

Vanessa Tizott Knaut Scremin
(Organizadora)



Tópicos em **Nutrição**
e **Tecnologia de Alimentos**



Atena
Editora
Ano 2019

Vanessa Tizott Knaut Scremin
(Organizadora)

Tópicos em Nutrição e Tecnologia de Alimentos

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes e Geraldo Alves

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

T673 Tópicos em nutrição e tecnologia de alimentos / Organizadora
Vanessa Tizott Knaut Scremin. – Ponta Grossa (PR): Atena
Editora, 2019.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-7247-171-8

DOI 10.22533/at.ed.718191203

1. Nutrição. 2. Tecnologia de alimentos. I. Scremin, Vanessa
Tizott Knaut.

CDD 613.2

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de
responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos
autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

Nas últimas décadas, o nosso país tem passado por intensas mudanças sociais, econômicas e políticas, resultando em um novo padrão demográfico, epidemiológico e nutricional da população. Estas transformações determinaram um novo perfil nutricional da população brasileira, marcado pela redução dos casos de desnutrição e a permanência das carências nutricionais, como deficiências de ferro e vitamina A, associados ao crescente aumento do sobrepeso e obesidade e as doenças associadas a este novo perfil, as doenças crônicas não transmissíveis.

Estas mudanças também repercutiram na mudança de padrões de produção e consumo de alimentos, fortalecendo a temática Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que em sua definição inclui a dimensão nutricional, a disponibilidade e a segurança dos alimentos:

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. (CONSEA, 2004)

Sendo assim, a SAN está relacionada a fome, a desnutrição, a obesidade, ao sobrepeso, as doenças ligadas à alimentação e à qualidade dos alimentos, ao modelo de produção e consumo de alimentos.

Tendo em vista a importância deste tema e necessidade de reflexões sobre o mesmo, este livro apresenta quatorze artigos relacionados aos diferentes vieses desta temática. Os artigos são resultado de pesquisas realizadas nos mais diversos setores e instituições, com uma riqueza metodológica e de resultados.

Aos pesquisadores, aos editores e aos leitores, a quem se dedica este trabalho, agradeço imensamente a oportunidade de organizá-lo.

Vanessa Tizott Knaut Scremin

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
ANÁLISE NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DE PRATOS EXECUTIVOS SEGUNDO O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)	
Eliane Costa Souza Flávio Eli da Silva Lidiane Míria Bezerra de Alcântara Centro Universitário Cesmac Giane Meyre de Assis Aquilino Centro Universitário Cesmac Fabiana Melo Palmeira Otávyia Barros Vieira	
DOI 10.22533/at.ed.7181912031	
CAPÍTULO 2	8
AVALIAÇÃO DA INTERAÇÃO DE FÁRMACOS ANTIDEPRESSIVOS COM OS NUTRIENTES	
Adiene Silva Araújo Faldrecya de Sousa Queiroz Borges	
DOI 10.22533/at.ed.7181912032	
CAPÍTULO 3	13
AVALIAÇÃO DO POTENCIAL NUTRICIONAL E BIOATIVO DE CULTIVARES DE GOIABA PRODUZIDOS NO RIO DE JANEIRO	
Mariana Gonçalves Corrêa Jessica Soldani Couto Anderson Junger Teodoro	
DOI 10.22533/at.ed.7181912034	
CAPÍTULO 4	25
EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE LICOPENO ISOLADO E NA MATRIZ ALIMENTAR SOB MARCADORES DE LESÃO HEPÁTICA DE RATAS ALIMENTADAS COM DIETA HIPERLIPÍDICA	
Monique de Barros Elias Campos Vanessa Azevedo de Jesus Anderson Junger Teodoro Vilma Blondet de Azeredo	
DOI 10.22533/at.ed.7181912035	
CAPÍTULO 5	40
ENCAPSULAÇÃO DE VITAMINA D PARA APLICAÇÃO EM ALIMENTOS	
Ana Paula Zapelini de Melo Cleonice Gonçalves da Rosa Michael Ramos Nunes Carolina Montanheiro Noronha Pedro Luiz Manique Barreto	
DOI 10.22533/at.ed.7181912036	

CAPÍTULO 6 56

ENTEROCOCCUS SPP. EM SUPERFÍCIE DE VEGETAIS: FREQUENCIA DE ISOLAMENTO E RESISTENCIA A ANTIMICROBIANOS

Silvia Helena Tormen
Luciana Furlaneto Mais
Márcia Regina Terra
Natara Favari Tosoni
Márcia Cristina Furlaneto

DOI 10.22533/at.ed.7181912037

CAPÍTULO 7 68

FARINHA DE SEMENTE DE MAMA-CADELA: APLICABILIDADE TECNOLÓGICA PARA PRODUÇÃO DE PÃO DE MEL

Vânia Maria Alves
Danilo José Machado de Abreu
Katiúcia Alves Amorim
Edson Pablo da Silva
Clarissa Damiani

DOI 10.22533/at.ed.7181912038

CAPÍTULO 8 76

INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA NO COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE GELEIAS COMERCIAIS DE CUPUAÇU (*Theobroma grandiflorum*)

Luzimary de Jesus Ferreira Godinho Rocha
Valdênia Cristina Mendes Mendonça
Rachel Fernandes Torquato
Francisco José da Conceição Lima
Ocilene Maria Correia Ferreira
Javier Telis-Romero
José Francisco Lopes Filho

DOI 10.22533/at.ed.7181912039

CAPÍTULO 9 82

LEVEDURA RESIDUAL CERVEJEIRA: CARACTERÍSTICAS E POTENCIAIS APLICAÇÕES

Darlene Cavalheiro
Angélica Patrícia Bertolo
Aniela Pinto Kempka
Luciana Alberti
Mirieli Valduga
Marana Sandini Borges
Ana Paula Biz
Elisandra Rigo

DOI 10.22533/at.ed.71819120310

CAPÍTULO 10 89

MORTADELA TIPO BOLOGNA ADICIONADA DE FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA (*CUCURBITA MAXIMA*) COMO ANTIOXIDANTE NATURAL

Marcia Alves Chaves
Denise Pastore de Lima
Cristiane Canan
Letícia Kirienco Dondossola
Keila Tissiane Antonio

DOI 10.22533/at.ed.71819120311

CAPÍTULO 11	99
PESQUISA DE COLIFORMES A 45°C EM QUEIJO TIPO RICOTA COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS	
Izabelle Giordana Braga Oliveira Costa Eliane Costa Souza	
DOI 10.22533/at.ed.71819120312	
CAPÍTULO 12	105
RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS NOS ALIMENTOS VEGETAIS: AÇÕES DO ESTADO DE SANTA CATARINA NA MITIGAÇÃO, MONITORAMENTO E RASTREABILIDADE	
Diego Medeiros Gindri Paulo Tarcísio Domatos de Borba Roberta Duarte Ávila Vieira Matheus Mazon Fraga Ricardo Miotto Ternus Greícia Malheiros da Rosa Souza Nelson Alex Lorenz	
DOI 10.22533/at.ed.71819120313	
CAPÍTULO 13	117
RESÍDUOS DE ANTIMICROBIANOS DE USO VETERINÁRIO EM SOPINHAS DESTINADAS A LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA	
Rosana Gomes Ferreira Jônatas Vieira Grutes Mararlene Ulberg Pereira Mychelle Alves Monteiro Felipe Stanislau Candido Bernardete Ferraz Spisso	
DOI 10.22533/at.ed.71819120314	
SOBRE A ORGANIZADORA	122

ANÁLISE NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DE PRATOS EXECUTIVOS SEGUNDO O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

Eliane Costa Souza

Centro Universitário Cesmac
Maceió – Alagoas

Flávio Eli da Silva

Centro Universitário Cesmac
Maceió – Alagoas

Lidiane Míria Bezerra de Alcântara

Centro Universitário Cesmac
Maceió – Alagoas

Giane Meyre de Assis Aquilino

Centro Universitário Cesmac

Fabiana Melo Palmeira

Maceió – Alagoas
Centro Universitário Cesmac

Otávyia Barros Vieira

Maceió – Alagoas
Centro Universitário Cesmac

RESUMO: Este estudo objetivou avaliar a composição nutricional de pratos executivos comercializados em um restaurante *self service* na cidade de Maceió/AL, e verificar sua adequação aos parâmetros nutricionais recomendados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Foram elaboradas fichas técnicas e realizadas as análises da composição nutricional por meio do *per capita* dos cardápios do almoço de seis pratos executivos, estes foram identificados com números naturais

1, 2, 3, 4, 5, e 6. Apenas o prato executivo número 6 apresentou conformidades para macronutrientes, NDPcal%, sódio e fibras. 100% dos pratos executivos não apresenta uma porção de fruta como sobremesa. Concluiu-se que a composição nutricional de todos os pratos executivos não se encontra em conformidade com os parâmetros do PAT. O cardápio deve ser reformulado para que sejam realizadas modificações nutricionais, prevenindo assim o aparecimento de problemas de saúde para os comensais, pois a maioria são trabalhadores, que frequentam o restaurante, utilizando o prato executivo, por serem mais econômicos, como refeição do almoço.

PALAVRAS-CHAVE: Planejamento de cardápio. Serviços de alimentação. Nutrientes.

ABSTRACT: This study aimed to evaluate the nutritional composition of food executives traded in a self-service restaurant in the city of Maceió/AL, and check your fitness to nutritional parameters recommended by the worker (feeding program PAT). Fact sheets were prepared and carried out the analysis of the nutritional composition through the per capita of lunch menus of six executives, these dishes were identified with natural numbers 1, 2, 3, 4, 5, and 6. Only the plate number 6 Executive presented compliance for macronutrients, NDPcal%, sodium and fiber. 100% of executives does not

present a portion of fruit as dessert. It was concluded that the nutritional composition of every dish executives is not in accordance with the parameters of the PAT. The menu should be reworked to be carried out nutritional modifications, thus preventing the onset of health problems for Diners, since most are workers who frequent the restaurant, using the dish, Executive more economical, as lunch meal.

KEYWORDS: Menu planning. Food service. Nutrients.

1 | INTRODUÇÃO

Atualmente o Brasil passa por diversas mudanças, dentre as mais significativas estão as da economia, com isso, as unidades de alimentação e nutrição (UANs) buscam garantir seu espaço em um mercado cada vez mais competitivo, passando a disputar lugar não somente por meio de seus produtos, como também pela qualidade de seus serviços (SOUZA; MARSI, 2015).

A modificação nos hábitos alimentares da população no Brasil tem como principal motivo a realização das refeições fora das residências, principalmente devido à falta de tempo. Diante desses novos hábitos, o consumo de refeições através da elaboração dos Pratos Feitos, Pratos Comerciais ou Pratos Executivos cresceu consideravelmente, visto que estes são considerados uma refeição básica, tradicional e pouco onerosa (LEAL, 2006).

O Prato Executivo é elaborado com uma entrada, prato principal e acompanhamentos. Devido ao aumento no consumo deste pela população, principalmente trabalhadores de baixa renda, os restaurantes começaram a comercializar com algumas modificações em relação as preparações, porém utilizando o porcionamento em um único prato (FREIXA; CHAVES, 2008). Em serviços de alimentação, é imprescindível fornecer uma alimentação adequada, visto que, a mesma é essencial para a saúde do trabalhador, pois promove o bom desempenho de suas funções, aumentando assim a produtividade e reduzindo os riscos de acidentes de trabalho (MATTOS, 2008).

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído pela Lei 6.321, de 14/4/1976, com o objetivo de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, principalmente os de baixa renda que ganham até 5 salários mínimos por mês. O cardápio deste programa é equilibrado qualitativamente e quantitativamente em nutrientes e o almoço e jantar devem possuir de 600-800 kcal, o desjejum e lanches devem conter 300-400 kcal e o percentual proteico-calórico (NDPCal) deverá ser, no mínimo 6% e máximo 10% (BRASIL, 2006).

Portanto o objetivo do presente estudo foi avaliar a composição nutricional dos pratos executivos comercializados em um restaurante tipo self service localizado em um Shopping Center na cidade de Maceió/AL e comparar aos parâmetros estabelecidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

2 | METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal. Após autorização do local, realizou-se a coleta de dados no segundo semestre de 2017. No estabelecimento participante da pesquisa é comercializado diariamente seis pratos executivos. De cada prato executivo foram elaboradas as fichas técnicas. Foram calculados o valor calórico total, macronutrientes, gorduras saturadas, fibras, teor de sódio e o NDPcal%, com o auxílio da tabela de composição química Sonia Tucunduva (PHILIPPI, 2012). Para análise dos cardápios, foram utilizados os parâmetros exigidos pelo PAT, na Portaria Interministerial nº 66/06 (BRASIL, 2006). Os dados coletados foram tabulados e apresentados com o auxílio do software Microsoft Office Excel®, versão 2010.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

A composição do cardápio dos pratos executivos analisados é apresentada na Tabela 1. Estes apresentam uma entrada (salada crua com dois hortifrúteis), um prato principal (uma opção de carne ou frango ou peixe ou embutidos) e acompanhamentos (arroz, feijão ou farofa) caracterizando, portanto, como um cardápio popular, porém por ser este tipo de cardápio não deveriam apresentar guarnições, o que não ocorre nos pratos executivos 2 e 5, pois a batata frita acompanha o prato principal, saindo, portanto, da configuração de um cardápio popular (REGGIOLLI, 2010).

Recomenda-se que além dos pratos executivos 2 e 5 seja incluído nos outros, alguma guarnição, para não desconfigurar o tipo de cardápio, visto que a padronização é importante pois facilita a equivalência dos nutrientes, porém vale salientar, que a utilização da batata inglesa que já está inserida como guarnição, facilita a utilização deste ingrediente nos outros pratos executivos caso no dia não saia a batata frita. Quando existe acúmulo de ingrediente, pode ocorrer desperdício pelo excesso de dias de armazenamento, sendo essa inserção, um fator principal para obtenção de um cardápio inteligente (TADEU, 2017).

Cardápio	Pratos executivo					
	1	2	3	4	5	6
Entrada	Alface Tomate	Alface Tomate	Alface Tomate	Alface Tomate	Alface Tomate	Alface Tomate
Prato Principal	Linguiça de porco assada	Panqueca de carne moída	Bisteca suína Frita	Filé de Peixe Empanado	Filé de Frango Frito	Panqueca de frango
Guarnição	-	Batata Frita	-	-	Batata Frita	Batata Frita
Acompanhamento	Arroz branco Feijão Farofa	Arroz branco	Arroz branco Feijão Farofa	Arroz branco Feijão	Arroz branco Feijão	Arroz branco

TABELA 1. Descrição da composição do cardápio dos pratos executivos. Maceió, AL, 2018.

Fonte: dados da pesquisa

Por meio dos dados contidos na Tabela 2 é possível observar que os pratos executivos 1, 3 e 5 estão com valores aumentados em relação ao valor energético total (600 a 800 Kcal e adicional de 400 Kcal justificáveis) para grandes refeições, portanto em desacordo com o PAT. A elevada ingestão energética, acima das necessidades individuais, passou a ser motivo de preocupação por se tratar de uma das principais causas do aumento da prevalência do sobrepeso, da obesidade e das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) associadas, tais como diabetes mellitus, hipertensão arterial e doenças cardiovasculares (CASTRO; ANJOS; LOURENÇO, 2004). A oferta de energia considerada acima dos padrões para uma única refeição também foi encontrada em estudo realizado em serviços de alimentação de indústrias petroquímicas participantes do PAT localizados no estado da Bahia (COSTA, 2000).

Com relação à oferta de carboidratos, cinco dos seis pratos executivos (1, 2, 3, 4 e 5) estão ofertando valores abaixo dos 60%, onde apenas o prato executivo 6 está de acordo com o padrão. É importante salientar que os pratos executivos 2 e 4 se aproximaram do percentual preconizado pelo PAT, provavelmente porque apresenta a guarnição de batata frita e a preparação de peixe empanado, onde se utiliza a farinha de trigo, neste último, como ingrediente. No estudo de Vanin et al. (2007), a distribuição percentual de carboidratos esteve acima do recomendado, sendo ofertada aos comensais uma média de 63,3%.

Na oferta de proteínas, verificou-se que a mesma estava acima do valor preconizado pelo PAT em quatro dos seis pratos executivos (2, 3, 4 e 5). O prato executivo 1 obteve o menor percentual (13,6%), mas, é justificável pois este apresenta a linguiça toscana como prato principal e está, apresenta outros ingredientes não proteicos (gordura suína e água) na sua composição além da carne de porco, possuindo, portanto, uma quantidade menor de proteína. Refeições de caráter hiperproteico também foram observadas por Amorim, Junqueira e Jokl (2005), que analisaram o cardápio do almoço servido em uma empresa participante do PAT, na cidade de Santa Luzia-MG.

Composição	Parâmetros PAT	Pratos executivos					
		1	2	3	4	5	6
Energia (kcal)	600-1200	1815	861	1765	1.066	1215	781
Carboidratos (%)	60	37,9	54,6	39	56,22	38	60
% Proteínas	15	13,6	16,3	19,4	17,83	19	15
% Gordura total	25	48,5	28,1	41,6	25,93	43	20
% Gordura saturada	<10	18	7,9	23	16,53	16,57	2,9
NDPcal%	6-10	8,7	8,0	12,8	12,23	11,23	10
Fibras (g)	7-10	19,2	5,7	19,2	13,62	15,52	5,6
Sódio (mg)	720-960	2673	406	173	114,4	22,87	331

TABELA 2. Resultados encontrados para valor energético, percentual de macronutrientes, gorduras totais e saturadas, teor de fibras e sódio e o NDPcal% da composição do cardápio dos pratos executivos. Maceió, AL, 2018.

Fonte: dados da pesquisa

O excesso no consumo de proteínas está relacionado à sobrecarga da função renal e ao desenvolvimento de doenças crônicas, por meio da ingestão de gordura saturada e de colesterol presentes nos alimentos de origem animal. Portanto, a fim de evitar possíveis problemas na saúde, seu consumo deveria ser restringido às quantidades recomendadas, suficientes para assegurar o suprimento das necessidades de proteínas diárias de cada indivíduo (OLIVEIRA; ALVES, 2008).

O PAT também preconiza valores para o NDPCal% - Net Dietary Protein Calories (%), que deverá ser de no mínimo 6% e no máximo 10%. O NDPCal% estima a quantidade de proteínas líquidas da refeição, ou seja, as que serão realmente utilizadas pelo organismo. Em relação ao NDPCal% é possível observar que 50% dos pratos executivos não estão de acordo com as recomendações do PAT, no entanto esses valores altos podem ser justificados porque os pratos executivos 3, 4 e 5 possuem além do prato principal proteico com valores per captas de 150g, ainda tem o feijão em sua composição, que segundo o PAT apresenta 0,6 de proteína vegetal. Já os pratos 1, 2 e 6 possuem per capita de 120g, e dois deles (2 e 6) não tem o feijão. No estudo conduzido por Rocha, Paiva e Lipi (2008), foram analisados os cardápios de três empresas na região do grande ABC no estado de São Paulo, e encontraram percentual médio de 14,9% para o NdpCal%.

Com relação a oferta de gorduras totais, 83,3% (n=5) dos pratos executivos apresentarão valores inadequados, bem acima do preconizado pelo PAT, porém os pratos executivos 1 e 3 que eram compostos de carne suína e o 5 que apresentou a fritura como modo de cocção no prato principal e na guarnição, apresentaram os maiores valores. Esses resultados são preocupantes, pois o consumo excessivo de gorduras pode favorecer o surgimento de complicações, como dislipidemia e doenças cardiovasculares. A quantidade de gorduras saturadas que também esteve acima do valor de 10% preconizado pelo PAT (SOUSA; SILVA; FERNANDES, 2009).

Visto a mudança no padrão alimentar da população brasileira, os estudos epidemiológicos têm fornecido evidências sobre a importância da dieta como fator chave para prevenção ou surgimento de doenças cardiovasculares. Vários alimentos e nutrientes têm sido relacionados à ocorrência de doenças crônicas em diferentes populações, onde o consumo excessivo de colesterol e gorduras saturadas ganham destaque entre os nutrientes implicados na gênese das doenças cardiovasculares (AMORIM; JUNQUEIRA; JOKL, 2005).

Com relação à oferta de fibras alimentares, observou-se que esta foi superior ao estabelecido pelo programa de alimentação do trabalhador. Vanin et al. (2007) constataram que os usuários consumiam apenas 26% dos valores de fibras alimentares recomendados pelo PAT.

Uma ingestão de fibras alimentares, em níveis moderados ou adequados, mostrou-se eficaz na diminuição dos triglicérides, do colesterol e das lipoproteínas de baixa densidade (LDL), assim como nos níveis de glicose pós-prandial, além de favorecer a saciedade (PASQUALOTTO, 2009).

O sódio esteve adequado em cinco dos seis pratos executivos, porém, no prato 1 o valor foi excessivamente alto, mais que o dobro acima das recomendações do PAT. A ingestão excessiva de sódio vem sendo, há muito tempo, considerada importante fator no desenvolvimento e na intensidade da hipertensão arterial. Sarno, Brandoni e Jaime (2008) encontraram prevalência de hipertensão arterial de aproximadamente 30% em trabalhadores beneficiados pelo PAT na cidade de São Paulo.

O cardápio oferece uma porção de salada crua e não oferece fruta como sobremesa, estando, portanto, em conformidade e não conformidade respectivamente aos parâmetros do PAT que cita no inciso 10, que os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) (BRASIL, 2006). Frutas, legumes e verduras (FLV) são importantes componentes de uma alimentação equilibrada e saudável e seu consumo em quantidade adequada pode reduzir o risco de doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer. Estimativas da Organização Mundial da Saúde (OMS) indicam que o consumo inadequado de frutas, legumes e verduras estão entre os dez principais fatores de risco para a carga total global de doença em todo o mundo (JAIME et al., 2009).

4 | CONCLUSÃO

Por meio do presente estudo, conclui-se que 83,3% (n=5) dos pratos executivos analisados nessa Unidade de Alimentação e Nutrição encontram-se com inconformidades em alguns ou em todos os parâmetros exigidos pelo Programa de alimentação do Trabalhador, já que os pratos são ofertados quase sempre para consumidores advindo de seus trabalhos em horário de almoço. É fundamental que haja um reajuste nas porções ou até mesmo novas substituições oferecidas nos pratos executivos desse estabelecimento que deve ser baseada nos valores recomendados pelo PAT, tendo em vista que esse programa busca fornecer aos trabalhadores uma refeição mais nutritiva que traga benefícios e uma melhor qualidade de saúde.

REFERÊNCIAS

AMORIM, M. M. A.; JUNQUEIRA, R. G.; JOKL, L. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG. **Revista Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 1, p. 145-156, jan-fev, 2005.

BRASIL. Portaria Interministerial n. 66, de 28 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). **Diário Oficial da União** de 28 de agosto. 2006. Disponível em: < http://www.mte.gov.br/legislação/portarias/2006/p_20060825_66.pdf > Acesso em 14 de agosto 2018.

CASTRO, M. B. T.; ANJOS, L. A.; LOURENÇO, P. M. Padrão dietético e estado nutricional de operários de uma empresa metalúrgica do Rio de Janeiro, Brasil. **Caderno Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 4, p. 926-934, jul-ago. 2004.

COSTA, M. C. Práticas alimentares, sobrepeso e perfil lipídico dos trabalhadores de uma indústria petroquímica, Camaçari – Bahia. **Dissertação**. (Programa de Pós-Graduação da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia) – Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2000.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

JAIME, P. C. et al. Fatores associados ao consumo de frutas e hortaliças no Brasil, 2006. **Revista Saúde Pública**, v. 43, n. 2, p. 57-64, 2009.

LEAL, M. L. M.S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2006.

MATTOS, P. F. Avaliação da Adequação do Almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). **Cadernos UniFOA**. 7.ed. p. 54-59, ago. 2008.

PASQUALOTTO, A. P. Funcionalidade da fibra alimentar em barras de cereais. **Monografia** – Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição química dos alimentos**: suporte para decisão nutricional. 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

REGGIOLLI, M. R. Planejamento Estratégico, de Cardápios: Para Gestão de Negócios em Alimentação. 2ª edição. Editora: Atheneu. p. 134. 2010.

ROCHA, R.; PAIVA, C. C.; LIPI, M. Avaliação dos cardápios oferecidos aos trabalhadores de empresas da região do grande ABC em relação às exigências nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**: anais do XX Congresso Brasileiro de Nutrição 2008.

SARNO, F.; BANDONI, D. H.; JAIME, P. C. Excesso de peso e hipertensão arterial em trabalhadores de empresas beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador. **Revista Brasileira Epidemiologia**, v. 11, n. 3, p. 453-462, 2008.

SOUSA, F. A.; SILVA, R. C. O.; FERNANDES, C.E. Avaliação nutricional de cardápios em unidades de alimentação e nutrição: adequação ao Programa de Alimentação do Trabalhador. Veredas Favip - **Revista Eletrônica de Ciências**, v. 2, n. 1 e 2, p. 43-50, jan-dez, 2009.

SOUZA, V. L.; MARSIL, T. C. O. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. **Journal Health Science Institute**, São Paulo, v. 33, n. 3, p. 248-253, ago. 2015.

TADEU, M. **Otimização de cardápio**. Disponível em:< <https://blog.drivetrue.com.br/qual-a-importancia-da-padronizacao-de-pratos-de-restaurantes/>> Acesso em: 25 de setembro de 2018.

VANIN, M. et al. Adequação nutricional do almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Guarapuava – PR. **Revista Salus**, Paraná, v. 1, n. 1, p. 31-38, 2007.

SOBRE A ORGANIZADORA

Vanessa Tizott Knaut Scremin: Mestre em Ensino de Ciências e Tecnologia, pela UTFPR. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral, pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN). Pós-graduada em Gestão em Saúde, pela UAB/UEPG em 2018, e em Nutrição Clínica, pelo GANEP Nutrição Humana em 2010. Graduada em Nutrição, pelo Centro de Ensino Superior dos Campos Gerais, em 2008. Atua como nutricionista da Secretaria Estadual de Saúde do Paraná/3ª Regional de Saúde e como docente do curso de graduação em Nutrição, no Centro de Ensino Superior dos Campos Gerais.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-171-8

