

CARACTERIZAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) NO ÂMBITO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT): RECURSOS HUMANOS, QUALIDADE E PER CAPITA DE CARDÁPIOS

CHARACTERIZATION OF FOOD SERVICES WITHIN THE CONTEXT OF THE WORKER'S FOOD PROGRAM: HUMAN RESOURCES, QUALITY AND PER CAPITA OF MENU

Amanda Ramires Finger

Universidade de Passo Fundo, UPF, Passo Fundo, RS, Brasil
Graduada em Nutrição. E-mail: 174806@upf.br
<https://orcid.org/0000-0003-4739-3705>

Maria Cristina Zanchim

Universidade de Passo Fundo, UPF, Passo Fundo, RS, Brasil
Mestra em Envelhecimento Humano. E-mail: cris_zanchim@upf.br
<https://orcid.org/0000-0002-8479-616X>

Valéria Hartmann

Universidade de Passo Fundo, UPF, Passo Fundo, RS, Brasil
Mestra em Bioexperimentação. E-mail: vhartmann@upf.br
<https://orcid.org/0000-0001-5558-9877>

Cintia Cassia Tonieto Gris

Universidade de Passo Fundo, UPF, Passo Fundo, RS, Brasil
Mestra em Ciência e Tecnologia de Alimentos. E-mail: cintiagris@upf.br
<https://orcid.org/0000-0002-4924-5813>

Submissão: 01-02-2024

Aceite: 29-04-2024

RESUMO: O objetivo do estudo foi realizar a caracterização de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), quanto aos recursos humanos, a qualidade e valores per capita dos cardápios. Trata-se de um estudo de caráter quali-quantitativo, onde participaram da pesquisa três UANs do interior do estado do Rio Grande do Sul. A coleta de dados ocorreu "in loco" entre os meses de maio a julho de 2023. Para isso, utilizou-se indicadores de avaliação de desempenho dos recursos humanos, o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) e



parâmetros da literatura para os valores per capita. Os resultados da avaliação de recursos humanos evidenciaram bom desempenho e produtividade individual dos colaboradores, o que favorece uma execução segura e de qualidade das refeições. Por meio da avaliação dos cardápios verificou-se que os cardápios da UAN I e II foram considerados ótimos para folhosos, frutas, frituras e frituras + doces, já na UAN III o cardápio foi considerado ótimo somente para a ocorrência de folhosos e frutas. A ocorrência de doces foi considerada péssima nas três UANs, além da monotonia de cores na UAN II. Em relação aos valores per capita apontou-se que se encontram próximos aos parâmetros de referência, salvando exceções relacionadas aos hábitos culturais da região da pesquisa. Conclui-se que as UANs avaliadas apresentaram aspectos positivos e negativos a serem melhorados, visto que a alimentação deve atender as preferências do trabalhador, mas não negligenciar os aspectos nutricionais recomendados pelo PAT.

PALAVRAS-CHAVE: Método AQPC. Alimentação coletiva. Gestão de Recursos Humanos. Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação.

ABSTRACT: The objective of the study was to characterize Food Services (FS) within the scope of the Workers' Food Program (*Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT*), regarding human resources, quality and per capita values of the menus. This is a qualitative-quantitative study, in which three food services in the interior of the state of Rio Grande do Sul participated in the research. Data collection took place “on site” between the months of May to July 2023. To this end, human resources performance assessment indicators were used, the *Avaliação Qualitativa de Preparações de Cardápios (AQPC)* method and literature parameters for per capita values. The results of the human resources assessment showed good performance and individual productivity of employees, which favors safe and quality meal execution. Through the evaluation of the menus, it was found that the menus in FS I and FS II were considered excellent for leafy vegetables, fruits, fried foods and fried foods + sweets, whereas in FS III the menu was considered excellent only for the occurrence of leafy vegetables and fruits. The occurrence of sweets was considered terrible in the three UANs, in addition to the monotony of colors in FS II. In relation to per capita values, it was pointed out that they are close to the reference parameters, with exceptions related to the cultural habits of the research region. It is concluded that the UANs evaluated presented positive and negative aspects to be improved, since food must meet the worker's preferences, but not neglect the nutritional aspects recommended by the PAT.

KEYWORDS: AQPC Method. Collective feeding. Human resource Management. Nutrition and Food Programs and Policies.

Introdução

Nas últimas cinco décadas, o Brasil vem passando por diversas modificações, seja em aspectos socioeconômicos, políticos, tecnológicos e culturais, que refletiram e ainda refletem no estilo e modo de vida, dando ênfase na alimentação e saúde da população brasileira (Brasil, 2014). A soma das mudanças na alimentação e de outros aspectos relacionados ao estilo de vida, foram fatores determinantes para que pelo menos 52% da população brasileira se tornasse portador de alguma Doença Crônica não Transmissível (DCNT) (IBGE, 2020), sendo elas responsáveis, no ano de 2019, por 41,8% do total de mortes ocorridas prematuramente,

ou seja, entre os 30 e 69 anos de idade (Brasil, 2021). Um exemplo das mudanças ocorridas mais frequentes nos últimos anos é o ato de realizar refeições fora de casa, seja por necessidade ou escolha, circunstância na qual muitas vezes leva pessoas a fazerem escolhas alimentares inadequadas, com alimentos e bebidas de baixo valor nutricional e alto valor calórico, lanches rápidos, que ocasionam o alto consumo de alimentos ultraprocessados e o baixo consumo de alimentos in natura (Garcia, 2003; Bezerra, 2012; Nagao-Sato; Reicks, 2022).

Diante do cenário, tornou-se mais do que necessário a criação de políticas e programas que assegurem uma alimentação de qualidade à população brasileira. Com isso, foi instituído pela Lei 6.321 de 14 de abril de 1976 e hoje regulamentado pelo Decreto nº 10.854 de 10 de novembro de 2021 (Brasil, 1997) e com instruções complementares estabelecidas pela Portaria MTB/GM nº 672, de 8 de novembro de 2021 (Brasil, 2023), o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) que veio com o objetivo de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores brasileiros, criando condições favoráveis para o desempenho do trabalho, através de concessão de incentivos fiscais, podendo ser eles a oferta de refeições dentro do ambiente de trabalho, distribuição de vale-refeição e ou vale-alimentação e também pela distribuição de cestas básicas de alimentos, cabendo à empresa escolher de qual forma atender essa oferta aos seus colaboradores (Brasil, 2023).

O PAT é um programa de adesão voluntária das empresas, entretanto, uma vez que a empresa escolhe aderir ao programa, ela ou a empresa terceirizada responsável pelas refeições, deverá assegurar a qualidade (aspecto, cor, palatabilidade) e a quantidade (oferta energética e de nutrientes) da alimentação fornecida aos trabalhadores, alcançando os parâmetros nutricionais designados pela Portaria Interministerial nº 66. 9 de 25 de agosto de 2006 (Brasil, 2006). Além de estabelecer a obrigatoriedade de um responsável técnico, nutricionista, para garantir o desenvolvimento adequado da execução das atividades nutricionais do programa.

Dada a amplitude deste assunto, vários estudos tiveram como objetivo avaliar as refeições servidas aos trabalhadores nas empresas vinculadas ao PAT, tendo como resultado, um saldo não muito positivo, demonstrando que as refeições servidas, não estão totalmente adequadas ao que a resolução do PAT (Bandoni; Jaime, 2008; Salvetti; Possa, 2017; Padilha et al., 2021).

Estudos direcionados para compreensão da qualidade e quantidade da alimentação servida em Unidade de Alimentação e Nutrição, bem como dos fatores que as influenciam, podem contribuir para identificação das fragilidades e, por consequência, aprimoramento deste significativo programa além de contribuir para a melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores.

Neste contexto, este trabalho objetivou avaliar a caracterização de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), os recursos humanos, a qualidade e per capita dos cardápios, em empresas do interior do estado do Rio Grande do Sul.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo de caráter quantitativo e qualitativo, onde participaram da pesquisa três Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), pertencentes à mesma concessionária, localizadas no interior do estado do Estado do Rio Grande do Sul. As empresas

foram selecionadas por conveniência e a coleta de dados, realizada “in loco”, aconteceu entre os meses de maio a julho de 2023.

Para coleta dos dados, utilizou-se um protocolo de extração de dados elaborado pelas pesquisadoras. Foram coletados dados referentes ao número de total de refeições servidas, o número de colaboradores, jornada de trabalho dos colaboradores, período de descanso, número de colaboradores ausentes no último mês e demissões nos últimos seis meses para cálculos de avaliação de desempenho de recursos humanos, coletou-se ainda as informações do cardápio de um mês (quatro semanas) com todos os itens, inclusive saladas e sobremesas para a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), além da quantidade de alimento produzido diariamente para posteriormente cálculo de valores per capita.

A gestão de Recursos Humanos (RH) das UANs foi analisada por meio de Indicadores de Desempenho de Recursos Humanos: Indicador de Rendimento de Mão-de-Obra – IRD (Gandra *et al.*, 1986 *apud* Teixeira *et al.*, 2010); Índice de Produtividade Individual – IPI, Rotatividade de Pessoal – RP (Abreu; Spinelli; Pinto, 2019) e Taxa de Absenteísmo – TA (Gandra *et al.*, 1986 *apud* Teixeira *et al.*, 2010). Já para a avaliação do caráter nutricional das refeições, avaliou-se o cardápio de uma mês (quatro semanas) e aplicou-se o método AQPC (Veiros; Proença, 2003), onde os itens analisados das preparações foram classificados em categorias segundo metodologia proposta por Prado; Nicoletti; Faria (2013), considerando-os como aspectos positivos a ocorrência oferta de folhosos e frutas, e aspectos negativos cores iguais, preparações ricas em enxofre, carnes gordurosas, doces, frituras e a oferta de doces e frituras em concomitância. A avaliação considerou distribuição percentual dos itens no cardápio e os aspectos positivos foram classificados como “ótimo” ($\geq 90\%$), “bom” (de 75 a 89%), “regular” (de 50 a 74%), “ruim” (de 25 a 49%) ou “péssimo” (25%). Já os aspectos negativos foram classificados como “ótimo” ($\leq 10\%$), “bom” (de 11 a 25%), “regular” (de 26 a 50%), “ruim” (de 51 a 75%) ou “péssimo” (75%). A variável per capita, foi analisada dividindo-se o total produzido cru de cada alimento pelo número de refeições servidas, incluindo saladas, guarnições, pratos principais, sobremesa e ingredientes culinários.

Os dados foram computados através do Software de estatística, para as variáveis qualitativas foram apresentadas as frequências absoluta e relativa simples e para as variáveis quantitativas foram calculadas as medidas de tendência central e dispersão.

Por tratar-se de um estudo que avalia os recursos humanos, cardápios e per capita, não se fez necessária a submissão do trabalho para a análise e aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados e discussões

As Unidades de Alimentação e Nutrição analisadas estão alocadas em empresas do ramo industrial e caracterizam-se como gestão de cozinha sendo concessionárias terceirizadas. O serviço é tipo *self-service*, exceto para as sobremesas e prato principal que são porcionados. A média diária de refeições foi de 328,33 (DP=192,11) refeições e o número de refeições referente a cada UAN encontra-se na Tabela 1.

Tabela 1 - Caracterização referente ao número de refeições de Unidades de Alimentação e Nutrição, participantes do estudo, do interior do estado do Rio Grande do Sul, 2023.

Refeições	Unidade I	Unidade II	Unidade III
Nº de almoços	280	80	200
Nº de jantares	120	130	25
Nº de ceias	150	0	0
Total de refeições	550	210	225

Fonte: Autora (2023).

Todas as UANs avaliadas contam com uma nutricionista, que ocupa o cargo de gerente operacional de Unidade, possuindo a responsabilidade técnica sobre as atividades desenvolvidas. O número de colaboradores e os valores encontrados através dos Indicadores de Desempenho de Recursos Humanos de cada UAN são apresentados na Tabela 2.

Tabela 2 - Caracterização quanto aos colaboradores e indicadores de desempenho dos recursos humanos de Unidades de Alimentação e Nutrição, participantes do estudo, do interior do estado do Rio Grande do Sul.

Recursos Humanos	Indicador referência	Indicadores encontrado Unidade I	Indicador referência	Indicador encontrado Unidade II	Indicador referência	Indicador encontrado Unidade III
Colaboradores (n)		11		5		5
IRD		8,6		12,1		11,3
	14-13 ¹		15-14 ¹		15-14 ¹	
TA	0,27	0% ²	2,6	0% ²	1,2	
IPI	50	1/35 ¹	42	1/35 ¹	45	
RP	0%	-	20%	-	0%	
	0% ²					
	1/40 ¹					
	-					

IRD = Indicador de Rendimento de Mão-de-obra; TA = Taxa de Absenteísmo; IPI = Índice de Produtividade Individual; RP = Rotatividade de Pessoal;

Fonte: ¹GANDRA *et al.*, 1986 *apud* TEIXEIRA, S.; BISCONTINI, TB.; DE OLIVEIRA, Z.M.C.

Administração Aplicada: Unidade de Alimentação e Nutrição. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. ² ABREU, S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição:** Um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2019. Autora (2023).

Através do IRD e do IPI foi possível identificar que as três UANs apresentaram melhores desempenhos quando relacionado aos valores que a literatura nos traz, mostrando melhor desempenho individual por colaborador e também como equipe. Dado o fato de que a literatura que nos traz os respectivos valores de referência diz respeito a um período de menores recursos tecnológicos dentro das UANs (Gandra *et al.*, 1986 *apud* Teixeira *et al.*, 2010; Abreu; Spinelli; Pinto, 2019), o que não reflete as condições atuais, a maior “agilidade” no processo de produção

de refeições pode ser explicada pela maior tecnologia empregada nos dias atuais. Ressalta-se que os valores de IRD e IPI podem e devem variar em diferentes UANs, a depender do tipo de serviços oferecido, dos recursos tecnológicos disponíveis e dos recursos humanos empregados, a produção será menor ou maior, isto é, os parâmetros referenciados servem para direcionar a avaliação e não deve ser levado na literacia (Teixeira *et al.*, 2010).

A literatura aponta que, a TA é considerada melhor quanto mais próxima de zero (Abreu; Spinelli; Pinto, 2019), assim como encontrado nas três UANs avaliadas, pois indica baixo percentual de faltas diárias, visto que ausências não programadas causam transtornos para UANs, como mudanças nos cardápios, substituição de alimentos, atrasos na distribuição, além da negligência quanto a qualidade da refeição servida (Teixeira *et al.*, 2007).

Já para a RP ou *turnover*, não existem valores preconizados. Entretanto, infere-se que o valor encontrado não deve ser zero, para que a UAN possa renovar seu quadro de funcionários de tempo em tempo. Também não deve ser muito elevado, do modo que o *turnover* elevado, implica em uma equipe sem treinamento e não consolidada nas práticas da UAN, logo que sempre há colaboradores novos, o que reflete no entrosamento da equipe, na qualidade e segurança da refeição servida, além dos custos para esta, vindo de desligamentos e contratações de equipe (Abreu; Spinelli; Pinto, 2019). O valor de 20% encontrado na UAN II parece adequado para o período (6 meses) e para o número de funcionários, assim como o valor de 0% encontrado nas demais unidades.

O Avaliação Qualitativa das Preparações mostrou que os cardápios se assemelham quanto à composição e preparações. Todos são compostos por saladas, incluindo sempre um grão, prato base, guarnições, sobremesa e prato principal. O AQPC e suas classificações estão apresentadas na Tabela 3.

Tabela 3 - Análise qualitativa das preparações do cardápio (AQPC) de Unidades de Alimentação e Nutrição, participantes do estudo, do interior do estado do Rio Grande do Sul, 2023.

Critérios de Avaliação do cardápio	Unidade I		Unidade II		Unidade III	
	% (n)	Classificação	% (n)	Classificação	% (n)	Classificação
Folhosos	100% (n=20)	Ótimo	100% (n=20)	Ótimo	100% (n=20)	Ótimo
Frutas	100% (n=20)	Ótimo	100% (n=20)	Ótimo	100% (n=20)	Ótimo
Cores iguais	55% (n=11)	Ruim	80% (n=16)	Péssimo	60% (n=12)	Ruim
Alimentos ricos em enxofre	45% (n=9)	Regular	45% (n=9)	Regular	65% (n=13)	Ruim
Carnes gordurosas	50% (n=10)	Regular	25% (n=5)	Bom	20% (n=4)	Bom

Frituras	0% (n=0)	Ótimo	0% (n=0)	Ótimo	35% (n=7)	Regular
Doces	100% (n=20)	Ótimo	100% (n=20)	Ótimo	100% (n=20)	Ótimo
Doces + Frituras	0% (n=0)	Ótimo	0% (n=0)	Ótimo	35% (n=7)	Regular

Fonte: Autora (2023).

Através da avaliação dos cardápios, foi possível observar que as três UANs ofertam aos trabalhadores frutas e folhosos diariamente, apresentando 100% de ocorrência, este achado é um aspecto positivo dos cardápios, logo que são alimentos in natura, estando de acordo com o recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, por apresentarem boas fontes de fibras e de diversas vitaminas e minerais (Brasil, 2014), além de que, o consumo regular desses alimentos é apontado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e pesquisadores como um importante fator de proteção e prevenção das DCNT (OMS, 2003; Wallace et al., 2020; Campos *et al.*, 2023). Alguns estudos que investigaram a alimentação de trabalhadores evidenciaram baixo consumo de frutas e folhosos em detrimento de alimentos de menor qualidade nutricional (Medeiros *et al.*, 2007; Preto; Pastore; Assunção, 2014; Dalla Costa *et al.*, 2019.), nesse sentido, reforça-se a importância de que o cardápio oferecido para trabalhadores oportunize o consumo desses alimentos dado seus benefícios à saúde.

Em relação aos aspectos negativos do cardápio, as UANs I, II e III apresentaram monotonia de cores na boa parte dos dias avaliados, com percentual de frequência de 55%, 80% e 60%, respectivamente, sendo por esta ordem, classificadas como “ruim”, “péssimo” e “ruim”, considerando que este indicador é muito visual, analisar através do cardápio (e não do buffet servido) é um ponto fraco deste estudo. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) um dos atributos para uma alimentação saudável é que o prato seja naturalmente colorido, para assim garantir a ingestão de diferentes nutrientes, tornando a alimentação mais saudável e equilibrada.

Os alimentos ricos em enxofre, que são alimentos capazes de ocasionar desconforto gástricos pelo seu alto teor de compostos sulfurados, estavam presentes como aspectos negativos nas três unidades, mas com maior frequência na UAN III, sendo classificado como “ruim”. Muitos alimentos, como por exemplo o repolho presente com muita frequência nos cardápios, tanto como salada, quanto como guarnição, se justifica pelo baixo custo para as unidades e pela boa aceitação dos trabalhadores. Além da presença de carnes aceboladas, com intuito de satisfazer o trabalhador, logo que, as carnes grelhadas com pouca adição de óleos nem sempre chamam atenção do cliente. Poulain *et al.* (1990) e Faria e Kang (2022) consideram que um alimento, para ser capaz de manter a vida, não deve possuir somente qualidades nutricionais, é necessário que ele seja conhecido e/ou aceito pelo indivíduo e pelo grupo social.

As carnes gordurosas apresentaram maior percentual de ocorrência na UAN I, com 50% de frequência, sendo classificada como “regular”. Já as UANs II e III, foram classificadas como “bom”, com 20 e 25% de frequência respectivamente, dado pelo fato de que, provavelmente, as unidades analisadas não servem com frequência salsichão, strogonoff, feijoada e salsicha, consideradas de acordo com José (2014) como carnes gordurosas. Embora a carne seja um

alimento que deva estar presente em uma dieta equilibrada, o consumo de carnes processadas, como a salsicha, salsichão, calabresa, bacon e demais embutidos é apontado pela OMS, segundo relatório da Agência Internacional de Pesquisa em Câncer como agente cancerígeno. O mesmo relatório exemplifica que o consumo de uma salsicha por dia (50g de carne processada), pode aumentar em 18% o risco de desenvolvimento de câncer colorretal (OMS, 2015). Além de que, o consumo de carnes com alto teor de gordura (colesterol e ácidos graxos saturados) está associado à incidência de eventos cardiovasculares (Izar et al., 2021).

Ao realizar comparações entre os resultados percebe-se que o maior índice de fritura esteve presente na UAN III, com 35% de ocorrência, sendo classificado como “regular”, dado pelo fato das demais unidades não terem em seus cardápios preparações fritas. No Brasil, entre as principais causas de mortalidade cardiovascular atribuídas à dieta, destacam-se o alto consumo de sódio e gorduras trans e o baixo consumo de frutas, hortaliças, grãos e alimentos fontes de ácidos graxos poli-insaturados. A vista disso, novamente destaca-se a importância das UANs incentivarem através das refeições servidas, o baixo consumo de alimentos gordurosos e o aumento do consumo de hortaliças e frutas, dado o fato de que boa parte dos usuários das unidades realizam a maior refeição do dia em seu local de trabalho (James, 2018).

Verificou-se que ambas UANs oferecem todos os dias sobremesas elaboradas, ricas em açúcar em seu cardápio, com 100% de ocorrência, sendo este considerado um aspecto negativo da avaliação qualitativa. Uma revisão bibliográfica sobre efeitos do consumo excessivo de açúcar sobre o desempenho cognitivo, constatou que indivíduos que realizam consumo excessivo de açúcar de adição em produtos alimentícios industrializados, em seu cotidiano, tendem a possuir prejuízos no desempenho cognitivo (Ramos; Meneses, 2021). Além de que o consumo excessivo de açúcar está cada vez mais relacionado ao aumento do risco de obesidade, logo que este carboidrato gera energia suplementar ao organismo que, quando não gasta, é depositada e armazenada em forma de gordura (Rippe; Angelopoulos, 2016).

O item “doce + fritura” apareceu como aspecto negativo somente na UAN III, com 35% de frequência, visto que as demais UANs não servem preparações fritas.

Gonçalves *et al.* (2020) avaliou a qualidade das preparações do cardápio de uma UAN localizada na cidade de Bento Gonçalves (RS) e também constatou, assim como o presente estudo, que eram servidos vegetais folhosos todos os dias na semana aos trabalhadores, além da baixa frequência de alimentos fritos e 100% de frequência no item doce, demonstrando que a UAN analisada também servia sobremesas para os trabalhadores diariamente. Já um outro estudo realizado por Caetano, Santos e Sottero (2023), que avaliaram o cardápio de uma UAN de um município do Nordeste, constatou a ausência diária de frutas, oferta de vegetais folhosos insuficiente, por estarem presente no cardápio somente uma vez na semana e frequência de 21% de sobremesas, aparecendo no cardápio somente uma vez na semana, diferindo dos nossos achados.

Um aspecto importante a ser enfatizado é que a diferença ou semelhança entre os cardápios servidos nas UANs, depende de diversos fatores, como a mão de obra empregada, custo e disponibilidade de determinados alimentos em cada região, capacidades das instalações, aspectos culturais, além de que, a preferência do cliente também deve ser ouvida, considerada e respeitada dentro dessas unidades, entretanto cabe salientar que a qualidade nutricional do cardápio não deve ser desconsiderada. Segundo Proença et al. (2005) os alimentos como, carnes

gordurosas, frituras, massas e empanados, são muito bem aceitos pelos clientes, mas que muitas vezes desconhecem seus efeitos negativos para a saúde. Deste modo, cabe a unidade buscar maneiras de satisfazer seus clientes, porém de forma saudável (Rosa; Monteiro, 2014), além de executar atividades de educação alimentar dentro de suas unidades, visando mobilizar os trabalhadores a adoção de práticas alimentares saudáveis.

A Tabela 4 apresenta os valores médios de per capita encontrados nas UANs comparando-os com demais per capitas apresentados na literatura. Destaca-se que, apesar de possuírem cardápios semelhantes, a diferença de per capitas é perceptível. Em relação ao prato principal, as três oferecem duas opções de prato principal a seus usuários, somando 120g na Unidade I e III e 140g na Unidade II.

Tabela 4 - Valores per capita (PC) de Unidades de Alimentação e Nutrição, participantes do estudo, do interior do estado do Rio Grande do Sul, 2023

Alimento	PC referência (g) ^{1 2}	PC médio encontrado (g)	Desvio Padrão	PC Min (g)	PC Max (g)
SALADAS					
Folhas	30 - 40 ¹	33	13	19	45
Repolho	36 ¹	29	12	14	36
Beterraba	55 ¹	32	7	24	36
Cenoura	55 ¹	29	12	14	36
Pepino	55 ¹	29	22	14	54
Lentilha	14 ¹	5	1	4	7
SALADAS					
Trigo em grão	11 ¹	6	2	4	9
Proteína de soja	20 ²	5	1	4	7
GUARNIÇÃO					
Repolho refogado	40 ¹	41	29	14	72
Farinha de milho para polenta	15 ²	23	8	14	29
Macarrão	25 - 50 ¹	51	17	33	67
Pó para preparo de purê de batata	-	12	9	5	22
Batata cozida	140 ¹	54	50	22	111
PRATO BASE					
Arroz branco	80 - 130 ¹	115	93	38	218
Feijão preto	35 - 50 ¹	30	30	9	49
PRATO PRINCIPAL					
Salsichão	135 - 160 ¹	63	6	60	70
Suíno		63	6	60	70
Bovino	120 - 160 ¹	63	6	60	70
Peito de frango	150 ¹	63	6	60	70

Coxa de frango	250 ²	63	6	60	70
Calabresa	120 ¹	63	6	60	70
Hambúrguer	112 ²	63	6	60	70
SOBREMESAS ELABORADAS					
Pó para preparo de gelatina	15 ¹	0,0015	0,00020	0,0013	0,0017
Pó para preparo de pudim	17 ²	7	2	6	9
INGREDIENTES CULINÁRIOS					
Óleo de soja	20 ¹	20	3	18	23
Sal	6 - 8 ¹	4	1	3	5

Fonte: ¹VAZ, Célia Silvério. **Alimentação na Coletividade**: Uma abordagem gerencial. Brasília: [s. n.], 2003. 208 p. ²ABREU, S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: Um modo de fazer. 7. ed. aum. São Paulo: Metha, 2019. 416 p. Autora (2023).

As quantidades PC das preparações além de trazer as UANs mais facilidade no planejamento de cardápios e nos pedidos aos fornecedores, tem como intuito o controle de custo para a unidade e a redução de desperdícios de alimentos que seriam preparados e não seriam consumidos (Abreu; Spinelli; Pinto, 2019).

A análise comparativa dos valores PC apontou que o valor médio encontrado nas três UANs avaliadas estão, em maior proporção, abaixo ou muito próximos dos indicadores de PC de referência, somente o item “farinha de milho para polenta” que apresentou um valor acima do que a literatura nos mostra.

As saladas, principalmente, os folhosos e o repolho, que representam os ingredientes para salada mais economicamente rentáveis para as UANs avaliadas, apresentaram valores muito próximos da literatura, diferente dos demais itens do grupo. Ao analisar a soma dos per capita de salada, os mesmos não alcançam nem metade do consumo de 400g (5 porções) de vegetais diários que é recomendado pela OMS. Dado o fato de que o maior consumo de vegetais está na refeição do almoço, principalmente para a classe trabalhadora que realiza essa refeição na empresa, este fator é de extrema importância, entretanto, constatou-se que as Unidades não seguem essa recomendação e nem mesmo a recomendação de fibras, de 7-10g imposto pelo PAT.

O prato base, composto pelo arroz e pelo feijão, assim como os demais, também apresentaram boa correlação com os valores per capita encontrados na literatura. Dados do Inquérito Nacional de Alimentação, incluídos na POF de 2008–2009 e 2017–2018 (IBGE, 2011; IBGE, 2020) apontam que o arroz e o feijão comparecem no decorrer dos 10 anos entre os seis alimentos mais consumidos no Brasil, mesmo que com uma redução significativa no consumo (Rodrigues *et al.*, 2021) dado que o arroz e o feijão são alimentos culturalmente tradicionais da alimentação brasileira. Ainda segundos dados da POF, seu consumo não difere nas diferentes regiões do Brasil, deste modo se destaca o fato de que seu consumo não é influenciado nem mesmo pelo clima, tanto que são considerados como prato base (IBGE, 2010; IBGE, 2020). Juntos, arroz e feijão são responsáveis por mais de um quinto (22,9%) da energia consumida ao longo do dia (Louzada *et al.*, 2015).

As guarnições apresentaram boa correlação com os valores de per capita do parâmetro comparativo, exceto o item “pó para preparo de purê de batata” que não foi encontrado referência

na literatura, possivelmente por ser um item “novo” presente nas UANs, que tem o intuito de facilitar o preparo do purê de batata. Este grupo, diferentemente do prato base, pode e deve apresentar variações, logo que é um fator dependente de hábitos culturais dos trabalhadores, além da região do país (sazonalidade), clima e preferências destes. Um exemplo que justifica o fato, é o item “farinha de milho para polenta” que apresentou valores maiores que o parâmetro de referência pelo motivo deste ser um alimento consumido com maior frequência na região Sul do país por motivos culturais, além do fato de que a coleta de dados foi realizada no inverno, logo, alimentos com maior densidade calórica, como a polenta, são bem aceitos nesta época do ano.

Para o prato principal que é composto por alimentos fontes de proteína, como a carne, já existe um valor per capita pré-definido pela concessionária responsável pelas UANs avaliadas, que são duas porções de 60g de carnes cada, somando por fim, um valor per capita médio de 120g de proteína por trabalhador/dia. Deste modo, se analisada a quantidade total oferecida, o valor per capita encontra-se próximo ao parâmetro de referência. Em relação ao consumo de carnes, dados da POF de 2018-2019 (IBGE, 2020) apontam que o consumo per capita de carnes bovina, suína e de aves da população brasileira é de respectivamente 50, 12 e 47g/dia, já em relação a carnes processadas, como a linguiça e a salsicha, o valor per capita é de 3,9 e 1,1g/dia, dados que podemos considerar de grande relevância para a área da saúde, logo que as carnes processadas devem, em maior parte do tempo, ser evitadas, dado os potenciais riscos de seu consumo para a saúde devido aos aditivos e ao próprio processo industrial que são submetidas com intuito de agregar sabor e/ou melhorar a característica visual (Santarelli; Pierre; Corpet, 2008). Apesar dos per capita diários encontrados para carnes processadas (calabresa, salsichão e hambúrguer) serem o mesmo das demais carnes in natura, o AQPC demonstrou baixa frequência de oferta destas preparações (carnes gordurosas) no cardápio.

As sobremesas elaboradas, principalmente a gelatina, apresentaram valores inferiores aos parâmetros de referência, o que pode ser justificado pelas unidades oferecem também a opção de fruta como sobremesa, deste modo, alguns clientes podem optar pelo consumo de frutas ao invés das sobremesas elaboradas. Entretanto, nenhuma UAN soube referenciar o per capita de frutas.

Em relação aos ingredientes culinários, óleo e sal, ambos se encontram próximos aos parâmetros de referência, estando somente o sal um pouco abaixo do encontrado na literatura. Ressalta-se que o sal analisado neste estudo corresponde somente aquele adicionado aos alimentos pelas colaboradoras na hora da preparação e não aquele intrínseco aos alimentos e encontrado em produtos industrializados que são utilizados na preparação das refeições. Considera-se positivo o fato de que o per capita de sal das unidades encontram-se abaixo das referências, pois conforme a OMS, o consumo de sal não deve ultrapassar 5g (2g de sódio) por dia (OMS, 2003; OMS, 2023), visto que evidências mostram que mais da metade das mortes por doenças cardiovasculares são atribuídas a hipertensão, condição que pode ser agravada pela ingestão excessiva de sal (Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2019).

Considerações finais

Em relação aos Recursos Humanos verificou-se que as UANs participantes da pesquisa apresentam indicadores condizentes com boa produtividade e desempenho individual, no entanto, reforça-se a importância do monitoramento constante desses indicadores de desempenho

buscando evitar sobrecarga de trabalho e garantir os recursos necessários para execução segura e de qualidade dos cardápios previamente definidos. No que se refere a qualidade nutricional e sensorial dos cardápios a ocorrência de aspectos positivos na UAN I e II foi considerada ótima para folhosos, frutas, frituras e frituras + doces, já na UAN III foi considerada ótima somente para folhosos e frutas. Enquanto a ocorrência de aspectos negativos, foi considerada péssimo para doces nas três unidades, além da monotonia de cores na UAN II. Os valores de per capita encontrados assemelham-se aos apresentados pela literatura, salvando exceções relacionadas aos hábitos culturais de consumo e despertando preocupação em relação ao possível consumo de sal e óleo.

Reitera-se a importância de análises relacionadas à produção de refeições em UANs como forma de identificar fragilidades e oportunidade de reflexão acerca da alimentação do trabalhador brasileiro.

Referências

ABREU, S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um modo de fazer**. 7. ed. aum. São Paulo: Metha, 2019. 416 p.

BANDONI, D.H.; JAIME, P.C. A qualidade das refeições de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, n. 2, p. 177-184, 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/qjMyw99CLjGnqJBjgGK83Xx/>.

Acesso em: 02 nov. 2023.

BEZERRA, I.N. **Impacto do consumo de alimentos fora do domicílio na dieta e no peso corporal da população brasileira**. 2012. Tese (Pós-graduação em Fisiopatologia Clínica e Experimental) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2012. Disponível em: <https://www.bdtd.uerj.br:8443/handle/1/12603>. Acesso em: 25 out. 2023.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 20 out. 2023.

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Pesquisa nacional de saúde 2019: percepção do estado de saúde, estilos de vida, doenças crônicas e saúde bucal no Brasil**. Rio de Janeiro, 2020. 117 p.

Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101764.pdf>. Acesso em: 26 out. 2023.

BRASIL. Portaria Interministerial nº 66 de 25 de agosto de 2006. **Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, p. 165, 2006. Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/legislacao/portaria66_25_08_06.pdf. Acesso em: 28 out. 2023.

BRASIL. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), Brasília-DF, v. 1, 2023. Gov.br. Disponível em: https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/faq-atualizacao-cgsst_ago23.pdf. Acesso em: 28 out. 2023.

BRASIL. **Brasil 2021: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico**: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2021. Brasília – DF, 2022. Vigitel. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svsa/vigitel/vigitel-brasil-2021-estimativas-sobre-frequencia-e-distribuicao-sociodemografica-de-fatores-de-risco-e-protecao-para-doencas-cronicas>. Acesso em: 22 out. 2023.

CAETANO, L.S.; SANTOS, L.A.; SOTTERO, S.C.B. Avaliação qualitativa de preparações dos cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um município do Nordeste. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 30, p. 1-14, 2023.

CAMPOS, S.F., *et al.* Evaluation of Nutrient Consumption for the Prevention of Chronic Diseases in Health Promotion Services: A Controlled and Randomized Community Trial to Promote Fruits and Vegetables. **Int. J. Environ. Res. Public Health**, Switzerland, v. 20, n. 3, p. 1-14, 2023.

DALLA COSTA, MC *et al.* Práticas alimentares de trabalhadores da atenção básica na região oeste paranaense. **Revista Varia Scientia – Ciências da Saúde**, [s. l.], v. 5, n. 2, p. 130-142, 2019.

FARIA, A.A.; KANG, J, It's not just about the food: Motivators of food patterns and their link with sustainable food neophobia. **Appetite**, [s. l.], v. 174, n. 1, 2022.

GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/XBYLXK3XtmDgRfTbq7mKwYb/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 out. 2023.

GONÇALVES, A.C.S. *et al.* Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). **7º Simpósio de Segurança Alimentar**, Bento Gonçalves, RS, 2020.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro, 2010b. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv45130.pdf>. Acesso em: 17 out. 2023.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro, 2020a. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101742.pdf>. Acesso em: 17 out. 2023.

IZAR, M.C.O. *et al.* Posicionamento sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, [s. l.], v. 116, n. 1, p. 160-212, 2021. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/abc/a/Yt5zyLkkfG8ms6rKcJ7TNWc/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 21 nov. 2023.

JAMES, S.L. Global, regional, and national incidence, prevalence, and years lived with disability for 354 diseases and injuries for 195 countries and territories, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *Global Health Metrics - Lancet*, [s. l.], v. 392, p. 1789 - 1858, 10 nov. 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/abc/a/Yt5zyLkkfG8ms6rKcJ7TNWc/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 20 nov. 2023.

JOSÉ, J. F. B. S. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória – ES. **Demetra: Alimentação Nutrição & Saúde**, v.9, n.4, p. 975-984,

LOUZADA, M.L.C *et al.* Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Rev Saúde Pública**, [s. l.], v. 49, p. 1-11, 2015.

MEDEIROS, M.A.T *et al.* Estado nutricional e práticas alimentares de trabalhadores acidentados. **Revista de Nutrição**, [s. l.], v. 20, n. 6, p. 589-602, 2007.

NAGAO-SATO, S.; REICKS, M. Food Away from Home Frequency, Diet Quality, and Health: Cross-Sectional Analysis of NHANES Data 2011–2018. **Nutrients**, [s. l.], v. 14, n. 16, 2022. Disponível em: <https://mdpi.com/2072-6643/14/16/3386> Acesso em: 24 abr. 2024.

PADILHA, B.M *et al.* Adequação nutricional de cardápios do almoço de uma empresa do ramo hoteleiro inscrita no Programa de Alimentação do Trabalhador. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 28, p. 1-7, 2021. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8659942> Acesso em: 02 nov. 2023.

POULAIN, J.P., SAINT-SEVIN, B. **La restauration hospitalière**. Toulouse. France: Cristal, 1990. 111p.

PRADO, B.G.; NICOLETTI, A.L.; FARIA, C.S. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT. **UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde**, [s. l.], v. 15, n. 3, p. 219-223, 2013. Disponível em: <https://journalhealthscience.pgskroton.com.br/article/view/681>. Acesso em: 1 nov. 2023.

PRETTO, A.D.B.; PASTORE, C.A.; ASSUNÇÃO, M.C.F. Comportamentos relacionados à saúde entre profissionais de ambulatórios do Sistema Único de Saúde no município de Pelotas-RS. **Epidemiol. Serv. Saúde**, [s. l.], v. 23, n. 4, p. 635-644, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ress/a/yrMN3cyj5pXqJZd663r3Jcb/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 16 nov. 2023.

RAMOS, V.P.; MENESES, C.O.R. Efeitos do consumo excessivo de açúcar sobre o desempenho cognitivo: uma revisão de literatura. **Brazilian Journal of Health Review**, [s. l.], v. 4, n. 6, p. 24931-24951, 2021.

RIPPE, J.M; ANGELOPOULOS, T.J. Sugars, obesity, and cardiovascular disease: results from recent randomized control trials. **European Journal of Nutrition**, [s. l.], v. 55, n. 5, p. 45-53, 2016.

RODRIGUES, R.M *et al.* Evolução dos alimentos mais consumidos no Brasil entre 2008-2009 e 2017-2018. **Revista de Saúde Pública**, [s. l.], v. 55, p. 1-10, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/Vw7Q9DMm65tGLtHv4tZfrKt/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 22 nov. 2023.

ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P. **Unidades Produtoras de Refeições**: uma visão prática. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p.

SALVETTI, L.H.; POSSA, G. Programa de alimentação do trabalhador e qualidade nutricional das refeições. **Ciência & Saúde**, [s. l.], v. 10, n. 1, p. 23-27, 2017.

SANTARELLI, R.L.; PIERRE, F.; CORPET, D.E. Processed meat and colorectal cancer: a review of epidemiologic and experimental evidence. **Nutr Câncer**, [s. l.], v. 60, n. 2, p. 131–144, 2008.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. Atualização da Diretriz de Prevenção Cardiovascular da Sociedade Brasileira de Cardiologia. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, [s. l.], v. 113, n. 4, p. 787-891, 2019. Disponível em: <http://publicacoes.cardiol.br/portal/abc/portugues/2019/v11304/pdf/11304022.pdf>. Acesso em: 23 out. 2023.

TEIXEIRA, S.; BISCONTINI, TB.; DE OLIVEIRA, Z.M.C. **Administração Aplicada**: Unidade de Alimentação e Nutrição. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

VAZ, Célia Silvério. **Alimentação na Coletividade**: Uma abordagem gerencial. Brasília: [s. n.], 2003. 208 p.

VEIROS, M.B.; PROENÇA, R.P.C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. **Nutrição em pauta**, [s. l.], 2003.

WALLACE, T.C., *et al.* Fruits, vegetables, and health: A comprehensive narrative, umbrella review of the science and recommendations for enhanced public policy to improve intake. **CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION**, Virginia, v. 60, n. 13, p. 2174-2211, 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. International Agency for Research on Cancer. IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat. France, n. 240, 26 out. 2015. Disponível em: https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2018/07/pr240_E.pdf. Acesso em: 19 nov. 2023.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **WHO Technical Report Series**: Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Switzerland, p. 1-160, 2003. Disponível em: <https://www.who.int/publications/i/item/924120916X>. Acesso em: 16 nov. 2023.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **WHO Global Report:** On sodium intake reduction. Switzerland, p. 1-99, 2023. Disponível em: <https://www.who.int/publications/item/9789240069985>. Acesso em: 21 abr. 2024.