

## **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE TRABALHO DE COLABORADORES EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

**NICKEL, Júlia<sup>1</sup>; PASSOS, Patrícia Corrêa<sup>2</sup>; MOTTA, Ana Paula Borges<sup>2</sup>; BOTELHO, Fabiana Torma<sup>3</sup>; BUCHWEITZ, Márcia<sup>3</sup>.**

<sup>1</sup>Acadêmica do Curso de Nutrição. Faculdade de Nutrição. UFPel: [juliaanickel@gmail.com](mailto:juliaanickel@gmail.com)

<sup>2</sup>Nutricionista;

<sup>3</sup>Docente da Faculdade de Nutrição. UFPel: [marciabuchweitz@yahoo.com.br](mailto:marciabuchweitz@yahoo.com.br)

### **1 INTRODUÇÃO**

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm como objetivo fornecer uma alimentação adequada às necessidades nutricionais do cliente. Vários fatores estão relacionados com a produção das refeições, como o número de operadores, as técnicas de preparo e a infra-estrutura do local (LOURENÇO, 2006). Os colaboradores de UAN estão sujeitos a acidentes de trabalho decorrentes de agentes ambientais presentes na rotina das unidades (NEPOMUCENO, 2004).

Segundo o Ministério do Trabalho (2009), no ano de 2007 foram registrados 514.135 acidentes de trabalho no Brasil, e esse número tem se mostrado crescente nos últimos onze anos. Os colaboradores de UAN também estão sujeitos ao surgimento de doenças como os Distúrbios Musculoligamentares Relacionados ao Trabalho (DMRT) e as Lesões por Esforços Repetitivos (LER), que são denominados, Doenças Osteomusculares Relacionadas ao Trabalho (DORT) e acometem ossos, músculos e articulações (SASAKI, 2008). Isso se deve ao fato da produção de refeições exigir dos trabalhadores alta produtividade em tempo limitado e em condições inadequadas de trabalho, juntamente com problemas de ambiente, equipamento e processos (LOURENÇO, 2008).

A ergonomia tem como propósito o estudo do homem durante o trabalho, busca por meio de pesquisas o desenvolvimento de condições para melhorar a qualidade de vida dos trabalhadores, visando medidas que diminuam os riscos de posturas inadequadas e, com isso, dores e distúrbios musculoesqueléticos (RUMAQUELLA, 2009). Portanto, observa-se que o estudo da ergonomia em UAN é de extrema importância, pois a partir destes resultados pode-se sugerir e efetuar mudanças que melhorem as condições de trabalho desses colaboradores. O presente estudo objetivou avaliar as condições ergonômicas dos colaboradores em UAN por meio de um questionário de avaliação.

### **2 METODOLOGIA**

Trata-se de um estudo transversal, do tipo exploratório, realizado com colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, situada na cidade de Rio Grande - RS, que serve aproximadamente 650 refeições por dia. Na UAN atuam 22 colaboradores, destes, duas são nutricionistas.

A amostra foi composta pelos colaboradores considerados operacionais (cozinheiro, auxiliar de cozinha, copeiro e estoquista), sendo excluído o cargo de nutricionista (n=20). A avaliação das condições de trabalho dos colaboradores foi realizada pela aplicação de um questionário, onde foram investigados fatores como: tempo de serviço na unidade, relato de dores osteomusculares, levantamento de peso, ocorrência de acidentes de trabalho e o uso de equipamentos de proteção

individual (EPI). Foi solicitada autorização prévia da administração da UAN para a realização da pesquisa.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram do estudo 20 colaboradores distribuídos nas seguintes funções: três cozinheiros, dezesseis auxiliares de cozinha e um estoquista. Desses participantes, 19 eram do sexo feminino e apenas 1 colaborador era do sexo masculino. Essa característica em relação ao sexo poderá potencializar o surgimento de doenças relacionadas ao trabalho, que são mais comuns em mulheres, devido a questões hormonais, à falta de preparo muscular para certas tarefas e à dupla jornada de trabalho (SATO et al, 1993).

Na Tab. 1 estão descritas as características gerais da população estudada. A maioria (55%) apresentava idade entre 18 e 38 anos. Com relação ao tempo de serviço na unidade, 12 colaboradores (60%) trabalhavam a menos de 1 ano no serviço e 8 (40%) tinham de 1 a 2 anos de serviço na unidade. Em relação ao levantamento de peso, a maioria dos colaboradores (60%) relatou levantar algum tipo de peso durante a jornada de trabalho, sendo caixas (66,7%), panelas (41,7%) e cubas (25%), os objetos mais citados.

Tabela 1 – Distribuição da amostra em relação ao sexo, idade, tempo de serviço, tipo de peso levantado rotineiramente, Rio Grande, 2011.

<b>Características</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
<b>Sexo</b>		
Feminino	19	95
Masculino	1	5
<b>Idade</b>		
18 a 38	11	45
39 a 59	9	55
<b>Tempo de serviço</b>		
< 1 ano	12	60
1 – 2 anos	8	40
<b>Tipo de peso levantado</b>		
Caixas	8	66,7
Panelas	5	41,7
Cubas	3	25
Sacos com lixo	2	16,7
Fardos	2	16,7
Bombona d'água	1	8,3

Com relação às dores osteomusculares, 65% afirmaram sentir dores em alguma parte do corpo, sendo as mais citadas, costas (84,6%) e pernas (46,1%) (Tab. 2).

Tabela 2 – Dores osteomusculares relatadas pelos colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, Rio Grande, 2011.

<b>Dor</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Não	7	35
Sim	13	65
<b>Local da dor</b>		

Costas	6	46,16
Pernas	1	7,69
Braço e ombro	1	7,69
Costas e pernas	3	23,08
Costas, pernas, braços e ombros	1	7,69
Costas, pernas, mãos, braços e ombros	1	7,69
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>	<b>100</b>

Resultado semelhante foi encontrado em outro estudo, onde a maioria dos colaboradores de UAN (62,2%) relatou sentir dores durante o período de trabalho, e os locais mais citados foram: pernas, coluna e braço (PAIVA; CRUZ, 2009). Essas dores podem ser causadas pelo tempo que os colaboradores permanecem em pé e pelas atividades repetitivas que exercem ao longo do dia. (MATOS; PROENÇA, 2003). Observa-se na Tab. 3 que metade dos colaboradores (50%) relatou permanecer em pé 7 horas durante o período de trabalho, 45% relataram permanecer 8 horas em pé e apenas 5% relataram permanecer 6 h em pé. Quanto à presença de cansaço durante a jornada de trabalho, 60% dos colaboradores relataram não sentir cansaço, mesmo permanecendo em pé e metade (50%) dos colaboradores relatou puxar ou empurrar objetos pesados frequentemente. O relato de acidentes de trabalho e uso de EPI estão na Tab. 4.

Tabela 3 – Relato dos colaboradores quanto ao tempo de permanência em pé, cansaço e carregamento de objetos pesados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de Rio Grande, 2011.

<b>Tempo de permanência em pé</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
6 horas	1	5
7 horas	10	50
8 horas	9	45
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
<b>Queixa de cansaço</b>		
Sim	40	8
Não	60	12
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>20</b>
<b>Puxa ou empurra objetos pesados</b>		
Sim	10	50
Não	10	50
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

Tabela 4 – Relato dos colaboradores quanto a acidentes de trabalho e uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, Rio Grande, 2011.

<b>Relato de acidente de trabalho</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Sim	10	50
Não	10	50
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
<b>Tipo de acidente</b>		
Queimadura	9	95
Corte	1	5
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>100</b>
<b>Usa EPI</b>		

Sim	17	85
Não	3	15
<b>TOTAL</b>	20	100

Pode-se observar que metade (50%) dos colaboradores relatou já ter sofrido algum tipo de acidente durante o período de trabalho. Desses, 90% sofreram queimadura e apenas 1 sofreu corte. Quanto ao uso de EPI, 85% dos colaboradores relataram utilizar algum tipo de EPI, porém 15% relataram não utilizar.

#### 4 CONCLUSÕES

A maior parte dos colaboradores foi do sexo feminino e a maioria relatou trabalhar constantemente em pé, além de levantarem peso durante a jornada de trabalho. Consequentemente, queixaram-se de algum tipo de dor osteomuscular e de terem sofrido acidentes de trabalho. A adesão ao uso de EPI não foi expressiva e isso denota que esses trabalhadores se encontram em situação de maior exposição a acidentes de trabalho.

#### 5 REFERÊNCIAS

LOURENÇO, M. S.; BERLANDO, C. D.; SILVA, E. F.; ROMANO, G. C.; KAWAGUCHI, J. R. Avaliação do perfil ergonômico e nutricional de colaboradores em uma unidade de alimentação e nutrição. **XIII SIMPEP** - Bauru, SP, Brasil, 06 a 08 de novembro de 2006.

LOURENÇO, M. S., Menezes L. F. Ergonomia e alimentação coletiva: análise das condições de trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição. In **IV CONGRESSO NACIONAL DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO**, Niterói, RJ, Brasil, 31 de julho, 01 e 02 de agosto de 2008.

MATOS, C. H.; PROENÇA, R. P. C.; Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. **Revista de Nutrição**, Campinas, 16 (4):493-502, out./dez., 2003.

MINISTÉRIO DO TRABALHO, 2009; Indicadores Sindicais, Acidentes de Trabalho Brasil 1996-2007. Anuário dos Trabalhadores, 10<sup>a</sup> edição. Acesso em: [http://www.dieese.org.br/anu/anuarioTrabalhadores2009/Arquivos/indicadores\\_sindicais\\_acidentestralho\\_t113.html](http://www.dieese.org.br/anu/anuarioTrabalhadores2009/Arquivos/indicadores_sindicais_acidentestralho_t113.html)

NEPOMUCENO, M. M. **Riscos oferecidos à saúde dos trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)**. [Dissertação]. Brasília, DF: Centro de Excelência em Turismo - Faculdade de Brasília, 2004.

PAIVA, A. C.; CRUZ A. A. F. Estado nutricional e aspectos ergonômicos de trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista Mineira de Ciências da Saúde**, Patos de Minas: UNIPAM, (1): 1-11, ano 1, n. 1, 2009.

RUMAQUELLA, M. R. **Postura de trabalho relacionada com as dores na coluna vertebral em trabalhadores de uma indústria de alimentos: estudo de caso**. [Dissertação]. Bauru, SP: Universidade Estadual Paulista; 2009.

SASAKI, K.P.B. **Relação entre adoecimento, fatores de risco e desenvolvimento seguro do trabalho entre trabalhadores de duas Unidades de Alimentação Hospitalares**. [Dissertação]. Brasília, DF: Faculdade de Ciências Médicas - Faculdade de Brasília, 2008.

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