

UNIVERSIDADE SANTO AMARO

Curso de Nutrição

Thayna Leite Silva

**O Programa de Alimentação do Trabalhador: um ponto de vista
nutricional**

São Paulo

2022

Thayna Leite Silva

**O Programa de Alimentação do Trabalhador: um ponto de vista
nutricional**

**Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de Nutrição da
Universidade Santo Amaro – UNISA,
como requisito parcial para obtenção
de título Bacharel em Nutrição.
Orientadora: Profa. Dra. Ingrid
Carolinne Costa Campos.**

São Paulo

2022

S578p Silva, Thayna Leite.

O Programa de Alimentação do Trabalhador: um ponto de vista nutricional / Thayna Leite Silva. — São Paulo, 2022.

24 p.: il., color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) — Universidade Santo Amaro, 2022.

Orientadora: Prof.^a Me.^a Dr.^a Ingridy Carolinne Costa Campos.

1. Nutrição. 2. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). 3. Serviço de alimentação. I. Campos, Ingridy Carolinne Costa, orient. II. Universidade Santo Amaro. III. Título.

Thayna Leite Silva

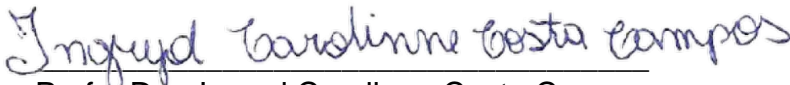
**O Programa de Alimentação do Trabalhador: um ponto de vista
nutricional**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Nutrição da
Universidade Santo Amaro – UNISA, como requisito parcial para obtenção de
título Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Profa. Dra. Ingrid Carolinne Costa Campos.

São Paulo, 14 de junho de 2022.


Banca Examinadora



Profa. Dra. Ingrid Carolinne Costa Campos



Profa. Célia Regina de Oliveira Bittencourt


Profa. Ms. Lucy Aintablian Tchakmakian
Coordenadora de Curso – Nutrição
Universidade Santo Amaro – UNISA

Profa. Ms. Lucy Aintablian Tchakmakian

Conceito Final: 8,00

Dedico este trabalho aos meus pais que desde cedo me ensinaram o valor intelectual de entender o mundo e me mostraram através de seus exemplos que não há limites para perseguir meus sonhos.

Agradecimento

A Deus obrigada pelo dom da vida, pelas lutas, pelas lágrimas e agora, pela glória e por ter sempre me iluminado e ter permitido a realização deste sonho.

À minha família por confiar em mim e investir no meu futuro. Aos meus pais, Alexandre e Regiane, por serem pais amorosos e dedicados. Meu irmão Théo, por me proporcionarem tantos momentos de alegria.

Aos meus avôs, Juraci e Edmeu, por todas as caronas, até a UNISA, campo de estágio, por nunca medirem esforços para me ajudar, obrigada, por toda ajuda, conselhos, ensinamentos, não somente durante a trajetória acadêmica, mas na vida.

Sara, a melhor prima que poderia escolher, seu apoio, momentos de descontrações tornaram mais leve essa trajetória acadêmica.

Laís, você é a família que eu escolhi para a vida toda. *Soeur*, nas maiores loucuras e nos melhores e piores momentos você estava lá. Sua amizade é como Jadeite, Amo-te.

Ah, o melhor amigo, irmão de “outra mãe”, confidente, nossa amizade de quase 10 anos, Gerson, sou ricamente grata, e faltam palavras por todo carinho, cumplicidade, força, risadas, momentos únicos que jamais esquecerei e por nunca negar uma palavra de apoio. Amo você.

Charlene, Eliane e Kélvia, amigas que a trajetória acadêmica me proporcionou, levo vocês no coração para sempre, e serei eternamente grata por toda a leveza, força, momentos de lazer, companheirismo desde o primeiro trabalho em grupo da universidade.

A orientadora, Profa. Dra. Ingrid Caroline, por toda dedicação, disponibilidade e apoio durante toda realização do Trabalho de Conclusão de Curso.

“No entanto, o propósito das Unidades Produtoras de Refeições (UPR) não deve ser apenas alimentar o homem, mas “bem alimentá-lo””.
(Zandonadi *et al.*, 2007)

RESUMO

Com desígnio central para o trabalhador criou-se o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), os objetivos são promover saúde, melhorar o estado nutricional e oferecer refeições adequadas durante a jornada de trabalho. A PORTARIA N° 193, DE 05 DE DEZEMBRO DE 2006, alterou os parâmetros nutricionais do PAT. As refeições principais (almoço, jantar e ceia), deverão conter de 600-800 calorias e corresponder à faixa de 30% a 40% do Valor Energético Total (VET) diário com um acréscimo de 20% em relação ao valor energético total do VET de 2.000Kcal por dia e as refeições menores (café da manhã e lanches) necessitarão conter de 300 a 400 calorias e corresponder à faixa de 15% a 20% do VET diário, admitindo-se acréscimo de 20% (400 calorias). O objetivo do estudo foi analisar a informação nutricional presente na legislação do PAT. Foi efetuada pesquisa de revisão de literatura, com busca nas bases *SciELO*, *LILACS* e sites de órgãos governamentais, e considerados artigos publicados entre 2012 e 2022. A partir dos estudos analisados, observou-se que dentre os 5 estudos analisados, somente um se encaixava no dentro da portaria n°193. Diante dos resultados, é necessária mais divulgação, sobre as Informações nutricionais.

Palavras-chaves: Planejamento de Cardápio, Serviço de alimentação, Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação, Alimentação do trabalhador, cardápios e PAT.

ABSTRACT

The Worker's Food Program (PAT) was created with the central design for the worker, the goals are to promote health, improve the nutritional status and provide adequate meals during the workday. The PORTARIA (ORDINANCE) No. 193, DECEMBER 05, 2006, changed the nutritional parameters of PAT. The main meals (lunch, dinner, and supper) should contain 600-800 calories and correspond to the range of 30% to 40% of the daily Total Energy Value (TEV) with an increase of 20% in relation to the total energy value of the TEV of 2,000Kcal per day, and the smaller meals (breakfast and snacks) should contain 300 to 400 calories and correspond to the range of 15% to 20% of the daily TEV, with an addition of 20% (400 calories). The objective of the study was to analyze the nutritional information present in the PAT legislation. A literature review was carried out, searching the SciELO and LILACS databases and websites of government agencies, and considered articles published between 2012 and 2022. From the studies analyzed, it was observed that among the 5 studies analyzed, only one fit within the ordinance n°193. Given the results, more dissemination is needed, about the Nutritional Information.

Keywords: Menu Planning, Food Service, Nutrition and Food Programs and Policies, Worker Food, Menus, and PAT.

Lista de Abreviaturas e Siglas

PAT Programa de alimentação do trabalhador

VET Valor Energético Total

KCAL Quilocaloria

UAN Unidade de Alimentação e Nutrição

OMS Organização Mundial da Saúde

CHO Carboidrato

LIP Lipídio

PTN Proteína

SciELO Scientific Electronic Library Online

LILAC Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde

NdPCal Percentual Protéico Calórico

Lista de Tabelas

Tabela 1. Referências de macro e micronutrientes do PAT.....16

Tabela 2. Distribuição de macro e micronutrientes do PAT.....16

Tabela 3. Trabalhos em estudo, em ordem cronológica, com descrições dos objetivos e métodos.....17

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 1. INTRODUÇÃO | 12 |
| 2. Objetivo Geral | 14 |
| 2.1. Objetivos Específicos | 14 |
| 3. MATERIAIS E MÉTODOS | 15 |
| 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO | 16 |
| 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS | 21 |
| REFERÊNCIAS | 22 |

1. INTRODUÇÃO

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é considerado um herdeiro de políticas públicas nacionais voltadas à alimentação do trabalhador, com isso, promovendo a alimentação equilibrada, saudável e, conseqüentemente, a saúde no local de trabalho, é necessário que as refeições oferecidas pelas empresas estejam adequadas às recomendações nutricionais do PAT e contribua para a redução de doenças. ¹

O PAT foi instituído pela Lei nº 6.321 de 14 de abril de 1976 e através da portaria interministerial de nº 5 de novembro de 1999, foram inseridos os parâmetros proteicos calóricos, e, atualmente, encontra-se regulamentado pelo Decreto n 10.854, de 10 de novembro de 2021. ²

Criado em 1976 com o objetivo de priorizar o atendimento para os trabalhadores, além da garantia de produtividade, melhorando a saúde, bem-estar e melhor qualidade nutricional das refeições principais (almoço, jantar e ceia), deverão conter de 600-800 calorias e corresponder à faixa de 30% a 40% do Valor Energético Total (VET) diário com um acréscimo de 20% em relação ao valor energético total do VET de 2.000 quilocaloria (Kcal) por dia e as refeições menores (café da manhã e lanches) necessitarão conter de 300 a 400 calorias e corresponder à faixa de 15% a 20% do VET diário, admitindo-se acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao valor energético total de 2.000 Kcal por dia.^{3,6} Este Programa atende os trabalhadores de baixa renda (até 5 salários-mínimos) e limita-se aos contratados pela pessoa jurídica beneficiária e sua gestão é compartilhada entre o Ministério do Trabalho e Previdência, a Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil do Ministério da Economia e o Ministério da Saúde. ⁴

A participação no programa não é obrigatória, podendo participar pequenas, médias e grandes empresas, com isso, as empresas são incentivadas, por meio de renúncia fiscal, e devem fornecer aos seus colaboradores refeições, cupons ou cartões que são permitidos adquirir refeições em restaurantes ou em mercados credenciados, ou mesmo cestas de alimentos. ⁵

As refeições produzidas na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa inscrita no PAT com o objetivo de manter a saúde dos colaboradores através de uma alimentação adequada que cumpra determinados requisitos, tais como: uma refeição nutricionalmente equilibrada de acordo com os hábitos do cliente.⁶

A portaria nº 193 05 de DEZEMBRO de 2006, ocasionou modificações expressivas nos parâmetros nutricionais e desenvolveu uma iniciativa de educação alimentar e nutricional e fornecendo refeições adequadas a qualquer trabalhador com doença relacionada alimentação, diagnóstico correto, e acompanhamento nutricional diários necessários.⁷

A Organização Mundial da Saúde (OMS) considera que os locais de trabalho devem oferecer oportunidades e incentivar os trabalhadores a fazer escolhas saudáveis.⁸ Neste sentido, o nutricionista é legalmente habilitado à boa execução das atividades nutricionais planejadas destinadas a promover a alimentação saudável dos trabalhadores.⁹

2. Objetivo Geral

- Analisar a aplicação da legislação do PAT em unidade de alimentação e nutrição, utilizando revisão de literatura.

2.1. Objetivos Específicos

- O consumo nutricional do carboidrato (CHO), fibra, lipídio (LIP) e proteína (PTN) para o trabalhador;
- Identificar as necessidades do VET na legislação do PAT;
- Abordar a importância da alimentação sobre as necessidades do trabalhador.

3. MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo consistiu em revisão de literatura, com coleta de dados nas bases de dados Scientific Electronic Library Online (*SciELO*), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (*LILACS*) e sites de órgãos governamentais. Foram utilizadas as seguintes palavras-chave, em português: Planejamento de Cardápio, Serviço de alimentação, Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação, Alimentação do trabalhador, cardápios e PAT.

Buscando no período de março e abril de 2022, as publicações de maior impacto na área pesquisada a fim de se realizar um levantamento com diversidade de base científica.

Os critérios de inclusão adotados foram: estudos publicados entre 2012 e 2022. Disponível em bases de dados selecionadas de acesso público, escrito em português (Brasil), versão completa disponível online. Foram considerados tanto artigos de revisão e de campo, e excluídos estudos que não se encaixavam no tema.

Na busca nos bancos de dados, foram selecionados 13 artigos, sendo utilizados efetivamente no estudo 5 publicações.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 relaciona os nutrientes e as recomendações diárias conforme o PAT.

Tabela 1. Referências de macro e micronutrientes do PAT

| <i>Nutrientes</i> | <i>Recomendação Diária</i> |
|-------------------------|----------------------------|
| <i>VET</i> | 2000 Kcal |
| <i>Carboidrato</i> | 55 a 75% |
| <i>Proteína</i> | 10 a 15% |
| <i>Gorduras Totais</i> | 15 a 30% |
| <i>Gordura Saturada</i> | < 10% |
| <i>Fibra</i> | > 25g |
| <i>Sódio</i> | ≤2400mg |

Fonte: Brasil, Portaria 66, 2006.

Os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador devem ser baseados nos valores de referência diários para macro e micronutrientes, conforme a tabela 1.

Os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador necessitarão ser calculados baseados nos seguintes valores de referência para macronutrientes e calorias ¹⁰. Além disso precisarão seguir a distribuição em porcentagem tanto para as refeições principais, quanto para as menores, conforme visualizado na tabela 2.

Tabela 2. Distribuição de CHO, PTN, LIP, Fibra e Sódio do PAT

| Refeições | Carboidratos (%) | Proteínas (%) | Gorduras totais (%) | Gorduras saturadas (%) | Fibras (g) | Sódio(%) |
|------------------------|-------------------------|----------------------|----------------------------|-------------------------------|-------------------|-----------------|
| Desjejum/Almoço/Lanche | 60 | 15 | 25 | <10 | 4-5 | 360-480 |
| Jantar/ceia | 60 | 15 | 25 | <10 | 7-10 | 720-960 |

Fonte: Brasil, Portaria 66, 2006.

O Percentual Protéico Calórico (NdPCal %) das refeições devem ser no mínimo 6% e no máximo 10%. O cardápio necessitará oferecer, pelo menos,

uma porção de frutas e uma porção de vegetal, nas refeições principais e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores. ⁷

Os estudos encontrados foram organizados em ordem cronológica e comparados com os parâmetros estabelecidos pelo PAT, conforme mostra a Tabela 3.

Tabela 3. Trabalhos em estudo, em ordem cronológica, com descrições dos objetivos e métodos.

| <i>AUTOR/A /ANO</i> | OBJETIVO | MÉTODOS |
|---|---|--|
| <i>Strasburg e Redin, 2014.</i> | Análise de cardápios oferecidos pelas empresas aos trabalhadores e a avaliação de saúde. | Revisão Bibliográfica |
| <i>Santos, Vieira e Fonseca, 2015.</i> | Avaliar o consumo alimentar de manipuladores de alimentos de um restaurante do tipo <i>self service</i> . | Estudo de abordagem quantitativa e qualitativa |
| <i>Salveti e Possa, 2016.</i> | Avaliar a qualidade das refeições oferecidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição cadastrada no Programa de Alimentação do Trabalhador. | Estudo Descritivo |
| <i>Batista, et al, 2018.</i> | Elaboração de cardápios, conforme as recomendações nutricionais do PAT. | Abordagem Quantitativa |
| <i>Barbosa, Silva, Soares e Oliveira, 2021.</i> | Adequação nutricional de cardápios. | Revisão de Literatura |

Fonte: Autora

Os estudos avaliados por Strasburg e Redin, (2014) demonstraram que os valores das refeições oferecidas estavam próximos das 1200 kcal, referente as refeições principais. Apenas dois dos estudos analisados estavam na faixa adequada, sendo que o VET médio encontrado contribuía com quase 60% do total recomendado/dia em uma única refeição. Com relação a proteína, lipídios

e carboidratos, os valores identificados nos estudos mostraram que esses itens necessitam de melhorias para atenderem ao preconizado no PAT. Quanto à particularidade de avaliação das fibras, não foram todos os artigos que avaliaram, porém, os estudos que encontraram resultaram no teor de fibras de 10g nas preparações oferecidas.

Santos, Vieira e Fonseca, (2015), realizaram um estudo sobre o consumo alimentar de manipuladores de alimentos, no qual calcularam os valores do VET das preparações consumidas pelos manipuladores da UAN, adquirida por meio da aplicação e avaliação dos recordatórios alimentares durante 3 dias, resultando em um valor inadequado abaixo de 2.000 kcal. Notou-se um baixo consumo de CHO (46,1%), sendo o recomendado de 55 a 75% do VET. Foi verificado um consumo alto de LIP (33,7%), sendo o recomendado de 15 a 30% do VET. O valor médio de PTN foi elevado (20,2%) se comparado ao consumo ideal que deve estar entre a faixa de 10 a 15%. Foi possível observar que houve uma baixa ingestão de fibras (15,5g), quando o recomendado pelo PAT maior que 25g, como é possível observar na tabela 1. O valor de CHO apresentou-se abaixo das recomendações governamentais.

O estudo realizado por Salvetti e Possa, 2016, sobre a qualidade das refeições servidas em uma UAN cadastrada no PAT, mencionou os resultados da média dos CHO e LIP que permaneceram adequado quanto as recomendações, (56,2% e 23,9%, respectivamente) e, para as PTN, superior da recomendação (19%), referente às fibras, foi possível considerar que a média foi de 12g, com isso superando o valor máximo de 10g descrito pelo PAT, porém VET foi de 861,4 kcal, com o valor excessivo de 30 a 40% ao limite diário, conforme a tabela 2.

Estudo de Batista, *et al*, 2018, foi a elaboração de cardápios para o almoço para trabalhadores da construção civil oferecido durante cinco dias, com distribuição de energia, CHO, LIP, PTN, fibras e NdpCal das cinco refeições resultou a média de 691,42 Kcal, CHO (60,01%), LIP (24,26%), PTN (15,42%), Fibras (9,84g) e NdpCal (9,24%). Todos os resultados do menu do almoço, foram positivos e satisfatórios, segundo a tabela 2.

Barbosa, Silva, Soares e Oliveira, 2021, avaliaram 12 estudos e obtiveram a média das refeições principais, VET de 1.164 kcal, CHO (53,54%), PTN (18,73%), LIP (27,09%), com base na pesquisa realizada, pode-se inferir que as

refeições fornecidas por essas UANs não atendem plenamente às necessidades nutricionais de seus trabalhadores e sua composição deve ser reavaliada para proporcionar um cardápio nutricionalmente adequado em consonância com os objetivos do PAT, incluindo a melhoria do estado nutricional dos trabalhadores.¹²

Strasburg e Redin, (2014), constataram que as refeições servidas não estão totalmente adequadas às recomendações para alimentação saudável. Assim como Santos, Vieira e Fonseca, (2015). Verificou-se um desequilíbrio dietético caracterizado por consumo excessivo tais como, proteína, carboidrato e lipídios. Hábitos aos quais, contribuem efetivamente para o aparecimento de doenças.^{10,11}

Salveti e Possa, (2016), avaliaram a qualidade das refeições fornecidas pela UAN e observaram um viés na disponibilidade de nutrientes, sendo que as refeições fornecidas eram muitas vezes nutricionalmente deficientes em relação às recomendações do PAT. Dentre esses desvios, os estoques calóricos e proteicos estavam superiores.¹⁴ Diante das constatações dos resultados, a responsabilidade de reavaliar o padrão das refeições fornecidas é dos profissionais de nutrição e dos gestores da empresa, questão que afeta diretamente a qualidade nutricional dos trabalhadores.¹²

O estudo ¹² que o VET foi encontrado superior das recomendações, porque, comparado ao programa contribui para o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade, como mostra a tabela 1.

O consumo elevado de LIP, associado ao baixo consumo de fibras, está relacionado com um maior risco para doenças crônicas-degenerativas não transmissíveis, principalmente as cardiovasculares.¹²

Quanto às PTN, foram observados valores acima da recomendação, com chances de causar doenças, como por exemplo, osteoporose e doença renal, a maior parte dos estudos concluiu o excesso na oferta de PTN, somente o estudo de, Batista *et al*, (2018), estava de acordo.

O consumo adequado de fibras proporciona efeitos positivos para a saúde no controle da glicemia nos diabéticos e redução nos níveis séricos de colesterol, saciedade e controle do peso, com isso evitando a constipação intestinal.¹¹ No estudo de Santos, Vieira e Fonseca, (2015), fizeram uma ação educativa, com duração de três horas os manipuladores foram convidados a participar, trabalhando com as percepções e o conhecimento dos manipuladores de

alimentos sobre a alimentação saudável, com a utilização da pirâmide alimentar e a montagem de pratos, como instrumentos.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A grande parte dos estudos analisados não teve um resultado satisfatório. Um dos objetivos principais do PAT é o aumento na qualidade de vida e condições de saúde dos trabalhadores através da melhoria no valor nutricional das refeições oferecidas.

Sabe-se que esses locais devem levar em conta o público que atendem, e que uma alimentação desequilibrada, com excesso de oferta energética de alguns nutrientes e falta de outros, pode trazer sérias consequências para a saúde dos trabalhadores.

A mudança de comportamento dos trabalhadores é fundamental, além de mais estudos sobre o tema que atualmente encontra-se em pequena quantidade.

Constatou-se o desequilíbrio dos cardápios dos estudos analisados quanto à oferta de nutrientes e as consequências que podem ser desencadeadas. Os valores ofertados de todos os nutrientes mostraram-se em desacordo com os parâmetros estabelecidos pelo PAT, por isso os cardápios devem ser ajustados para o atendimento das necessidades dos trabalhadores, como sugestões a promoção de estratégias com foco na promoção da saúde que visem a melhora da qualidade de vida dos colaboradores.

REFERÊNCIAS

1. JAIME, P. C. et al. Adequação das Refeições Oferecidas por Empresas Cadastradas Programa de Alimentação do Trabalhador e Qualidade da Refeição. *Segurança Alimentar e Nutricional*. v. 22, n. 1, p. 654-661, 2015.
2. Brasil. Site SA [Internet]. Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT; [citado 1 abr 2022]. Disponível em: https://www.sitesa.com.br/contabil/conteudo_trabalhista/procedimentos/p_trabalhista/p13.html
3. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO . Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Brasília : GOV., 1976. Disponível em: <http://acesso.mte.gov.br/pat/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat.htm> acesso 31 de março de 2022.
4. Brasil. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) [Internet]; 15 jul 2020 [citado 8 abr 2022]. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat>
5. BRASIL [Internet]. Portaria nº 652, de 22 de dezembro de 1976; 7 jan 1977 [citado 31 mar 2022]. Disponível em: https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/arquivos-legislacao/portarias/pat_portaria_652_1976.pdf
6. Batista, Ana, *et al.* ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS PARA TRABALHADORES DE UMA CONSTRUÇÃO CIVIL A PARTIR DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR- PAT. Conexão Fametro. 2018.
7. BRASIL . Portaria Interministerial nº 193, 5 de dezembro de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. *Diário Oficial da União*. Brasília , 7 dez. 2006.
8. Borjes L, Lima J. DEMETRA [Internet]. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR: AVALIANDO O CONHECIMENTO POR PARTE DOS GESTORES ADMINISTRATIVOS E TÉCNICOS; 2014 [citado 2 maio 2022]. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/6643>
9. BRASIL. Resolução CFN nº380/2005. Dispõe sobre a definição de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação e dá outras providências. Brasília, DF: *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, 2005.
10. Portaria Interministerial Nº. 66, de 25 de agosto de 2006, 28 ago 2006 (Brasil).

11. SANTOS F, Vieira R, Fonseca K. Avaliação da adequação do consumo alimentar de manipuladores de alimentos ao Programa de Alimentação do Trabalhador. Revista de Extensão do IFSC. Nov 2015;1(3).
12. Strasburg VJ, Redin C. O Contexto do Fornecimento Institucional de Alimentos na Saúde do Trabalhador Brasileiro. REGET [Internet]. 5 de junho de 2014 [citado em 02 de abril de 2022];18:127-36. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/reget/article/view/13028>
13. Barbosa AM, Silva AM, Soares ÉA, Oliveira JV. Adequação nutricional de refeições servidas em unidades de alimentação e nutrição em relação ao programa de alimentação do trabalhador: uma revisão de literatura [Internet]. 2021 [citado 18 maio 2022];4(1):2338-46. Disponível em: <https://doi.org/10.34119/bjhrv4n1-188>
14. Salvetti LH, Possa G. Programa de alimentação do trabalhador e qualidade nutricional das refeições. Ciência & Saúde [Internet]. 23 fev 2017 [citado 17 maio 2022];10(1):23. Disponível em : <https://doi.org/10.15448/1983-652X.2017.1.23634>