

# **ANÁLISE E PROJETO DE TRABALHO NA PANIFICADORA DA ARQUIDIOCESE DA PARAÍBA**

BARROS<sup>1</sup>, Bruna Cavalcanti  
RODRIGUES<sup>2</sup>, Celso Luiz Pereira.  
BORGES<sup>3</sup>, Fábio Morais  
NETO<sup>4</sup>, Mário Ferreira de Medeiros

## **RESUMO**

O objetivo do projeto de extensão é melhorar as condições de trabalho em uma Padaria da Arquidiocese da Paraíba, na cidade de João Pessoa, que produz pão e leite de soja. O alcance do projeto não se limita à Padaria. Como a Padaria Mimo do Céu atende comunidades carentes, distribuindo seus produtos, um aumento na eficiência do processo aumentaria a produtividade da mesma. Isso, indiretamente, levaria a maior possibilidade de ampliação do número de comunidades atendidas. O método utilizado no Projeto do Trabalho passa por três macro-etapas: Primeiramente, o registro das condições atuais de trabalho; depois, a análise de tudo o que foi registrado por equipamentos de medição ambiental, observações diretas, entrevistas com os trabalhadores etc. E, por fim, o projeto do trabalho que parte do diagnóstico elaborado na fase anterior e, em conjunto com os trabalhadores, de forma participativa, chega-se a propostas que visam adequar o trabalho às exigências da tarefa.

## **PALAVRAS-CHAVE**

Padaria, Projeto do Trabalho, Trabalhador.

## **INTRODUÇÃO**

O Projeto será desenvolvido na Mini-usina de leite de soja e Padaria da arquidiocese da Paraíba, onde a mesma tem papel social em frente a comunidades carentes, amenizando a falta de alimentação adequada àqueles que não possuem condições financeiras privilegiadas. Todos os produtos da padaria são feitos de soja, considerado um grão com alto grau de nutrição.

A importância do Setor de panificação para a economia nacional relaciona-se com as características de alimentação de nossa população. Dois pontos merecem destaque quando se fala em panificação, em especial no Brasil.

Em primeiro lugar, o Setor de Panificação no Brasil possui grande representatividade, tendo uma participação de 7% na Indústria de transformação. Na Indústria de Produtos Alimentares chega a representar 36,2%. Como segundo ponto a ser citado, a alta taxa de

---

<sup>1</sup> Universidade Federal da Paraíba, discente voluntária, brunamtd@hotmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal da Paraíba, colaborador, celsoluiz@ct.ufpb.br

<sup>3</sup> Universidade Federal da Paraíba, colaborador da ação, fabiomoraisb@ct.ufpb.br

<sup>4</sup> Universidade Federal da Paraíba, discente bolsista, mfmneto@hotmail.com

empregabilidade do setor. Com o objetivo de suprir essa crescente demanda e manter um nível de atendimento satisfatório, Mamona (2012), aponta que geram-se 779 mil empregos diretos e 1,8 milhões no setor de panificação.

O Brasil, mesmo com diversas campanhas educativas e fiscalizadoras contra as condições inadequadas e arriscadas de trabalho, continua sendo um país com alta taxa de acidentabilidade. Mais especificamente, constata-se que o número de acidentes do trabalho na atividade de Fabricação de produtos de panificação (CNAE 1091-1), entre os períodos de 2008 e 2010, mais do que dobrou. Saindo de 1.133 acidentes para 2.287 (BRASIL, 2013).

A característica do trabalho que é realizado em panificadoras, com presença das mais diversas fontes de risco, expõe uma preocupação que deve ser constante: a busca contínua por melhorias nas condições de trabalho e solução dos riscos ocupacionais.

Assim, a importância econômica da atividade e a presença de riscos que elevam o número de acidentes de trabalho nessa atividade justificam a atenção e a dedicação que deve ser dada na melhoria das condições de trabalho, foco do projeto.

O objetivo pretendido será o de projetar o trabalho dos funcionários da padaria, visando uma melhor adaptação às necessidades da tarefa, a partir da observação de uma situação real de produção, utilizando ferramentas e técnicas de análise da atividade, como registros fotográficos, filmagens, EWA (*Ergonomic Workplace Analysis*), medições das condições ambientais e medições físicas do local. Todo o projeto de melhoria das condições de trabalho será discutido com os trabalhadores, caracterizando um projeto participativo.

A base teórica advém da linha francesa de estudo do trabalho, acrescida de elementos bibliográficos sobre caracterização de ambientes de trabalho. Além disso, toda a parte normativa será utilizada, tanto nacional como internacional.

## **DESENVOLVIMENTO**

Qualquer atividade laboral apresenta interações que podem ter ou gerar riscos ocupacionais. As relações do ser humano com máquinas, equipamentos, instalações, construções, produtos e condições de trabalho, podem expor os trabalhadores a condições arriscadas ou mesmo insalubres.

O acidente é a ponta mais aparente de uma cadeia que tem mais de uma causa-raiz e elementos agravantes. Questões culturais, sociais, de organização do trabalho e de desconhecimento de formas mais adequadas de realizar sua tarefa estão dentro dessa cadeia. Quebrar essa sequência nefasta, que fatalmente, levará a um acidente, é função daqueles que lidam com o projeto do trabalho. O conhecimento técnico dos aspectos relativos à segurança e

saúde no trabalho, junto ao conhecimento empírico dos trabalhadores, pode contribuir para a melhoria das condições de desempenho das tarefas envolvidas na atividade de panificação.

### **Projeto do trabalho**

A área de Engenharia do Trabalho contempla quatro grupos de conhecimentos que, dependendo do lugar, da instituição ou do setor adquirem nomes diferentes, mas de funções similares. Os princípios de realização do trabalho isentos de riscos são atribuição da Segurança do Trabalho. Já a Ergonomia, lida com a adaptação do trabalho às condições psicofisiológicas do ser humano em atividade. A Organização do Trabalho observa os relacionamentos entre os grupos de trabalho e de que forma interferem no trabalho individual. E, por fim, a Engenharia de Métodos procura otimizar a operacionalização da tarefa, através da busca por um melhor sequenciamento das ações dos trabalhadores.

Logo, estudar uma situação de trabalho não pode seguir lógicas diferentes, de acordo com o objetivo de cada um desses grupos de conhecimento. É preciso uma visão mais holística, menos cartesiana, com interligações, mas com o mesmo foco, a melhoria das condições de trabalho. É na atividade, na ação situada que as diversas lógicas se encontram e faz-se necessário a convergência dessas visões. “É preciso compreender o trabalho para poder transformá-lo” (Guérin et al, 2001).

Segundo Sell (2002), o Projeto do Trabalho tem como objetivos a melhoria nos índices de ocupação dos meios de produção e das pessoas, a redução do fluxo de material e das informações e a determinação das características do posto de trabalho a serem modificadas.

Primeiramente, procura-se registrar a situação como ela se apresenta atualmente, coletando dados, observando o trabalhador em atividade e posicionando a Panificadora no cenário local, regional, nacional e até mesmo internacional e, também, fazendo um breve levantamento do setor no qual ela está inserida. Esse mesmo registro é feito para as atividades mais ligadas ao processo de produção, como condições ambientais (temperatura, ruído, luminosidade etc.), fluxograma do processo e às questões relacionadas a acidentes e absenteísmo na população trabalhadora. Por fim, registram-se os dados do posto de trabalho, uma percepção mais micro. Movimentos das mãos, relacionamento homem versus máquina, modos operatórios e aspectos cognitivos. Após isso, criar-se-á um diagnóstico da situação em todas as suas instâncias e serão projetadas soluções que venham a melhorar as condições de trabalho.

Todo o processo conta com um alto grau de interação entre projetistas e trabalhadores. A idéia é promover um processo de projeto coletivo – não apenas participativo – como proposto por Granath, Lindahl e Rehal (1996). Como os trabalhadores também são usuários –

as soluções de projeto serão utilizadas por eles – podem criticar e questionar as sugestões e soluções dos projetistas. Essa é a essência da visão ascendente de projeto (*bottom-up*), que parte do princípio de que “a consideração das condições de realização das atividades de trabalho, desde as etapas iniciais de um projeto, pode ajudar a esclarecer as escolhas a serem feitas em relação à concepção dos sistemas técnicos” (DUARTE, 2002).

## **METODOLOGIA**

Observar um trabalhador em atividade requer dedicação, atenção e um espaço temporal que reflita toda a rotina durante a jornada de trabalho. Apesar disso, se faz necessário a realização das atividades de observação, leituras de materiais bibliográficos e espaços de nivelamento dos conhecimentos entre os envolvidos no projeto, inclusive os próprios trabalhadores da Padaria.

Na segunda fase do Projeto serão confrontados todos os dados registrados na primeira fase. O objetivo de comparar a situação existente com valores estabelecidos em legislação nacional e internacional será atingido por meio de um levantamento de toda a legislação referente ao setor de panificação e às obrigatoriedades trabalhistas. Técnicas de priorização de riscos, como a Matriz GUT (Gravidade, Urgência e Tendência), de avaliação do posto de trabalho (*Ergonomic Workplace Analysis*, por exemplo) e os princípios de avaliação de fluxo formam o conjunto de métodos e técnicas que podem ser utilizados, de acordo com a situação analisada. Criação de mapas conceituais também faz parte do método e ajudará na inserção dos trabalhadores no processo de avaliação do diagnóstico final do trabalho.

A terceira fase depende fortemente da eficácia da segunda etapa. Uma boa constatação dos problemas existentes com elementos avaliativos e comparativos claros e precisos embasa um projeto do trabalho que, efetivamente, resolva os problemas da situação de trabalho. Aqui, utilizar-se-á a dinâmica do projeto participativo, com os trabalhadores participando da concepção e opinando diretamente sobre as propostas criadas.

## **RESULTADOS**

Até o presente momento, os dados quantitativos referentes às condições ambientais já foram levantados e registrados em planilhas. Além disso, todo o registro fotográfico e de filmagens foi concluído. A próxima etapa é relacionar as informações e conclusões parciais com o EWA (*Ergonomic Workplace Analysis*) e passar para o projeto de melhoria, com reuniões de construção social do projeto com os trabalhadores.

## **CONCLUSÃO**

O objetivo central deste projeto de extensão é projetar o trabalho dos funcionários da padaria, buscando melhorar as condições de trabalho adaptando-o às necessidades da tarefa, por meio de registros (vídeos, fotos e anotações baseadas em conversas com os funcionários) e análises das condições reais da produção.

Dessa maneira, devido à limitação de tempo, foi estabelecido um cronograma para a realização dos registros, análises e, posteriormente, propostas de melhorias. Até o presente momento, foram possíveis as realizações dos registros das tarefas, bem como das condições ambientais (ruído, iluminação e temperatura).

## **REFERÊNCIAS**

ABRAHÃO, Julia Issy; SZNELWAR, Laerte Idal; SILVINO, Alexandre; SARMET, Maurício; PINHO, Diana.

Introdução à ergonomia: da prática à teoria. São Paulo: Editora Blucher, 2009.

BRASIL. Ministério da Previdência e Ação Social. Anuário Estatístico de Acidentes de Trabalho (AEAT-2011). Disponível em <http://www3.dataprev.gov.br/aeat/> Acesso em 12 jan 2013.

GUÉRIN, François; LAVILLE, Antoine; DANIELLOU, François; DURAFFOURG, J.; KERGUELEN, A.

Compreender o trabalho para transformá-lo: a prática da ergonomia. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.

MAMONA, Karla Santana. Setor de panificação do País faturou cerca de R\$ 63 bilhões em 2011.

Disponível em

<<http://www.infomoney.com.br/negocios/noticia/2338645/setor-panificacao-pais-faturou-cerca-bilhoes-2011>

> Acesso em: 11 fev 2012.