

ABSENTEÍSMO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO RIO GRANDE DO SUL

IV Congresso Sul Brasileiro de Alimentação para a Coletividade, 1ª edição, de 02/06/2021 a 04/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-32-6

STEIN; Ana Carolina ¹, BONFANTE; Jessica Werpp ², HAIDER; Janete Catarina Martins Corrêa ³

RESUMO

INTRODUÇÃO: O Setor de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, não se caracteriza como atrativo para a mão-de-obra, um dos indicadores para esse fato são os altos índices de absenteísmo. Essa é uma forma de denominar as ausências ao trabalho, são 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. É um fenômeno complexo e de etiologia multifatorial que inclui fatores psicossociais, econômicos e referentes ao ambiente de trabalho. **OBJETIVO:** Avaliar a taxa de absenteísmo dos funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição em um período de cinco meses. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo descritivo e retrospectivo sobre absenteísmo em trabalhadores da unidade de alimentação e nutrição, de uma empresa terceirizada que atua administrando um restaurante de uma indústria de pneus na região metropolitana de Porto Alegre. Foram avaliados os períodos de fevereiro a junho de 2015. O Local estudado produz uma média de 2500 refeições por dia em três turnos, sendo o quadro funcional ideal de 64 funcionários. Para a obtenção de dados, foi realizado o levantamento da frequência dos funcionários da instituição. O cálculo foi realizado de acordo com a fórmula apresentada por ABREU, E. S. et al. **RESULTADOS:** As médias encontradas foram as seguintes: 64,6 funcionários/mês; 1452,8 funcionários x horas úteis; 7,58% de absenteísmo: onde 42,53% representa faltas e 57,46 % representa atestados; 2,4% demissões; taxa de rotatividade 3,58%. Resultado semelhante também foi encontrado em Ozelas em 2011, que demonstrou altas taxas de absenteísmo na Unidade trabalhada (7,4%). Porém o resultado foi maior pelo número de faltas (91,66%). **CONCLUSÕES:** Assim pode-se observar que a análise do absenteísmo é imprescindível para o trabalho do gestor dentro de uma unidade de alimentação e nutrição. Um controle adequado e o conhecimento da razão dessas taxas possibilita ao gestor uma melhor análise dos problemas. O gestor deve ainda exercer um papel voltado para administração e precisa ter o maior controle das justificativas apresentadas pelos funcionários para as faltas, para que possa ser implementadas medidas de mudanças, seja na reestruturação do serviço, seja com relação a gestão de recursos humanos, pois, desta maneira é possível identificar as falhas não somente de estrutura física ou ambiente de trabalho, como também os problemas relacionados aos servidores, e assim garantir melhor produtividade através de um bom relacionamento entre chefia e funcionários.

PALAVRAS-CHAVE: ABSENTEÍSMO, RECURSOS HUMANOS, RESTAURANTE COLETIVO

¹ Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS, stein.carolina.ana@gmail.com

² Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS, jessicawerpp8@gmail.com

³ Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS, janetecorreia@yahoo.com.br