

## **RELATO DE PESQUISA - EIXO TRANSVERSAL DE EDUCAÇÃO E SAÚDE**

CAAE: 56012816.1.0000.5240

### **TÍTULO: SAÚDE E TRABALHO DE COZINHEIRAS ESCOLARES: UM OLHAR AS ATIVIDADES DE TRABALHO.**

**Autores:** Amanda Ornela Hyppolito<sup>1</sup>, Mary Yale Neves<sup>2</sup> e Juliana Ribeiro Velasco Pereira<sup>3</sup>

- <sup>1</sup>. Docente do Departamento de Saúde e Sociedade / Instituto de Saúde Coltiva - UFF
- <sup>2</sup>. Docente do Instituto de Psicologia - UFF
- <sup>3</sup>. Discente do Instituto de Psicologia - UFF

**PALAVRAS CHAVE:** trabalhadores em educação; saúde do trabalhador; atividade de trabalho.

**INTRODUÇÃO:** O tema deste relato de pesquisa é a relação trabalho e saúde de cozinheiras/os escolares. Inscreve-se no âmbito do Programa Integrado de Pesquisas “Saúde, Gênero e Trabalho nas Escolas Públicas”, que vem desenvolvendo uma experimentação de formação-investigação-intervenção com trabalhadores/as de escolas da rede pública. Analisou as relações entre trabalho, saúde e doença de cozinheiras/os escolares de ensino em Niterói — RJ, a partir do ponto de vista da atividade. Justifica-se em estudos que sinalizam para um cenário de precarização e de desvalorização da educação pública que impactam de forma negativa na vida e saúde de suas/seus trabalhadoras/es. As questões foram delineadas no campo da Saúde do Trabalhador em interlocução com as Clínicas do Trabalho. Para além do sofrimento e adoecimento das situações de trabalho, observamos os movimentos que trabalhadoras fazem para se defender e criar novas práticas produtoras de saúde no trabalho. É parte de uma pesquisa-intervenção realizada com trabalhadoras/es de uma escola pública municipal em Niterói/RJ . Nossas ações de pesquisa-intervenção são desdobramentos do “Programa de Formação em Saúde, Gênero e Trabalho nas Escolas”, que se desenvolveu entre os anos de 1998 e 2010, no Rio de Janeiro e em João Pessoa-PB e

articulam-se a ao ‘Programa Integrado de Pesquisas: Saúde, Gênero e Trabalho nas Escolas’, realizado desde 2011, na UFF, em escolas públicas no município de Niterói – RJ. No desenvolvimento do projeto de pesquisa aqui apresentado recorreremos às contribuições de Canguilhem (2009) e das clínicas do trabalho, resguardadas as suas diferenças, a saber: a Ergonomia da Atividade (Guérin et al., 1991; Daniellou et al., 2004) e a Psicodinâmica do Trabalho (Dejours, 2008). Contribuições que são organizadas e orientadas pelos pressupostos ético-epistemológicos e políticos da perspectiva ergológica (Schwartz & Durive, 2010).

**OBJETIVOS: PRINCIPAL:** Analisar a relação entre o trabalho e a saúde de cozinheiras escolares de uma escola pública municipal de Niterói/RJ.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:** Captar as vivências de sofrimento e processos de adoecimento de cozinheiras escolares de uma dada escola pública de Niterói; Identificar estratégias de conquista e afirmação da saúde, elaboradas pelas cozinheiras escolares e; propiciar o compartilhamento de experiências contribuindo para o fortalecimento dessas trabalhadoras enquanto coletivo e a criação de estratégias de conquista da saúde.

**MÉTODO:** Efetuamos uma experiência de pesquisa-formação-intervenção junto às trabalhadoras de uma escola pública em Niterói-RJ. Os procedimentos realizados foram: visitas à escola, observações do trabalho, conversas dialógicas com as trabalhadoras, utilização do Questionário Saúde e Trabalho em Atividades de Serviço – QSATS e Encontros sobre o Trabalho (EST). Nestes Encontros, compartilhamos com o coletivo de trabalhadoras os achados da pesquisa, tendo sido espaços que criaram condições favoráveis ao diálogo entre nós e as trabalhadoras, que consistiram em zonas comuns de aprofundamento em termos de saberes e de transformações positivas da vida. Projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa da Escola Nacional de Saúde Pública (CAAE: 56012816.1.0000.5240)

**RESULTADOS:** Cozinheiras de escolas públicas realizam suas atividades de trabalho em um cenário de reduzido número de profissionais; escassez de recursos; inadequados ambientes; desqualificação e desvalorização. Na escola estudada, as cozinheiras escolares são responsáveis por receber alimentos, estoca-los, cozinhar e distribuir refeições completas e apetitosas. Cuidam para que as crianças provem todos os alimentos, formadoras do paladar infantil. Promovem a educação alimentar na escola. Depois, lavar louças, manter cozinha e refeitório organizado e limpo e, diversas outras situações que se apresentam no cotidiano do trabalho na escola. São muito mais que “merendeiras” são cozinheiras escolares. Esse reconhecimento profissional e alteração da designação é uma antiga

reivindicação da categoria pouco efetivada pelo poder público. O trabalho é efetivado em número reduzido de profissionais em relação à demanda; escassez de recursos e ambientes físicos inadequados. As trabalhadoras relatam sofrer desgaste físico e psíquico-emocional decorrente da rotina escolar e da produção em larga escala. Carregam peso elevado, realizam movimentos repetitivos, há contato com produtos químicos e agentes alergênicos, exposição a altas temperaturas. Com tensão em cumprir prazos em meio à escassez de insumos. O trabalho na cozinha possui um elevado nível de variabilidade, requerendo das cozinheiras arranjos físicos e mentais sistemático para execução da atividade. Elas procuram dar conta dos limites das prescrições, encontrando a melhor forma possível, além de precisarem de outras regulagens frente às variabilidades e constrangimentos presentes. A atividade de trabalho é singular, ao mesmo tempo individual e coletiva e nas dramáticas desse uso de si elas produzem refeições atraentes para os alunos e alunas, sendo o que propicia para elas a construção do sentido no trabalho. Diante das condições e organizações do trabalho, elas arbitram e geram as variabilidades permanentes nas dramáticas do uso de si, o que passa por muitas economias do corpo, por sinalizações sensoriais e visuais, através de mecanismos criativos desenvolvidos por elas para continuarem realizando a atividade. Para Dejours é uma mobilização da inteligência e da sabedoria fundamentais para o prazer e a saúde no trabalho. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** É inegável a importância do trabalho desenvolvido pelas cozinheiras de escolas públicas. Mesmo em condições tão adversas e deletérias à sua vida e saúde, participam do processo fundamental de educar crianças e jovens. Consideramos que a modalidade de pesquisa-intervenção, compartilhada e dialógica, possibilitou a constituição de espaços propícios de discussões sobre o trabalho, com destaque para os Encontros coletivos. Tal experimentação contribuiu para que as trabalhadoras ampliassem seu olhar e poder de agir, visando à construção de ações afirmadoras de vida no trabalho.