

## **RELAÇÃO ENTRE AS PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS E O CANSAÇO FÍSICO DE TRABALHADORES DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL NO EUSÉBIO-CE**

*Maria Gabriela Lopes Barbosa - Graduanda em nutrição pela Universidade de Fortaleza;*

*Cibelle Queiroz de Azevedo - Graduanda em nutrição pela Universidade de Fortaleza; Ana*

*Patrícia Oliveira Moura Lima- Docente do curso de nutrição da Universidade de Fortaleza;*

*Ana Glaura Maia Farias - Gerente da Unidade de Alimentação*

[maria.gabrielabarbosa@hotmail.com](mailto:maria.gabrielabarbosa@hotmail.com)

[cibelleazevedo@outlook.com](mailto:cibelleazevedo@outlook.com)

### **RESUMO**

Os cálculos de dimensionamento de recursos pessoais tem como objetivo o funcionamento adequado do local. Entretanto, nem sempre a quantidade de funcionários da UAN está de acordo com o recomendado, podendo ocasionar maior esforço físico dos colaboradores e, conseqüentemente, gerando maior cansaço individual, sobretudo em dias que as preparações exigem mais mão-de-obra. Esse estudo, transversal, observacional e descritivo, teve como objetivo avaliar o grau de cansaço em trabalhadores de uma UAN e relacionar com os cardápios produzidos, realizada por meio de questionário auto-referido, com cinco colaboradores de uma UAN institucional em Eusébio-CE. Pôde-se observar que quanto mais elaborada a refeição, maior o esforço físico, conseqüentemente maior o cansaço ao fim do expediente.

**Palavras-chave:** serviço de alimentação; nutrição trabalhadores; cansaço.

## INTRODUÇÃO

De acordo o Conselho Federal de Nutricionistas, Resolução nº 600/2018, uma das áreas de atuação do nutricionista é a Área de Nutrição em Alimentação Coletiva, com gestão nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e com atividades econômicas em instituições, hospitais e comércios. A UAN institucional é caracterizada por estar situada dentro de uma empresa, na qual os serviços oferecidos são para os colaboradores do local. O nutricionista dessa área deve executar atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, garantindo uma alimentação segura e adequada e fazendo o planejamento do local conforme as recomendações da vigilância sanitária (CFN, 2018).

Além disso, os nutricionistas da UAN fazem os cálculos de dimensionamento de recursos humanos para essas unidades, na qual consiste em averiguar a quantidade necessária de trabalhadores para aquele local. A importância da realização desse dimensionamento está atribuída, principalmente, à entrega das refeições no prazo correto e à qualidade no serviço prestado, tendo em vista que o funcionário possa desempenhar bem sua função (CHIAVENATO, 2010).

Para se estabelecer a quantidade de funcionários, é necessário considerar o tipo de UAN, a quantidade refeições produzidas no almoço, jantar e ceia, a carga horária dos funcionários e o tempo necessário para produzir e distribuir as refeições. Assim, segundo Gandra e Gambardella(1986), para se chegar ao resultado esperado do cálculo de pessoal para uma unidade não hospitalar e considerando uma coletividade sadia, deve-se fazer o cálculo do indicador de pessoal fixo (IPF) e do indicador de pessoal substituto (IPS), os quais somados resultam na quantidade total de funcionários da UAN.

Entretanto, é importante levar em consideração a complexidade do cardápio ao definir a quantidade de funcionários em UAN, visto que diferentemente do cardápio popular e médio, que demandam menos tempo para sua execução e não exigem uma mão-de-obra habilitada em preparos requintados, o cardápio de luxo pode demandar mais tempo, devido à complexidade dos procedimento e sofisticação, além de ser composto por várias preparações (ALVES, 2020).

Tal consideração, é de suma importância, tendo em vista que a sobrecarga de tarefas pode ocasionar impactos negativos na saúde física e mental do funcionário (QUEIRÓS, 2020).

O presente estudo tem como finalidade averiguar a relação entre o nível de cansaço e a complexidade nas preparações alimentares do almoço em funcionários de uma UAN institucional.

## **METODOLOGIA**

Trata-se de um estudo quantitativo, observacional, transversal e descritivo, com a finalidade de relacionar as preparações diárias do almoço e o grau de cansaço dos trabalhadores de uma UAN institucional localizada na cidade de Eusébio, Ceará, no período de 13/09 a 05/10 de 2021.

Foram avaliados todos os funcionários do turno de maior quantidade de refeições, o almoço (n=5), dos quais 3 são mulheres e 2 homens, distribuídos nas funções de 1 Chef de cozinha, 1 auxiliar de cozinha, 1 saladeira, 1 copeiro e 1 atendente. Ao final do expediente de trabalho foi pedido para que cada funcionário atribuísem uma nota em uma escala de 1 a 10 de acordo com seu grau de condição física momentânea e de maneira auto-referida, no qual quanto maior a nota, maior o cansaço, de modo que os valores de 1 a 5 estariam relacionados ao menor cansaço, e de 6 a 10 ao maior cansaço.

Quanto às preparações, considerou-se as mais cansativas, com conceito tipo A, aquelas que exigem maior quantidade de ingredientes e/ou com o maior esforço físico exigido e/ou preparações mais longas. E com conceito tipo B, aquelas que exigem menos esforço.

Para averiguar o adequado dimensionamento de pessoal, utilizou-se o método de Gandra e Gambardella (1986), onde para se calcular a quantidade total de funcionários de uma UAN, utiliza-se as fórmulas do IPF, ISD (indicador de Substituto e período de descanso) e IPS, como segue abaixo:

$IPF = n^{\circ} \text{ de refeições servidas} \times n^{\circ} \text{ minutos} / \text{jornada média diária}$

$ISD = 365 \text{ dias do ano} - (\text{período de descanso}) / \text{período de descanso}$

$$\text{IPS} = \text{IPF} / \text{IPD}$$

$$\text{IPT} = \text{IPF} + \text{IPS}$$

Para os cálculos de dimensionamento de recursos humanos da UAN, foi considerado como refeições grandes: a ceia, com 70 refeições, o almoço, com 300 refeições, e a jantar, com 150; já as refeições pequenas, considerou-se o desjejum, com 260 refeições. Optou-se por transformar as pequenas refeições em grandes e correlacioná-las no cálculo já que também necessitam de mão-de-obra para manipulação. Dessa forma, considerou-se a relação onde dez (10) pequenas refeições representassem uma (1) refeição grande. Com isso, obteve-se o resultado de 546 refeições grandes, já somadas as grandes com as pequenas transformadas em grande, sendo este quantitativo utilizado para cálculo do IPF. Para o cálculo do ISD, utilizou-se a escala 6/1, ou seja 8 horas diárias como jornada de trabalho.

Para avaliar o nível de cansaço dos funcionários de uma UAN institucional, foi feita uma tabela, na qual relaciona a preparação do dia com a nota, auto-referida, do cansaço.

A análise de dados do estudo, deu-se por estatística paramétrica por meio de medidas de tendência central e de dispersão.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

A população em estudo, foi composta por 40% de homens e 60% de mulheres, com idade média de  $43,4 \pm 7,98$  anos.

No dimensionamento pessoal da UAN, obteve-se 16 funcionários fixos e 6 funcionários substitutos, já que o ISD foi de 3,06, repercutindo num total necessário de 22 funcionários. Entretanto, a UAN possui apenas 11 funcionários, ou seja, 50% a menos do que precisa, contudo eles ainda conseguem executar suas atividades do trabalho de maneira eficaz.

Essa quantidade de funcionários inferior ao recomendado também é comum em serviços hospitalares de nutrição, assim como mostrado por Trigo (1985), no qual ao apresentar os dados referentes a quantidade de funcionários em hospitais, foi concluído que mais de 50%

dos hospitais estudados estavam com a quantidade total de colaboradores abaixo do recomendado.

Quanto ao tipo de cardápio da UAN, no período analisado houve um equilíbrio, sendo composto por 50% das preparações do tipo A e 50% das preparações do tipo B. Quanto à relação entre esses cardápios (tipo A e tipo B) e a nota dos funcionários referente ao cansaço verificou-se que as preparações do cardápio tipo A obteve nota média de  $7,03 \pm 0,87$  e tipo B tem  $6,01 \pm 1,20$  demonstrando que em ambas as situações os funcionários ficam cansados, mas com destaque as preparações do tipo A. O quadro abaixo retrata essa relação em cada dia do período analisado. Esse fato segue de acordo com o encontrado por Silva (2019), no qual é relatado a relação direta de preparações de alta complexidade com maiores níveis de estafa.

**Quadro 1:** Média de nota auto-referida do cansaço de colaboradores de uma UAN institucional de acordo com as preparações do almoço do período de 13/09 a 05/10 de 2021

Tipo e Preparação do cardápio	Tipo B: Carne cozida e frango grelhado	Tipo A: Croquete misto e frango xadrez	Tipo B: Fígado ao molho e frango à milanesa	Tipo A: Vatapá de peixe e frango à rolê
Média da nota diária	5,2	7,4	5,3	6,2
Tipo e Preparação do cardápio	Tipo B: Linguiça acebolada e frango ao molho branco	Tipo A: Assado no molho e frango à rolê	Tipo B: Carne de sol acebolada e frango guisado	Tipo B: Cubos ao molho e frango na cebola
Média da nota diária	5,4	6,76	8,5	5,4
Tipo e Preparação do cardápio	Tipo B: Cubos ao molho e frango grelhado	Tipo A: Fricassê de carne e bolinha de frango	Tipo A: Fígado acebolado e isca de frango	Tipo A: Bife de suíno guisado e frango com molho de laranja
Média da nota diária	7,0	8,2	5,6	6,7
Tipo e Preparação do	Tipo A: Almôndegas ao	Tipo B: Fígado	Tipo A: Carne trinchada	Tipo B: Linguiça ao

cardápio	sugo e frango grelhado	acebolado e frango xadrez	com fritas e frango guisado	vinagrete e frango no molho branco
Média da nota diária	7,82	5,0	7,56	6,3

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Em serviço de alimentação uma quantidade de funcionários abaixo do recomendado repercute em um maior nível de cansaço, o que pode ocasionar consequências para os indivíduos, sobretudo em dias que as preparações possuem uma demanda maior, seja com a maior quantidade de ingredientes, com o maior esforço físico exigido e/ou preparações mais longas. Nesse sentido, questões como o atendimento ao horário estabelecido das refeições, quantidade e qualidade, podem ficar prejudicados em dias de preparações mais cansativas, já que os trabalhadores possuem uma exigência maior, o que resulta em níveis maiores de cansaço e conseqüente impacto nas atividades do serviço de produção de refeições.

### **REFERÊNCIAS**

ALVES, Alexandre M. Planejamento e gestão de cardápios. Editora Senac São Paulo, 2020.

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução n. 600 de 2018.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. 2005. (Doutorado em Ciências na área de Saúde Pública) Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2005.

CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010

Gandra YR, Gambardella AMD. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Sarvier; 1986.

QUEIRÓS, Cristina et al. Stress no trabalho e indicadores fisiológicos: um estudo com wearable sensors. 2020.

SILVA, Camila Telles et al. Satisfação, motivação e estafa em funcionários de serviços de alimentação institucional e a sua relação com o cardápio e higiene de alimentos. 2019.

TRIGO, Marlene. Dimensionamento do pessoal dos serviços de nutrição e dietética de hospitais gerais no município de São Paulo. 1985. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.