

AValiação DO PERFIL ERGONômICO DOS COLABORADORES DO RESTAURANTE ESCOLA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

CUNHA, Letícia Rodrigues da¹
ROLOFF, Lígia²
ZAMBIAZI, Moema³
FERNANDES, Serena Rosa¹
BOTELHO, Fabiana Torma⁴

¹ Acadêmica da Faculdade de Nutrição da UFPel: leticiaarcunha@gmail.com
serenarosafernandes@gmail.com

² Nutricionista do Restaurante Escola: ligia_roloff@hotmail.com

³ Nutricionista Gerente do Restaurante Escola: mzambiazi@gmail.com

⁴ Docente da Faculdade de Nutrição da UFPel: fabibotelho@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) têm como principal objetivo fornecer aos seus clientes uma alimentação adequada tanto em relação à qualidade higiênico-sanitária, quanto às necessidades nutricionais. No entanto, para que isso ocorra vários fatores estão envolvidos nos processos de produção e distribuição, entre eles o número de operadores e a infra-estrutura da UAN (LOURENÇO *et al*, 2006). Sabe-se que atualmente as organizações exigem cada vez mais de seus colaboradores, por outro lado necessitam investir em programas que melhorem o bem-estar dos trabalhadores e proporcionando uma melhora de sua capacidade produtiva. Essas ações não devem ser consideradas custos extras, uma vez que o afastamento do colaborador por problemas de saúde gera custos bem maiores (CAVASSANI, CAVASSANI & BIAZIN, 2006). Considerando o período diário longo em que os indivíduos são expostos em suas jornadas de trabalho, certamente as conseqüências das condições de trabalho desse local irão refletir na saúde dos mesmos. Algumas patologias destacam-se entre as doenças ocupacionais, são elas: lesão por esforços repetitivos (LER), fadiga muscular e articular, distúrbios osteomusculares relacionadas ao trabalho (DORT), que refletem em dores na coluna e nos membros inferiores e superiores podendo causar episódios de acidentes de trabalho (LOURENÇO *et al*, 2006). De acordo com o *National Center of Health Statistics*, em 1997 dezenove milhões de trabalhadores relataram ter sido acometidos por doenças relacionadas ao trabalho (MORAES & MIGUEZ, 1998). De acordo com essa estatística, a aplicação do estudo da ergonomia torna-se essencial para prevenir doenças relacionadas ao trabalho, bem como os acidentes que possam ocorrer no ambiente de trabalho. A ergonomia fundamenta-se na medicina, na psicologia, na motricidade e na tecnologia industrial, visando o conforto na operação de trabalho (VASCONSELOS, 2001). Por esse motivo prezar a segurança e o bem-estar dos indivíduos é extremamente importante para garantir maior produtividade e qualidade no trabalho (CAVASSANI, CAVASSANI & BIAZIN, 2006).

Diante da alta prevalência de patologias associadas ao trabalho, o presente estudo busca avaliar as condições ergonômicas no ambiente de trabalho dos colaboradores do Restaurante Escola Campus Pelotas da Universidade Federal de Pelotas.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal, no mês de julho de 2010, com colaboradores do Restaurante Escola Campus Pelotas da Universidade Federal de Pelotas. Foi aplicado um questionário sobre ergonomia, com perguntas abertas e fechadas sobre as condições de trabalho e condições físicas dos colaboradores, onde foram investigados fatores como, tempo de trabalho na UAN, tempo que permanecem em pé, cansaço durante a jornada de trabalho, levantamento de peso, relato de dores osteomusculares, ocorrência de acidentes de trabalho e uso de equipamentos de proteção individual (EPIs). A UAN serve em torno de 1300 refeições diariamente para universitários, docentes e colaboradores da UFPel. A amostra foi constituída por todos os 12 funcionários que trabalham diretamente na produção das refeições, foram excluídos da pesquisa o nutricionista e o auxiliar administrativo. Dos 12 colaboradores, 3 exercem a função de cozinheiro, 3 são auxiliares de cozinha, os quais tem como principal função a preparação de saladas, além de servirem os comensais no *buffet*, 3 trabalham como copeiras, as quais preparam o suco oferecido aos clientes, servem e organizam as sobremesas e também servem os comensais no *buffet*, os outros 3 realizam a função de serviços gerais, os quais são responsáveis por toda a higienização do restaurante e dos pratos e talheres utilizados.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A amostra foi constituída por 8 mulheres (67%) e 4 homens (33%), a maioria dos colaboradores apresentava mais de 3 (três) anos de trabalho na UAN (n=7). Todos os colaboradores (n=12) relataram levantar algum tipo de peso, os objetos citados foram: panelas e/ou *hot box* (n=8), caixas de polipropileno que armazenam matéria-prima para as preparações, principalmente hortaliças e/ou sacos de alimentos, como batatas, cebolas, entre outros (n=8), baldes com água (n=3) e louças, principalmente pratos empilhados (n=3). Quando questionados em relação às dores osteomusculares, 8 colaboradores afirmam que sentem dores, 7 referem sentir dores nas costas, 6 nas pernas, 5 nos braços e ombros e 2 nas mãos. Sabe-se que o levantamento freqüente de peso e o transporte de cargas são potenciais responsáveis por patologias como hérnia de disco, osteoartrose, espondilolistese, além do aumento de cifoses e lordoses, doenças que refletem em dores na coluna (IIDA, 1993). Entre as patologias de membros inferiores, a doença venosa ou insuficiência venosa crônica (IVC) destaca-se, tendo como principais fatores de risco, o tempo de trabalho em pé, o carregamento de peso inadequado, o estresse comum nesse setor, como também a temperatura e umidade relativas do ambiente aumentadas. O excesso de peso também constitui um fator de risco para essa patologia que é considerada a doença de maior incidência na população humana, a qual atinge principalmente as mulheres (BERTOLDI & PROENÇA, 2008). Já as doenças dos membros superiores como peritendites e tenossinovites são causadas principalmente por movimentos repetitivos e excesso de força aplicada em diversas tarefas (HELFENSTEIN, 1998). Os outros 4 colaboradores que não sentem dores são do sexo masculino e desses 3 trabalham a menos de 3 (três) anos na

UAN. As doenças relacionadas ao trabalho são mais comuns em mulheres, devido a questões hormonais, à falta de preparo muscular para algumas tarefas e à dupla jornada de trabalho (SATO, *et al*, 1993). A maior parte dos colaboradores (n=10) permanece mais de 5 horas em pé e 11 colaboradores relatam que se sentem cansados durante a jornada de trabalho. Lourenço *et al.* (2006) afirmam em um estudo que avaliou o perfil ergonômico e nutricional dos colaboradores de uma UAN, que a provável causa das queixas relatadas estavam relacionadas não apenas ao tipo de trabalho, mas também, ao tempo de permanência em pé. Nesse mesmo estudo o percentual de colaboradores que afirmaram sentir dores foi de 59%, sendo também a maioria com dores na coluna, resultado próximo ao encontrado no presente estudo (67%).

Em relação aos acidentes de trabalho, 10 (83%) colaboradores relataram ter sofrido algum acidente no local de trabalho, desses, 5 sofreram quedas e 3 sofreram cortes e 2 sofreram cortes e queimaduras na UAN. Também foram relatados pelos colaboradores a ocorrência freqüente de esbarrões, principalmente na porta com sistema de fechamento com dobradiça do tipo “vai e vem” localizada entre a área de produção e o restaurante. Os colaboradores que nunca sofreram acidentes de trabalho são contratados pelo Restaurante Escola a menos de 3 (três) anos. Conceição & Cavalcanti (2001) demonstraram, em um estudo que avaliou o uso de EPIs entre os colaboradores do restaurante universitário da Universidade Federal da Paraíba que apenas 46,2% dos colaboradores já haviam sofrido acidente de trabalho, resultado bem menor do obtido nesse estudo, onde 83% dos colaboradores relatam já terem sofrido algum acidente de trabalho. Todos os colaboradores da UAN relatam usar EPIs, como botas ou sapatos antiderrapantes, 11 (92%) usam luvas de látex e 9 (75%) afirmam usar avental, quando necessário à atividade.

4 CONCLUSÃO

Como foi demonstrado nesse estudo, o trabalho em uma UAN é extremamente cansativo e muito propício a doenças e acidentes de trabalho, uma vez que todos os colaboradores carregam objetos pesados diariamente. Além disso, sabe-se que os funcionários permanecem grande parte do tempo na mesma posição executando tarefas contínuas, o que favorece o desenvolvimento de doenças, como os distúrbios osteomusculares. Outro agravante é o tempo de permanência em pé que contribui significativamente para o surgimento de doenças de membros inferiores. Por esse motivo torna-se essencial uma atenção cuidadosa as orientações propostas pelo estudo da ergonomia, pois as condições de trabalho têm grande influência na conquista de bons resultados da UAN. Para evitar altas taxas de absenteísmo é importante um sistema de rotatividade de função e investimento na estrutura física oferecendo condições de trabalho adequadas às questões ergonômicas e bem-estar dos colaboradores promovendo assim, maior produtividade do serviço.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERTOLDI, Clarissa Medeiros da Luz; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Doença venosa e sua relação com as condições de trabalho no setor de produção de refeições. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 21, n. 4, Aug. 2008.

CAVASSANI, Amarildo Pereira; CAVASSANI, Edlene Barbieri; BIAZIN, Celestina Croceta. Qualidade de vida no trabalho: fatores que influenciam as organizações. In **XIII SIMPEP**, Bauru, 06 a 08 de novembro de 2006.

CONCEIÇÃO, Maria Lúcia da; CAVALCANTI, Christiane Leite. Avaliação dos Equipamentos de proteção individual (EPIs) na Unidade de Alimentação e Nutrição do Restaurante Universitário da UFPB. **Revista Conceitos**, João Pessoa, v.4, n.5, p.1-120, 2001.

HELFEINSTEN Jr, Milton. **Lesões por esforços repetitivos (LER/DORT): conceitos básicos**. v. 1 e 3. São Paulo: Schering- Plough, 1998.

IIDA, Itiro. **Ergonomia- Projeto e produção**. São Paulo, Ed. Edgar Blücher Ltda, 1993, 465p.

JARDIM, Maria de Fátima Barros. **Análise do trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição do tipo autogestão: um estudo de caso**. 2005. Mestrado em Sistemas de Gestão da Universidade Fluminense.

LOURENÇO, Maristela Soares; BERLANDO, Cíntya Diória; SILVA, Elizabeth Frazão; ROMANO, Grazieli Cristina; KAWAGUCHI, Jussara da Rosa. Avaliação do perfil ergonômico e nutricional de colaboradores em uma unidade de alimentação e nutrição. In **XIII SIMPEP**, Bauru, 06 a 08 de novembro de 2006.

MORAES, Marco A; MIGUEZ, Simone A. **LER/DORT: prevenção, tratamento & noções básicas de ergonomia**. Campinas: Apostila de Atualização do Curso-Fernandes Fisioterapia, 1998.

SATO, L.; ARAÚJO, M. D.; UDIHARA, M. L.; FRANCO, M.; NICOTERA, F. N.; DALDON, M. T.; SETTIMI, M. M. & SILVESTRE, M. P., 1993. Atividade em grupo com portadores de LER e achados sobre a dimensão psicossocial. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, 79:49-62.

VASCONSELOS, Anselmo Ferreira. Qualidade de vida no trabalho: origem, evolução e perspectivas. **Caderno de pesquisas em administração**, São Paulo, v. 08, nº 1, 2001.