

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL DA GRANDE SÃO PAULO: I. PERFIL DO USUÁRIO E DA ALIMENTAÇÃO SERVIDA

Denise Giacomo da MOTTA¹

RESUMO

O presente artigo apresenta resultados da avaliação diagnóstica do serviço de alimentação de uma empresa produtora de cerâmica da Grande São Paulo. Aborda, especificamente, aspectos relacionados ao perfil de amostra dos usuários horistas e mensalistas da empresa, caracterizados segundo sexo, idade, escolaridade, faixa salarial, nível de atividade física, peso, altura, hábito de fumar, pressão arterial e morbidade referida. Discute a adequação nutricional da alimentação servida.

Termos de indexação: serviços de alimentação, alimentação institucional, saúde ocupacional.

1. INTRODUÇÃO

A empresa moderna, quer por uma política social de proteção e valorização da força de trabalho, quer pela consciência de que, assistindo seu pessoal ao nível das emoções e das relações, alivia as tensões sociais, recupera os desgastes e aumenta a produtividade (L'ABBATE, 6; LANZILLOTTI, 7; LOPES, 8), procura promover benefícios como alimentação, assistência médico-odontológica, transporte, recreação.

(1) Nutricionista, mestra em Saúde Pública, docente do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências Médicas da Pontifícia Universidade Católica de Campinas (PUCCAMP).

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

O serviço de alimentação, mesmo exigindo muito investimento para sua implantação, administração e manutenção, é um dos benefícios que mais contribuem para o alívio das tensões e recuperação dos desgastes físicos e emocionais dos trabalhadores. Por sua própria razão de ser, ou seja, reposição das energias gastas pelo indivíduo no seu trabalho, desempenha papel primordial como fator de melhoria da produtividade. Trabalhadores desnutridos realizam seu trabalho às custas de processo de autofagia, utilizando suas próprias reservas orgânicas de proteínas e gorduras para a produção de energia. Com isso, têm baixa resistência orgânica, adoecem e acidentam-se com maior facilidade, faltam mais ao serviço e, de modo geral, sua carga média de trabalho é bem inferior à de indivíduos bem nutridos (CHAVES, 2; LANZILLOTTI, 7).

Além disso, o serviço de alimentação favorece um relacionamento interpessoal que se efetiva a cada refeição no restaurante da empresa, onde líderes e colaboradores podem, de forma descontraída, interagir livremente, sem as pressões impostas pelo ritmo das máquinas.

Estudos como o de Campino et al., citado por L'ABBATE (6), salientam os impactos positivos de programas de alimentação coletiva, como o aumento da produtividade, a diminuição das taxas de absenteísmo e de rotatividade do pessoal, bem como melhoria nas relações de trabalho e maior integração entre os trabalhadores.

O grau de satisfação global do funcionário com a empresa também sofre influência do seu grau de satisfação com o serviço de alimentação, assim como problemas e contrariedades enfrentados pelo trabalhador durante sua jornada de trabalho refletem-se em sua atitude para com o serviço de alimentação.

Com o objetivo de avaliar seu serviço de alimentação, administrado por concessionária, e o grau de satisfação dos trabalhadores com esse serviço, uma empresa produtora de cerâmica da Grande São Paulo contratou consultoria de profissional nutricionista, a fim de oferecer sugestões para a solução de problemas porventura detectados. Especificamente, visou-se a:

- identificar o perfil do usuário do serviço de alimentação;
- avaliar a adequação nutricional da refeição servida;
- identificar e avaliar conhecimentos e atitudes dos usuários quanto à alimentação;
- avaliar as condições do ambiente físico do serviço de alimentação;
- oferecer sugestões para a solução dos problemas detectados.

No presente artigo serão abordados os aspectos relativos à caracterização do perfil do usuário e à adequação nutricional da refeição servida. Os resultados relativos aos demais objetivos do trabalho serão apresentados futuramente.

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Da amostragem e coleta de dados

Os funcionários que participaram da pesquisa foram selecionados mediante amostragem casual estratificada. O universo foi determinado a partir do "Orgânico Funcional" e do "Controle do Plano de Cargos", pelos quais se identificaram 1.046 funcionários atuantes na fábrica e no escritório administrativo, com cargos até o nível de chefia, uma vez que os gerentes contavam com serviço de alimentação diferenciado. Esse universo foi inicialmente dividido em dois segmentos — o dos horistas (705 funcionários) e o dos mensalistas (341 funcionários), dos quais, se sortearam 10% para compor a amostra, respeitando-se a estratificação por setores dentro de cada segmento. A partir daí, relacionaram-se 74 horistas (10,5% do segmento) e 37 mensalistas (10,8% do segmento). Os horistas, mediante circular dirigida aos chefes de seção, foram convocados para entrevistas com a nutricionista; aos mensalistas, solicitou-se preenchimento de questionário para avaliação de conhecimentos, atitudes e práticas relativas à alimentação, inquérito de morbidade e levantamento de características socioeconômicas. O mesmo ins-

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

trumento foi utilizado nas entrevistas com os horistas. A todos os elementos que compuseram a amostra solicitou-se posterior encaminhamento ao ambulatório médico da empresa para tomada de medidas antropométricas (peso e altura) e de pressão arterial. Esses funcionários tiveram, ainda, levantadas suas fichas médicas para verificação do histórico de morbidade pelo médico do trabalho da empresa.

Entrevistaram-se 73 horistas (um dos convocados não compareceu para a entrevista) e foram recebidos 37 questionários preenchidos por mensalistas.

2.2 Da classificação dos cargos ou funções, segundo níveis de atividade física

Para permitir análise da adequação da refeição servida às características do usuário, procedeu-se à classificação das funções inerentes aos cargos dos trabalhadores entrevistados, segundo níveis de atividade física.

Essa classificação foi baseada em avaliações da intensidade do esforço dispendido na atividade física diária (força e movimento) pelos próprios trabalhadores da amostra, pelos gerentes de Relações Industriais e de Produção e pelo Instrutor de Treinamento, aos quais foi apresentada, para analogia, a classificação da FAO/OMS apresentada por PASSMORE et al. (9). Assim, foram considerados:

a. Cargos/funções de atividade predominantemente leve

HORISTAS

Vigias
Motoristas

MENSALISTAS

Todos, exceto os relacionados nos níveis seguintes.

b. Cargos/ funções de atividade moderada**HORISTAS**

Operador de extrusora
Operador de centrífuga
Operador de caldeira
Operador de forno
Operador de moinho-argila
Operador de britador
Operador de circulador de
 óleo
Operador de carro-balança
Operador de retífica
Operador de furadeira radial
Operador de empilhadeira
Ajudante de operador de for-
 no
Ajudante de eletricista
Inspetor de processos
Oficial caldeireiro
Mecânico hidráulico
Almoxarife
Frezador de ferramentaria
Torneiro mecânico
Oficial plainador
Oficial eletricista de ma-
 nutenção
Inspetor elétrico
Mecânico de veículos
Pintor de veículos
Tratorista

MENSALISTAS

Auxiliar de laboratório
Auxiliar de pesquisas
Engenheiro de processos
Encarregado de setor de ma-
 nutenção
Chefe de seção de manu-
 tenção

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

c. Cargos/funções de atividade intensa

HORISTAS

Operador de britador
Operador de misturador
Operador de prensa
Ajudante de limpeza
Ajudante de operador de prensa
Ajudante mecânico
Ajudante de depósito
Controlador de fluxo
Classificador
Embalador
Mecânico de manutenção
Contador de moldes
Retificador

MENSALISTAS

Encarregado de setor de produção

d. Cargos/funções de atividade muito intensa

HORISTAS

Moldador
Ensacador
Enfornador
Desenfornador
Vagoneteiro
Moldador de vibrados
Pedreiro

2.3 Da avaliação da adequação da refeição servida às características do usuário

A adequação da refeição servida ao usuário foi avaliada mediante análise da composição de dez cardápios, os quais tiveram calculados seus totais calóricos, gramagens de macronutrientes, colesterol e sódio e NDPCal %, comparados com as Normas do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) (BRASIL, 1) e com as necessidades dos trabalhadores de cada

segmento, calculadas a partir de dados do seu perfil: sexo, idade, peso ideal, altura e nível de atividade física. O peso ideal foi calculado, para cada trabalhador, com base no índice de massa corporal, considerando-se a estatura real do indivíduo e sua compleição física para o cálculo.

Para o cálculo da necessidade energética do trabalhador, em função do nível de atividade física, foram utilizados os valores propostos por PASSMORE et al. (9), abaixo discriminados:

Homens, atividade leve: 42 kcal/kg peso/24 horas
Homens, atividade moderada: 46 kcal/kg peso/24 horas
Homens, atividade intensa: 54 kcal/kg peso/24 horas
Homens, atividade muito intensa: 62 kcal/kg peso/24 horas
Mulheres, atividade leve: 36 kcal/kg peso/24 horas
Mulheres, atividade moderada: 40 kcal/kg peso/24 horas
Mulheres, atividade intensa: 47 kcal/kg peso/24 horas
Mulheres, atividade muito intensa: 55 kcal/kg peso/24 horas

3. RESULTADOS

3.1 Perfil do trabalhador da empresa

Considerando-se a amostra pesquisada representativa do universo, observamos que 100% dos trabalhadores horistas da empresa são do sexo masculino (Tabela 1); 75,4% têm idade entre 20 e 39 anos (Tabela 1); 64,4% têm altura abaixo de 1,70m (Tabela 2); 57,5% têm relação peso/altura normal (Tabela 3); 87,7% têm pressão arterial inferior a 140x90mmHg (Tabela 4); 60,3% não se referem a patologias (Tabela 5) e 50,7% são tabagistas (Tabela 6). Cumpre ressaltar que, embora a maioria não tenha se referido a patologias, foram verificadas queixas de problemas respiratórios em 20,5% dos horistas e disfunções do aparelho digestivo em 16,5% (Tabela 5), além de ter sido constatada obesidade em 34,3% do segmento (Tabela 3).

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

Tabela 1. Distribuição dos horistas e mensalistas, segundo a faixa etária e o sexo. Grande São Paulo, 1989.

Faixa etária	Horistas		Mensalistas				Total	
	Masc.	Fem.	Masc.		Fem.		Total	%
	nº	%	nº	%	nº	%	nº	%
Até 19 anos	3	4,1	1	2,7	1	2,7	2	5,4
20 - 29	32	43,9	12	32,4	4	10,9	16	43,2
30 - 39	23	31,5	14	37,8	1	2,7	15	40,6
40 - 49	13	17,8	2	5,4	-	-	2	5,4
50 - 59	2	2,7	1	2,7	-	-	1	2,7
60 - 69	-	-	1	2,7	-	-	1	2,7
Total	73	100,0	31	83,8	6	16,2	37	100,0

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

Tabela 2. Distribuição dos horistas, segundo a altura e o sexo. Grande São Paulo, 1989

Altura	Horistas				Mensalistas				Total	
	Masc.		Fem.		Masc.		Fem.		nº	%
m	nº	%	nº	%	nº	%	nº	%	nº	%
1,50 - 1,54	—	—	—	—	—	—	3	8,1	3	8,1
1,55 - 1,59	10	13,7	—	—	4	10,8	2	5,4	6	16,2
1,60 - 1,64	17	23,3	—	—	9	24,4	1	2,7	10	27,1
1,65 - 1,69	20	27,4	—	—	4	10,8	—	—	4	10,8
1,70 - 1,74	21	28,8	—	—	8	21,6	—	—	8	21,6
1,75 - 1,79	4	5,5	—	—	5	13,5	—	—	5	13,5
1,80 e +	1	1,3	—	—	1	2,7	—	—	1	2,7
Total	73	100,0	—	—	31	83,8	6	16,2	37	100,0

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

Tabela 3. Distribuição dos horistas e mensalistas, segundo a relação peso/altura. Grande São Paulo, 1989

Relação peso/altura ¹	Horistas		Mensalistas		Total	
	nº	%	nº	%	nº	%
Abaixo do Normal	6	8,2	2	5,4	8	7,3
Normal	42	57,5	19	51,4	61	55,4
Obesidade	25	34,3	16	43,2	41	37,3
Total	73	100,0	37	100,0	110	100,0

(1) Considerou-se normal a relação peso/altura, correspondente ao índice de massa corporal na faixa de 20 a 25 kg/m² (JEQUIER, 4).

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

Tabela 4. Distribuição dos horistas e mensalistas, segundo os níveis de pressão arterial. Grande São Paulo, 1989

Pressão arterial	Horistas		Mensalistas	
	nº	%	nº	%
Até 139/89	64	87,7	35	94,6
De 140/90 a 159/94	6	8,2	2	5,4
Maior ou igual 160/95	3	4,1	—	—
Total	73	100,0	37	100,0

Tabela 5. Patologias referidas pelos horistas e mensalistas. Grande São Paulo, 1989

Patologias	Horistas		Mensalistas	
	nº	%	nº	%
Gastrointestinais	12	16,5	19	51,3
Respiratórias	15	20,5	5	13,5
Cardiovasculares	4	5,5	2	5,4
Neuromusculares	7	9,6	—	—
Ausentes	44	60,3	17	45,9

OBS.: Os percentuais totais excedem a 100% em cada segmento, uma vez que um mesmo indivíduo pode referir-se a mais de uma patologia.

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

Tabela 6. Distribuição dos horistas e mensalistas, segundo o hábito de fumar. Grande São Paulo, 1989

Tabagismo	Horistas		Mensalistas	
	nº	%	nº	%
Sim	37	56,7	9	24,3
Não	36	49,3	28	75,7
Total	73	100,0	37	100,0

A maioria dos horistas desenvolve atividades moderadas (43,8%) e intensas (34,3%) (Tabela 7); o nível de escolaridade de 69,9% deles é de 1º grau incompleto (Tabela 8) e a remuneração mensal da maioria (53,4%) está abaixo de três salários mínimos (Tabela 9).

Tabela 7. Distribuição dos trabalhadores, segundo o nível de atividade física. Grande São Paulo, 1989

Atividade física	Horistas		Mensalistas		Total	
	nº	%	nº	%	nº	%
Leve	6	8,2	28	75,7	34	30,9
Moderada	32	43,8	8	21,6	40	36,4
Intensa	25	34,3	1	2,7	26	23,6
Muito intensa	10	13,7	—	—	10	9,1
Total	73	100,0	37	100,0	110	100,0

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

Tabela 8. Distribuição dos horistas e mensalistas, segundo o nível de escolaridade. Grande São Paulo, 1989

Nível de escolaridade	Horistas		Mensalistas	
	nº	%	nº	%
Sem escolaridade	2	2,7	—	—
1º grau incompleto	51	69,9	1	2,7
1º grau completo	13	17,8	1	2,7
2º grau incompleto	4	5,5	3	8,1
2º grau completo	2	2,7	8	21,6
Superior incompleto	1	1,4	18	48,7
Superior completo	—	—	6	16,2
Total	73	100,0	37	100,0

Tabela 9. Distribuição dos horistas e mensalistas, segundo a faixa salarial. Grande São Paulo, 1989

Faixa salarial	Horistas		Mensalistas	
	nº	%	nº	%
Até 3 salários mínimos	39	53,4	2	5,4
De 3 a 5 salários mínimos	23	31,5	14	37,9
De 5 a 8 salários mínimos	11	15,1	11	29,7
De 8 a 10 salários mínimos	—	—	6	16,2
Acima de 10 salários mínimos	—	—	4	10,8
Total	73	100,0	37	100,0

Quanto aos trabalhadores mensalistas, 83,8% são do sexo masculino e 16,2% do sexo feminino (Tabela 1); 83,8% dos mensalistas têm idade entre 20 e 39 anos (Tabela 1). A maioria dos mensalistas do sexo masculino (21 dos 31 indivíduos do segmento, ou 67,7%) encontra-se na faixa de 1,60m a 1,74m de

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

altura e a grande maioria das mulheres (5 das 6 componentes da amostra, ou 83,3%) têm altura inferior a 1,60m.

A relação peso/altura dos mensalistas é normal em 51,4% dos casos, tendo-se observado 43,2% de obesidade nesse segmento (Tabela 3). A pressão arterial observada na grande maioria dos mensalistas esteve abaixo de 140x90 mmHg (Tabela 4) e 75,7% desses trabalhadores não são tabagistas (Tabela 6). A maioria dos mensalistas se refere a alguma patologia, sendo expressivo o percentual de 51,3% de disfunções do aparelho digestivo (Tabela 5).

Quanto ao nível de atividade física, 75,7% dos mensalistas desenvolvem atividades leves (Tabela 7). O nível de escolaridade predominante nesse segmento é igual ao superior incompleto (48,7%), seguido pelo 2º grau completo (21,6%) e superior completo (16,2%) (Tabela 8); a remuneração mensal da maioria dos mensalistas (67,6%) situa-se na faixa de 3 a 8 salários mínimos (Tabela 9).

3.2 Adequação nutricional das refeições servidas

Tomando por base as características do trabalhador horista (sexo masculino, peso médio ideal de 66,5 kg, altura média de 1,67m, idade média de 32 anos), o tipo de atividade física e o dispêndio energético considerado para cada nível de atividade física, verifica-se que as necessidades energéticas diárias dos trabalhadores horistas variam de 2.800 kcal (atividades leves) a 4.100kcal (atividades muito intensas), estando a necessidade da maioria dos horistas na faixa das 3.000 a 3.600kcal diárias (atividades moderadas e intensas respectivamente).

Considerando, ainda, as freqüências dos diferentes níveis de atividade física (Tabela 5), podemos afirmar que a necessidade energética média do trabalhador horista é de 3.365 kcal/dia. Desse total, recomenda-se que 40% seja oferecido no almoço e no jantar (1.350kcal em cada refeição) e 20% no desjejum (670kcal).

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

Cálculo análogo permite afirmar que a necessidade energética média do trabalhador mensalista é da ordem de 2.740kcal/dia, variando entre 2.670kcal/dia (atividades leves) e 3.430kcal/dia (atividades intensas). As mulheres mensalistas, por sua vez, têm uma necessidade média de 1.900kcal/dia. As recomendações quanto ao valor calórico do almoço ou do jantar para os mensalistas seriam de 760kcal (mulheres) e 1.100kcal (homens).

As normas do PAT, ao definirem um total calórico de 1.400kcal para as refeições maiores, estão adequadas às características do trabalhador horista de atividade moderada a intensa. O desjejum de 300kcal exigido pelo PAT, por sua vez, não atende às recomendações para essa clientela, principalmente se levarmos em conta que, na maioria das vezes, o desjejum da empresa não é complemento da primeira refeição doméstica, mas substituto desta, tendo em vista o baixo poder aquisitivo desse segmento, aliado à falta do hábito do desjejum. Cumpre ressaltar que o PAT exige que essa refeição ofereça um mínimo de 300kcal.

Já com relação ao trabalhador mensalista da empresa, o total calórico do PAT excede suas necessidades calóricas, principalmente para as mulheres. O desjejum da empresa não é consumido pela maioria dos mensalistas.

Os cardápios fornecidos pela concessionária atendem às normas do PAT. O total calórico oferecido nas refeições maiores, considerando-se a gramagem dos diferentes alimentos, ultrapassa as 1.400kcal, chegando a mais de 1.900kcal, em alguns casos. O NDPCal% também ultrapassa o valor mínimo de 6, chegando a 10,5%.

À guisa de ilustração, apresentamos abaixo dois dos cardápios avaliados:

1 – Arroz/feijão	Total calórico: 1.760 kcal
Bife a cavalo	Proteínas: 16%
Salada de tomate com cebola	Gorduras: 32%
Doce de leite	Hidratos de carbono: 52%
Pão	NDPCal%: 10,5%
Refrigerante	Sódio: 5 g
Leite	Colesterol: 420 mg

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

2 — Arroz/feijão	Total calórico: 1.954 kcal
Carne picada com pimentão	Proteínas: 13%
Polenta frita	Gorduras: 35%
Salada de acelga	Hidratos de carbono: 52%
Abacaxi	NDPCal%: 8,4%
Pão	Sódio: 5 g
Refrigerante	Colesterol: 168 mg
Leite	

Quantidades utilizadas (pesos ou volumes dos alimentos crus)

Arroz.	150 g
Feijão	50 g
Carne.	150 g
Ovo	50 g
Polenta	100 g
Hortaliça folhosa	60 g
Hotaliça não folhosa	40 g
Fruta.	100 g
Doce	50 g
Pão	30 g
Leite	200 ml
Refrigerante	200 ml

Opções para o prato protéico (variação semanal)

1. Ovos fritos (2 unidades) ou batata frita (450g, peso cru)
2. Lingüiça (3 gomos) ou ovos fritos (2 unidades)
3. Salsicha com molho (4 unidades) ou batata frita (450g, peso cru)

Cumprе ressaltar que, do ponto de vista do equilíbrio nutricional, estudos recentes preconizam, para prevenção de doenças crônico-degenerativas como diabetes melito, hipercolesterolemia e coronariopatias e hipertensão arterial, que o teor de gorduras da dieta habitual se limite à faixa de 20 a 30% do total calórico (ERNST & CLEEMAN, 3; KRIS-ETHERTON et al., 5; PUPO & PUPO, 10; ZEPHIRIN, 11). Considerando-se o

percentual protéico de 10 a 15%, os hidratos de carbono devem contribuir com 55 a 70% do total calórico da dieta.

Os cardápios oferecidos pela empresa, portanto, podem ser considerados equilibrados, exceto pelo excesso de gorduras. Em termos de quantidades absolutas, entretanto, ultrapassam as necessidades, uma vez que o total calórico está excessivo.

A avaliação dos cardápios sugere, ainda, que os mesmos apresentam:

— baixo teor de fibras (dos 10 cardápios avaliados, apenas 2 contavam com hortaliças cruas e cozidas);

— baixo teor de vitamina C (dos 10 cardápios avaliados, apenas 4 contavam com fruta fonte de vitamina C);

— excesso de colesterol (160 a 536mg de colesterol nos cardápios de almoço ou jantar, quando as recomendações atuais são para que não se ultrapassem os 300mg no total do dia);

— excesso de sódio (aproximadamente 5g de sódio nos cardápios de refeições maiores comuns e mais de 6g nos cardápios de opção, quando as recomendações são para que não se ultrapassem os 5g no total do dia);

— excesso de líquidos às refeições (o consumo de refrigerante e leite, num total de 400ml de líquidos, aliado ao volume excessivo de alimentos, pode condicionar síndromes dispepticas. Além disso, a inclusão de refrigerante no cardápio não é recomendável pelo seu alto teor de sódio e pelo seu caráter de produto supérfluo, fonte de calorias vazias);

— inadequação nutricional da opção "batatas fritas" (esse prato, na empresa, é utilizado como uma opção para o prato protéico).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A avaliação da adequação nutricional da refeição servida pela empresa permite concluir que:

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

— os cardápios oferecidos, apesar de estarem de acordo com as normas do PAT, não estão adequados às características individuais de parcela significativa dos comensais da empresa;

— o total calórico oferecido é excessivo para grande parte dos usuários, o que pode estar condicionando a elevada prevalência de obesidade;

— o volume alimentar oferecido nas refeições maiores é excessivo, podendo condicionar as freqüentes síndromes dispepticas de que se queixam horistas e mensalistas;

— o desjejum, embora atendendo às normas do PAT, é insuficiente para os horistas;

— os teores excessivos de gorduras, colesterol e sódio, ao lado da presença insuficiente de fibras alimentares, são fatores condicionantes de diversas patologias crônico-degenerativas. Outros fatores de risco detectados no estudo foram o tabagismo, entre os horistas, o sedentarismo, entre os mensalistas, a obesidade, em ambos os segmentos e as condições de estresse inerentes ao trabalho e ao tipo de vida dessa população;

— a alimentação da empresa é muito mais voltada para a quantidade servida do que para sua qualidade nutricional, não sendo manifesta a preocupação com a saúde do trabalhador;

— os cardápios oferecidos, inadequados em função das deficiências e excessos acima referidos, não cumprem o papel educativo inerente a um serviço de alimentação para coletividades. Exemplo disso é a oferta de refrigerantes gasosos, não recomendável pelos motivos já expostos, e que poderiam ser substituídos por sucos naturais ou mesmo água, se o usuário desejar algum líquido, além do leite, às refeições;

— a implantação do serviço de dietas especiais, oferecidas aos trabalhadores que tiverem essa necessidade confirmada por exame clínico, justifica-se nessa empresa, bem como reformulações dos cardápios básicos, para torná-los compatíveis com as recomendações para prevenção de doenças crônico-degenerativas;

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

— os serviços de alimentação do trabalhador são, tradicionalmente, considerados como destinados a coletividades saudias, o que nem sempre corresponde à realidade. Levantamentos das características biopsicossociais dos usuários desses serviços, incluindo inquéritos de morbidade, são indispensáveis para a adequação nutricional da alimentação servida.

ABSTRACT

EVALUATION OF A FOOD SERVICE IN GREATER SÃO PAULO, SP, BRAZIL

I. PROFILE OF WORKERS AND NUTRITIONAL ADEQUACY OF FOOD SERVED

This paper presents the results of a diagnostic evaluation of the food service of a ceramics production industry in Greater São Paulo, SP, Brazil. It focuses, specifically, on aspects related to the profile of the workers, paid either per hour or per month, characterized by sex, age, education, wage, physical activity, weight, height, blood pressure and morbidity history. It also discusses the adequacy of food served.

Index terms: *Food services, institutional feeding, occupational health.*

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria nº 652, de 22 de dezembro de 1976. Apud: LANZILLOTTI, H. S. **Curso de Nutrição empresarial**. Módulo 4. São Paulo, Pirâmide Desenvolvimento Gerencial – Treinamento programado de recursos humanos, 1985. p. 20-2. (Apostila)
2. CHAVES, N. Nutrição e trabalho físico. In: ————. **Nutrição básica e aplicada**. 2.ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1985. p. 197-206.

AVALIAÇÃO DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO...
D. G. da MOTTA

3. ERNST, N.D. & CLEEMAN, J. Reducing high blood cholesterol levels: recommendations from the National Cholesterol Education Program. *Journal of Nutrition Education*, Berkeley, 20(1): 23-9, 1988.
4. JÉQUIER, E. Energy, obesity and body weight standards. *American Journal of Clinical Nutrition*, Bethesda, (45): 1035-6, 1987.
5. KRIS-ETHERTON, P. M.; KRUMMEL, D.; DREON, D.; MACKEY, S.; BORCHERS, J. & WOOD, P. D. The effect of diet on plasma lipids, lipoproteins, and coronary heart disease. *Journal of the American Dietetic Association*, Baltimore, 88(11): 1373-99, 1988.
6. L'ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil. II. A partir dos anos setentas. *Revista de Nutrição da PUCCAMP*, Campinas, 2(1): 7-54, 1989.
7. LANZILLOTTI, H. S. *Curso de Nutrição empresarial*. Módulo 4. São Paulo, Pirâmide Desenvolvimento Gerencial – Treinamento programado de recursos humanos, 1985. 35p. (Apostila)
8. LOPES, J. A. C. *Planejamento de serviços de alimentação*. São Paulo, PREC – Planejamento e Consultoria, 1988. (Apostila)
9. PASSMORE, R.; NICOL, B. M. & RAO, M. N. *Manual sobre necessidades nutricionales del hombre*. Roma, FAO/OMS, 1975. 78p.
10. PUPO, Y. K. A. & PUPO, A. A. A dieta do diabético. *Revista da Associação Médica Brasileira*, São Paulo, 32 (11/12): 197-201, 1986.
11. ZEPHIRIN, M. Dietary considerations in the management of hypertension. *Cajanus*, Jamaica, 20(3): 138-50, 1987.

Recebido para publicação em 6 de fevereiro de 1990.