

# A SATISFAÇÃO NO TRABALHO E O REFLEXO NA PRODUTIVIDADE: um enfoque nos fatores ergonômicos

Rodrigo Silva Marques<sup>1</sup>  
Jesualdo Alves Avelar<sup>2</sup>  
Lauriane de Oliveira Silveira<sup>3</sup>

## RESUMO

Uma das preocupações que as indústrias promovem são as condições de trabalho dos seus funcionários, as UAN's é um dos ramos em crescimento e que é motivo de preocupação a este quesito, sendo que os riscos são atenuados quando em empregos informais. Os principais riscos das UAN's são as exigências pela alta produtividade, as longas jornadas de trabalho, as condições climáticas e sonoras desfavoráveis, excesso de cargas transportadas manualmente e movimentos repetitivos, o que afeta diretamente os fatores de saúde, segurança e conforto dos trabalhadores e prejudicando o seu rendimento e seu bem estar, portanto, os fatores ergonômicos estão intimamente relacionados ao desempenho dos colaboradores em serviços de alimentação e nutrição.

**Palavras-chave:** Saúde do trabalhador. Fatores ergonômicos. Alimentação coletiva. Unidade de alimentação e nutrição.

## ABSTRACT

*One of the concerns that industries are promoting is the working conditions of its employees, the UAN 's is a growing branch and that is cause for concern in this regard. Since the risks are mitigated when in informal jobs. The main risks of UAN 's are the requirements for high productivity, long working hours , unfavorable weather and noise conditions , excessive loads manually transported and repetitive movements , which directly affects the health factors , safety and comfort of workers and damages your income and your well being. And therefore the ergonomic factors are closely related to the performance of employees in food and nutrition services.*

**Key words:** *Occupational Health. Ergonomic Factors. Collective Power. Supply Unit And Nutrition.*

## INTRODUÇÃO

A atenção e medidas de segurança quanto à saúde ocupacional dos colaboradores estão em retrocesso, sendo que deveria ser crescente a

---

<sup>1</sup> Aluna do curso de Nutrição da Faculdade Atenas.

<sup>2</sup> Professor da Faculdade Atenas.

<sup>3</sup> Professora da Faculdade Atenas.

preocupação deste aspecto tão importante ao trabalho. Este assunto envolve vários profissionais e poderes, cada um com seu respectivo interesse, como a economia e hierarquia de poderes, principalmente interesses voltados ao capitalismo. Diferente do profissional da saúde, que não objetiva o lucro ou ao menos não deveria ser essa sua prioridade e sim a saúde e o bem estar de todos (SANTOS; FREITAS, 2009).

A saúde de um indivíduo, depende do seu bem estar nos diversos sentidos que compõem a sua rotina, tais como a alimentação, moradia, meio ambiente, condição financeira, educação, fatores psicológicos e outros. O trabalho pode ocasionar lesões tanto a saúde física quanto mental de um indivíduo, sendo indispensável nestes casos, mudanças nas condições de trabalho, do ambiente, da rotina, e qualquer outro aspecto que possa ferir a saúde do colaborador. Para tanto é fundamental e conveniente à participação e abordagem de diversos profissionais, setores da empresa e do próprio colaborador. O nutricionista como agente de saúde participante do quadro de funcionários que compõem uma UAN, deve estar atento quanto a isso, principalmente pelos benefícios da satisfação e bem estar do colaborador ter repercussão positiva de diversas formas (LACAZ, 2007).

É sabido que por motivos que não vem a calhar neste trabalho, que a política nacional é falha, mesmo mostrando eventuais interesses em zelar da saúde ocupacional dos trabalhadores. A ausência de estratégias governamentais, de profissionais capacitados que representam o país e quem estejam preparados em buscar a garantir a saúde e o bem estar dos trabalhadores, prevenindo os agravos e consequências que as más condições de trabalho desenvolvem (GOMEZ, LACAZ, 2005).

Apesar das diversas dificuldades em estabelecer certo grau de conforto e bem estar aos trabalhadores, o profissional nutricionista atua próximo do colaborador e pode ser quem providencie a solução de diversos problemas que afetam a saúde e o bem estar de um colaborador de uma UAN, portanto é precursor de medidas que promovem qualidade de vida e maior desempenho nas atividades dos funcionários, sendo isto de interesse mútuo (SANTOS; FREITAS, 2009).

## **METODOLOGIA**

Este trabalho consiste em uma revisão bibliográfica, classificado com explicativo e descritivo por analisar e estudar artigos que foram retirados nas bases de dados Scielo, Bireme e Google Acadêmico, a intenção do trabalho é criar um paralelo entre os fatores de correspondem ao conforto do trabalhador e a repercussão disso em sua produtividade, foram utilizadas as palavras chave: fatores ergonômicos, desempenho, qualidade de vida e Unidade de alimentação e nutrição (UAN).

## **DESENVOLVIMENTO**

A alimentação coletiva tem seu papel na economia mundial, é um setor em crescimento, que move um soma considerável de dinheiro e que emprega muitos trabalhadores. Uma das justificativas pelo setor está em crescimento é a que a rotina moderna atual, favorece a alimentação fora do lar. Os centros habitacionais estão cada vez mais distantes dos grandes centros comerciais, onde o trânsito, o tempo curto para longas distancia a serem percorridas, torna inviável traçar diariamente o caminho do trabalho até a residência para então ter que ainda preparar a refeição e retornar ao trabalho (ESTEVAM; GUIMARAES, 2013).

Outra justificativa é a mudança de cultura. Geralmente, quem prepara as refeições em uma residência são as mulheres e como o mercado está cada vez mais aberto a receber o público feminino, isso resulta na ausência da mulher de suas residências e conseqüentemente sua impossibilidade de realizar as tarefas domesticas. Muitas empresas aderem o uso de vale refeições, sendo passados para o colaborador que conseqüentemente adere o uso de tais vales, aumentando o número de comensais que não se alimentam em suas residências (SANTOS; ALVES, 2014).

Com o aumento do mercado para as UANs (Unidades de alimentação e nutrição), o número de pessoas contratadas para colaborarem neste setor também tem aumentado. No norte da América mais de oito milhões de pessoas trabalham no setor de alimentação coletiva. Porém, existem algumas desvantagens em trabalhar em tal seguimento, tais como não possuir plano de carreira, onde a profissão faz com que o colaborador fique estagnado sem possibilidade de crescer na empresa. O salário também não é muito promissor e a jornada de trabalho

dispendiosa, como é sempre necessário realizar as atividades em tempos curtos e muitas vezes apresentar um quadro de funcionários em número deficiente para a escala de trabalho. As atividades exercidas principalmente dentro da cozinha são muito dispendiosas e repetitivas, podendo causar problemas de saúde e mal estar do colaborador. Estas patologias são denominadas doenças ocupacionais e afetam a ergonomia destas atividades (LOURENÇO; MENEZES, 2008).

As lesões tem como consequência a perda da capacidade de realizar movimentos, que pode ser parcial e, caso o trabalhador não seja afastado da atividade repetitiva, pode ser total e irreversível (FONSECA, 2009).

Na UAN, é sabido que as condições de trabalho, no que tange o mínimo possível de desconforto físico que o trabalho causa, além de riscos químicos, gases,

vapores, riscos microbiológicos, riscos ergonômicos como desgaste físico excessivo, posturas desconfortáveis, manuseio de grandes pesos. Uma UAN apresenta tais fatores de risco e alguns se sobressaem. É muito comum neste tipo de atividade, como o desgaste mental exercido sobre os colaboradores, na exigência de alta produtividade, excesso de barulhos e ruídos e o desgaste e riscos físicos como monotonia, grandes jornadas de trabalho, repetitividade de serviços, riscos de explosão, ambiente muito quente ou frio, exposição prolongada à umidade e outras situações que podem desgastar física e mentalmente (MENDES, 1988).

O mundo empresarial esta dando maior atenção aos fatores ergonômicos na tentativa de melhorar o ambiente de trabalho, resultando também no aumento da produtividade e saúde dos colaboradores. Em uma UAN as LER (lesões por esforços repetitivos) e os DORT (distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho) são bastante comuns, o que afeta diretamente na produtividade, saúde e segurança dos colaboradores. A produtividade esta ligada intimamente as condições ergonômicas, além de reduzir o cansaço desnecessário, estresse, falhas e acidentes, além de aumentar a saúde mental, o conforto e maior agilidade nas atividades exercidas. Em confronto a realidade, um dos principais pilares que mantem e constitui toda e qualquer empresa são os colaboradores, mantê-los estimulados, treinados e valorizados é fundamental para o crescimento da empresa e de seus funcionários (MARQUES, 2010).

Em uma UAN é necessário que o quadro de funcionários seja ideal em quantidade e qualidade, para que o produto final também seja de qualidade e quantidade satisfatória. Então é necessário atenção ao ritmo de trabalho que é imposta aos colaboradores, a qualidade dos equipamentos disponíveis, a acústica do ambiente (não pode ter ruídos e barulhos acima de 65 decibéis), as condições de temperatura, a iluminação eficiente, á fim de oferecer proteção à saúde e qualidade de vida á mão de obra da unidade. A ergonomia em UAN é um assunto pouco discutido, porém a preocupação das empresas é crescente em todo o mundo, principalmente neste setor, e é por isso que várias empresas ao edificarem seus estabelecimentos, incluem o nutricionista na equipe designada para isto, a fim de que o mesmo não apenas busque o melhor espaço físico relacionado ao fluxo e processos de produção, mas também os fatores ergonômicos que afetarão os colaboradores e que afetará a qualidade final da produto (PAIVA; CRUZ, 2009).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

É fato que as UAN's estão em crescimento e que representam financeiramente expectativas de maior de crescimento, além de automaticamente empregar milhares de indivíduos. Porém também é de conhecimento de todos os profissionais que participam das atividades deste tipo de indústria que a qualidade de vida dos colaboradores, assim como um seu local de trabalho afeta a saúde física e repercute na produção e qualidade do produto final. Com gestores e líderes conscientes desta realidade, torna-se mais fácil a garantia de colaboradores mais saudáveis, felizes e que produzem com maior qualidade. Além de que quando a produção é acompanhada por pessoas que são treinadas para minimizar os desconfortos diários da profissão e de que seja também capaz de evitar que acidentes de trabalho aconteçam, transmite aos colaboradores maior satisfação por estarem de certa forma sendo cuidados, com maior sensação de segurança, o que traz maior satisfação em desempenhar o trabalho de produzir refeições. Talvez assim possa evitar a grande rotatividade de funcionários neste setor, seja capaz de aperfeiçoar resultados e alcançar sempre maior qualidade, o que é essencial para a permanência de toda e qualquer empresa no mercado de trabalho (LOURENÇO; MENEZES, 2008).

Conclui-se então que a hipótese do presente artigo foi validada de acordo com as informações nele contidas.

## REFERÊNCIAS

ESTEVAM, Elaine; GUIMARAES, Marilene. **Caracterização do perfil nutricional e dos aspectos ergonômicos relacionados ao trabalho de colaboradores de uma unidade de alimentação e nutrição.** Revista Científica de Faminas. v9, n2. pp 55 -68. Muriaé, 2013.

FONSECA, Patricia da Silva. **Utilização da análise ergonômica do trabalho, enquanto uma ferramenta da ergonomia para a melhoria da qualidade do trabalho no setor de alimentação coletiva.** IV Workshop de análise ergonômica do trabalho - UFV. Viçosa, 2009.

GOMEZ, Carlos Minayo; LACAZ, Francisco Antônio de Castro. **Saúde do trabalhador: novas -velhas questões.** Ciência e Saúde Coletiva. v10, n4. Rio de Janeiro, 2005.

LACAZ, Francisco Antônio de Castro. **O campo saúde do trabalhador: resgatando conhecimentos e práticas sobre as relações trabalho - saúde.** Cad. Saúde Pública. pp 757 - 766. Rio de Janeiro, 2007.

LOURENÇO, Maristela Soares; MENEZES, Luciana Ferreira. **Ergonomia e alimentação coletiva: análise das condições de trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição.** IV congresso nacional de excelência em gestão. Niterói, 2008.

MARQUES, Amanda; et al. **A Ergonomia como um fator determinante no bom andamento da produção: um estudo de caso.** Revista Anagrama: Revista Interdisciplinar da Graduação. Ano 4. pp1 – 14. Ed 1. São Paulo, 2010.

MENDES, René. **O Impacto dos efeitos da ocupação sobre a saúde de trabalhadores.** Ver. Saúde Pública. pp 311 - 326. São Paulo, 1988.

PAIVA, Aline Cardoso; CRUZ, Augusto Antônio Feitoza da. **Estado nutricional e aspectos ergonômicos de trabalhadores de unidade de alimentação e nutrição.** Revista Mineira de Ciências da Saúde. pp 01 – 11. Patos de Minas, 2009.

SANTOS, Eniel do Espírito; Freitas, Fábica Quele Barbosa de. **A Saúde do trabalho e trabalhador em tempos de precarização do trabalhador.** Revista Intersaberes. v4, n8. pp 150 – 169. Curitiba, 2009.

SANTOS, Valdirene F. Neves dos; ALVES, Maria Alice de Andrade. **Unidades de alimentação e nutrição no Brasil: conhecendo o perfil de seus pesquisadores.** Linkania Revista Científica. ed9, v1. pp 84 -185. São Paulo, 2014.