma alimentação com *per capita*s ideais aos usuários. Um dos nutricionistas destacou que a técnica do planejamento, ao envolver o *chef* de cozinha, os cozinheiros e demais membros das Unidades de Alimentação e Nutrição, exige que toda a equipe se comprometa com a maior adequação da alimentação. Os outros quatro nutricionistas avaliaram o planejamento de cardápio como pouco importante, porque sua elaboração se baseia em incidências, safras, preços e conhecimentos técnicos. Também porque, quando a refeição é fornecida por empresas prestadoras de serviço, os cardápios são baseados nas especificações do contrato e nas solicitações do cliente.

4.4.2 Recomendações nutricionais do PAT x refeição almoço

Oito dos 12 nutricionistas afirmaram que seus cardápios atendem às recomendações do Programa (BRASIL, 2006c), quanto aos macro e micro nutrientes necessários aos comensais. Quatro outros disseram não ter esta preocupação porque, atualmente, a tendência do mercado é oferecer variedade de alimentos. Apenas dois profissionais comentaram sobre as prestadoras de serviço. Lembraram que, neste caso, as recomendações nutricionais estão acertadas nos contratos, cabendo tal especificação ao cliente.

Dos 20 trabalhadores, 18 declararam que as Unidades de Alimentação e Nutrição têm a intenção de oferecer uma alimentação equilibrada e voltada para a saúde. Apenas dois deles informaram que as empresas não se preocupavam com as necessidades nutricionais do trabalhador, nelas não há o cuidado de combinar e adequar às preparações; a atenção está voltada para a oferta de variedade de alimentos.

4.4.3 Atividades laborais dos trabalhadores x refeição almoço

Na refeição almoço, nove nutricionistas afirmaram que a alimentação oferecida pelas Unidades de Alimentação e Nutrição atende às necessidades das atividades laborais dos trabalhadores. Isto porque, ao definir as quantidades de alimentos, a partir do valor energético total (VET), os profissionais de Nutrição atentam para a saúde do trabalhador e para a prevenção de acidentes de trabalho, que são frequentes quando o organismo não dispõe de calorias suficientes. Três outros nutricionistas relataram que, ao programar a refeição, não levam em conta as atividades laborais do usuário do Programa, uma vez que os *per capita*s de que necessitam já estão definidos nos contratos.

Entre os trabalhadores, 18 relataram que existe uma preocupação da empresa quanto às necessidades nutricionais em função das atividades laborais que realizam; dois outros desconhecem se a empresa tem preocupação neste sentido.

Os nutricionistas e os trabalhadores que participaram deste estudo avaliativo afirmaram que nas Unidades de Alimentação e Nutrição existe cuidado em associar alimentação saudável e equilibrada a indivíduos sadios. Os profissionais de Nutrição lembraram que, embora a saúde não possa ser quantificada, no dia-a-dia, ela pode ser cuidada a partir da alimentação – processo que reduz a incidência de doenças e promove a melhoria da qualidade de vida do trabalhador. Para um nutricionista, cuidar da qualidade da alimentação é a grande missão do profissional perante a empresa.

4.4.4 Necessidades nutricionais associadas a patologias x refeição almoço

No estudo, a avaliadora identificou que os profissionais de Nutrição procuram adequar a alimentação fornecida às patologias dos trabalhadores (BRASIL, 2006c), desde que devidamente diagnosticadas. Em duas Unidades de Alimentação e Nutrição, especialistas em Nutrição Clínica, terceirizados, fornecem orientação e atendimento nutricional aos trabalhadores para que cumpram a dieta recomendada no trabalho ou fora dele.

Para 11 dos 12 nutricionistas e 19 trabalhadores informaram que as empresas fornecem orientações nutricionais aos comensais. Em algumas unidades são definidas dietas específicas, como por exemplo, dietas hipossódicas, hipocalóricas,

suplementação nutricional para portadores de anemia, lanches intermediários para gestantes e para portadores de problemas gástricos.

Um único profissional que atua com a modalidade de serviço de refeição transportada informou não se preocupar com dietas particulares. Um trabalhador comentou que, se as Unidades de Alimentação e Nutrição ofertarem grande variedade de alimentos, todos podem achar uma solução para seu caso particular.

4.4.5 Atendimento aos princípios da nutrição

Do total de nutricionistas entrevistados, 11 deles, do mesmo modo que 18 comensais, afirmaram que os hábitos alimentares dos trabalhadores são considerados no planejamento de cardápios. De modo geral, destacaram que embora seja difícil considerar os hábitos de todos, as Unidades de Alimentação e Nutrição são sensíveis às sugestões de preparações e programam refeições bem diversificadas. Dois trabalhadores e um nutricionista consideraram que os hábitos alimentares não são respeitados, contudo não justificaram suas opiniões.

4.4.6 Seleção de alimentos x refeição almoço

Em relação à seleção de alimentos, todos os nutricionistas declararam ser isto uma prioridade nas Unidades de Alimentação e Nutrição, onde a safra, as sugestões e as solicitações são consideradas.

Para 18 dos 20 comensais, a possibilidade deles próprios fazerem a seleção de alimentos decorre da grande variedade de legumes, folhosos, carnes, massas e doces ofertados nas refeições. Afirmaram que a oferta de frutas é pouca, devendo a quantidade ser revista. As justificações das prestadoras de serviços para isto foram o custo destes produtos, a sua fragilidade, dependência da safra e alto desperdício. Ainda dois comensais disseram que a seleção de alimentos não é satisfatória, pois não permitem boas combinações.

Nas entrevistas, todos os nutricionistas afirmaram que, no dia-a-dia, há variedade de alimentos no planejamento dos cardápios, tal como especifica a Portaria nº 193/2006:

Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche). (BRASIL, 2006b, p. 2).

Dos 20 trabalhadores comensais, 19 afirmaram que a variedade de alimentos é boa, enquanto um comensal alegou haver muita repetição dos cardápios apresentados.

4.4.7 Quantidades de macro e micro nutrientes x refeição almoço

Segundo todos os nutricionistas, os cardápios das Unidades de Alimentação e Nutrição têm, em sua composição, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e os micro nutrientes fibras e sódio, a partir de *per capita*s compatíveis às exigências do PAT (BRASIL, 2006b). Com isto, propiciam uma alimentação equilibrada e saudável para os comensais.

No período destinado à avaliação, todas as Unidades de Alimentação e Nutrição disponibilizaram cinco cardápios da refeição almoço para ciência e apreciação da avaliadora. Os cardápios de nove das 10 empresas participantes do estudo já estavam analisados e em consonância aos padrões definidos pelo PAT, conforme discriminados no Quadro 2.

Quadro 2 - Parâmetros nutricionais recomendados pela Portaria 193/2006.

Refeição	Carboidrato (%)	Proteína (%)	NDpCal (%)	Gorduras Totais (%)	Gorduras Saturadas (%)	Fibras (g)	Sódio (mg)
almoço	60	15	6 a 10	25	<10	7 - 10	720 - 960

Fonte: Brasil (2006b).

Uma única empresa não apresentou a análise de cardápios solicitada. O profissional responsável informou que a quantidade de alimentos fornecida ao trabalhador, atendia tanto às suas necessidades quanto aos parâmetros nutricionais estabelecidos. Isto porque, além de as Unidades de Alimentação e Nutrição observarem os princípios da variedade e do equilíbrio, a quantidade a ser consumida ficava a cargo do trabalhador.

4.4.8 Quantidade de alimento fornecida x refeição almoço

Na opinião de todos os nutricionistas, as quantidades de alimentos fornecidas na refeição almoço são suficientes para atender às necessidades alimentares dos comensais porque é ele próprio quem se serve.

As falas dos profissionais deixou claro que a grande preocupação das Unidades de Alimentação e Nutrição é com a qualidade da refeição.

Os trabalhadores comentaram que a quantidade de alimentos servida é suficiente para atender a todos e, sendo a distribuição da refeição do tipo *self-service*, a maioria come à vontade.

4.5 ASPECTOS POSITIVOS E NEGATIVOS NA OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA

Os aspectos positivos e negativos identificados pelos profissionais e comensais acerca da operacionalização do PAT são apresentados a seguir, a partir de sínteses elaboradas pela autora.

- Aspectos positivos

Segundo os nutricionistas entrevistados, os aspectos positivos encontrados no PAT são os seguintes:

- ✓ possibilita fornecer uma alimentação saudável ao trabalhador, pois, além de ter qualidade e variedade, considera os parâmetros nutricionais estabelecidos pelo Programa (BRASIL, 2006b);

- ✓ reconhece o campo de atuação do profissional de Nutrição, conferindo-lhe a condição de responsável técnico pelo Programa no âmbito das Unidades de Alimentação e Nutrição;

- ✓ possibilita às empresas prestadoras de serviços atenderem às necessidades nutricionais dos comensais com critérios técnicos e de qualidade.

Na visão do trabalhador, os aspectos positivos do PAT devem-se ao fato de:

- ✓ favorecer o recebimento de alimentação planejada e executada por profissional qualificado;

- ✓ ter acesso à alimentação diária, dentro da própria empresa, com aporte calórico-proteico adequado sem ter que dispor de dinheiro a cada dia;

- ✓ poder usufruir de alimentação que contribui para a saúde, para a qualidade de vida e para a sua produtividade;

- ✓ fornecer informações nutricionais de grande importância;
- ✓ priorizar o grupo de trabalhadores de baixa renda; e
- ✓ permitir o acesso à alimentação adequada mediante um custo acessível.
- Aspectos negativos

Os aspectos negativos apontados pelos nutricionistas quanto à operacionalidade do PAT foram:

- ✓ o Programa, preocupado em atender a todo o território nacional, não considera o porte das empresas e suas especificidades;
- ✓ o órgão responsável pelo Programa não abre canais de comunicação para o esclarecimento das dúvidas surgidas na execução do mesmo;
- ✓ a falta de fiscalização da operacionalização do Programa junto às Unidades de Alimentação e Nutrição dificulta o seu aprimoramento;
- ✓ o sistema de distribuição *self-service*, praticamente adotado por todas as empresas vinculadas ao Programa, não possibilita aos profissionais de Nutrição um controle real dos valores nutricionais consumidos pelo trabalhador.

Na avaliação dos trabalhadores, os aspectos negativos que interferem na operacionalização do PAT são os que se apresentam:

- ✓ falta de informação sobre a natureza do Programa;
- ✓ utilização de produtos industrializados nas refeições, a exemplo dos sucos de frutas e condimentos, e baixa oferta de frutas *in natura*;
- ✓ pequena quantidade de atividades realizadas para os trabalhadores no campo da educação nutricional.

Apesar da necessidade de se atentar aos aspectos negativos listados pelos participantes, vez que isto pode levar a construção de respostas favoráveis à melhoria do Programa, a autora entende que, de modo geral, os pontos positivos identificados nesta avaliação evidenciam que o desenvolvimento do PAT, no âmbito das empresas participantes do estudo, atende a maioria dos aspectos abordados pela Portaria nº 193 (BRASIL, 2006b).

5 CONCLUSÕES E SUGESTÕES

5.1 CONCLUSÕES

Esta seção apresenta as conclusões do estudo, elaboradas na forma de resposta para cada uma das questões avaliativas estabelecidas.

O Quadro 3 mostra o atendimento do Programa aos critérios relacionados à sua operacionalização.

Quadro 3 – PAT: atendimento aos critérios de operacionalização.

Subcategoria	Indicadores	Atende	Não Atende
Implantação do Programa	Objetivo	X	___
	Modalidade de serviço	X	___
	Tipos de refeição	X	___
	Responsável técnico	X	___
	Faixas salariais dos trabalhadores atendidos	X	___
	Número de trabalhadores/refeição almoço	X	___
Instalações físicas	Localização	X	___
	Acesso	X	___
	Capacidade	X	___
	Condições físicas	X	___
	Condições de higiene	X	___
	Atendimento nutricional	X	___
	Intervenções em educação nutricional	X	___

Fonte: A autora (2012).

Em relação à primeira delas – Em que medida a operacionalização do PAT, no âmbito das Unidades de Alimentação e Nutrição das empresas estudadas, atende às orientações gerais do Programa? – a presente avaliação possibilita a construção de resposta altamente positiva porque a operacionalização do PAT mostra-se consoante às orientações da Portaria nº 193/2006 (BRASIL, 2006b). Em termos gerais, significa dizer que o objetivo do PAT é efetivamente a melhoria das condições nutricionais do trabalhador de baixa renda, a partir do fornecimento de alimentação saudável e de qualidade, planejada e elaborada por profissional

nutricionista a quem cabe primar pela qualidade e segurança alimentar do trabalhador.

O atendimento da refeição almoço aos critérios considerados no estudo consta do Quadro 4.

Quadro 4 – PAT: atendimento aos parâmetros nutricionais.

Subcategoria	Indicadores	Atende	Não Atende
Adequação do cardápio às necessidades biológicas e sociais	Atendimento aos parâmetros nutricionais do PAT	X	—
	Atenção à atividade laboral	X	—
	Atenção à condição especial da saúde do trabalhador	X	—
Atendimento do cardápio aos princípios da Nutrição	Atendimento ao princípio da variedade	X	—
	Atendimento ao princípio da moderação	X	—
	Atendimento ao princípio de equilíbrio	X	—

Fonte: A autora (2012).

No tocante à segunda questão avaliativa – Em que medida a refeição almoço, oferecida pelas UAN, destas empresas, atende aos parâmetros nutricionais estabelecidos pela Portaria nº 193 (BRASIL, 2006b), o estudo evidenciou que, neste turno, os cardápios utilizados pelas Unidades de Alimentação e Nutrição apresentam-se em quantidade, qualidade e variedade condizentes às orientações do PAT. Apoiam-se em análises nutricionais dos *per capita*s fornecidos, cuja definição leva em conta não só as atividades laborais, mas ainda o estado de saúde do trabalhador.

Em relação à terceira questão avaliativa – Que aspectos positivos e negativos comensais e profissionais de Nutrição atribuem à operacionalização do PAT, no âmbito de suas empresas? – a avaliadora identificou, a partir do teor das falas dos profissionais entrevistados, três pontos positivos do programa:

✓ possibilidade de fornecer uma alimentação saudável com qualidade, variedade e consoante aos parâmetros nutricionais da Portaria 193/2006;

✓ reconhecimento do campo de atuação do nutricionista, conferindo-lhe a condição de responsável técnico. Tal fato, ao oportunizar a atenção à saúde do trabalhador, evita doenças e acidentes do trabalho;

✓ oferecimento de refeições oriundas de cardápios equilibrados.

Na opinião dos trabalhadores comensais, os aspectos positivos do PAT são os seguintes:

- ✓ atendimento prioritário ao trabalhador de baixa renda;
- ✓ acesso à refeição saudável de qualidade, planejada por profissional qualificado;
- ✓ importância de receber alimentação diariamente, no próprio espaço físico da empresa;
- ✓ dispensa de gastos diários com alimentação.

Os principais aspectos negativos atribuídos por profissionais à operacionalização do PAT deveram-se a sua abrangência, a falta de acompanhamento, orientação e fiscalização, e ao desconhecimento do usuário quanto a importância educativa, nutricional, social, econômica e política do Programa. Este último ponto também foi apontado pelos trabalhadores como sendo o principal aspecto negativo.

5.2 SUGESTÕES

Ante as conclusões deste estudo avaliativo, a autora relacionou, nesta seção, um conjunto de cinco sugestões que, em sua opinião, podem contribuir não só para a expansão do PAT na sociedade brasileira, mas também para a sua apropriação mais profícua por parte das empresas. Tais conclusões remetem à criação e promoção de:

- ✓ Campanha de divulgação acerca do Programa, desenvolvida pelos órgãos responsáveis pelo Programa junto ao profissional nutricionista e trabalhadores comensais dentro das empresas, objetivando que as informações adquiridas concorram para a formação de consciência crítica em relação a ele.
- ✓ Campanhas de educação nutricional, em caráter permanente, a serem desenvolvidas pelos responsáveis técnicos do programa junto aos trabalhadores das empresas, abordando a alimentação como fator de saúde e de qualidade de vida.
- ✓ Canais de comunicação, a exemplo de *e-mail*, FAQ e serviço 0800, tendo em vista orientar o profissional nutricionista quanto às dúvidas surgidas no curso de suas atividades nas Unidades de Alimentação e Nutrição.
- ✓ Mecanismos de avaliação do Programa, no âmbito das Unidades de Alimentação e Nutrição, em caráter permanente, fazendo com que dados

atualizados contribuam para a avaliação formativa do Programa, favorecendo a sua continuada melhoria.

✓ Campanha de âmbito nacional, destinada à sociedade civil, divulgando os propósitos do Programa e a importância de que novas empresas brasileiras incorporem-se a ele tendo em vista os benefícios que decorrem para o empresário e o trabalhador.

REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de et al. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. *Revista saúde e sociedade*, São Paulo, v. 10, n. 2, ago./dez. 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo.php?pid=SO104-12902001000200002&script=sciarttext>>. Acesso em: 27 mar. 2012.

ARRUDA, Bertoldo Kruse Grande de; ARRUDA, Ilma Kruse Grande de. Marcos referenciais da trajetória das políticas de alimentação e nutrição no Brasil. *Rev. Bras. Saúde Matern. Infant.*, Recife, v. 7, n. 3, p. 319-326, jul./set., 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbsmi/v7n3/11.pdf>>. Acesso em: 27 mar. 2012.

BARROS, Aidel de Jesus Paes; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. *Projeto de pesquisa: propostas metodológicas*. 12. ed. rev. e atual. São Paulo: Vozes, 1999.

BARROS, Maria Sylvia Carvalho; TARTAGLIA, José Carlos. A política da alimentação e nutrição no Brasil: breve histórico, avaliação e perspectivas. *Alimentação e Nutrição*, Araraquara, v. 14, n. 1, p. 109-121, 2003. Disponível em: <<http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/847/726>>. Acesso em: 27 mar. 2012.

BRASIL. Decreto nº 5 de 14 de janeiro de 1991. Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador, revoga o Decreto nº 78.676, de 8 de novembro de 1976, e dá outras providências. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 15 jan. 1991.

_____. Decreto nº 78.676 de 8 de novembro de 1976. Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, que dispõe sobre a dedução do lucro tributável para fins do Imposto sobre a Renda das pessoas jurídicas, do dobro das despesas realizadas em programas de alimentação do trabalhador e dá outras providências. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 9 nov. 1976a.

_____. 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, DF, 19 abr. 1976b.

_____. Ministério do Trabalho e Emprego. *Formulário de registro do PAT: Nutricionista*. Brasília, DF: Ministério do Trabalho e Emprego, 2002a. Disponível em: <<http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C812D39E4F4B1013AB1A2ED091131/Passo%20a%20Passo%20para%20o%20Preenchimento%20do%20Formulário%20de%20Registro%20no%20PAT%20-%20NUTRICIONISTA.pdf>>. Acesso em: 25 jun. 2012.

_____. Portaria Interministerial nº 5 de 30 de novembro de 1999. Baixa instruções sobre a execução do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). *Diário Oficial [da] República* Brasília, DF, 03 dez. 1999.

_____. Portaria Interministerial nº. 66 de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. *Diário Oficial [da] República* Brasília, DF, 28 ago. 2006a.

_____. Portaria nº 3 de 01 de março de 2002. Baixa instruções sobre a execução do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). *Diário Oficial da República Federativa [da] Brasil*, Brasília, DF, 05 mar. 2002b.

_____. Portaria nº 101 de 12 de novembro de 2004. Divulga o Relatório de Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 18 dez. 2004.

_____. Portaria nº 193 de 05 de dezembro de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 07 dez. 2006b.

_____. Portaria nº 652 de 22 de dezembro de 1976. Dispõe sobre as refeições do Programa de Alimentação do Trabalhador. [*Diário Oficial da República Federativa do Brasil*], Brasília, DF, 1976c.

_____. *Programa de alimentação do trabalhador: responde*, 2. Ed. Brasília, DF: Ministério do Trabalho e Emprego, 2006c. 45 p.

_____. Secretária de Segurança e Saúde no Trabalho. *Programa de Alimentação do trabalhador: mais saúde para o trabalhador, mais saúde para a sua empresa*. Brasília, DF: Ministério do Trabalho, 1997. p. 5. (Programa de Alimentação do Trabalhador: 21 anos).

BUNCHAFT, Guenia; CAVAS, Cláudio São Thiago. *Sobmedida: um guia sobre a elaboração de medidas do comportamento e suas aplicações*. São Paulo: Vetor, 2002.

CHIANCA, Thomaz; MARINI, Eduardo; SCHIESARI, Laura. *Desenvolvendo a cultura de avaliação da sociedade civil*. São Paulo: Global, 2001.

COLARES, L. G. T. Evolução e perspectiva do problema de alimentação no contexto político brasileiro. *Nutrire*. São Paulo, v. 29, p. 141-158, 2005.

ELLIOT, Ligia G.; CALIFFA, Vera M. de C. *Dissertações em avaliação: estrutura e formatação*. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Fundação Cesgranrio, 2010. 62 p.

FRANK, Andrea Abdala Valentim; RIBEIRO, Beatriz Gonçalves. *Bases para planejamento alimentar*. Rio de Janeiro: CC&, 1998.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto da; FRIAS, Jenifer Ribeiro. *Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações*. São Paulo: Nobel, 2009.

JAIME, P. C. et al. Adequação das refeições oferecidas por empresas cadastradas no programa de alimentação do trabalhador na cidade de São Paulo. *Mundo Saúde*. v. 29, p. 186-91, 2005.

MARCONI, Maria de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. *Técnicas de pesquisa*, 4. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

MEZOMO, Iracema Fernandes de B. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. São Paulo: Manole, 2002.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Construção de indicadores qualitativos para avaliação de mudanças. *Revista Brasileira de Educação Médica*, Rio de Janeiro, v. 33, n. 1, supl.1, p. 83-91, 2009.

MINISTERIO DO TRABALHO E EMPREGO (Brasil). Brasília, DF, 2012. Disponível em: <<http://portal.mte.gov.br/portal-mte/>>. Acesso em: 04 jun. 2012.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva et al. Pirâmide Alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 12, n. 1, p. 65-80, 1999.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. *Nutrição e técnica dietética*. 2. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2006.

_____. *Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos de nutrição*. São Paulo: Manole, 2008.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva*. 2. ed. Florianópolis: Insular, 2000.

RECINE, Elisabetta; RADAELLI, Patrícia. Alimentação e cultura. Revisão Taísa Ferreira. Brasília, DF: UNB, [c2000]. 66 p. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf>http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf>. Acesso em: 27 mar. 2012.

RELAÇÃO ANUAL DE INFORMAÇÕES SOCIAIS. Brasília, DF: Ministério do Trabalho e Emprego, 2012. Disponível em: <[http://www.rais.gov.br?Rais Site/om](http://www.rais.gov.br?Rais%20Site/om)>. Acesso em: 11 jun. 2012.

SILVA, Alberto Carvalho. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. *Revista Estudos Avançados [OnLine]*, São Paulo, v. 9, n. 23, jan./abr.1995.

VERGARA, Sylvia C. *Método de coleta de dados no campo*. São Paulo: Atlas, 2009.

WORTHEN, Blaine R.; SANDERS, James R.; FITZPATRICK, Jody L. *Avaliação de programa: concepção e práticas*. Tradução de Dinah de Abreu Azevedo. São Paulo: Gente, 2004.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Roteiro de Entrevista de Nutricionista

Data da Entrevista: ____/____/2012

Entrevistadora: Rosa Maria de Sá Alves

Parte I - Dados Gerais

1. Razão Social da Empresa: _____
2. Nome Fantasia: _____
3. Localização (Bairro): _____
4. Endereço de Contato: _____
5. Telefone de Contato: _____
6. Área de Atuação: _____
7. Modalidade de Serviço: () Autogestão. () Terceirizado.
8. Empresa Prestadora de Serviço: _____
9. Tipos de refeição oferecida:
() Café da manhã () Almoço () Lanche () Jantar () Ceia
10. Número de Refeições Almoço/dia: _____
11. Situação do(a) Nutricionista na empresa:
() Responsável Técnico (RT).
() Integrante do Quadro de Profissionais de Nutrição.

Parte II - Operacionalização do PAT

1. Qual o objetivo do PAT nesta empresa?

R: _____

2. Que grau de importância você atribui à sua responsabilidade técnica na Unidade de Alimentação e Nutrição, tendo em vista a operacionalização do PAT?

() Muita importância () Média Importância () Pouca importância
() Nenhuma importância

Justifique:

Instalações Físicas

Em relação às instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição; como você avalia:

	Níveis de Julgamento			
	Excelente	Bom	Regular	Ruim
3. O acesso ao restaurante				
4. A localização do restaurante?				
5. A higienização com os alimentos?				
6. A higienização das áreas utilizadas para a realização das refeições (banheiros, lavabos, restaurantes)?				
7. Quanto à iluminação, ventilação e manutenção do restaurante?				

Práticas Secundárias

8. Nesta empresa, o PAT possibilita a(o) Nutricionista ter atuação abrangente, isto é, autonomia para decidir acerca da política de alimentação e Nutrição?

() Sim. () Não. Comente: _____

9. Que práticas de educação nutricional são realizadas pela Unidade de Alimentação e Nutrição?

() Palestras () Informações Nutricionais

() Distribuição de material educativo

Palestra	Se sim, com que frequência	
	() 1 vez/mês	() 1 vez/semestre
	() 1 vez/trimestre	() 1 vez/ano
Informações Nutricionais no Restaurante	Quais? _____ _____ _____ _____	
Distribuição de material Educativo	Sobre que temas? _____ _____ _____ _____	

Parte III - Refeição Almoço

10. No contexto da implementação do PAT, na empresa, qual o grau de importância do planejamento de cardápio das refeições?

- Muita importância Média Importância Pouca importância
 Nenhuma importância

Justifique:

11. No planejamento do cardápio da refeição almoço, as recomendações nutricionais do PAT são consideradas?

- Sim. Não.

Justifique:

12. No planejamento do cardápio da refeição almoço, as atividades laborais dos trabalhadores são consideradas?

- Sim. Não.

Justifique:

13. Em sua opinião, a composição nutricional da refeição almoço contribui para a saúde do trabalhador?

- Sim. Não.

Justifique:

14. Na sua opinião, a UAN oferece uma alimentação adequada às necessidades nutricionais associadas à patologias?

- Sim. Não.

Como?

Atendimento aos Princípios da Nutrição

15. No planejamento de cardápio da refeição almoço, os hábitos alimentares dos trabalhadores são considerados?

() Sim. () Não.

Como? _____

16. No planejamento de cardápio da refeição almoço a seleção de alimentos é privilegiada?

() Sim. () Não.

Justifique:

17. Em sua opinião, o cardápio oferecido na refeição almoço atende ao princípio da variedade de alimentos?

() Sim. () Não.

Justifique:

18. Em sua opinião, o cardápio oferecido na refeição almoço preserva as quantidades de macro e micro nutrientes definidos pelo PAT?

() Sim. () Não.

Justifique:

19. O planejamento de cardápio da refeição almoço, se preocupa com a quantidade de alimentos fornecida ao trabalhador?

() Sim. () Não.

Justifique:

Apreciação do Programa

20. Cite 3 aspectos positivos relacionados à operacionalização do PAT, na empresa em que você trabalha e justifique-os.

21. Cite 3 aspectos negativos relacionados à operacionalização do PAT, na empresa em que você trabalha e justifique-os.

APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista do Trabalhador

Data da Entrevista: ____/____/2012

Entrevistadora: Rosa Maria de Sá Alves

Parte I - Dados Gerais

1. Razão Social da Empresa: _____
2. Cargo/Função do(a) Trabalhador(a): _____
3. Sexo: () Feminino. () Masculino.
4. Turno de trabalho: _____ (Intervalo horário: ____h-____h).
5. Faixa etária:
 - () abaixo de 20 anos. () de 20 a 29 anos. () de 29 a 39 anos.
 - () de 40 a 49 anos. () acima de 50 anos.
6. Nível de escolaridade:
 - () até a 4ª série do ensino fundamental.
 - () até o 9º ano Ensino Fundamental.
 - () Ensino Médio incompleto.
 - () Ensino Médio completo.
7. Tempo de empresa:
 - () até 1 ano. () de 2 a 5 anos. () de 6 a 9 anos.
 - () de 10 a 14 anos. () acima de 15 anos.
8. Faixa salarial:
 - () até 5 salários-mínimos. () acima de 5 salários-mínimos.
9. Refeições frequentemente realizadas na empresa:
 - () Café da manhã () Almoço () Lanche () Jantar () Ceia

Parte II. Operacionalização do PAT

Instalações Físicas

1. Em relação às instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição:

Como você avalia?	Níveis de Julgamento			
	Excelente	Bom	Regular	Ruim
1. O acesso ao restaurante				
2. A localização do restaurante?				
3. A higienização com os alimentos?				
4. A higienização das áreas utilizadas para a realização das refeições (banheiros, lavabos, restaurantes)?				
5. Quanto à iluminação, ventilação e manutenção do restaurante?				

Práticas Secundárias

6. Você conhece o responsável técnico pelo restaurante?

() Sim. () Não.

7. Acha importante que os trabalhadores tenham um relacionamento próximo com o responsável técnico do Restaurante?

() Sim. () Não.

Por quê?

8. Quais as práticas de educação nutricional que são realizadas pela Unidade de Alimentação e Nutrição:

() Palestras. () Informações Nutricionais.

() Distribuição de material educativo.

Palestra	Se sim, com que frequência	
	() 1 vez/mês	() 1 vez/semestre
	() 1 vez/trimestre	() 1 vez/ano
Informações Nutricionais no Restaurante	Quais? _____ _____ _____	
Distribuição de material Educativo	Sobre que temas? _____ _____ _____	

9. A equipe técnica do Restaurante divulga para os trabalhadores informações importantes sobre Alimentação e Nutrição?

() Sim. () Não. Que tipo de informações são divulgadas? _____

10. A equipe técnica do Restaurante distribui para os trabalhadores materiais educativos relacionados aos temas Alimentação e Nutrição?

() Sim. () Não. Que tipo de materiais são divulgados? _____

Parte III - O almoço

11. Que importância você atribui ao planejamento dos cardápios?

() Muita importância () Média Importância () Pouca importância

() Nenhuma importância

Por quê?

12. Em sua opinião, o cardápio do almoço servido leva em conta as necessidades nutricionais dos trabalhadores?

() Sim. () Não.

Por quê?

13. Em sua opinião, o cardápio do almoço servido considera as atividades profissionais realizadas pelos trabalhadores?

() Sim. () Não.

Por quê?

14. Na sua opinião, o Restaurante oferece alimentação adequada aos Trabalhadores que possuem necessidades alimentares diferenciadas, como por exemplo para aqueles que são diabéticos, hipertensos, cardíacos, etc?

() Sim. () Não.

Dê exemplo:

Atendimento aos Princípios da Nutrição

15. Em sua opinião, o almoço servido respeita os hábitos alimentares dos Trabalhadores?

() Sim. () Não.

Por quê?

16. Em sua opinião, almoço servido reúne uma seleção cuidadosa de alimentos?

() Sim. () Não.

Por quê?

17. Em sua opinião, o almoço servido inclui adequada variedade de alimentos?

() Sim. () Não.

Dê exemplo:

18. Em sua opinião, o almoço servido se preocupa com a quantidade de alimentos fornecida ao trabalhador?

() Sim. () Não.

De que maneira?

Apreciação do Programa

19. Cite 3 aspectos positivos relacionados à operacionalização do PAT, na empresa em que você trabalha e justifique-os.

20. Cite 3 aspectos negativos relacionados à operacionalização do PAT, na empresa em que você trabalha e justifique-os.

APÊNDICE C - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

(Para o Profissional Nutricionista)

(Em atendimento à Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde)

Dados de Identificação

Título do Projeto: Portaria 193/2006: Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador a partir da Refeição Almoço

Avaliadora Responsável: Mestranda/Nutricionista Rosa Maria de Sá Alves

Instituição a quem pertence a avaliadora: Fundação Cesgranrio

Telefone para contato (21)98584813

Nome do Entrevistado: _____

O(a) Sr.(Sra.) esta sendo convidado a participar da avaliação: Portaria 193/2006:Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador a partir da refeição almoço, de responsabilidade da nutricionista/mestranda Rosa Maria de Sá Alves, sob a orientação da Profa Dra. Lucí Hildenbrand.

O objetivo principal deste estudo é avaliar o Programa de Alimentação do Trabalhador, tendo como instrumento a Portaria 193/2006 e verificar a opinião dos profissionais de Nutrição que trabalham com a saúde do trabalhador e do usuário que recebe a refeição.

Nesta avaliação, sua participação na atividade será uma entrevista para informar como é operacionalizado o PAT, e obter informações sobre o aspecto de sua relação com o referido programa na aplicabilidade da portaria 193/2006, como profissional nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição, inscrita no programa. O risco apresentado é mínimo confidenciais em dados fornecidos nas entrevistas.

As informações obtidas na entrevista serão confidenciais, tanto os dados pessoais assim como da empresa serão mantidos em sigilo.

Consentimento da Participação na Avaliação

EU, _____, abaixo assinado, concordo em participar da Avaliação: Portaria 193/2006: Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador a partir da refeição almoço, como voluntário. Fui devidamente informado e esclarecido pela avaliadora/mestranda Rosa Maria de Sá Alves sobre este estudo,os procedimentos nele envolvido. Assim, considero-me satisfeito com as explicações e concordo em participar como voluntário (a) deste estudo.

Rio de Janeiro, _____/_____/2012

Nome: _____

Assinatura: _____

APÊNDICE D - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

(Para o Trabalhador /Comensal)

(Em atendimento à Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde)

Dados de Identificação:

Título do Projeto: Portaria 193/2006: Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador a partir da Refeição Almoço.

Avaliadora Responsável: Mestranda/ Nutricionista Rosa Maria de Sá Alves

Instituição a quem pertence a avaliadora: Fundação Cesgranrio

Telefone para contato (21)98584813

Nome do Entrevistado: _____

O(a) Sr.(Sra.) esta sendo convidado a participar da avaliação”Portaria 193/2006:Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador a partir da refeição almoço, de responsabilidade da nutricionista/mestranda Rosa Maria de Sá Alves, sob a orientação da professora Dra. Lucí Hildenbrand .

O objetivo principal deste estudo é avaliar o Programa de Alimentação do Trabalhador, tendo como instrumento a Portaria 193/2006 e verificar a opinião dos profissionais de Nutrição que trabalham com a saúde do trabalhador e do usuário que recebe a refeição.

Nesta avaliação, sua participação na atividade será uma entrevista para informar como é operacionalizado o PAT, e obter informações sobre o aspecto de sua relação com o referido programa na aplicabilidade da portaria 193/2006, como trabalhador/ comensal e usuário da Unidade de Alimentação e Nutrição, inscrita no programa. O risco apresentado é mínimo confidenciais em dados fornecidos nas entrevistas.

As informações obtidas na entrevista serão confidenciais, tanto os dados pessoais assim como da empresa serão mantidos em sigilo.

Consentimento da Participação na Avaliação

EU, _____, abaixo assinado, concordo em participar da Avaliação: Estudo Avaliativo da Refeição Almoço do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT/Portaria 193/2006, como voluntário. Fui devidamente informado e esclarecido pela avaliadora/mestranda Rosa Maria de Sá Alves sobre este estudo, os procedimentos nele envolvido. Assim, considero-me satisfeito com as explicações e concordo em participar como voluntário (a) deste estudo.

Rio de Janeiro, _____/_____/2012

Nome: _____

Assinatura: _____

APÊNDICE E – Carta Convite as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

FUNDAÇÃO CESGRANRIO – MESTRADO PROFISSIONAL EM AVALIAÇÃO

Rio de Janeiro, _____ de julho de 2012.

À Empresa
A/C: Unidade de Alimentação e Nutrição

Rosa Maria de Sá Alves Professora adjunto-4 do Departamento de Nutrição Aplicada da Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro- UNIRIO e mestranda do Curso de Mestrado Profissional em Avaliação, tem o prazer de convidar V.S. para participar do trabalho de avaliação que será realizado para o Programa de Pós-Graduação do Curso de Mestrado Profissional em **Avaliação** da Fundação Cesgranrio.

O referido trabalho consistirá na avaliação dos cardápios oferecidos por esta Unidade operacional aos seus usuários, segundo à orientação do Programa de Alimentação do Trabalhador -PAT (Portarias nº 66 de 25 de agosto de 2006 e 193 de 5 de dezembro de 2006), e, de entrevistas com o nutricionista responsável por essa unidade e três trabalhadores/comensais visando um a avaliação na operacionalização do PAT.

Solicitamos a V.Sa permissão para realização de atividade de levantamento desses dados no dia e horário que for conveniente a UAN dessa empresa.

Agradecemos a atenção.

Atenciosamente,

Rosa Maria de Sá Alves
Mestranda/ nutricionista

ANEXO

Portaria N° 193, de 05 de dezembro de 2006.

Publicada no DOU de 07 de Dezembro de 2006

Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT

A SECRETÁRIA DE INSPEÇÃO DO TRABALHO E O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO, no uso de suas atribuições legais, que lhes conferem o art. 1º, Inciso XIII, combinado com o art.19, Inciso III, do Regimento Interno da Secretaria de Inspeção do Trabalho, aprovado pela Portaria nº 483, de 15 de setembro de 2004, e considerando o disposto no art. 9º, do Decreto nº. 05, de 14 de janeiro de 1991, resolvem:

Art. 1º O art. 5º da Portaria nº. 3, de 1º de março de 2002, publicada no Diário Oficial da União de 05 de março 2002, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 5º Os programas de alimentação do trabalhador deverão propiciar condições de avaliação do teor nutritivo da alimentação, conforme disposto no art. 3º do Decreto nº. 5, de 14 de janeiro de 1991.

§ 1º Entende-se por alimentação saudável, o direito humano a um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, respeitando os princípios da variedade, da moderação e do equilíbrio, dando-se ênfase aos alimentos regionais e respeito ao seu significado socioeconômico e cultural, no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional.

§ 2º As pessoas jurídicas participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT, mediante prestação de serviços próprios ou de terceiros, deverão assegurar qualidade e quantidade da alimentação fornecida aos trabalhadores, de acordo com esta Portaria, cabendo-lhes a responsabilidade de fiscalizar o disposto neste artigo.

§ 3º parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador estabelecidos nesta Portaria deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macro e micronutrientes:

Nutrientes	Valores diários
Valor Energético Total	2000 calorias
Carboidrato	55-75%
Proteína	10-15%
Gordura Total	15-30%
Gordura Saturada	<10%
Fibra	>25g
Sódio	≤ 2400mg

I - as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder à faixa de 30- 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário;

II - as refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder à faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário;

III - as refeições principais e menores deverão seguir a seguinte distribuição de macro nutrientes, fibra e sódio:

Refeições	Carboidratos (%)	Proteínas (%)	Gorduras Totais (%)	Gorduras Saturadas (%)	Fibras (g)	Sódio (mg)
Desjejum/lanche	60	15	25	<10	4 -5	360-480
Almoço/jantar/ceia	60	15	25	<10	7 - 10	720-960

IV - o percentual protéico - calórico (NDpCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10 % (dez por cento).

§ 4º Os estabelecimentos vinculados ao PAT deverão promover educação nutricional, inclusive mediante a disponibilização, em local visível ao público, de sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores, em conformidade com o § 3º deste artigo.

§ 5º A análise de outros nutrientes poderá ser realizada, desde que não seja substituída a declaração dos nutrientes solicitados como obrigatórios.

§ 6º Independente da modalidade adotada para o provimento da refeição, a pessoa jurídica beneficiária poderá oferecer aos seus trabalhadores uma ou mais refeições diárias.

§ 7º O cálculo do VET será alterado, em cumprimento às exigências laborais, em benefício da saúde do trabalhador, desde que baseado em estudos de diagnóstico nutricional.

§ 8º Quando a distribuição de gêneros alimentícios constituir benefício adicional àqueles referidos nos incisos I, II e III do § 3º deste artigo, os índices de NDpCal e percentuais de macro e micronutrientes poderão deixar de obedecer aos parâmetros determinados nesta Portaria, com exceção do sódio e das gorduras saturadas.

§ 9º As empresas beneficiárias deverão fornecer aos trabalhadores portadores de doenças relacionadas à alimentação e nutrição, devidamente diagnosticadas, refeições adequadas e condições amoldadas ao PAT, para tratamento de suas patologias, devendo ser realizada avaliação nutricional periódica destes trabalhadores.

§ 10º Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche).

§ 11º As empresas fornecedoras e prestadoras de serviços de alimentação coletiva do PAT, bem como as pessoas jurídicas beneficiárias na modalidade autogestão, deverão possuir responsável técnico pela execução do programa.

§ 12º O responsável técnico do PAT é o profissional legalmente habilitado em Nutrição, que tem por compromisso a correta execução das atividades nutricionais do programa, visando à promoção da alimentação saudável ao trabalhador.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RUTH BEATRIZ VASCONCELOS VILELA
Secretária de Inspeção do Trabalho

RINALDO MARINHO COSTA LIMA
Diretor do Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho