



12º Simpósio de Ensino de Graduação

CONCEITOS DE ERGONOMIA NA INDÚSTRIA DE NÉCTAR DE MANGA

Autor(es)

CAMILA ANDRÉA FURLAN
DANIELE ESSI DIAS
REGIANE DE BRITO VIEIRA
TATIANE ALVES LEMOS DA SILVA

Orientador(es)

ANGELA DE FÁTIMA KANESAKI CORREIA

Resumo Simplificado

Este artigo tem o objetivo de associar os conceitos de ergonomia ao cotidiano da indústria de néctar de manga, adequando-a aos fenômenos que se desenrolam no decorrer de suas atividades, como: posturas, verbalizações, processos e mecanismos psicológicos que os afetam. Através da visão quantitativa e qualitativa da empresa, foi realizada uma análise de como a ergonomia pode ser um elemento determinante para o bom andamento da produção do néctar de manga, utilizando o processo UHT (*Ultra High Temperature*), com envase asséptico, em embalagens longa vida. Verificou-se então a sua relevância para a aplicação destes conhecimentos no desenvolvimento de habilidades e capacidades humanas na assessoria de identificação dos principais e diversos pontos críticos como: temperatura, maquinário, iluminação, organização, bem-estar (mental e operacional) e suas possíveis soluções. Na empresa foram verificados os riscos ergonômicos em cada área e suas adequações, nos setores administrativos há riscos: de postura e lesões e ao esquema de organização de ambiente (iluminação e climatização); nos setores de produção há riscos: de postura, exposição ao frio, calor, ruídos e vibrações, por ser uma área mais agressiva há a preocupação na segurança e integridade física dos colaboradores e nos setores finais de processos como na área transporte há a preocupação com a segurança física e psicológica dos colaboradores. Os maquinários oferecem riscos ergonômicos por provocarem ruídos, vibrações e exposições à temperaturas altas e baixas. Sendo assim, estabeleceu-se a aplicação dos conceitos ergonômicos aos procedimentos, visando à redução do custo e perdas nas condições de trabalho, melhorias nos processos e aumento da qualidade e confiabilidade dos produtos. As melhorias se dão pela adequação de cada ambiente, tornando este agradável e/ou seguro para cada atividade desenvolvida e a solução para os maquinários da empresa é dada pela automatização, não colocando o colaborador em posições de riscos graves e o adequando também a cada cargo para garantia da integridade física e psíquica. E para garantir o bem-estar dos colaboradores a empresa fornece refeições (café da manhã e almoço) e área de descanso nesses horários, ginástica laboral, plano de saúde, cesta básica, vale transporte, entre outros benefícios, garantindo também a confiabilidade deles para com a empresa.

