



ISSN: 1984-7688

# AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO DO ALMOÇO OFERECIDO À TRABALHADORES ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

MENU ASSESSMENT LUNCH OFFERED TO WORKERS  
ATTENDED BY THE WORKER POWER PROGRAM

**Gabrielle Lúcia Oro<sup>1</sup>; Tiffany Prokopp Hautrive<sup>2</sup>**

1. Especialista em Nutrição Humana. UNOCHAPECÓ, 2011.  
gabi.oro@unochapeco.edu.br.
2. Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos. UFSM,  
2014. tiffanyhautrive@yahoo.com.br.

Recebido em: 05/03/2015 - Aprovado em: 27/10/2015 - Disponibilizado em: 29/12/2015

**RESUMO:** O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é um programa de complementação alimentar no qual o governo, empresa e trabalhadores partilham responsabilidades e tem como princípio norteador o atendimento ao trabalhador de baixa renda, melhorando suas condições nutricionais e gerando, conseqüentemente, saúde, bem estar e maior produtividade. O objetivo da presente pesquisa consistiu em avaliar o cardápio do almoço oferecido à trabalhadores de uma empresa beneficiária do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), no município de São Miguel do Oeste – Santa Catarina e verificar se alimentação oferecida está de acordo com os parâmetros nutricionais propostos pelo PAT. Para tanto, foi realizada uma pesquisa retrospectiva de 10 cardápios do almoço e quantificado a proporção de macronutrientes, valor calórico total, quantidade total de sódio, fibras alimentares e valor protéico-calórico do almoço servido. A análise dos dados foi por meio da comparação com as recomendações do PAT. Verificou-se que o valor calórico dos cardápios está adequado, entre 600 a 800 Kcal. Entretanto, porcentagem excessiva de proteínas (21,20%), baixa de carboidratos (49,65%), lipídeos (22,93%) e fibras (6,44%). O sódio também apresentou abaixo das recomendações preconizadas. Conclui-se haver a necessidade de melhor elaboração dos cardápios, bem como uma avaliação nutricional dos comensais, objetivando melhorias no perfil nutricional de acordo com as necessidades de macronutrientes, levando em consideração os percentuais exigidos pelo PAT, já que o mesmo visa à promoção da saúde do trabalhador.

*PALAVRAS-CHAVE: Programas e políticas de nutrição e alimentação. Consumo de alimentos. Trabalhadores. Serviços de alimentação.*

**ABSTRACT:** *The Workers' Food Program (WFP) is a food supplementation program in which the government, business and workers share responsibility and its guiding principle the care of low-income workers, improving their nutritional conditions and generating consequently health as well being and increased productivity. The aim of this research was to evaluate the lunch menu offered to the employees of an undertaking of the Worker Food Program (WFP), in São Miguel do Oeste - Santa Catarina and verify that offered food conforms to the parameters nutritional proposed by the WFP. For this, a retrospective survey of 10 lunch menus and quantified the proportion of macronutrients was held, total energy intake, total amount of sodium, dietary fiber and protein-calorie served the lunch. Data analysis was by comparing with the recommendations of the PAT. It was found that the calorific value of the menus is appropriate between 600 to 800 Kcal. However, excessive percentage of proteins (21.20%), low carbohydrate (49.65%), lipids (22.93%) and fibers (6.44%). Sodium also presented below the recommended recommendations. We conclude there is a need for better preparation of menus and nutritional assessment of the diners, aiming improvements in nutritional status according to the macronutrient needs, taking into account the percentage required by the WFP, since the same aims to promote worker health.*

**KEYWORDS:** *Nutrition Programs and Policies. Food Consumption. Workers. Food Services.*

---

## 1. INTRODUÇÃO

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é uma das mais antigas e importantes políticas de alimentação e nutrição do Brasil. Com inquestionável relevância social, é considerado um herdeiro de políticas públicas nacionais anteriores voltadas à alimentação do trabalhador (Bandoni & Jaime, 2008).

O PAT foi instituído após o processo de industrialização do país, pelo Governo Federal, por meio da *Lei n. 6.321*, de 1976, regulamentada somente em 1991, e foi direcionado ao atendimento dos trabalhadores, visando melhorar sua situação nutricional, promover a saúde e prevenir doenças profissionais (Stolte, Hennington & Bernardes, 2006).

Este é um programa de complementação alimentar no qual o governo, empresa e trabalhadores partilham responsabilidades e tem como princípio norteador o atendimento ao trabalhador de baixa renda, melhorando suas condições nutricionais e gerando, conseqüentemente, saúde, bem estar e maior produtividade (Ministério do Trabalho e Emprego, 2002).

Muitas foram as portarias criadas para definir a forma nutricional correta de apresentar o PAT, porém, ainda mais atual e definitivo, criou-se a *Portaria Interministerial nº 66*, de 25 de Agosto de 2006, a qual altera os parâmetros nutricionais do Programa: as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total –VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30- 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário; percentual protéico - calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10 % (dez por cento).

O PAT vem atraindo cada vez mais interesse 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 (Veloso & Santana, 2002).

A 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 (OMS, 2004).

Segundo Sávio et al. (2005) alguns estudos prévios vêm demonstrando inadequação das refeições oferecidas pelo programa, com excesso de proteínas e gorduras e baixas quantidades de fibras, frutas e hortaliças. Vanin (2007) acrescentam em estudos que também têm encontrado uma alta prevalência de excesso de peso entre os trabalhadores beneficiados, demonstrando que o PAT pode ter um efeito negativo sobre o estado nutricional dos trabalhadores.

Ainda são poucas as pesquisas sobre políticas públicas referentes à alimentação dos trabalhadores feitas no Brasil. Dentre os estudos realizados, o de Burlandy & Anjos (2001) e, mais recentemente, de Savio et al. (2005), demonstraram que o PAT não vem cumprindo adequadamente os seus objetivos, sendo encontrados percentuais de 38,5 a 43% de excesso de peso nas regiões Sudeste e Nordeste do país.

De acordo com o Sarno, Bandoni & Jaime (2008) o PAT pode ser considerado peça chave na promoção de alimentação saudável da população trabalhadora.

Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o cardápio oferecido no almoço à trabalhadores de uma empresa beneficiária do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), no

município de São Miguel do Oeste – Santa Catarina e verificar se alimentação oferecida aos trabalhadores está de acordo com os parâmetros nutricionais propostos pelo PAT.

## 2. METODOLOGIA

A pesquisa conduzida neste trabalho foi um estudo retrospectivo, descritivo e analítico.

Foi realizada uma análise do almoço oferecido à trabalhadores que desempenham suas funções técnicas, com um turno de trabalho de 8 horas, em uma empresa frigorífica beneficiária do PAT. O serviço de alimentação é de Auto-Gestão e está localizado no município de São Miguel do Oeste – Santa Catarina.

A empresa serve cerca de 300 almoços por dia para os trabalhadores de segunda-feira a sábado. A refeição é servida em forma de prato feito, com medidas padronizadas pela unidade. O cardápio é composto diariamente por arroz branco, feijão preto, um tipo de carne (bovina, suína e frango), um acompanhamento (tubérculos e massas) e dois tipos de saladas. Há também a opção de suco artificial e uma fruta. O trabalhador tem direito a um único prato e uma única fruta. Foram avaliados dez cardápios oferecidos durante dez dias consecutivos.

A partir do cardápio oferecido para os trabalhadores foi verificada a quantidade total de macronutrientes, o VET do almoço, quantidade de sódio, fibras alimentares e valor protéico- calórico.

Para a pesagem do per capita de cada preparação foi utilizada uma balança digital marca Plenna com capacidade máxima de 2 kg.

Os dados coletados foram tabulados e calculados de acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2006) e Tabela de Composição dos Alimentos (1999), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Os alimentos que não constavam nas tabelas tiveram sua composição nutricional

determinada através da informação nutricional presente na embalagem do produto.

O VET foi obtido considerando a soma das quantidades de calorias provenientes das proteínas, dos lipídeos e dos carboidratos, utilizando-se os seguintes fatores: 4kcal/g de carboidrato, 4kcal/g de proteína e 9kcal/g de lipídeos. O valor foi expresso em kcal/g da amostra, sendo que a amostra foi representada pelo valor do per capita.

A análise dos dados foi realizada através da comparação com as recomendações do PAT, que determina o VET de 2000 calorias, sendo 30 a 40% desse total distribuído para o almoço (600 a 800 Kcal), e a distribuição dos macronutrientes deve ser de 55 a 75% de carboidratos, 10 a 15% de proteínas e 15 a 30% de lipídeos. A recomendação de Fibra pelo PAT é de 7 a 10 gramas e Sódio 720 a 960mg. Para o NdpCal% preconiza-se um valor mínimo de 6% e o máximo 10%.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os cardápios ofertados em uma empresa frigorífica beneficiária do PAT estão apresentados na Tabela 1.

A média de calorias diárias encontrada nos cardápios foi de 795,95kcal e o recomendado pelo PAT é de 600 a 800kcal, portanto estão adequados em proporção energética. É importante destacar que o almoço representa em torno de 30 a 40% das necessidades nutricionais que devem ser supridas. Segundo Teixeira & Luna (2000) o cardápio quando balanceado em calorias, satisfaz as necessidades energéticas, garantindo, ao mesmo tempo saúde, capacitação para o trabalhador e “performance” física desejável.

O per capita encontrado para o arroz foi 130g, o feijão 90g, a carne variou de 80 a 120g, o acompanhamento de 100 a 130g e as saladas 55 a 75g.

Tabela 1. Preparações ofertadas no almoço oferecido por uma empresa beneficiária do PAT

Dia	Preparações	Per capita
1	Arroz branco	130
	Feijão preto	90
	Sobrecoxa de frango assada	100
	Purê de batatas	100
	Alface tipo americana	15
	Tomate	60
2	Arroz branco	130
	Feijão preto	90
	Bife bovino grelhado	100
	Tortéi de moranga ao sugo	130
	Alface roxa	15
	Repolho roxo cru ralado	40
3	Arroz branco	130
	Feijão carioca	90
	Lombo suíno assado	90
	Batata frita	100
	Chicória	15
	Tomate	60
4	Arroz branco	130
	Feijão preto	90
	File de frango grelhado	100
	Batata doce caramelada	100
	Alface americana	15
	Vagem cozida	40
5	Arroz branco	130
	Feijão preto	90
	Salsicha suína assada	120
	Aipim cozido	100
	Acelga	20
	Abobrinha ralada crua	60
6	Arroz branco	130
	Feijão preto	90
	Bife bovino grelhado	100
	Macarrão ao sugo	105
	Alface americana	15
	Repolho ralado	40
7	Arroz branco	130
	Feijão preto	90
	Costela bovina assada	80
	Maionese de aipim	130
	Agrião	15
	Berinjela assada	60
8	Arroz branco	130
	Feijão preto	90
	Hambúrguer suíno grelhado	100
	Lasanha de berinjela	130
	Alface americana	15
	Chuchu cozido	60
9	Arroz branco	130
	Feijão carioca	90
	File de frango grelhado	100
	Purê de batatas	100
	Chicória	15
	Tomate	40
10	Arroz branco	130
	Feijão preto	90
	Salsicha suína assada	120
	Macarrão alho e óleo	105
	Alface americana	15
	Repolho ralado cru	40

A Tabela 2 contém a adequação dos macronutrientes de acordo com o PAT.

Tabela 2. Adequação dos macronutrientes, do cardápio oferecido no almoço, de acordo com o PAT

Macronutriente	Média (%)	Recomendação PAT (%)
Carboidrato	49,65 %	60%
Proteína	21,20%	10 a 15%
Lipídeo	22,93%	25%
NdPCal	14,09%	6 a 10%

Analisando a Tabela 2, encontrou-se uma ingestão de carboidratos abaixo da recomendação, sendo ingerido pelos trabalhadores uma quantidade média de 49,65%. De acordo com pesquisas da avaliação do comportamento alimentar da população brasileira de Mondini & Monteiro (1994), o consumo reduzido de carboidratos coincide com a diminuição no percentual da participação relativa de carboidratos na dieta e na sua substituição por gorduras de origem vegetal. Salienta-se aqui, que a sobremesa não entrou nos cálculos por ser um item opcional e, portanto, provavelmente a quantidade de carboidratos e calorias poderia ser ultrapassada ao recomendado.

Em relação à proporção de proteínas, verificou-se uma ingestão excessiva durante o almoço dos funcionários, com uma média de 21,20%, sendo que o padrão recomendado é de 10 a 15%. Com isso, o consumo de fontes proteicas deveria ser reduzido para atender as recomendações nutricionais. Paiva, Alfenas & Bressan (2007) citam que a ingestão proteica acima das necessidades orgânicas leva ao aumento das reações catabólicas de seus aminoácidos, aumentando a produção de subprodutos como ureia, trifosfato de adenosina (ATP) e gás carbônico; glicose; acetil coenzima A e corpos cetônicos. Alguns destes subprodutos podem resultar em efeitos adversos ao organismo. Dentre os efeitos associados à alta ingestão proteica em longo prazo, podemos citar o aumento da sobrecarga renal pela

maior excreção de ureia, ocorrência de cetose sanguínea e aumento do risco de doenças cardiovasculares. Brenner, Lawler & Mackenzie (1996) salientam que o alto consumo de proteínas, principalmente animal, está em geral associado a uma maior ingestão de lipídios, principalmente saturados e colesterol e a uma menor ingestão de fibras, podendo aumentar o risco de doenças cardiovasculares.

A ingestão de lipídeos foi inferior à recomendação, sendo o recomendado 25% e o ingerido médio pelos trabalhadores foi de 22,93%, lembrando que, os temperos das saladas não entraram nos cálculos, e dependendo da preferência do cliente, podem ser ricos em lipídios, como o azeite.

O PAT também preconiza um valor para NdPCal% que deverá ser de no mínimo 6% e no máximo 10%. Nesta pesquisa, obteve-se uma média de 14,09%, ficando fora do padrão estimado. O NdPCal% estima a quantidade de proteínas líquidas da refeição, ou seja, proteínas que serão realmente utilizadas pelo organismo. Estando dentro dos padrões recomendados, propicia a utilização ideal das proteínas da refeição, sem “excesso” ou “desperdício” nutricional (Vanin et al., 2007).

Geraldo, Bandoni & Jaime (2008) estudando os aspectos dietéticos das refeições oferecidas por empresas participantes do PAT na Cidade de São Paulo, encontraram elevados percentuais de inadequação para todas as variáveis estudadas em relação às metas de ingestão de nutrientes recomendadas pela OMS para a prevenção de doenças crônicas e a promoção de alimentação saudável. Em relação à distribuição percentual dos macronutrientes, observaram, uma oferta de carboidratos inferior à recomendada, uma oferta de proteínas superior à recomendada e uma oferta de gorduras totais próxima do limite superior da recomendação.

Condizendo ao estudo citado, Sávio et al. (2005) e Amorim, Junqueira & Jokl (2005) avaliaram a oferta de alimentos de uma grande refeição também encontraram cardápios com conteúdo de energia e proteína superior ao recomendado e redução no percentual calórico proveniente dos carboidratos. Esses resultados condizem com a mudança de padrão alimentar no Brasil, evidenciando o maior consumo de carnes, leite e derivados ricos em gorduras e a queda no consumo de cereais.

Sousa, Silva & Fernandes (2009) que avaliaram os cardápios de empresas situadas no município de Caruaru – PE, verificaram a oferta de energia e macronutrientes durante a refeição e observaram elevados percentuais de inadequação nos cardápios, onde todos os resultados encontrados estão acima dos níveis apresentados e recomendados.

A Tabela 3 demonstra a adequação do sódio e fibra alimentar. Observou-se que o consumo de sódio está a abaixo do recomendando pelo PAT.

Tabela 3. Adequação do sódio e fibra alimentar

Micronutriente	Média (mg)	Recomendação PAT
Sódio	555mg	720 a 960mg
Fibra	6,44g	7 a 10g

O consumo de sódio encontrado abaixo do recomendado é satisfatório, uma vez que estudos indicam que o consumo de sódio no Brasil ultrapassa o limite máximo recomendado para sua ingestão (Sarno, 2009). Esses níveis baixos no consumo de sódio geram benefícios, diminuem a pressão arterial, e reduz a mortalidade por doenças como acidente vascular encefálico e atuam na regressão da hipertrofia ventricular esquerda. A restrição do consumo de sódio pode ainda reduzir a excreção de cálcio pela urina, contribuindo para a prevenção da osteoporose principalmente em mulheres (Molina et al.

2003). Salienta-se que alguns funcionários adicionam sal no prato pronto, e esta adição não foi contabilizada. O consumo de fibra alimentar foi inferior a recomendação dada pelo PAT. Este resultado é possivelmente explicado pelo baixo consumo de frutas, vegetais e cereais integrais. Similarmente, outros estudos como o de Matthys et al. (2003) e Muñoz et al. (1997) também encontraram baixas frequências de consumo de fibras entre trabalhadores.

Amorim, Junqueira & Jokl (2005) avaliando a qualidade nutricional de cardápios oferecidos a trabalhadores em Minas Gerais, encontraram resultados similares ao presente estudo, os teores de fibra alimentar estavam inferiores aos previstos nas recomendações nutricionais do PAT. No mesmo seguimento de estudos, Mattos & Martins (2000) também obtiveram um baixo consumo de fibras no almoço. Salientam que as fibras exercem um efeito importante na prevenção do câncer de intestino pois garantem a integridade das células intestinais dificultando a proliferação de células tumorais. Além disso, a ingestão regular de fibras favorece a formação do bolo fecal regularizando o trânsito intestinal. Contudo, o baixo consumo de fibras pode resultar em dificuldade de evacuação e aumento do risco de câncer intestinal.

Os cardápios oferecidos por empresas cadastradas no PAT apresentaram várias barreiras para a efetiva prevenção de doenças crônicas não transmissíveis por meio da oferta de alimentação saudável. Colares (2005) ressalta a necessidade de um maior envolvimento de entidades da área de alimentação coletiva, como conselhos e associações de nutricionistas e empresas fornecedoras e prestadoras de serviços de alimentação coletiva, entre outros, com o objetivo de melhorar a fiscalização do PAT e fazer com que o programa efetivamente contribua para a melhoria das condições de saúde do trabalhador.

Os resultados obtidos neste estudo visam ratificar para os profissionais nutricionistas a importância da previsão e cálculo dos nutrientes dos cardápios elaborados. Um fator limitante no presente estudo é o fato de que foram avaliados apenas dez cardápios oferecidos durante dez dias consecutivos. Além disso, o local não disponibilizou a oportunidade de executar uma análise nutricional mais ampla dos cardápios oferecidos e a realização de avaliação nutricional com os trabalhadores para verificar o estado nutricional destes.

### **3. CONCLUSÃO**

De acordo com os resultados encontrados na análise do cardápio desta empresa frigorífica verificou-se a inadequação de acordo com a maioria dos valores de nutrientes estabelecidos pelo PAT, o que há longo prazo pode comprometer a saúde dos trabalhadores, já que o almoço é uma refeição que representa 30 a 40% das necessidades nutricionais do dia. Diante dos fatos acima mencionados, conclui-se haver a necessidade de melhor elaboração dos cardápios, bem como uma avaliação nutricional dos comensais, objetivando melhorias no perfil nutricional de acordo com as necessidades de macronutrientes, levando em consideração os percentuais exigidos pelo PAT, já que o mesmo visa à promoção da saúde do trabalhador.

---

**REFERÊNCIAS**

- Amorim MMA, Junqueira RG, Jokl A. (2005) Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG. *Revista de Nutrição*. 18(1):145-156.
- Bandoni DH, Jaime PC. (2008) A qualidade das refeições de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo. *Revista de Nutrição*. 21(2):177-184.
- Brenner BM, Lawler EV; Mackenzie HS. (1996) The hyperfiltration theory: a paradigm shift in nephrology. *Kidney International*. 49:1774-1777.
- Brasil. Portaria Interministerial nº66, 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, DF, p. 28 ago. 2006.
- Burlandy L, Anjos LA. (2001) Acesso a vale-refeição e estado nutricional de adultos beneficiários do Programa de Alimentação do Trabalhador no Nordeste e Sudeste do Brasil 1997. *Cadernos de Saúde Pública*. 17 (4):1457-1464.
- Colares LGT. (2005) Evolução e perspectivas do programa de alimentação do trabalhador no contexto político brasileiro. *Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição*. 29:141 – 158.
- Geraldo APG, Bandoni DH, Constante JP. (2008) Aspectos dietéticos das refeições oferecidas por empresas participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador na Cidade de São Paulo, Brasil. *Revista Panamericana de Salud Publica*. 23 (1):19-25.
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (1999). Tabela de composição de alimentos para cálculo de calorias por porção.
- Mattos LL, Martins IS. (2000) Consumo de fibras alimentares em população adulta. *Revista de Saúde Pública*. 34(1):50-55.
- Matthys C, Henauw SD, Devos C, Backer G. (2003). Estimated energy intake, macronutrient intake and meal pattern of Flemish adolescents. *Europe Journal Clinical Nutricional*. 57(2):366-375.
- Ministério do Trabalho e Emprego. (2002) Programa de Alimentação do Trabalhador: legislação. 6a Ed. Brasília: Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho, Secretaria de Inspeção do Trabalho, Ministério do Trabalho e Emprego.
- Molina MC, Cunha RS, Herkenhoff LF, Mill JG. (2003) Hipertensão arterial e consumo de sal em população urbana. *Revista de Saúde Pública*. 37(6):743-50.
- Muñoz KA, Krebs-smith SM, Ballard-Barbash R, Cleveland LE. (1997). Food intakes of US children and adolescents compared with recommendations. *Pediatrics*. 100(3): 323-329.
- Organização Mundial da Saúde. (2004). *Obesidade. Prevenindo e controlando a epidemia global*. São Paulo: Roca, p. 256.
- Paiva AC, Alfenas RCG, Bressan J. (2007) Efeitos da alta ingestão diária de proteínas no metabolismo. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*. 22(1):83-88.
- Sarno, F. (2009) Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2002-2003. *Revista de Saúde Pública*. 43(2):219-225.
- Sarno F, Bandoni DH, Jaime PC. (2008) Excesso de peso e hipertensão arterial em trabalhadores de empresas beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). *Revista Brasileira de Epidemiologia*. 11(3): 453-62.
- Savio KEO, Costa THM, Miazaki E, Schmitz BAS. (2005) Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. *Revista de Saúde Pública*. 39(2):148-155.
- Souza FA, Silva RCO, Fernandes CE. (2009) Avaliação nutricional de cardápios em unidades de alimentação e nutrição: adequação ao programa de alimentação do trabalhador. *Revista de Ciências*. 2(1): 1-8.
- Stolte D, Hennington ÉA, Bernardes JS. (2006) Sentidos da alimentação e da saúde: contribuições para a análise do Programa de Alimentação do Trabalhador. *Caderno de Saúde Pública*. 22(9):1915-1924.
- Taco – (2006) Tabela Brasileira de Composição de Alimentos 2ª Edição. Campinas, SP.
- Vanin M. (2007) Adequação nutricional do almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Guarapuava – PR. *Revista de Ciências*. 1(1):31 – 38.
- Veloso IS, Santana VS. (2002) Impacto nutricional do programa de alimentação do trabalhador no Brasil. *Revista Panamericana de Salud Pública*. 11: 23-31.