

ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES E SUAS CONTRIBUIÇÕES PARA UMA ANÁLISE DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Crislayne Teodoro Vasques¹; Andréa Rosada Bonani²

RESUMO: O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado na década de 70 para beneficiar a saúde e a produtividade do trabalhador através de uma alimentação balanceada e adequada às suas necessidades nutricionais, evitando assim doenças crônicas não transmissíveis como a obesidade, diabetes, doenças cardíacas e dislipidemia. Este se encontra diretamente relacionado à redução dos riscos de acidentes de trabalho e o absenteísmo, beneficiando dessa forma tanto as empresas quanto aos trabalhadores e também ao governo que reduz seus custos e investimentos na área da saúde. O PAT tem como objetivo a elaboração de cardápios balanceados, de modo que, os requerimentos de energia e nutrientes possam atender e garantir a saúde e a capacitação para o trabalho. Vale ressaltar que a principal função do programa é oferecer alimentação adequada às necessidades nutricionais do trabalhador. Com o intuito de reduzir os problemas nutricionais e melhorar o valor energético da alimentação. Em agosto de 2006, após 30 anos de criação do programa, foi publicada a portaria que altera as exigências nutricionais do PAT, com alterações nas recomendações de energia e estabelecendo limites para gordura saturada, fibras e sódio, que não eram contemplados anteriormente. Além disso, a portaria também acrescenta obrigatoriamente a oferta de frutas, verduras e legumes nas refeições oferecidas pelas empresas. O nutricionista deve exercer seu papel de educador e cumprir as atribuições a ele destinadas, usando seu espaço de trabalho nas unidades de alimentação e nutrição para atuar de forma concreta seu papel como profissional da área de saúde. As refeições, além de nutrir, são exemplo e incentivo para criação de hábitos alimentares adequados aos comensais, a fim de melhorar a qualidade de vida. Após encaminhamento ao Comitê Permanente de Ética em Pesquisa do Cesumar para aprovação e mediante esclarecimento do objetivo da pesquisa, bem como o consentimento através de assinatura, dados serão obtidos por meio dos responsáveis da unidade de alimentação e pelos trabalhadores. Serão contatados 30 (trinta) trabalhadores, 3 (três) profissionais da área de nutrição e 1 (um) responsável pelo local. Apenas os funcionários que se dispuserem a participar da coleta de dados responderão ao questionário. As nutricionistas ou responsável pela alimentação colaborarão por meio de relatos. A pesquisa será realizada em 4 (quatro) empresas de diferentes segmentos, de grande e médio porte, sendo 3 (três) delas com gestão terceirizada e com cadastro no PAT, e 1 (uma) instituição de serviços públicos que não aderiu ao programa com autogestão. Espera-se, através dos resultados observar se as exigências da nova Portaria do PAT vêm sendo cumpridas.

PALAVRAS-CHAVE: Adequação Nutricional; Alimentação saudável; Programa de Alimentação do Trabalhador; Trabalhadores.

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR, Maringá – Paraná. crislayne_vasques@hotmail.com

² Orientadora, docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR, Maringá – PR andrea.bonani@cesumar.br.