



Tipo de trabalho: TRABALHO COMPLETO (MÍNIMO 08 PÁGINAS, MÁXIMO 15 PÁGINAS)

ERGONOMIA NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA¹

**Stéffani Kely Lopes², Larissa Barbara Becker³, Ana Paula Lohmann⁴,
Ayara Remus⁵, Marta Nichelle Do Amaral⁶**

¹ Projetos de Iniciação Tecnológica - Fundo de Apoio à Pesquisa da Unochapecó - PIBIC/FAPE

² Estudante do Curso de Nutrição da Universidade Comunitária da Região de Chapecó - Unochapecó.

³ Estudante do Curso de Nutrição da Universidade Comunitária da Região de Chapecó - Unochapecó.

⁴ Estudante do Curso de Nutrição da Universidade Comunitária da Região de Chapecó - Unochapecó.

⁵ Estudante do Curso de Nutrição da Universidade Comunitária da Região de Chapecó - Unochapecó.

⁶ Professora orientadora. Nutricionista. Mestre em Política Públicas e Dinâmica Regionais. Docente do curso de Nutrição da Universidade Comunitária da Região de Chapecó - Unochapecó.

RESUMO

Introdução: A ergonomia estuda a adaptação do trabalho ao homem pesquisando formas para melhor atender as necessidades do trabalhador e os serviços de alimentação desenvolvem trabalho com alta produtividade, que demandam esforço físico significativo dos trabalhadores e condições de trabalho, muitas vezes, inadequadas. A pesquisa objetivou buscar o que a literatura registra sobre Ergonomia nos Serviços de Alimentação. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, as buscas foram realizadas com base nos descritores do DeCS, entre 1999 e 2017. Seguindo os critérios de inclusão, cinco estudos foram selecionados para análise. **Resultados:** Os problemas ergonômicos, de uma forma geral, repetem-se em todos os ambientes e o nutricionista pode intervir para trazer maior conforto físico e psicológico aos trabalhadores. **Conclusão:** É possível unir os conhecimentos da ergonomia aos da nutrição, buscando uma atuação mais efetiva para a melhoria das condições de trabalho dos colaboradores, evitando possíveis problemas de saúde.

INTRODUÇÃO

Os estudos ergonômicos visam realizar mudanças nas condições e no ambiente de trabalho, aperfeiçoando e adaptando máquinas e equipamentos utilizados na execução das tarefas, de acordo com as características físicas e condições psicológicas do trabalhador, com o objetivo de propiciar-lhe segurança, saúde e conforto e, conseqüentemente, obter maior eficiência no trabalho executado. A ergonomia, assunto emergente mundialmente, auxilia na adequação do local de trabalho ao homem, tornando o ambiente mais propício para o desenvolvimento saudável e seguro das atividades. Nos serviços de alimentação coletiva, a preocupação com a saúde do colaborador também é pauta em discussões (MONTEIRO, 2009).



Tipo de trabalho: TRABALHO COMPLETO (MÍNIMO 08 PÁGINAS, MÁXIMO 15 PÁGINAS)

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), uma tipologia dos serviços de alimentação, são um conjunto de áreas de um serviço organizado, compreendendo uma sequência e sucessões de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando atender às necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se ajuste aos limites financeiros da instituição (ABREU; SPINELLI, 2001).

Neste sentido, surge a preocupação com a saúde dos trabalhadores de UAN, na medida de conscientização de que as condições de trabalho e de saúde estão diretamente relacionadas com o desempenho e produtividade (LOURENÇO; MENEZES, 2008).

Apesar dos avanços tecnológicos que vêm sendo incorporados às UAN, em relação à matéria-prima, aos métodos de trabalho e aos equipamentos, os locais destinados ao preparo das refeições apresentam, em geral, condições físicas inadequadas, como ruído excessivo, temperatura elevada, iluminação deficiente, arranjo físico e instalações precárias (COLARES; FREITAS, 2007).

Aliado a isso, outros fatores relacionados à organização do trabalho, como ritmo e esforço de trabalhos intensos, horários prolongados, sobrecarga de trabalho, pressão temporal, postura inadequada e movimentos repetitivos na execução das tarefas, influenciam tanto na produtividade quanto na saúde dos operadores (ABREU; SPINELLI, 2001).

Assim, o objetivo deste estudo foi identificar o que a literatura científica tem publicado sobre a ergonomia nos serviços de alimentação.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo de abordagem qualitativa, para a identificação de produções sobre o tema ergonomia nos serviços de alimentação, entre 1999 e 2017. Adotou-se a revisão integrativa da literatura, uma vez que ela contribui para o processo de sistematização e análise dos resultados, visando à compreensão de determinado tema, a partir de outros estudos independentes. A revisão integrativa da literatura propõe o estabelecimento de critérios bem definidos sobre a coleta de dados, análise e apresentação dos resultados, desde o início do estudo, a partir de um protocolo de pesquisa previamente elaborado e validado.

Para tanto, foram adotadas as sete etapas indicadas para a constituição da revisão integrativa da literatura. As etapas serão conduzidas a partir de Ganong (1987): 1) Escolha da pergunta de pesquisa; 2) Definição dos critérios de inclusão e exclusão dos estudos; 3) Seleção da amostra; 4) Inclusão dos estudos selecionados em formato de tabela construída a partir do Microsoft Excel; 5) Análise dos resultados, identificando diferenças e conflitos; 6) Discussão e análise dos resultados; 7) Apresentação do estudo em forma de artigo científico.

As buscas foram realizadas no banco de bases da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e a estratégia baseou-se nos cruzamentos duplos dos descritores presentes nos Descritores em Ciências da Saúde (DeCS): Ergonomia, Nutrição, Saúde do Trabalhador, Restaurantes e Alimentação.

Os critérios adotados para seleção dos artigos foram: trabalhos publicados no formato de artigos



Tipo de trabalho: TRABALHO COMPLETO (MÍNIMO 08 PÁGINAS, MÁXIMO 15 PÁGINAS)

científicos, publicados no período entre 1999 a 2017, no idioma português e disponíveis on-line na forma completa.

A tabela 1, a seguir, demonstra os resultados dos cruzamentos

Tabela 1 - Distribuição dos artigos obtidos nos cruzamentos na base de dados BVS. Chapecó, 2018.

	Descritores	Número total	Texto completo	Idioma (Português)	Ano (1999-2017)	Artigos	Artigos disponíveis
1	"Ergonomia e Nutrição"	49	17	13	13	10	9 (1 repetido)
2	"Ergonomia e Estado nutricional"	8	4	1	1	1	0 (1 repetido)
3	"Ergonomia e Alimentação"	107	39	14	14	11	9 (2 repetidos)
4	"Ergonomia e Restaurantes"	10	8	3	3	3	0 (3 repetidos)
5	"Nutrição e Saúde do trabalhador"	1.896	710	123	10	87	60 (27 repetidos)
6	"Nutrição e Restaurantes"	483	189	31	10	24	17 (7 repetidos)
7	"Saúde do trabalhador e Restaurantes"	104	57	12	12	10	7 (3 repetidos)
8	"Estado nutricional e Trabalhadores"	291	155	48	45	45	40 (5 repetidos)
9	"Saúde do trabalhador e Alimentação"	1.386	584	100	97	78	65 (13 repetidos)

Fonte: elaboração das autoras (2018), a partir de BVS (2018).

A seleção reuniu 207 artigos, e, após a leitura dos resumos, restaram 44 artigos. A realização de uma leitura completa e minuciosa destes 44 artigos eliminou 39. Assim, no resultado final foram selecionados cinco artigos que respondiam ao objetivo proposto por este estudo.

Para organização e tabulação dos dados, as informações referentes aos artigos selecionados foram dispostas no *software* Excel e apresentadas nos resultados e discussões (Quadro 1).



Tipo de trabalho: TRABALHO COMPLETO (MÍNIMO 08 PÁGINAS, MÁXIMO 15 PÁGINAS)

RESULTADOS E DISCUSSÕES

As publicações feitas nos últimos 19 anos sobre ergonomia nos serviços de alimentação estão expressas no Quadro 1 a seguir, e apresentam os artigos selecionados destacando o ano de publicação, autores, metodologia, objetivos do estudo e resultados.

Quadro 1 – Artigos destacando ano de publicação, autores, metodologia, objetivos do estudo e resultados. Chapecó, 2018

Ano	Autores	Objetivos do estudo	Resultados
1999	PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa.	Identificar, por meio de uma abordagem comparativa entre França e Brasil, os fatores pertinentes à adaptação das novas tecnologias de produção de alimentação coletiva no Brasil.	Na França as condições técnicas de trabalho são boas, condizentes com o desenvolvimento do contexto industrial. As maiores dificuldades desta inserção tecnológica no Brasil seria a falta de escolaridade e capacitação de colaboradores, como também falta de incentivo tanto governamental quanto visão e amadurecimento deste setor empresarial sobre as modernizações nas UAN's existentes.
2003	MATOS, Cristina Henschel de; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa.	Analisar a relação entre condições de trabalho e estado nutricional de operadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.	Apesar dos avanços tecnológicos pelos quais vem passando a produção de alimentação coletiva, a existência de espaços trabalhos adequados ainda são um desafio para este setor.
2007	COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FREITAS, Carlos Machado de.	Investigar a relação entre o processo de trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição e a saúde dos trabalhadores.	A organização do trabalho na unidade estudada representa uma atividade rotineira, cujas exigências da situação de trabalho se dão com base em critérios prescritos pela instituição.
2009	MONTEIRO, Marlene Azevedo Magalhães.	Propiciar segurança, saúde e conforto e, consequentemente, obter maior eficiência no trabalho executado.	A ergonomia visa realizar mudanças nas condições e no ambiente de trabalho, aperfeiçoando e adaptando máquinas e equipamentos utilizados na execução das tarefas.
2011	ISOSAKI, Mitsue <i>et al.</i>	Analisar as situações de trabalho em serviço de nutrição hospitalar, antes e depois da implantação de ações de intervenções ergonômicas, e seu impacto na prevalência de sintomas osteomusculares relacionados ao trabalho.	Os principais problemas observados foram espaço físico reduzido, equipamentos e materiais de trabalho inadequados, déficit de pessoal, volume excessivo de trabalho com elevado esforço mental e alta prevalência de sintomas osteomusculares, sobretudo nos membros inferiores e ombros.

Fonte: elaboração das autoras (2018).

O primeiro estudo analisado, “Intervenção nas situações de trabalho em um serviço de nutrição hospitalar e repercussões nos sintomas osteomusculares” (ISOSAKI *et al.*, 2011), descreve que a maioria dos colaboradores são do sexo feminino, com idade média de 37 anos. Destacou a sobrecarga no sistema osteomuscular, nos dois postos de trabalho, principalmente nos membros superiores, devido à manipulação de equipamentos, aos utensílios e à higienização de louças. As principais exigências físicas relatadas foram: desenvolver tarefas em pé; sustentar cargas acima da capacidade do trabalhador; realizar movimentos repetitivos e com uso dos mesmos grupos musculares; permanecer em posturas extremas; deslocar-se constantemente entre os postos de trabalho; expor-se ao frio, calor e ruído na execução das tarefas; realizar as atividades em ritmo acelerado, com apenas uma pausa oficial durante as jornadas de trabalho (8 e de 12 horas/dia). Seguindo das exigências cognitivas e psíquicas em menor quantidade.

Neste estudo, verificaram-se condições de trabalho e arranjo físico inadequados, equipamentos por vezes insuficientes ou mal conservados, exigências físicas, cognitivas e psíquicas elevadas, dentre as quais se destacaram: volume excessivo de trabalho com ritmo acelerado sem pausa, longas horas de trabalho em pé; ciclos curtos; adoção de posturas extremas e antinaturais; uso acentuado de força; número excessivo de movimentos e deslocamentos constantes; trabalho monótono, com grande pressão temporal; necessidade de atenção concentrada e memória; percepção e discriminação visual para detalhes; polivalência; flexibilidade; necessidade frequente de tomada de decisões; necessidade constante da colaboração dos chefes e colegas para a realização do trabalho, resultados semelhantes aos observados em cozinhas de unidades de alimentação e nutrição.



Tipo de trabalho: TRABALHO COMPLETO (MÍNIMO 08 PÁGINAS, MÁXIMO 15 PÁGINAS)

Estudos brasileiros realizados em cozinhas de restaurantes industriais e em serviços de nutrição hospitalares mostraram que os principais motivos das ausências foram as doenças do próprio trabalhador, sendo as do sistema osteomuscular as mais frequentes. Nesses estudos verificaram-se ainda que fatores como ambiente de trabalho, espaço físico, equipamentos, organização e fatores psicossociais do trabalho geram repercussões na saúde dos trabalhadores (LANCMAN *et al.*, 2000).

O segundo estudo a ser discutido, “Importância da ergonomia na saúde dos funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição” (MONTEIRO, 2009), cita que, frequentemente, a produção de refeições no Brasil exige alta produtividade dos operadores em tempo limitado, porém, em condições inadequadas de trabalho, com problemas de ambiente, equipamentos e processos. Tais condições acabam levando a insatisfações, cansaço excessivo, quedas de produtividade, problemas de saúde e acidentes de trabalho. Neste sentido, a preocupação com a saúde do operador de UAN começa a surgir no setor de alimentação coletiva, na medida da conscientização de que condições de trabalho e saúde estão diretamente relacionados com *performance* e produtividade.

Apesar dos conhecimentos científicos que compõem a ergonomia serem amplamente divulgados, inclusive, o reconhecimento que a ausência desses quando da concepção e/ou manutenção de uma organização de trabalho traz desvantagens incomensuráveis a seus trabalhadores e a própria organização, ainda pode observar-se que a grande maioria das UAN, principalmente no âmbito nacional, não usam os seus conhecimentos para beneficiar seus trabalhadores e sua produção (SANTANA, 2002).

Matos (2000) observa que, apesar dos avanços tecnológicos pelos quais vem passando a produção de alimentação coletiva, a existência de espaços de trabalho adequados, a manutenção do ruído, da temperatura e umidade dentro das recomendações, fundamentadas no conhecimento científico da ergonomia e adequadas ao setor, ainda são um desafio para as UAN's.

No terceiro artigo analisado, “Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso” (MATOS; PROENÇA, 2003), foi realizada uma análise ergonômica do trabalho, incluindo a caracterização do estado nutricional dos trabalhadores. Foram entrevistados oito operadores, dos quais 87,5% eram mulheres e 12,5% homens. Nesse estudo constatou-se que o trabalho exige esforço físico moderado, carregamento de peso esporádico e movimentos repetitivos e na mesma posição frequentes. No resultado da análise nutricional desses colaboradores, pode-se observar que somente dois desses oito operadores estão em estado nutricional de eutrofia, e o restante em estado nutricional de sobrepeso. Além do grande esforço físico, do carregamento de peso, dos movimentos e das posições repetitivas, da circulação no setor de cocção, constata-se também que a área física é reduzida e há realocações dos colaboradores nos setores, e o ruído e a umidade são fatores que determinam a qualidade de trabalho. Apesar de a realização das atividades na unidade requerer um gasto energético significativo, alguns condicionantes físicos e organizacionais estariam contribuindo para o consumo alimentar excessivo e a ingestão de uma dieta desequilibrada. O sobrepeso em colaboradores de UAN não é fator condicionante em saúde porém prejudica o desempenho dos colaboradores e, consequentemente, contribui para possíveis lesões.

O quarto artigo analisado e discutido, “Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma



Tipo de trabalho: TRABALHO COMPLETO (MÍNIMO 08 PÁGINAS, MÁXIMO 15 PÁGINAS)

unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho” (COLARES; FREITAS, 2007), faz uma investigação acerca da relação entre o real processo de trabalho em uma UAN e a saúde dos trabalhadores. Esse artigo traz que as principais queixas dos colaboradores e as principais falhas observadas pela pesquisa são: calor, umidade, ruídos excessivos, piso inadequado, excesso de carga física e mudanças frequentes no cardápio.

O planejamento de cardápio deve levar em consideração o número de operadores e priorizar técnicas de preparo diferentes, de modo a alternar as posturas a serem adotadas pelos funcionários ao executar as atividades e, com isso, diminuir a monotonia e melhorar o ritmo de trabalho (NOVELLETO; PROENÇA, 2004).

Os trabalhadores relataram uma série de problemas que surgem em decorrência das exigências do trabalho. Os males foram relacionados às condições ambientais e organizacionais do trabalho, e para melhorar as condições de saúde no trabalho apontaram medidas que vão desde a melhoria das condições físicas (manutenção de equipamentos e aquisição de materiais) até organizacionais (diálogo entre chefes e subordinados) e medidas clássicas de promoção da saúde, como música ambiente e ginástica laboral. (COLARES; FREITAS, 2007, p. 3017).

Portanto, preocupa-se a ergonomia não somente com as condições físicas do trabalho, mas também com a sua organização. A ergonomia busca examinar o conteúdo das tarefas, os ritmos impostos aos trabalhadores, a divisão do trabalho, as relações de poder e as relações interpessoais, fatores esses que convergem para a desmotivação e insatisfação dos trabalhadores no exercício de sua profissão (MARCON, 1997).

O quinto e último artigo a ser discutido, “Novas tecnologias para a produção de refeições coletivas: recomendações de introdução para a realidade brasileira” (PROENÇA, 1999), trata de um estudo que foi desenvolvido com o objetivo de identificar, por meio de uma abordagem comparativa entre França e Brasil, os fatores pertinentes à adaptação das novas tecnologias de produção de alimentação coletiva no Brasil, relativas a equipamentos importados e processo de cozinha de montagem, visando a melhoria tanto da qualidade das refeições quanto das condições de trabalho dos operadores. O trabalho busca, através do confronto entre as características de funcionamento de unidades produtoras de alimentação coletiva, que utilizam novas tecnologias na França e no Brasil, análise feita com o suporte da ergonomia e da antropotecnologia, contribuir na discussão sobre o assunto, visando a uma melhor adequação quando da introdução destes novos processos de produção no Brasil. Nesse estudo, o fator mais significativo da falta de introdução destas novas tecnologias seria a falta de escolaridade e capacitação de colaboradores, falta, principalmente, de fornecedores de matéria-prima, como também falta de visão e amadurecimento do setor empresarial sobre esta abordagem, negociações e modernizações nas UAN existentes e contribuição das entidades governamentais sobre o processo. Esse estudo, dentre os outros quatro



Tipo de trabalho: TRABALHO COMPLETO (MÍNIMO 08 PÁGINAS, MÁXIMO 15 PÁGINAS)

artigos, foi o único que trouxe uma abordagem diferenciada sobre o assunto da ergonomia, e que traz a introdução da tecnologia como fator condicionante para melhorias na produção e saúde do colaborador.

Porém, embora o arsenal tecnológico disponível para o setor seja significativo, a qualidade das refeições ainda está diretamente relacionada ao desempenho da mão de obra (MATOS; PROENÇA, 2003).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo constatou que as condições ergonômicas de trabalho ainda são pouco presentes e precárias, o que reflete na saúde do trabalhador e na produtividade negativamente, e que desta forma há muito o que se melhorar e trabalhar na abordagem da ergonomia em UAN.

A partir desta visão, os profissionais nutricionistas precisam estar atentos às novidades no setor, e trabalhar para que, além do ambiente estar de acordo com a legislação, o trabalhador se sinta valorizado, ouvido e, principalmente, feliz com seu ambiente de trabalho. Isso trará benefícios para o trabalhador e, consequentemente, ao gestor dos serviços de alimentação, prevenindo doenças relacionadas às más condições de trabalho nos colaboradores, trabalhando, desta forma, com uma visão geral da ergonomia.

Palavras Chave: Nutrição; Saúde do trabalhador; Restaurante.

REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica G. N. Estudo das condições de risco ocupacional e ações preventivas em unidades de alimentação e nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 86, p. 22-27, jun. 2001.

BVS - Biblioteca Virtual em Saúde. **Dados gerais**. 2018. Disponível em: <www.regional.bvsalud.org>. Acesso em: 3 ago. 2018.

COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FREITAS, Carlos Machado de. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, dez. 2007.

FERREIRA, Mário César. A ergonomia da atividade se interessa pela qualidade de vida no trabalho? Reflexões empíricas e teóricas. **Cadernos de Psicologia Social no Trabalho**, Brasília, v. 11, n. 1, p. 83-99, 2008.

GANONG, Lawrence H. Integrative reviews of nursing. **Research in Nursing & Health**, v. 10, n. 1, p. 1-11, Feb. 1987.



Tipo de trabalho: TRABALHO COMPLETO (MÍNIMO 08 PÁGINAS, MÁXIMO 15 PÁGINAS)

ISOSAKI, Mitsue et al. Intervenção nas situações de trabalho em um serviço de nutrição hospitalar e repercussões nos sintomas osteomusculares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 3, p. 449-462, maio/jun. 2011.

LANCMAN, Selma et al. Estudo e intervenção no processo de trabalho em um restaurante universitário: em busca de novas metodologias. **Revista de Terapia Ocupacional da Universidade de São Paulo**, São Paulo, v. 11, n. 2-3, p. 79-89, 2000.

LOURENÇO, Maristela Soares; MENEZES, Luciana Ferreira. Ergonomia e alimentação coletiva das condições de trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. In: CONGRESSO NACIONAL DE EXCELENCIA EM GESTÃO, 4., 2008, Niterói. **Anais...** Niterói: CNEG, 2008.

MARCON, Maria Cristina. **As novas propostas de organização do trabalho e a participação do trabalhador**: um estudo de caso desenvolvido junto a uma unidade de alimentação e nutrição tipo concessionária, sob um enfoque ergonômico. 1997. 118 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1997.

MASCULO, Francisco Soares et al. **O serviço de nutrição e dietética hospitalar**: um estudo de caso sob enfoque ergonômico. Rio de Janeiro: Enegep, 1997.

MATOS, Cristina Henschel de. **Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva**: um estudo de caso. 2000. 137 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2000.

_____; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 493-502, out./dez. 2003.

MONTEIRO, Marlene Azevedo Magalhães. Importância da ergonomia na saúde dos funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Salvador, v. 33, n. 3, p. 416-427, jul./set. 2009.

NOVELLETO, Debora Luciane; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O planejamento do cardápio pode interferir nas condições de trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição? **Nutrição em Pauta**, São Paulo, n. 65, 2004.

_____. Novas tecnologias para a produção de refeições coletivas: recomendações de introdução para a realidade brasileira. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 12, n. 1, p. 43-53, 1999.

SANTANA, Ângela Maria Campos. **A produtividade em Unidades de Alimentação e Nutrição**: aplicabilidade de um sistema de medida e melhoria da produtividade integrando a ergonomia. 2002. 255 F. Tese (Doutorado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.



6º CONGRESSO INTERNACIONAL EM SAÚDE CISaúde

Vigilância em Saúde: Ações de Promoção,
Prevenção, Diagnóstico e Tratamento



Tipo de trabalho: TRABALHO COMPLETO (MÍNIMO 08 PÁGINAS, MÁXIMO 15 PÁGINAS)