

## RELATO DA VISITA TÉCNICA ACADÊMICA À JBS AVES – ITAPIRANGA/SC<sup>1</sup>

Gabriel da Silva Morcelli<sup>2</sup>  
 Daiane Borscheid<sup>3</sup>  
 Jonas de Azevedo<sup>4</sup>  
 Tais Demiquelli<sup>5</sup>  
 Jamile Block Araldi Macagnan<sup>6</sup>

**INTRODUÇÃO:** Com o intuito de observar os trabalhadores na linha de produção em uma indústria de processamento de frangos, os acadêmicos do primeiro e terceiro semestre do curso de enfermagem da Unidade Central de Educação FAI Faculdades - UCEFF, foram proporcionados a uma visita técnica acadêmica à JBS Aves de Itapiranga/SC, sendo uma atividade proposta nas disciplinas de Epidemiologia e Vigilância em Saúde II e Ética nas Relações Humanas. **OBJETIVO:** O presente trabalho visa objetivo relatar uma experiência vivenciada pelos acadêmicos do curso de enfermagem. Essa experiência teve o propósito de complementar a teoria adquirida em sala de aula, proporcionando a experiência prática de acompanhamento na rotina de trabalho dos colaboradores que atuam na linha de produção da Seara Alimentos Aves, bem como as atividades desenvolvidas pelos profissionais de enfermagem e recurso humanos que atuam nesta indústria. **MÉTODO:** Trata-se de um relato de experiência de visita técnica acadêmica, realizado pelos acadêmicos do primeiro e terceiro semestre do curso de Enfermagem da UCEFF Itapiranga. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Com início às 19h15min, todos os acadêmicos seguiam o protocolo de segurança, vestiram-se com uniforme, conforme as normas da empresa, deixando todos os seus pertences na portaria. Foi ressaltado a importância não estar de esmalte nas unhas, maquiagem e adornos, sobretudo, proibido portar celular. Para os homens, foi vedado o uso de barba. Após a troca de roupa, todos seguiram para uma sala de apresentações, onde os acadêmicos entenderam sobre rotina de funcionamento da empresa, quais os produtos que ela oferece e para onde são exportados os alimentos já processados. Aprenderam sobre os cuidados que a empresa proporciona a seus funcionários em relação à saúde e a segurança destes. Chamou atenção a questão dos movimentos repetitivos nas linhas de corte do frango. Em relação aos acidentes de trabalho, foram abordados assuntos sobre as normas vigentes no Brasil, como, por exemplo, a Comunicação de acidente de trabalho (CAT); Acidente sem afastamento (ASA); Acidente com afastamento (ACA), no âmbito que tange as notificações, segundo a Portaria nº 777, de 28 de abril de 2004 (Brasil, 2004), regulamenta a notificação compulsória, todo o acidente de trabalho fatal, multilatante ou que envolva crianças e adolescentes menores de 18 anos. Observa-se que empresa zela por um conjunto de valores, que são: disciplina, simplicidade, humildade, determinação, disponibilidade e franqueza, após abordar essas questões, foi dado prosseguimento à visita, onde os acadêmicos foram direcionados a uma sala e apresentado aos supervisores de cada setor de corte. Neste momento, foi separado grupos de quatro alunos por supervisor. Foi realizado deslocamento até a sala de corte e realizado higienização das botas, e das mãos antes de entrar na linha de produção, todos os alunos usando os Equipamentos de

<sup>1</sup> Resumo submetido ao evento intitulado: 2º Colóquio Integrado de Enfermagem da UCEFF, 3ª Semana de Enfermagem da UCEFF e Mostra Científica e 85ª Semana Brasileira de Enfermagem da ABEN.

<sup>2</sup> Acadêmico do Curso de Enfermagem da FAI Itapiranga – UCEFF. Email: gabrielmorcelli7@outlook.com.

<sup>3</sup> Acadêmico do Curso de Enfermagem da FAI Itapiranga – UCEFF. Email: gabrielmorcelli7@outlook.com.

<sup>4</sup> Acadêmico do Curso de Enfermagem da FAI Itapiranga – UCEFF. Email: gabrielmorcelli7@outlook.com.

<sup>5</sup> Acadêmico do Curso de Enfermagem da FAI Itapiranga – UCEFF. Email: gabrielmorcelli7@outlook.com.

<sup>6</sup> Docentes de Enfermagem da Unidade Central de Educação FAI Itapiranga – UCEFF.

Proteção Individual – EPI, segundo a Norma Regulamentadora nº 36 de 2013 (Brasil, 2013), os EPI's, devem ser usados de forma concomitante, como óculos ou proteção aditiva, devem estar confortáveis e não acarretar riscos adicionais aos colaboradores. Foi observado que a paramentação dos funcionários que atuam na produção são todas iguais, na cor branca, porém, as características dos colaboradores são exaltadas por diferentes cores de touca. Gestantes utilizam touca cor de rosa; funcionários iniciantes, utilizam touca com listra verde; cor marrom caracteriza pessoal da higienização e os de touca cor laranja são supervisores. Na linha de produção, os acadêmicos puderam visualizar sobre os cortes do frango. As partes são separadas em cortes nobres: o peito, as coxas e as sobrecoxas; e em partes não-nobres que são os pés, a cabeça, o pescoço, as costelas e o costado. O passo a passo do corte é realizado nas máquinas como também de forma manual, com facas. Como regra, a empresa disponibiliza a cada 45 minutos de trabalho, um intervalo de 15 minutos de pausa, segundo a nova legislação, o Art. 59-A da Lei nº 13.467 de 2017 (Brasil, 2017), ressalta que os horários para repouso e alimentação devem ser observados ou indenizados. Após a visita, os acadêmicos retornaram à recepção, para a retirada das roupas utilizadas na visita. **CONCLUSÃO:** Ao fim da visita técnica, os acadêmicos puderam observar a dinâmica de trabalho em uma indústria que tem como as linhas de produção seu carro chefe. Chamou atenção a velocidade das esteiras onde o frango deve ser cortado/dessossado manualmente pelo funcionário; também foi observado a baixa temperatura na sala de corte; o ruído, que dificultava a comunicação; e ainda, a questão dos movimentos repetitivos durante todo o turno. Em relação à saúde mental, os acadêmicos perceberam tristeza no olhar dos colaboradores, o cansaço físico e mental foi perceptível aos olhos curiosos desses estudantes. Em sala de aula foi debatido sobre as doenças ocupacionais e questões dos riscos e benefícios do trabalho industrial. Por fim, com a visita a uma das maiores empresas do país, pode-se concluir que por trás do alimento à disposição nas prateleiras de supermercados, existe todo um processo de esforço de seres humanos. Do ponto de vista da enfermagem, surge principal frase que envolve essa profissão: gente que cuida de gente.

**Palavras-chave:** Trabalho; Doença ocupacional; Doença do trabalho.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei n.º 13.467, de 2017. **Altera a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT)**, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e as Leis n.ºs 6.019, de 3 de janeiro de 1974, 8.036, de 11 de maio de 1990, e 8.212, de 24 de julho de 1991, a fim de adequar a legislação às novas relações de trabalho. 2017. Disponível em:

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2017/lei/L13467.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/lei/L13467.htm).

Acesso em 08 de mai. de 2023.

BRASIL. Portaria MTE n.º 555, de 18 de abril de 2013. **NR-36 – Segurança e Saúde no trabalho em empresas de abate e processamento de carnes e derivados.** Disponível em:

<https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/aceso-a-informacao/participacao-social/conselhos-e-orgaos-colegiados/ctpp/arquivos/normas-regulamentadoras/nr-36.pdf>.

Acesso em 08 de mai. de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria n.º 777/GM, de 28 de abril de 2004.** Dispõe sobre os procedimentos técnicos para a notificação compulsória de agravos à saúde do trabalhador em rede de serviços sentinela específica, no Sistema Único de Saúde – SUS. Diário Oficial da

União, Poder Executivo, Brasília, DF, nº 81, 28 abr. 2004. Disponível em:  
[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2004/prt0777\\_28\\_04\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2004/prt0777_28_04_2004.html).  
Acesso em 08 de mai de 2023.

JBS Unidade de negócios, 2023. Disponível em: <https://ri.jbs.com.br/a-jbs/unidades-denegocios/#:~:text=Seara,produtos%20de%20 maior%20valor%20agregado>.  
Acesso em 16 de abr de 2023.