## CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ DEBORA CARNEIRO TEIXEIRA FABIANA RODRIGUES DE LIMA

### ANÁLISE DA TAXA DE ABSENTÍSMO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM UM HOSPITAL DE CASCAVEL – PARANÁ

CASCAVEL 2019

# CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ DEBORA CARNEIRO TEIXEIRA FABIANA RODRIGUES DE LIMA

### ANÁLISE DA TAXA DE ABSENTÍSMO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM UM HOSPITAL DE CASCAVEL – PARANÁ

Trabalho apresentado à disciplina de Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição A do curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz.

Professora Orientadora: Adriana

**Hernandes Martins** 

CASCAVEL 2019

ANÁLISE DA TAXA DE ABSENTÍSMO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM UM HOSPITAL DE CASCAVEL – PARANÁ

<sup>1</sup> Débora Carneiro Teixeira

<sup>2</sup> Fabiana Rodrigues de Lima

<sup>3</sup> Adriana Hernandes Martins

Resumo

Com a taxa elevada de absenteísmo acarretam-se diversos problemas para uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Objetivo:** Determinar a taxa de absenteísmo. **Metodologia:** O Recursos Humanos do Hospital forneceu uma relação de todos os funcionários do Serviço de Nutrição e Dietética, onde usamos os dados nas fórmulas dos estudos de Oliveira (1986). **Resultado e discussão:** A taxa de absenteísmo foi de 17,7. **Conclusão:** Com o resultado elevado da taxa de absenteísmo percebe-se que deve haver contratação de funcionários novos para o SND e controlar as faltas e o motivo das folgas dos funcionários.

Palavras chave: Sistema de Nutrição e Dietética, dimensionamento de equipe.

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares são definidas como estabelecimentos localizados em hospitais que desempenham atividades técnico administrativas necessárias à manipulação, à preparação, ao armazenamento e à distribuição de alimentos e de refeições. Um dos fatores primordiais para a garantia da qualidade é a inocuidade do alimento, sendo essencial o controle das condições higiênico-sanitárias nos locais onde os alimentos são manipulados para o consumo humano (BRASIL, et al. 2002).

\_\_\_\_\_

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz. <u>debocarneiro@hotmail.com</u>

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz. <u>rodriguesslimaa@gmail.com</u>

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Nutricionista. Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz

O absenteísmo é o termo utilizado para definir a ausência do funcionário ao seu local de trabalho. É a junção das faltas tanto decorrendo de licença legal quanto injustificadas. Tal prática vem se tornando um problema tanto para as instituições particulares quanto para as estatais o que repercute na qualidade do serviço prestado (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2009).

Estudos citados por Lee e Eriksen (1990) indicam que o absenteísmo é inversamente proporcional à satisfação no trabalho, e a ausência pode ser considerada uma forma de se afastar de pequenas situações indesejáveis. A observação de fatores como condições de trabalho, natureza da supervisão, estilos de liderança, participação na tomada de decisões e relacionamentos profissionais pode ajudar a entender o impacto do absenteísmo nas organizações.

Sabe-se que as pessoas são comprovadamente de fundamental importância para o sucesso das organizações, visto que sua atuação agrega valor ao negócio das organizações. Logo é indicado que se investigue se os trabalhadores sentem-se insatisfeitos com o ambiente de trabalho, para descobrir o verdadeiro motivo que os levam a terem altos índices de faltas e atrasos. Assim, deve-se ainda analisar as causas que geram desmotivação e principalmente a insatisfação no trabalho. (ALMEIDA, D. et al., 2015)

A taxa de absenteísmo (TA) corresponde à taxa de ausência diária e é calculada através do emprego de uma fórmula que indica a relação percentual entre a média de faltas diária em um determinado período e o número de empregados fixos num período considerado (Biscontini& Oliveira, 2007).

O dimensionamento dos funcionários de um restaurante normalmente é definido com base no número de refeições servidas, devendo prever as folgas, faltas, férias e licenças que possam ocorrer. Outros fatores que influenciarão são o tempo gasto para preparar o alimento, dias de funcionamento do local, cardápio. A determinação do número de funcionários ideal é que vai permitir que as tarefas sejam executadas da melhor forma, no melhor tempo e que não haja sobrecarga de pessoas, evitando, assim, a ocorrência de acidentes de trabalho. Por outro lado, vai permitir ao empresário uma racionalização nos gastos extras com funcionários como, por exemplo, a contratação de funcionários extras temporários para substituir pessoas em férias ou doentes (normalmente mais caro, pois se paga a diária do profissional), pagamento de horas extras ou, até mesmo, evitar que a equipe seja hiper dimensionada. (GUIMARÃES, I. et al., 2006)

#### 2 MATERIAIS E MÉTÓDOS

Trata-se de um estudo descritivo e analítico, realizado no período de um mês. Revisão literária, por meio de pesquisas de artigos científicos nas bases de dado on-line como "Scielo" e livros na biblioteca do Centro Universitário Assis Gurgacz em Cascavel - Paraná que tratem a respeito de absenteísmo. Para a obtenção de dados, foi realizado o levantamento da frequência dos funcionários da instituição e organizado em planilha do Excel 2007. Serão incluídas para esta pesquisa, todas as funcionárias do Serviço de Nutrição e Dietética do hospital que trabalham no hospital periodicamente.

Neste estudo foi avaliado o índice de absenteísmo de um Serviço de Nutrição e Dietética (SND) de um Hospital de Cascavel-PR. Segundo Oliveira (1986) em relação ao número de leitos do hospital, foi utilizado 1 colaborador para 3,8 leitos sendo assim, 40 funcionários para os 151 leitos. Levando-se em conta os substitutos de férias, cada funcionário tem direito a 30 dias de férias por ano, multiplicando-se o número de funcionários por 30 e dividindo X por 330.

#### $N^{o}$ de substitutos de férias = $n^{o}$ de empregados x 30/330

Portanto, 40 funcionários X 30 dias de férias : 330 = 3,6 substitutos de férias. Para substitutos de folgas calcula-se 1 funcionário substituto a cada 6 funcionários. Ou seja, 40 funcionários : 6 = 7 funcionários.

Através do número de refeições servidas diariamente, calcula-se o número de funcionários necessários para o trabalho de produção de distribuição. Sendo assim:

#### IPF= Nº de refeições x nº de minutos/ Jornada diária de trabalho em minutos

Tendo como indicador de pessoal fixo (IPF) : 500 refeições x 14 minutos : 720 minutos = 10 pessoal fixo. Já o indicador de substitutos de descanso, visa avaliar o número máximo de empregados em férias e folgas que um substituto cobrirá por ano.

#### ISD = Dias do ano – dias de descanso : dias de descanso

Sendo assim, o indicador de substitutos de descanso (ISD) é: 365-198/198=1 substituto de descanso. Pessoal substituto (PS), determina o número total de pessoal substituto para cobrir férias e folgas do pessoal fixo do ano. PS = 10/1.

#### PS= PF/ ISD

Indicador de absenteísmo diário (IAD), avalia a porcentagem de ausência diária do pessoal fixo por faltas, licenças e afastamentos. Onde: a média de empregados ausentes

= (dias de faltas + dias de licença + dias de afastamentos) / período considerado. IAD = 53/30 = 17,7%. No entanto, IPT: 10 + 11 (10.1,77) = 38 funcionários.

$$IPT = PF + PS + (PF X IAD)$$

#### **3 RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Ferreira & Ferreira (2008) referem que pela jornada de trabalho enfrentada pelas mulheres, pode-se compreender sua suscetibilidade ao desenvolvimento de estresse físico e mental, com a elevação da possibilidade de desenvolver quadros patológicos, resultando em afastamento do trabalho. O absenteísmo por doença em mulheres é mais frequente também pelo fato de que elas dão mais importância a doenças de pequena gravidade. Ou seja, preocupam-se mais com a própria saúde.

**Quadro 1.** Valores referentes a taxa de absenteísmo encontrado no hospital estudado segundo o número de leitos.

	Oliveira (1986) Nº Leitos	Gandra Nº Refeições	SND	
Nº Funcionários fixos	40	10	20	
Nº Substitutos de descanso		10	17	
N° Substitutos de Férias		4	4*	
Absenteísmo 17,7%	7	2	4*	
Total de funcionários	47	26	44	

<sup>\*</sup> O SND em estudo não disponibiliza de substitutos por absenteísmo e substitutos de férias, operando com 8 colaboradores a menos no seu quadro fixo.

De acordo com Oliveira (1986) o número total de funcionários deveria ser de 47, no estudo em questão o SND conta com apenas 36 funcionários. Mostrando uma grande diferença com a referência, resultando em baixa produção. Gandra apresenta um total de 26 colaboradores, não podendo cogitar para o SND devido seu estudo não considerar distribuição de dietas, sendo melhor adequado para uma área industrial.

No estudo de Trigo (1985) foram encontrados valores altos de absenteísmo em dois hospitais governamentais, sendo um do Grupo 2, com valor de 25 % e outro do grupo 4 com valor de 23%, e em um hospital lucrativo no grupo dois, com valor de 28,1%. Foram encontrados ainda, 9 hospitais com taxas de absenteísmo superior a 10% e dois hospitais sem I.A.D.

A questão do absenteísmo nesses serviços (SND) é um dos principais problemas que afetam não só a eficácia, mas principalmente o atendimento prestado aos pacientes, tanto em instituições públicas quanto privadas (Isosaki, 2003). Assim, quando há faltas de funcionários, acaba gerando atrasos e sobrecarregando a equipe presente, tornando-se uma situação crítica se houver várias ausências no dia.

As ausências ao trabalho interferem diretamente no cuidado prestado, desorganizam a dinâmica dos serviços, geram insatisfação e revertem em custos diretos e indiretos para as instituições. Como principais decorrências têm-se: redistribuição das atividades, com desgaste e sobrecarga dos trabalhadores presentes; compensações com horas extras, o que nem sempre será possível devido a contenções de gastos e falta de disponibilidade para prorrogação de horário; e, o desconhecimento do funcionário remanejado sobre as tarefas e rotinas do setor, além da falta de entrosamento com os demais. (Parra & Melo, 2004)

Os resultados obtidos neste trabalho apontam a necessidade de identificar as causas de absenteísmo e as relações com o número de funcionários, assim como impacto para saúde do trabalhador, a carga de trabalho, interação das condições de trabalho e outros fatores pertinentes para sua causa.

#### 4 CONCLUSÃO

Com análise dos resultados obtidos, fica evidente que o índice de absenteísmo diário no local avaliado está acima do recomendado, faltando 8 funcionários fixos, podendo ocasionar dificuldades e atrasos nas preparações e em outras atividades estabelecidas no SND. Sendo que, durante o período avaliado, estiveram ausentes cerca de 53,21 funcionários durante um período de 30 dias.

Levando em consideração os resultados obtidos, o hospital em estudo deve admitir novos funcionário a fim de melhorar a produção e organização do SND.

Vê-se necessário adotar algumas medidas com o intuito de reduzir a taxa de absenteísmo, por meio de programas que levem em consideração a segurança do trabalho, gestão de pessoas assim como, sistemas de gestão e saúde.

#### **5 REFERÊNCIAS**

ALMEIDA, D. et al. **Causas e desvantagens do absenteísmo:** O caso da empresa auto center 24 horas em Porto Velho. 2015. Disponível em: <a href="http://www.inovarse.org/sites/default/files/T">http://www.inovarse.org/sites/default/files/T</a> 15 497 6.pdf

PENATTI, I. et al. **Absenteísmo:** as consequências na gestão de pessoas. Disponível em: <a href="http://inf.aedb.br/seget/artigos06/898\_Seget\_Izidro%20Penatti.pdf">http://inf.aedb.br/seget/artigos06/898\_Seget\_Izidro%20Penatti.pdf</a>

GUIMARÃES, I. **Análise da estrutura física e funcional de um restaurante em Brasília.** 2006. Disponível em:

<a href="http://bdm.unb.br/bitstream/10483/303/3/2006\_IngridAlvesGuimaraes.pdf">http://bdm.unb.br/bitstream/10483/303/3/2006\_IngridAlvesGuimaraes.pdf</a>

TRIGO, M. Dimensionamento do pessoal dos serviços de Nutrição e Dietética de hospitais gerais no município de São Paulo. 1985.

FERREIRA, R. **Absenteísmo:** análise através do custo-efetividade. V.10, n°2, jan./jul. 2017.

#### 6 ANEXOS

PERÍODO	NOME	FUNÇÃO	HORA TRABALHADA	HORA TRABALHADA	HORA FALTA	HORA FALTA	MOTIVO	EXTRA 50%	EXTRA 100%	ABSENTEÍSMO
16\01 A 15\02 Lucineia	a Silva dos Reis	Copeira	156,00	9.360,00	9.360,00	156,00	Licença maternidade noturna	-	-	100
16\01 A 15\02 Vera Se	li Zelma Schultz	Copeira	156,00	9.360,00	-	-		-	658,00	(
16\01 A 15\02 Sonia N	Mara de Souza	Copeira	156,00	9.360,00	1.440,00	24,00	Atestado	-	-	15
16\01 A 15\02 Cleusa I	Medeiros Batista de Menezes	Copeira	156,00	9.360,00	9.360,00	156,00	Aposentadoria p/ invalidez	-	-	100
16\01 A 15\02 Veronic	ce Garcia Escobar	Copeira	144,00	8.640,00	690,00	11,50	Hora falta integral	-	-	8
16\01 A 15\02 Veronic	ce Garcia Escobar	Copeira	144,00	8.640,00	1.800,00	30,00	Atestado	-	-	21
16\01 A 15\02 Veronic	ce Garcia Escobar	Copeira	144,00	8.640,00	2.040,00	34,00	Atraso	-		24
16\01 A 15\02 Roseme	eri Roman Oliva de Oliveira Simion	Copeira	156,00	9.360,00	86,00	1,43	Atraso	-	-	
16\01 A 15\02 Luciane	Ribeiro Carlos	Copeira	156.00	9.360.00	-	-		-	665.00	(
16\01 A 15\02 Clair Alv	ves Martins Loura	Copeira	156,00	9.360,00	111,00	1,85	Atraso	-	-	
16\01 A 15\02 Clair Alv	ves Martins Loura	Copeira	156,00	9.360,00	3.600,00	60,00	Licença casamento			3
	ari Aparecida de Rezende Rocha	Copeira	156,00	9,360,00	-	-				(
16\01 A 15\02 Rosema	ari de Paula Silva Batista	Copeira	156,00	9.360,00		-	Férias	-	-	
16\01 A 15\02 Eliane d		Copeira	156,00	9,360,00						
	eatris Cechin do Nascimento	Copeira	156,00	9.360,00	635.00	10.58	Atraso			
16\01 A 15\02 Cassia A		Copeira	156,00	9.360,00	-	-		-		
	las Gracas Bertuol da Silva	Copeira	156,00	9,360,00	-	-		-	-	
16\01 A 15\02 Rejane		Copeira	156,00	9,360,00	2.160.00	36,00	Atestado			23
16\01 A 15\02 Marcia		Copeira	156,00	9.360,00	3.600,00	60,00	Atestado	_		38
16\01 A 15\02 Eliana A		Copeira	156,00	9,360,00	24,00	0,40	Atraso			
	Damasceno do Amaral Ribeiro	Copeira	156,00	9,360,00	-					
16\01 A 15\02 Mariset		Copeira	156,00	9.360,00	_			_		
16\01 A 15\02 Elaine S		Copeira	156,00	9,360,00	_					
16\01 A 15\02 Maria I	osé Ribeiro da Silva Grams	Copeira	156,00	9,360,00	720.00	12.00	Atestado		1,323,00	8
	Goncalves de Paula Paulino	Copeira	156,00	9.360,00				_	1.361,00	
16\01 A 15\02 Ines Ap		Copeira	156,00	9,360,00	-	-			-	
	Giese Canabarro de Oliveira	Copeira	156,00	9,360,00			Férias			
	Cristina Goncalves de Abreu	Copeira	156,00	9.360,00						
16\01 A 15\02 Francie		Copeira	156,00	9,360,00	315,00	5.25	Atraso			
16\01 A 15\02 Dinaci A	Alves Barreto	Auxiliar de cozinha	156,00	9,360,00	-	-			1,999.00	
	Goes dos Santos Ahcsene	Auxiliar de cozinha	,	9.360,00	660.00	11.00	Hora falta integral			
16\01 A 15\02 Lucimai		Auxiliar de cozinha		9.360,00	482,00	8.03	Atraso			
16\01 A 15\02 Clemild	a de Melo	Auxiliar de cozinha		9,360,00	-	-			1,996.00	
16\01 A 15\02 Maria C		Auxiliar de cozinha	,	9.360,00						
16\01 A 15\02 Marilen		Auxiliar de cozinha		9,360,00	-	_	Auxílio doenca	-	-	
16\01 A 15\02 Lucia Co		Cozinheira	156,00	9.360,00			,		1,983,00	
16\01 A 15\02 Maria B		Cozinheira	156,00	9.360,00						
16\01 A 15\02 Elisange		Cozinheira	156,00	9.360,00	720,00	12,00	Atestado			
	le Lourdes Capaleti Silva	Cozinheira	144,00	8.640,00	-	-				
16\01 A 15\02 Marta c		Cozinheira	156,00	9.360.00		-	Férias	-	-	
16\01 A 15\02 Luzia A		Lactarista	156,00	9.360,00	18,00	0,30	Atraso			
16\01 A 15\02 Francie		Lactarista	156,00	9.360,00	-	-		49.00		
16\01 A 15\02 Mirian I		Lactarista	156,00	9.360,00		-		45,00		
16\01 A 15\02 Mara C		Lactarista	156,00	9.360,00	18,00	0,30	Atraso	_		
16\01 A 15\02 Regina		Lactarista	156,00	9.360,00	-	-	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	_		
16\01 A 15\02 Eliane A		Nutricionista	176,00	10.560.00			Licenca maternidade			
16\01 A 15\02 Vaness		Nutricionista	176,00	10.560.00	474.00	7,90	Atraso	1.189,00		
TOTAL		reconsta	7.324,00	439.440,00		638.55	A11030	1.238.00		