



Trabalho 123

físico do lactário, entre outros. Foi elaborado e aplicado um questionário como complemento junto às cozinheiras que atuavam no lactário, contendo: dados demográficos, sobre o trabalho, aspectos da saúde incluindo sintomas osteomusculares e regiões acometidas, entre outros. Ocorreu o levantamento de tarefas e observações sistemáticas de atividades de trabalho com base nas abordagens teóricas e metodológicas da Ergonomia de corrente francesa. Para as observações sistemáticas foram selecionadas algumas tarefas junto às trabalhadoras, sendo o critério de seleção as que apresentavam dificuldades pelas percepções das trabalhadoras. Foram designadas duas horas semanais em turnos diferentes, um dia por semana, durante um período de cinco meses para as observações. Posteriormente um roteiro foi elaborado para entrevistas semiestruturadas que foram gravadas e transcritas na íntegra para análise de conteúdo categorial (BARDIN, 2010). Ainda, ocorreu um encontro com as cozinheiras envolvidas, para discussão e validação por pares dos resultados, que também foi gravado e transcrito na íntegra para análise de conteúdo. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo- UNIFESP.

Resultados: O lactário atendia um total de 20 crianças, de ambos os gêneros e com faixa etária que variou de quatro meses a um ano e quatro meses, divididos em duas turmas (A e B) de 10 crianças cada uma, e com duas cozinheiras trabalhando no local. Duas cozinheiras (gênero feminino) participaram do estudo, com idade de 43 e 49 anos, escolaridade de ensino médio completo, e ambas com horário de trabalho de 8 horas/diárias em turno diurno, e ambas possuíam tempo de atuação como cozinheira em Escolas, superior a 10 anos. As cozinheiras eram supervisionadas por uma nutricionista semanalmente, e pela Direção da escola. As refeições e horários eram programados: lanche da manhã, suco, almoço, lanche da tarde, e jantar, cabendo às educadoras infantis o papel da alimentação. O cardápio variava toda semana, conforme orientação da nutricionista e prescrição médica, e conforme a chegada dos alimentos que eram entregues semanalmente na escola. O preparo e entrega das refeições requeria atenção dessas cozinheiras, pelo risco à saúde de algumas crianças que necessitavam de alimentação diferenciada. Quanto à pausa para o almoço, era determinado por elas cerca de 30 a 40 minutos. Ambas as cozinheiras foram contratadas por meio de concurso público, sendo funcionárias estatutárias. Em relação à saúde, as principais queixas estavam relacionadas aos distúrbios osteomusculares, e nenhuma delas relatou história de lesão osteomuscular prévia antes de iniciar o trabalho como cozinheira. As regiões em comum acometidas por sintomas osteomusculares nos últimos doze meses entre elas foram: punhos, mãos e dedos; e lombar, e nos últimos sete dias: cervical e lombar. Nenhuma delas relatou procura de atendimento médico decorrente de sintomas osteomusculares nos últimos doze meses, mesmo referindo sintomas neste período, e em depoimentos relataram a automedicação quando os sintomas osteomusculares incomodavam. Não houve afastamento do trabalho decorrente de sintomas dolorosos nos últimos doze meses, porém uma delas já havia se afastado do trabalho por sintomas dolorosos em região de punhos, mãos e dedos. Houve algumas situações geradoras de desgaste, entre elas: distância da despensa, temperatura ambiente elevada, dificuldades nas entregas das mercadorias, necessidade de cobrir tarefas de outra funcionária



Trabalho 123

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO PAULO. Normas e padrões básicos para lactários.IN: http://portalsme.prefeitura.sp.gov.br/Projetos/sitemerenda/Documentos/Manuais_Folhetos/orienta_%C3%A7%C3%B5es_tecnicas/normas_padroes_lactarios.pdf. Acesso em setembro de 2012.

TAKAHASHI, M.A.B; PIZZI, C.R; DINIZ, E.P.H. Nutrição e dor: o trabalho de merendeiras nas escolas públicas de Piracicaba – para além do pão e leite. Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, vol.35, n.122, p.362-373, 2010.