



CONDIÇÕES ERGONÔMICAS EM PADARIAS E *DELICATESSENS*

Carolina Oliveira de Amorim Ribeiro¹; Vanessa de Souza Rodrigues Matos²

¹Graduanda do Curso de Bacharelado em Nutrição (FAMAM), caroliveiramorim@gmail.com; ²Mestra em Ciência dos Alimentos (UFBA), FAMAM, vanessa.matos86@gmail.com.

A produção de refeições em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) comumente impõe um ritmo de trabalho intenso, visto que a multiplicidade dos trabalhadores desempenha um número elevado de funções, por isso, estão frequentemente expostos a vários riscos ergonômicos que podem desencadear doenças ocupacionais, prejudicando a saúde do colaborador. Assim, a ergonomia pode auxiliar e propiciar numa adaptação do trabalho ao potencial e necessidade de seres humanos, possibilitando diminuição da exposição do trabalhador a problemas de saúde. Nesse contexto, o objetivo desse estudo é avaliar as condições ergonômicas em padarias e *delicatessens* de um município do Recôncavo da Bahia e especificamente verificar as condições físico-estruturais da área de produção; analisar o fluxo de produção; identificar as percepções dos trabalhadores em relação às condições ergonômicas; verificar a ocorrência de doenças ocupacionais; averiguar os aspectos relacionados ao levantamento, transporte e descarga de materiais, ao mobiliário e aos equipamentos e examinar a organização do trabalho. Tratar-se-á de um estudo transversal de abordagem qualitativa, quantitativa, descritiva e observacional. No qual será realizado em quatro padarias e *delicatessens* localizadas em um município do Recôncavo da Bahia, as informações serão coletadas através de observação sistemática não participante, baseada em roteiro específico, e por meio da aplicação de formulário semiestruturado. Espera-se com esse estudo gerar resultados significativos que contribuam para a compreensão das condições ergonômicas, que aprimoram os contextos de trabalho, além de subsidiar a criação de estratégias para o aperfeiçoamento dessas condições para favorecer bem estar e qualidade de vida aos trabalhadores. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa conforme parecer N° 3.545.896.

Palavras-chave: Condições ergonômicas. Manipuladores de alimentos. Unidades Produtoras de Refeições.