

ANÁLISE DE CONDIÇÕES DE TRABALHO DE MERENDEIRAS DE ESCOLAS PÚBLICAS.

Mariana Cardoso Soalheiro
marisoalheiro@gmail.com

Cassiano Ricardo Rumin
cassianorumin@fai.com.br

Faculdades Adamantinenses Integradas – FAI

A função das merendeiras nas escolas apresentam condições de trabalho que envolvem desde o volume de trabalho produzido até as exigências sobre a qualidade do que é preparado e oferecido às crianças. Estas mudanças se articulam as reordenações dos serviços prestados pela escola que compreendem maior extensão de tempo e pressupostos de formação do cidadão. Ao observar essas alterações destaca-se a relevância de verificar como o cotidiano de trabalho dos agentes escolares envolvidos com o preparo e oferta de alimentos absorveram as mudanças da escola. Por isso, neste trabalho objetivou-se analisar a organização e as condições de trabalho de cozinheiras de escolas públicas de Adamantina (SP). A metodologia compreende a análise do discurso de cozinheiras que foram entrevistadas a partir de um roteiro semi-dirigido que colheu informações sobre sua trajetória enquanto trabalhadora, as relações interpessoais e outros elementos do cotidiano de trabalho. Os resultados indicaram que a organização do trabalho determina uma relevante carga psíquica as trabalhadoras e as condições de trabalho contribuem para lesões aos sistema musculo esquelético. A inadequação dos instrumentos de trabalho figura como elemento que propicia a insatisfação, pois, as necessidades das trabalhadoras não são reconhecidas pela instituição.

Introdução

O cotidiano de uma escola não se faz somente com os professores, na realidade soma-se o trabalho de vários profissionais que contribuem para o êxito da atividade de ensino. Dentre eles, estão as merendeiras. Para a execução do trabalho é preciso escolher, lavar, separar, cortar, mexer, cozinhar, fritar e assar os alimentos que comporão a merenda daquele dia. Tudo isso demanda esforço, suor, cansaço.

Além disso, o trabalho desse profissional não só se refere a preparar a comida, mas também a limpeza de tudo o que foi usado: talheres, pratos, copos, panelas, fôrmas. Tudo precisa estar limpo para a próxima refeição começar a ser preparada (CODO, 1999).

Segundo Lanzillotti (1994 apud Bertin, 2009) a produção de refeições é caracterizada por tensão e premência de tempo, sendo comum a transformação da matéria-prima em produto, em cerca de quatro a seis horas e as merendeiras devem observar a aceitabilidade de cada cardápio e modificar a preparação se “não” for bem aceita, incluindo que elas devem se preocupar também com a boa apresentação dos cardápios, pois influi na aprovação.

De acordo com Matos (2003 apud Bertin, 2009) os serviços seguem rotinas padronizadas, rígidas e repletas de exigências a serem cumpridas, caracterizadas por movimentos repetitivos, levantamento de peso excessivo, permanência por períodos prolongados na postura em pé e modificação constante de procedimentos.

Além disso, Cavalli (2007 apud Bertin, 2009) afirma que além desses fatores, existem também questões como o absenteísmo, a rotatividade e a polivalência, que afetam esses trabalhadores e que dificultam todo o processo produtivo contribuindo ainda com a insegurança alimentar, pois as merendeiras são recursos humanos importantes para a viabilidade da qualidade no preparo dos alimentos.

A qualidade do trabalho das merendeiras depende do que elas recebem pra cozinhar, da variedade à qualidade, depende da existência de uma equipe de trabalho e dos instrumentos que a instituição oferece para a realização do trabalho. Caso a instituição crie algo que não pode atender, prejudica o trabalho delas e afeta os de outros profissionais.

Para Codo (1999), uma merendeira que trabalhe em uma escola não é unicamente uma merendeira, ela cuida da algazarra dos garotos, polícia por bons hábitos, faz vínculos afetivos com seus alunos/clientes.

Mesmo com cuidado no pré-preparo, preparo, cocção e distribuição de alimentos, as cozinheiras ainda correm alto risco de contaminação por bactérias, por exemplo, pela *Bacillus cereus*¹ ou *Campylobacter spp*². Estas bactérias proliferam devido a práticas inadequadas de higiene e processamento, por pessoas inabilitadas que podem provocar a contaminação cruzada de alimentos.

Boclin e Blank (2006) afirmam que embora não haja estudos que mostrem associação estatística entre obesidade e fatores de risco específicos do trabalho, pode-se supor que o ato de provar o alimento durante seu preparo e o hábito de “beliscar” alimentos durante a jornada de trabalho podem ser frequentes entre esses trabalhadores.

¹ Bactéria encontrada em cozinhas que possuem uma pronunciada habilidade de adesão ao aço inoxidável, que é um material comumente encontrado em equipamentos e utensílios (MENDES E COELHO, 2011).

² Bactéria de natureza ubiqüitária, presente na contaminação cruzada, especialmente envolvendo saladas e outros alimentos crus provenientes de produtos avícolas ou de outras fontes (TOSIN e MACHADO, 1995).

Desse modo, Boclin e Blank (2010) dizem que as informações sobre o estado nutricional de trabalhadores que lidam direta ou indiretamente com o preparo de alimentos – trabalhadores de cozinhas coletivas – indicam elevadas prevalências de obesidade, embora com pouca validade estatística devido ao tamanho reduzido das amostras ou, ainda, ao desenho de estudo utilizado.

Como justificativa dessa obesidade em trabalhadores de cozinha Matos (2000 apud Boclin e Blank, 2010), destacou o hábito desses trabalhadores de consumir alimentos entre as refeições, possivelmente, devido ao amplo espaço de tempo que passam em contato direto com os alimentos. Adicionalmente, a autora relata o baixo consumo de água pelos trabalhadores, prevalecendo a ingestão de bebidas protéicas e/ou adoçadas, principalmente entre indivíduos do setor de cocção e higienização de bandejas, além da ingestão de alimentos gordurosos pela manhã, já no início da jornada de trabalho, sobretudo alguns tipos de carne.

Porém o sofrimento não é, necessariamente, patogênico; pode conduzir à subversão em prazer, quando é possível utilizar a inteligência prática, a cooperação e o reconhecimento.

Objetivo

Analisar a organização e as condições de trabalho das cozinheiras de escolas públicas do município de Adamantina (SP).

Metodologia

Nesta pesquisa de orientação qualitativa foram entrevistadas quatro cozinheiras de escolas públicas do município de Adamantina (SP). As entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas. Após esta etapa os conteúdos das entrevistas foram distribuídos nas três categorias propostas pela Psicodinâmica do Trabalho: organização do trabalho, condições de trabalho e insatisfação (Dejours, 2004).

O fundamento teórico empregado na análise das entrevistas, se dedica à análise das relações entre o sujeito e a organização do trabalho, valorizando os processos subjetivos e intersubjetivos mobilizados no trabalhar, com destaque para as vivências de prazer-sofrimento, a mobilização subjetiva, as estratégias defensivas e, na atualidade, as patologias relacionadas ao trabalho (Heloani e Lancman, 2004).

Resultados e Discussões

Os resultados serão apresentados a partir dos três campos analíticos propostos pela psicodinâmica do trabalho: organização, condição e insatisfação.

A organização

Observa-se que apesar da estabilidade no emprego decorrente da aprovação do concurso público ocorre desvio de função, pois são concursadas como auxiliar de desenvolvimento escolar e atuam como cozinheiras. A jornada de trabalho não se estende por mais de 8 horas e verifica-se variação entre 1h e 2hs de almoço, sendo este horário estipulado por cada instituição.

As funções relativas ao cargo de merendeira envolvem o preparo dos alimentos, a cocção e a limpeza dos utensílios e da cozinha, a verificação de estoque e a atenção ao vencimento dos produtos. Aquilo que deve ser preparado é decidido pela nutricionista em períodos bimestrais para creches e trimestrais para escolas de ensino fundamental. Alterações realizadas no cardápio ocorrem quando há falta de algum alimento. A autorização dependeria do posicionamento do nutricionista responsável, e em alguns casos ocorre sem anuência deste profissional.

A permanência na função de cozinheira, mesmo com o desvio de função é estimulado com o acesso a bolsas de estudos de nível superior que se estendem ao profissional e seus dependentes.

As condições de trabalho

As dificuldades de execução de trabalho envolvem a ausência de instrumentos adequados para a execução da tarefa. Tal situação é ilustrada pelo tamanho inadequado da pia, pois são utilizados caldeirões de até 20 litros e os mesmos não encaixam no espaço entre a cuba da pia e a torneira. É necessário o emprego de copos d'água para molhar e enxaguar os caldeirões e outros utensílios.

O quadro de funcionários é considerado deficitário pelas trabalhadoras, sendo somente duas merendeiras em cada escola para uma população de cerca de 200 alunos aproximadamente. De acordo com a Legislação do PNAE composta no REBRAE (Rede Brasileira de

Alimentação e Nutrição Escolar) não está estabelecido a proporção do número de merendeiras por aluno. Desse modo, a disposição de mais uma profissional é definida por cada instituição de acordo com a percepção de necessidade. Perante a justificativa das merendeiras, quando algumas delas faltam ao serviço, o trabalho fica prejudicado. (PNAE, 2013)

Com esse trabalho prejudicado, utiliza-se o apoio de funcionários de outros setores da escola, considerados como não especializados para a função, por exemplo, os funcionários do setor da limpeza. Além da não especialização, entra em discussão também a questão da contaminação. Já que o servidor de serviços gerais pode estar com as mãos e roupas contaminadas por bactérias oriundas do serviço realizado e quando em contato com a cozinha e a manipulação de alimentos, haverá o risco de contaminar o processo de alimentação escolar.

Destacam nas entrevistas que necessitam ‘ter amor no trabalho que fazem’. É importante destacar que ter amor pode representar a construção de uma racionalização em torno de uma atividade produtiva que não confere representação social positiva, não determina remuneração satisfatória e não possibilita ressonância simbólica por se constituir por atividade monótona e repetitiva. Além disso, estão sempre submetidas a avaliação rigorosa do trabalho realizado, pois a comida não palatável é rejeitada pelos alunos. Não atingir o parâmetro desejado determina uma pressão paranoide³ sobre o sujeito.

O relacionamento interpessoal no trabalho é definido como bom. Pode significar uma valoração positiva dos colegas que é facilitado pelo fato das entrevistadas ocuparem o mesmo espaço de poder organizacional. A ordem do que deve ser preparado como merenda é advinda do serviço das nutricionistas. Entretanto, ocorre o julgamento do serviço realizado pela diretoria das instituições de ensino. Este julgamento impõe um relacionamento crítico com os superiores hierárquicos. Por isso as ansiedades paranoides são incrementadas e sinalizam a ameaça de sanções (JACQUES e CODO, 2002).

Uma condição observada no trabalho das merendeiras é a oferta de treinamentos sobre higiene na manipulação de alimentos e contenção de desperdício. Geralmente são ministrados pela nutricionista do município com frequência semestral ou anual. Segundo Kraemer e Aguiar (2009) a qualificação profissional:

³ Termo referente a paranoia situacional utilizada por Selligman-Silva (2011)

“é usualmente definida pelo conjunto de habilidades e requisitos que compõem o desenho do cargo ou pelos saberes que identificam o indivíduo com as condições necessárias ao desempenho de suas funções. Está ligada ao sistema de educação formal e, também, aos sistemas de qualificação específicos, oferecidos pelas empresas” (KRAEMER E AGUIAR, 2009 p.610).

Outros aprendizados relativos a manipulação e disposição dos alimentos se dão a partir da curiosidade das trabalhadoras, do interesse em aprender e da observação das atividades. O domínio técnico da função é acumulado com a experiência (KRAEMER E AGUIAR, 2009).

A presença do sistema self-service é freqüente em escolas de nível fundamental. Pedagogicamente é estabelecido para estimular autonomia e disciplina em relação ao consumo do alimento; assim figura com estratégia de formação do cidadão. Aos profissionais de cozinha esta condição de trabalho é benéfica por reduzir a repetição de movimentos relativos a montagem dos pratos. Isto exemplifica uma medida que podem ser adotada para reduzir a carga ocupacional sem que mudanças substanciais sejam empregadas.

A insatisfação no trabalho

Há um grau de descontentamento em relação à cobrança excessiva realizada pela direção das escolas. Esta insatisfação decorre do fato de não contarem com orientações relativas ao direcionamento das tarefas e ficarem restritas ao julgamento de sua qualidade. Assim, a postura da direção escolar é tomada como ameaçadora e não continente das dificuldades encontradas. Haveria a ausência de referências sobre o modo adequado de realizar o trabalho. Conseqüentemente, a diretoria escolar é representada como punitiva e com capacidade esvaziada para orientar a tarefa.

Além disso, as exigências relativas as atividades laborais podem provocar algumas doenças, devido aos movimentos repetitivos e o frequente peso carregado. Estas exigências desencadeiam doenças como a síndrome do túnel do carpo e a tendinite. A síndrome do túnel do carpo determina dor e parestesia nas mãos (Barbosa et al. 2006) o que limita o trabalho das cozinheiras. De acordo com o nível de comprometimento orgânico, para a manutenção das capacidades funcionais é necessário a execução de procedimentos cirúrgicos, ocasionando a

impossibilidade de retornar para a função exercida, com possibilidade de remanejamento de setor ou licença definitiva do serviço.

Destaca-se ainda que a permanência por muitas horas em pé pode ocasionar contrações involuntárias e dolorosas do sistema músculo-esquelético, que são desencadeadas pelo baixo nível de cálcio (hipocalcemia) e baixo nível de potássio (hipopotassemia), além da baixa oxigenação que é interligada com a imunidade baixa relatada pelas merendeiras.

A insatisfação também envolve a ausência de uma trabalhadora que substituísse alguma trabalhadora que se ausentasse. Quando alguma funcionária não se apresenta ao trabalho, ficam comprometidos os horários e a quantidade de alimentos preparados por cada refeição, lembrando que também intensifica os movimentos repetitivos e a sobrecarga de peso. Desse modo, observa-se que quando há alguma dispensa por licença médica, é intensificada a atividade das trabalhadoras, justamente por não haver quem os substitua.

Algumas funcionárias queixam-se do volume e da intensidade do trabalho, afirmando a impossibilidade de atender as funções, especialmente por acumularem as atividades de limpeza das cozinhas e utensílios. Assim há um incremento na variedade de esforços que se somam para os prejuízos ao quadro geral de saúde.

Considerações Finais

A partir do relato das entrevistadas foi possível observar como a ausência de suporte organizacional exige o emprego de habilidades pessoais para lidar com as pressões que surgem no cotidiano. A restrita oferta de treinamento e as limitadas referências dos superiores hierárquicos impõem o desafio de acertar mesmo sem bem saber o que fazer e como fazer. Por isso, a organização do trabalho determina uma relevante carga psíquica as trabalhadoras.

As cargas psíquicas interatuam na produção do desgaste a saúde e se associam a presença de instrumentos de trabalho ineficientes e que não atendem as exigências produtivas. Assim, além da dificuldade de realizar o trabalho com tais instrumentos, surge a percepção de ausência de reconhecimento das necessidades laborais. Constitui-se uma representação de que não há interesse em disponibilizar meios suficientes para a execução do trabalho. Nota-se que a atribuição de valor ao trabalho realizado parece reduzido.

A insatisfação das trabalhadoras indica também a carência estrutural para prevenir quadros reconhecidos de adoecimento e garantir um número suficiente de trabalhadores para a execução das tarefas. Desse modo, estão associados a intensidade e o volume de trabalho à produção de doenças músculo-esquelético. Nota-se que apesar das cozinhas escolares produzirem alimentos em quantidades classificáveis como alimentação coletiva, não há estruturas e equipamentos compatíveis para a finalidade. Conclui-se que os prejuízos a organização do trabalho, as críticas condições de trabalho e a insatisfação são fontes para a expressão de sofrimento psíquico no grupo de trabalhadoras estudadas.

Bibliografia

BARBOSA, Valéria Ribeiro Nogueira; DANTAS, Fábio Galvão; CARDOSO, Maria Aparecida Alves e MEDEIROS, Jovany Luis Alves de. **Dor e parestesias nos membros superiores e diagnóstico da síndrome do túnel do carpo.** *Arq. Neuro-Psiquiatr.* [online], vol.64, n.4, pp. 997-1000, 2006.

BERTIN, Cilce Helena Figueiredo Preza et al. **O trabalho sob a ótica das manipuladoras de alimentos de uma unidade hospitalar.** *Rev. Nutr.*, vol.22, no.5, p.643-652, Out 2009.

BOCLIN, Karine de Lima Sírío e BLANK, Nelson **Excesso de peso: característica dos trabalhadores de cozinhas coletivas?** *Rev. bras. saúde ocup.*, vol.31, no.113, p.41-47, Jun 2006.

BOCLIN, Karine de Lima Sírío e BLANK, Nelson **Prevalência de sobrepeso e obesidade em trabalhadores de cozinhas dos hospitais públicos estaduais da Grande Florianópolis, Santa Catarina.** *Rev. bras. saúde ocup.*, vol.35, no.121, p.124-130, Jun 2010.

CODO, Wanderley & Colaboradores. **Educação: carinho e trabalho.** – Petrópolis, RJ: Vozes/ Brasília: Confederação Nacional dos Trabalhadores em Educação: Universidade de Brasília. Laboratório de Psicologia do Trabalho, 1999.

DEJOURS, Christophe. **Subjetividade, trabalho e ação.** *Prod.* [online], vol.14, n.3, pp. 27-34, 2004.

HELOANI, Roberto e LANCMAN, Selma. **Psicodinâmica do trabalho: o método clínico de intervenção e investigação.** Prod. [online], vol.14, n.3, pp. 77-86, 2004.

JACQUES, Maria das Graças; CODO, Wanderley (organizadores). **Saúde mental & trabalho: leituras.** – Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

KRAEMER, Fabiana Bom e AGUIAR, Odaléia Barbosa de. **Gestão de competências e qualificação profissional no segmento da alimentação coletiva.** *Revista de Nutrição*, Campinas, 22(5): 609-619, set./out., 2009.

Legislação do PNAE. Disponível em:<
http://www.rebrae.com.br/FAQMasterFlex/FAQMasterFlex/faq.php?answer=61&cat_name=Legisla%E7%E3o%20PNAE&category_id=15>. Acesso em 10 de novembro de 2013.

MENDES, Renata Aparecida; COELHO, Ana Íris Mendes e AZEREDO, Raquel Monteiro Cordeiro de. **Contaminação por *Bacillus cereus* em superfícies de equipamentos e utensílios em unidade de alimentação e nutrição.** *Ciênc. saúde coletiva* [online], vol.16, n.9, pp. 3933-3938, 2011.

SELIGMANN-SILVA, Edith. **Trabalho e desgaste mental: o direito de ser dono de si mesmo.** São Paulo: Cortez, 2011.

TOSIN, Iraci e MACHADO, Ruben Abreu. **Ocorrência de *Campylobacter* spp entre manipuladores de alimentos em cozinhas hospitalares de localidade urbana da região Sul do Brasil.** *Rev. Saúde Pública* [online], vol.29, n.6, pp. 472-477, 1995.