

ANÁLISE ERGONÔMICA DAS CONDIÇÕES DE TRABALHO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MACHADO, Pitágoras Terra¹; GRANADA, Grazielle Guimarães²

¹ Acadêmico do curso de Nutrição - UFPel - pitamach@gmail.com

² Orientadora, Docente/ faculdade de Nutrição - UFPel – grazigran@ibest.com.br

1 INTRODUÇÃO

Ao se pensar em lesão relacionada ao trabalho, imediatamente associa-se à Ergonomia. Os nomes quase se confundem para o público leigo, entretanto especialistas da área enfatizam que Ergonomia é o estudo da situação de trabalho enquanto que as lesões são provocadas por situações de trabalho prejudiciais e que levam à incapacidade temporária ou definitiva dos trabalhadores (MARCON, 1997).

As discussões sobre as lesões relacionadas ao trabalho têm mostrado a importância do investimento em detecção de situações de risco tentando eliminá-las, quando possível, ou minimizá-las, concordando assim com a abordagem preventiva na questão saúde ou doença.

No entanto é importante observar os postos de trabalho de acordo com uma abordagem ergonômica, procurando entender como as exigências das tarefas realizadas podem atuar como um fator de risco.

Os processos para a preparação dos alimentos em um restaurante com características de cozinha industrial sofrem mudanças devido à introdução de tecnologias que visam maximizar a produção. Por outro lado, Proença (1993) afirma que os processos manuais no preparo dos alimentos se mantêm ainda presentes e são intensificados na medida em que, para acompanhar a modernidade social, há um grande número de indivíduos alimentando-se fora do lar.

Nos ambientes de produção de alimentos vários fatores podem estar concorrendo para o aparecimento de lesões relacionadas ao trabalho neste tipo de atividade, desde fatores ligados aos aspectos físicos e ambientais do local de trabalho até aqueles ligados à organização do trabalho e tarefas realizadas. A identificação destas situações é um ponto de partida para modificações nos postos de trabalho. As mudanças são fundamentais para proporcionar um trabalho com maior conforto e menor desgaste para o trabalhador, levando a uma melhor produtividade.

A adequação antropométrica que estabelece parâmetros dimensionais é certamente um fator fundamental para os projetos de áreas de preparação de alimentos. A adoção destas normas não é fácil, principalmente em um país como o Brasil, onde há uma grande variação de altura das pessoas. Na verdade, segundo os especialistas, não existe altura ideal, o ideal seria fazer o ajuste para cada usuário através de regulagens de alturas.

Outro fator, característico nas cozinhas industriais e que pode acarretar em prejuízos à saúde é o desconforto térmico, pois esses ambientes apresentam temperaturas elevadas e umidade excessiva. A visibilidade também é prejudicada pela presença de vapor proveniente dos caldeirões e o piso torna-se escorregadio devido à presença de óleos utilizados durante o cozimento dos alimentos e, posteriormente, pelo sabão utilizado na lavagem dos pisos. Estas situações podem atuar como fator de risco para a ocorrência de acidentes, exigindo do trabalhador aumento da vigilância e atenção durante a realização das tarefas (SANT'ANA; AZEVEDO; CASTRO, 1994).

Para encontrar soluções que resolvam ou minimizem as lesões relacionadas ao trabalho é necessário conhecer o processo laboral. Uma medida que pode ser adotada são as pausas durante as jornadas. Os rodízios também podem contribuir para que o trabalhador não faça o mesmo tipo de movimento durante toda a jornada de trabalho. A redução das cargas de trabalho relativas a movimentos repetitivos, esforços e posturas, aliado a medidas que tornem o trabalho menos estressante e mais agradável para os trabalhadores irá trazer uma redução significativa neste processo de adoecimento.

O presente estudo tem o objetivo de relacionar as causas de afastamentos dos colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) com o impacto causado pelas tarefas realizadas, em sua jornada de trabalho, à partir da caracterização de suas funções dentro do processo produtivo.

2 METODOLOGIA

O estudo teve caráter transversal, utilizou dados primários e foi realizado na UAN de um hospital da cidade de Pelotas/RS/Brasil, no período de março a junho de 2011, com metodologia descritiva observacional.

Os dados sobre o número de acidentes relacionado ao trabalho, que tenham ou não gerado afastamento, foram fornecidos pela equipe de Segurança do Trabalho.

A amostra foi composta por trabalhadores participantes do setor de produção do Serviço de Nutrição, definida num total de 70 indivíduos, de ambos os sexos, divididos em 3 turnos de trabalho.

Os dados coletados foram: funcionários afastados, funcionários com atestado, quanto tempo de atestado e função de cada funcionário. Como afastamento considerou-se as situações em que o funcionário parou de trabalhar devido algum acidente que o impossibilitou de realizar suas tarefas. Como atestado foi considerado nas situações de afastamento temporário, ou seja, por um breve período de tempo e logo em seguida o funcionário pode voltar a realizar as suas tarefas.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Através da Fig.1 pode ser observado que os colaboradores do setor da copa apresentaram um maior número de afastamentos comparado aos demais colaboradores da UAN.

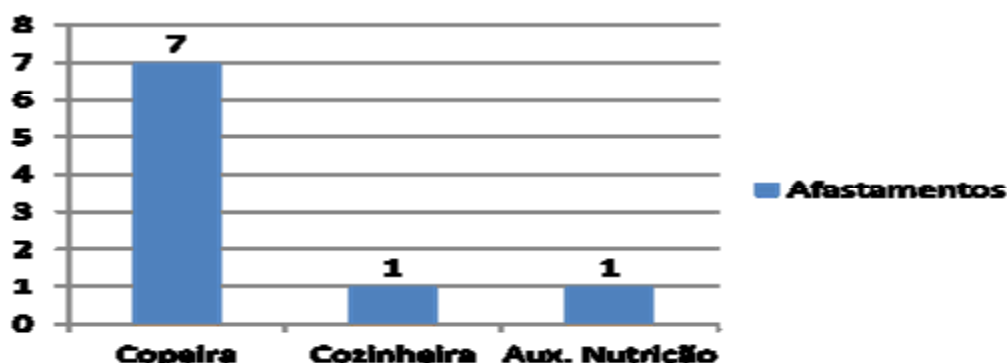


Figura 1. Afastamentos no período de Novembro de 2010 à Março de 2011, em UAN de hospital – Pelotas RS.

Na Fig. 2, são apresentados os números de atestados, conforme as funções de cada colaborador, ao longo do período. Evidenciando um desgaste maior em colaboradores que possuem uma rotina de trabalho mais dinâmica. Segundo Souza (1990) o desgaste humano é provocado pelo trabalho repetitivo, freqüentemente realizado em condições desfavoráveis. O ritmo de trabalho imposto ao trabalhador será diretamente relacionado ao número de lesões provenientes ao trabalho, concordando com o que foi observado no presente estudo.

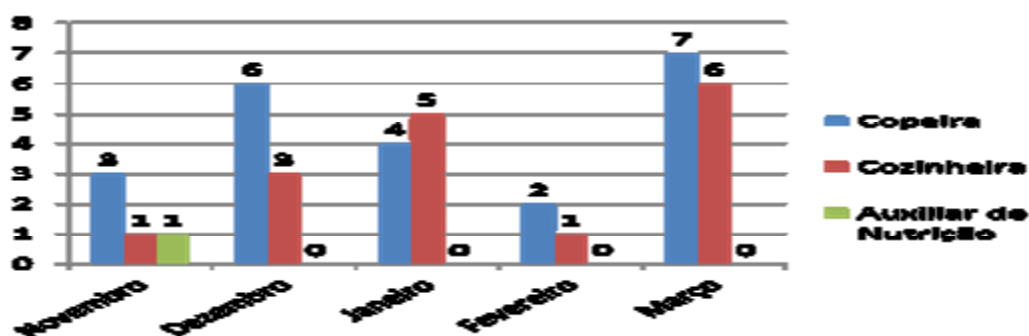


Figura 2. Atestados com afastamento temporário do funcionário no período compreendido de Novembro de 2010 à Março de 2011, em UAN de hospital – Pelotas RS.

Na Fig. 3 que mostra o número de horas, divididos por meses, observa-se que o mês de março foi o que apresentou maior número de horas de atestados, enquanto na Fig. 4, quando se dividiu por categorias profissionais, as funções de copeiro e cozinheiro, foram as que mais necessitaram de afastamento temporário, sugerindo que estão ocorrendo inadequações devido à sobrecarga de serviço e/ou condições inadequadas de trabalho.

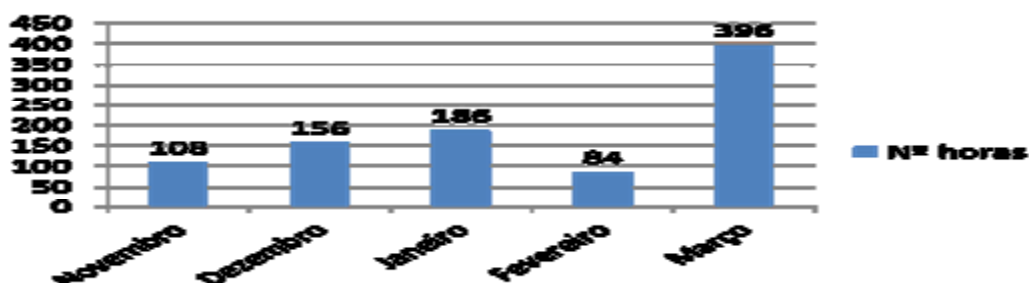


Figura 3. Número de horas que os atestados geraram no período de Novembro de 2010 à Março de 2011, em UAN de hospital – Pelotas RS.

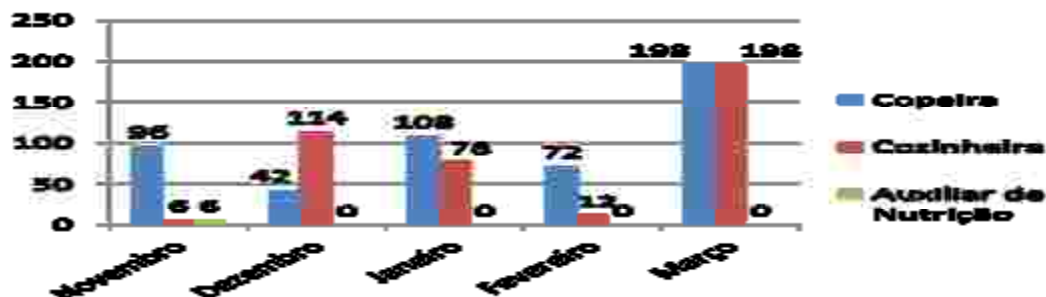


Figura 4. Número de horas de atestados, divididos por funções de trabalho no período de Novembro de 2010 à Março de 2011, em UAN de hospital – Pelotas RS.

Constatou-se que o trabalho realizado na UAN exige esforço físico moderado, movimentos repetitivos por longos períodos, carregamento e levantamento de peso, postura em pé e deslocamento durante a realização de tarefas (MONTEIRO et al., 1997). As rotinas que exigem longo tempo em pé devem ser realizadas de forma intercalada com tarefas que possam ser executadas na posição sentada ou em movimento, a fim de evitar a fadiga nas costas e pernas. Devido à soma dos fatores da jornada de trabalho junto à sobrecarga de tarefas, isto porque quando é necessário o afastamento de algum funcionário a demanda de trabalho deste é realocada para outro, formando assim um ciclo de sobrecarga de trabalho.

4 CONCLUSÃO

Verificou-se que os colaboradores da copa são os mais acometidos tanto com afastamentos ou atestados, seguidos pelas cozinheiras. Recomenda-se, então, a adoção de estratégias que geram um maior conforto para o colaborador enquanto realiza suas tarefas, que sejam adotadas medidas ergonômicas inseridas a rotina e que o serviço da UAN disponha de um número suficiente de colaboradores assim a sobrecarga de serviço e por consequência dos afastamentos solicitados sejam minimizados.

5 REFERÊNCIAS

MARCOM, M.C. **As novas propostas de organização do trabalho e a participação do trabalhador: um estudo de caso desenvolvido junto a uma unidade de alimentação e nutrição tipo concessionária, sob um enfoque ergonômico.** Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1997.

PROENÇA, R.P.C. **Ergonomia e organização do trabalho em projetos industriais: uma proposta no setor de Alimentação Coletiva.** Dissertação (Mestrado em Engenharia). Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1993.

SANT'ANA, H.M.P.; AZEREDO, R.M.C.; CASTRO, J.R. Estudo ergonômico em serviços de alimentação. **Saúde em debate**, Rio de Janeiro, 1994, v.42, p.45-48.

SOUSA, A.A. **Saúde do trabalhador no processo de produção de alimentação coletiva.** Florianópolis: Departamento de Nutrição/UFSC, 1990.

MONTEIRO, J. C., et al. Análise de posturas no trabalho para entender a performance Física do trabalhador do setor de carnes do restaurante universitário da UFSC. **ANAIS DO 4º CONGRESSO LATINO AMERICANO DE ERGONOMIA E 80 CONGRESSO BRASILEIRO DE ERGONOMIA.** Florianópolis (SC), 1997, p.400-406.