



8° Sim Saúde- Simpósio em Saúde 2017

Faculdade de Odontologia de Araçatuba, UNESP

16 de setembro de 2017 – Araçatuba, Brasil

DOI:<http://dx.doi.org/10.21270/archi.v6i0.2286>

Adequação nutricional de uma refeição fornecida a trabalhadores segundo normas do Programa de Alimentação do Trabalhador

Drielly Rodrigues Viudes, Daniela Navarro D'Almeida Bernardo, Bruna Méris Grigoletto, Fabiana Maciel de Oliveira Hernandez

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) tem como prioridade beneficiar os trabalhadores de baixa renda por meio de diversas normativas que beneficiam também o empregador, tais como: fornecimento de refeições balanceadas durante turno de trabalho, cestas básicas e/ou vales refeição; ações em educação nutricional com isso propiciando aumento da produtividade, redução de acidentes de trabalho, absenteísmos, entre outros. Este trabalho avaliou a composição nutricional de cardápio servido à trabalhadores e sua adequação em relação ao PAT. As análises foram conduzidas durante uma semana (terça à sexta) nas refeições do almoço e os cálculos nutricionais realizados através do Software Nut Win® (Universidade Federal de São Paulo – Unifesp 2002). Os resultados mostraram uma adequação quanto às calorias ($1.030,7 \pm 209,16$ kcal), que deve conter de 600 a 800 kcal, admitindo-se um acréscimo de 20% para um Valor Energético Total de 2000 kcal. O percentual de carboidrato ($397,6 \pm 120,3$) ficou abaixo da recomendação que é de 60% das calorias nos 4 dias analisados, ao passo que proteínas ($239 \pm 55,7$) e lipídeos ($382,5 \pm 67,78$) ficaram acima (15% e 25% recomendados, respectivamente). Quanto às fibras ($5,83g \pm 1,52$), apenas na quinta-feira foi atingida a recomendação (7 a 10g). Ácidos graxos saturados ($11,4g \pm 3,45$) estiveram elevados em todos os dias analisados segundo a recomendação ($< 3,3g$), e sódio ($1.552,8mg \pm 595,54$) em 3 dias (720 a 960 mg de sódio). Conclui-se uma necessidade de adequação das refeições segundo o PAT visto a importância da nutrição para a saúde do trabalhador.

Descritores: Produção de Alimentos; Programa de Alimentação do Trabalhador; Saúde do Trabalhador.