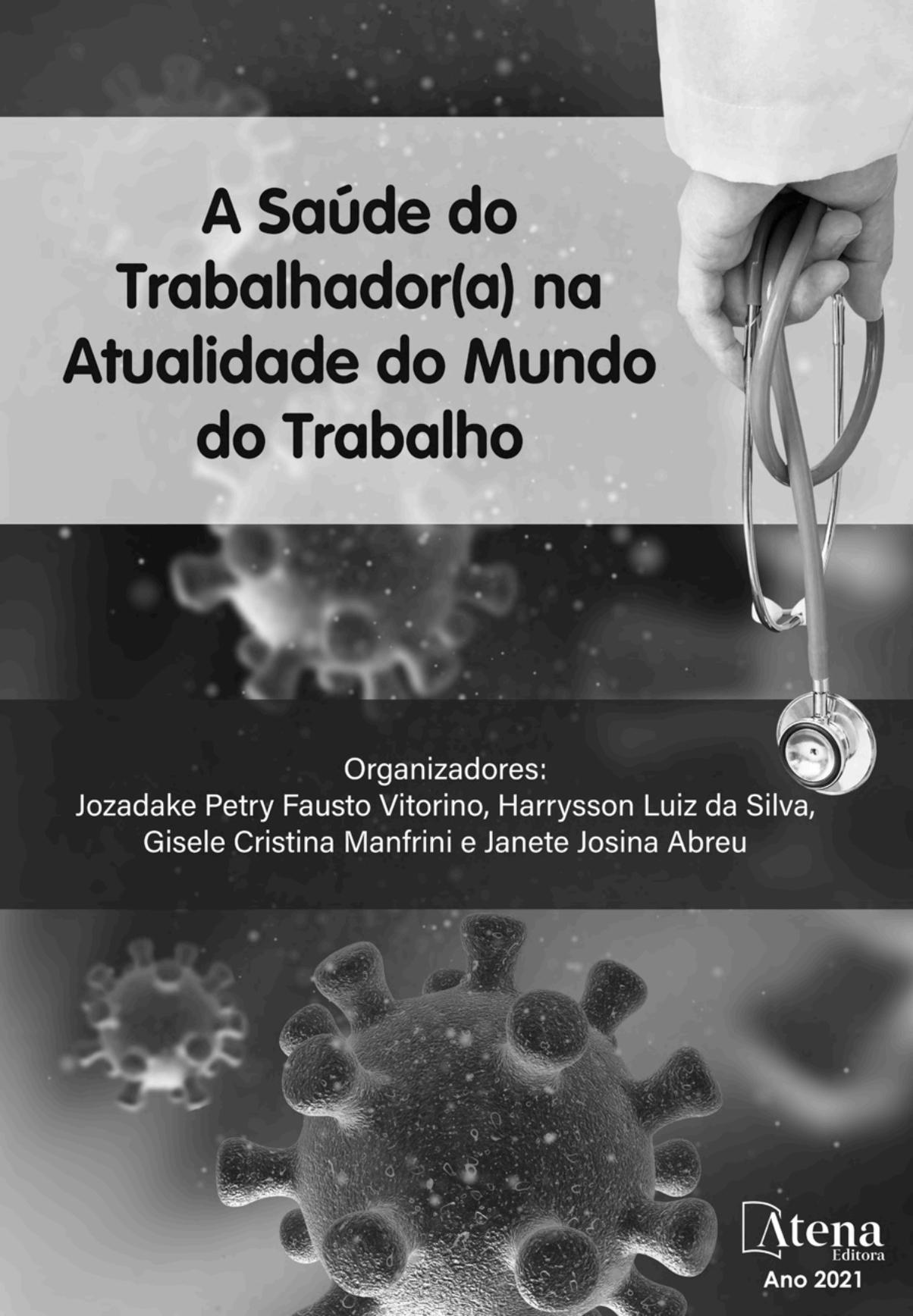


# A Saúde do Trabalhador(a) na Atualidade do Mundo do Trabalho

Organizadores:

Jozadake Petry Fausto Vitorino, Harrysson Luiz da Silva,  
Gisele Cristina Manfrini e Janete Josina Abreu

**Atena**  
Editora  
Ano 2021



# A Saúde do Trabalhador(a) na Atualidade do Mundo do Trabalho

Organizadores:

Jozadake Petry Fausto Vitorino, Harrysson Luiz da Silva,  
Gisele Cristina Manfrini e Janete Josina Abreu

**Atena**  
Editora  
Ano 2021

**Editora chefe**

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

**Editora executiva**

Natalia Oliveira

**Assistente editorial**

Flávia Roberta Barão

**Bibliotecária**

Janaina Ramos

**Projeto gráfico**

Camila Alves de Cremo

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Natália Sandrini de Azevedo

**Imagens da capa**

iStock

**Edição de arte**

Jaqueline Nilta Vitorino

2021 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2021 Os autores

Copyright da edição © 2021 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. 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.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

**Conselho Editorial****Ciências Biológicas e da Saúde**

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília

Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás

Profª Drª Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí

Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão

Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Profª Drª Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina  
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília  
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina  
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco  
Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra  
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras  
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria  
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia  
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco  
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará  
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí  
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas  
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará  
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma  
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federacl do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá  
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados  
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino  
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora  
Profª Drª Vanessa da Fontoura Custódio Monteiro – Universidade do Vale do Sapucaí  
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande  
Profª Drª Welma Emidio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco

## A saúde do trabalhador(a) na atualidade do mundo do trabalho

**Diagramação:** Maria Alice Pinheiro  
**Correção:** Amanda Costa da Kelly Veiga  
**Indexação:** Gabriel Motomu Teshima  
**Revisão:** Os autores  
**Organizadores:** Jozadake Petry Fausto Vitorino  
Harrysson Luiz da Silva  
Gisele Cristina Manfrini  
Janete Josina Abreu

### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

S255 A saúde do trabalhador(a) na atualidade do mundo do trabalho / Organizadores Jozadake Petry Fausto Vitorino, Harrysson Luiz da Silva, Gisele Cristina Manfrini, et al. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2021.

Outra organizadora  
Janete Josina Abreu

Formato: PDF  
Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader  
Modo de acesso: World Wide Web  
Inclui bibliografia  
ISBN 978-65-5983-584-3  
DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.843210810>

1. Trabalhadores - Cuidados médicos. 2. Saúde do trabalhador. I. Vitorino, Jozadake Petry Fausto (Organizador). II. Silva, Harrysson Luiz da (Organizador). III. Manfrini, Gisele Cristina (Organizadora). IV. Título.

CDD 616.9803

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

**Atena Editora**  
Ponta Grossa – Paraná – Brasil  
Telefone: +55 (42) 3323-5493  
[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)  
[contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)

## DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

## DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access, desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

## APRESENTAÇÃO

Caro Leitor(a)

É com imenso prazer que apresentamos o livro: “*A Saúde do Trabalhador(a) na Atualidade do Mundo do Trabalho*”, constituído por 15 capítulos, que é uma temática recorrente, e mais recentemente vem descortinando discussões relativas a saúde mental, stress, rotinas e revisão de protocolos decorrentes do desastre biológico da pandemia global da COVID-19.

Nessa mesma perspectiva, as instituições públicas, privadas não governamentais, ciência, tecnologia e inovação, bem como, do terceiro setor estão discutindo essas questões, que antes eram consideradas “tabus”, principalmente as psicopatologias descritas no Disorders Statistical Mentals – DSM – da Associação Psiquiátrica Americana – APA.

Nunca se discutiu tanto a saúde do trabalhador, e principalmente a saúde mental fragilizada tanto pela exposição dos mesmos a esses contextos de contaminação, quanto pela necessidade da integração do ciclo de proteção e de defesa civil (prevenção, mitigação, resposta e reconstrução) com as já consagradas normas regulamentadoras (NR’s) do Ministério do Trabalho do Brasil relacionadas à higiene, saúde e segurança do trabalho, através de protocolos para diferentes ambientes ocupacionais, sejam eles clínicos, educacionais, industriais, serviços e etc.

O mundo do trabalho modelado pelas atividades remotas, inteligência artificial ao superar a velocidade de processamento e ainda buscando alternativas para atingir a capacidade de armazenamento humana de informações de diferentes formatos, está exigindo dos trabalhadores uma extrema capacidade de resiliência nos diferentes ambientes de trabalho, diferentemente da proposta já ultrapassada que entraríamos na era do “ócio criativo”.

Somadas a esse contexto tecnológico associam-se o distanciamento e o isolamento social, que juntos acabaram por potencializar novas psicopatologias num contexto de vacinação centrado por informações, contra-informações, fakenews e deepfakes.

Via de regra, grande parte dos trabalhadores nesse contexto estão sob pressão e diagnóstico com diversas psicopatologias, dentre as quais, se pode citar: depressão, ansiedade, distúrbio bipolar de humor, transtorno de stress pós- traumático (TEPT), bem como, inúmeras doenças auto-imunes.

Essa publicação é de extrema relevância para o contexto brasileiro, considerando que a produção de artigos científicos acerca dos trabalhadores que estão na linha de frente, ainda não são em número muito expressivos, nas mais variadas áreas das atividades econômicas e do setor público.

As discussões apresentadas estão chamando atenção ao apresentar resultados de pesquisa relativos à saúde dos “trabalhadores cuidadores da população de uma maneira geral”, que estão na “linha de frente” atendendo a população do desastre biológico da COVID-19, em diferentes setores de atividades.

As pesquisas nessa área são mais extensivas e relacionadas as pessoas

e comunidades atingidas por desastres de qualquer tipo de classificação, mais especificamente, os desastres de origem meteorológica, hidrológica e geomorfológica, exigindo ações relativas as diversas etapas do ciclo de proteção e defesa civil.

Durante a pandemia global da COVID-19 os profissionais que mais ganharam visibilidade social, foram os profissionais da área da saúde, que tiveram o desafio de enfrentar uma pandemia e o constante processo de exposição ao risco de contaminação.

No contexto do desastre biológico da COVID-19, tornou-se urgente pensar não só na integração da Política Nacional de Proteção e Defesa Civil (Lei 12.608/2012), que dispõe sobre a necessidade da intersetorialidade com as demais políticas públicas na escala nacional estadual e municipal, mas também integrar políticas, planos, programas e projetos relativos a saúde do trabalhador criando diretrizes para uma ação urgente dos diferentes segmentos da sociedade, conforme poder-se-á observar nos capítulos que serão descritos a seguir.

A “*Análise do cardápio pelo programa de alimentação do trabalhador – PAT oferecido aos funcionários de uma unidade hoteleira, localizada na cidade de Maceió, no estado de Alagoas*” verificou se o cardápio do jantar oferecido à funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hoteleira no município de Maceió – Alagoas estava de acordo com os parâmetros nutricionais propostos pelo PAT.

A “*Associação entre violência no trabalho e estresse psicossocial em enfermeiros hospitalares*” analisou a relação entre violência no trabalho e estresse psicossocial de enfermeiros hospitalares através da escala desequilíbrio esforço-recompensa.

A prevenção de possíveis doenças ocupacionais a partir do uso da “*Auriculoterapia na saúde dos trabalhadores: um relato de experiência*” numa escola pública federal constatou a eficácia do tratamento proposto para prevenção de doenças ocupacionais desses profissionais no contexto escolar.

A “*Avaliação do estresse entre residentes de enfermagem em um hospital universitário*” avaliou as exigências do ambiente ocupacional, e das implicações das atividades na saúde desses profissionais de saúde.

Por sua vez, “*Os efeitos do sono sobre o trabalho policial: scoping review*” procurou identificar a qualidade do sono dos profissionais dessa área e seus impactos sobre a saúde de uma maneira geral.

O “*estresse psicossocial e a qualidade de vida no trabalho de enfermeiros hospitalares*” analisou a associação entre condições de trabalho, estresse psicossocial através da escala desequilíbrio esforço-recompensa e qualidade de vida no trabalho.

O “*fluxo de biossegurança de prótese dentária (cirurgões dentistas e TPD’s)*” contribuiu para a normatização das condutas de biossegurança a serem adotadas nos laboratórios de prótese dentária evitando contaminação de pacientes, profissionais e estudantes no exercício de suas funções.

Os “*Os impactos promovidos na saúde dos trabalhadores de usinas de cana de açúcar*” apresentaram os quadros clínicos desses profissionais decorrentes dos procedimentos de segurança implantados para minimizar os impactos na sua saúde consolidação dos

procedimentos de segurança do trabalho.

A *“Percepción del trabajo decente en las empresas transportistas de pasajeros, caso de estudio: Central Camionera de Manzanillo, Colima, México”* tem por objetivos analisar as condições de trabalho em empresas de transporte através das dimensões do emprego, proteção social, direito laboral e dialogo social.

Em *“Preservando flores: o Reiki como prática integrativa e complementar e sua influência na qualidade de vida de profissionais tradutores e interpretes de lingua de sinais”* foi verificado se o Reiki ao ser utilizado como recurso por terapeutas ocupacionais influenciou a percepção dos mesmos quanto aos sintomas desencadeados de estresse e sobrecarga devido à rotina de trabalho.

Analisar os principais impactos do Covid-19 na saúde dos médicos por serem estes os responsáveis pelas decisões que influenciarão na melhoria da saúde do coletivo social é o objetivo do capítulo: *“Principais impactos da COVID-19 na saúde dos médicos: uma análise bibliométrica”*.

A revisão bibliográfica acerca da *“Simulação e dissimulação na perícia médica”* fundamentou a simulação e dissimulação da perícia médica, e o erro médico num contexto de simulacro, onde existe de fato uma doença.

Na *“Síndrome do esgotamento profissional (burnout) em enfermeiras da rede hospitalar no contexto da pandemia da COVID-19”* se discutiu as repercussões da pandemia da COVID-19 na exacerbação da Síndrome do Esgotamento Profissional (SEP) em enfermeiros de uma rede hospitalar.

Quando se tratou dos *“Sistemas de prevenção contra incêndio em hospitais”* se analisou os requisitos técnicos e legais dos sistemas de prevenção a incêndio em hospitais.

E, finalmente a análise do *“Telessaúde como ferramenta para a vigilância da saúde do trabalhador atendido na estratégia de saúde da família”* identificou ações de vigilância à saúde dos trabalhadores atendidos na Atenção Primária à Saúde por meio desse respectivo recurso tecnológico.

Espera-se ao final dessa publicação ter-se contribuído para melhor compreensão dos contextos dos trabalhadores das mais diferentes atividades economicas e condições condições de trabalho em termos de higiene, saúde, e segurança pessoal e socioemocional.

Boa Leitura.

Jozadake Petry Fausto Vitorino  
Harrysson Luiz da Silva  
Gisele Cristina Manfrini  
Janete Josina Abreu

## SUMÁRIO

### **CAPÍTULO 1..... 1**

ANÁLISE DO CARDÁPIO PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR – PAT, OFERECIDO AOS FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE HOTELEIRA SITUADA EM MACEIÓ – ALAGOAS

Amanda Melissa de Lima Farias

Carla Beatriz Martins da Silva

Maria Carolina de Melo Lima

Maria Augusta Tenório Ferreira

Eliane Costa Souza

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8432108101>

### **CAPÍTULO 2..... 7**

ASSOCIAÇÃO ENTRE VIOLÊNCIA NO TRABALHO E ESTRESSE PSICOSSOCIAL EM ENFERMEIROS HOSPITALARES

Anna Bianca Ribeiro Melo

Sheila Nascimento Pereira de Farias

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8432108102>

### **CAPÍTULO 3..... 18**

AURICULOTERAPIA NA SAÚDE DO TRABALHADOR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Kaline Ribeiro de Freitas

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8432108103>

### **CAPÍTULO 4..... 25**

AVALIAÇÃO DO ESTRESSE ENTRE RESIDENTES DE ENFERMAGEM EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Michelle Gonçalves dos Santos

Selene Gonçalves dos Santos

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8432108104>

### **CAPÍTULO 5..... 32**

EFEITOS DO SONO SOBRE O TRABALHO POLICIAL: SCOPING REVIEW

Marizângela Lissandra de Oliveira Santiago

Renata Adele Lima Nunes

Chiara Lubich Medeiros de Figueiredo

Tamires Feitosa de Lima

Thiago Gadelha de Almeida

Maria Aldeisa Gadelha

Vitória Antônia Feitosa Lima

Raimunda Hermelinda Maia Macena

Deborah Gurgel Smith

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8432108105>

**CAPÍTULO 6..... 49**

**ESTRESSE PSICOSSOCIAL E QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO DE ENFERMEIROS HOSPITALARES**

Anna Bianca Ribeiro Melo  
Janaina Moreno de Siqueira  
Sheila Nascimento Pereira de Farias

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8432108106>

**CAPÍTULO 7..... 62**

**FLUXO DE BIOSSEGURANÇA DE PRÓTESE DENTÁRIA (CIRURGIÕES DENTISTAS E TPDS)**

Tânia de Freitas Borges  
Sheila Rodrigues de Sousa Porta  
Clebio Domingues da Silveira Júnior  
Fabiana Santos Gonçalves  
Morgana Guilherme de Castro Silverio

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8432108107>

**CAPÍTULO 8..... 74**

**IMPACTOS PROMOVIDOS NA SAÚDE DOS TRABALHADORES DE USINAS DE CANA DE AÇÚCAR**

Celia dos Santos Silva  
Wilson José Constante Júnior

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8432108108>

**CAPÍTULO 9..... 85**

**PERCEPCIÓN DEL TRABAJO DECENTE EN LAS EMPRESAS TRANSPORTISTAS DE PASAJEROS, CASO DE ESTUDIO: CENTRAL CAMIONERA DE MANZANILLO, COLIMA, MÉXICO**

Martha Beatriz Santa Ana Escobar  
Aurelio Deniz Guizar  
Rutilio Rodolfo López Barbosa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8432108109>

**CAPÍTULO 10..... 95**

**PRESERVANDO FLORES: O REIKI COMO PRÁTICA INTEGRATIVA E COMPLEMENTAR E SUA INFLUÊNCIA NA QUALIDADE DE VIDA DE PROFISSIONAIS TRADUTORES E INTERPRETES DE LÍNGUA DE SINAIS**

Karen Liana da Rosa Wendpap  
Priscilla de Oliveira Reis Alencastro  
Aline Sarturi Ponte  
Ana Luiza Ferrer  
Douglas Vinícius Utzig  
Miriam Cabrera Corvelo Delboni

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.84321081010>

**CAPÍTULO 11..... 110**

**PRINCIPAIS IMPACTOS DO COVID-19 NA SAÚDE DOS MÉDICOS: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA**

Andreza Regina Lopes da Silva

Arthur Lopes da Silva

Marcelo Ladislau da Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.84321081011>

**CAPÍTULO 12..... 120**

**SIMULAÇÃO E DISSIMULAÇÃO NA PERÍCIA MÉDICA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

Simoni Townes de Castro

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.84321081012>

**CAPÍTULO 13..... 133**

**SÍNDROME DO ESGOTAMENTO PROFISSIONAL (*BURNOUT*) EM ENFERMEIRAS DA REDE HOSPITALAR NO CONTEXTO DA PANDEMIA DA COVID-19**

Ariane Oliveira Pereira

Fernanda Matheus Estrela

Selton Diniz dos Santos

Douglas de Souza e Silva

Dailey Oliveira Carvalho

Thais Moreira Peixoto

Veronica das Neves Invenção

Priscila Araújo Grisi

Sóstenes Hermano Virgolino Missias

Dilmária Pinheiro Carvalho

Daniela Fagundes de Oliveira

Talita Aquira dos Santos Vieira

Anna Paula Matos de Jesus

Deise Alves Caires

Deise Almeida dos Santos

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.84321081013>

**CAPÍTULO 14..... 147**

**SISTEMAS DE PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIO EM HOSPITAIS**

Daniel Ítalo da Silva de Oliveira

Diego Sebastian Carvalho de Souza

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.84321081014>

**CAPÍTULO 15..... 158**

**TELESSAÚDE COMO FERRAMENTA PARA A VIGILÂNCIA DA SAÚDE DO TRABALHADOR ATENDIDO NA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA**

Izaque do Nascimento de Oliveira

Magda Guimarães de Araujo Faria

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.84321081015>

<b>SOBRE OS ORGANIZADORES .....</b>	<b>168</b>
<b>ÍNDICE REMISSIVO.....</b>	<b>170</b>

# CAPÍTULO 1

## ANÁLISE DO CARDÁPIO PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR – PAT, OFERECIDO AOS FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE HOTELEIRA SITUADA EM MACEIÓ – ALAGOAS

*Data de aceite: 02/10/2021*

### **Amanda Melissa de Lima Farias**

Centro Universitário Cesmac  
Maceió – Alagoas

### **Carla Beatriz Martins da Silva**

Centro Universitário Cesmac  
Maceió – Alagoas

### **Maria Carolina de Melo Lima**

Centro Universitário Cesmac  
Maceió – Alagoas

### **Maria Augusta Tenório Ferreira**

Centro Universitário Cesmac  
Maceió – Alagoas

### **Eliane Costa Souza**

Centro Universitário Cesmac  
Maceió – Alagoas

**RESUMO:** O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é um programa do governo que 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 verificar se o cardápio do jantar oferecido à funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hoteleira no município de Maceió – Alagoas está de acordo com os parâmetros nutricionais propostos pelo PAT. Para tanto, foi realizada uma pesquisa retrospectiva

de sete dias do cardápio do jantar e quantificada a proporção de macronutrientes, valor calórico total, quantidade total de sódio, fibras alimentares e valor do %NdpCal. A análise dos dados foi por meio da comparação com as recomendações do PAT. Verificou-se que o valor calórico, proteínas, gorduras saturadas e fibras estão adequados. Entretanto, carboidratos, gorduras totais e sódio, apresentaram valores inadequados. Conclui-se haver a necessidade de melhor elaboração dos cardápios, objetivando alterações nos valores nutricionais, 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.

### ANALYSIS OF THE MENU BY THE WORKER'S FEEDING PROGRAM - PAT, OFFERED TO THE EMPLOYEES OF A HOTEL UNIT LOCATED IN MACEIÓ - ALAGOAS

**ABSTRACT:** The Worker's Food Program (PAT) is a government program that has as its guiding principle the care of low-income workers, improving their nutritional conditions and generating, consequently, health, well-being and greater productivity. The objective of this research was to verify whether the dinner menu offered to employees of a Hotel Food and Nutrition Unit in the municipality of Maceió - Alagoas is in accordance with the nutritional parameters proposed by PAT. For this, a retrospective research of seven days of the dinner menu was

carried out and the proportion of macronutrients, total caloric value, total amount of sodium, dietary fibers and % NdpCal value were quantified. Data analysis was made by comparing with pat recommendations. It was found that the caloric value, proteins, saturated fats and fibers are adequate. However, carbohydrates, total fats and sodium presented inadequate values. It is concluded that there is a need for better preparation of menus, aiming at changes in nutritional values, taking into account the percentages required by pat, since it aims at promoting workers' health.

**KEYWORDS:** Nutrition and food programs and policies. Food consumption. Workers.

## 1 | INTRODUÇÃO

O grande desafio no mundo é o combate às Doenças Crônicas Não Transmissíveis, as quais acabam diretamente ligadas a saúde e qualidade de vida das populações, além de gerar um maior custo para a até de Saúde; entre os fatores considerados iniciantes dessas doenças destaca-se a má alimentação. (VITOLLO, 2014).

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é uma das políticas públicas implantada no Brasil de grande relevância social, onde é considerada uma evolução destas, anteriormente existentes, voltadas à alimentação do trabalhador (BANDONI; JAIME, 2008).

O PAT foi criado após a fase industrial do Brasil, pelo Governo Federal, por meio da Lei n. 6.321, de 1976, regulamentada no ano de 1991, tendo como objetivo o atendimento aos trabalhadores, visando melhorar o estado nutricional, promover a saúde e prevenir doenças (STOLTE; HENNINGTON; BERNARDES, 2006).

Inúmeras portarias foram criadas para definir a forma nutricionalmente 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 proteico - calórico (NdpCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10 % (dez por cento) (BRASIL, 2006).

Vários estudos publicados na literatura vêm demonstrando nos resultados encontrados, muitas inadequações nos cardápios oferecidos pelo programa, com excesso de oferta de proteínas e gorduras e baixas quantidades de fibras, frutas e Hortaliças, gerando uma taxa alta de prevalência de excesso de peso entre os trabalhadores beneficiados pelo programa, indicando desta forma que este pode ter um efeito negativo sobre o estado nutricional destes colaboradores (VANIN, 2007; SÁVIO et al., 2005).

Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o cardápio oferecido no jantar à trabalhadores de uma empresa hoteleira do município de Maceió – Alagoas, verificando se este está de acordo com os parâmetros nutricionais propostos pelo PAT.

## 2 | MATERIAIS E MÉTODO

O estudo foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hoteleira localizada na cidade de Maceió/AL, com média de 21 refeições servidas no Jantar.

A coleta de dados foi realizada no segundo semestre de 2020. Foram coletados dados dos cardápios do jantar, durante sete dias. A média dos per capita dos alimentos foi obtida por meio da pesagem do alimento distribuído menos as sobras sujas divididas pelo número de comensais.

Foram calculados o valor calórico total, macronutrientes, assim como gorduras saturadas, fibras, % NDPCal e o teor de sódio dos cardápios, com auxílio do software Onediet®. Na ausência de alguns alimentos no programa, foi utilizada a Tabela de Composição Química de Alimentos (TACO, 2004).

Para análise dos cardápios, foram utilizados os parâmetros nutricionais exigidos pelo Programa de Alimentação para o Trabalhador (PAT), na Portaria Interministerial N° 66/06 (BRASIL, 2006), disponibilizados no Quadro 1 a seguir.

Valor energético (kcal)	Carboidratos (%)	Proteínas (%)	Gorduras totais (%)	Gorduras saturadas (%)	Fibras (g)	Sódio (mg)
600-800 (+400)	60	15	25	<10	7-10	720-960

Quadro1. Parâmetros nutricionais exigidos pelo PAT.

Fonte: Brasil, 2006.

A mesma portaria também determina que o percentual proteico - calórico (%NdpCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10 % (dez por cento) e 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).

Os dados coletados foram tabulados com o auxílio do software Microsoft Office Excel®, versão 2010.

## 3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

A composição dos cardápios disponibilizados pela empresa é apresentada no Quadro 2, sendo considerado um cardápio médio. Verifica-se também que não foram ofertadas pelo menos uma porção de frutas (*in natura*) e verduras ou legumes, conforme a determinação do PAT.

As frutas (*in natura*) e verduras ou legumes são extremamente importantes por serem considerados fontes de vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes, onde, o baixo consumo destes associa-se a um maior risco de doenças crônicas não transmissíveis (BRASIL, 2005).

Dias	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	Sábado	Domingo
Estrutura	Feira	Feira	Feira	Feira	Feira		
Prato proteico 1	Fígado guisado	Frango xadrez	Salsicha ç/kitut	Galinha guisada	Strogonoff Frango	Empadão Fango	Frango frito
Prato proteico 2	Galinha guisada	Calabresa Frita	Strogonoff Frango	Guisado boi	Calabresa Frita	Carne sol Desfiada	Escond. carne moída
Prato proteico 3	Ovo Frito	-	Ovo mexido	-	Ovo Frito	-	Ovo Mexido+Salsicha
Acomp. 1	Cuscuz Milho	Cuscuz Milho	Cuscuz Milho	Cuscuz Milho	Cuscuz Milho	Cuscuz Milho	Cuscuz Milho
Acomp. 2	Batata doce	Inhame	Batata doce	Aipim.	Batata doce	Inhame	Aipim
Acomp. 3	-	Sopa Legumes	Pão	Pão	Sopa de legumes	Sopa de legumes	Batata doce
Bebida 1	Suco goiaba	Suco acerola	Suco goiaba	Suco goiaba	Suco goiaba	Suco goiaba	Suco goiaba
Bebida 2	Café	Café	Café	Café	Café	Café	Café

Quadro 2 – Cardápio do jantar disponibilizado aos funcionários de uma unidade hoteleira localizada em Maceió/AL.

Fonte: Unidade de Alimentação Hoteleira

Na Tabela 1, são apresentados os valores energéticos, percentuais de macronutrientes e quantidades de fibras, e sódio dos cardápios analisados.

A média de calorias diárias encontrada nos cardápios foi de 1.183 kcal e o recomendado pelo PAT é de 600 a 800 kcal, podendo um acréscimo de 400 kcal, portanto estão adequados em proporção energética. É importante destacar que o jantar representa em torno de 30 a 40% das necessidades nutricionais que devem ser supridas. Segundo Teixeira et al. (2000) a oferta de um cardápio balanceado em valores calóricos, satisfaz, as necessidades energéticas, garantindo ao organismo, saúde, capacitação para o trabalhador e desempenho físico adequado.

Dias	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	Sáb.	Dom.	Média
Nutrientes	Feira	Feira	Feira	Feira	Feira			
Energia (kcal)	1003	842	1486	1282	1063	1164	1.440	1183
Carboidratos (%)	45	62	43	53	53	55	53	52
Proteínas (%)	27	13	21	20	19	14	18	14,86
Gord.Totais (%)	25	15	36	25	28	30	29	26,85
Gord.Saturadas (%)	7	6	13,69	8	10	5	8	8,24
NdpCal %	19	8	15	14	12	9	10	12,42
Fibras (g)	7,28	11	9	8,68	8,44	10	12,61	9,57
Sódio (mg)	455,6	2250	2763	876	3020	3484	2.958	2258

Tabela 1 - Valores encontrados para energia, percentual de macronutrientes e NdpCal, quantidade de fibras e de sódio dos cardápios. Maceió-AL, 2020.

Fonte: Dados da pesquisa.

Em relação às proteínas, verificou-se uma ingestão normal, com uma média de 14,86%, dentro do padrão recomendado do PAT, que é de 10 a 15%. Com isso, o consumo de fontes proteicas atendem as recomendações nutricionais.

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 12,42%, ficando fora do padrão estimado. A justificativa para esses valores pode ser explicada observando o Quadro 2, pois nos dias de terça feira, sábado e domingo, ocorreu a oferta de dois pratos proteicos, ficando desta forma com o % NdpCal adequado, porém nos outros dias foram oferecidos três pratos proteicos, demonstrando dessa forma que a terceira opção seria desnecessária no cardápio.

O NdpCal% estima a quantidade e qualidade 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).

Os valores encontrados de gorduras totais podem ser justificados pelo elevado número de preparações fritas ofertadas aos trabalhadores durante o mês avaliado, 5 (71,4%) dos 7 dias do cardápio apresentavam esse tipo de preparação. Em contra partida os valores de gordura saturada (8,24%) estavam dentro do preconizado pela legislação que é até 10%, vale considerar que o óleo utilizado para as frituras eram de origem vegetal.

Apesar de não ter sido ofertado frutas e vegetais *in natura* no cardápio do jantar (Quadro 2), os valores encontrados para a fibra (9,57g), foram adequados, sendo justificado pelo alto valor de fibras encontrados nos tubérculos oferecidos no cardápio.

O valor de carboidrato encontrado, abaixo do preconizado pelo PAT, pode ser justificado porque não tem a oferta de pão branco no cardápio (Quadro 2), porém existe a oferta de tubérculos, onde esses são considerados carboidratos complexos e melhores nutricionalmente do que o pão branco elaborado a partir da farinha de trigo.

A Organização Mundial de Saúde/OMS (2012) recomenda menos de 5 g de cloreto de sódio ou sal de cozinha, como a quantidade máxima saudável que uma pessoa deve consumir diariamente. É válido ressaltar que a ingestão elevada de sal está diretamente relacionada com o aumento da pressão arterial e com a possibilidade do desenvolvimento da hipertensão sistêmica.

Neste artigo o alto valor de sódio encontrado pode estar relacionado à oferta de embutidos (kitu, salsicha e calabresa) e carne de sol no cardápio (Quadro 2), onde aparecem em quatro (57%) dos sete dias do cardápio.

Semelhante ao atual estudo, uma pesquisa realizada por Cunha e Barbosa (2014) avaliando pelos parâmetros do PAT o cardápio do almoço oferecido aos funcionários de uma empresa de construção civil, encontraram valores altos e adequados de sódio e fibras respectivamente, em contra partida diferentemente dos resultados atuais, os valores de VET, gordura saturada e proteínas, estavam acima do permitido pela legislação.

## 4 | CONCLUSÃO

De acordo com os resultados encontrados na análise do cardápio desta unidade hoteleira verificou-se a inadequação de alguns valores de nutrientes, o que pode comprometer a saúde dos funcionários, já que o jantar é uma refeição que representa 30 a 40% das necessidades nutricionais do dia. Portanto, existe a necessidade de melhor elaboração dos cardápios, objetivando os parâmetros nutricionais exigidos pelo PAT, já que o mesmo visa à promoção da saúde do trabalhador.

## REFERÊNCIAS

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**, v, 21, n. 2, p. 177-184, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a Alimentação Saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005 (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério do Trabalho e do Emprego. Ministério da Fazenda. Ministério da Saúde. Ministério da Previdência Social e do desenvolvimento social e do combate à fome. Portaria interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. **Diário Oficial da União**, Brasília, de 28 de agosto de 2006.

CUNHA, R. O. ; BARBOSA, R. M. S. Avaliação dietética das refeições ofertadas aos colaboradores de empresa cadastrada ao Programa de Alimentação do Trabalhador. **Demetra**, v. 9, p. 963-974, 2014.

SAVIO, K. E. O.; COSTA, T. H. M.; MIAZAK, I E.; SCHMITZ, B. A. S. Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. **Revista de Saúde Pública**, v.39, n. 2, p.148-155, 2005.

STOLTE, D.; HENNINGTON, É. A.; BERNARDES, J. S. Sentidos da alimentação e da saúde: contribuições para a análise do Programa de Alimentação do Trabalhador. **Caderno de Saúde Pública**, v. 22, n. 9, p. 1915-1924, 2006.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS (TACO). 1ª ed. Campinas: NEPA – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação - UNICAMP, 2004. 42 p.

TEIXEIRA, S. M. F.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B.. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000.

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

VITOLLO, M. R. **Nutrição da Gestação ao Envelhecimento**. Editora Rubio. Rio de Janeiro, 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. **Guideline: Sodium intake for adults and children**. Geneva: WHO; 2012. Disponível em: [http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sodium\\_intake\\_printversion.pdf](http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sodium_intake_printversion.pdf). Acesso em nov. 2020.

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

Alimentação 1, 2, 3, 4, 6

Ansiedade 14, 21, 22, 23, 25, 26, 28, 31, 37, 40, 110, 114, 115, 116, 117, 134, 138, 140

Atenção Primária 20, 143, 158, 160, 163, 164, 165

Auriculoterapia 18, 19, 20, 22, 23, 24

Autoestima 14, 25, 97

### B

Bibliometria 110, 118

Biossegurança 62, 63, 69, 70, 72, 73

Burnout 9, 26, 27, 29, 31, 40, 46, 110, 115, 116, 117, 133, 134, 141, 142, 143, 144, 145, 146

### C

Cana de Açúcar 74, 75, 76, 77, 79, 82

Combate a Incêndio 147, 148, 150, 153, 157

Condiciones Laborales 85, 92, 93

Condições de Trabalho 7, 10, 14, 49, 51, 53, 54, 55, 57, 58, 59, 76, 81, 126

COVID-19 23, 48, 62, 63, 68, 73, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 140, 143, 144, 145, 163, 165, 166

### D

Derechos Laborales 85, 90, 91, 92

Diagnóstico 37, 77, 120, 127, 129, 130, 160, 163, 164, 165

Diálogo Social 85, 86, 92

Dissimulação 120, 121, 122, 130, 131

Doenças Ocupacionais 18, 124

### E

Empleo 85, 86, 87, 88, 89, 92, 93, 94

Enfermeiros 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 31, 49, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 59, 60, 105, 108, 133, 146, 153, 169

Estresse 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 29, 30, 31, 33, 38, 39, 40, 43, 49, 50, 51, 52, 55, 58, 59, 60, 95, 98, 101, 103, 110, 114, 115, 116, 117, 134, 135, 138, 139, 140, 142, 143, 165

Estresse Ocupacional 7, 15, 25, 39, 43, 49, 58, 59, 60

## H

Hidrantes 147, 148, 150, 151, 155, 156, 157

Hospitais 7, 8, 14, 15, 31, 49, 50, 52, 60, 136, 137, 147, 148, 150, 151, 156

Hospital 7, 9, 11, 17, 25, 27, 31, 49, 50, 51, 53, 61, 83, 115, 133, 134, 136, 146, 147, 148, 153, 155, 156, 157

## M

Médicos 43, 77, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 128, 140, 153, 164

## N

Nutrição 1, 3, 6, 32

## P

Perícia Médica 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131

Políticas 1, 2, 13, 38, 105, 109, 160, 168

Práticas Integrativas 18, 19, 23, 97, 104, 108

Programas 1, 26, 32, 34, 43, 76, 86, 108, 164, 165

Protección Social 85, 86, 87, 90, 92, 93

Prótese Dentária 62, 63, 72, 73

## Q

Qualidade de Vida 2, 7, 9, 15, 18, 20, 22, 27, 36, 37, 39, 40, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 76, 78, 83, 95, 97, 98, 99, 101, 102, 103, 104, 106, 107, 108, 109, 145

## S

Saúde 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 51, 57, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 72, 74, 75, 76, 77, 80, 81, 82, 83, 84, 95, 96, 97, 99, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 120, 121, 122, 124, 125, 127, 129, 131, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 153, 158, 159, 160, 161, 164, 165, 166, 167, 168, 169

Saúde do Trabalhador 1, 6, 14, 18, 22, 31, 74, 75, 76, 83, 95, 97, 106, 107, 108, 109, 129, 135, 158, 159, 160, 164, 166, 167

Semiologia 120, 121, 122, 124, 131

Simulação 120, 121, 122, 124, 127, 130, 131

## T

Telemedicina 158, 160, 161, 163, 164, 165

Telessaúde 158, 160, 161, 163, 164, 165

Terapia Ocupacional 95, 97, 99, 104, 106, 107, 108, 163

Trabajo Decente 85, 86, 87, 88, 89, 91, 92, 93

Trabalhadores 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 17, 18, 20, 21, 22, 26, 32, 34, 36, 38, 43, 44, 50, 51, 56, 57, 58, 72, 74, 75, 76, 77, 80, 81, 82, 104, 107, 111, 117, 134, 136, 137, 138, 142, 145, 158, 159, 160, 165, 166

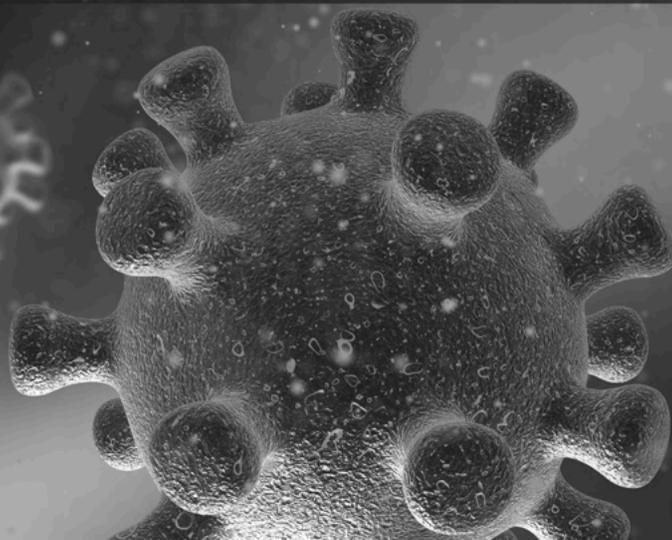
## V

Violência no trabalho 7, 8, 9, 11, 12, 13, 15, 16

# A Saúde do Trabalhador(a) na Atualidade do Mundo do Trabalho



 [www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)  
 [contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)  
 [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)  
 [www.facebook.com/atenaeditora.com.br](https://www.facebook.com/atenaeditora.com.br)



**Atena**  
Editora  
Ano 2021

# A Saúde do Trabalhador(a) na Atualidade do Mundo do Trabalho



-  [www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)
-  [contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)
-  [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
-  [www.facebook.com/atenaeditora.com.br](https://www.facebook.com/atenaeditora.com.br)