

**FACULDADE PATOS DE MINAS**  
**DEPARTAMENTO DE GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO**  
**BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO**

**JOSÉ LUIZ DE LIMA**

**OS PROCEDIMENTOS NECESSÁRIOS PARA  
PREVENIR DOENÇAS OCUPACIONAIS NA UNIDADE  
DE BENEFICIAMENTO DE CAFÉ**

**PATOS DE MINAS**  
**2016**

**FACULDADE PATOS DE MINAS**  
**DEPARTAMENTO GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO**  
**CURSO BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO**

**JOSÉ LUIZ DE LIMA**

**OS PROCEDIMENTOS NECESSÁRIOS PARA  
PREVENIR DOENÇAS OCUPACIONAIS NA UNIDADE  
DE BENEFICIAMENTO DE CAFÉ**

Artigo apresentado à Faculdade Patos de Minas como requisito para conclusão do Curso de Graduação em Administração e obtenção do título de Bacharel em Administração.

Orientador: Prof. Unilson Gomes Soares

**PATOS DE MINAS**  
**2016**

FACULDADE PATOS DE MINAS  
DEPARTAMENTO DE GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO  
Curso Bacharelado em Administração

**JOSÉ LUIZ DE LIMA**

**OS PROCEDIMENTOS NECESSÁRIOS PARA PREVENIR DOENÇAS  
OCUPACIONAIS NA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CAFÉ**

Banca Examinadora do Curso de Bacharelado em Administração, composta em 17  
de novembro de 2016.

Orientador: Me. Unilson Gomes Soares  
Faculdade Patos de Minas – FPM

Examinador 1: Dr. Alex Garcia da Cunha  
Faculdade Patos de Minas – FPM

Examinador 2: Me. David Fernando Ramos  
Universidade Federal do Mato Grosso do Sul – UFMS

**DEDICO** este trabalho para a minha família e aos meus amigos, mas principalmente, ao meu pai, José Rodrigues de Lima(in memoriam), você partiu muito cedo, infelizmente não o verei quando pegar em minhas mãos o diploma, mas sentirei sua presença em meu coração. A minha avó, Ana Maria Bispo Lima, que foi mais que uma mãe, você me ensinou os primeiros passos, as primeiras palavras, a amar, a respeitar e acima de tudo, a lutar pelo os meus sonhos.

## **AGRADECIMENTOS**

Quero agradecer a Deus por ter me dado à oportunidade de chegar até aqui. Ao meu professor e orientador, Unilson Gomes Soares, que me ajudou muito, a sua orientação foi de suma importância para concluir este trabalho. Ao meu professor de TCC, Alex Garcia, que me tirou muitas dúvidas e acima de tudo, me mostrou a importância que o estudo tem e de como ele pode mudar toda a sua visão perante a sociedade. À Jhennifer Oliveira e à Tallita Oliveira por ter me ajudado, principalmente pelos livros que elas me emprestaram, livros que foram fundamentais para o desenvolvimento deste trabalho. E à Claudia, que me deu várias dicas e me tirou algumas dúvidas.

*Nenhum trabalho será tão urgente ou importante, que não possa ser planejado e executado com segurança.*

Petróleo Brasileiro SA - Petrobrás

# OS PROCEDIMENTOS NECESSÁRIOS PARA PREVENIR DOENÇAS OCUPACIONAIS NA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CAFÉ

## THE PROCEDURES NECESSARY TO PREVENT OCCUPATIONAL DISEASES IN THE COFFEE PROCESSING UNIT

José Luiz de Lima<sup>1</sup>

Graduando do Curso de Administração de Empresas. Faculdade Patos de Minas.

Unilson Gomes Soares<sup>2</sup>

Mestre pela Universidad El Salvador.

### RESUMO

Qualidade de vida no trabalho pode ser de grande importância para o meio empresarial, já que o seu foco está ligado diretamente ao capital humano da organização. Através da qualidade de vida no trabalho, irão compreender quais os procedimentos que poderão precaver os colaboradores de obter doenças decorrentes de sua laboração na unidade de beneficiamento de café e, facilitar mais a sua vida laborativa na empresa. Também irá demonstrar para eles como a segurança do trabalho é importante. Estando cientes disso, os colaboradores poderão trabalhar com mais segurança, protegendo mais a sua saúde física e mental. Este estudo foi desenvolvido através de revisão bibliográfica em livros, revistas e publicações especializadas do ramo cafeeiro. A segurança do trabalho é essencial para que os colaboradores laborem com mais segurança ou com menor risco de acidentes ou doenças ocupacionais, entretanto, é um assunto que todos os envolvidos devem ter bastante atenção e, de modo algum, pode ser colocado em segundo plano. Seguir as regras básicas como, fazer o uso correto dos equipamentos de proteção individual, receber treinamentos adequados para exercer a sua função e laborar sem nenhuma negligência, seja por parte do colaborador, seja por parte da organização, será de grande avalia para todos os envolvidos.

**Palavras-chave:** Qualidade de vida no trabalho; Capital Humano; Laboração.

---

<sup>1</sup> Orientando

<sup>2</sup> Professor orientador

## **ABSTRACT**

Life quality at work can be extremely important for the business environment, as its focus is directly connected to the organization's human capital. Through the life quality at work will be possible to comprehend which procedures can prevent the employees from getting diseases caused by their operational activities in the coffee processing unit and, easier their working life in the company. It will also demonstrate to them how labor safety is important. Being aware of it, the employees can work with more security, protecting more their physical and mental health. This study was conducted through bibliographic review on books, magazines and specialised publications of the coffee branch. The safety at work is essential to the employees to work with more security or lower risk of accidents or occupational diseases, however, it is an issue that everyone involved must give enough attention and, no way, can be placed in the background. Follow the basic rules as; make the correct use of individual protection equipment's, receive appropriate training to perform function and work without negligence, either by the employee or the organization, will be of great value to all involved.

**Keywords:** Life quality at work; human capital; Labor.



## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ART Artigo

dB Decibel

DORTs Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho

EPI Equipamentos de Proteção Individual

Kg Quilograma

RH Recurso Humanos

UBC Unidade de Beneficiamento de Café

## INTRODUÇÃO

A segurança do trabalho é importante para o empregado e também para o empregador, pois quando o colaborador tem um acidente decorrente das atividades desempenhadas em seu trabalho prestado à empresa, a organização ficará desprovida da função que ele pratica no seu respectivo local de trabalho e isso pode causar perdas no quadro de funcionários e, conseqüentemente, gerar outros tipos de prejuízos, como atestados de curtos prazos ou até mesmo atestados por um período de tempo mais longo. De acordo com França (2016, p. 01), “atestado ou certificado médico [...] tem a finalidade de resumir, de forma objetiva e singela, o que resultou do exame feito em um paciente, sua doença ou sua sanidade, e as conseqüências mais imediatas.”.

França (2016) ainda afirma que o atestado pode ser fornecido por qualquer médico que esteja em regularidade com a sua profissão. É importante também que o funcionário possa exercer suas funções seguindo as regras de segurança do trabalho como, por exemplo, o uso adequado dos equipamentos de proteção individuais (EPIs) ou, mais especificamente, quando um funcionário for adentrar nas tulas e a norma requer que uma pessoa fique em cima da tula observando a pessoa que está laborando naquele espaço confinado até que ela termine o serviço e saia de lá.

Se caso isso fosse feito, o colaborador sentir-se-ia mais seguro, mas, para isto, será necessário que todos os envolvidos estejam treinados sobre a importância da segurança no trabalho e de como ela poderá trazer melhorias no exercício laboral neste setor. Para Chiavenato (2010), a segurança no trabalho tem como objetivo final se antecipar para que possa reduzir os riscos de acidentes.

Quando se trata de um trabalho em que é necessário que o colaborador use força física, seja ela contínua ou não, é preciso que ele seja bem orientado para que não ocorram riscos desnecessários, para que possa até mesmo reduzir o estresse físico o máximo possível e, em alguns casos, isso é pode ser possível. Neste contexto, vale acentuar que trabalho é “[...] um conjunto de tarefas ou atribuições que ocupante deve desempenhar.” (CHIAVENATO, 2010, p. 201).

Ao verificar os processos de envasamento do café e da limpeza que é feita nos túneis, apreendeu-se, por exemplo, que os dois trabalhos podem ser executados de maneira mais fácil para os funcionários. A partir de uma análise

nesse ambiente de trabalho cabe destacar que será possível demonstrar que existem métodos para facilitar o exercício laboral dos colaboradores. Para Ana (2010), assim, o colaborador não só cumpre os seus afazeres, mas também auxilia os companheiros, é comprometido com o que faz, quer participar e sempre procura uma forma de buscar mais alternativas para si e para os que o cercam.

Feitas tais colocações, o objetivo deste estudo foi analisar quais são os procedimentos necessários para prevenir doenças ocupacionais em unidade de beneficiamento de café (UBC).

## PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para se alcançar o objetivo deste estudo foi realizada uma pesquisa qualitativa consistindo em uma revisão bibliográfica do tema a partir de artigos de periódicos científicos nacionais publicados entre 2010 e 2016 na área de Segurança do Trabalho. Essa revisão foi feita por meio da base de dados *Scielo* e do *Google Acadêmico*. Além disso, para complementar a pesquisa, foram utilizados livros científicos cuja temática seja a Segurança do trabalho.

A revisão bibliográfica, segundo Lakatos e Marconi (2001), acontece quando se faz uso da bibliografia já publicada, onde a mesma será usada com o propósito de tentar responder à pergunta da pesquisa científica. São várias fontes bibliográficas que podem ser usadas para achar uma resolução para a problemática, sendo elas:

[...] Materiais de imprensa escrita (jornais e revistas), meios audiovisuais (rádio, filmes e televisão) matéria cartográfico (mapas gráficos) e publicações (livros, teses, dissertações, publicações avulsas, artigos científicos de revista e jornais periódicos). (MARCONI E LAKATOS, 2006, p. 17).

Os artigos e os livros foram revisados a fim de se construir um texto que responda ao objetivo deste estudo que consiste em apreender quais os procedimentos necessários para prevenir doenças ocupacionais na unidade de beneficiamento de café.

## BREVE HISTÓRIA SOBRE O BENEFICIAMENTO DE CAFÉ

Laborar em locais de difícil movimentação, insalubres e exposição de ruídos de longo prazo sempre existiu no beneficiamento de café. No entanto, tempos atrás os serviços eram mais pesados e um dos motivos era que o café, depois de limpo, não era colocado nos contentores flexíveis, mas em sacas de polietileno sendo que cada saca pesava 60 kg o que está de acordo com a Lei n. 5452, Art. 198: “60 kg (sessenta quilogramas) que é o peso máximo que um empregado pode remover individualmente.”. Como a quantidade de sacas era muito expressiva, o serviço se tornava muito pesado e o desgaste físico era rotina para os colaboradores que trabalhavam naquela época.

As tulhas tinham apenas um buraco por onde escoava o café e isso fazia com que o colaborador se esforçasse mais para conseguir raspar todo o café; a máquina que limpava o café era pequena, então, o processo de descascar os grãos demorava demais e, conseqüentemente, o funcionário ficava mais tempo naquele espaço que era de difícil movimentação. Quando começavam a limpar o café mais sujo era preciso que mais de um colaborador auxiliasse só que, nesse caso, ele não iria para a tulha, ficava dentro do túnel para impedir que os detritos que estivessem no café entupissem os canos por onde os grãos percorriam, mas, com o passar do tempo, esses serviços foram diminuindo. Cabe destacar, em relação a esse último serviço mencionado, em que o colaborador precisava ficar dentro do túnel, que ele não existe mais.

Procurar formas de executar esses trabalhos de modo que os colaboradores não se acidentam e, mais importante, ter como objetivo prevenir a sua saúde física e mental é de extrema importância. Caso haja interesse em operar melhorias na estrutura desse ambiente, poder-se-á otimizar o grau de satisfação para as pessoas que laboram na unidade de benefício de café (UBC). Hoje o café depois de limpo não vai mais para a saca, ele vai para os contentores flexíveis que, diferentemente das sacas que aumentavam a mão de obra, são mais práticos. Nesse caso, a mão de obra é ínfima e a locomoção dos mesmos no barracão é mais simples já que o café passa por vários processos até ser comercializado efetivamente.

O colaborador e o empregador devem sempre estar atentos às normas de segurança visto que, para o colaborador, elas são garantia de proteção à sua saúde física e mental. Já para empresa ela evita prejuízos no seu capital humano ou de

qualquer outro problema que venha acontecer em relação a acidentes de trabalho. Segundo Chiavenato (2008), a segurança no trabalho é o conjunto de medidas técnicas, educacionais, médicas e psicológicas que são utilizadas para prevenir acidentes ou, até mesmo, eliminá-los.

## **ACIDENTES DE TRABALHO E SUAS CLASSIFICAÇÕES**

Existem algumas classificações para acidentes no trabalho. Uma delas refere-se a acidentes sem a necessidade do afastamento do colaborador em que “[...] após o acidente, a pessoa continua trabalhando e sem qualquer sequela ou prejuízo considerável” (CHIAVENATO, 2010, p.477). Há também o acidente em que o funcionário precisa ser afastado de seu trabalho; esse em especial pode ser classificado pela “Incapacidade temporária: provoca a perda temporária da capacidade para o trabalho e cujas sequelas se prologam por um período menor do que um ano” (CHIAVENATO, 2010, p. 477). Há também outro tipo de acidente: “Incapacidade parcial permanente: Provoca a redução parcial e permanente para trabalho cujas sequelas se prologam por mais de um ano” (CHIAVENATO, 2010, p. 478).

Há outro tipo de acidente que causa a “perda de qualquer membro ou parte do mesmo. Redução da função de qualquer membro ou parte do mesmo. Perda da visão ou redução funcional de um olho. Perda da audição ou redução funcional de um ouvido” (CHICAVENATO, 2010, p. 478). Além disso, de acordo com Chiavenato (2010, p. 478) tem-se a incapacidade permanente total. Nesse tópico, há a perda total e permanente da capacidade de trabalho que pode ocasionar a “perda da visão em ambos os olhos [...] Impotência funcional de uma das mãos e do pê. Perda da audição em ambos ouvidos. [...] Quaisquer outras lesões orgânicas, perturbações funcionais ou psíquicas permanentes”. Finalmente, tem-se a morte quando, nesse caso, o acidente levou o colaborador a óbito (CHIAVENATO, 2010).

## **BENEFICIAMENTO DE CAFÉ**

Na unidade de beneficiamento de café (UBC) existem dois subsetores: o setor de benefício de café e o setor de classificação do café. Em relação ao local onde se beneficia os grãos, ou seja, onde o café passa para ser descascado, é nele que o

café em casca fica protegido da humidade e do sol. Após isso, é descascado por uma máquina chamada popularmente de Sururuca e, depois que o café é limpo, segue pra outra parte do benefício de café passando então por um processo de classificação de tamanho, densidade e cor. Nesse trajeto, vários serviços são executados e, entre eles está o serviço que é feito dentro de espaços confinados chamados de tulhas e túneis.

O beneficiamento de café é uma operação pós-colheita que transforma, pela eliminação das cascas e separação dos grãos, o fruto seco (coco ou pergaminho) em grãos de café que passa a ser a denominação de café beneficiado ou café verde. Unidades de beneficiamento também possuem máquinas de benefício, como a separadora densimétrica e as catadeiras eletrônicas, que têm a finalidade de melhorar o tipo de café, segundo o interesse do mercado. Outros equipamentos como balanças, ensacadeira /costuradeiras e transportadores também compõem uma unidade de beneficiamento. (EMBRAPA, 2004, p. 24)

De acordo com o que foi mencionado anteriormente, na unidade de beneficiamento do café o processo de descascagem é primeira etapa que o café cumpre. Antes de o café ser descascado ele é chamado de café em coco e, após ser descascado por um procedimento mecânico, ele já começa a ser chamado de café verde. Depois disso, ele é passa em uma mesa milimétrica, essa máquina tem como objetivo separar os grãos por tamanho, sendo eles: o café moca, que tem os grãos arredondados, e os demais que, diferente do moca, recebem a numeração de seu tamanho, como: café peneira 12, 13, 14, 15, 16, 17 e 18. Lembrando que isso é apenas um exemplo, pois há mesas que têm numerações de tamanhos maiores ou menores. Seguindo para próxima etapa, o café irá passar agora pela a mesa densimétrica, que separa o café por densidade, ou seja, o café será separado pelo seu peso, sendo separado por caroços grandes, médios e pequenos.

Finalmente, ele passa pela última etapa, que é das catadeiras eletrônicas, onde o café vai ser separado por cores, sendo elas: café escuro, branco e verde. Uma observação: salvo os procedimentos de descascagem e da mesa milimétrica, os demais resultam no fim do processo, um tipo de café que é chamado de resíduo e que recebe esse nome porque é o café de pouca qualidade. São dois tipos de resíduo: o resíduo da mesa densimétrica e o resíduo da eletrônica e ambos têm pouco valor de mercado.

## **CAFÉ**

O café é uma planta originária do continente africano, tendo sido mais especificamente encontrado na Etiópia, mas foi na Arábia que se propagou mais e, por vários anos, o café que era consumido em outros países só vinha dessa região. Tempo depois, a Holanda teve a ideia de cultivar as mudas de café, sendo o primeiro país a fazê-lo, ação que foi repetida por outros países também. No Brasil, o café chegou por volta de 1727, vindo da Guiana francesa e, por causa do clima tropical que é propício para café, o mesmo teve fácil adaptação na região e rapidamente se espalhou por todo país, principalmente na região sudeste.

Após o café ser plantado e, posteriormente, ter dados frutos, ele é colhido através de colheita manual ou colheita mecânica. Após serem colhidos nas lavouras, os grãos de café passam por um processo de lavagem e esse processo de lavagem resulta em três tipos de café: o café verde, café boia e o café cereja. O café colhido é posto em uma caixa d'água e, nesse momento, o café que ficar imerso irá passar por mais um processo, que é o da despulpagem, onde será despulpado e receberá o nome de café cereja sendo que o mesmo vale para café que está com os grãos verdes, eles também são despulpados. Já o café que ficar emerso na caixa d'água não é despulpado, ou seja, só é lavado e não irá passar por mais nenhum processo. Esse café é denominado café boia.

Depois disso, os três tipos de cafés que, a partir daí, serão denominados café cereja, café boia e café verde, irão passar por um processo de secamento. Neste contexto, eles podem ser secados pelo calor do sol nos terreirões ou podem ser secados por caldeiras a vapor. Depois atingir a umidade que, em média, é de 11 a 12% todo café será colocado nas tulhas e ficará lá para descansar. Então, após todos os procedimentos mencionados, o café estará pronto para ser beneficiado.

## **DOENÇAS OCUPACIONAIS**

Doenças ocupacionais são doenças que estão ligadas diretamente aos serviços que os colaboradores exercem como, por exemplo: Surdez ou perda da parte da audição, que pode ser causada por ruídos que estão acima do nível

tolerado, que é de 85 dB e atividades repetitivas que podem provocar “[...] Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao trabalho – DORTS, que são lesões que afetam músculos, tendões e nervos nas articulações do corpo, especialmente nas mãos, punhos e cotovelos” (ARAUJO, 2013, p. 221).

As atividades insalubres também podem provocar doenças ocupacionais. Uma delas foi citada anteriormente, mas existem outras enfermidades que também são oriundas da laboração. Segundo Reis (2012), a insalubridade se desenvolve quando há exposição contínua de ruídos acima de 85 dB em locais que se caracterizem por altas temperaturas, alta umidade e exposição a radiações ionizantes.

O art. 189 da lei 6.514 complementa que:

São consideradas atividades ou operações insalubres aquelas que, por sua natureza, condições ou métodos de trabalho, exponham os empregados a agentes nocivos à saúde, acima dos limites de tolerância fixados em razão da natureza e da intensidade dos agentes e do tempo de exposição aos seus efeitos. (ARAUJO, 2013, p. 145)

Exercer serviços repetitivos e que necessitam o uso da força física é muito desgastante para os colaboradores, a exposição contínua dos mesmos com ruídos acima do limite tolerado também é algo que se deve levar em conta, pois os ruídos em excesso e de longa duração são muito desconfortáveis para as pessoas e podendo até mesmo gerar estresse que é “um conjunto de reações físicas, químicas e mentais de uma pessoa decorrentes de estímulos ou estressores que existem no ambiente.” (CHIAVENATO, 2010, p. 473). Dessa forma, trabalhar em locais fechados e insalubres é um dos pontos negativos na unidade de beneficiamento de café visto que laborar em um espaço confinado com barulho e poeira pode deixar o colaborador muito estressado. De acordo com Chiavenato (2008, p. 352), “a segurança do trabalho em si é uma responsabilidade de linha e uma função de staff em face de sua especialização.” Todos os chefes que são responsáveis pelos os seus respectivos setores e devem se responsabilizar cabendo a eles monitorar a segurança do trabalho no seu local de laboração. Mesmo que a empresa tenha o RH e o técnico de segurança, é necessário que o chefe fique a frente de tudo para que sejam evitadas doenças pulmonares em decorrência da poeira, problemas de audição em decorrência dos altos ruídos ou problemas na coluna e nos pulsos em decorrência do excesso de peso.



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para evitar as doenças ocupacionais, em primeiro lugar, as organizações precisam dispor aos seus funcionários os EPIs. De acordo com a Lei 5452, Art. 166 sobre o EPI pode-se afirmar que se trata de “[...] todo dispositivo ou produto de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde do trabalhador”. É necessário que sejam oferecidos cursos técnicos para que os colaboradores estejam cientes dos riscos que sua função possa causar para, conseqüentemente, laborar de modo mais consciente e seguir as regras diariamente, mas, acima de tudo, ambos os lados devem se dispor a fazerem as suas partes, pois é uma questão muito séria. A segurança do trabalho tem como objetivo proteger os colaboradores da empresa e diz respeito a uma situação que não pode ser negligenciada já que se trata de saúde e bem-estar. Nesse contexto, pequenos descuidos ou até mesmo negligência por parte dos envolvidos pode acabar resultando em graves enfermidades ou até mesmo levar à morte e, quando se trata de saúde, qualquer cuidado é pouco.

A segurança do trabalho estuda diversas disciplinas como introdução à Segurança, Higiene, Medicina do Trabalho, Prevenção e Controle de Riscos [...] Ambientes e as Doenças do Trabalho [...] Legislação e Normas Técnicas, Responsabilidade Civil e Criminal, Proteção do Meio Ambiente, Ergonomia e iluminação, Proteção contra Incêndios e Gerência de Riscos. O quadro de Segurança do Trabalho de uma empresa compõe-se de uma equipe multidisciplinar, composta por técnico de Segurança do Trabalho, Engenheiro de Segurança do Trabalho, Médico do Trabalho, Auxiliar de Enfermagem do Trabalho e Enfermeiro do trabalho. (ARAUJO, 2013, p. 151)

Infelizmente, há momentos em que as pessoas se descuidam e acham que, por ser um trabalho rápido, não terão que se preocupar em usar os equipamentos de proteção individual (EPIs), mas estão completamente enganadas e há vários exemplos de que isso acabou custando caro para a pessoa. Dever ser ressaltado que “a empresa é obrigada a fornecer aos empregados, gratuitamente, EPI adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, nas seguintes circunstâncias.” (PINTO, WINDT & CÉSPEDES, 2009, p. 118). Sendo assim, cada colaborador só deve começar a executar um trabalho caso a empresa

ofereça as condições necessárias para que labore com segurança. Caso contrário, não deve ser feito, sob estas condições, visando à proteção dele.

Mesmo que seja um trabalho rápido, não pode haver descuido, já que se trata da vida de cada um que está em jogo. Os trabalhos insalubres, por exemplo, relacionam-se a um tipo específico de atuação em que se labora em ambientes que têm agentes nocivos que, de imediato, não irão fazer mal à saúde, mas, no decorrer do tempo, o corpo começará a sofrer por causa da exposição contínua desses agentes. Isso para que o funcionário não se arrependa devido à negligência de não ter usado os equipamentos de proteção individuais, o que é de suma importância, para que não seja tarde demais.

## REFERÊNCIAS

ANA, Fábio Garcia Sant'. **A Diferença entre Funcionário e Colaborador**. 2010. Disponível em: <<http://www.administradores.com.br/artigos/negocios/a-diferenca-entre-funcionario-e-colaborador/38577/>>. Acesso em: 25 mar. 2016

ARAUJO, Wellington Tavares de. **Manual de segurança do trabalho: Segurança e Medicina do Trabalho**. São Paulo: Dcl, 2013. 471 p.

CHIAVENATO, Idalberto. **Recursos Humanos: O Capital Humano das Organizações**. São Paulo: Atlas, 2008. 515 p.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: Modelagem do Trabalho**. São Paulo: Elsevier, 2010. 579 p.

EMBRAPA/SEDE, 2004. **Qualidade e Segurança dos Alimentos**. Brasília. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/111868/1/MANUALSEGURANCAQUALIDADEParaaculturadocafe.pdf>>. Acesso em: 25 mar. 2016.

FRANÇA, Genival Veloso de. **Atestado médico: conceito, finalidade e seus limites**. 2016. Disponível em: <<http://genjuridico.com.br/2016/02/05/atestado-medico-conceito-finalidade-e-seus-limites/>>. Acesso em: 17 set. 2016

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

PINTO, Antonio Luiz de Toledo; WINDT, Márcia Cristina Vaz dos Santos; CÉSPEDES, Livia. **Segurança e Medicina do Trabalho**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 962 p.

REIS, Roberto Salvador. **Segurança e Saúde no Trabalho**. 10. ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012. 716 p

SAAD, Eduardo Gabriel; SAAD, José Eduardo Duarte; BRANCO, Ana Maria Saad C.. **CLT Comentada**. 48. ed. São Paulo: Ltr, 2015. 1615 p.

## **ENDEREÇO DE CORRESPONDÊNCIA**

### **Autor orientando:**

José Luiz de Lima

Rua: Dona Belinha – nº 1420 – Centro

(34) 9.9692-3216

joseluiz\_delima@hotmail.com

### **Autor Orientador:**

Unilson Gomes Soares

Rua Major Gote – nº 1901 – Centro

(34) 9.9688-1498

unilsongomessoares@yahoo.com.br

## DECLARAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO

Autorizamos a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Patos de Minas, 17 de novembro de 2016

---

José Luiz de Lima – autor orientando

---

Unilson Gomes Soares – autor orientador





