

CASE DE SUCESSO - FISIOTERAPIA DO TRABALHO E ERGONOMIA

PEQUENAS MUDANÇAS, GRANDES RESULTADOS: ERGONOMIA DE BAIXO CUSTO EM FRIGORÍFICOS E SEUS IMPACTOS NA GESTÃO DE RISCOS

Romínia Zélia De Freitas Souza Lazarini (rzfsouza@gmail.com)

Introdução

O setor de abate e processamento de carnes concentra diversos fatores de risco ocupacional, como alta repetitividade, ritmo intenso de trabalho, pressão temporal, controle rigoroso de tempos e movimentos, posturas forçadas, movimentação manual de cargas, além de exposição a frio, ruído e umidade (BRASIL, 2017). Esses fatores contribuem para o desenvolvimento de agravos à saúde dos trabalhadores, especialmente LER e DORT, associados ao uso de facas e à alta repetitividade. As atividades podem atingir cerca de 120 movimentos por minuto, excedendo o limite ergonômico recomendado de 25 a 33 movimentos por minuto (KIKUTA et al., 2025). Historicamente, o crescimento da indústria frigorífica brasileira, especialmente a partir da década de 1990, esteve associado ao aumento da intensidade produtiva, o que resultou em elevação dos índices de adoecimento, acidentes graves e afastamentos previdenciários.

Diante desse cenário, iniciativas regulatórias e estudos técnicos, como a Nota Técnica de 2004 e a posterior criação da NR 36, reforçaram a necessidade de adequação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos

trabalhadores. Entre as recomendações, destaca-se a adaptação dos postos de trabalho às características antropométricas da força laboral.

Objetivo

O presente estudo teve como objetivo analisar os impactos da implementação de ações ergonômicas de baixo custo na redução dos níveis de risco ocupacional em um frigorífico, bem como avaliar sua contribuição para a gestão de ergonomia organizacional.

Metodologia

Trata-se de um estudo aplicado, realizado em um frigorífico suíno com cerca de 1.900 trabalhadores. Ao longo de 35 meses, foi conduzida uma Análise Ergonômica do Trabalho (AET), com avaliação de 266 tarefas e implementação de ações de melhoria classificadas por nível de complexidade.

Resultados e Discussão

Foram propostas 301 ações ergonômicas, majoritariamente de baixo custo. Intervenções simples solucionaram grande parte das situações identificadas. Observou-se redução dos riscos altos (de 62 para zero) e médios (de 51 para 4), com aumento das classificações em níveis mais baixos, evidenciando a efetividade das medidas adotadas.

Conclusão

Pequenas intervenções ergonômicas, quando alinhadas a uma estratégia de gestão estruturada, são capazes de promover melhorias significativas nas condições de trabalho, contribuindo para a prevenção de agravos à saúde e para a sustentabilidade operacional do setor frigorífico.

Referências

BRASIL. Manual de auxílio na interpretação e aplicação da norma regulamentadora nº 36: Segurança e saúde no trabalho em empresas de abate e processamento de carnes e derivados. Ministério do Trabalho e Emprego - MTE. Brasília/DF. 265 p. Set. 2017. Disponível em: https://sit.trabalho.gov.br/portal/images/SST/SST_manuais_publicacoes/MANUAL_N_R_36_COMPILADO.pdf. Acesso em: 16 abr. 2026.

DEFANI, Junior Clacindo. Avaliação do perfil antropométrico e análise dinamométrica dos trabalhadores da agroindústria do setor de frigoríficos e abatedouros: o caso da Perdigão - Carambeí. 2007. 126 f. Dissertação

(Mestrado em Engenharia da Produção) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Ponta Grossa, 2007. Disponível em: <http://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/3600>. Acesso em: 16 abr. 2026.

KIKUTA, C. K. T. et al. Causes of absenteeism and implementation of Regulatory Standard No. 36 in a beef processing plant: challenges in preventing musculoskeletal injuries and diseases. *Revista Brasileira de Medicina do Trabalho*, [S.l.], v. 23, n. 2, e20251371, 2025. DOI: 10.47626/1679-4435-2025-1371. Disponível em: <https://rbmt.org.br/details/3138/en-US/causes-of-absenteeism-and-implementation-of-regulatory-standard-no--36-in-a-beef-processing-plant--challenges-in-preventing-musculoskeletal-injuries-a>. Acesso em: 16 abr. 2026.

Palavras-chave: ergonomia; indústrias de processamento de carne.