



11º Simpósio de Ensino de Graduação

APLICAÇÃO DOS CONCEITOS DE ERGONOMIA NA INDÚSTRIA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS

Autor(es)

GRAZIELE BORTOLOZZO
WILLIAN DA ROCHA
STÉFANI CRISTINA NELLIS

Orientador(es)

FATIMA KANESAKI CORREIA

Resumo Simplificado

CONTEXTUALIZAÇÃO: Segundo a ABERGO - 2013 (Associação Brasileira de Ergonomia), a ergonomia compreende uma disciplina que relaciona as interações dos seres humanos e outros elementos, a fim de otimizar o bem estar e o desempenho global do sistema. Desse modo, a ergonomia no caso específico da indústria busca a melhora da eficiência, a confiabilidade e a qualidade das operações industriais. **OBJETIVO:** Aplicar os conceitos de ergonomia nos procedimentos e atividades da indústria de massas alimentícias. **METODO:** Para realização deste trabalho foi necessário o conhecimento sobre ergonomia adquirido através de pesquisa e conhecimento administrativo, com o objetivo de aplicar esse conhecimento a um projeto de indústria de macarrão integral. Todas as informações foram adequadas para as normas de ergonomia NR 17 e portaria N° 3.751, de 23 de novembro de 1990. **RESULTADOS:** A produção está estimada em 1760 Kg de macarrão por dia, contando com 50 funcionários, onde o funcionário terá direito à plano médico, auxílio farmácia, auxílio creche, vale transporte, cesta básica e alimentação na empresa. **Transporte:** Conforme a norma da NR 17, para todo levantamento, transporte e descarga individual de materiais o peso deverá ser compatível com a capacidade física de modo a não comprometer a saúde física do funcionário. Esse conceito será adaptado a indústria de macarrão. **Mobiliário:** Conforme as normas da NR 17, para todo trabalho que for executado em posição sentada ou em pé, os móveis deverão adequar-se ao colaborador proporcionando para o mesmo uma boa postura, boa visualização e boa operação de seu trabalho. Deste modo todos os mobiliários presentes na empresa serão adaptáveis ao colaborador. **Equipamentos:** Conforme as normas da NR 17 todos os equipamentos do ambiente de trabalho deverão estar adaptados às características psicofisiológicas do colaborador. Esse requisito será adaptado a indústria de macarrão usando aparelhos eletrônicos adaptáveis ao colaborador para evitar seu esforço físico. Em relação à qualidade de vida, a empresa terá programas como ginástica laboral com acompanhamento de profissional, área de lazer, palestras sobre qualidade de vida e gerenciamento de reclamações. **Condições ambientais de trabalho e ruídos:** Conforme as normas da NR 17 o índice de temperatura deverá ser de 20°C a 23°C, a iluminação deve ser adequada e o nível de ruído aceitável é de até 65 dB. **CONCLUSÃO:** Foi possível compreender a importância da Ergonomia para qualquer indústria alimentícia que busca a melhora de condições de trabalho e adaptação para seu funcionário. A melhora dessas condições promovem a motivação e a saúde do funcionário para que este desempenhe seu importante papel dentro da empresa que atua, além de contribuir para a qualidade, segurança e a eficiência do seu trabalho.