



5º Simposio de Ensino de Graduação

CARACTERIZAÇÃO DA MÃO-DE-OBRA EMPREGADA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALARES DE PIRACICABA E REGIÃO

Autor(es)

TATIANE MIEKO DE MENESES FUJII

Co-Autor(es)

BRUNA BELLUCO
ANA PAULA SAVIAN
LETÍCIA DE MARCO LIMA
MARIA CAROLINA TOFANELO AVANCINI
LÍGIA FERNANDA DA CUNHA
NATHALIA POMPERMAYER
MARINA CALEFO BERTAIA
ALINE MARIANA DOS SANTOS
BRUNA BRESSAN
DAIANE SIMONCELLO
BÁRBARA BREDA STELLA

Orientador(es)

Rita de Cássia Furlan Pecorari

1. Introdução

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades. Consiste de um serviço organizado, compreendendo uma seqüência e sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando assim, atender as necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se ajuste aos limites financeiros da instituição (ABREU manipulação de alimentos pode ser entendida como as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte (SOUZA, 2006). Para tanto, é necessário que haja um programa de produtividade que envolva a organização como um todo e cada pessoa em particular, sendo uma busca de todos os envolvidos. Faz-se necessário também a participação dos membros do grupo, um clima de mútua confiança e reciprocidade e de investimentos e incentivos por parte da empresa. Vale ressaltar que toda produtividade deve encarar seriamente o aumento da eficiência como passo fundamental

(CHIAVENATO, 1992). produtividade e qualidade sejam garantidas, o processo de aquisição de Recursos Humanos para a U.A.N se faz necessário. O gestor de uma unidade de alimentação e nutrição acumula a função de administrador de recursos humanos, sendo responsável, geralmente, pela seleção, descrição de funções, aperfeiçoamento de mão-de-obra e determinação de normas de segurança no trabalho (ABREU Porém, a maioria dos funcionários do segmento de No entanto, vale lembrar que a literatura possui uma escassa variedade de trabalhos realizados na área, tornando-se um fator limitante na caracterização do perfil da mão-de-obra empregada no ramo da alimentação coletiva. Todavia, esse estudo é de caráter incipiente ao se comprometer em caracterizar os aspectos sócio, econômico e cultural dessa população alvo.

2. Objetivos

Caracterizar o perfil sócio-econômico-cultural da mão de obra operacional empregada em unidades de alimentação e nutrição hospitalares de Piracicaba e região. Definir um instrumento para coleta dos dados em campo, considerando os aspectos sócio, econômicos e culturais.

3. Desenvolvimento

O Projeto de Pesquisa realizado na disciplina Projeto Interdisciplinar em Alimentação Coletiva (PIAC), teve como proposta desenvolver uma pesquisa no interior de São Paulo, em instituições da área de alimentação hospitalares, em locais que dispunham de cozinha geral e dietética. Este estudo investigou a qualidade da mão-de-obra em uma análise quantitativa, a partir do levantamento de dados realizado nas instituições pesquisadas. Dentre as UAN's hospitalares pesquisadas, quanto ao gerenciamento, duas contam com serviço de auto-gestão e fornecem um volume de 944 refeições/dia. Para o levantamento de dados em campo, foi organizado inicialmente um questionário abordando questões específicas e fechadas abordando aspectos sócio, econômico e cultural, totalizando 44 questões de múltipla escolha. Concomitante à formulação do questionário, uma ficha para identificação do quadro atual e total de funcionários, foi formulada e utilizada como instrumento auxiliar, afim de definir as condições de capacitação técnica de toda a equipe, denominado como "Quadro da mão-de-obra empregada em UAN's", para a definição daO período de pesquisa para a aplicação dos questionários ocorreu entre o2007"). Já o número de questionários a serem aplicados variou de acordo com o perfil ao qual instituição se enquadra, sendo este determinado de acordo com o número de cargos que esta apresentava. Dessa forma foram optadas por duas formas de aplicação: com a garantia de no mínimo 4 entrevistados/instituição ou pela garantia de pelo menos 1 entrevistado por cargo/instituição, nesses dois casos devendo ser redigida as atividades/cargo do cabeçalho do questionário. Logo, com a conclusão da coleta de dados, na segunda quinzena de junho ocorreu a tabulação dos dados, realizada em aula no núcleo de informática em computadores IBM-PC (Excel para windows 95, versão 7.0; sigma stat 2.0), onde, as variáveis coletadas foram tabeladas e registradas como percentagem (variáveis categóricas) e/ou como média \pm desvio padrão (variáveis contínuas).

4. Resultados

A pesquisa realizada nas instituições hospitalares permitiu caracterizar a mão-de-obra empregada. Foram entrevistados 1 homem e 27 mulheres, apontando uma predominância estritamente feminina.De acordo com os resultados do aspecto social, pode-se destacar algumas características pessoais do perfil da mão-de-obra da UAN hospitalar como idade; na qual asNota-se que todos os colaboradores (100%) moram em área urbana, sendo que 39,27 % deles moram em áreas periféricas muito distantes do centro e 39,28% moram na área central. Apenas uma das entrevistadas (3,57%) mora na área urbana central de outro município. No entanto, ao se considerar o aspecto econômico, nota-se que mais de 60% dos entrevistados contribuem parcialmente com a renda mensal da casa, ao passo que quase 22% contribuem totalmente, enquanto mais de 10% são os principais responsáveis pelo sustento da casa e, por último, mais de 7% relataram ser independente financeiro. Para tanto, é preciso considerar a faixa etária assim como o estado civil dos mesmos. que a maioria dos entrevistados escolheu a profissão porque gostam, representando

81,48%. Com relação à atualização profissional, a maioria, quanto à forma de atualização profissional, dezesseis entrevistados (59,26% das mulheres, representando, no total, 57,14%), declararam participar apenas de palestras/reuniões fornecidas pela empresa. Também foi observado que sete entrevistados, sendo todas do sexo feminino, não participam de nenhum tipo de atualização. Com relação ao interesse por atualizarem-se na área, todos os entrevistados relataram possuir, sendo que dezenove deles (67,86%) possuem tanto interesse quanto disponibilidade para fazê-la. Porém, nove (32,14%), relataram que possuem interesse, mas não possuem disponibilidade de tempo. Quanto à classificação pelo desempenho técnico profissional, nove entrevistados (32,14%) atribuíram-se nota dez, que está ligado ao fato de que a maioria escolheu a profissão por gosto, fazendo com que realizem o trabalho com maior dedicação.

5. Considerações Finais

conclui-se que a mão-de-obra empregada em UANs hospitalares, se faz predominantemente pela mão-de-obra feminina, conferindo a este a expectativa de uma força de trabalho nos serviços de alimentação essencialmente feminina. Como reuniões de trabalho e capacitação de colaboradores, devem se fazer presentes, ressaltando sempre a importância de uma boa formação dos manipuladores de alimentos, com o intuito não somente de reduzir os custos e evitar desperdícios de gêneros, mas também para evitar que o mesmo possa servir de meio para a veiculação de doenças e assim contribuir para a garantia da qualidade da alimentação. Para tanto, faz-se necessário o aumento da qualificação da mão-de-obra empregada nas unidades de alimentação e nutrição hospitalares, porém, isso deve ser feito continuamente para que se concretize de forma eficiente.

Referências Bibliográficas

Abreu, E.S; Spinelli, M.G.N; Zanardi, A.M.P – Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer – São Paulo: Ed. Metha, 2003.

Chiavenato, I – Gerenciando pessoas: o passo decisivo para a administração participativa – São Paulo: Makron Books, 1992.

DIEESE - IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2002/2003. Disponível no endereço: Proença, R.P.C – Novas tecnologias para produção de refeições coletivas: Recomendações de introdução para a realidade brasileira – Revista Nutrição – Campinas – jan/abr, 1999. Disponível no endereço: Santana, A. M. C. A produtividade em unidades de alimentação e nutrição: Aplicabilidade de um sistema de medida e melhoria da produtividade integrado a ergonomia. **Souza, L.H.L – A manipulação inadequada dos alimentos: Fator de contaminação – Revista Higiene Alimentar – vol.20 – nº 16 – novembro, 2006.**