

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

LARA RIBEIRO ROSA

**ANÁLISE DA OFERTA DE PROTEÍNA EM PRATOS PRINCIPAIS DE UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO SEGUNDO O PROGRAMA DE
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR**

VOLTA REDONDA - RJ

2020

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**ANÁLISE DA OFERTA DE PROTEÍNA EM PRATOS PRINCIPAIS DE UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO SEGUNDO O PROGRAMA DE
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Nutrição do
UniFOA, como requisito à obtenção
do título de Bacharel em Nutrição.

Acadêmica: Lara Ribeiro Rosa

Orientadora: Profa. PhD. Kamila Oliveira do Nascimento

VOLTA REDONDA - RJ

2020

FICHA CATALOGRÁFICA

Bibliotecária: Alice Tacão Wagner - CRB 7/RJ 4316

R788a Rosa, Lara Ribeiro

Análise da oferta de proteína em pratos principais de uma unidade de alimentação e nutrição segundo o programa de alimentação do trabalhador. / Lara Ribeiro Rosa. – Volta Redonda: UniFOA, 2020.

22 p. II.

Orientador (a): Kamila Oliveira do Nascimento

Monografia (TCC) – UniFOA / Curso de Nutrição, 2020.

1. Nutrição - TCC. 2. Oferta de proteína. 3. PAT. 4. UAN. 5. Alimentação coletiva. I. Nascimento, Kamila Oliveira do. II. Centro Universitário de Volta Redonda. III. Título.

CDD 613

FOLHA DE APROVAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso intitulado:

ANÁLISE DA OFERTA DE PROTEÍNA EM PRATOS PRINCIPAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO SEGUNDO O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Elaborado por Lara Ribeiro Rosa, apresentado publicamente perante a Banca Avaliadora, como parte dos requisitos para conclusão do Curso de Nutrição.

Aprovada em 18 de junho de 2020

Banca Avaliadora:

Professora Orientadora

Kamila Oliveira do Nascimento, PhD, Centro Universitário de Volta Redonda

Professora Avaliadora

Paula Alves Leoni, Mestre, Centro Universitário de Volta Redonda

Professora Avaliadora

Paula Balbi de Melo Hollanda Cordeiro, Mestre, Centro Universitário de Volta Redonda

Dedico este trabalho aos meus pais, em especial minha mãe Leda Lima, aos meus familiares e amigos que, com muito carinho me encorajaram.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer primeiramente a Deus, que me fez sonhar com esse momento, que me deu forças em meio a todo caos para chegar até aqui com um sorriso no rosto e um orgulho imenso no coração.

A minha mãe que sempre lutou para me dar todas as oportunidades que eu precisava para ser uma pessoa melhor.

A minha família por sempre me acompanhar, minha Vó Geni e meu padrasto Juninho que sempre que puderam colaboraram financeiramente para eu continuar os estudos, aos meus tios que demonstraram apoio a minha formação, em especial a minha tia Agnes que me apresentou a nutrição e me aconselhou ingressar no curso, e aos meus outros parentes que me apoiaram também.

Aos meus amigos da faculdade que caminharam sempre comigo, me ajudando a realizar cada tarefa da melhor maneira possível. Meus amigos da vida, que sonharam comigo e entenderam cada vez que não pude sair de casa com eles, porque precisava estudar para uma prova, ou então escrever uma parte deste trabalho.

As minhas supervisoras do meu primeiro estágio, que foi meu primeiro contato com a profissão, por me ensinarem na vivência da área a importância e o valor da nutrição, e a todas as meninas que passaram por aquela equipe e viveram experiências memoráveis comigo.

A mim mesma que me esforcei para continuar, mesmo em meio as dificuldades, fiquei firme sempre que pensava em desistir.

Aos professores que transmitiram seus conhecimentos a mim, que em algum momento deste curso me ajudaram com questões não só acadêmicas, mas da vida e da profissão, que me transmitiram seu amor pelo que fazem e me encorajaram a continuar na construção desse sonho.

Em especial a minha orientadora que iluminou o caminho desconhecido para eu trilhar, me dando suporte para realizar esse trabalho da melhor maneira possível.

A Instituição de ensino da UniFOA, pela qualidade em ensinar, pelo cuidado com os alunos e recepção a essa família que formamos, todos juntos pelo mesmo objetivo, alcançar o diploma.

“Que seu remédio seja seu alimento, e que seu alimento seja seu remédio.”

Hipócrates

RESUMO

Este estudo objetivou avaliar a oferta de proteína dos pratos principais nas refeições de almoço e jantar servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na cidade de Volta Redonda - RJ, verificando sua adequação aos parâmetros nutricionais recomendados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Conhecendo a importância da conformidade nutricional deste parâmetro num cardápio que atende trabalhadores, tanto para a melhora na saúde quando para um aumento no rendimento da produção empresarial, resolveu-se abordar tal tema, em busca de trazer melhorias tanto para o colaborador quanto para a empresa que estão inscritas no PAT. O PAT recomenda que as grandes refeições tenham entre 600kcal e 800kcal e deste valor 60 a 120kcal seja proveniente de proteína. A avaliação de proteína foi feita por meio do *per capita* dos pratos principais ofertados no cardápio do mês de março. As análises resultaram em uma média diária de 28,71g de proteína, o que significa que a oferta diária está dentro da conformidade dos valores preconizado pelo PAT. Concluiu-se que não havia necessidade de realizar alterações em relação a oferta proteica do cardápio.

Palavras-chave: Oferta de proteína; PAT; UAN; Alimentação coletiva.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the protein value of protein dishes in the main lunch and dinner meals served in a Food and Nutrition Unit (FNU) in the city of Volta Redonda-RJ, ensuring its adequacy to the nutritional parameters recommended by the Worker Food Program (WFP). Knowing the importance of the nutritional accordance of these parameters in the menu that serves the employees, both for health improvements and for an increase in the output of business production, it was decided to address this subject, seeking to promote improvements for both the employees and the companies that are registered in the WFP. WFP recommends lunch should be between 600kcal and 800kcal, and from this amount 60k to 120k should be protein based. The nutrients assessment was done by means of per capita from the foods supplied in the daily lunch menus from the month of march. The analyzes resulted in a daily mean of 28,71g of protein, which means that the daily supply was in accordance with what is recommended by the WFP. It was concluded that there was no need to make changes regarding the protein options on the menu.

Keywords: Protein Supply; WFP; FNU; Collective feeding.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	12
2. MÉTODOS.....	13
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	15
4. CONCLUSÃO.....	19
REFERÊNCIAS.....	20

LISTA DE TABELAS

TABELA 1. Porções dos pratos principais do cardápio de março.....	15
TABELA 2. Avaliação de PTNg das opções de pratos principais dia/semana.....	17
TABELA 3. Avaliação de PTNg das opções de pratos principais dia/mês	18

LISTA DE SIGLAS

DCNT - Doenças Crônicas Não Transmissíveis

Kcal - Quilocaloria

Kg - Quilograma

OMS - Organização Mundial de Saúde

PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador

PTNg - Proteína em grama

RJ - Rio de Janeiro

TACO - Tabela de Composição Química de Alimentos

TBCA - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos

UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição

VCT - Valor Calórico Total

1. INTRODUÇÃO

A alimentação possui um papel importante na vida e saúde da população, e no caso dos trabalhadores não é diferente. Para uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que atende trabalhadores o seu cardápio possui grande impacto sobre os comensais, visto que para maioria a refeição ofertada durante o expediente é a principal e para alguns a única do dia, sendo a base da sua alimentação, portanto precisa-se garantir a qualidade nutricional desta, devido aos impactos que uma refeição balanceada traz a saúde e desempenho desses clientes (VEIROS; PROENCA, 2015).

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) dietas inadequadas estão entre os principais fatores de risco para se adquirir as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), junto com o tabagismo, consumo de bebida alcoólica e sedentarismo, que são fatores que geralmente são observados na classe trabalhadora atendida por UANs. As principais DCNT resultantes desses fatores são cardiopatias, diabetes mellitus, alguns tipos de câncer e doenças crônicas respiratórias (BATISTA et al., 2015).

De todas as causas de morte mundial, é observado que as DCNT são as que mais causam morte no mundo todo, atingindo principalmente as populações de baixa e média renda. Apesar da sua grande epidemiologia pode ser reduzida, detectando onde estão e tratando os fatores de risco (OMS, 2013).

Pensando nisso foi criado o Programa de Alimentação e Nutrição do Trabalhador (PAT) pelo Ministro do Trabalho Arnaldo Pietro junto ao Ministro da Fazenda Mário Henrique Simonsen e do Ministro da Saúde Paulo de Almeida Machado. Assinado pelo Presidente da república em exercício Ernesto Geisel na data de 14 de abril de 1976. Entrando em vigor assim a Lei nº 6.321 de 14 de abril de 1976 e o pelo Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991 (BRASIL, 2006; ROCHA et al., 2014).

A Lei nº6.321 foi criada com finalidade de garantir a qualidade das refeições ofertadas aos trabalhadores atendidos pelas UANs, melhorar os marcadores nutricionais dos clientes, especialmente aqueles de baixa renda que ganham em até

5 salários mínimos por mês. Uma alimentação adequada possui o poder de gerar impactos sobre a proatividade dos trabalhadores, diminui a taxa de absenteísmo e rotatividades (BRASIL, 2006).

Segundo o PAT (BRASIL, 2006) os valores de referência são estipulados de acordo com o tamanho da refeição, dividido em grandes e pequenas refeições. Sendo consideradas grandes refeições o almoço, o jantar e a ceia, estas devem apresentar entre 600 a 800kcal (calorias). Há também definições do programa para as proporções dos macronutrientes presentes nessas refeições. É estipulado que as proteínas devam apresentar de 60 a 120kcal, resultando entre 15 a 30g do nutriente (BRASIL, 2006; ORO; HAUTRIVE, 2015; MELO; SPINELLI; VILLA, 2018).

Diante do exposto, analisar a conformidade de proteína do cardápio de Unidades de Alimentação e Nutrição em relação às recomendações vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador torna-se necessária.

Sendo assim este trabalho teve como objetivo analisar o cardápio padrão mensal de uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de Volta Redonda- RJ visando verificar a oferta de proteína dos pratos principais de acordo com o preconizado pelo PAT.

2. MÉTODOS

Foi realizado um estudo descritivo e analítico, que avaliou os cardápios do serviço de almoço e jantar praticados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa do ramo metalúrgico, localizada no município de Volta Redonda - RJ, cadastrada no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). A unidade em questão conta com uma empresa de alimentação terceirizada que possui nutricionistas responsáveis pela elaboração dos cardápios, produção e distribuição das refeições.

A UAN produz diariamente 12.000 refeições/dia, distribuídos em desjejum, almoço, jantar e ceia, oferecidos de segunda a segunda. Os cardápios analisados

foram do almoço e jantar do mês de março de 2020, onde são servidas 8.000 refeições no almoço e 1.000 refeições no jantar por dia, tratando-se das maiores quantidades produzidas diariamente. A coleta de dados foi realizada a partir das informações encontradas nos cardápios cedidos pela responsável técnica do local, e os valores de per capita de todas as preparações proteicas que também foram fornecidos pela empresa.

A unidade utiliza o serviço tipo self service, com as seguintes preparações: quatro opções de saladas (folhosa, crua, cozida e grão), arroz e feijão como acompanhamento, uma opção de guarnição e duas opções de prato principal, para sobremesa uma opção de fruta, uma de gelatina e um doce e também possui uma opção de suco. As preparações são de livre acesso, com exceção do prato principal e da sobremesa, que devem ser escolhidas apenas uma porção por comensal.

Os dados foram compilados em planilhas no Excel 2013® sendo agrupados em tipos de preparações principais da unidade, com a respectiva gramatura servida de cada uma, com os dados da composição dos pratos principais contendo as variáveis: data do cardápio, tipo de preparação, opções de pratos principais disponíveis a escolha do cliente, per capita Kg, Kcal, PTNg, média diária de per capita Kg e média diária de oferta de proteína e por fim uma tabela que reúne a análise de grama de proteína das opções de pratos principais disponíveis no cardápio com a média de cada semana, gerando a média de oferta de proteína diária no mês de março.

Neste trabalho para a realização do cálculo do valor proteico presente nas refeições diárias utilizou-se como ferramenta principal a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA, 2006). Na ausência de alguns alimentos no programa, foi utilizada a Tabela de Composição Química de Alimentos (TACO, 2011).

Depois de realizada a avaliação da composição dos pratos principais, foi analisada a gramatura de proteína presente nas diferentes opções de escolha que o cliente tem em relação aos pratos proteicos, separados em Opção 1 onde se tem uma porção completa da proteína 1, Opção 2 que refere-se a porção completa da proteína 2, enquanto a Opção 3 é referente a meia porção de cada opção de proteína disponível no cardápio do dia.

Foram lançados primeiro os dados dos pratos principais dos cardápios diários em diferentes janelas da tabela, identificadas com a data do fornecimento do cardápio, onde se obteve os valores referentes a média de oferta diária de proteína, depois somado os valores resultantes de cada dia da semana e dividido por 7 (quantidade de dias de uma semana) tendo assim a oferta diária por semana, em seguida foi somado os valores encontrados em cada dia e dividido pelo total de dias do mês (31) e pode-se observar a média diária de oferta de proteína desta empresa no mês de março, os resultados foram comparados aos valores de referência do PAT, que preconiza que as grandes refeições atinjam de 60 a 120kcal e/ou 15 a 30g de proteína.

Para o presente estudo não houve necessidade de ser submetido ao comitê de ética, já que não envolveu contato com indivíduos. A empresa escolhida autorizou a coleta de dados para a pesquisa e lhe foi garantido sigilo quanto a sua identidade, e posteriormente a devolução dos resultados encontrados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisadas as preparações de pratos principais servidas no almoço e jantar do cardápio de março da UAN. Na Tabela 1 podemos observar os dados referentes as porções dos pratos principais que compõem o cardápio do mês e suas respectivas gramaturas.

Tabela 1 - Porções dos pratos principais do cardápio de março, Volta Redonda (RJ), 2020.

Produto	Porção
Grelhado (miolo de paleta)	120g
Assada (cupim)	120g
Moída (acém)	120g
Almôndega Bovina	120g
Cozidão/Cozinho mineiro	140g
Kibe	120g
Fígado	120g
Coxa e sobrecoxa	180g
Peito com osso	180g
Peito sem osso - filé	120g

Sassami	120g
Embutidos - Nuggets	120g
Copa Lombo	120g
Linguiça Suína	120g
Merluza / Pescada	120g
Feijoada	300g
Lasanha	150g

Fonte: Elaborada pela autora com base nos dados da empresa analisada.

Pode-se observar que a gramatura das porções varia de acordo com o tipo de preparação, as preparações sem osso têm em torno 120g, as com osso aumentam um pouco, e no caso de preparações de aglomerado a gramatura é maior por ter outros ingredientes na composição.

O PAT foi criado no intuito de garantir qualidade nutricional aos trabalhadores que se alimentam em UANs de empresas cadastrada no programa, as refeições ofertadas devem estar em conformidade com o que é recomendado, para garantir que sejam capaz de melhorar e manter a saúde dos seus empregados, uma vez que se sabe o impacto que a alimentação tem nos resultados de produção da empresa. O próprio Guia Alimentar Brasileiro aponta a alimentação equilibrada como um fator de prevenção para DCNT (CARNEIRO et al., 2013; CARNEIRO et al., 2017).

A tabela 2 contém as informações referentes a análise realizada com base nas opções para escolha dos clientes de pratos principais ofertadas na primeira semana do mês de março. Na Opção 1 e 2 o cliente escolhe a porção completa de apenas um prato principal disponível no cardápio do dia. Enquanto na Opção 3 o cliente escolhe metade de uma porção de cada prato. O per capita foi calculado com base na gramatura de cada porção de produto. Os valores de Kcal e PTNg foram calculados usando a TBCA e a TACO. Ao fim da análise obteve-se os valores da média diária por semana.

Foi possível encontrar na literatura outros estudos que avaliam a oferta proteica. Observa-se que alguns autores encontraram desvios na oferta de proteína, e outros achados de adequação do valor recomendado, em sua maioria os trabalhos que apresentaram inconformidade foi por excedência do valor indicado pelo PAT.

Tabela 2-Avaliação de PTNg das opções de pratos principais dia/semana, Volta Redonda (RJ), 2020.

Dia	Opção de porção	Preparação	Per capita	Kcal	PTNg
01/mar	Opção 1	Filé de frango	0,12	192	33,6
	Opção 2	Almondegas	0,12	325,2	21,84
	Opção 3	Meio a meio	0,12	258,6	27,72
Média diária			0,12	258,6	27,72
02/mar	Opção 1	Cassoulet	0,12	252	38,52
	Opção 2	Gourjão de frango	0,12	149,76	9,492
	Opção 3	Meio a meio	0,12	200,88	24
Média diária			0,12	200,88	24
Dia	Opção de porção	Preparação	Per capita	Kcal	PTNg
03/mar	Opção 1	Filé de Frango	0,12	192	33,6
	Opção 2	Carne moída da roça	0,12	259,2	31,08
	Opção 3	Meio a meio	0,12	225,6	32,34
Média diária			0,12	225,6	32,34
04/mar	Opção 1	Sassami de frango	0,12	123,6	27
	Opção 2	Kibe	0,12	304,8	21,45
	Opção 3	Meio a meio	0,12	214,2	24,22
Média diária			0,12	214,2	24,22
05/mar	Opção 1	Bife bovino	0,12	224,4	33,84
	Opção 2	Linguiça fina	0,12	307,2	21,6
	Opção 3	Meio a meio	0,12	265,8	27,72
Média diária			0,12	265,8	27,72
Dia	Opção de porção	Preparação	Per capita	Kcal	PTNg
06/mar	Opção 1	Cassoulet	0,12	252	38,52
	Opção 2	Gourjão de frango	0,12	149,76	9,492
	Opção 3	Meio a meio	0,12	200,88	24
Média diária			0,12	200,88	24
07/mar	Opção 1	Sassami de frango	0,12	123,6	27
	Opção 2	Carne moída	0,12	259,2	31,08
	Opção 3	Meio a meio	0,12	191,4	29,04
Média diária			0,12	191,4	29,04

Fonte: Elaborada pela autora com base nos dados fornecidos pela empresa analisada.

Foi calculado também a partir dos resultados da Tabela 2 a média diária/mês de per capita das porções dos pratos principais. Onde foi encontrado o valor de 134g.

De acordo com Ribeiro et al, (2013) o consumo de carne no nosso país está fortemente ligado a fatores socioculturais, o alto custo sempre trouxe ao alimento um ar de soberania em comparação a outros grupos de alimentos, que são mais baratos e de mais fácil acesso. Isso explica por que hoje em dia quando as pessoas têm a

oportunidade elas preferem consumir em maior quantidade a carne do que outros alimentos, o que também explica por que as preparações a base de carne levam o nome de prato principal.

Na Tabela 3 estão os dados de oferta diária por mês, calculadas através da média diária semanal, o que possibilita realizar a comparação com os valores estipulados pelo PAT.

Tabela 3-Avaliação de PTNg das opções de pratos principais diária/mês, Volta Redonda (RJ), 2020.

Semana	Kcal /Porção	PTNg
1	222,48	27
2	238,47	29,33
3	227,03	31,05
4	219,47	28,5
5	252,40	26,17
Média	231,97	28,71

Fonte: Elaborada pela autora com base nos dados fornecidos pela empresa analisada.

Na avaliação realizada nos pratos principais do mês de março, observa-se uma média diária de 28,71g de proteína, que está em conformidade com o recomendado pelo PAT que estipula de 15g a 30g de proteína por refeição/dia.

No estudo realizado por Balestrin et al, (2018) em uma UAN no município de Campos Novos – SC onde foi analisado o cardápio de almoço e jantar durante 25 dias, pode-se observar um resultado semelhante ao encontrado neste trabalho, pois os valores de proteína encontrados estavam dentro do recomendado, considerando assim uma oferta adequada.

Cunha et al, (2014) realizou um estudo que avaliou o cardápio de almoço em duas empresas do ramo de construção civil em Itaboraí- RJ, e os resultados encontrados foram contrários ao do presente estudo, pois os valores de proteína encontrados por ele estiveram acima da recomendação máxima do PAT.

Também foi encontrado por Ferreira et al, (2015) um valor excedente de proteína nas refeições ofertadas em uma UAN localizada na cidade de Santo Antônio de Jesus- BH. Onde foram avaliados 83 cardápios, e pode-se observar uma oferta muito alta de proteína, que foi ligada a fatores prejudiciais à saúde como aumento na chance de desenvolver problemas renais e osteoporose, também

associa a presença de gorduras saturadas e colesterol da carne com o desenvolvimento das doenças cardiovasculares.

A presente pesquisa realizada evidência que muitos trabalhos encontrados na literatura apresentam uma oferta excessiva de proteína, o que comprova a necessidade de novas estratégias e um reforço na importância da conformidade nutricional das refeições servidas aos trabalhadores.

Apesar do resultado encontrado está dentro do recomendado pelo PAT, ele não faz menção ao valor total de proteínas ofertada no cardápio, uma vez que se sabe que existem outros alimentos fontes de proteína nas refeições ofertadas.

4. CONCLUSÃO

Concluiu-se que a oferta de proteína nos pratos principais da unidade avaliada está dentro dos valores recomendados pelo PAT. O que indica que não há necessidade de alterações nas quantidades e produtos servidos para os trabalhadores.

Porém o resultado encontrado é limitado pois não confere ao Valor Calórico Total das refeições no cardápio, uma vez que os dados são referentes somente aos pratos principais. Outra limitação encontrada foi o baixo número de estudos encontrados na literatura sobre o assunto abordado, impossibilitando uma comparação mais ampla.

Para um resultado mais eficiente é necessário analisar o cardápio de forma completa usando todas as preparações presentes a fim de avaliar a oferta total de proteína em cada refeição.

Sabendo que o ambiente de trabalho é onde os empregados passam a maior parte do dia, e onde consomem a maioria das refeições é ideal que a empresa além de elaborar cardápios que garantam uma alimentação equilibrada, também proponha aos seus funcionários projetos para educação nutricional, afim de ensinar sobre como realizar as melhores escolhas na hora de se alimentar, principalmente em unidades que adotam o padrão de *selfie servisse*.

REFERÊNCIAS

BALESTRIN, M., CARLESSO, L., XAVIER, A. Análise quantitativa e qualitativa do cardápio oferecido aos funcionários beneficiados pelo programa de alimentação do trabalhador-PAT em um frigorífico situado em campos novos – Santa Catarina. **Anuário Pesquisa e Extensão - UNOESC VIDEIRA**, v. 3, p. 1-10, 2018.

BATISTA, P. et al. De alimentação e nutrição: Uma avaliação da saúde dos trabalhadores. **Revista Brasileira de Promoção da Saúde**, v. 28, n. 4, p. 586, 2015.

CARNEIRO, N., MOURA, C., & SOUZA, S. Avaliação Do Almoço Servido Em Uma Unidade De Alimentação E Nutrição, Segundo Os Critérios Do Programa De Alimentação Do Trabalhador. **Brazilian Journal of Food and Nutrition**, v. 24, n. 3, p. 361-365, 2013.

CUNHA, R., & BARBOSA, R. Avaliação dietética das refeições ofertadas aos colaboradores de uma empresa cadastrada no programa de alimentação do trabalhador. v. 9, n. 4, p. 963-974. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, <https://doi.org/10.12957/demetra.2014.11748> [acessado em 16/09/2019].

FERREIRA, M., VIEIRA, R., & FONSECA, K. Aspectos quantitativos e qualitativos das preparações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Santo Antônio de Jesus, Bahia. **Nutivisa - Revista de Nutrição e Vigilância Em Saúde**, v. 2, n. 1, p. 22-27, 2015.

GIUNTINI, E. B., LAJOLO, F. M., & DE MENEZES, E. W. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos TBCA-USP (Versões 3 e 4) no contexto internacional. **Archivos Latinoamericanos de Nutricion**, v. 56, n. 4, p. 366-374, 2006.

LAGEMANN, M.D; FASSINA, P. Avaliação da composição nutricional de refeições oferecidas em uma unidade de alimentação e nutrição. **Caderno pedagógico, Lajeado**, v. 12, n. 1, p. 36-45, 2015.

MELO, V.; SPINELLI, M.; VILLA, S. Oferta de proteína e sódio dos pratos proteicos em refeições de uma unidade de alimentação. **Revista Univap**, v. 24, n. 46, p. 117–128, 2018.

Ministério do Trabalho e Emprego (BR). 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 Federativa do Brasil, Brasília, 2006. http://189.28.128.100/nutricao/docs/legislacao/portaria66_25_08_06.pdf [acesso em 17/02/2019].

Ministério da Saúde (BR). Diretrizes e recomendações para o cuidado integral de doenças crônicas não- transmissíveis: promoção da saúde, vigilância, prevenção e assistência. 1ª ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2008. http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_recomendacoes_cuidado_doencas_cronicas.pdf [acesso em 18/02/2020].

ORO, L.; HAUTRIVE, T. Avaliação do cardápio do almoço oferecido à trabalhadores atendidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador. **e-Scientia**, v. 8, n. 1, p. 1–7, 2015.

RIBEIRO, C. D. S. G., & CORÇÃO, M. O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais. **Demetra**, v. 8, n. 3, p. 425- 438, 2013.

ROCHA, M. et al. Adequação dos cardápios de uma unidade de alimentação em relação ao programa de alimentação do trabalhador. **Revista Univap**, v. 20, n. 35, p. 118, 2014.

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

TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2. ed. Campinas: NEPA; UNICAMP, 2006.

VEIROS, M. B.; PROENCA, R. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC. **Nutrição em pauta**, v. 6, n. 62, p. 35-42, 2003.