A IMPORTÂNCIA DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR PARA OS BRASILEIROS: UMA ANÁLISE SOBRE A SITUAÇÃO NO SUDOESTE DO PARANÁ (MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO)

CLAÚDIA TEREZINHA GAGLIOTTO GALVAN[1]
KÁTIA CILENE TABAI[2]

1. Discente da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE-FBE;
2. Docente da UFRRJ/ICHS/DED.

RESUMO: GALVAN, C.T.G.; TABAI, K.C. A importância do programa de alimentação do trabalhador para os brasileiros: uma análise sobre a situação no sudoeste do Paraná (município de Francisco Beltrão). Revista Universidade Rural: Série Ciências Humanas, Seropédica, RJ: EDUR, v. 27, n. 1-2, p. 45-52, jan.-dez., 2005. Realizou-se levantamento de dados por meio de visitas e entrevistas em treze empresas do município de Francisco Beltrão – PR, nos meses de dezembro de 2002 e janeiro de 2003, para verificar quantas empresas beneficiavam seus trabalhadores com o Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Das treze empresas contactadas, verificou-se que duas empresas eram integrantes do PAT. Através das informações obtidas em relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador, percebe-se a falta de conhecimento e informações sobre o Programa. Sugere-se, portanto, oportunizar maiores informações a respeito do PAT. E, ainda, faz-se necessário estimular programas de educação alimentar permanentes aos trabalhadores.

Palavras-chave: Programas governamentais de alimentação e nutrição, PAT, Estado do Paraná, Economistas Domésticos, segurança alimentar.

ABSTRACT: GALVAN, C. T. G.; TABAI, K. C. The importance of the worker food program for Brazilians: an analysis of the conditions in South-western Paraná (municipality of Francisco Beltrão). Revista Universidade Rural: Série Ciências Humanas, Seropédica, RJ: EDUR, v. 27, n. 1-2, p. xx-xx, jan.-dez., 2005. From December 2002 to January 2003, 13 industries from the municipality of Francisco Beltrão, PR, were visited and interviewed, enabling this research to know the number of industries which benefited their workers with the Worker Food Program (PAT). It was noticed that only 2 out of 13 industries provided the PAT to their workers. Through the data on the Worker Food Program, we could notice the lack of knowledge and information on it. A promotion is suggested for the betterment of the program. It is also necessary to stimulate permanent food education programs.

Key words: Food and nutrition governmental programs, PAT, Paraná state, domestic economists and food security.

INTRODUÇÃO

A alimentação com qualidade é de fundamental importância para a promoção da saúde e do desenvolvimento humano de todos os cidadãos, cabendo ao Estado criar condições e alternativas para que a população brasileira tenha acesso a ela. De acordo com o Ministério da Saúde, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN tem como propósito "a garantia da qualidade dos alimentos colocados para consumo no País, a promoção de práticas alimentares saudáveis e a prevenção e o controle dos distúrbios nutricionais, bem como o estímulo às ações intersetoriais que propiciem o acesso universal aos alimentos" (BRASIL, 1999). Com o propósito de assegurar alimentação de qualidade, promoção do bem-estar e redistribuição de renda, as políticas sociais foram criadas através de ações governamentais federais, na área de suplementação alimentar, visando a amenizar os problemas de alimentação e nutrição no Brasil. Dentre as políticas, destaca-se o Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, criado na década de 70 para beneficiar os trabalhadores de

baixa renda, através do fornecimento de refeições pelas empresas em que trabalham, com custo reduzido (SILVA, 2003). O INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE (2000) relata a situação atual do Brasil. A renda familiar dos trabalhadores brasileiros beneficiados pelo PAT que recebem até 2 salários mínimos é de 27,6% dos trabalhadores. Já os indicadores sociais mínimos no País revelam que 23,9% das residências não têm água canalizada. Sabe-se também que a taxa de analfabetismo das pessoas acima de 15 anos alcança o patamar de 13,3% da população. Estudos recentes comprovam que cerca de um terço da população não possui um serviço de saúde regular, a obesidade atinge 32% da população adulta e 13 milhões de adultos são desnutridos. Verifica-se, portanto, um quadro de precariedade da população brasileira. Sendo assim, o PAT pode amenizar o problema da má nutrição entre os trabalhadores de baixa renda, pois eles estarão recebendo uma alimentação saudável e balanceada de acordo com o tipo de atividade física e o seu gasto energético (BRASIL, 2002). Ressalta-se que, além dos trabalhadores, a empresa e o governo também se beneficiam com o Programa de Alimentação do Trabalhador, através do crescimento econômico e do bem-estar social (MATOS, 2000). Ao planejar o cardápio, deve-se respeitar, além das exigências nutricionais de cada indivíduo, os hábitos e as preferências culturais. E oportunizar informações sobre a educação alimentar em prol da promoção da saúde dos trabalhadores. Aliás, as próprias empresas devem proporcionar processos educativos para a aquisição de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 1999). O Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT - foi instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, pelo órgão gestor a Secretaria de Inspeção do Trabalho/Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho, e tem por objetivo a melhoria da situação nutricional dos trabalhadores, visando a promover sua saúde e prevenir as doenças profissionais. O PAT tem como prioridade atender os trabalhadores de baixa renda, na sua maioria entre dois a cinco salários mínimos, sendo que as empresas beneficiárias poderão incluir no programa os trabalhadores de renda mais elevada, desde que esteja garantido o atendimento da totalidade dos trabalhadores que recebam até cinco salários mínimos, independente da jornada de trabalho. A participação do trabalhador no custo da refeição é limitado em 20% do custo direto da refeição (BRASIL, 2002b). Entre 1992 e 1999, a taxa de trabalhadores que recebiam até dois salários mínimos caiu de 16,1% para 14,7%. E os que recebiam de dois a cinco salários elevaram a participação no PAT, de 37,4% para 48,8%. Entre os trabalhadores com ganho acima de cinco salários, passou de 38% para 34%, entre 1999 e 2000, respectivamente, sendo que, os beneficiados que recebiam até dois salários mínimos representavam 19,3%, em 1992, e, em 1999 representavam 16,2%. Houve crescimento proporcional para os trabalhadores com média anual acima de cinco salários mínimos, sendo 48,3% e 36,3% em 1999. Portanto, destaca-se que entre os trabalhadores mais pobres, a cobertura do PAT ainda é menor (GUERRA & CAZZUNI, 2001). Foram beneficiados cerca de 8 milhões de trabalhadores brasileiros, em 1999. Destaca-se que o número de trabalhadores contemplados pelo PAT aumentou entre 1991 e 1995, de 6,8 milhões para 7,1 milhões. Em 2000 foram 7,7 milhões de beneficiados. Convém lembrar que os beneficiados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador, geralmente trabalham em empresas de grande porte, acima de mil empregados, apesar de reduzir sua participação de 53% para 44,2% entre 1999 e 2000, ainda observa-se que esta distribuição está concentrada nas grandes empresas,

representando 44,2%, dos contemplados em 1999. E, proporcionalmente, para as empresas com menos de cem funcionários, cai para 10%. Verifica-se que o programa concentra-se, na sua maioria, na região Sudeste do país, no entanto, não beneficiando localidades menores e empregados das micro e pequenas empresas que não participam do programa, com a justificativa de que essas empresas possuem lucro presumido, sendo participantes do modelo Simples de Imposto de Renda (GUERRA & CAZZUNI, 2001). Além disso, o programa atende somente os trabalhadores formais, ou seja, apenas aqueles que possuem carteira de trabalho assinada. Os trabalhadores que residem em regiões pobres e distantes das grandes cidades e aqueles que trabalham em empresas que não participam do PAT também não são beneficiados pelo programa. Registra-se que, na década de 90, o PAT atingiu em média 32,4% do mercado de trabalho, atendendo cerca de 7,7 milhões de trabalhadores brasileiros (GUERRA & CAZZUNI, 2001). O PAT prevê benefícios para os trabalhadores, para as empresas e para o governo. Para o trabalhador, o PAT contribui com a melhoria nas condições nutricionais e da qualidade de vida, aumento na capacidade física, resistência à fadiga e às doenças, redução dos riscos de acidente de trabalho e aumento da expectativa de vida. Para a empresa, os benefícios são o aumento da produtividade, redução do absenteísmo e da rotatividade, integração entre trabalhador e empresa, isenção de encargos sociais sobre o valor da alimentação fornecida e incentivo fiscal na ordem de até 5% no imposto devido. O governo é beneficiado através da redução de despesas e investimentos na área de saúde, crescimento da atividade econômica e bem-estar social (MATOS, 2000). BURLANDY & ANJOS (2001), em estudo sobre os beneficiados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador, em 1997, observou que somente 19,9% dos pesquisados recebiam o benefício e encontravam-se nas áreas urbanas das regiões Sudeste e Nordeste. É importante destacar, que houve a inclusão dos Economistas Domésticos como profissionais responsáveis técnicos por programas de alimentação de trabalhadores, de acordo com a Lei Específica 7.387/85 e o Decreto Regulamentar 92.525/86 do Ministério da Educação, em dois de julho de 2002 (BRASIL, 2002a). Tendo em vista a importância do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT - para os trabalhadores e a falta de estudos sobre o assunto, justifica-se a necessidade de um estudo sobre PAT, incluindo aspectos importantes que envolvem o Programa de Alimentação do Trabalhador.

MATERIAL E MÉTODOS

Realizou-se coleta de dados, por meio de visitas e respectivas entrevistas com os responsáveis técnicos de todas as indústrias do município de Francisco Beltrão – PR, a saber, treze empresas, nos meses de dezembro de 2002 e janeiro de 2003, a fim de verificar quantas empresas eram contempladas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Essas empresas atuavam em diferentes setores, no município de Francisco Beltrão, como no setor alimentício, madeireiro e de confecções. Para a execução da pesquisa, serviram de referencial metodológico os trabalhos: BRASIL (1999), BRASIL (2002), BURLANDY & ANJOS (2001), CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (2002), GUERRA & CAZZUNI (2001), MATOS (2000), BRASIL (2002B) E SILVA (2003).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Das treze empresas entrevistadas em Francisco Beltrão – PR, verificou-se que duas empresas eram integrantes do PAT; dessas duas empresas credenciadas, uma empresa trabalhava no sistema de autogestão e a outra empresa era concessionária de refeições coletivas. Três empresas informaram que possuíam algum tipo de benefício para seus trabalhadores, mas não especificaram qual o tipo do programa ou auxílio. Cinco empresas informaram que não possuíam nenhum tipo de benefício. Uma empresa estava elaborando projeto para a implantação do programa. E duas empresas participavam no orçamento de alimentação para seus funcionários, mas não eram integrantes do PAT. Através das informações obtidas em relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador, percebeu-se a falta de conhecimento e informações sobre o PAT. Empresas e trabalhadores não conheciam o programa e seus benefícios. Dentre as inúmeras empresas instaladas no município, poucas participavam na alimentação dos seus funcionários, de alguma forma, e, muitas vezes, esses auxílios não se enquadravam nas exigências do PAT. O fornecimento do benefício foi adaptado à realidade de cada empresa, no que diz respeito ao planejamento de cardápio servido, custos, espaço físico disponível para o preparo e distribuição das refeições, número adequado de pessoal capacitado para atender a demanda e as necessidades desses trabalhadores. Observou-se que os dois restaurantes participantes do PAT procuravam seguir as exigências determinadas pela legislação. O cardápio foi adaptado aos custos das refeições, mas oferecia energia e nutrientes determinados pelo programa. Cada restaurante possuía um profissional habilitado na área de alimentação, responsável pela qualidade dos serviços prestados. Verificaram nessas duas empresas que tinham implantado o PAT dois tipos de serviços, um de autogestão e um de concessionária de alimentação coletiva. O Restaurante I trabalhava com auto-gestão dos serviços e oferecia alimentação aos seus trabalhadores, que pagavam até 20% do custo de cada refeição, sendo que o espaço físico, equipamentos, número de funcionários e variação do cardápio foram adaptados ao orçamento da empresa. O Restaurante II, concessionária de alimentação coletiva, era uma empresa que também visava lucros; estava constantemente treinando seus funcionários e fazendo modificações necessárias em cardápios, equipamentos e outras alterações, de acordo com a demanda de seus serviços. A concessionária oferecia refeições aos seus funcionários que não pagavam pela alimentação que consumiam, sendo uma forma de valorizar e estimular seus trabalhadores. Segundo MATOS (2000), o PAT proporciona benefícios aos trabalhadores, empresas e governo. Em estudo realizado sobre o acesso a vale-refeição e estado nutricional de adultos beneficiários do Programa de Alimentação do Trabalhador no Nordeste e Sudeste do Brasil, em 1997, ressalta-se que o objetivo das intervenções alimentares destinadas aos trabalhadores foi o planejamento nutricional institucional, através da oferta de refeições, visando a atender os desgastes do processo de trabalho e formar hábitos alimentares saudáveis para os trabalhadores de baixa renda (BURLANDY & ANJOS, 1997). Segundo BURLANDY & ANJOS (2001), um trabalhador com renda mensal de um salário mínimo, que recebe auxílio alimentação através do PAT, complementa sua renda em torno de 50%. Avaliação realizada sobre o impacto do PAT, na década de 80, mostra que as famílias dos trabalhadores beneficiados pelo PAT tinham maior ingestão de proteínas e energia, e o estado nutricional das crianças menores de cinco anos era melhor,

considerando o nível de renda (PELIANO citado por BURLANDY & ANJOS 2001). Já outro estudo sobre a Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador, no Estado de Pernambuco – Brasil, referindo-se a implantação, funcionamento e resultados do programa, pesquisaram 130 empresas; 85 delas eram inscritas no PAT e 45 não eram inscritas, no período de 1977 a 1980. Os cardápios foram analisados conforme as exigências determinadas pela Lei 6.321/76, constatando-se que o PAT não modificou o número de acidentes de trabalho, condições de saúde e rotatividade dos trabalhadores, alterando apenas o número de absenteísmo no trabalho (MOURA, 1986). Nas últimas décadas, houve uma modificação na sobrecarga física das profissões, em decorrência da industrialização e automatização das empresas, aumentado os trabalhadores com atividades sedentárias, entre 70 a 80% das pessoas que trabalham, e diminuindo a parcela de trabalhadores com atividade intensa (GRANDJEAN citado por MATOS, 2000). Em uma pesquisa realizada no pólo Petroquímico de Camaçari – BA, 52% dos trabalhadores apresentavam hipertensão e 42% taxas elevadas de colesterol, fazendo-se necessárias a modificação e a adaptação da alimentação dos trabalhadores (BARRETO citado por MATOS, 2000). Em relação aos benefícios, sabe-se que a parcela dos trabalhadores contemplados pelo PAT ainda é pequena, principalmente em localidades menores e distantes dos grandes centros urbanos, que geralmente não possuem empresas de grande porte, constatando-se que o PAT ainda prevalece nas empresas maiores, não contemplando os trabalhadores das micro e pequenas empresas e os trabalhadores do setor informal da economia brasileira (GUERRA & CAZZUNI, 2001). A Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – PNAD - de 1999 mostra que cerca de 800 mil, ou seja, 10% dos trabalhadores recebem algum auxílio-alimentação, mas não são beneficiados pelo PAT. E 19,2% dos trabalhadores informais recebem auxílio, observando-se, assim, que cada empresa cria mecanismos para contribuir com a alimentação de seus trabalhadores, independente de benefícios fiscais que venham a ter com o PAT (GUERRA & CAZZUNI, 2001). Segundo BURLANDY & ANJOS (2001), a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, do Ministério da Saúde prevê articulações e estratégias, juntamente com o Ministério do Trabalho e Emprego, relacionadas com a avaliação das condições nutricionais do PAT e com a redução do risco de acidentes de trabalho; orientação para as empresas beneficiárias, trabalhadores e empresas fornecedoras de alimentação coletiva; expansão dos benefícios nas localidades carentes para a população de baixa renda; identificação das repercussões do PAT; criação de empregos, renda e aumento da demanda de produtos alimentícios. As próprias empresas podem criar estímulos para o desenvolvimento do PAT, oferecendo alimentação juntamente com um processo de educação alimentar, visando à melhoria das condições de vida e saúde de seus trabalhadores, obtendo resultados positivos para toda a sociedade, através da geração de emprego, renda e crescimento das atividades econômicas (BURLANDY & ANJOS, 2001). Convém lembrar que, para a execução do PAT, a empresa beneficiária poderá oferecer serviço de autogestão de alimentos, distribuição de alimentos não preparados (cestas básicas) e terceirização dos serviços com empresas que trabalham com alimentação coletiva, desde que essas sejam credenciadas pelo PAT, de acordo com a Portaria MTb. nº 87 de 28/01/97. E ainda, faz-se necessário enfatizar que a atuação de profissionais da área de alimentos e nutrição, inclusive o do profissional de economia doméstica, atualmente respaldado pela legislação, deve seguir algumas diretrizes,

respeitando, por exemplo, o planejamento de cardápio e a importância de se promover educação alimentar no PAT, como descreveremos resumidamente a seguir. O Ministério do Trabalho e Emprego, através do art. 5º do disposto no art. 3º do Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991, prevê que o Programa de Alimentação do Trabalhador deverá conter três refeições principais (almoço, jantar e ceia), sendo que cada uma com 1.400 calorias, admitindo-se uma redução para 1.200 calorias, no caso de atividade leve, ou acréscimo para 1.600 calorias, no caso de atividade intensa, mediante justificativa técnica, observando-se que, para qualquer tipo de atividade, o percentual protéico-calórico (NdpCal) deverá ser, no mínimo de 6% (seis por cento); e para o desjejum e o lanche deverão conter um mínimo de 300 calorias cada uma e de 6% de percentual protéico-calórico (BRASIL, 2002 a,b). O cardápio deve ser adaptado para cada tipo de atividade realizada pelo trabalhador, a saber leve, moderada e intensa (BRASIL, 1999). A melhor qualidade de vida do trabalhador representa maior produtividade e desenvolvimento que se relacionam com alimentação adequada. E de acordo com o próprio Ministério do Trabalho e Emprego, o cardápio oferecido aos trabalhadores deverá oportunizar educação alimentar que deve ser vista como um instrumento eficaz para evidenciar a importância da alimentação para a saúde e o bem-estar (BRASIL, 1999). Portanto, as empresas devem estimular e adotar processos educativos permanentes, e fazer do ato de alimentar-se uma fonte de vida e produtividade aos trabalhadores lembrando que a alimentação adequada, muitas vezes, requer informações e mudanças de hábitos e atitudes que só um processo educativo pode proporcionar. Esses hábitos deverão ser adaptados à realidade da empresa, ao público-alvo e aos aspectos culturais e emocionais. Os benefícios para a sociedade em geral podem ser analisados, por exemplo, por meio da redução dos custos com saúde da população, maior produtividade da sociedade, revigoração dos valores éticos e aumento da competitividade (BRASIL, 1999). Cada vez mais as empresas estão preocupadas com a competitividade, a melhoria da qualidade de vida e as condições de trabalho dos empregados. A alimentação adequada de seus trabalhadores é a condição necessária para se ter um patrimônio socioeconômico e cultural mais evoluído. Todavia, sabe-se que uma alimentação adequada necessita de informação e mudanças de hábitos proporcionadas pelo processo educativo adaptado à realidade de cada empresa, juntamente com o trabalho de um profissional da área de alimentação, respeitando e valorizando aspectos culturais, emocionais e de apresentação das refeições, que são aspectos fundamentais para a melhoria da qualidade de vida do trabalhador (BRASIL, 1999).

CONCLUSÃO

Infelizmente, ainda foi pequena a participação das empresas de Francisco Beltrão no Programa de Alimentação do Trabalhador, e acredita-se que de outras empresas de municípios de pequeno e médio porte também o seja. No entanto, através da análise sobre a importância do PAT, percebe-se a necessidade de que todos os trabalhadores sejam contemplados pelo referido programa. Acredita-se que, com o recebimento do Programa de Alimentação do Trabalhador, os funcionários se sintam valorizados pela empresa, e os gastos com a alimentação familiar sejam menores. Além de consumirem uma alimentação saudável provavelmente terão maior capacidade física, resistência à fadiga e a doenças, redução de acidentes de trabalho e aumento da expectativa de vida. E, ainda,

conseqüentemente, devem aumentar a produtividade, o crescimento e o bem-estar social. Lembrando que, a alimentação dos trabalhadores deve atender as necessidades nutricionais de cada indivíduo, assegurar energia para realizar suas atividades físicas, manutenção da saúde e bom desempenho profissional. Também deve conter quantidades e qualidades adequadas para prevenir deficiências e excessos nutricionais. A falta de conhecimento e informações sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador impede que empresas e trabalhadores sejam contemplados com os seus benefícios. É de suma importância, então, a divulgação do Programa de Alimentação do Trabalhador pelos profissionais aptos a trabalharem nas áreas de alimentação e nutrição, especialmente por parte do profissional de Economia Doméstica, que é, por excelência, o profissional que atua em prol da qualidade de vida dos cidadãos, levando informações sobre a importância e benefícios proporcionados pelo Programa. Sabe-se que, atualmente, as empresas estão mais preocupadas com a qualidade de vida dos seus trabalhadores. Acredita-se que cada vez mais as empresas adotarão o PAT como um instrumento de valorização do funcionário, tendo em vista que trabalhadores bem alimentados representam maior rendimento e desenvolvimento, sendo que as empresas podem adotar o Programa de Alimentação do Trabalhador como uma forma de aumentar a competitividade e lucratividade da própria empresa e também dos seus trabalhadores. É necessário ainda utilizar o PAT para estimular programas de educação alimentar permanentes, proporcionando qualidade de vida e produtividade aos trabalhadores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho. Secretaria de Inspeção do Trabalho. Ministério do Trabalho e Emprego. *Orientação da Educação Alimentar.* Brasília, set. 1999. Disponível em: http://www.mte.gov.br Acesso em: 24 set. 2002.

_____. Secretaria de Inspeção do Trabalho, Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho, Ministério do Trabalho e Emprego. *Programa de Alimentação do Trabalhador*. *Legislação***,** 6 ed. Brasília: 2002. p. 46.

_____. Secretaria de Políticas de Saúde, Ministério da Saúde. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição.* Brasília, maio de 1999.

BURLANDY, L.; ANJOS, L.A. dos. Acesso a vale-refeição e estado nutricional de adultos beneficiários do Programa de Alimentação do Trabalhador no Nordeste e Sudeste do Brasil, 1997. *Cadernos de Saúde Publica*. Rio de Janeiro, v. 17, n. 6, p. 1457-1464, nov.-dez. 2001.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer n 0209/2002 de 2 de julho de 2002. Consulta sobre a inclusão dos Profissionais Economistas Domésticos dentre os responsáveis técnicos por projetos de alimentação de trabalhadores. Relator Silke Weber e Éfrem de Aguiar Maranhão. *Diário Oficial da União***,** Brasília, 19 de julho de 2002. Séc. 1, n. 138.

GUERRA, A.; CAZZUNI, D.H. *O comportamento do Programa de Alimentação do Trabalhador no Brasil durante os anos 90. Colaboração para o programa Fome Zero*. In: Projeto Fome Zero**:** uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. São Paulo: Instituto Cidadania, Fundação Djalma Guimarães, 2001. p. 118.

INSTITUTO BRASILEIRO de GEOGRAFIA e ESTATÍSTICA - IBGE. *Dados estatísticos*. Disponível em: http:// www.ibge.gov.br Acesso em: 18 set. 2002.

MATOS, C.H. de. *Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso*. Florianópolis, 2000. Dissertação (mestrado em Engenharia de Produção), Universidade Federal de Santa Catarina.

MOURA, J.B. de. Avaliação do Programa de Alimentação do trabalhador, no Estado de Pernambuco, Brasil. *Revista de. Saúde Pública*, v. 20, n. 2, p. 115, abril 1986.

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR – PAT. Disponível em http://www.google.com.br Acesso em: 09 set. 2002.

SILVA, M.V. da. *As políticas de alimentação e nutrição no Brasil.* In: Simpósio de Economia Doméstica, 6., 2002, Fco. Beltrão**.** Anais... Fco. Beltrão, 2003.