

AValiação DO PERFIL DAS CONdições ERgonômicas DE TRABALHO EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO NA CIDADE DE Viçosa, MG

Renata Chequer de Souza¹, Veydiana Costa Condé², Rayane Terezinha
Teixeira³, Cristiane Sampaio⁴

Resumo: *A ergonomia pode ser definida como o “estudo de aspectos do trabalho e sua relação com o conforto e bem-estar do trabalhador”; assim, visa contribuir para que as áreas das unidades sejam projetadas, construídas e operadas com segurança. Realizou-se a metodologia da análise ergonômica do trabalho (AET), que tem como base a relação homem/tarefa, em uma UPR da cidade de Viçosa, MG. A amostra foi composta por 80% dos colaboradores. A unidade oferece cerca de 400 refeições/dia, do tipo lanche. A idade dos colaboradores varia de 19 a 50 anos. Em relação ao trabalho, 62,5% o considera cansativo físico e mentalmente e 37,5% não o consideram. Quanto a dores, 62,5% relataram sentir alguma dor. Desses, 100% relataram sentir dores nas pernas; 80%, no ombro e nos braços; e 60%, nas costas/lombar. Quanto a acidentes de trabalho, poucos foram relatados, ficando restrito a quedas e cortes. Modificações foram propostas para melhorar as condições de trabalho, como: aquisição de um selim para trabalhos em pé, introdução de programa de ginástica laboral e rodízio de atividades entre os colaboradores. Aplicadas as recomendações, pode-se notar grande melhoria nas condições de trabalho.*

Palavras-chave: *Análise ergonômica do trabalho; condições de trabalho; ergonomia; lanchonete; e lesões.*

¹Graduanda do Curso de Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. E-mail: renatachequer@yahoo.com.br.

²Graduanda do Curso de Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. E-mail: verydianacostaconde@hotmail.com.

³Graduanda do Curso de Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. E-mail: rayane_teixeira12@yahoo.com.br.

⁴Professora do Curso de Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. E-mail: cristiane@univicosacom.br.

Introdução

Em razão do crescente mercado, as empresas da área de alimentação vêm se despertando para a necessidade de melhorar, como um todo, o desempenho delas. Cresce a cada dia a preocupação com a saúde e o bem-estar dos colaboradores, possuindo como ferramenta as diretrizes da segurança do trabalho.

Os riscos ocasionados pelo trabalho são de difícil prevenção, uma vez que, na maioria das vezes, esses não são fáceis de ser identificados. Algumas das doenças ocupacionais podem evoluir para patologias crônicas, que consequentemente irão ocasionar prejuízos tanto nos âmbitos pessoal e social quanto para as empresas.

O ambiente de uma Unidade Produtora de Refeição (UPR) exige grande esforço dos colaboradores. Esses sofrem exigências constantes quanto à produtividade, realizada com tempo limitado, muitas vezes em condições inadequadas de trabalho, que vão desde a infraestrutura (ambiente) à escassez de equipamentos adequados.

Torna-se necessário, para evitar acidentes e melhorar as condições de trabalho, um conjunto de medidas técnicas, preventivas e educativas para ser empregada para preveni-los, bem como para eliminar as condições inseguras do ambiente, ou ser realizada como práticas preventivas. Na UPR, o trabalho tem sido caracterizado por movimentos repetitivos, levantamento de peso excessivo e permanência por períodos prolongados na postura em pé.

O objetivo geral deste trabalho foi investigar a relação entre o processo de trabalho em uma UPR, levando-se em consideração as condições ergonômicas. Especificamente, objetivaram-se analisar as condições físicas e organizacionais de trabalho; avaliar se a UPR atende as exigências sobre segurança do trabalhador, com enfoque na ergonomia; identificar os fatores de risco para o desenvolvimento de LER/DORT na UPR; e elaborar orientações ergonômicas para melhoria do trabalho e produtividade na unidade estudada.

Material e Métodos

Este estudo foi desenvolvido utilizando-se a metodologia da Análise Ergonômica do Trabalho (AET), que tem como base a relação homem/tarefa.

A amostra foi composta por funcionários de uma UPR, do tipo lanchonete da cidade de Viçosa, MG.

Foi aplicada uma entrevista semiestruturada e realizada observação direta do processo produtivo. Foram analisados os setores área de vendas e área de cocção. O período de observação foi de seis meses (maio a outubro de 2013). A entrevista semiestruturada foi composta de questões referentes à função exercida pelos colaboradores.

Resultados e Discussão

A UPR estudada localiza-se no centro da cidade de Viçosa, MG, e tem por objetivo fornecer refeições do tipo lanches (*fast food*) para a população em geral; no entanto, a maior parte dos clientes é estudante. Em média, a unidade serve 400 salgados/dia, e o horário de funcionamento é das 7 às 22 horas, de segunda-feira a sábado.

A área física é dividida em salão de refeições e área de cocção. A área de cocção é reduzida (10 m²), todavia atende satisfatoriamente as necessidades do estabelecimento. Trata-se de uma produção pequena, e a única realizada no local são os recheios dos pastéis e bolos.

Os demais salgados são comprados congelados de terceiros e finalizados (assados ou fritos) no local. Essa área possui uma bancada de granito de 80 cm de altura.

A ventilação nesse setor é ineficiente, uma vez que a janela é muito pequena (0,90 x 0,71 m). Sendo assim, no verão os colaboradores sofrem com as temperaturas elevadas, principalmente no período da tarde. Quanto aos hábitos de vida dos colaboradores, 100% são não tabagistas, e o consumo alcoólico é baixo, sendo realizado de uma a duas vezes por semana no máximo; 87,5% não praticam nenhum tipo de atividade física, sendo o horário vago ocupado com estudos e afazeres domésticos. Todavia, todos os colaboradores que não desempenham atividade física relataram a vontade de praticar alguma atividade.

Quanto ao perfil dos colaboradores, a idade variou entre 19 e 50 anos. A maioria dos colaboradores (50%) está na faixa dos 20 anos; (25%), dos 30 anos; (25%), dos 50 anos.

Tabela 01: Idade dos colaboradores

Faixa Etária	% de colaboradores
20 anos	50%
30 anos	25%
40 anos	25%

Tabela 02: Nível de Escolaridade dos Colaboradores da UPR

Escolaridade	% de colaboradores
Fundamental Completo	50%
Fundamental Incompleto	50%

Tabela 03: Localização das Dores nos Colaboradores

Local da dor	% de colaboradores
Pernas	100%
Ombros/Braços	80%
Costas/Lombar	60%

A partir do diagnóstico estabelecido sobre a situação atual da UAN, foram elaboradas propostas para tentar atingir a transformação, visando à melhoria das condições de trabalho. As recomendações foram elaboradas tentando intervir na melhoria das condições de trabalho da UAN, como: adequar a altura da bancada dos setores; fornecer e treinar aos colaboradores; introduzir um sistema de rodízio entre os colaboradores; instruir os colaboradores sobre a correta postura para carregar e levantar peso e mostrar quais os tipos de movimentos devem ser feitos; e adquirir um selim (ou similar) visando aliviar a fadiga do colaborador.

Após as recomendações feitas, algumas foram implementadas pelos proprietários, e a melhoria nas condições de trabalho foi visível em curto prazo. A reclamação quanto às dores nas pernas e costas reduziram após a aquisição de assentos para os colaboradores e a organização do trabalho facilitou o

fluxo de produção, reduzindo assim a sobrecarga de trabalho e aumentando a produtividade dos colaboradores.

Considerações Finais

A UPR estudada apresentou alguns riscos quanto às condições ergonômicas, podendo comprometer a saúde dos colaboradores, bem como a produtividade da unidade. Este estudo comprovou a importância do estudo ergonômico em uma UPR, para melhorar as condições de trabalho dos colaboradores. É de grande importância que os profissionais envolvidos com a área de produção de alimentos, como proprietários, administradores e nutricionistas, tenham a consciência da importância de melhorar o local de trabalho, buscando adequar a tarefa ao homem, como preconiza a ergonomia.

Referências Bibliográficas

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação: um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Metha Ltda, 2011.

ARAUJO, E.M. G. de. Análise Da Organização e das Condições de Trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em relação ao desempenho e à satisfação no trabalho: Um estudo de caso. **Dissertação (Mestrado)**. Programa de Pós Graduação em Sistema de Gestão da Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVA. **Mercado real de Refeições**. São Paulo: ABERC, 2008. Disponível em: <<http://www.aberc.com.br>>. Acesso em: 04/09/2013.

