

Roberto Gil Rodrigues Almeida¹, Luis Guilherme Barbosa²

¹Mestrando do PPGEPA/UFRRJ e Professor do CEFET-Uberaba-MG (robertogilalmeida@uol.com.br);

²Professor Doutor do Centro Universitário de Volta Redonda - RJ

1. INTRODUÇÃO

O trabalho desenvolvido no serviço de alimentação do CEFET-Uberaba-MG é caracterizado por alta intensidade e tempo limitado no desempenho das tarefas. Para desempenhar as funções exigidas no dia-a-dia de trabalho, como: lavar, picar, cortar e preparar os alimentos de maneira a não afetar a saúde do trabalhador é necessário que o ambiente esteja em perfeitas conformidades ergonômicas.

De acordo com DUL e NEERDMEESTER (1995), a “Ergonomia pode ser compreendida como o domínio científico e tecnológico interdisciplinar que se ocupa da otimização das condições de trabalho visando de forma integrada o conforto do trabalhador, a sua segurança e o aumento da produtividade”. O propósito da Ergonomia é o estudo do homem durante o trabalho (considerando-se por extensão as atividades domésticas, durante o lazer e os tempos livres) de modo a melhorar, globalmente, as condições em que decorre a sua vida.

“Como ciência, a ergonomia tem 40 anos, mas seus efeitos são tão antigos quanto o homem, pois esse tem estado sempre ocupado – desde a invenção da roda até o moderno computador – em tornar o trabalho mais leve e mais eficiente” GRANDJEAN (1998).

Pensando em como ajudar no desempenho das funções dos servidores do Centro Federal de Educação Tecnológica de Uberaba que o presente trabalho visa identificar quais são os fatores que vêm acarretando problemas na saúde desses trabalhadores e também possibilitar aos alunos do curso de Nutrição e Dietética ampliar os conhecimentos dentro das condições de trabalho no ambiente de produção de refeições.

2. OBJETIVOS

2.1. Geral

Identificar as não conformidades ergonômicas que possam afetar a saúde dos trabalhadores do refeitório do CEFET-Uberaba.

2.2. Específicos

Realizar um estudo bibliográfico das recomendações ergonômicas para o setor de alimentação coletiva, utilizando também discussões com os alunos, do curso Técnico em Nutrição e Dietética, sobre as condições ideais para o setor e como estão presentes atualmente no refeitório do CEFET-Uberaba.

Levantar através de questionários aos funcionários, que trabalham e que já trabalharam no setor, quais são os pontos que tenham observado de desconfortos físicos e problemas de saúde, durante e após o trabalho no refeitório.

3. METODOLOGIA

O presente trabalho está sendo desenvolvido no CEFET de Uberaba, envolvendo os servidores que atuam e atuaram no setor de produção de alimentação.

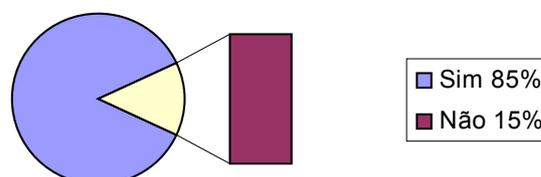
O trabalho consiste no estudo ergonômico do setor realizando filmagens do local bem como da atuação dos profissionais a fim de identificar os problemas que levam ao afastamento do servidor de sua função. Outro procedimento foi a aplicação de um questionário aos servidores para identificar possíveis causas do afastamento e quais são as não conformidades ergonômicas que possam afetar a saúde das pessoas que trabalham no setor de produção de alimentação. O estudo ergonômico e filmagem dos postos de trabalho no refeitório serão realizados com os alunos visando ampliar seus conhecimentos.

Após os resultados obtidos com os questionários dos servidores que estão afastados, com os servidores que ainda atuam no refeitório e com o estudo ergonômico, certificar dos pontos que possam estar afetando a saúde dos funcionários desse setor, podendo sugerir modificações a serem feitas no setor.

4. RESULTADOS PARCIAIS

Analisando alguns dados dos questionários, verificou-se que os servidores que atuam no setor de produção de alimentação apresentam dor na coluna, o que comprova que as condições ergonômicas do local de trabalho não estão adequadas (fig. 1).

Dor na Coluna (servidores que atuam no refeitório)



5 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DUL, J. e WEERDMEESTER, B. **Ergonomia prática**. São Paulo: Edgard Blücher, 1995.

GRANDJEAN, E. **Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem**; trad. João Pedro Stein. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.