

Impacto do trabalho de panificação na saúde e qualidade de vida dos padeiros**Impact of bakery work on health and quality of life of bakers**

DOI:10.34119/bjhrv3n6-053

Recebimento dos originais: 16/10/2020

Aceitação para publicação: 16/11/2020

Kersya Lima Vasconcelos Coêlho

Mestrado em saúde coletiva

Centro Universitário Fanor (Unifanor)

Rua Andrade Furtado, 970. Apto 402. Bairro: Cocó. Fortaleza, Ceará - Brasil. CEP: 60.192-072

Email. kersyavasconcelos@hotmail.com

Joélia Rodrigues da Silva

Mestrado em saúde coletiva

Centro Universitário Fanor (Unifanor)

Av. Luciano Carneiro, 869, Bl. 8, Apto. 101, Fátima, CEP: 60411-205

Email. joeliarodrigues@gmail.com

Raquel Figueiredo Barretto

Mestrado em saúde coletiva

Centro Universitário Fanor (Unifanor)

R. Antônio Gomes Guimarães, 150 - Papicu, Fortaleza - CE, CEP: 60191-195

Email. raquelfbarretto@gmail.com

Clarissa Amélia Farias de AmorimEspecialista em Nutrição Funcional e Fitoterapia
consultório particular

Rua Bento Albuquerque 3300, ap 802 Torre Beta Mykonos

Email. clarissa.amelia20@gmail.com

Rosendo Freitas de Amorim

Pós-Doutor em Saúde Coletiva pelo Instituto de Saúde Coletiva da UFBA. Doutor em Sociologia pela UFC

Professor/Técnico da Secretaria de Educação do Ceará (SEDUC)

Ex-Professor Titular da Universidade de Fortaleza (UNIFOR)

Av. Gal. Afonso Albuquerque s/n - Cambéa, Fortaleza - CE

Email: rosendo@seduc.ce.gov.br

RESUMO

Trata-se de uma pesquisa qualitativa que objetivou conhecer as percepções dos padeiros sobre os impactos do trabalho na sua saúde e na qualidade de vida. Para a coleta de dados aplicou-se um questionário semiestruturado e entrevista presencial, com dez alunos do curso de Gastronomia no estado do Ceará, Brasil, exercendo a profissão há mais de seis meses. Os

resultados apontaram que 100% dos entrevistados relataram dor em decorrência dos movimentos repetitivos, localizadas nas costas, ombros, como também, tensão muscular. O estresse, o tempo de permanência em pé e a alta temperatura são citados como fatores prejudiciais à saúde, sendo que 80% ressaltam a importância do trabalho para suas vidas. Mesmo com políticas voltadas à saúde do trabalhador, ainda se apresenta escasso o campo de pesquisa relacionado à saúde e qualidade de vida dos profissionais da panificação, como também, é premente a adoção de medidas de controle da categoria.

Palavras-chave: Profissionais da panificação, padeiros, qualidade de vida, saúde do trabalhador, gastronomia.

ABSTRACT

It is a mixed research that aims to know the perceptions of bakers on the impacts of work on health and quality of life. For the collection of data, a semi-structured questionnaire and face-to-face interview was applied, with ten students from the Gastronomy course, bakers for more than 6 months and using manual labor, without machinery. The results indicated that 100% of the interviewees reported pain due to repetitive movements, back pain, shoulders and muscular tension. Stress, standing time and high temperature are cited as detrimental factors to health, with 80% stressing the importance of work for their lives. Even with policies aimed at workers' health, the field of research related to health and quality of life of bakers is still scarce, as is the adoption of category control measures.

Keywords: Professionals of baking, bakers, quality of life, health of the worker, gastronomy.

1 INTRODUÇÃO

Durante o desenvolvimento industrial, o homem, em busca da sua sobrevivência, adaptou-se às mais diferentes situações de trabalho, ocasionando uma série de problemas para a sua saúde física e mental. Esse processo desencadeou impacto na vida das pessoas, emergindo discussões e novas visões para o enfrentamento desse cenário, onde se destaca a busca pela manutenção da saúde e da qualidade de vida, (Pilatti, 2012).

Sem perceber, ao executar tarefas inerentes a determinadas profissões, o homem gera sobrecargas mecânicas em suas estruturas osteomusculares, principalmente, quando assume posturas ocupacionais ou funcionais inadequadas em função de postos de trabalho mal projetados, (Albuquerque, 2015).

O serviço de alimentação caracteriza-se por ser um trabalho intenso, onde se exige dos funcionários alta produtividade em tempo limitado. Ademais, as condições de trabalho se mostram inadequadas, com espaços restritos, que apresentam problemas na temperatura tornando o ambiente insalubre, como também, nos equipamentos e nos processos. Tais condições acabam levando à insatisfação, cansaço excessivo, queda de produtividade,

problemas de saúde e acidentes de trabalho, (Santana, 1997), provocando muitas vezes o absenteísmo e a rotatividade.

O termo absenteísmo deriva da palavra “absentismo”, inicialmente utilizado para se referir aos donos de propriedades rurais que deixavam o campo para residir na área urbana. Esse termo também passou a ser adotado na era industrial para identificar os empregados que se ausentavam das suas atividades profissionais, (Quick, & Laperlosa, 1982).

O absenteísmo traz reflexos sobre a Qualidade de Vida no Trabalho (QVT), uma vez que é inversamente proporcional à satisfação dos trabalhadores no exercício das suas funções. Esse cenário influencia na gestão dos negócios e estabelece estratégias mais eficazes para a retenção de empregados e para a utilização mais eficiente dos recursos de trabalho. Assim, acredita-se que as empresas capazes de manter seus funcionários satisfeitos, no que diz respeito à Qualidade de Vida no Trabalho - QVT, suprirão melhor as necessidades dos seus clientes com a melhor qualidade do serviço prestado, (Sesi, 2005).

Os profissionais da panificação apresentam uma rotina de trabalho árdua, com muito desgaste físico, horas de trabalho em pé, sem intervalos ou descanso, num ambiente quente, cheio de pressão, o que lembra, em muitos aspectos, as características do Fordismo-Taylorismo e da era da Industrialização.

No cenário atual, Rocha et al. (2011) defendem que é necessário agir no ambiente produtivo da indústria de panificação para que os profissionais, que lá atuam, possam desfrutar de melhores condições de trabalho, com conforto, bem-estar e segurança, no intuito de prevenir acidentes e evitar riscos ocupacionais e ambientais.

O presente estudo visa conhecer as percepções dos padeiros sobre os impactos do trabalho na sua saúde e na qualidade de vida, dentro de uma abordagem qualitativa.

2 METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa exploratória, de abordagem qualitativa, fundamentada nas teorias de Qualidade de Vida no Trabalho (QVT), associando conhecimentos e parâmetros adotados por vários autores.

Segundo Brasil, (2015), diante das características da pesquisa qualitativa que foge à quantificação de dados e à generalização, o método possibilita a aproximação da realidade de forma dinâmica, considerando a globalidade de informações sobre a população estudada, o que perpassa pela história, cultura, política e ideologias que não podem ser explicadas apenas por dados numéricos.

Diante da subjetividade da QVT, não existe um consenso sobre esse assunto, o que mobilizou, ao longo da história o desenvolvimento de instrumentos de avaliação por pesquisadores de diversas áreas. Esses instrumentos de avaliação contemplam diferentes conceitos e valores, a depender do foco de cada autor e de sua respectiva teoria, (Sampaio, 2012). Todos os modelos de QVT apresentados têm o objetivo de satisfazer os trabalhadores e suas necessidades, visando o crescimento pessoal e também da organização. Porém, este estudo será norteado pelo que preconizam os modelos de Nadler, & Lawler, (1983), de Herzberg, (1968) e de Walton, (1973) para a elaboração do material de coleta, análise e interpretação dos dados.

Essa opção teórico-metodológica justifica-se pelo fato das três teorias apontadas apresentarem nitidamente premissas relacionadas aos efeitos do trabalho sobre a saúde, além da qualidade de vida como aspecto mais amplo. Na teoria de Nadler, & Lawler (1983, p. 22), um dos fatores que a fundamentam consiste na “melhoria no ambiente de trabalho quanto às condições físicas, psicológicas e horário de trabalho”. Na teoria de Herzberg, (1968, p. 57), a implementação dos pressupostos que levam à motivação e a satisfação financeira e/ou emocional nas empresas “conduzem à redução de danos e adoecimento”. A teoria de Walton, (1973, p. 13), por sua vez, também traz como um dos oito elementos que a subsidiam “a condição de segurança e saúde no trabalho”. Diante do exposto, as três teorias mencionadas oferecem embasamento que abordam diretamente as questões de saúde dentro do contexto da QVT.

O estudo foi realizado em duas etapas, entre os meses de março e abril de 2018. A primeira etapa consistiu da aplicação do questionário socioeconômico e de condições de saúde com os entrevistados. Já a segunda etapa constou de entrevista presencial e individual, com cada participante.

Foram entrevistados dez alunos de ambos os sexos, do curso de Gastronomia de uma Instituição de Ensino Superior (IES) da cidade de Fortaleza, Ceará. Ressalta-se que antes da aplicação do questionário socioeconômico e de condições de saúde, a pesquisadora realizou um teste piloto, no mês de março, com cinco padeiros para a validação do instrumento. A pesquisa apresentou limitações na coleta de dados tendo em vista que entre os meses de setembro e novembro de 2017, a pesquisadora não conseguiu aplicar o estudo nas padarias por não conseguir obter autorização dos responsáveis. Desta forma, a pesquisa foi direcionada às instituições de ensino superior que tivessem Curso de Gastronomia na cidade de Fortaleza, Ceará.

Alguns critérios foram estipulados para definição do perfil dos participantes: trabalhar exercendo a função de padeiro em estabelecimentos que utilizam o trabalho manual e não contam com ajuda de maquinário para a fabricação direta dos pães; trabalhar na função há mais de seis meses; ter idade igual ou superior a 18 anos; estar ativo na atividade, sem gozar de licença médica. Foram excluídos do estudo os profissionais que não atendiam aos critérios estabelecidos, como também, os que não tiveram disponibilidade para responder o questionário ou participar das entrevistas.

Para iniciar a pesquisa foi solicitado ao gestor responsável pela IES, por meio de uma carta de anuência e autorização, a permissão para realizar o estudo nas dependências do centro universitário, na qual estavam expressos os objetivos, a metodologia e os preceitos éticos do trabalho. A autorização foi concedida prontamente. Vale ressaltar que todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) confirmando assim, a participação voluntária na pesquisa.

A definição da amostra de pesquisa foi respaldada pelo princípio da saturação em pesquisas qualitativas, (Gil, 2007), que ocorre quando o investigador, ao longo da coleta de dados, observa a repetição das informações, portanto, não se apresentam novos dados, além dos que já foram expressos pelos participantes.

Os conteúdos registrados por meio do instrumento de pesquisa e das entrevistas individuais realizadas foram complementados com os dados captados nas anotações da pesquisadora e da moderadora durante o percurso de investigação, por meio de observação de gestos, expressões e palavras dos participantes. Em seguida, procedeu-se com a organização dos dados em temáticas, conforme orienta a Análise de Conteúdo na modalidade temática, sistematizada por Bardin (1979) e Minayo, Deslandes, & Gomes (2013). Na modalidade temática, após a leitura em profundidade do material surgem os núcleos de sentido, os quais se unem em temáticas que serão constituídas com base no referencial teórico metodológico adotado. Esta estratégia facilitou a exploração do material coletado à luz das abordagens teóricas voltadas à saúde ocupacional e a QVT, estabelecendo-se a associação com a saúde dos profissionais da panificação.

A Análise de Conteúdo corresponde a um conjunto de técnicas que possibilitam a análise de vários métodos de comunicação - falado, escrito ou por meio de imagens, expressões artísticas, entre outros (Minayo, Deslandes, & Gomes, 2013).

Os preceitos éticos propostos pela Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), foram seguidos em todas as etapas do presente estudo. Antes da entrada em campo,

foram atendidas as recomendações exigidas pelo Comitê de Ética em Pesquisa (COÉTICA) da Universidade de Fortaleza (UNIFOR), obtendo aprovação para a realização da pesquisa sob parecer nº 2.542.695.

2.1 COLETA DE DADOS

Primeira etapa: aplicação do questionário socioeconômico e de condições de saúde

O convite para participar da investigação foi feito pela pesquisadora, presencialmente, em visita a IES, ou por telefone, aos alunos que exerciam a profissão de padeiro. A pesquisadora apresentou aos participantes os objetivos e as etapas da pesquisa. Após as devidas orientações e a anuência dos mesmos, seguiu-se com o preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Cada participante preencheu o questionário socioeconômico e de condições de saúde, contendo dados pessoais, profissionais e informações sobre sua atividade diária de trabalho. Feito isso, a reunião foi finalizada.

Os padeiros preencheram o instrumento individualmente sendo possível solicitar o apoio da pesquisadora em caso de necessidade. O tempo de preenchimento do questionário foi de aproximadamente 30 minutos.

A aplicação do questionário e a realização da entrevista aconteceram na sede da IES, de forma individual, em ambiente adequado e controlado pela pesquisadora, para garantir a idoneidade no percurso científico. Após a realização das entrevistas as gravações foram exploradas em profundidade e transcritas na íntegra.

Segunda etapa: Entrevista presencial e individual

As entrevistas ocorreram nos meses de março e abril de 2018, seguindo um roteiro com questões norteadoras. O roteiro foi adotado, com o intuito de possibilitar uma discussão participativa e em profundidade relacionada aos impactos do trabalho na saúde e na qualidade de vida dos profissionais da panificação, (Minayo, 2014).

As entrevistas foram realizadas individualmente em ambiente preparado para tal finalidade, estando a sala equipada com gravadores para a captura das falas dos participantes. A quantidade de encontros e de participantes respaldou-se no princípio da saturação, (Salgado, 2012). Esta etapa foi relevante para captar percepções e opiniões, a partir das quais foi possível estabelecer um (re)direcionamento para o assunto em foco.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados constam estruturados em quatro seções e suas respectivas temáticas, de acordo com a orientação da Análise de Conteúdo na modalidade temática sistematizada por Bardin (1979) e Minayo, Deslandes e Gomes (2013). Quais sejam:

- Seção 1: Compreensão sobre saúde - Temáticas: Entendimento sobre saúde; Cuidados com a saúde; Riscos ambientais do trabalho a saúde.
- Seção 2: Qualidade de vida no trabalho - Temáticas: Importância do trabalho e motivação; Interferência do trabalho na saúde; Sentimento de realização profissional.
- Seção 3: Organização do trabalho – Temáticas: Qualidade do posto de trabalho; Pausas para o descanso; Utensílios disponíveis para a execução do trabalho.

3.1 SEÇÃO 1: COMPREENSÃO SOBRE SAÚDE**Entendimento sobre saúde**

A Organização Mundial de Saúde (OMS), (OMS, 1946), em sua constituição, define a saúde como “um estado de completo bem-estar físico, mental e social e não somente ausência de infecções e enfermidades”. Os entrevistados falam da relação direta entre saúde e bem-estar físico e mental, e sua influência na realização de suas funções e para o convívio social.

Saúde está relacionada ao bem-estar, não sentir dor, conseguir realizar as atividades sem nenhum empecilho físico e mental...É, é... bem-estar (P.3)

Saúde é estar bem fisicamente e psicologicamente para ficar bem no dia a dia... é ficar apta a fazer tudo durante o dia (P.4)

No universo de entrevistados, todos possuem o entendimento sobre saúde em seu amplo conceito. Saúde para eles é um bem-estar físico, mental e social.

Cuidados com a saúde

O cuidado é um conjunto de ações que levam as pessoas a assumirem uma atitude proativa a favor da sua saúde. Para isso é necessário que haja o conhecimento necessário, uma vez que só se cuida adequadamente daquilo que se conhece.

Segundo Lopes & Jorge (2005), a ação resulta de uma tomada de decisão, a qual passa por quatro etapas: impulso, percepção, manipulação e consumação. O cuidado com a saúde corporal e mental do padeiro, precisa ser compreendido como elemento de ação e essa atitude propicia e favorece o conhecimento sobre os fatores de riscos, o que possibilita mudanças no comportamento e adesão a estratégias de autocuidado.

Eu bebo muita água quando posso, às vezes, quando lembro levo uma garrafinha para a produção... o calor é grande, no corredor de fornos parece o inferno de quente... mas, não tem jeito, é assim mesmo... fazer o que? Pior ficar sem trabalho, não adquirir experiência, fazer pão é mágica... é ciência... então, tem que agüentar ... Atividade física eu faço todo dia: uma saca de farinha pesa 50kg, então não precisa ir para academia... já é meu exercício diário ...(P.2)

Eu só consigo ficar feliz quando vejo minha família, quando passeio com meus cachorros (são meus filhos), então, tento fazer isso pra minha saúde... pra ficar bem... pegar um cineminha ou um solzinho com os amigos na folga também é bom demais... porque no trabalho mesmo não tem jeito, tem que aceitar, é assim em toda padaria, nunca vi uma gelada, espaçosa, com pouco trabalho... (P.7)

Riscos ambientais do trabalho à saúde

Segundo Rodrigues, Nazareno, Oliveira, & Brasileiro, (2013), os acidentes que acometem os trabalhadores no Brasil e no mundo nas últimas três décadas são: acidente de trajeto, cortes, queimaduras, traumas, choque elétrico e amputações. Os riscos ocupacionais são decorrentes dos procedimentos das rotinas de trabalho o qual o trabalhador está inserido, bem como dos equipamentos e máquinas, dos ambientes e relações de trabalho (Sesi, 2008).

Quando a gente lavava a cozinha, até as bancadas que embaixo tinham gavetas refrigeradas davam choques. Tanto as bancadas com gavetas refrigeradas, com congelador, quanto a estante que segurava, por exemplo, o forno combinado, dava um choque, quando a gente lavava. Então o que acontecia: a gente lavava num risco muito grande de todo mundo ser eletrocutado. (P. 2)

Os participantes enfatizam os riscos como algo natural à profissão, o que se torna preocupante como aspecto de conformidade. Os riscos apontados corroboram com a literatura sobre QVT.

3.2 SEÇÃO 2: QUALIDADE DE VIDA NO TRABALHO

Importância do trabalho e motivação

O exercício profissional traz ao indivíduo bônus e ônus. Os bônus advêm do suporte financeiro, da satisfação pessoal e do alcance de metas que a profissão possibilita. Por outro lado, os ônus decorrem de uma série de fatores que perpassam pela sobrecarga, por um ambiente adverso ao desempenho profissional, por relações interpessoais atribuladas, pela exposição ao risco, dentre outros.

O processo de motivação é fundamental para o ser humano, pois ajuda a desenvolver habilidades intrínsecas, desencadeando melhores resultados na realização das tarefas. Para Maximiano (1995, p. 318) “...motivação é um conjunto de razões ou motivos que explicam, induzem, incentivam, estimulam e provocam algum tipo de ação de comportamento”. No

ambiente ocupacional, a motivação impacta diretamente no nível de satisfação das pessoas com o trabalho e, conseqüentemente, na qualidade de vida.

“A importância da minha profissão é grande, a minha profissão faz parte da minha personalidade, ela não é só o que eu faço, ela é quem sou” ... Me sinto, muito motivado, tanto que vou fazer mais um curso, dessa vez fora do país para melhorar ainda mais minha remuneração... minha remuneração é justa, nem a melhor do mundo, mas esta longe de ser a pior” (P.1)

“Meu Trabalho tem uma importância imensurável, do pão que eu faço ao biscoito... eu fico só esperando o retorno do cliente ou do chefe... quando esse retorno vem eu me realizo, ganho o meu dia, minha maior satisfação, isso não tem preço. [...] Quando estou sem motivação eu fico só abrindo massa, não vou para a sala de criação. (P.8)

Segundo o modelo de QVT de Nadler, & Lawler (1983), a participação dos funcionários em algumas tomadas de decisões os tornam envolvidos com a empresa, aumentando a responsabilidade e o engajamento. O modelo de QVT de Walton (1973), afirma que alguns fatores alteram a QVT, remuneração justa, integração social na empresa, relevância social que o trabalho traz e motivação para crescimento. Portanto, os três modelos de QVT usados nesta pesquisa concordam que a remuneração justa e o reconhecimento estimulam a motivação e satisfação do funcionário. Reduzindo demissões, absenteísmo e adoecimentos.

Olha, eu acho que meu trabalho era reconhecido, genuinamente reconhecido, quando elas me davam liberdade para criar alguma coisa, ou então perguntavam: O que você acha dessa sobremesa, dessa entrada, aqui no cardápio? Você acha que vale a pena? Será se a gente tem que colocar mais açúcar ou não? Elas tinham muito essa questão assim e isso me motivava bastante a estudar, pesquisar..., Mas era só parte ideológica, porque em termos financeiros, não existia nenhuma, entendeu? (P.4)

Elas (gestoras) prometiam inúmeras coisas, para aqueles que estavam se destacando, mas no final não cumpriram nada, entendeu? Às vezes, de certa forma, eu fazia porque eu acho que era aquilo que me motivava para querer trabalhar, porque eu sabia que provavelmente em outros ambientes eu não teria aquela liberdade e, enfim, de testar coisas novas, de fazer coisas novas, que é tão importante para uma confeitaria, padeiro, tentar fazer, desenvolver. (P.8)

Interferência do trabalho na saúde

A falta de equipamentos foi apontada como um dos fatores de interferência do trabalho na saúde. É comum haver atrasos nas produções, erros na execução e estresse da equipe. De acordo com Ferreira e Mendes (2001), a discrepância entre tarefa prescrita e atividade real, enquanto desencadeadora de um custo psíquico para o trabalhador, traz conseqüências para a organização do trabalho em termos da natureza da tarefa em si e das relações socioprofissionais. O sujeito se coloca em estado de esforço permanente para dar conta da realidade, muitas vezes, incompatível com seus investimentos psicológicos e seus limites pessoais, gerando sofrimento.

Outro ponto a ser considerado é a redução no número de funcionários versus o aumento da produtividade, que obriga o funcionário a se adaptar ao novo ritmo para atender a demanda de trabalho sem calcular a repercussão da sobrecarga sobre sua saúde.

A produção é gigante. Mas como conseguimos encaixar depois de um tempo... Porque começou com cinco funcionários e uma produção que não era 300 croissants. Era bem menos. Ai começou com cinco. Aí reduziu. A produção aumentou. Na hora que a produção aumentou, foi quando eu me meti lá no meio e consegui encaixar diferentes formas de processo de produção. Quem antes fazia um, agora faz dois. Aí foi aumentando e consegui encaixar. Aí como eu consegui encaixar, o patrão que não é besta, né, aí ó, não precisa mais de gente "(P.7)

O discurso dos entrevistados remete às ideias de Abrahão et al. (2009), sobre o conflito entre o humano adequado ao sistema de produção, que seria um não-humano, e os seres reais, os sujeitos. Isso pode explicar em boa parte o sofrimento que se encontra em muitas situações de trabalho.

A pressão que eles colocam em mim é uma pressão que se dá em um cozinheiro normal, as vezes acho até maior. Nada negativo, que tenha trazido algum trauma, mas em datas especiais como natal, dia das mães e principalmente páscoa... ahhhhh! Páscoa é pra matar... haja pão de coco, não quero ver coco até a próxima páscoa...a gente começa feliz com o cheirinho do chocolate, depois vai enjoando... mas apesar do cansaço adoro ficar admirando a vitrine e vendo o sorriso dos clientes...(P.5)

A pressão aparece no discurso do participante como algo inerente à profissão de cozinheiro. Pode-se entender que lidar com certa pressão é algo necessário para o ofício, e que a pressão, no caso, não tem caráter negativo. Nesta perspectiva, Mendes, (2004) ressalta o uso das subjetividades pessoal e coletiva para transformação do sofrimento em prazer e realização no trabalho, a partir do engajamento com os problemas e desafios do negócio projetando-os como seus, estabelecendo assim, uma relação mais gratificante no ambiente laboral. A transformação do sofrimento em prazer aconteceria através de estratégias defensivas elaboradas pelo próprio trabalhador, para lutar contra a doença mental.

Sentimento de realização profissional

Percebe-se que os participantes demonstram ao final de um dia de trabalho a sensação de dever cumprido e de realização. A dimensão realização profissional, é uma das esferas investigadas por Ferreira e Mendes, (2001) para estudar as vivências de prazer.

Na maioria das vezes eu me sinto realizada.... Eu acho que é essa a palavra. E com a sensação de dever cumprido... Isso é muito bom, bom mesmo. Eu escolhi essa

profissão pra seguir e isso é muito bom... me sentir realizada... Deitar a cabeça no travesseiro e pensar como eu gosto de fazer isso ... "(P.9)
 ...eu ainda não me considero realizada profissionalmente. Apesar de que eu sou muito feliz com que eu sou. Mas realizada, ainda não estou. Porque, primeiro, eu sempre acho que esse aspecto profissional é uma subida onde você nunca vai encontrar um topo. Sempre vai existir algo mais para você melhorar, para você aprender, para você desenvolver, até você ver que não dá mais certo, sabe? Eu acho que, para mim, existe esse aspecto meio inalcançável. Mas que assim mesmo faz querer ir adiante. (P.7)

Ficam claras as vivências de prazer vivenciadas pelos participantes no que se refere à autonomia e liberdade de criação. No entanto, dentre os indicadores de sofrimento no trabalho citados por Ferreira e Mendes, (2001), está a falta de reconhecimento, retratada na ausência de retribuição financeira, que aparece bem claro em uma das falas dos participantes.

3.3 SEÇÃO 3: ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

Qualidade do posto de trabalho

Tendo como base a esfera das condições de trabalho, percebe-se uma série de inadequações através do discurso dos participantes no que se refere à qualidade do seu posto de trabalho.

Já saí da padaria, por exemplo, tendo dias querendo sair o mais rápido possível, por que o exaustor e a ventilação estava quebrada e eu tava me sentindo mal. (P.5)
 O local onde fica todos os fornos é um corredor... o corredor do inferno (sorrir)... O inferno só pode ser quente daquele jeito... A gente fica se batendo, se atropelando... Os ruídos são terríveis, mas usar tampões de ouvido é pior... quando saímos, sentimos é falta da turbina do avião (sorrir)... A saca de farinha é muita pesada, levanto várias por dia e não deixo nenhuma mulher pegar peso... (P.1)
 O vestiário de funcionários também era um quartinho, quase do tamanho do banheiro, onde tinha um armário e chegavam momentos do mês que você não conseguia nem entrar dentro dessa ala dos funcionários, do vestiário, porque já era cheio, entupido de caixa de papelão, plástico, enfim, todo tipo de produto reciclável e vidro. (P.2)

A temperatura ambiental desconfortável emerge nas falas dos profissionais, o clima quente é indicado como gerador de agitação, indisciplina, agressividade e falta de concentração. O ruído ambiental é reconhecido como um problema sério e traz impactos diretos sobre a saúde. Muitas das inadequações citadas pelos participantes, referentes à qualidade do ambiente físico, estão ligadas às condições básicas humanas (necessidade de banheiros, vestiários e água potável).

Pausas para o descanso

Algumas falas dos participantes sobre o tempo e o local para descanso apontam inadequações relacionadas a essa dimensão, e que acabam favorecendo a vivência de sofrimento.

Na padaria anterior não tinha uma área de descanso, na parte dos funcionários, onde a gente trabalha, era um corredor impossível, hoje tenho um local bem agradável e arejado de descanso com jardim de inverno... lindo! (P.9)

Era proibido cochilar nos sofás na parte de cima, no andar de cima da estufa. Então, quem quisesse cochilar, tinha que dar um jeito de cochilar em cima de um monte de vidro, papelão, e essas coisas (P.7)

Utensílios disponíveis para a execução do trabalho

Os fatos causadores do estresse são muito pessoais, entretanto na execução do trabalho nas panificadoras um grave gerador de estresse é a falta de condições físicas, estruturais e de equipamentos. Segundo Alves (2002), a organização inadequada do ambiente de trabalho conduz ao desgaste com colegas refletindo negativamente na produtividade.

...Faltavam muitos utensílios no meu trabalho anterior, faltava pão duro, chegou a faltar balança, por dias e dias e dias, isso foi até motivo de discussão. Chegou a faltar grade em refrigerador... e o forno quando quebrou... aff! Um caos... demais demais demais... Estressante demais ver seu trabalho destruído por falta de equipamento... a parte que fazia o refrigerador resfriar, o congelador resfriar, ele queimava por que? Por não ter grade e tudo que se colocava dentro do congelador ficava abarrotado e a circulação do ar não era a correta... e a culpa ainda é nossa... e tem que fazer tudo de novo... o jeito foi pedir demissão e procurar outra padaria (P.2)

4 CONCLUSÃO

A realização desta pesquisa possibilitou ampliar a visão no universo dos padeiros, propiciando a percepção de como a atividade laboral impacta na sua saúde e na qualidade de vida. O estudo passou por limitações iniciais em decorrência da falta de apoio por parte dos gestores das panificadoras. Mesmo o objetivo do estudo sendo descrito, não havia interesse dos gestores em permitir o diálogo com esses profissionais no ambiente de trabalho e nem a observação do ambiente físico.

A utilização da metodologia mista, por meio de questionário e entrevista individual, possibilitou a imersão nos problemas de saúde que acometem esses profissionais. Encontrou-se um contexto de trabalho, na maior parte das vezes, crítico e com um grande potencial para o adoecimento. Foi possível relacionar essa situação limite com inadequações de postos de trabalho, com o ritmo acelerado, volume excessivo de atividades e relações interpessoais conflituosas. O prazer surgiu dentro desse contexto como fruto do amor e orgulho pela profissão

e da liberdade para criação e inovação. É preocupante, porém, constatar o quão adoecedor pode ser esse contexto de trabalho. As mudanças são necessárias e espera-se que o estudo contribua nesse sentido.

As doenças ocupacionais mais citadas estão relacionadas com a LER/DORT: dores, em decorrência dos movimentos repetitivos, nas costas e nos ombros, além da tensão muscular. Dor e edema nos membros inferiores também aparecem em decorrência do tempo de trabalho em pé. O estresse, a ansiedade e a alta temperatura do ambiente são apontados como os principais fatores que fazem mal a saúde. As especialidades médicas mais procuradas pelos padeiros são o clínico geral, dentista e ortopedista. O dermatologista, alergologista, otorrinolaringologista e psiquiatra também são citados.

Ao longo do percurso de investigação verificou-se a necessidade de dar continuidade à pesquisa com outros olhares, como por exemplo, das representações sociais e redes de trabalho. Ademais, pretende-se ampliar a pesquisa para outros perfis sociodemográficos de profissionais do setor de alimentação. Almeja-se uma pesquisa com profissionais de nível de escolaridade baixo e que comumente ingressam no mercado por meio do setor de alimentação como única e/ou primeira opção de emprego.

REFERÊNCIAS

Abrahão, J., Szelwar, L., Silvino, A., Sarmet, M., & Pinho, D. (2009). Introdução à Ergonomia: da teoria à prática. São Paulo: Blücher.

Albuquerque, A. M. P. (2015). Programa de qualidade de vida no trabalho da UFRN: uma avaliação centrada na percepção dos trabalhadores. 2015. 118f. Dissertação (Mestrado em Gestão de Processos Institucionais) – Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal.

Alves, J. H. F. (2000). Ginastica Laborativa: Métodos de prescrição de exercícios terapêuticos no trabalho. *Fisioterapia Brasil*, v. 1, n. 1, p. 19-22.

Bardin, L. (1979). *Análise de Conteúdo*. Tradução de Luiz Antero Reto e Augusto Pinheiro. Lisboa: Ed, 70.

Brasil, C. C. P. (2015). A voz da professora não pode calar: sentidos, ações e interpretações no contexto da integralidade em saúde. 2015. 232 f. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) –

Universidade Estadual do Ceará, Universidade Federal do Ceará, Universidade de Fortaleza, Fortaleza.

Fayol, H. (1994). *Administração Industrial e Geral*. Curitiba: Atlas.

Ferreira, M. C., & Mendes, A. M. (2001). Só de pensar em vir trabalhar, já fico de mau humor?: atividade de atendimento ao público e prazer-sofrimento no trabalho. *Estudos de psicologia*, v. 6, n. 1, p. 93-104.

Gil, A. C. (2007). *Como elaborar projetos de pesquisa*. São Paulo: Atlas.

Herzberg, F. I. (1968). One more time: how do you motivate employees? *Harvard Business Review*, Boston, v. 46, n. 1, p. 53-62.

Lopes, C. H. A. F., & Jorge, M. S. B. (2005). Interacionismo simbólico e a possibilidade para o cuidar interativo em enfermagem. *Revista da Escola de Enfermagem da USP*, v. 39(1), p. 103-108.

Maximiano, A. C. A. (1995). *Introdução à administração*. 4. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas.

Mendes, A. M. (2004). Cultura organizacional e prazer e sofrimento no trabalho: Uma abordagem psicodinâmica. In A. Tamayo (Ed.), *Cultura e saúde nas organizações* (pp. 48-67). Porto Alegre, RS: Artmed.

Mendes, R., Dias, E.C. (1991). Da medicina do trabalho à saúde do trabalhador. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 25, n. 5, p. 341-349.

Minayo, M. C. S., Deslandes, S. F., & Gomes, R. (2013). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. 33. ed. Petrópolis: Vozes.

Nadler, D. A., Lawler, E. E. (1983). Quality of work life: perspectives and directions. *Organizational Dynamics*, v. 11, n. 3, p. 20-30.

OMS. Organização Mundial da Saúde. (1946). *Constituição da Organização Mundial da Saúde (OMS/WHO)* [internet]. Nova Iorque: WHO; Disponível em: <<http://www.direitoshumanos.usp.br/index.php/OMS-Organiza%C3%A7%C3%A3o-Mundial-da-Sa%C3%BAde/constituicao-da-organizacao-mundial-da-saude-omswho.html>>. Acesso em: 03 ago. 2018.

Pilatti, L. A. (2012). Qualidade de vida no trabalho e teoria dos dois fatores de Herzberg: possibilidades-limite das organizações. *Revista Brasileira de Qualidade de Vida*, v. 4, n. 1, p. 18-24.

Quick, T. C., & Lapertosa, J. B. (1982). Análise do absentismo em usina siderúrgica. *Revista brasileira de saúde ocupacional*, v. 10, n. 40, p. 62-7.

Rocha, C. H., Santos, L. H. D., Moreira, R. R., Neves-Lobo, I. F., & Samelli, A. G. (2011). Verificação da efetividade de uma ação educativa sobre proteção auditiva para trabalhadores expostos a ruído. *J. Soc. Bras. Fonoaudiologia*, São Paulo, v. 23, n. 1, p. 38-42.

Rodrigues, L. F., Nazareno, N. F., Oliveira, R., & Brasileiro, M. E. (2013). Protocolo de prevenção de riscos ambientais em cozinhas industriais. *Revista Eletrônica de Enfermagem do Centro de Estudos de Enfermagem e Nutrição* [serial on-line], 2(2) 1-13.

Santana, A.M.C. (1996). A abordagem ergonômica como proposta para melhoria do trabalho e produtividade em serviços de alimentação. Florianópolis. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina. Disponível em: < <http://teses.eps.ufsc.br/index.asp>>. Acesso em: 02 outubro 2007

Sesi, S. S. I. (2005). Diretoria de Assistência Médica e Odontológica – DAM. Gerência de Segurança e Saúde no Trabalho – GSST. Manual de segurança e saúde no trabalho. São Paulo: SESI.

Walton, R. E. (1973). Quality of Working Life: What is it? *Sloan Management Review*, v. 15, n. 1, p. 11-21.