

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE TRABALHADORES DE EMPRESAS BENEFICIADAS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Cicera Daniely Pereira Honorato (1); Giovanna Marden Torres Grisi Lianza(2); Laine de Carvalho Guerra Pessoa Mamede (3).

Universidade Federal da Paraíba

danielyhonorato10@gmail.com (1); gi.mtgrisi@gmail.com (2); laineguerra@ig.com (3).

Resumo: O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é um programa do Ministério do Trabalho e Emprego, e tem como objetivo melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, facultando às empresas a dedução de despesas com alimentação de seus funcionários. Destaca a importância para a promoção de estilos de vida saudáveis, com repercussões positivas na qualidade de vida, redução de acidentes de trabalho e aumento de produtividade. No entanto, devido ao fato de ser realizada normalmente uma refeição na empresa, há possibilidade de haver disparidades no resultado do estado nutricional esperado devido às variáveis que abrangem não somente a empresa, como os hábitos fora dela. Portanto, o objetivo deste trabalho consiste em identificar a eficácia do Programa de Alimentação do Trabalhador na resposta do estado nutricional e consumo alimentar dos funcionários. Esta pesquisa consiste em uma revisão bibliográfica sobre a importância de um estado nutricional adequado de trabalhadores de empresas beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador. Foi realizada ampla pesquisa para o levantamento de dados e selecionados artigos indexados nas bases de dados: *Electronic Library Online* (SCIELO), MEDLINE, LILACS legislação, artigos originais e revistas. Observou-se que apesar da boa proposta do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) em melhorar as condições nutricionais do indivíduo, ocorrem falhas no sistema e fatores externos que dificultam a eficácia do programa.

Palavras-chave: Programa de alimentação do trabalhador, Estado nutricional, Consumo alimentar.

INTRODUÇÃO

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é um programa do Ministério do Trabalho e Emprego que tem como objetivo principal melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, facultando às empresas a dedução de despesas com alimentação de seus funcionários. Procura-se obter, por meio da alimentação saudável, repercussões positivas na qualidade de vida, redução de acidentes de trabalho e aumento de produtividade (SARNO; BANDONI; JAIME, 2008).

O PAT foi criado pela Lei nº 6.321/1976, que faculta às pessoas jurídicas a dedução das despesas com a alimentação dos próprios trabalhadores em até 4% do Imposto de Renda (IR) devido, de todas as pessoas jurídicas que tenham trabalhadores por elas contratados (BRASIL, 2013).

O PAT trata-se de um programa de complementação da alimentação, estruturado na parceria entre governo, a empresa e o trabalhador, tendo como prioridade o atendimento ao trabalhador de baixa renda (com até cinco salários-mínimos mensais), tendo por objetivo e prioridade melhorar sua condição nutricional, promovendo saúde, aumento da produtividade e prevenindo as doenças que possam estar relacionadas ao trabalho (SOUSA; SILVA; FERNANDES, 2009).

Conforme a Portaria Interministerial nº 66/2006, os programas de alimentação do trabalhador deverão propiciar condições de avaliação do teor nutritivo da alimentação. As pessoas jurídicas participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador mediante prestação de serviços próprios ou de terceiros, deverão assegurar qualidade e quantidade da alimentação fornecida aos trabalhadores (BRASIL, 2006).

O profissional em Nutrição é por lei habilitado como o responsável técnico do PAT, tendo como compromisso uma execução correta de suas atividades e atribuições nutricionais no programa; promovendo à alimentação adequada e saudável ao trabalhador, sendo o planejamento de cardápios uma das atividades mais constantes e de extrema importância. A ingestão calórica inadequada ocasiona o baixo rendimento do trabalho. Devido à má nutrição, poderão ocorrer consequências relacionadas à capacidade de produzir, à resistência a patologias, ao aumento à predisposição aos acidentes de trabalho e à baixa capacidade de execução do trabalho (SOUSA; SILVA; FERNANDES, 2009).

De acordo com esta mesma Portaria Interministerial nº 66/2006, as refeições principais que incluem o almoço, jantar e ceia, deverão apresentar de seiscentas a oitocentas calorias, podendo admitir-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total - VET de duas mil calorias ao dia, e correspondendo à faixa de 30 a 40% do VET diário. As refeições menores que incluem o desjejum e lanche deverão apresentar de trezentas a quatrocentas calorias, podendo admitir-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao VET de duas mil calorias ao dia, e correspondendo à faixa de 15 a 20 % do VET diário. Nos cardápios elaborados deverão conter uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas principais refeições, e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (BRASIL, 2006).

O PAT inserido em uma empresa deve apresentar o objetivo de melhorar o estado nutricional dos trabalhadores, pois, em sentido oposto, estaria contribuindo para o excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis (ARAÚJO; SOUZA; TRAD, 2010).

No referido programa destaca-se a importância para a promoção de estilos de vida saudáveis, pois, com o atual quadro epidemiológico, de avanço das doenças crônicas e da obesidade, o ambiente de trabalho vem sendo reconhecido como um local propício às modificações de comportamento precursor de doenças, não apenas associados à função ocupacional, mas também à dieta, à atividade física e ao tabagismo (BANDONI; JAIME, 2008).

A “Estratégia Global sobre Alimentação, Atividade Física e Saúde”, da Organização Mundial da Saúde, considera as empresas que fornecem alimentação coletiva como protagonistas importantes na promoção de uma alimentação saudável. As iniciativas devem voltar-se à redução da quantidade de gorduras, açúcar e sal dos alimentos, elaborando opções inovadoras e saudáveis nos cardápios, além de promover o consumo de frutas, legumes e verduras (BANDONI; JAIME, 2008).

No entanto, estudos prévios demonstram que o programa não vem realizando o objetivo de promoção da saúde por meio da oferta da alimentação adequada e saudável, evidenciando uma inadequação na oferta excessiva de lipídios, proteínas, baixas quantidades de fibras, frutas e hortaliças; com elevada prevalência de excesso de peso, obesidade e dislipidemia entre os trabalhadores beneficiados pelo PAT. Para que o programa de alimentação possa realizar e consolidar ações a atingir o seu objetivo de promoção da saúde e alimentação saudável no ambiente de trabalho, é necessário que a alimentação oferecida aos beneficiários esteja de acordo com as mais recentes recomendações nutricionais e ao novo cenário epidemiológico brasileiro, caracterizado pelo aumento da obesidade, do diabetes, das doenças cardíacas e de certos tipos de câncer (GERALDO; BANDONI; JAIME, 2008).

Tendo o Programa Alimentar do Trabalhador o objetivo de promover uma alimentação saudável, com valores calóricos diários adequados, presume-se que haja um resultado positivo em relação a composição corporal e Índice de Massa Corporal adequado aos indivíduos submetidos a esse programa. Porém, devido ao fato de ser realizado normalmente uma refeição na empresa, a depender do turno em questão, há possibilidade de haver disparidades no resultado esperado devido às inúmeras variáveis que abrangem não somente a empresa como hábitos fora dela por parte dos submetidos ao PAT, justificando a importância deste trabalho.

Diante o exposto, considera-se que o presente trabalho tem o objetivo de analisar a eficácia do PAT em relação ao estado nutricional e consumo alimentar de trabalhadores de empresas beneficiadas pelo programa.

METODOLOGIA

Esta pesquisa consiste em uma revisão bibliográfica de caráter teórico sobre a importância de um estado nutricional e consumo alimentar adequado de trabalhadores de empresas beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador. Foi realizada ampla pesquisa para o levantamento de dados e selecionados artigos indexados nas bases de dados: *Electronic Library Online* (SCIELO), MEDLINE, LILACS, legislação, artigos originais e revistas, utilizando os seguintes descritores: PAT; Estado Nutricional; Consumo Alimentar, no idioma português publicados no período de 2005 a 2018. Os resultados foram analisados conforme a literatura vigente, com o objetivo de obter informações originais acerca do conteúdo a ser abordado.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação ao atual cenário epidemiológico da população adulta brasileira com altos índices de excesso de peso, levou-se à necessidade de uma revisão dos parâmetros nutricionais do PAT em 2006. As exigências anteriores contemplavam apenas energia e proteínas, enquanto as novas, além destes nutrientes, consideram também gorduras totais, gorduras saturadas, fibras, frutas e hortaliças. Fica evidente a preocupação com a obesidade, pois houve diminuição nas exigências de energia (redução de 40%) e com a hipertensão arterial, com inclusão de um limite máximo para consumo de sódio nas refeições (COLARES, 2005).

Em estudo demonstrou que trabalhadores de empresas beneficiadas pelo PAT apresentavam alta prevalência de excesso de peso e hipertensão arterial, predominantemente no sexo masculino (SARNO; BANDONI; JAIME, 2008). Além disso, a escolaridade apresentou-se como fator de proteção em mulheres e fator de risco em homens para ocorrência de excesso de peso. A prevalência geral de excesso de peso constatada nesta pesquisa foi de aproximadamente 46%, tendo havido uma diferença importante no estado nutricional entre o sexo masculino e feminino; enquanto as mulheres apresentavam-se eutróficas (65,3%), cerca de 56% dos homens apresentaram excesso de peso (IMC \geq 25 kg/m²). Destaca-se que, para ambos os sexos, a prevalência de excesso de peso foi elevada, podendo ser relacionado com um dado levantado pela Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2008-2009, que aponta que a prevalência de excesso

de peso tem aumentado nos últimos 30 anos, atingindo 50,0% dos homens e 48,0% das mulheres avaliados., e isto pode estar relacionado com a ingestão de alimentos não saudáveis e de baixa qualidade (IBGE, 2010).

Já em um estudo realizado por Lanci e Matsumoto (2013) apresentou que trabalhadores beneficiados pelo PAT em uma indústria de Paranavaí, Paraná, 43,43% (n=43) dos 99 funcionários avaliados através do Índice de Massa Corporal apresentaram sobrepeso e 10,10% (n=10) apresentaram algum grau de obesidade. Porém, no sexo masculino houve maior incidência de sobrepeso e obesidade (47,88% e 9,85%, respectivamente). Enquanto entre as mulheres houve prevalência de eutrofia (53,57%). Neste mesmo estudo foi verificado que mesmo as mulheres tendo apresentado maior prevalência de eutrofia, em relação à circunferência da cintura (CC) houve maior prevalência para o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV) entre elas, apontando risco elevado em 46,42% (n=13) e risco muito elevado em 32,14% (n=9). Entre os homens, 67,60% (n=48) apresentaram CC abaixo dos valores preconizados para risco de DCV.

Em contrapartida, um estudo realizado em uma empresa conveniada ao PAT no município de Chapecó, Santa Catarina, demonstrou que quanto à avaliação do estado nutricional e estilo de vida, 52% dos 175 funcionários avaliados foram tidos como eutróficos de acordo com o IMC. A prevalência de triglicérides elevados foi significativamente maior nos sedentários (32,1%), quando comparados aos que praticam atividade física (10,2%), com $p=0,005$. Também o uso de sal no prato foi mais frequente nos sedentários (39,3%), quando comparados aos que praticam atividade física (17%), com $p=0,016$. Além disso, a autoavaliação do estado de saúde atual associou-se com o sexo do trabalhador. Homens avaliam melhor a sua saúde do que as mulheres ($p=0,016$). A proporção de ótimo foi mais predominante nos homens, e a de bom foi mais nas mulheres. Também as mulheres tiveram maior prevalência de diabetes ($p=0,016$) e hipertensão ($p=0,011$) (AGNOL; BORJES, 2012).

Em relação ao consumo alimentar, foi verificado que, ao longo dos anos, este tem sido modificado. Os trabalhadores passaram a ter autonomia quanto à seleção e composição dos pratos, o que antes não lhes era permitido, pois seguiam um esquema tradicional de cardápio. Tendo em vista isso, a liberdade na escolha dos alimentos não é considerada garantia de que a elaboração do prato será saudável, pois deve estar adequada em calorias para a manutenção de um peso saudável (SAVIO et al.,2005).

Considerando-se isto, foi realizada uma pesquisa acerca dos aspectos dietéticos das refeições oferecidas por empresas participantes do

PAT na Cidade de São Paulo. Este estudo, realizado com uma amostra de 72 empresas, demonstrou que a maior parte dos cardápios avaliados apresentou deficiência na oferta de gordura poliinsaturada (83,3%) e de frutas e hortaliças (63,9%) em relação às recomendações do Guia. No entanto, viu-se que muitos cardápios ofertaram exagero de gorduras totais (47,2%), gordura saturada (31,9%), gorduras trans (51,4%), colesterol (62,5%) e açúcares livres (47,2%). Com isso, constata-se que estes resultados apontam elevados percentuais de inadequação no que se refere às metas de ingestão de nutrientes recomendadas pela OMS, a fim de prevenir a ocorrência de doenças crônicas e a promoção da alimentação saudável (GERALDO; BANDONI; JAIME, 2008).

Já em um estudo realizado com uma amostra de 5 empresas do município de Caruaru/PE, titulado por “Avaliação nutricional de cardápios em unidades de alimentação e nutrição: adequação ao programa de alimentação do trabalhador” mostrou que todas as empresas ultrapassaram a adequação de 95 a 105% em relação às recomendações exigidas pelo PAT. Além disso, foi verificado um percentual de 91,33% de inadequação dos carboidratos, uma vez que o recomendado é de 55 a 75%. O percentual médio para proteína durante o almoço obteve 38,48%, tido como inadequado, visto que o recomendado é de 10 a 15%. A ingestão lipídica obtida foi de 57,21%, posto que o estabelecido é de 15 a 30% (SOUSA; SILVA; FERNANDES, 2009).

CONCLUSÃO

A alimentação do trabalhador sempre foi debatida entre os órgãos sociais. A criação do PAT buscou melhorar as condições nutricionais do indivíduo assim como sua condição dentro e fora da empresa. Entretanto, é preocupante a inadequação da alimentação fornecida no programa. O fator de inadequação da alimentação somado com fatores que não compete à fiscalização das empresas como: fator socioeconômico, segurança alimentar, hábitos e demais fatores ambientais podem interferir diretamente no estado nutricional do empregado. Pode-se observar a partir das pesquisas a alta prevalência de sobrepeso e obesidade em beneficiários do programa, trazendo risco pertinente ao indivíduo devido à associação entre as doenças crônicas não transmissíveis e o fator obesidade.

A eficácia do PAT vai muito além de sua aplicabilidade de maneira adequada, pois há influência também do usuário quanto às quantidades que deverão ser consumidas, já que em algumas empresas é realizado um auto porcionamento,

uso de complementos como o sódio e quantidades superestimadas de lipídios, havendo com isso necessidade da educação nutricional como forma de incentivo e orientação à uma melhoria na qualidade de vida dos beneficiados do programa.

A empresa aderente ao Programa possui a responsabilidade de fornecer a alimentação correta diante dos parâmetros pré-estabelecidos e descumprem principalmente quando se trata de guarnecer os pratos com frutas, hortaliças, proteínas e lipídios poliinsaturados. Sendo fundamental uma supervisão para o cumprimento do critério definido pelo Ministério do Trabalho e Emprego.

Destarte, é notável a importância da manutenção do hábito saudável além do ambiente de trabalho, os estudos demonstram que apesar da adesão de algumas empresas, o estado de eutrofia por parte dos funcionários, predominou diante daqueles que realizavam alguma atividade e dispõe de hábitos alimentares adequados externos. Portanto, apesar dos objetivos do programa acerca do combate a obesidade e doenças crônicas, há uma porção de variáveis que impossibilitam no momento o seu funcionamento pleno e sua eficácia.

REFERÊNCIAS

AGNOL, P.D; BORJES L. C. **Avaliação do estado nutricional e de saúde de funcionários de uma empresa conveniada ao programa de alimentação do trabalhador (PAT), no município de Chapecó, SC.** Trabalho de conclusão de curso - Universidade Comunitária da Região de Chapecó, Chapecó, 2012.

ARAÚJO, M. P. N; SOUZA, J. C.; TRAD, L. A. B. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate na produção científica nacional. **História ciência e saúde**, Manguinhos, Rio de Janeiro, v.17, n.4, p.975-992, 2010.

BANDONI D.H; JAIME P. C. A qualidade das refeições de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo. **Rev. Nutr.**, Campinas, n. 21, v 2, p. 177-184, mar./abr., 2008.

BRASIL. Portaria Interministerial nº 66 de 25 de agosto de 2006. **Ministério de Estado do Trabalho e Emprego, da Fazenda, da Saúde, da Previdência Social e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.**

_____. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO, 2013. Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976. Disponível em: < <http://www.mte.gov.br>>. Acesso em: 14 de abril, 2018.

COLARES L. G. T. Evolução e perspectivas do programa de alimentação do trabalhador no contexto político brasileiro, **Nutrire.** v. 29, n. 2, p.141-58, 2005.

GERALDO A. P. G; BANDONI D. H; JAIME P.C; Aspectos dietéticos das refeições oferecidas por empresas participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador na Cidade de São Paulo, Brasil. **Rev Panam Salud Publica**, v. 23, n. 1, p. 19-25, 2008.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

LANCI, K. N. S; MATSUMOTO, K. L. Avaliação nutricional e análise do cardápio oferecido para funcionários beneficiados pelo Programa de alimentação do trabalhador em uma indústria de Paranavaí, Paraná, **Rev. Saúde e Biol.**, v.8, n.3, p.03-12, 2013.

SARNO F; BANDONI D.H; JAIME P. C. Excesso de peso e hipertensão arterial em trabalhadores de empresas beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). **Revista Brasileira Epidemiologia**, v. 3, n. 11, p. 453-62, 2008.

SAVIO K. E. O, et al; Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. **Rev. Saúde Pública**. n. 39, v. 2, p. 148-155. 2005.

SOUSA, F.A; SILVA R. C.O; FERNANDES C. E. Avaliação nutricional de cardápios em unidades de alimentação e nutrição: adequação ao programa de alimentação do trabalhador. **Rev. eletrônica de ciências**, v. 2, n. 1 e 2, p. 43- 50, 2009.