

UM LEVANTAMENTO PRELIMINAR QUANTO ÀS PRINCIPAIS DEMANDAS ERGONÔMICAS EM UMA EMPRESA DO SETOR DE PANIFICAÇÃO

JONAS MÜLLER HAMMES¹; ÁLISSON GARCIA COUTO²; LUIS ANTONIO DOS SANTOS FRANZ³

¹Universidade Federal de Pelotas – jonas_hammes@outlook.com

²Universidade Federal de Pelotas – alisson_2205@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – luisfranz@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

As Pequenas e Micro Empresas (PME) enfrentam desafios de diversas ordens, sejam eles financeiros ou organizacionais. Neste cenário, pode-se destacar o caso das empresas de panificação e confeitaria, as quais registraram em 2013 um índice de crescimento de 8,7%, interrompendo o ciclo de evolução acima de 10% registrado desde 2007. O faturamento do setor chegou a aproximadamente 76.405 bilhões de reais, descontada a inflação. O crescimento menor foi reflexo de custos maiores para as padarias e confeitarias; entre 2007 e 2013, registrou-se uma elevação de 37% nesse item, e no mesmo período, os gastos com pessoal cresceram 32%, ao passo que o faturamento aumentou 35% (PROPAN, 2014).

O segmento de panificação e confeitaria é extremamente importante para o nosso país, porque proporciona uma mão de obra direta que emprega aproximadamente 580 mil trabalhadores diretos, 1,5 milhão indiretos, além de cerca de 100 mil pequenos empresários e uma quantidade não dimensionada de familiares dos mesmos no universo de 52 mil empresas. Estes estabelecimentos recebem diariamente cerca de 40 milhões de consumidores que representam um faturamento anual acima de R\$ 25 bilhões. O setor é composto por empresas de vários portes, mas principalmente por pequenas e médias, que são frequentemente as mais eficientes e alcançarem os melhores resultados em planejamento estratégico uma vez que, oferecem inúmeros tipos de serviços, incluindo alguns bastante personalizados e conforme o pedido dos clientes. Como o cenário atual é extremamente competitivo, as empresas ligadas à panificação precisam buscar novas estratégias para alcançar um melhor posicionamento em suas áreas de atuação (ABIP, 2014). Além do exposto, este setor enfrenta ainda desafios outros desafios importantes, como é o caso das demandas em Segurança e Saúde no Trabalho (SST).

As ações na prevenção de doenças ocupacionais contam com a possibilidade da promoção de saúde e segurança no ambiente do trabalho e a determinação das condições de risco. Neste cenário, o profissional que atua ligado à SST tem como função determinar as possíveis condições inadequadas também pelo ponto de vista ergonômico. Ele deve avaliar fatores desencadeantes de lesões, mobiliário inadequado e posturas incorretas, além de programar períodos de descanso aos trabalhadores com objetivos de prevenir os distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho (DORT), obter melhor produtividade e, conseqüentemente, reduzir os gastos da Previdência Social com auxílio doença por afastamento devido às injúrias ocupacionais.

Há diversos aspectos que demonstram o quão imperativas são as demandas em termos de SST no setor. Os autores Rocha et al (2011), por exemplo, destacam que problemas como a manutenção do trabalho em pé, esforço intenso, repetitividade, temperaturas são exemplos de demandas importantes nessas

empresas. Estes autores destacam ainda a presença de correlação entre a qualidade do produto final e problemas ligados à SST. Sendo assim, percebe-se a pertinência de estudos que busquem compreender as demandas ergonômicas em padarias e que possam indicar caminhos para a realização de melhorias nestes locais.

O presente trabalho tem por objetivo investigar quais as demandas ergonômicas em um posto de trabalho de uma padaria de pequeno porte na cidade de Pelotas. Este estudo foi desenvolvido no contexto da disciplina de Ergonomia 2, do curso de Engenharia de Produção.

2. PROPOSTA METODOLÓGICA

O presente trabalho foi desenvolvido no âmbito da disciplina de Ergonomia 2, do curso de Engenharia de Produção, da UFPEL. O objeto de estudo concentrou-se na área de produção de pães, no contexto de uma padaria da cidade de Pelotas. A atividade principal envolvida na análise foi a de padeiro.

A metodologia utilizada foi baseada basicamente na coleta de imagens dos postos de trabalho e entrevista com o padeiro e o proprietário do local. As variáveis consideradas para análise envolveram histórico da empresa, divisão das atividades, características ambientais, processos de produção e percepções do trabalho pelo entrevistado.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com base nas avaliações realizadas no posto de trabalho referente especificamente ao padeiro, se percebe diversas situações que demandam melhorias ergonômicas. Dentre os aspectos verificados observou-se que o ambiente apresenta alguns pontos desfavoráveis como, por exemplo: sujeira, poeira, umidade elevada, pouca ventilação e iluminação precária. Estes fatores são elementos que podem trazer com o passar do tempo pode trazer diversas desordens ao padeiro em termos de saúde.

O principal fator que foi relatado pelo padeiro e constatado na avaliação do ambiente, foi a alta temperatura decorrente da emissão de calor gerada pelo forno industrial. Este forno é utilizado para assar os pães e o calor emitido por ele acaba por acarretar em um gasto fisiológico maior dos indivíduos que trabalham próximo ao local. Infere-se que isso influencia diretamente nas condições físicas e psicológica do operador, e ainda afeta no desempenho das atividades.

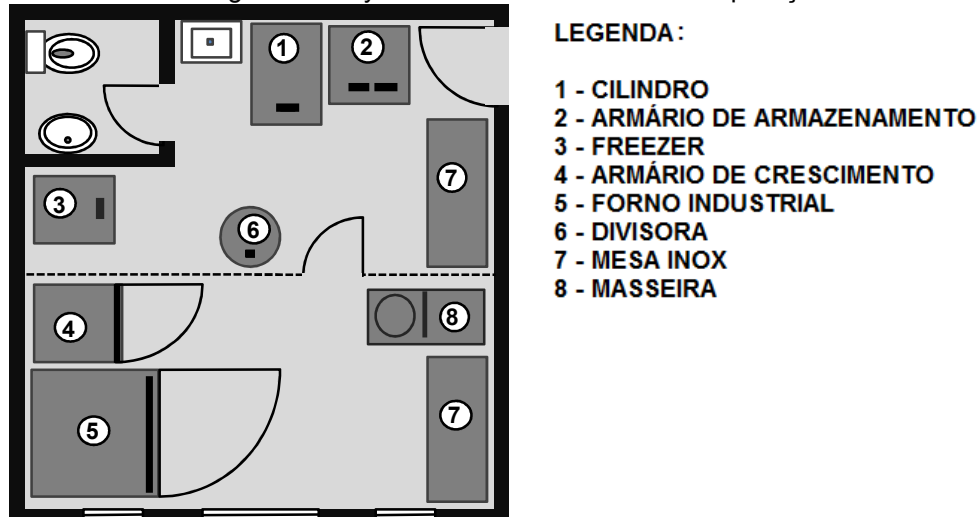
Segundo Grandjean (2005), se esses fatores forem repetidos com grandes frequências, pode desencadear uma hipertensão, aumentando o risco de doenças cardiovasculares, úlceras gástricas e infecções respiratórias. Se esses fatores forem repetidos com grandes frequências, pode desencadear uma hipertensão, aumentando o risco de doenças cardiovasculares, úlceras gástricas e infecções respiratórias.

Portanto, uma medida imediata de modificação seria a construção de uma divisória no local de trabalho. Essa divisória teria como objetivo separar o banheiro, a pia e a porta do resto do ambiente de trabalho. Com isso, no período de elevadas temperaturas, o padeiro poderia realizar pausas para descanso neste local. Além disso, com a divisão do posto de trabalho, a higienização ficará mais adequada. O intuito é separar o banheiro do local onde são produzidos os pães, e essa medida reduzirá a chance de contaminação.

Um exemplo desta proposta ao layout do local de trabalho é apresentado na Figura 1. A linha tracejada indica o ponto de instalação da divisória. Esta seria

uma medida parcial e paliativa. Aspectos como avaliação da iluminação, demandas posturais e avaliação do ritmo de trabalho ainda deverão ser acrescentados à análise para uma caracterização mais precisa das condições impostas ao trabalhador. Contudo, a mudança imediata do layout traria uma possibilidade mínima e incipiente de separação do indivíduo dos riscos potenciais identificados durante a avaliação em campo.

Figura 1 – Layout do local sob estudo com aplicação



4. CONCLUSÕES

Observou-se durante a pesquisa que o posto de trabalho do padeiro impõe vários desafios que podem ser associados ao campo da Ergonomia. Há ainda, problemas em relação à escassez dos recursos financeiros visto que, em geral as MPE não tem condições para implementar novas mudanças.

Mudanças propostas no local sob estudo permitirão condições mais favoráveis para os desempenhos das atividades realizadas pelo padeiro. Embora essas mudanças incipientes e pontuais tragam um espaço mais adequado para o trabalho, elas deverão ser complementadas por uma avaliação mais aprofundada do local considerando outros aspectos como, por exemplo, ritmo de trabalho, demandas posturais e iluminação.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIP – **Associação Brasileira da Indústria de Panificação**. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/>> Acesso em: 28 de jul. 2014.

ARRUDA, C.; CABRAL, C.; CAPOBIANGO, C.; MAFRA, S.. **Aplicação da análise ergonômica do trabalho (AET) na avaliação do setor padaria de um supermercado em Viçosa/MG**. Disponível em: <<http://www.ded.ufv.br/workshop/docs/anais/2005/Artigo.Pdf>> Acesso em: 24 de mai. 2014.

CARVALHO, E.; SCARPELLINI, E.; VIANNA, M.; SILVA, R.; BERTONCELLO, D.. **Avaliação ergonômica das condições de trabalho em pequenas padarias de uma cidade do interior de Minas Gerais**. Revista EPeQ Fafibe, 2.ed., vol. 01, 2010.

CASTRO, I. S.; BAHIA, I. P.; FERREIRA, J. C.; PENA, L. C.; PRADO, I. M. **Análise ergonômica sugere melhoria das condições de trabalho em setor produtivo de padaria.** Revista Proteção, São Paulo, SP, ano 26, n. 268, p. 60-64, abr. 2014.

IIDA, I.. **Ergonomia: projeto e produção.** São Paulo: Blucher, 2.ed., 2005.

PROPAN - **Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação.** 2014. Disponível em: <<http://www.propan.com.br/noticia>> Acesso em: 28 de jul. 2014.

ROCHA, F. B. A.; OLIVEIRA, L. F. A.; CAMPOS, M. C.; CARVALHO, R. J. M. **Riscos do trabalho na indústria de panificação: estudo de caso em uma panificadora de Natal – RN.** In: Anais do XXXI Encontro Nacional de Engenharia de Produção - ENEGEP 2011. Belo Horizonte: ABEPRO, 2011.

RODRIGUES, R. K.; DANTAS, A. S.; GOMES, H. V.; SOUZA, I. B.; NETO, V. M. **Análise das formas de organização do trabalho em panificadoras: estudo de caso em empresas de portes distintos, Rio Grande do Norte.** In: Anais do XV Simpósio de Engenharia de Produção – SIMPEP 2008. Bauru/SP: UNESP, 2008.