



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SAÚDE, AMBIENTE E TRABALHO



Os Sentidos do Trabalho no campo da Alimentação Coletiva.

Um estudo de abordagem sócio-antropológica a partir da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari - Bahia.

Gizane Ribeiro de Santana

Dissertação de Mestrado

Salvador (Bahia), 2010.

Ficha catalográfica.
Universidade Federal da Bahia - Faculdade de Medicina – Biblioteca

Santana, Gizane Ribeiro de

S232s Os sentidos do trabalho no campo da alimentação coletiva: Um estudo de abordagem sócio-antropológica a partir da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari, Bahia.. / Gizane Ribeiro de Santana. – Salvador, 2010. Viii, 112 f.

Orientador: Profa. Ligia Amparo da Silva Santos.
Dissertação (Mestre) Universidade Federal da Bahia. Faculdade de Medicina. Curso de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho

1. Alimentação coletiva 2. Trabalhadores. 2. Medicina Preventiva. 3. Brasil. I. Universidade Federal da Bahia II. Título.

CDU: 616-057(043.3)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SAÚDE, AMBIENTE E TRABALHO



Os Sentidos do Trabalho no campo da Alimentação Coletiva.

Um estudo de abordagem sócio-antropológica a partir da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari - Bahia.

Gizane Ribeiro de Santana

Professor Orientador: Ligia Amparo da Silva Santos

Dissertação apresentada ao Colegiado do Curso de Pós-graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho da Faculdade de Medicina da Bahia da Universidade Federal da Bahia, como pré-requisito obrigatório para a obtenção do grau de Mestre em Saúde, Ambiente e Trabalho.

Salvador (Bahia), 2010.

Gizane Ribeiro de Santana

Os Sentidos do Trabalho no campo da Alimentação Coletiva. Um estudo de abordagem sócio-antropológica a partir da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari - Bahia.

Dissertação aprovada como requisito parcial a obtenção do título de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho do Departamento de Medicina Preventiva e Social da Universidade Federal da Bahia, por uma comissão organizadora formada pelos seguintes professores:

Prof^a. Dr^a. Ligia Amparo da Silva Santos (Orientadora - UFBA)

Prof. Dr. Paulo Gilvane Lopes Pena (UFBA)

Prof. Dr. Wilson Caetano de Sousa Júnior (UFBA)

Nossas categorias de saber ainda são muito rústicas e nossos modelos de análise por demais elaborados para permitir-nos imaginar a incrível abundância inventiva das práticas cotidianas. É lastimável constatá-lo: quanto nos falta ainda compreender dos inúmeros artifícios dos “obscuros heróis” do efêmero, andarilhos da cidade, moradores dos bairros, leitores e sonhadores, pessoas obscuras das cozinhas. Como tudo isso é admirável!

Michael de CERTEAU.

FONTE DE FINANCIAMENTO

Fonte de financiamento:

Bolsa de Estudos da CAPES

Agradecimentos

Levar adiante uma idéia exige não apenas esforço pessoal, mas uma reunião de esforços que se somam gradualmente no percurso da caminhada. Nesta construção obtive apoio parcial ou incondicional de algumas pessoas, que em comum partilharam do meu desejo de transformar um projeto pessoal em uma realidade, homenageio-as com o produto desta escrita.

Aos meus familiares, principalmente meus pais, pela estrutura de carinho, compreensão, dignidade, confiança e principalmente amor, que me deram sensibilidade e suporte para esta caminhada, especialmente a minha mãe, Mariá, por estar presente em todos os momentos.

Ao amigo, companheiro e marido, Risomar pela paciência e tolerância nas horas de ausência, nervosismo e introspecção, por motivar e discutir, por discordar e somar, por inspirar e - *amar*.

Aos meus amigos eternos Isis D'Eça, Talita Guimarães e Robson Caldas, por acompanharem os meus passos e atribuir-lhes leveza e felicidade, por me desmontar nos momentos de drama e abrir meus olhos para a simplicidade da vida.

A Deni, Adenilde Luz, por me adotar neste campo, pelo carinho e eterna amizade, por abrir as portas da Alimentação Coletiva e por seu exemplo de profissional, humana, acima de tudo.

A querida amiga Puri, prof. Maria da Purificação, por incentivar-me para este desafio do mestrado, por tornar o tempo um aliado, pelo carinho, generosidade e por acreditar sempre com otimismo e entusiasmo no êxito deste trabalho.

A minha orientadora Ligia Amparo pela disposição em encarar este desafio “etnometodológico”, por contribuir para uma reflexão madura e instigar a busca incessante de conhecimentos.

À prof. Ryzia Cardoso, com carinho, por descortinar o mundo da pesquisa na fase inicial da graduação, por incentivar, abrir caminhos e perspectivas de crescimento.

A prof. Carminha, Maria do Carmo, pelas narrativas inspiradoras e empolgantes, por revelar o mundo das ciências sociais e nos proporcionar um mergulho prazeroso.

Ao pessoal do GEPAC, em especial Telma Moraes, por abrir os horizontes desta dissertação a partir de seu luminoso depoimento, Ingrid e Jamacy pelas discussões e trocas de “figurinhas”.

A amiguinha e mamãe adotiva Lindy, seu apoio foi incondicional nesta labuta.

Aos colegas do mestrado, por compartilhar novos horizontes de aprendizados, aflições, desejos e alegrias, este é o verdadeiro ganho deste projeto interdisciplinar.

À Sol, querida Solange, e Inha, por toda atenção e carinho dedicados a mim e aos colegas do mestrado.

Ao prof. Fernando Carvalho pela atenção, por acreditar e investir nesta empreitada dos sentidos.

Aos professores Paulo Pena e Vilson Júnior que proporcionaram reflexão e ampliaram os horizontes literários deste estudo durante a qualificação.

A CAPES pela concessão da bolsa de estudos.

Às nutricionistas e amigas do Pólo Petroquímico, em especial Celenilda, Adriana, Iramaia e Kátia pelos ensinamentos, paciência, carinho e companheirismo.

Aos trabalhadores da cozinha industrial, por me permitir conviver, pelas memórias compartilhadas, pela acolhida carinhosa e familiar, espero corresponder à altura, pois este trabalho é dedicado a vocês.

RESUMO

Os Sentidos do Trabalho no campo da Alimentação Coletiva. Um estudo de abordagem sócio-antropológica a partir da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari - Bahia.

Trata-se de um estudo etnográfico de abordagem sócio-antropológica que buscou compreender os sentidos do trabalho no campo da alimentação coletiva, partindo-se da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari, Bahia. Para esta investigação entre os meses de abril a dezembro de 2009 realizou-se visitas e acompanhamento da rotina diária dos trabalhadores desta cozinha no Pólo, procedendo à observação e entrevistas no curso da ação. Para compreensão destes sentidos adotou-se elementos da abordagem etnometodológica. No que tange ao aspecto histórico, no Pólo, as primeiras cozinhas industriais surgiram, por volta de 1980, um período de precárias condições estruturais e de trabalho. A partir das narrativas dos agentes foi possível compreender que estes trabalhadores significam a cozinha como espaço da alimentação ao focalizarem-na a partir do Pólo Petroquímico, entretanto internamente percebem-na como cozinha doméstica ao avaliarem os riscos e a rotina de trabalho. Nesta cozinha os membros do grupo comportam-se como uma família trazendo as relações pessoais reais e fictícias para o cotidiano de trabalho. No contexto cada agente significa o seu trabalho na intersubjetividade, a partir do convívio social com o grupo, do seu itinerário profissional e das relações intra e extraculinárias. No espaço da alimentação homens agregam-se em torno da ilha de cocção, açougue, ou trabalham como ajudantes e auxiliares. Mulheres concentram-se nas atividades de patissaria e da copa em geral (copeiras). O cozinheiro líder e a nutricionista disputam ideologicamente o poder, o primeiro possui-o legitimamente por exercer um domínio simbólico por meio de seu comportamento exemplar e por construir seu itinerário profissional sob os olhares dos agentes, a nutricionista, embora membro é *estranha*. Nas falas percebe-se que o adoecimento e os riscos do ambiente industrial ocultam-se na invisibilidade do trabalhador que resguarda simbolicamente o estigma de “empregado doméstico” relembrando o “trabalho escravo” e se autodenominam responsáveis únicos por cuidar de sua saúde utilizando-se de uma “inteligência astuciosa” para por em prática um saber preventivo. Quando narram sua rotina diária os trabalhadores padronizam seus discursos e comportamentos a partir de um modelo gerencial construído sobre os resquícios do Toyotismo. Ao significar o labor estes sujeitos revelam a emotividade, no amor, no gosto, na satisfação, na convivência em grupo e no dom relacionando estes aspectos intrinsecamente com o aprendizado que o ambiente “acolhedor” da cozinha proporciona, não vislumbram opções de trabalho possíveis fora deste espaço. Na cozinha um campo povoado por aspectos simbólicos se faz presente nas verbalizações dos sujeitos, marcando o *preconceito* tanto racial quanto sexual nas narrativas itinerárias e em falas cotidianas, o caráter envolvente do *fazer culinário artesanal* contemplado e exaltado, principalmente pelos cozinheiros e patisseira e a *limpeza e imundície*, como sinônimos de higiene e contaminação, respectivamente. O fim desta “*profissão ingrata*” significa uma nova etapa de vida para os agentes, uma vida que pode persistir no prazer do fazer culinário para benefício financeiro próprio ou no lazer e descanso “*merecido*” ao final desta labuta. O valor que dá o sentido predominante deste labor está literalmente no outro, mas não se esgota neste.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva, Trabalhadores de cozinha, Sentidos.

ABSTRACT

The Meanings of work in the field of Food Collectiva. A study of socio-anthropological approach from the perspective of employees of an industrial kitchen in Northeast Petrochemical Complex – Bahia.

This is an ethnographic study of socio-anthropological approach that sought to understand the meanings of work in the field of food service, starting from the perspective of workers in an industrial kitchen of the Petrochemical Complex, Bahia. For this investigation between the months of April to December 2009 was carried out monitoring visits and the daily routine of kitchen workers at the Pole, carrying out observation and interviews in the course of action. To understand these directions was adopted elements of the ethnomethodological approach. Regarding the historical aspect, the Pole, the first industrial kitchens appeared, around 1980, a period of poor conditions and structural work. As agents of the narratives could be understood that these workers means the kitchen as a place of power to focus it from the petrochemical, however internally perceive it as home cooking to assess risks and work routine. In this kitchen group members behave as a family bringing personal relationships real and fictitious for everyday work. Within each agent does the work on intersubjectivity, from social interaction with the group, his professional career and the intra-and extra-culinary. Within the food men group themselves around the island cooking, meat, or work as helpers and assistants. Women are concentrated in the activities of pastry and pantry in general (maids). The cook's leading nutritionist and ideologically competing power, it first has to exercise a legitimate symbolic domain through their exemplary behavior and build your professional career under the watchful eyes of agents, a nutritionist, but a member is strange. The discourse is perceived that the disease and the risks of industrial environment are hidden in the invisibility of the worker who symbolically protects the stigma of "domestic servant" recalling the "slave labor" and call themselves responsible only for taking care of their health using of a "cunning intelligence" to put into practice a preventive know. When you narrate your daily routine workers standardize their speech and behavior from a management model built on the remains of the Toyota. When the labor mean these guys to show emotion, love, taste, satisfaction, the group experience and the gift of relating these features per se to learning that the environment "cozy" kitchen offers, do not see any options to work out possible this space. In the kitchen a field populated by the symbolic is present in the verbalizations of the subjects, scoring both racial prejudice and sexual narratives of roads and in everyday speech, the character of the surroundings make culinary craft covered and praised, especially by the cooks and cleaning and patisseira filth, as synonyms of hygiene and contamination, respectively. The end of this "thankless job" means a new stage of life for actors, a life that can persist in the pleasure of cooking to make their own financial benefit or recreation and rest "deserved" to the end of toil. The value that gives the sense of prevailing labor is literally on the other, but not limited to this.

Keywords: Collective Feeding, kitchen workers, Senses.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	13
INTRODUÇÃO	15
OBJETIVOS E ABORDAGEM METODOLÓGICA	21
OS SENTIDOS DO TRABALHO. A CONSTRUÇÃO SÓCIO-ANTROPOLÓGICA DESTE ESTUDO	26
CAPITULO I– A COZINHA NO PÓLO PETROQUÍMICO	28
1.1. A INSERÇÃO DAS COZINHAS NO PÓLO	28
1.2 AMBIENTE INDUSTRIAL, AMBIENTE CULINÁRIO: PRIMEIRAS INCURSÕES	32
CAPITULO II – OS TRABALHADORES DA COZINHA	37
2.1 A FAMÍLIA DA COZINHA	37
2.1.1 Gerente e Nutricionista	39
2.1.2 Líder/ Chefe de cozinha	40
2.1.3 Patisseira	41
2.1.4 Copeira do café	43
2.1.5 O magarefe	43
2.1.6 Cozinheiro II – O braço direito do chefe	44
2.1.7 Cozinheiro líder II - Visitante	44
2.1.8 Cozinheiro II - Visitante	45
2.1.9 Copeira do salão	46
2.1.10 Copeira da Salada	47
2.1.11 Copeira do refeitório II	48
2.1.12 Ajudante da patissaria	49
2.1.13 Ajudante de Cozinha	49
2.1.14 Copeira – Visitante	50
2.1.15 Auxiliar de Serviços Gerais I (ASG I)	51
2.1.16 Auxiliar de Serviços Gerais II (ASG II)	51
2.1.17 Ajudante de cozinha do refeitório III	52
2. HOMEM E MULHER NA COZINHA INDUSTRIAL	53
CAPITULO III – A SAÚDE E O AMBIENTE NO ESPAÇO DA ALIMENTAÇÃO	58

3.1 O ADOECIMENTO NO ESPAÇO DA ALIMENTAÇÃO	58
3.2 O AMBIENTE INDUSTRIAL NO ESPAÇO DA ALIMENTAÇÃO	64
CAPITULO IV- LABORAR NA COZINHA	67
4.1 “EU GOSTO PORQUE EU FUI APRENDENDO”	67
4.2 “TRABALHAR EM EQUIPE, EU GOSTO.”	70
4.3 “MENTE DESOCUPADA É OFICINA DO DIABO”	72
4.4 “TEM QUE FAZER COM AMOR”	74
4.5 “EU ACHO QUE EU JÁ TINHA DOM”	75
4.6 “EU ESTOU SATISFEITO!”	77
4.7 “A MAIORIA TRABALHA AQUI É PORQUE NÃO TEM OUTRO JEITO...”	79
CAPITULO V- IMPRESSÕES NO COTIDIANO DO LABOR NA COZINHA	83
5.1 A PROFISSÃO CONSTRUÍDA	83
5.2 Os TRABALHADORES INVISÍVEIS	86
5.3 ESPAÇO DA ALIMENTAÇÃO: CAMPO POVOADO POR ASPECTOS SIMBÓLICOS.	88
5.3.1 Os preconceitos	88
5.3.2 Os olhares: Julgamentos	91
5.3.3 O envolvimento do fazer culinário	93
5.3.4 A limpeza e a imundície	95
5.4 O TRABALHADOR PADRONIZADO	97
5.5. O PÓS-TRABALHO: UMA NOVA ETAPA?	99
CONSIDERAÇÕES FINAIS	101
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	105
ANEXOS	

APRESENTAÇÃO

Esta dissertação nasce em um contexto bastante caótico que tem se apresentado nos bastidores das cozinhas espalhadas por instituições públicas e industriais deste país. Demarco principalmente por uma questão de acesso visual, as instituições soteropolitanas e de suas regiões circunvizinhas, as quais tenho acessado nestes anos de formação acadêmica e de trabalho.

Nos momentos finais do meu último emprego nas imediações do Pólo Petroquímico, enquanto gerente de restaurante, como as empresas nos categorizam (nutricionistas), vivenciei um momento que me fez refletir o papel da nutricionista no contexto culinário da indústria, principalmente como educador e profissional da saúde responsável por esta categoria, tão fragilizada que é o trabalhador de cozinha. Em um pequeno trecho de diário escrevi minha reflexão sobre este encontro, que denomino como uma grande oportunidade:

“Houve um encontro de pessoas impostas em uma situação de análise da convivência social (três dias longe de suas famílias, dividindo um espaço de lazer e discussão com os colegas de trabalho de variadas funções da cozinha). Encontro iniciado por uma prática de relaxamento e reflexão sobre as atitudes e práticas cotidianas. Este exercício do fazer teórico e do contato corporal deu escopo para uma segunda fase de análise problematizada dos acontecimentos e diferenças conflituais existentes no ambiente de trabalho o reconhecimento do outro enquanto pessoa e ser social. Neste sentido o encontro de trabalhadores de cozinha gerou ampla dialética de idéias e entendimentos que puderam ser trocados em uma interação cotidiana fora de seu cenário habitual, mas interpretada como se o fosse. Este processo demonstrou a capacidade dos membros de um grupo de refletirem sobre seu contexto e repensarem suas interações, mas acima de tudo demonstrou que estes são inesgotáveis centros de reflexividade sobre seu ambiente tornando-o prática social possível e inteligível. A construção metodológica que propiciou uma des-hierarquização dos membros resguardou o direito da fala e deu liberdade para ecoarem as idéias e conflitos. O reconhecimento mútuo e individualizado das diferenças humanas e a aceitação do outro com seu comportamento abriu horizontes para uma nova fase de relacionamentos humanos sem desapropriar cada indivíduo de sua essência comportamental. No retorno ao trabalho um ambiente de compreensão e harmonia perdurou até que inevitavelmente, pelas idas e vindas das empresas terceirizadas, a equipe fosse desfeita”.

Percebi a partir deste ponto que o trabalhador de cozinha traz em si as soluções que tanto buscamos para melhorar esta conjuntura de trabalho, seus sentidos sobre o labor afloram

em suas vozes silenciadas pelos sons e movimentos desta rotina. Seus corpos falam de suas limitações, a desconfiança revela o modelo hierárquico que ainda permanece nos bastidores. O silêncio, bem este não ousarei interpretar, para que não demarque fronteiras. Percebi inúmeras vezes entre os trabalhadores destes cenários uma súplica por um – *olhar diferenciado*.

Ainda que muitos deles enxerguem o prazer, na opressão de tal caoticidade, há muito mais prazer no retorno que o trabalho promove como objeto central em suas vidas. Trabalho que permitiu um aprendizado compensatório, aquele que não foi possível na vida discente, carregada de dificuldades.

Insisto em não acreditar que na era pós-moderna apenas o visível, o denunciado por câmeras e holofotes, possa promover uma mudança. A sociedade acostumou-se a reagir apenas ao susto anunciado? E será que tem reagido?

Minha dissertação é uma entre tantas que descreverão este contexto, aqui pretensiosamente sob o olhar do outro. Pergunto o sentido deste trabalho, porque é incomodo notar o adoecimento coletivo na cegueira das mentes e nas limitações dos corpos.

INTRODUÇÃO

No mundo contemporâneo é notória uma ascensão de estudos em torno da problemática dos sentidos. Esta expressão eclode nos diferentes campos temáticos, incorporando-se sobretudo nas reflexões e teses científicas, as quais tem almejado problematizar os cenários que compõe o corpus intra e extra humano para dialogar e reconhecê-lo mais profundamente.

Trata-se de uma necessidade ontológica que se manifesta desde os primordiais pensamentos filosóficos, mas tem ganhado ênfase, segundo Barthes (2004) principalmente com o desenvolvimento dos estudos da Lingüística a partir das abordagens de Hjelmslv e Noam Chomsky, dando continuidade ao projeto iniciado por Ferdinand de Saussure no século XX.

Neste debate sobre sentidos, o trabalho revela-se enquanto objeto de análise por fazer parte do universo humano e constituir um ponto crítico de questionamentos que permitem, no mínimo, uma reflexão sobre o seu papel na história da humanidade.

Para Lukács citado por Antunes (1999) o trabalho tem, “portanto, quer em sua *gênese*, quer em seu *desenvolvimento* em seu *ir-sendo* e em seu *vir-a-ser* uma interação voltada para o processo de *humanização do homem em seu sentido amplo*”. Entendido em seu sentido mais genérico e abstrato, como produtor de valores de uso, é a expressão de uma relação metabólica entre o ser social e a natureza no seu sentido primitivo e limitado. Por meio do ato laborativo, objetos naturais são transformados em coisas úteis. Mais tarde nas formas mais desenvolvidas da práxis social, paralelamente a essa relação homem-natureza desenvolveu-se inter-relações com outros seres sociais, também com vistas a produção de valores de uso. Emerge aqui a práxis social interativa, cujo objetivo é convencer outros seres sociais a realizar determinado ato ideológico. Isso se dá porque o fundamento das posições teleológicas intersubjetivas tem como finalidade a ação entre os seres sociais.

Sob a ótica da perspectiva sociológica ressalta-se que o mundo do trabalho, dentro do cerne capitalista, vem experimentando profundas transformações. Assim, aludindo uma breve reflexão histórica, verifica-se que no século XX Taylor estabeleceu uma forma de organização do trabalho pelo amplo funcionamento das tarefas e concomitante o monitoramento dos movimentos dos trabalhadores. Tal forma rígida de controle objetivava a eficiência como metas e princípios. Este modelo foi aperfeiçoado por Henry Ford que desenvolveu a concepção de linha de montagem. Ambos os modos de produção incorporaram um projeto social de “melhoria da vida do trabalhador” (Heloani & Capitão, 2003).

Contudo com a crise do padrão Taylorista-fordista assume espaço um regime de flexibilização do trabalho caracterizado pela reestruturação produtiva e pelo neoliberalismo, tendo como representante o modelo japonês Toyotista. Este processo caracterizado por um trabalho “polivalente”, “multifuncional” e “qualificado”, conforme cita Antunes (1999) é na verdade uma nova forma de intensificação e exploração da força de trabalho.

Sobre este contexto Pena (2003) cita que com a invenção do “chip” nos anos 50, uma nova revolução técnica foi iniciada, desencadeando um insidioso e gigantesco fenômeno de “numerização” dos processos produtivos. A reestruturação produtiva se utilizou dessa nova qualidade – a autonomia e flexibilidade operacional das técnicas determinando uma conseqüente flexibilização do trabalho concomitante a um incremento espetacular da redução de postos de trabalho.

Estas transformações no mundo do trabalho vêm sendo experimentadas no campo da Alimentação Coletiva, particularmente na atividade laboral de produzir refeições dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Esta é definida por Teixeira et al. (2004) como unidade ou setor de trabalho de uma empresa que desenvolve atividades relacionadas à alimentação e nutrição, caracterizando-se como órgãos de estrutura e funcionamento complexos, visto que, em geral, neles são desempenhadas funções técnicas, administrativas, comerciais, financeiro/contábil e de segurança estando presentes em indústrias, empresas, hospitais, escolas, universidades, dentre outros, com a finalidade de fornecer refeições aos diversos tipos de clientes. A maioria dos estudos brasileiros que têm explorado os fenômenos do mundo do trabalho dentro das UANs concentra seus esforços na análise dos processos administrativos e organizacionais clássicos.

Assim Teixeira et al. (1980) descreveram a organização do trabalho em UAN como norteada por princípios taylorista-fordista, sendo estruturada em rotinas, roteiros, normas técnicas e organogramas de produção de refeições. O trabalho obedece a uma “linha de montagem”, no qual a matéria-prima segue um fluxo contínuo até transformar-se na refeição propriamente dita. Desta forma o trabalhador passa a ser multifuncional e ao mesmo tempo amplamente explorado.

Proença (2003), ao pesquisar sobre as condições de trabalho de operadores do setor de alimentação coletiva revelou que, apesar do aparato tecnológico auxiliar desenvolvido, evidencia-se ainda uma problemática permanente na execução das tarefas, no que diz respeito ao aspecto ergonômico e as condições ambientais pouco favoráveis que tornam a atividade desgastante e aumentam as possibilidades de falhas.

Por outro lado destaca-se também a ascensão de estudos em torno da questão patológica do processo trabalhista. Neste sentido, Assunção (2007) em sua tese intitulada “*O fazer do cozinheiro: Um estudo qualitativo em ergonomia*” enfoca o processo de precarização das condições de trabalho e as queixas de adoecimento, ambos revelados nas falas de cozinheiros trabalhadores de três diferentes UANs localizadas em Salvador.

Nota-se, pois, que o campo do trabalho na alimentação coletiva traz em si o traço marcante do processo histórico de industrialização, dos seus modelos organizacionais e conseqüências, conforme descrito nos parágrafos anteriores. Este panorama foi exposto aqui com intuito de formatar o pano de fundo das descrições desenvolvidas nesta dissertação, tendo em vista uma melhor compreensão das narrativas dos trabalhadores deste espaço do culinário¹.

O espaço do culinário aqui referido faz menção à cozinha propriamente dita. Nesta pesquisa adotou-se a utilização da expressão cozinha industrial que terá o mesmo significado expresso pelo termo Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), esta escolha teve como propósito assumir a popularização do uso do substantivo cozinha entre os trabalhadores da Alimentação Coletiva e provocar uma reflexão acerca da importância histórica e cultural deste termo, que predomina no senso comum.

O presente estudo, portanto, acerca-se deste instrumental sócio-antropológico no ambiente culinário e abarca o objeto trabalho, ressaltando a perspectiva da saúde, no campo da alimentação coletiva na tentativa de compreender seus significados utilizando-se de uma abordagem etnográfica.

O caráter compreensivo deste tipo de abordagem estrutura-se na teia de signos e significantes emergentes das falas e sinais extralingüísticos do narrador capturados e posteriormente expostos na etapa de ressignificação da vivência social experimentada pelo pesquisador no campo da observação.

O corpo do objeto temático é então revelado sob a perspectiva do ator e torna-se ponto de partida para análise. O trabalho na cozinha, portanto, enquanto fenômeno social é descrito e reconstruído no decorrer das atividades ordinárias e nas interações cotidianas por meio de uma reflexividade² dos informantes.

¹ O espaço do culinário é, ao mesmo tempo, um espaço no *sentido geográfico* do termo de distribuição no interior dos lugares (este será, por exemplo, a posição da cozinha, o lugar onde se realizam as operações culinárias, dentro ou fora de casa), um espaço no *senso social*, o qual representa a repartição sexual e social das atividades de cozinha, mas também um espaço no *sentido lógico* do termo, englobando relações formais e estruturadas. (Lévi-Strauss, 1968 citação utilizada por Poulain, 2003).

² Reflexividade não significa reflexão, segundo Coulon (1987,1995). *Etnometodologia*. Petrópolis, RJ: Vozes (1993, 1995). *Etnometodologia e educação*. Petrópolis, RJ: Vozes. Para ele os atores têm essa capacidade de reflexividade, ou seja, conseguem refletir o mundo que os cerca. Entretanto, a capacidade de reflexão não lhes é inerente. Ou seja, as metáforas aplicadas, a partir da sua utilização no dia a dia, acabam por reificarem-se e o que é visto passa a não ser mais notado.

A cozinha industrial tem suas peculiaridades no ramo da alimentação coletiva, pois nas indústrias de grande porte, o elevado número de refeições a serem produzidas, a promoção de uma alimentação saudável e a tentativa constante de oferecer refeições que correspondam às expectativas sensoriais da coletividade formada por trabalhadores de diferentes classes sociais, agrega uma elevada carga psicológica e física ao trabalho do funcionário dentro do restaurante.

Esta demanda psicossocial do trabalho na cozinha juntamente com aspectos ambientais desfavoráveis podem ser um importante preditor do impedimento ao trabalho por problemas de saúde, conforme afirmou Aguiar (2009).

Todavia o interesse desta pesquisa perpassou a análise do processo de trabalho em si, sob a ótica da situação real de um ambiente industrial amplamente debatido, indo além, a fim de buscar uma diferente perspectiva baseada no mergulho em um universo particular dos trabalhadores de cozinha debruçando-se sobre a investigação dos sentidos que estes atribuem ao seu trabalho, já que este tem sido descrito como um objeto de exploração e ao mesmo tempo de descaso à custa de sobrecargas corporais e mentais, comprometedoras da qualidade de vida e de saúde destes trabalhadores.

Esta alusão do trabalho como meio de exploração pôde ser reconhecida ao longo do processo histórico quando o trabalho foi adquirindo vários significados para o homem. Concebido como castigo e penitência no início do cristianismo e glorificado na reforma protestante, quando passou a ser visto como virtude e salvação – visões que ainda hoje povoam o imaginário popular – é ainda na atualidade considerado, por grande parte de analistas sociais, categoria central para pensar a vida social (NUNES, 2000).

Apoiando-se em uma temática de caráter histórico tão amplamente divulgada, não poderia deixar de ressaltar o desafio de debruçar sobre o estudo de um fenômeno social de dimensões globais, que mesmo propiciando uma riqueza de referenciais bibliográficos, torna instigante o apropriar-se das delimitações para sua reflexão.

Outro aspecto desafiador do estudo norteia-se no próprio modelo metodológico etnográfico, conforme afirma Velho (2003) citado por Santos (2006), quando se trata de um trabalho desenvolvido no meio urbano, um ambiente de heterogeneidade social, complexidade institucional e a coexistência de múltiplas tradições culturais que se expressam em diferentes visões de mundo, trajetórias e experiências vivenciadas podem convergir ou estar em conflito.

Considerando então o arcabouço ilimitado de estudos que privilegiam uma reflexão sobre o trabalho, nas suas diferentes concepções e universos, pretendo por meio deste projeto elucidar o espaço social, pouco explorado, do trabalhador da cozinha industrial.

Particularmente no ramo da alimentação coletiva, a formação profissional guarda na maioria das vezes, características ainda domésticas, esta peculiaridade reforça a idéia do trabalho na cozinha como repleto de significados que podem servir como ponto de reflexão a cerca da analogia entre trabalho escravo e trabalho culinário, principalmente no cenário brasileiro, por este motivo contemplar nesta análise o discurso trazido por estes trabalhadores admite uma ampliação do debate em torno do universo de trabalho nesta área.

O presente trabalho focaliza, portanto, um espaço diferenciado construído por meio das narrativas destes trabalhadores, das quais pretendo compreender significantes e significados reportados que contemplarão signos, provocados por meio de uma construção dialógica, exposta na individualidade do “*eu particular*”, apoiando-me na tese da valorização pessoal para motivar o discurso, mas com a proposta de construir um campo de reflexão mínima sobre os sentidos deste trabalho a partir dos relatos dos sujeitos, considerando-os enquanto pessoas capazes de uma flexibilidade sobre o seu contexto.

Pressupõe-se permitir por meio desta exposição, sensibilizar os profissionais envolvidos com a supervisão do trabalho e ou gestores, que exercem suas atividades no ramo da alimentação coletiva, para que estes busquem cada vez mais estratégias alternativas que permitam ao trabalhador de cozinha, uma maior compreensão e participação no processo de conhecimento e interpretação do ambiente profissional no qual atua.

Espero que o corpo teórico aqui apresentado colabore para uma maior divulgação sobre o ambiente de trabalho na cozinha industrial, almejando a formação de um olhar mais humanizado, por todos àqueles que estão inseridos em coletividades em que atuem estes profissionais, promovendo conseqüentemente uma valorização destes trabalhadores, os quais dedicam grande parte de sua vida a arte da culinária e a satisfação de alimentar a base principal do meio de produção capitalista, ou seja, o homem.

Ademais, como nutricionista inquieto-me reconhecer a raridade de estudos brasileiros desenvolvidos com trabalhadores da cozinha industrial que se propunham a compreensão com maior profundidade sobre o espaço culinário, remontando-o enquanto espaço social e cultural de tamanha relevância, aspecto este ressaltado por Louis-Vincent Thomas quando afirma que:

“A cozinha é um reativo de rara sensibilidade para avaliar a cultura de uma civilização [...]A cozinha é uma linguagem que se deve saber interpretar para melhor compreender os costumes de um povo, possui uma significação biológica (equilíbrio trófico, saúde geral); incidência sobre a fertilidade e a mortalidade e o comportamento biopsíquico; uma significação técnica (utilização do meio, tipo de cozimento, a arte da preparação); uma significação psicossocial

*(lugar e papel das refeições; níveis e gêneros de vida); uma
significação religiosa (interditos alimentares, repastos comunais)"*
(Thomas citado por Rial, 2005).

OBJETIVOS E ABORDAGEM METODOLÓGICA

OBJETIVO GERAL

- Compreender os sentidos do trabalho no campo da Alimentação Coletiva a partir da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari-Bahia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Descrever o ambiente da cozinha industrial, o cotidiano de trabalho e das pessoas, as situações comunicativas, os papéis desempenhados e as estratégias de interação no grupo, dentro do Pólo Petroquímico de Camaçari, a partir das narrativas dos agentes sociais e das incursões em campo;
- Interpretar narrativas e atitudes dos agentes sobre os riscos e adoecimentos ocupacionais a partir do ambiente da cozinha industrial e do Pólo.

Este trabalho define-se, sob o ponto de vista metodológico, como um estudo de abordagem etnográfica, cujo universo investigativo recai sobre os sentidos do trabalho na alimentação coletiva, partindo-se do discurso de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari, considerando como ambiente para sua expressão o cotidiano de trabalho na cozinha.

O encontro com o tema, não ocorreu ao acaso, visto que convivi em cozinhas industriais por um período de aproximadamente dois anos como parte da equipe de nutricionistas e, portanto, compartilhei de relatos e vivências dos trabalhadores. Assim sendo,

Posso revelar que em um primeiro momento pretendi desenvolver o estudo no espaço da empresa em que trabalhei, na medida em que fui privilegiada ao adquirir um vínculo de confiança com os cozinheiros perceptível por meio da notória liberdade que estes expressaram ao narrar particularidades sobre seu espaço laboral, sem quaisquer questionamentos por mim exercidos, entretanto este espaço tornou-se inviável a partir do momento que fui desligada da equipe.

Reportei-me a um segundo momento, quando em um debate desenvolvido no Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação Coletiva (GEPAC) da Escola de Nutrição da UFBA (ENUFBA) presenciei o relato de uma nutricionista que participou de um momento histórico,

no qual ocorreu a introdução das primeiras cozinhas industriais no Pólo Petroquímico de Camaçari, Bahia.

Este relato abriu uma nova perspectiva para a pesquisa, tendo em vista a riqueza da narrativa e a abertura da possibilidade de contactar cozinheiros desta região industrial e assim promover, por meio do acolhimento de suas narrativas, uma reflexão sobre os sentidos deste trabalho.

Partiria, portanto, da entrevista inicial com a nutricionista citada e por uma indicação da mesma seguiria contactando o segundo entrevistado. E por uma rede de relações sociais seriam apontados outros trabalhadores que estivessem exercendo suas funções em cozinhas do Pólo.

Apesar da disponibilidade de algumas cozinhas para realização do projeto e do discurso incentivador da nutricionista do GEPAC, notei que a construção de um campo de pesquisa e debate em interação como pretendia não seriam contemplados por este percurso.

Em discussões do Núcleo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentação e Cultura (NEPAC) da ENUFBA percebi a importância de concentrar esforços em elementos da etnometodologia permitindo o aprofundamento no ambiente e na interação e, por este motivo, decidi situar a pesquisa em **uma** cozinha industrial.

Na fase de decisão final sobre qual cozinha seria o espaço de estudo, após seis meses de afastamento destas unidades, ocorreu o encontro ao acaso com um cozinheiro líder³ que trabalhou na mesma empresa em que estive, este solicitou que eu visitasse sua nova área de trabalho no Pólo, que era também uma das áreas que elenquei inicialmente para realizar a pesquisa. Por serendipidade⁴ a cozinha “veio a mim” e o espaço novo foi criado após conversa e aceite da nutricionista da empresa indicada pelo cozinheiro líder.

O itinerário percorrido para chegada ao campo de trabalho foi exposto no sentido de apresentar o encontro com o cenário de estudo e contemplar o caminho inspirado na perspectiva etnometológica, o qual se constrói no cotidiano do pesquisador.

As experiências participadas no período em que trabalhei na alimentação industrial e o discurso da nutricionista do GEPAC, não foram descartados, tendo em vista um enriquecimento do corpo teórico das descrições por considerar o que o autor traz em si. Para Goldman (2003) este fato permite ao autor o desvelamento do seu objeto sem tomá-lo com estranheza e distanciamento, sendo, entretanto capaz de evidenciar episódios surpreendentes e relatos singulares. Trata-se de:

³ Cozinheiro líder: Sinônimo de Chefe de cozinha, termo utilizado na indústria para definir esta categoria.

⁴ Descoberta feliz ou proveitosa, feita por acaso, muitas vezes quando se buscavam outras coisas, outros resultados.

Explorar as afecções produzidas pelas relações estabelecidas no trabalho de campo na subjetividade do pesquisador, desterritorializando-a e conduzindo-o à busca de uma reterritorialização na escrita etnográfica (GOLDMAN, 2003).

Para a produção das informações do estudo foram utilizados como instrumentos de pesquisa: a observação direta, entrevistas no curso da ação norteadas por um roteiro semi-estruturado (ANEXO A), diário de campo e relatos de memórias eventualmente citadas, os quais compreendem recursos metodológicos abrigados na etnometodologia, que para Casal (1996) trata-se de estudar os “métodos” que os atores sociais utilizam com o fim de construir e interpretar “a sua própria realidade e racionalidade enquanto comunidade ou grupo no seu dia a dia”. Ao cientista social resta-lha descrever e reinterpretar, tornando inteligível, o que os atores sociais sabem fazer, dizem saber e sabem dizer.

A abordagem etnometodológica, desenvolvida por Garfinkel (1967) a partir do interacionismo simbólico pré-elaborado por Blumer, encontra-se inserida na etnografia constitutiva e na sociologia qualitativa. Para a etnometodologia “*o que importa é compreender como os atores sociais vivem, representam e relatam seu vivido*” (Casal, 1996).

A descrição deste texto desenvolveu-se sobre esta linha etnometodológica cujos pressupostos para análise interpretativa giram em torno de conceitos chaves, a saber: a noção de realidade social construída na prática do dia a dia, a indicialidade, a reflexividade, a relatabilidade⁵ e finalmente a noção de membro, que para Coulon (1995) trata-se de:

Uma pessoa dotada de conjunto de modos de agir, de métodos, de atividades, de savoir-faire, que a fazem capaz de inventar dispositivos de adaptação para dar sentido ao mundo que a cerca. É alguém que, tendo incorporado os etnométodos de um grupo social considerado, exhibe “naturalmente” a competência social que o agrega a esse grupo e lhe permite fazer-se reconhecer e aceitar.

No primeiro momento organizou-se uma reunião com os trabalhadores para apresentar-lhes o tema da pesquisa e como esta ocorreria, esclarecendo-lhes que, durante alguns dias de observação na cozinha, o aparelho gravador de voz poderia ser ligado, caso não houvesse recusas, a fim de capturar as situações comunicativas da rotina de trabalho. E que àqueles que se sentissem a vontade poderiam narrar em uma entrevista particular, suas experiências, opiniões e vivências do itinerário profissional.

⁵ Indicialidade - As expressões que os atores sociais em interação utilizam precisam estar situada num contexto específico para revestir-se de significado. Relatabilidade - Refere-se à propriedade das descrições que os atores fazem da realidade, a partir da reflexividade, no sentido de que mostra sem cessar a constituição dessa realidade (Coulon 1995, p. 48 citado por Silva e Voltre 1997)

A observação direta ocorreu por meio das incursões da pesquisadora na cozinha industrial da fábrica indicada pelo cozinheiro líder, anteriormente citado, por meio do acompanhamento da rotina de trabalho das pessoas na cozinha, durante o período da pesquisa. Neste período de vivência busquei na proposta de Garfinkel citado por Heritage (1984), “*ver o que o sujeito vê*” na tentativa de acessar o modo como se estabelece um dado modo de construção social, à espreita (*tracking*) da movimentação dos diversos agentes na cozinha, observado o maior número de situações possíveis, o ambiente da cozinha, as relações sociais que compõe o universo do trabalho na cozinha e os etnométodos compartilhados pelos membros do grupo para atribuir sentidos ao trabalho na cozinha.

Foram considerados sujeitos para critério deste estudo, trabalhadores atuantes na cozinha industrial escolhida para desenvolver a pesquisa, estando inclusos todos os profissionais presentes na área que prestaram depoimentos durante o trabalho, ou em momentos particulares com a pesquisadora.

Para obter informações mais próximas possíveis do contexto, o aparelho gravador de voz permaneceu ligado a maior parte do tempo em que estive na cozinha, tornando possível a acolhida das informações durante o curso das ações, nos momentos de interação com os atores, nos diálogos corriqueiros, nos gestos e atividades da prática laboral cotidiana, nas expressões verbalizadas ou silenciadas em diferentes circunstâncias. Vale salientar que, embora o ambiente na cozinha seja carregado de ruídos de fontes diversas, a fala dos informantes mostrou-se clara e a transcrição diária deste documentário possibilitou a remontagem das situações comunicativas com maior fidedignidade.

As narrativas e informações colhidas foram gravadas e transcritas contemplando os critérios éticos estabelecidos na Resolução CONEP nº 196 de 1996 (Brasil, 1996), a partir da assinatura do Termo de Consentimento (ANEXO B) pelos sujeitos, obtendo aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (CEPNUT), parecer nº 2609.

Foram resguardados sinais e/ou situações que permitissem a identificação dos sujeitos, bem como da empresa que gerencia a cozinha e das fábricas do Pólo, local da pesquisa e outras eventualmente citadas.

Os trabalhadores de cozinha compõem a equipe responsável pela complexa atividade de produzir refeições pautadas em critérios rígidos de controle dos aspectos de qualidade e das características sensoriais do alimento. Estes atores enquanto narradores de suas vivências descrevem seu itinerário profissional e suas experimentações sociais contextualizadas no decorrer habitual do trabalho.

A interpretação das narrativas e anotações transcritas seguiu o “*método documentário de interpretação*”, assim denominado por Coulon, no qual “*as ações são interpretadas em termos de contexto, e o contexto por sua vez compreendido como sendo o que é, através dessas ações.*” (SILVA & VOLTRE, 1997).

A teorização do objeto deste estudo ocorreu, portanto, pelo intercruzamento de uma teia de significações particulares, mas que podem propiciar a compreensão de episódios comuns a outros universos sociais pertencentes ao campo do trabalho na Alimentação Coletiva.

Neste sentido encontram-se na intersubjetividade dos atores, as representações das relações sociais que são construídas e compartilhadas nas situações comunicativas, que tornam compreensível uma realidade comum. Os sentidos emergem de um conjunto de interações.

Esclareço, contudo, que o estudo dos sentidos aludido neste debate delineia-se sob o regime antropológico polissêmico elucidado por Barthes (2004), apoiando-se no caráter interpretativo, mas sem limitar o sentido como se este fosse transformar-se em simples resposta, permitindo-o ampliar-se nos infinitos campos de compreensão.

O corpus desta análise pretendeu compor uma teoria etnográfica o que, para Goldman (2003), “*tem o objetivo de elaborar um modelo de compreensão de um objeto social qualquer (linguagem, magia, política) que, mesmo produzido em e para um contexto particular, seja capaz de funcionar como matriz de inteligibilidade em outros contextos*”.

O estudo contou com apoio do GEPAC, o qual trouxe a possibilidade de constante diálogo com professores e pesquisadores que já vêm desenvolvendo trabalhos no campo da Alimentação Coletiva. E com o NEPAC, que ofereceu um espaço para ampliar o debate em torno dos estudos qualitativos no campo da alimentação, ambos pertencentes à Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA).

**OS SENTIDOS DO TRABALHO:
A CONSTRUÇÃO SÓCIO-ANTROPOLÓGICA DESTE ESTUDO**

Este estudo foi idealizado sobre a égide dos sentidos aludida na abordagem sociológica proposta por Ricardo Antunes (1999) que entre tantas citações traz que *o trabalho é um momento efetivo de colocação de finalidades humanas, dotado de intrínseca dimensão teleológica. E como tal, mostra-se como uma experiência elementar da vida cotidiana, nas respostas que oferece ao carecimento e necessidades sociais*. Portanto para Antunes uma vida cheia de sentido fora do trabalho supõe uma vida dotada de sentido dentro do trabalho e uma vida desprovida de sentido no trabalho é incompatível com uma vida cheia de sentido fora do trabalho. Em alguma medida, a esfera fora do trabalho estará maculada pela desefetivação que se dá no interior da vida laborativa.

Influenciada por esta leitura e ao participar de uma aula sobre interpretação das narrativas fundamentada em Ricoeur, na Faculdade de Ciências Humanas da UFBA percebi então, a importância de buscar em autores da antropologia o mergulho para compreensão dos sentidos, tendo em vista o alicerce Lingüístico sobre os signos, iniciado por Saussure, bem explicitado por Roland Barthes em seu livro *Elementos de Semiologia* e aludido no capítulo *Uma problemática do sentido* (in: Inéditos vol.1 - Teoria). Barthes nestes textos compara o sentido à linguagem, portanto de maneira elementar o sentido expressa a união de um significante e um significado. Contudo afirma que é extremamente difícil apropriar-se do sentido, uma vez que, há uma polissemia nos significados e significantes, que não permite a tradução propriamente dita. Entretanto é possível construir um campo de relações dos sentidos.

No percurso dos diálogos vivenciados em campo, quando os trabalhadores de cozinha freqüentemente citam seu laborar, ao refletirem sobre sua atividade, entra em cena a filosofia de Hannah Arendt ao tomar por base sua diferenciação entre o processo de trabalho e labor. Distinção também constatada por Antunes, entretanto com uma significação distanciada do debate trazido por Arendt, a qual se aproxima da significação do termo que os atores utilizam para expressar seu cotidiano laborativo.

Antunes (1999) cita o próprio trabalho diferenciando trabalho material e imaterial na sociedade do consumo, apoiando-se em Marx, destaca que o trabalho imaterial se encontra na fusão (ele é a interface) dessa nova relação produção-consumo. Para Arendt (2001) o que existe é a divisão do labor, diferente do conceito de trabalho, ela defende a idéia que os produtos do labor, produtos do metabolismo do homem com a natureza, não duram no mundo

o tempo suficiente para se tornarem parte dele, e a própria atividade do labor, concentrada exclusivamente na vida e em sua manutenção, é tão indiferente ao mundo que é como se este não existisse. Esta sociedade de massa de operários, <<humanidade socializada>> conforme Marx tinha em mente, consiste em exemplares da existência humana isolados do mundo, quer sejam escravos domésticos levados a essa infeliz situação pela violência de terceiros, quer sejam livres exercendo voluntariamente suas funções.

Obviamente que ao discorrer sobre o trabalho não poderia deixar de citar clássicos como Karl Marx, cuja teoria social contempla *“o trabalho é a eterna necessidade natural de efetuar o metabolismo entre o homem e a natureza”* e Christophe Dejours que se aprofunda no estudo da psicodinâmica do trabalho, buscando compreender melhor o adoecer percebido pelos trabalhadores. Para Dejours (2006), *“as estratégias coletivas de defesa contribuem de maneira decisiva para a coesão do coletivo de trabalho, pois trabalhar é não apenas ter uma atividade, mas também viver: viver a experiência da pressão, viver em comum, enfrentar a resistência do real, construir o sentido do trabalho, da situação e do sofrimento”*.

A construção dos sentidos a partir da perspectiva dos atores determina o curso destes diálogos científicos no texto. Afinal, conforme atesta Giddens (1998), para etnometodologia *cada membro da sociedade é um “teórico social prático”*. *Os atores sociais fazem acontecer à predição do mundo social*.

Entretanto saliento que, por ser a etnometodologia formadora de um projeto científico limitado, segundo a crítica de Giddens (1998), e por ser a cozinha um local amplamente dominado por relações simbólicas, o corpo da discussão contemplará ainda em suas interpretações a cerca do trabalhador, enquanto ser social, as meditações de Bourdieu e a teoria interativa e comunicativa Habermasiana como proposta de integração para construção destes sentidos que retomando Barthes conformam um campo de relações.

Saliento que, adotar uma abordagem sócio-antropológica para compreender o trabalho na cozinha é ponto de partida para um projeto interdisciplinar da busca dos sentidos na perspectiva do outro.

CAPÍTULO I

A COZINHA NO PÓLO PETROQUÍMICO

1.1 A INSERÇÃO DAS COZINHAS NO PÓLO

“A memória é um cabedal infinito do qual só registramos um fragmento.”

Ecléa Bosi.

O enunciado de Bosi (1994) define bem a pretensão deste início de capítulo. Ao reconstruir uma historicidade local por meio dos fragmentos de lembranças de um momento tão marcante da construção de um espaço culinário dentro de um pólo industrial entendo que, para estes informantes, poderá representar um reconhecimento da importância de sua história de vida laboral como parte do processo de perpetuação de uma história. Fato este muitas vezes exaltado na cozinha em que trabalhei com falas do tipo *“que bom que alguém vai escrever sobre a gente, contar nossa história”*, presenciadas ainda no seio das intenções de aprofundar-me neste campo de estudo.

A expressão cozinha industrial empregada nesta dissertação está condicionada ao próprio cenário industrial em que se insere, tendo em vista a associação feita pelos trabalhadores da cozinha ao verbalizar seu local de trabalho utilizando este termo. É fato que a cozinha industrial, sinônimo de Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional para o campo da Alimentação Coletiva, tem sua existência no panorama brasileiro intrinsecamente relacionada ao crescimento da indústria nacional. Assim sendo para localizar a historicidade da cozinha industrial deste estudo contemplarei uma breve descrição da formação do espaço maior que a abriga – O Pólo.

As primeiras notícias da possibilidade de chegada de um Pólo Petroquímico à Bahia causaram um verdadeiro rebuliço na sociedade baiana, Risério (2004) contextualiza este momento histórico que germinou ainda na década de 50 com a criação do CIA (Centro Industrial de Aratu) no governo estadual de Luis Viana Filho. Nesta época Rômulo Almeida já defendia o pensamento de que na Bahia o desenvolvimento industrial deveria estar assentado na indústria siderúrgica e petroquímica. Nas duas décadas seguintes vive-se na Bahia um momento “apático” para instalação industrial, entretanto por ser o estado baiano um dos principais produtores de gás natural e petróleo do Brasil, deflagra-se a partir de meados de 1970 uma crescente reivindicação, que teve início com a chegada de Geisel à presidência da Petrobrás e conseqüente atuação desta empresa em prol deste acontecimento e por adesão de

um grupo de tecnoburocratas e empresariados baianos. Este movimento forma alicerce no governo estadual de Antonio Carlos Magalhães com a criação da Copene – Petroquímica do Nordeste e finalmente em 1978, com Geisel na Presidência da República, toma corpo o Complexo Industrial de Camaçari (Copec). Favoreceu esta inserção as características da sociedade baiana, que na época conturbada da ditadura, gozava de relativa tranquilidade tendo em vista a ida dos militantes para a região centro-sul brasileira e apesar do oposicionismo e interesse de estados como São Paulo, que possuía um embrionário Pólo Petroquímico, o Pólo instalou-se em Camaçari e significou um efeito antidepressivo na conjuntura baiana, principalmente em Salvador, por resistir e responder positivamente aos “choques de petróleo” provocados pela Opep.

A escolha de Camaçari, segundo Risério (2004), por sua topografia plana, manancial aquático em abundância e proximidade de portos e da capital, significou a criação de uma nova região a “Região Metropolitana de Salvador”, que modificou a visibilidade da cidade da Bahia, formaram-se os bairros nobres da cidade do Salvador para abrigar principalmente a elite industrial, e as cidades metropolitanas, como Madre de Deus, Candeias, Camaçari e Lauro de Freitas, em sua maioria, resididas por trabalhadores de outras estratificações do ramo industrial, “incharam” com a intensa imigração de pessoas em busca de emprego.

A grande oferta de emprego gerada em Camaçari atraiu trabalhadores do interior e da capital baiana com diferentes graus de escolaridade, entretanto a necessidade de uma mão-de-obra especializada para operar os maquinários industriais forçou a demanda coletiva dos indivíduos com menor qualificação para o preenchimento das vagas de menor remuneração e com instabilidade empregatícia.

Mais tarde com o enfretamento de crises econômicas ocorre a intensa adesão pelas empresas à terceirização da mão-de-obra que é vista por Druck (1999) como uma desestruturação dos coletivos de trabalho, pois no mesmo ambiente convivem trabalhadores que, embora desempenhem a mesma função, possuem demandas pessoais de segurança e estabilidade diferenciadas, contribuindo para a precarização do trabalho.

A precarização das condições do emprego nas indústrias baianas foi parte do objeto de estudo de Godinho (2007), que em seu artigo trouxe a estratificação da força de trabalho nesta área, categorizando como efetivos ou estáveis trabalhadores que fazem parte do núcleo mais protegido, mesmo em vias de redução de direitos, os de “segunda categoria”, aqueles temporários permanentes que labutam como terceirizados há cerca de 20 anos trocando de crachá e de empresa ao vencimento dos contratos e os de “terceira categoria”, que são os temporários rotativos, trabalhadores de paradas e de contrato por tempo determinado, e ainda

os de “quarta categoria”, que são os terceirizados das terceiras, os trabalhadores daquelas empresas que não garantem direitos mínimos aos seus contratados.

Os trabalhadores de cozinha adentram este universo como os terceirizados, ou como se autodenominam, prestadores de serviço. Sendo que algumas cozinhas industriais preservaram inicialmente o modelo de auto-gestão.

Já no que concerne ao setor de alimentação coletiva no Brasil, e sua relação com o setor industrial no mundo do trabalho, ele surge a partir de três medidas governamentais: o Decreto – Lei no 1228, de 2 de maio de 1939, estabelecendo a obrigatoriedade, para as empresas com mais de 500 empregados, da instalação de refeitórios para os trabalhadores; a segunda, a criação, em 1º de agosto de mesmo ano, do Serviço Central de Alimentação no Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários (IAPI) no Rio de Janeiro; e a terceira, a criação em 1940, do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) – “o primeiro órgão de política de alimentação instituído no Estado Brasileiro” (L’Abbate, 1989). A expansão deste ramo se deu em 1977, com a implantação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) acarretando uma crescente ampliação do número de empresas que passaram a fornecer alimentação a seus trabalhadores e com o surgimento das Empresas Concessionárias de Alimentação (YPIRANGA & GIL, 1987 citado por AGUIAR, 2009).

Para Marcon (1997) os primeiros denominados Serviços de Alimentação Coletiva na indústria surgem por conta da necessidade do Estado de amenizar as constantes manifestações realizadas pelos trabalhadores e manter a tranquilidade social, política e econômica necessária para a reestruturação que o país enfrentava tendo como modelo uma política assistencialista.

Estes Serviços formataram sua estrutura interna sob os parâmetros principalmente do taylorismo, mas ao longo dos anos inseriram outras mudanças que significaram não as melhorias das condições de trabalho, mas a extrapolação desta força e suas conseqüências a saúde destes trabalhadores.

Já no Pólo Petroquímico de Camaçari a inserção das cozinhas nas fábricas obedece aos mesmos padrões desde seus primórdios de estabelecimento. Ergue-se uma nova indústria e concomitantemente uma cozinha improvisada surge em meio ao cenário de obras e muitas empresas terceirizadas desde já iniciam uma concorrência voraz pela administração deste serviço. Após a construção da nova fábrica a cozinha vai sendo modelada, mas sua estrutura física é motivo de pouca preocupação para maioria dos empresários, não raro se observa que o refeitório apresenta um projeto de valorização visual e de conforto, enquanto na cozinha os trabalhadores convivem em meio a um caos.

Sobre este período de inserção segue um relato de uma nutricionista que participou deste momento:

No canteiro de obras no Pólo já se improvisava uma cozinha para atender aos trabalhadores. Eram barracões construídos de madeira, onde se procurava dar o mínimo de conforto ao profissional das áreas administrativas. O trabalhador braçal recebia a alimentação em embalagens descartáveis (quentinhas) nos locais de trabalho. A maioria das empresas já iniciou suas atividades com a terceirização desse serviço. Nos anos 80, as poucas empresas que tinham auto-gestão optaram pela terceirização. O discurso era: Precisamos focar na atividade fim.

Os trabalhadores da cozinha (ajudante de cozinha, copeira, auxiliar de serviço geral – denominações da época) eram predominantemente moradores de Camaçari, muitas vezes recrutados no próprio canteiro de obras das fábricas ou indicados pelos funcionários das fábricas. O estoquista era escolhido entre os homens de confiança da empresa.

Os cozinheiros eram recrutados dos grandes hotéis de Salvador ou trazidos do sudeste do país onde as empresas terceirizadas (chamadas na época de concessionárias) estavam instaladas. Os garçons eram indicações dos diretores, que os indicavam devido ao atendimento que recebiam durante a estadia nos hotéis.

Após passar alguns anos trabalhando com os Chefes de cozinha ou Cozinheiro Líder (nomenclatura da época) os ajudantes que tivessem perfil e interesse, eram nomeados para cozinheiro I, depois II ; III até chegar a chefe e assumir uma cozinha. Um auxiliar de serviço geral podia passar por várias promoções até chegar a Chefe de cozinha.

Havia fardamento. Os EPI eram botas e capacete para os trabalhadores que tinham que entrar na área industrial. Eram tempos diferentes, os trabalhadores da cozinha, apesar de trabalharem dentro de algumas empresas, não tinham os mesmos direitos dos trabalhadores da fábrica. A precarização do vínculo de trabalho era uma realidade. Eram tratados como produtos descartáveis, com baixos salários, sem direito as horas extras trabalhadas, atraso de salário dentre outras irregularidades e o exame admissional para esses profissionais (que recordo) era apenas uma abreugrafia de tórax e uma declaração do médico que o funcionário estava apto para o trabalho. Após alguns incidentes por falta de pagamento (trabalhadores pararam algumas vezes) algumas empresas começaram a atrelar o pagamento da fatura a comprovação de quitação dos direitos previdenciários e dos salários dos trabalhadores.

O Pólo Petroquímico e Industrial de Camaçari completou três décadas de existência. Neste período mudanças ocorreram principalmente nas estruturas e tecnologias fabris, entretanto nas cozinhas industriais poucas mudanças surgiram. O aparato tecnológico em muitos locais não acompanha o desenvolvimento industrial, assim é possível em uma mesma área do Pólo conhecer cozinhas modernizadas e amplas, enquanto em outras pequenas estruturas perduram, nas lutas com a vigilância sanitária, em condições mínimas de funcionamento e máximas de exploração da saúde dos trabalhadores.

Estes trabalhadores que participam e participaram do crescimento econômico e industrial do estado da Bahia têm sua importância histórica minimizada, pelo pouco valor que se atribui ao labor de suas mãos neste processo.

1.2 AMBIENTE INDUSTRIAL, AMBIENTE CULINÁRIO: PRIMEIRAS INCURSÕES



Foto: Pólo Petroquímico e Industrial de Camaçari, acervo pessoal, 2009.

Um longo trajeto. É o que penso ao retornar ao ambiente industrial, pois esta era a característica que mais me perturbava ao despertar todos os dias e ir para o trabalho: Teria pela frente uma viagem, muitas vezes até menor do que as urbanas, com seus pequenos e irritantes congestionamentos, mas o momento de entrar no transporte – um ambiente frio, fechado, silencioso, no qual a maioria das pessoas dorme até a chegada ao trabalho, estes fatores que fariam qualquer pessoa sentir-se feliz, com a idéia de “mordomia”, me deixava incomodada. Enfim, mas agora eram outras motivações, o caminho era longo, mas o transporte diferente, desta vez um ônibus interurbano cheio de pessoas conversando, cantarolando, vidros claros, “ar fresco”.

Aproximando-se de Camaçari, entre pequenos trechos de matas, o Pólo apresenta-se com sua grandiosidade horizontal e suas colunas cilíndricas verticais com toda neblina que lhe é peculiar, talvez para contrastar com todo o visual bucólico de natureza contemplado até então, e finalmente, a fábrica. No local processam-se alguns derivados de óleo, segundo relatos, substâncias não perigosas. Aqui todos os sentidos se aguçam, ao olhar, os grandiosos tanques de metal e o verde, o céu cinza e as árvores, as flores, um verdadeiro projeto paisagístico para dar a impressão de que naquelas redondezas o ambiente está sendo *preservado*, mas o cheiro não é de mato e o que se ouve não são animais. Na entrada da fábrica, logo aos primeiros passos, o refeitório, a *cozinha*.

O acesso à cozinha pode ser feito pelo refeitório ou por uma porta lateral mais utilizada para recebimento de gêneros. Passando pelo refeitório, adentro o local deste estudo. A cozinha é ampla, mas bastante compartimentalizada, com divisórias em meia parede por toda área e sem portas de separação entre as áreas centrais, diferenciam-se apenas o estoque, a sala da nutricionista, o açougue e a patissaria, por serem ambientes climatizados, os quais formam quatro distintos “aquários” com suas paredes de vidro. Por estas características foi possível visualizar todo o cenário na primeira incursão.

Para familiarizar-se com o local de estudo um esboço foi delineado no diário de campo, o qual é reproduzido nesta figura.

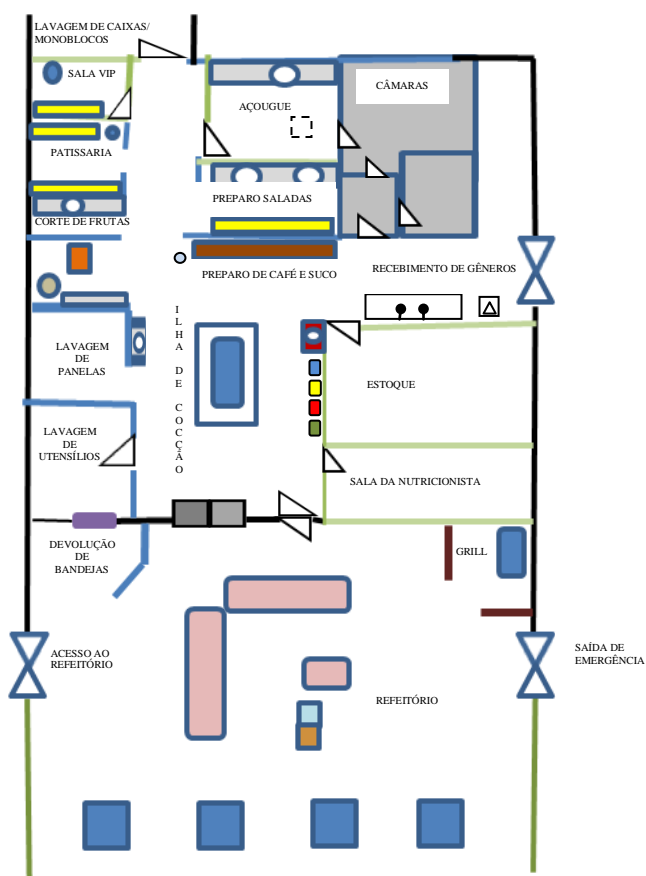


Figura 1. Imagem da cozinha e de suas áreas, pelo observador, diário de campo, abril de 2009.

Apesar de ter um pré-contato com o ambiente da fábrica e com a cozinha em si, noto que as coisas parecem diferentes, nova gerência, novos funcionários, alguns conhecidos de outras áreas industriais, outros recém chegados. Ambiente agitado, mas aparentemente organizado.

Aqui noto certa tranquilidade, o que difere de outras cozinhas industriais em que estive. O trabalho parece ser mais definido, delimitado, talvez por uma noção de centralidade vêem-se claramente todos os trabalhadores e suas funções com um olhar rápido. Na entrada o chefe de cozinha, colega de trabalho em outra empresa, me reconhece e acena com as mãos - *Oi que bom te ver! Vai ficar aqui com a gente?* Respondo que vou ficar um tempinho, mas que logo conversaremos melhor. Os **outros** olham com estranheza e aparentemente receosos.

A unidade é administrada por uma empresa terceirizada e comporta no momento uma cozinha industrial, equipada com os instrumentos básicos necessários para o preparo de 5000 refeições diárias, e três refeitórios, um interno e os dois distribuídos em fábricas circunvizinhas, mas com acesso adjacente, para os quais se fornece refeições transportadas. A localização dos refeitórios é estratégica para o atendimento aos comensais, que adentram a fábrica e imediatamente encaminham-se para realizar o desjejum, por volta das 07h30minh. Neste momento a cozinha já está em preparo para o almoço, a equipe inicia sua produção por volta de 05h30minh prosseguindo o pré-preparo deixado pelo turno anterior. A equipe da cozinha realiza suas refeições após a saída dos clientes do refeitório, o que não funciona como regra, mas freqüentemente é obedecida esta ordem.

A produção de refeições ocorre em dois turnos, matutino e noturno, assim é definida a escala de horários dos trabalhadores. Existem os trabalhadores que estão escalados em horários intermediários o que torna possível a interação com os dois turnos. A impossibilidade de acessar o campo a noite limitou este estudo ao turno matutino.

No cardápio existe uma programação de quatro refeições diárias (desjejum, almoço, ceia e lanche noturno), entretanto existem outros serviços como distribuições de cafés, lanches para diretoria e bufês para eventos, estes são inúmeros e atendem não apenas as demandas da fábrica, mas também pedidos de cozinhas de fábricas vizinhas.

“Estes dias estão um caos!” Desabafa o chefe de cozinha, ao narrar que por conta de uma reforma na cozinha de outra fábrica, na qual a mesma empresa de refeições presta serviço, aumentou a demanda produtiva desta e trouxe para o auxílio do grupo, colaboradores do outro local, cuja inserção na equipe ocorreu de forma natural obedecendo à filosofia da empresa terceirizada que periodicamente circula seus trabalhadores pelas diferentes cozinhas que administra.

Na cozinha existe uma diversidade de informações registradas em quadros distribuídos por toda a área, nestes incluem-se procedimentos operacionais de higiene, placas de identificação das áreas, orientações de trabalho e cardápios, organizados como em um programa de 5s.

Percebi nas poucas horas de caminhada na cozinha e na apresentação junto ao grupo, que muitas pessoas estão ávidas por conversar, aproximam-se, solicitam que conheça sua área de trabalho. Neste tempo entre um passo e outro vi que ali tem pessoas de variadas faixas etárias, alguns possivelmente próximos da aposentadoria, outros bem jovens. Fica claro e marcante que nas funções-chaves de cada processo para produção de refeições tem sempre alguém mais experiente, o chefe/líder de cozinha, a patisseira, o magarefe, a copeira do salão e a copeira do café.

Na função de auxiliar de serviços gerais a maioria, mais jovem e mais distante, quase invisíveis na cozinha, pois suas atividades periféricas distanciam-nos do contato direto com a produção alimentar.

Nas peregrinações iniciais o esforço para o *olhar*, estar atenta aos sujeitos e suas atividades, uma ansiedade inicial de experimentar e também reviver o cotidiano da cozinha adormeceu outros sentidos, confesso ainda que o lugar comum que a cozinha representou na minha vida profissional inicialmente contribuiu para isso. Entretanto no dia-a-dia da cozinha industrial foi possível experimentar uma diversidade de sensações, desde o agradável aroma dos pratos, temperos e alimentos em geral, ao jogo dos corpos que dividem o espaço harmoniosamente, ainda que entrecruzando-se, driblando idas e vindas de gêneros alimentares e resíduos, carrinhos de transporte e panelas, da orquestra de falas e interações na condução do processo que disputam ruidosamente com exaustores, liquidificadores, batedeiras, alarmes e utensílios chocando-se nas lavagens incessantes.

Tatear este cenário exige comedimento, além dos calçados apropriados, mas o tato enquanto toque prazeroso é perceptível quando se enquadra os agentes individualmente no seu labor, na concentração e cuidado do cozinheiro ao manusear seus temperos, na patisseira modelando suas massas, no magarefe, ainda que amaciando os bifés com as pancadas do utensílio e na copeira do salão que organiza o refeitório cuidadosamente. Também o desprazer das atividades é apreendido na agilidade incômoda das lavagens de hortaliças e frutas e dos utensílios que estalam como se reclamassem dando voz ao manipulador.

Quando a escuta parece tornar-se familiar a movimentação da chegada dos comensais ao refeitório desordena o ambiente. Nos bastidores da cozinha as horas primordiais da correria para reposições de preparações, reaquecimento e cuidado na aparência do que será exposto, como questiona e afirma um ajudante de cozinha “*Está colorido não é? O povo come é com o olho!*” e as invenções criativas para driblar o término de um prato. Enfim uma complexa rede de associações interativas se forma para que tudo “dê certo” no palco. No palco - o refeitório,

as preferências, as queixas, os elogios, os encontros e os que passam indiferentes atendem suas necessidades alimentares e retornam aos seus postos de trabalho.

Decorrido este tempo a “normalidade” retoma seu curso de ação, os preparativos para a ceia, a parada para o almoço da equipe e a despedida do labor. Ressalto o horário do almoço, momento em que se notam as divisões da cozinha, homens freqüentemente sentam juntos e mulheres seguem o mesmo ritual, nas subdivisões dos gêneros nota-se o reagrupamento por atividades e afinidades pessoais. Poucas vezes houve heterogeneidade nestes grupos, exceto em momentos de treinamento durante este horário, sob protestos.

As relações humanas no percurso entre a fábrica e a cozinha são reveladoras do papel de cada uma neste espaço, a fábrica permanece como a grande fazenda colonial e a cozinha industrial remonta o cenário culinário domesticado e arraigado no interior da casa grande pelo qual se passa despercebido a menos que este de alguma forma incomode.

CAPITULO II

OS TRABALHADORES DA COZINHA

"Para Shakespeare o mundo podia ser um palco, mas para mim é uma cozinha, aonde as pessoas vão e vêm e não podem ficar o tempo suficiente para se compreenderem umas às outras, e onde as amizades, amores e ódios se esquecem com a mesma rapidez com que se fazem" (ARNOLD WESKER citado por LEEMING & TRUSSLER, 1971).

2.1 A FAMÍLIA DA COZINHA

Analisando o microcosmo social apresentado percebeo no curso das ações cotidianas, que a cozinha industrial é também a extensão da casa de alguns agentes. Ainda que os sujeitos compartilhem de um ambiente de trabalho, há nesta cozinha um cenário bem simbólico, aflições particulares, relações interpessoais e dilemas do cotidiano são debatidos silenciosamente (percebido nas reclamações em tom de sussurro, expressões faciais de descontentamento com alguma ação ou comportamento) ou entre conversas de *"comadre"* o que mais freqüente ocorre entre as mulheres, comportamento também discretamente absorvido pelos homens.

As relações de parentesco e família neste contexto são reais (ex. esposa e a cunhada chefe de cozinha trabalham na mesma área) e fictícias (a família formada pela equipe), fala-se de ser parente, como nas expressões: *"Irmãozinho me ajude aqui!"* e *"Você não é meu parente!"*, mas comportam-se como familiares também na hierarquização de suas tarefas, ao estabelecer relações de convivência, nas trocas de experiências e acúmulo de práticas e saberes. Esta construção da realidade laboral ocorre por meio de um conjunto de representações que estes agentes utilizam como meio para conviver no trabalho.

A composição familiar aqui representada, apesar de possuir traços do modelo paternalista, quando se destaca o chefe de cozinha na centralidade do labor, apresenta-se nas relações cotidianas como na construção proposta por Reis (1989) *"a família é uma instituição criada pelos homens em relação, que se constitui de formas diferentes, em situações e tempos diferentes, para responder às necessidades sociais e econômicas. Esta instituição social possui também para os homens uma representação que é socialmente elaborada e que orienta a conduta de seus membros"*.

Entretanto esta representação familiar não nasce apenas dos agentes sociais, mas também é constituída pelo ambiente empresarial da terceirizada. Nos relatos das pessoas mais

antigas deste grupo, percebe-se a noção de família-fábrica, uma filosofia ou cultura empresarial, como se cada equipe da cozinha de uma fábrica administrada por esta empresa formassem grandes famílias. Para reforçar esta analogia ‘família-fábrica’ um fenômeno persistente da nossa cultura de herança colonial replica-se neste cenário, caracterizado pelo “apadrinhamento” o qual surge nas indicações para abreviar o caminho de acesso ao trabalho.

Ao remontar a relação familiar no âmbito da fábrica relembremos Marx (1977), que descreve o caráter social particular dos produtos do trabalho em suas relações mais primitivas, neste sentido era o trabalho e não a família em si o laço social. Então, se o trabalho forma a família, não é surpreendente destacar as relações familiares como intrigas, ciúmes, conflitos, conselhos, ensinamentos, entre outros, que permeiam e povoam este local.

Neste contexto aplicar regras ao trabalho é fator limitante **aos estranhos** (são considerados, por exemplo, os auditores de qualidade, nutricionistas de outras áreas, gerentes da terceirizada que estão de ‘passagem’), “*Este povo vem de fora e já se sente dono*”, é uma ilustração de como os ‘da casa’ percebem estas pessoas que não conseguem de fato incutir suas demandas normativas na prática destes trabalhadores. Como aplicar regras na casa dos outros?

A argumentação da problemática familiar que assumo na descrição da equipe e no processo de trabalho reflete não apenas um traço que se repete em muitos ambientes de trabalho, nos quais não se desvencilham as relações pessoais, mas remonta neste caso o papel da cozinha enquanto local ainda doméstico, por mais que este represente um ambiente de trabalho “... *eu me sinto bem aqui, apesar de ter pouco tempo, mas já me sinto em casa*”.

Este atributo de lugar doméstico, presente nas Unidades de Alimentação e Nutrição, recebe críticas de autores como Aguiar (2009), que expressa tal olhar como prejudicial a este espaço de trabalho por corroborar com uma minimização da figura dos sujeitos ali presentes, enquanto trabalhadores. Entretanto o paralelo, doméstico – industrial aqui delineado surge a partir da perspectiva dos próprios agentes e, portanto, será contemplado nesta abordagem.

Os sujeitos que compõe as peças chaves do processo produtivo como referi no capítulo anterior, assumem papéis marcantes no contexto familiar da cozinha, verbalizados ou não, alguns se reconhecem nas suas posições de membros, outros se sentem marginalizados “ovelhas negras?”. Neste espaço surgem os visitantes, pessoas que passaram algum período na cozinha e interferiram no grupo, marcando a necessidade de estarem presentes nesta exposição.

Farei uma breve elucidação para esclarecer o papel desses membros na perspectiva dos informantes e da observação cotidiana. Saliento que nas descrições seguintes não serão

contemplados os trabalhadores do estoque (estoquista e auxiliar), pois tem o seu trabalho circunscrito ao espaço físico do estoque e pouca interação com os demais membros, pela alegação de trabalhar em local de acesso restrito, tais atores verbalizaram, ainda preferiram não participar do estudo.

2.1.1 Gerente e Nutricionista

A gerente do serviço, nutricionista, como mentora, maternal, não apenas no que diz respeito à proteção, mas na firmeza de decisões, tem liberdade e êxito na aplicação destas regras. Está na empresa há 20 anos e com esta equipe há 2. Embora já tenha trabalhado nesta cozinha, retornou com esta nova equipe. Com alguns compartilhou outros contextos, outros a conhecem por uma espécie de rádio-peão⁶. Seu comportamento é assim descrito: “... *é como uma mãezona. Quando tem que elogiar, ela elogia, mas se fizer coisa mal feita ela chama no eixo*” (Cozinheiro Líder II).

O seu modo de agir cotidiano, aliado ao constante bom humor, foi capaz de construir esta teia de relações que a tornaram membro do grupo, aceita. Tornar-se membro do grupo significa para esta nutricionista o comando das regras, a determinação do curso do labor, entretanto o poder ao assumir a forma maternal neutraliza o caráter hierárquico, sua postura de entrar na cozinha e “*colocar a mão na massa para ensinar*” tornou-a diferente das outras nutricionistas, mais próxima “*tem nutricionista que só passa pela cozinha, olha se tá tudo certo e fica lá na sala.*”

Ao verbalizar seu trabalho, sente-se saturada das demandas extra, intra e inter cozinha, por conta do excesso de normas e procedimentos a cumprir, “burocratização” que tem deixado-a longe do espaço culinário que tanto preza.

É interessante assinalar que a conquista de um espaço na alimentação coletiva para trabalhadores das indústrias, pelo nutricionista, ocorre por volta de 1947 com o advento da cozinha industrial alavancada pelo SESI (Serviço Nacional da Indústria). Neste campo o nutricionista, anteriormente um profissional restrito ao ambiente hospitalar, amplia seu leque de ocupações e adentra o cenário industrial como principal responsável por administrar a cozinha. Esta posição assume reconhecimento e legitima-se com a criação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) por volta de 1970 (AGUIAR, 2009).

⁶ Jargão usado na indústria para referir-se a troca de informações entre funcionários de uma mesma empresa ou de empresas diferentes.

Entretanto este “lugar” conquistado é recorrente objeto de preocupação da nutricionista que ao narrar sinaliza a percepção sobre a perda do seu “espaço” na cozinha, por conta da ausência de fiscalização dos órgãos públicos. Assim denuncia a invasão de técnicos de nutrição que tem administrado cozinhas de fábrica e exprime seu descontentamento com a atividade: *“qualquer um pode ser gerente, daqui a uns dias até o chefe de cozinha vai assumir tudo”*. Talvez por conta deste sentimento busca revitalizar-se nas relações sociais com os colegas de profissão, para reafirmar o papel da nutricionista por meio da (re)inserção no grupo que reconstrói o sindicato desta categoria.

2.1.2 Líder/ Chefe de cozinha

O líder ou chefe de cozinha desta equipe é admirado por seu exemplar comportamento de chefe em outras famílias-fábricas. Possui 20 anos de experiência em cozinha, apesar de estar no grupo há poucos meses, foi popularizado pela troca de informações, uma interação intra e extra cenário culinário que tornou possível a construção de sua imagem profissional e seus méritos, a saber, a preocupação com apresentação pessoal, *“Já gosto deste cara, olha como ele trabalha todo arrumadinho ninguém vê uma sujeirinha no avental dele... É assim! Parece que nem trabalhou na cozinha o dia todo – impecável”*, com a limpeza do local, *“quando ele tá aqui ninguém vê esta cozinha imunda assim não!”*, com os custos *“se tem pão à toa, ele pega e faz farinha, ou coloca pra fazer torrada, não deixa ficar lá mofando”*, entre outras qualidades ressaltadas sempre como exemplo pelos outros, que o tornam padrão de excelência para o comando da família da cozinha. Além disso, em sua trajetória profissional perpassam vários papéis da cozinha, desde o auxiliar de serviços gerais até a liderança, ter experienciado estas funções o aproxima de todos da equipe, pois cada funcionário que está sob seu ‘comando’ (em seus papéis atuais) pode o legitimar, também, pela sua ‘identificação’ e pela possibilidade de ‘sonhar’ almejar outras funções, inclusive a de líder.

Colegas desta cozinha, também líderes com experiência similar, vindos de outras áreas, o respeitam como o Líder e mesmo tendo posse de suas ações, fazem questão de consultá-lo na tomada de decisões, *“Ele é um líder e eu sou um líder também, mas eu estou na área dele, eu tenho que respeitar - a Ele. Não faço nada aqui sem autorização dele, de manhã quando eu entro, eu o procuro e digo: Venha aqui me explicar”*.

Ao narrar sua história pessoal revela sua aproximação com o cozinhar desde a infância, por uma questão de necessidade e reconhece a construção da sua conduta, marcada pelo papel do pai na sua vida, *“fui criado só com meu pai, desde pequeno ele saía de casa*

para trabalhar e eu ficava sozinho, ele me proibia de sair, mas eu ia brincar na rua, assim mesmo, ainda sabendo que ia cair no couro. Eu fazia minha comida, arrumava a casa e depois ia brincar, desde pequeno sempre tive responsabilidades.” E ressalta-se como pai ao falar do prazer de ensinar “os garotos” menos experientes da cozinha.

Em casa é pai e tem relações familiares consangüíneas dentro desta cozinha, cunhada e esposa compartilham do mesmo ambiente de trabalho, esta última por um período menor de tempo, tendo em vista sua transferência de área. O cuidado com a aparência é um traço recursivo de sua fala, que faz questão de lembrar nos diálogos corriqueiros como na narrativa entre colegas no horário de descanso “*Vocês podem ver como minha farda esta sempre arrumada, eu mesmo passo, lavo, todos os dias faço questão de trazer duas camisas*”, e assim reflete a característica social que marca as relações de trabalho e de poder, sua *farda*, que é diferente da dos outros, é o seu objeto de poder e por isso ele mesmo *cuida*.

É fato que quando trato aqui deste tipo de poder do pai, não me refiro a uma hierarquia opressora, pois não é esta a visão dos colegas perante seu líder, um indivíduo simpático, bem humorado, *humilde* no que concerne a doação de seus conhecimentos, mas principalmente disciplinado e vigilante de si. Pois então estas características, valendo-me de Foucault, refletem um poder invisível, que neste caso manifesta-se do indivíduo para o grupo. O líder é capaz de dominar sua equipe apenas exteriorizando seus métodos de domínio particular sobre seu corpo e comportamento.

Muitos colegas com idade superior, os quais não chama de filhos, trata como membros corporais, o cozinheiro II é o seu “braço direito”. Garante assim sua permanência no trabalho, mesmo quando ausente.

2.1.3 Patisseira

A patisseira é a **dona** da arte criativa, que ela mesma ressalta, o produto do prazer, que aguça os cinco sentidos dos clientes e, portanto, é sempre alvo de bajulação na fábrica - alguém sempre ganha um docinho ou salgadinho a mais no final do expediente, o visitante recebe este prêmio também e nas ocasiões especiais é o seu produto que se destaca. Na cozinha seu papel oscila entre tia e vizinha da família. Hierarquicamente divide seu domínio com o líder, tratada como Dona constantemente, como a dona de algo diferencial, chega a assumir um papel de liderança quando na ausência do outro. O líder descreve a área da colega para mim “*Já viu a área dela? É a sala VIP*”.

É uma senhora viúva, destaco, pois este fator para muitos colegas de trabalho determina suas afinidades na cozinha. Aqui suas relações são extremas, vão de conflituosas “*O relacionamento não com a equipe, mas a pessoa que eu estou trabalhando...*” o narrar da ajudante de patissaria quando fala da dificuldade de relacionar-se com ela, ou fraternais “*Esta mulher aí, quando fica retada, é que faz coisa gostosa*”, quando o Líder a elogia. Rígida, alguns no grupo apontam-na como mal-humorada, essencialmente as mulheres.

Entrou na cozinha industrial por influência de seu marido que trabalhava em uma fábrica do Pólo e assume que já poderia ter se aposentado, mas prefere trabalhar. Reclama de sua solidão na área de trabalho, mas também na vida, entretanto mostra-se resistente a entrada de outras mulheres ajudantes na patissaria, o mesmo não ocorre quando se tratam de homens, os quais ensina com paciência. Os visitantes não são estranhos para ela, insistiu em ensinar-me receitas do seu dia-a-dia, talvez por ser alguém de fora que não ameaça seus domínios. Uma vez reclamou que a ajudante estava inventando vender lanche em casa, senti que havia o discurso silenciado do “não revelar sua arte” por traz daquela queixa. Deste discurso comentarei no capítulo referente ao Dom.

Arte que se orgulha ao lembrar constantemente as bajulações do trabalho na fábrica anterior. Aqui transcrevo o diálogo que proporcionou tal recordação:

Dobrando assim fica bonito não é mesmo? Pergunta-me. (enquanto preparava folhados)

É fica mesmo, a senhora tem muita habilidade!

Ah minha filha isso aqui são anos de serviço. Hoje eu faço de olhos fechados em uma horinha, este aqui mesmo ainda vai sair no almoço (eram 10:00h o almoço começa a ser servido às 11:30h). Você conheceu Maria (outra nutricionista) ela trabalhava lá na (outra fábrica) eu ficava com ela.

Conheci sim...

Pois é eu adorava trabalhar lá... Lá eu era bajulada, todo mundo perguntava por mim o tempo inteiro, os funcionários da fábrica tinham o maior carinho.

Permaneci longo período na patissaria durante o estar em campo, não por seus elementos de prazer, mas por conta da requisição constante dela. Por outro lado, curiosamente, percebi que o local exibe uma ampla visão do todo, cozinha, e isso permitiu um olhar singular para os trabalhadores. Também entendi como acontecia o domínio da patisseira, que “enxerga e escuta tudo” e por este método controla as ações dos membros que interferem direta ou indiretamente no seu trabalho. Distanciei-me desta área por perceber que passei a intermediar conflitos entre ela e a ajudante de patissaria.

2.1.4 Copeira do café

Uma imagem impossível de passar despercebida na cozinha é certamente a da copeira responsável por fazer o café, uma senhora de estatura baixa, aparentemente idosa, sorridente, simpática e com um semblante de vovó. A memória de infância neste instante remontou a personagem de Monteiro Lobato e percebi na sua apresentação visual (avental grande, óculos e cabelos brancos presos na touca) os traços de similitude com a personagem, mas também verifiquei que certo modo de apresentar-se é traço linear com algumas mulheres na cozinha de casa, na cozinha da fábrica, ou nas atividades que envolvem uma tradição culinária.

Apesar da lembrança o papel de avó é reconhecido não por esta que observa, mas pelos colegas e principalmente o líder que assim a chama. Os “*garotos*” como ela diz, são sempre aconselhados por ela a buscarem estudos, alternativas diferentes de trabalho.

Sempre trabalhou nesta função, também em outra fábrica, alternava apenas entre fazer lanche e café, e no momento aguarda sua aposentadoria como refere “*para curtir com os netos*”. Por ser a avó goza do respeito de todos intrínseco a idade, apesar da gerente afirmar que ela não está tão idosa assim, seu aspecto físico atua como fator preponderante no comportamento do grupo.

2.1.5 O magarefe

Solitário em seu fazer, o magarefe, popular açougueiro, fica a maior parte do tempo recluso ao açougue. Ao primeiro contato um senhor baixinho, aparentemente quieto, mas logo no primeiro diálogo percebi sua disposição para comunicar-se. Exibe seus fazeres, suas técnicas, demonstra sua satisfação em ensinar os cortes. Narra suas memórias com saudosismo, lembra as dificuldades do seu primeiro emprego, como caceteiro...

Eu comecei a trabalhar foi em 1985, já tenho é uns 22 anos, graças a Deus, se fiquei desempregado muito foi 2 meses. Quando eu comecei mesmo trabalhei de caceteiro (sabe o que é caceteiro? – pergunta para mim).

- Não. (Respondo e ele sorri em tom alto)

Caceteiro é aquele que trabalha com pedras na rua e olhe que hoje este profissional ganha na faixa de R\$1.000 a 1.500 reais!

- É mais acho que adoece rápido não é? (questiono)

É sim! E o sol? (fala como se lembrasse daquela época e sentisse o efeito da temperatura novamente, fazendo um movimento negativo com a cabeça).

Apesar do “isolamento” é muito próximo a todos da cozinha, curiosamente percebi vários conflitos serem intermediados e resolvidos naquele local - o açougue, não por sua

participação, mas pela reclusão que a sala permite as escutas de fora, apenas os gestos, mas não as vozes, são presenciados.

Por uma porta interna ele acessa diretamente a câmara de carnes, fato importante às questões sanitárias, mas desta forma isola-se mais. Diz que se acostumou a ficar no silêncio, ali ele pensa sobre várias coisas da vida. Exerce sua influência no grupo cultivando este papel de parente distante e discreto, a que todos sentem saudade e, portanto, sempre é carinhosamente tratado ao passar pela cozinha.

2.1.6 Cozinheiro II – O braço direito do chefe

Sempre ocupado, o cozinheiro II é compenetrado, silencioso e o mais antigo funcionário deste grupo. O líder destaca-o como “braço direito”. A gerente acredita que sua falta de pro atividade congelou sua posição hierárquica e por isso não ascendeu a chefe, este fato também é reconhecido por colegas da equipe que o descrevem como acomodado a cumprir apenas suas tarefas.

Percebi seu jeito solitário de agir, na ausência do chefe assumia todas as atividades sem solicitar auxílio, nem delegar tarefas aos outros; nas refeições senta-se mais isolado, evita aproximações. Pareceu não gostar de assumir responsabilidades maiores, na presença do chefe fica mais descontraído, *liberta-se* do fogão, circula na cozinha. Apesar do tempo no grupo, 13 anos, parece estranho à família. Ele não faz parte da família é um trabalhador que executa suas regras e despede-se no final do dia.

Seguir as regras é o meio que utiliza para manter-se em uma posição de destaque no labor, por este motivo tem logrado o mérito de permanecer nesta fábrica por longos anos, parece ser um traço de personalidade favorável para os gerentes que comandaram este serviço – um trabalhador padronizado.

2.1.7 Cozinheiro líder II - Visitante

Se houvesse um avô nesta cozinha certamente este seria o seu papel, mas como líder temporário, devido à caoticidade do serviço e as constantes saídas do chefe para atender outras cozinhas da empresa, este é um dos colaboradores que chegou apenas para auxiliar e sua estadia também é recurso da empresa para não demiti-lo enquanto buscam outra família para inseri-lo.

Observador, conselheiro e *humilde*, destaca esta última característica como fator indispensável para atuar na cozinha, “*tem que ter muita humildade*”, salientando com frequência a importância de respeitar os colegas, não apenas o chefe, mas aqueles que conhecem a área a mais tempo. Preserva todas as funções da equipe, fala do *amor* em ensinar os “moleques”. Orgulha-se de suas memórias do itinerário profissional, como ao narrar...

Eu já trabalhei foi em lugar com este povo! Em Volta Redonda - Rio de Janeiro, Montes Claros em Minas e já trabalhei em São Paulo e a última que trabalhei foi em Brasília [...] De cozinha, cozinha mesmo, vou fazer 30 anos. Já ensinei muitos moleques, diversos, hoje os chefes de cozinha foram meus ajudantes, este cozinheiro aí mesmo (aponta o chefe) foi meu ajudante, é um líder igual a mim, mas foi meu ajudante, já viajou... Em Montes Claros mesmo foi meu ajudante e hoje ele manda em mim. [...] Assim, pessoa na cozinha tem que trabalhar certo, ser respeitador e humilde... é tem que ser humilde! (silêncio).

O ator que primeiro referiu o seu labutar, trazendo esta visão da atividade na cozinha como o laborar. “*Labuta com massa, labuta com sopa*”. Diz-se aprendiz, *ainda nesta idade*, mesmo após ter ensinado a maior parte destes que hoje estão nesta família. Utiliza a humildade como elemento para liderar e disseminar seu saber, um contrato de respeito mútuo com os colegas.

2.1.8 Cozinheiro II - Visitante

Outro visitante na família, o cozinheiro II é um trabalhador apaixonado pela cozinha, este é o seu principal discurso, o do eterno aprendiz. Explica sua afinidade à cozinha quando a descreve...

...Eu tenho assim, uns 20 anos mais ou menos (de trabalho). De cozinha uns 13 anos... Antes eu ficava na área de policial (vigilante), mas eu já tinha um sonho, porque uma história meio que curiosa: Quando eu era criança, olhe quanto tempo faz... (risos) Eu me lembro que minha mãe falava assim – *Faz um mingau pra mim aí* – E eu acho que eu já tinha dom de trabalhar em cozinha. Então eu cresci e fui pra cidade, como era chamada, porque eu nasci e me criei lá na roça, então quando eu cheguei a tal da cidade eu fui pra área industrial, mas quando chegava a hora da alimentação, aí eu falava assim: Deve ser bom pra caramba velho, fazer um bife deste, fazer bisteca, frango a passarinha, deve ser prazeroso pra caramba você fazer isso, o dia que eu tiver uma chance vou sair desta área e ir para aí, tanto que quando eu fui pra produção (indústrias do Pólo), eu fiquei na área de gestão de qualidade um tempo lá, e na primeira oportunidade que eu tive eu nem pensei duas vezes... Já fui com certeza. E eu digo quem quiser seguir a carreira, pode ir que um dia vai ser reconhecido, eu mesmo já tive meus bons dias agora to me despedindo daqui, mas sempre agradecido por tudo aqui...

Está a pouco tempo nesta família, por aqui também é passageiro, faz planos de trabalhar com o filho produzindo refeições para comercializar nas ruas como autônomo, após sua aposentadoria que, segundo ele, ainda ocorrerá este ano. Relaciona-se muito bem com os membros da família, mas está sempre à espera da decisão do outro, revelando um temor em não satisfazer os desejos dos comensais.

Como o colega é um bom cumpridor de regras, e este é seu recurso para aproximar-se do grupo e ser aceito, fazendo com que seu trabalho seja sempre aplaudido.

2.1.9 Copeira do salão

Antes de apresentá-la devo ressaltar que esta função é bastante almejada por outras copeiras, presenciei esta característica nesta cozinha e em outros locais de trabalho. A copeira do salão comanda a terceira área de relação direta com os comensais, o refeitório; além disso, é ela a responsável por arrumar mesas para eventos, levar o café na diretoria, olhar o refeitório como um todo na sua apresentação, ou seja, arrumar a casa para esperar os convidados. Está sempre próxima a gerente, inclusive sempre a aguarda para realizar suas refeições.

Sempre trabalhou em cozinha industrial, orgulha-se por ter aprendido seu trabalho sozinha e narra sua inserção neste ambiente com deslumbramento por ter encontrado uma oportunidade ao vir do interior.

Eu nunca tinha trabalhado em cozinhas não... Este era meu primeiro emprego nunca tinha trabalhado não, aí a gente chegou do interior, e uma colega minha tinha dezoito anos, mas tinha mais experiência, aí ela perguntou se a gente queria vir para o pólo e a gente veio, tinha 18 anos, foi em 1989 e aí ela veio procurar emprego e a gente veio, ela ficou sabendo que tinha uma empresa que ia ter um fichamento, a empresa (que ela trabalha atualmente) ia sair e quem ia entrar era a UEL que eu trabalhei por 3 anos. Aí a gente foi na garantia de procurar emprego e a gente perguntou ao vigilante se tava fichando e ele falou que tava, que a empresa lá dentro ia sair e ia entrar outra, aí ele ligou lá para o restaurante e a moça confirmou que ia sair, ia entrar outra que estava precisando de gente, aí ela mandou a gente entrar (sorrir) e tinha uma ficha, a gente preencheu e ela mandou a gente pra Salvador, que o escritório da empresa era em Itapuã, a gente foi no mesmo dia fichou, nem fez exame, ela deu a farda, aí com 15 dias a gente começou a trabalhar, fazia tudo, porque a gente que trabalha com alimentação tem que fazer de tudo um pouco, eu não vou fazer só uma salada, a gente entra na cozinha, não é só pra fazer um café, nem ficar no salão, tem que fazer de tudo um pouco, o engraçado é que quando eu comecei a trabalhar...todo mundo era experiente, só tinha eu, que não sabia nem o que era assim uma cozinha...(fala com admiração) a de casa mesmo. Nem sonhava... Aí tinha uns pratos tropicais, eu nem sabia o que era um prato tropical, aí tinha uma menina que mandou pegar uma fita filme, eu nem sabia o que era uma fita filme! **Se eu era do interior!** Aí perguntei o que era fita filme, a menina disse que era pra eu

me virar, também eu não perguntei mais nada! Eu aprendi observando as pessoas, entendeu?

Na cozinha alguns colegas chamam-na de madrastra, o que é aceito por ela de maneira não conflituosa, pelo menos aparente, esta denominação se dá por seu comportamento sério e concentrado e por apropriar-se do direito de comando do tempo da produção, então sempre que adentra a cozinha relembra a todos o horário de abrir o refeitório, que faz parte de suas atribuições, e comporta-se como um terceiro comando.

O chefe é o intermediador de suas relações com a patisseira, ambas ocupam seus espaços sem aproximar-se, há um conflito silencioso pactuado entre elas, falam-se apenas o necessário.

2.1.10 Copeira da Salada

Uma das mais jovens do grupo esta copeira bastante comunicativa e bem humorada questionou a minha presença no primeiro momento de aproximação, demonstrando desconfiança sobre meu papel naquele local ao revelar que sua área é sempre mais vigiada por todos que visitam o serviço, por conta do rigor do aspecto higiênico sanitário, uma vez que as saladas, principalmente cruas, necessitam de ritual maior de procedimentos de controle.

Única trabalhadora que referiu ter feito cursos na área que atua, por iniciativa própria, antes de entrar neste trabalho. Narra com orgulho o esforço que realizou para aprender a fazer saladas, contudo queixa-se da distância entre seu aprendizado teórico-prático e seu fazer atual reconhecendo uma diferença em seu trabalho neste campo industrial.

Eu nunca trabalhei na minha vida em cozinha. Eu fiz um curso no SENAC para aprender a fazer umas coisas de saladas, eu queria entrar numa cozinha, eu olhava aquelas saladas enfeitadas bonitas e pensava – eu vou fazer isso. Aí a gente ia para o curso, levava comida, ficava o dia inteirinho lá só aprendendo a enfeitar fazer cada coisa linda. Aqui é diferente – aqui é industrial! (com ar de contrariedade) Não usa nada aqui!

Como uma filha rebelde na família, questiona as atividades dos colegas, fala em voz alta durante boa parte do tempo em que se comunica com os outros, usa o discurso do “*ser parente*” com frequência para delimitar àqueles que prefere ou não ajudar. Em tom alto verbaliza suas dificuldades em compor pratos diversos dentro do prazo estabelecido sem auxílio e assim consegue atrair atenção dos colegas que quase sempre contribuem para finalizar seu trabalho.

Constantemente ouve reclamações da gerência sobre o descumprimento das normas higiênico-sanitárias. Outras colegas revelam achar seu trabalho “mal feito”, “sem qualidade”. Sua postura pessoal é de insatisfação com as demandas e com o processo do fazer padronizado que precisa acatar para exercer suas tarefas com êxito, talvez pela imposição de ter que deixar de lado a ‘arte’ que tanto a aproximou da cozinha comporta-se desta maneira.

2.1.11 Copeira do refeitório II

Responsável por organizar o refeitório da fábrica adjacente e conduzir a distribuição de refeições neste local, esta copeira passa pouco tempo na cozinha. Toda manhã passa na cozinha para organizar os pratos tropicais⁷ dos clientes do refeitório II, auxiliar no preparo das saladas e separar outras preparações que serão transportadas para área adjacente.

Uma senhora branca, 43 anos, séria, com aspecto sofrido que a torna aparentemente mais velha, atribuiu isto ao fato do “*porque eu sou assim, sou explosiva o que tenho que dizer eu digo, falo logo, desabafo logo naquela hora.*”

Seu relato sobre inserção no trabalho é carregado de emoções, a cozinha exerce um espaço dominante em sua vida, ter iniciado como doméstica na “*cozinha dos outros*” é o que a faz valorizar o trabalho neste ambiente, fazendo parte de sua trajetória pessoal, sendo causa e consequência de seus sofrimentos e angústias.

Comecei a trabalhar na cozinha dos outros, eu tinha 21 anos, trabalhei em restaurante em 1985, logo quando eu tive o primeiro filho, aí no interior não tinha trabalho eu vim pra Camaçari, aí meu cunhado trabalhava em setor de restaurante, eu trabalhei um ano, mas como não assinava carteira eu saí, levei mais ou menos 1 ano desempregada, fui trabalhar no hotel de garçomete, trabalhei 6 meses de garçomete no hotel e uma colega minha falou olha, vou arrumar um trabalho para você aqui no refeitório. Eu falei, ô se você arrumar para mim, ficarei muito agradecida. Porque minha mãe criava meu filho mais velho e eu ajudava uma moça a criar o dela.

Além disso, conta que foi dona de um pequeno restaurante, no qual obteve méritos e dissabores por conta de contratempos pessoais com sua saúde e profissionais e, portanto, decidira trabalhar de carteira assinada.

Antes de eu vir para aqui, muito antes, em 1997 eu tive um restaurante meu mesmo, quando eu saí da Predial (empresa de limpeza e manutenção), eu botei um restaurante, eu e meu marido entendeu? Só que era assim era pior do que aqui mil vezes, porque acordava 5 horas da manhã pra fazer cuscuz, salgado, inhame, aipim, porque era para o pessoal da feira. Fiquei parecendo um palito, seca, seca, botei um

⁷ Prato tropical – elaborado para os indivíduos que solicitam ou estão fazendo algum tipo de dieta específica, geralmente é constituído por frutas e acompanhado de uma opção carne e ou arroz.

funcionário não dava certo, botava outra, no segundo dia queimou eu mandei sair, tinha uma cozinheira, aí na limpeza, qualquer pessoa sabe, eu gosto de limpeza, gosto de limpeza. Aí me perguntou se podia sair mais cedo. E eu falei pode. A cozinha era pequena assim: Aqui uma tábua de madeira, ali um fogão (dimensionando no refeitório) e uma salinha menor que esta, olha só cabia 8 mesas, e aí eu falei pode ficar a vontade, pode limpar sua área, ajudei a lavar os pratos, limpe seu fogão e pode ir. Aí ela saiu, quando eu fui ver o fogão, fiquei quieta. Tudo sujo! Limpou só por cima...

É quem expõe a indignação em ver o comportamento da imundície e da limpeza na cozinha, que relaciona a questão racial, cor branca e negra, não utilizando como discriminação, mas como preconceito. Aspectos que serão contemplados mais adiante nos capítulos referentes a estes temas.

2.1.12 Ajudante da patissaria

Sua vinda a esta cozinha, segundo relata, foi para solucionar as queixas da patisseira que andava sobrecarregada com as demandas internas e externas da fábrica. Entretanto na prática houve um choque de afinidades entre as duas e a ajudante passou a circular por outras atividades na cozinha.

Desde os primeiros contatos e observações demonstra ser uma pessoa em sofrimento, inquieta e desconfiada. O seu trabalho é provedor não apenas do sustento direto da família pelo salário que recebe, mas indireto, pois têm aprendido a fazer receitas de lanches que utiliza no comércio de comida em sua casa. Seu conflito com a patisseira, que ela descreve como alguém que não gosta de ensinar, se deve em grande parte a este fato, a replicação das receitas da patissaria fora da cozinha industrial para um proveito próprio.

O papel de ser mulher na cozinha da fábrica e a similitude com o papel da mulher em casa é uma de suas classificações para o seu labor nesta cozinha como atividade também doméstica *“parece que tudo que faz aqui, faz em casa, homem não, só mulher, só não faz aqui lavar roupa”*.

2.1.13 Ajudante de Cozinha

Considerado o segundo braço do chefe, auxilia o cozinheiro II em suas atividades e circula por toda cozinha frequentemente. Iniciou como auxiliar de serviços gerais (ASG), mas possui o traço marcante de estar sempre mudando de emprego, por conta própria, acredita que alternar constantemente áreas de trabalho favorece o crescimento laboral, *“ficar no máximo*

um ano e meio. Três anos na empresa não dá certo, porque tem que trabalhar em outras áreas, ganhar experiências.”

No seu labor a maior parte do tempo permanece calado e compenetrado em seus procedimentos. Quando dialoga resalta características do chefe, a criatividade principalmente, e crítica outros colegas.

2.1.14 Copeira – Visitante

Participa do espaço desta família por alguns dias, tendo em vista seu parentesco nesta área: Irmã, copeira do salão e marido, chefe de cozinha, por norma da empresa pessoas da mesma família não devem dividir o mesmo local de trabalho. Entretanto sua presença e diálogos constantes representaram contribuições imprescindíveis nesta descrição, pois narra com desenvoltura acontecimentos e pensamentos sobre o ambiente culinário desta e de outras cozinhas em que esteve.

Iniciou aos dezessete anos em um restaurante de outra fábrica já como copeira, mas passou um período trabalhando como auxiliar de limpeza antes deste emprego. Ao comentar sobre a ascensão nesta empresa recorre à dedicação, ao esforço próprio para vencer os desafios e explicar seus méritos. Assim narra sua primeira experiência como copeira na área de saladas:

Aí ela (técnica de nutrição) me jogou na salada sozinha, só tinha eu! Aí eu disse: Meu Deus! E agora pra fazer salada? Eu só sei que saiu salada, saiu tudo na hora certa. Arrumei salão, cortei doce, cortei fruta, no meu primeiro dia! Aí, deste dia pra cá, pronto. A gente chegava ali nas carreiras, bora, bora! Na salada aquela agonia, aquela ligeireza para acabar e quando acabava era tudo um sucesso, entendeu? Deus conta e tava tudo certinho.

Possui um discurso contraditório no que se refere ao aprendizado na cozinha, não acredita nos ensinamentos interpessoais, pois para ela ali é um ambiente de fofoca e inveja, mas resalta que a cozinha é um local de aprendizado e por este motivo gosta do seu trabalho. Na área que trabalha, fora desta cozinha, ensaia tornar-se ajudante e têm assumido plantões em treinamento, sobre isso verbaliza:

Eu tive muito medo, eu fui com a cara e a coragem, mas aí aconteceu aquilo (um principio de incêndio em óleo quente), mas eu não desisti e hoje em dia se me der uma área pequena eu assumo. Eu não assumo e não quero muita responsabilidade porque nos meus plantões eu faço de tudo pra sair certinho, para estar ali não é? Fazer a comida direitinho para que venha a dar certo e para que o cliente coma se sinta satisfeito e não tenha reclamação, entendeu?

Sonha com a chegada ao cargo de cozinheira, mas refere temor, por conta das cobranças que serão maiores, embora esteja buscando cursos para alcançar esta conquista.

2.1.15 Auxiliar de Serviços Gerais I (ASG I)

Primeira pessoa contactada ao adentrar o restaurante, ainda no refeitório, por seu posicionamento estratégico próximo a área do *grill*, local em que permanece a maior parte do tempo auxiliando a copeira do salão, e por sua curiosidade que o tornou agente dos primeiros diálogos.

Refere ter dois anos neste trabalho, no início foi garçom de um restaurante na cidade de São Paulo, mas retornou a Bahia e relata que por amizade conseguiu esta vaga, primeiro emprego de carteira assinada, agora aos 35 anos. Apresenta certa dificuldade para caminhar, e revela já ter realizado cirurgias para correção sem êxito, por conta desta dificuldade que classifica como deficiência física, sente-se prejudicado na realização das atividades e muitas vezes explorado, embora revele muito temor de expressar este sentimento e perder o emprego.

O que me incomoda, e eu não reclamo, e prejudica meu trabalho é que eu tenho uma deficiência física, eu já fiz cirurgia na perna e me incomoda! Porque eu fico circulando sabe, mas como a crise está aí eu não posso reclamar muito das coisas, porque se reclamar, que lado vou reclamar? Pra ficar sentado? No **espaço de alimentação** não posso reclamar porque não tem como ficar sentado, a não ser ficar em pé parado.”

Ressalta o valor deste trabalho para sua vida pessoal, mas revela seu dom artístico para trabalhar com madeira e sua vontade de construir uma oficina para colocar outras pessoas trabalhando também. Pensa em fazer cursos para realizar este sonho e no momento está terminando o ensino médio.

Sempre que tem oportunidade aproxima-se da patissaria e do chefe auxiliando no preparo de algumas massas, expressa a vontade de aprender receitas e trabalhar mais próximo do preparo das refeições.

2.1.16 Auxiliar de Serviços Gerais II (ASG II)

Uma pessoa praticamente invisível na cozinha, por sua agilidade nas execuções do labor quase não se nota sua presença na área. Observei uma postura isolada e silenciosa à maior parte do tempo centrado no trabalho, entretanto surpreendentemente no momento em

que percebeu que estava afastada do grupo em uma das mesas do refeitório, apresentou-se para uma entrevista expondo-me a vontade de falar sobre seu trabalho.

Com uma expressão de orgulho narrou seu itinerário profissional ressaltando o percurso que realizou até a chegada neste emprego que exalta como uma conquista. Era pintor industrial e viajava constantemente, o que o deixava longe da família por longos períodos, então a chegada na cozinha, emprego fixo, significou também o resgate do convívio familiar fora da cozinha.

Ao verbalizar sobre o trabalho nestes dois anos de empresa sente-se agradecido por ter aprendido a trabalhar com amor, honra e em equipe logo na primeira fábrica que esteve com uma das gerentes de maior tempo de trabalho na empresa, pessoa que exalta constantemente. Descreve sua rotina na cozinha e mostra certa revolta ao perceber que esta equipe não se comporta com união, que seria para ele o auxílio mútuo na realização das tarefas diárias, a presteza e a responsabilidade no cumprimento das tarefas.

Revela-se um observador atento a todos na cozinha o que atribui ao desejo de continuar crescendo neste ambiente referindo à possibilidade de um dia ser promovido.

2.1.17 Ajudante de cozinha do refeitório III

Responsável pelo refeitório III, situado em um ponto mais afastado dentro da fábrica, classificado na cozinha como “*restaurant dos peões*” por atender a trabalhadores temporários terceirizados, esta trabalhadora, tal como a copeira do refeitório II, passa rapidamente na cozinha pela manhã. Fato que não impede sua participação e interferência na família, sobre a qual tece reflexões “*eu observei e tenho observado que é um grupo bem organizado e isso é melhor para qualidade da comida, da alimentação.*”

Refere ser ajudante de cozinha por já estar classificada nesta função quando admitida neste emprego, entretanto suas tarefas são similares as de copeiras. Discursa sobre a inserção da mulher na cozinha industrial como um prolongamento da cozinha doméstica, conforme aconteceu em sua trajetória profissional e destaca a utilidade do trabalho em quaisquer funções, citando o ASG principalmente.

Passou por vários empregos desde professora do ensino fundamental e costureira, no interior da Bahia, até a cozinha desta fábrica, na qual se encontra há um ano e meio. Fala que gosta muito por conta da estabilidade, entretanto diz estar fazendo um curso técnico de enfermagem para mudar de área, mas continuar na indústria (Pólo), local que valoriza bastante.

A família da cozinha é percebida de modo diferente por uns e por outros que como parentes mais distantes procuram não se envolver com as questões interpessoais do grupo. Nesta interação homens e mulheres desenvolvem papéis distintos nas relações de poder e no fazer culinário. Assim no comando, apesar da mulher, nutricionista é o chefe que desfruta de um lugar de domínio privilegiado sob os olhares dos outros e nas atividades cotidianas observa-se que as mulheres estão centralizadas no fazer que exige certa destreza, especificidade. Sob estas posições discorrerei no tópico seguinte.

2.2 HOMEM E MULHER NA COZINHA INDUSTRIAL

Interessante notar que os espaços de homem e de mulher são visivelmente bem definidos nesta cozinha. Marca principalmente o horário da realização de descanso e refeições, quando raramente mesclam-se. Na condição hierárquica, embora existam classificações por funções, a organização do trabalho real e os papéis descritos por cada membro revelam a força da distinção masculina e feminina no grupo.

Assim mesmo com o anunciado “respeito” do chefe de cozinha diante da nutricionista e suas decisões, a maioria do grupo expressa por meio do sentimento de admiração e respeito à postura decisiva do chefe na condução do labor. A fala seguinte corrobora neste sentido:

Tudo que ele faz na cozinha é nota dez, porque o cozinheiro não é aquele que fica só na cozinha, ali só na panela temperando e fazendo tempero e mexendo a comida não, cozinheiro é aquele que está na cozinha olhando a comida e olhando a higiene da cozinha toda, ao redor da cozinha (copeira do refeitório II).

A influência do gênero e do poder na cozinha é uma construção que evoluiu com o passar do tempo e da trajetória pessoal dos agentes neste ambiente, por este motivo, o chefe, que já perpassou todos os papéis masculinos alcançando sua posição atual sobre os olhares dos colegas de trabalho, conquistou uma espécie de autoridade legítima perante o grupo, enquanto que a gerente, ainda que inserida na família é um agente externo, cuja história se desconhece.

Uma ressalva a participação da gerente na liderança do grupo ocorreu em uma fala feminina:

A cabeça de tudo isso é a chefe, dedicação que ela passa para o grupo, assim, mesmo com a gente que fica em áreas diferentes (Ajudante de cozinha do refeitório III).

Para a informante a dedicação da “chefa” eleva seu status de liderança, entretanto há de se reconhecer que este pensar sofre influência da história de vida da trabalhadora, marcada por uma dedicação a profissões diversas e sua tentativa contínua de crescimento profissional. O comportamento da nutricionista funciona, portanto, como um exemplo a ser seguido por outras mulheres na cozinha.

No **espaço da alimentação** homens agregam-se em torno da ilha de cocção, açougue, ou trabalham como ajudantes e auxiliares. Mulheres concentram-se nas atividades de patissaria e da copa em geral (copeiras). Por outra ótica verificam-se homens em torno dos processos ligados intimamente a produção do prato principal e serviços pesados (limpeza e lavagem) e mulheres concentradas nas preparações complementares. Nesta cozinha uma exceção, a ajudante de cozinha do refeitório III, reconhece que possui esta função por conta de sua conquista anterior em áreas de restaurantes comerciais, pois na indústria raramente vêm-se mulheres nesta posição.

Sobre a posição ocupada pelas mulheres no ambiente de trabalho, Antunes (2007) traz que as atividades de concepção, baseadas em capital intensivo são geralmente preenchidas por homens enquanto que aquelas dotadas de menor qualificação, mais elementares e muitas vezes fundadas em trabalhos intensivos são destinadas as mulheres.

Quando se trata do trabalho feminino a exploração do capital sobre esta força concentra-se na dupla jornada de trabalho exercida, a agente menciona este fato ao narrar sua inserção na cozinha industrial, em sua fala reconhece esta experiência como qualificação para exercer tal atividade.

Eu acho que pra entrar na cozinha tem que gostar do que faz, primeiramente porque você já faz em casa, você já é dona de casa (Ajudante de cozinha do refeitório III).

Por outro lado Scavone (2008) comenta sobre as posições ocupadas pelos gêneros historicamente na construção da culinária, afirma que houve uma retirada em massa das mulheres deste local a partir da década de 70, período em que cozinhar não era atividade valorizada ou importante para aquelas mulheres que desejassem ascender profissionalmente.

O ambiente de trabalho na contemporaneidade é cenário importante para vislumbrar relações de gênero, assimetrias de poder entre homens e mulheres são visíveis na maior parte destes contextos, ainda que tenha existido uma evolução significativa na condição da mulher.

Ao identificar o fazer na fábrica com o fazer doméstico, as mulheres relatam sua rotina de atividades laborais discursando de maneira similar, mas deixando clara a diferença do papel do gênero masculino em casa, único fator aparentemente divergente da cozinha

industrial: *“Parece que tudo que a gente faz aqui, faz em casa. Homem não! Só mulher. Só não faz aqui lavar roupa”* (Ajudante de patissaria).

O trabalho doméstico tem o traço de invisibilidade e de certa forma assume o caráter de desqualificado e desvalorizado. As mulheres buscam nas suas habilidades artesanais a fuga do estigma do trabalho culinário doméstico apoiando-se no fazer com “arte”, portanto se organizam no labor em torno da prática de arrumar saladas, patissaria, corte de frutas e sobremesas.

As falas dos homens e mulheres revelam os elementos das relações que parecem definir o comportamento masculino e feminino na cozinha, entretanto nota-se na descrição que apenas o modo de expressar tais comportamentos diferencia-se, enquanto que o agir, na prática, é idêntico. As mulheres utilizam termos como intrigas, fofocas, inveja *“por causa de umas todas pagam, na área de refeição, existe muita, muita, não cito o nome de ninguém, mas existe muita **intriga**”* (ajudante de patissaria). *Na cozinha existe muito disse-me-disse, **fofoquinhas**. Tem muita gente que só quer prejudicar os outros* (copeira do refeitório II). Os homens buscam seus próprios termos para definir as mesmas condutas:

- Graças a Deus até “bate papo eu já dei” (magarefe)
- **Bate papo?** (pesquisadora)
- É. Umas fofocas aí... (magarefe)

A fofoca é um traço marcante dos grupos sociais, Fonseca (2004) definiu-a como uma força nefasta destinada a fazer o mal a determinados indivíduos, ninguém se considera fofoqueiro, mas todo mundo concorda em dizer que há fofoca constantemente. A fofoca instrumentaliza os limites do grupo e ao mesmo tempo representa integração neste.

No cotidiano da cozinha formam-se regras de conduta sociais que delimita o modo de agir, estas significações construídas com a convivência são usadas para rotular as pessoas dentro da cozinha. Na situação comunicativa abaixo é possível verificar este tipo de julgamento:

Antigamente as copeiras tinham mania de nos intervalos ficarem dentro do banheiro descansando, mas eu não gostava, nunca gostei de **negócio de banheiro!** Aí eu ficava olhando o patisseiro (o chefe de cozinha passa e da risada olhando-me e afirmando com um sinal de positivo sobre o que ela falou sobre o banheiro).

A patisseira ao comentar sobre seu interesse pelo aprendizado demonstra um fato corriqueiro e reconhecido nas cozinhas, à reunião das mulheres no banheiro. O banheiro é o local de encontro para conversas, mas também é a fuga do trabalho, àquelas que ficam muito

tempo no banheiro são rotuladas de “preguiçosas” ou gostam de “intrigas e fofocas”, além de combinações de namoros na cozinha, quando a agente diz “*esse negócio de banheiro*” significa-o como ambiente depreciativo para as mulheres de “bom caráter”. O chefe ao sorrir envia o sinal de consentimento sobre tal opinião.

O banheiro masculino costuma ser marcado como local de descanso “*tirar um cochilo*” e tal como para mulheres é um ponto de “fuga” em determinados momentos do trabalho.

A cozinha tradicionalmente possui a marca feminina em seus espaços sendo anteriormente domínio do seu poder, vista como um local de trabalho masculiniza-se e redefine-se como refeitório, restaurante, “espaço da alimentação” termo utilizado em falas masculinas. Os homens enxergam menos a domesticidade deste labor que as mulheres, como dito na fala de uma das agentes, homens não fazem em casa o que se faz ali e mesmo quando o fazem encaram como lazer mais que obrigação.

O homem adentra a cozinha, portanto, como um chefe, demonstrando um diferencial, não apenas por força física opinião que ainda transita na cozinha, mas por esta característica de trabalho artístico, sofisticado e prazeroso. *Tem um chefe famoso aí que trabalhou até comigo, hoje está fazendo comida para o Shopping Salvador e por todo Brasil. Fazendo comida direitinho! Quando eu o vi (pensei), está bem sofisticado!* O cozinheiro líder II menciona na fala essas particularidades, mas assinala também outro fator imprescindível neste setor de serviços, a hierarquização e o valor do trabalho, quando compara à cozinha industrial e os restaurantes comerciais, estes seriam mais sofisticados.

Os lugares dos gêneros na cozinha apresentam um constante movimento que persegue as concepções externas sobre este espaço. A condição da mulher e do homem na sociedade brasileira em cada momento histórico replica-se neste ambiente que se remodela para então estruturar-se.

Neste ciclo estrutural, resalto aqui um fato discursivo recorrente nos estudos que relacionam gênero e trabalho, as especificidades do adoecimento ocupacional nos corpos masculinos e femininos. Na maioria das vezes, o adoecimento é sinalizado com maior intensidade no sexo feminino, este fato tem relação com a sobrecarga da dupla jornada de trabalho, o fazer doméstico e o assalariado ou ‘fora do lar’. Neste sentido as queixas e insatisfações são marcantes nas falas femininas dentro da cozinha industrial. Giddens (2002) traz que a emergência de novos arranjos sexuais de gênero na modernidade tardia, na qual novas opções e diversidade de ações alterariam reflexivamente as rotinas, vislumbram alternativas às desigualdades encontradas e, a partir daí, o surgimento de possibilidades para

uma possível desaceleração das mulheres, que vivenciarão tempos e espaços propícios a uma organização mais seletiva e livre do seu tempo.

CAPITULO III

A SAÚDE E O AMBIENTE INDUSTRIAL NO ESPAÇO DA ALIMENTAÇÃO

“Para antropologia cozinhar pode ser uma espécie de doação, uma forma de mesclar almas, tendo uma rede de reciprocidade que tem o comer por eixo. Mas cozinhar é também uma imensa atividade industrial nas sociedades modernas como se tivesse sido seqüestrada da cozinha, do lar para se apresentar como um mecanismo que visa a reposição de energias vitais tanto de pessoas quanto de grandes conglomerados capitalistas que se ‘alimentam’ de negócios da alimentação” (DÓRIA, 2009).

As exigências do processo de labor na cozinha e a demanda do tempo na produção fazem com que este trabalho ofereça poucas margens para o cuidado com a saúde. A questão da temporalidade é marcante neste lugar, em um ponto mais elevado da parede de entrada na cozinha situa-se um relógio, objeto de intensa observação pelos trabalhadores, que laboram sobre esta ferramenta promotora da ansiedade.

O desgaste mental autoconstruído, a imprevisibilidade somatizada com as demandas da satisfação do outro, os movimentos ritualísticos do cotidiano e os equipamentos defeituosos evocando a demanda corporal exaustiva e a aflição dos ruídos e odores sobre os sentidos, reforçam a cozinha industrial como o ambiente de insalubridade e de consumação.

Estas questões próprias do labor na cozinha industrial são sinalizadas pelos agentes:

Ah aqui é tudo em cima da hora, os planejamentos são todos errados inventam de pedir as coisas em cima da hora (patisseira).

É correria o dia todo, ainda tem o suco pra fazer, a dieta que ele está adiantando pra mim (aponta o outro ajudante) é correria, movimenta bastante (ajudante de cozinha).

Ah eu tinha medo do cliente comer a comida e depois, sei lá, passar mal entendeu e aí eu ficava com medo... (copeira visitante)

Por estes argumentos trago neste capítulo uma breve dimensão do adoecimento e do lugar que ocupa o ambiente industrial na cozinha que é também o espaço da alimentação, conforme denominam alguns agentes.

3.1 O ADOECIMENTO NO ESPAÇO DA ALIMENTAÇÃO

Como demarcado no capítulo anterior as mulheres ao definirem seu laborar recorrem a domesticidade da cozinha para explicá-lo. Nas falas masculinas o caráter doméstico deste

ambiente é mencionado particularmente quando comparam o cenário industrial e a cozinha de casa ao referirem as características e que envolvem o processo laborativo.

Em termos de risco na cozinha em casa também tem risco, então a gente tem que se prevenir, tanto em casa como aqui, mas aqui é diferente porque tem que ter mais responsabilidade, trabalhar com bastante segurança, fazer tudo certinho pra o cliente não reclamar (copeira visitante).

O trabalho aqui tem aquelas coisas... Igual na casa da gente. Trabalhar com faca amolada, com risco, com coisas quentes, água quente, o próprio gás, se deixar um queimador aberto daqueles pode ter risco. Mas você tem que ter atenção, se você sabe que deixar uma boca daquela aberta poderá acabar se queimando... Eu posso dizer que sou um profissional bom, assim, eu nunca fui afastado, porque assim pra você ser um bom profissional você tem que ter atenção pra não lhe prejudicar e os outros, pra não queimar alguém e se queimar com a panela quente. (cozinheiro II - visitante).

Olhe risco, risco mesmo, tem, mas depende da pessoa também, porque se está escorregando porque não joga um sabão e esfrega direito? E termina ele mesmo caindo. Se você tem uma luva na cozinha e quer pegar uma coisa quente a luva está longe ele não vai lá buscar e pega com papel e se queima, então isso é do ser humano mesmo. Nestes 30 anos eu nunca fui afastado da cozinha por me queimar e eu nunca queimei nem perdi um dia na cozinha, por causa disso, pode perguntar aí a gerente (Líder de cozinha II).

Para estes agentes os riscos visualizados na cozinha industrial são também os riscos domésticos, por isso percebem que tal como em casa estes trabalhadores, enquanto seres humanos capazes de refletir sobre o que fazem, precisam prevenir-se com responsabilidade pesando ainda sobre si um risco coletivo, em que outras pessoas podem estar envolvidas, inclusive os comensais que *“podem reclamar”*. Ressalvo que ao participar de um treinamento coletivo para incursão nesta fábrica notei na exposição visual a insistência da idéia de que neste ambiente somos responsáveis por nossa segurança. Na fala dos cozinheiros fica explícita a noção de que são merecedores de méritos profissionais neste contexto os trabalhadores que praticam atitude preventiva e possuem em sua trajetória um menor índice de absenteísmo por conta de falhas humanas.

Ao banalizar os riscos inerentes a atividade laborativa os agentes não deixam de reconhecer sua existência, mas representam sua capacidade de conviver com esta situação. O uso de equipamentos de proteção individual (EPI) é tido como sinônimo de certeza da integridade física mantida, mas eles mesmos reconhecem como na fala seguinte do magarefe, que não utilizam estes materiais por relapso ou falta de hábito.

No diálogo seguinte que aconteceu dentro do açougue, o magarefe, ao verbalizar os riscos do seu ambiente e do seu labor, demonstra o procedimento do corte da carne

entrecruzando as informações e ressaltando com a prática do ato o valor maior da sua habilidade e do prazer de ver o alimento preparado diante do risco que é inerente.

Silêncio no açougue. Sinto o frio do ambiente e noto que ele trabalha sem o casaco, então questiono: O senhor não sente frio?

É. No início porque a gente vem acostumado do sol, aí tem o choque térmico, mas aí vai se acostumando... (interrompe a conversa mostrando a carne que está fatiando). *Olha aqui vieram vários pedaços, aqui é um, mas aqui já é outro, olha tudo separado* (fala chateado mostrando cortes diferentes de carnes que foram adquiridos como se fosse um mesmo corte, mas mostra também em tom de ensinamento). *Olha o que separa uma carne da outra é esta película* (manipula a faca com precisão e logo me vem outro questionamento)

Já se cortou muito?

Não, o que mais corta a gente, sabe o que é? O vilão da gente mais é a ponta do osso, é porque hoje, por causa do preço compra carne, o frango, mas é com osso, aí dá trabalho parece que a gente está trabalhando com, com... (pensa) - arame. Também é que antigamente o nosso velho hábito de não querer trabalhar com o que a gente tem direito (faz gesto de reprovação), *com esta proteção* (mostra a luva de malha de aço em sua mão esquerda). *Davam a gente antes e uns diziam – ah eu perdi, aí não dava mais, não é? Mas ajuda muito, porque não escorrega, quando a gente ta cortando coxa, a martelada machuca muito se não usar...*

Mostra a carne novamente...

Está vendo assim (gordura) na hora que botar na chapa ela desmancha...

Acostumar-se com a realidade do trabalho é mais uma prova de capacidade de permanecer no labor. Sobre esses modos de agir Dejours (1988) relacionou que os trabalhadores precisam neutralizar seus medos diante dos riscos para sentirem-se adaptados ao trabalho e por isto resistem ao serem lembrados (como EPI's) do que tanto pretendem exconjurar.

Retomando o discurso dos agentes é fato que a cozinha industrial assemelha-se em muitos elementos físicos à cozinha doméstica, principalmente por conta da contribuição da invasão tecnológica, que adentrou o ambiente culinário do lar pelos equipamentos industriais complexos que se tornaram acessíveis a casa sobre a forma simplificada de eletrodomésticos.

Eu acho que pra entrar na cozinha tem que gostar do que faz, primeiramente porque você já faz em casa, você já é dona de casa e já teve oportunidade de trabalhar em uma área pequena. E aí você vai tendo mais desempenho, vai desenvolvendo, porque como é indústria, sempre a quantidade é mais, a quantidade de alimento, como você está vendo, que multiplica e você vai crescendo e vai adquirindo experiência (ajudante do refeitório III).

Nota-se que tal similaridade evidenciada por pessoas que transitam este contexto têm contribuído para dar o sentido de lar para este local no qual se desempenha um trabalho com conseqüências laborais camufladas no prolongamento do fazer doméstico, principalmente entre as mulheres que exercem uma dupla jornada de trabalho. Desta maneira os agentes

constroem diferentes comportamentos para conviver com as limitações e o adoecer provocado pelo processo laborativo na cozinha industrial percebendo-o enquanto fato comum da vida cotidiana.

Eu sei que quando a gente vai ficando velho vai aparecendo um monte de coisas, não vou nem culpar a cozinha, mas eu perdi um pouco da minha visão e eu estou usando óculos, mas tem muita gente que não trabalhou na cozinha e está usando (cozinheiro Líder II).

A ampla divulgação das informações sobre a relação trabalho e doença influencia também a percepção dos informantes e o seu modo de agir na rotina laboral, estes criam métodos para precaver-se e adaptar-se tecendo relações análogas apoiadas no saber prático vivenciado na realidade do mundo cotidiano, trazendo para si a responsabilidade sobre o controle das demandas corporais exigidas pelo labor. O relato do magarefe revela estas características quando verbaliza sua experiência e apresenta suas estratégias do cuidado com o corpo repassando-os como ensinamentos.

Olhe a mesma coisa que a gente trabalha no computador é esta aqui. Aí pára, faz um exercíozinho, e volta para o lugar, quando vê já relaxou. Todo mundo pensa até que você está malhando, porque fica com o músculo duro (risos). É sempre bom a gente além de fazer exercício, procurar um médico, um ortopedista, é não deixar acontecer, às vezes uma parte da gente está com problemas e já vai sentindo, então é melhor evitar, ou então: Sabe como é um cachorro quando levanta de manhã, já viu? – ele faz assim, assim... (e imita o animal se espreguiçando, se movimenta de um lado pra outro). Ele se estica pra depois andar, não vai levantando de vez, a gente é igual (magarefe).

Este tipo de comportamento fora descrito por Dejours et al. (1994) nas análises da psicopatologia do trabalho quando se referiu a uma forma específica de *inteligência do corpo* a que denomina *inteligência austuciosa*, esta, segundo refere, tem origem no corpo, nas percepções e na intuição sensível.

Quer individualmente ou coletivamente os trabalhadores da cozinha delineiam seus corpos no movimento do curso laboral criando estratégias de aceitação e defesa ao interiorizar o trabalho e suas conseqüências como elemento indispensável à sobrevivência no capital, reflexão a tal ponto enraizada que faz com que muitos cheguem a conceber sua capacidade de lidar com essas intercorrências como elemento de força e a julgar o adoecer no outro como fraqueza.

A situação comunicativa transcrita denota este juízo:

A menina que me ajudava saiu de férias em maio, mas quando voltou não demorou uma semana aqui o braço começou a doer, doer e já vai fazer cirurgia nos braços, na

parte do ombro. Ela já tirou líquido, ela é nova e tudo, estava treinando como auxiliar, era copeira (patisseira).

No meio da conversa a nova ajudante espirra por conta do excesso de pó da farinha de trigo na área, e pede licença para retirar-se do local. A colega observa fazendo gestos de negação com a cabeça disfarçadamente (para mim) e na ausência da outra comenta:

Frescura pura! Ai, ai, viu. Eu já estou por aqui (faz o gesto com o dedo no pescoço). Esta outra aí (ajudante) fica esperando mandar fazer as coisas, fica pra lá e pra cá esperando o que? Mandar? Que nada!

Minha filha deixa lhe falar uma coisa, está vendo estas duas rampas aí (refere-se aos balcões térmicos) eu já fiz foi várias vezes uma “masseira” sozinha, o cozinheiro de antes inventava de fazer os negócios depois caia tudo na mão da gente. Está vendo aqui no meu braço (aponta o punho com um carço) eu operei aqui foi umas 2 vezes e quando eu cheguei aqui não tava alto não, mas agora ta assim os movimentos... (mostra que o braço realiza movimentos limitados).

A pressão mental exercida pelo julgar é marcada pelo temor “*eu não reclamo*”, não apenas da perda do emprego, mas do preconceito que surge no interior do grupo e se dissipa por conta da circulação das informações no espaço da alimentação que é não apenas o ambiente da cozinha, mas os diversos ambientes culinários no contexto industrial. Exposição aludida na fala deste ASG.

Aqui é muito agitado, muito agitado. Tem que prestar bastante atenção, bastante cuidado, ter habilidade e higiene, e o que me incomoda e eu não reclamo e prejudica meu trabalho é que eu tenho uma deficiência física... Mas como a crise está aí eu não posso reclamar muito das coisas, porque se reclamar, que lado vou reclamar? Pra ficar sentado? No **espaço de alimentação** não posso reclamar porque não tem como ficar sentado, a não ser ficar em pé parado na área da salada. (ASG I).

Há um movimento ambíguo dos agentes que abriga o reconhecimento da doença e ao mesmo tempo a negação do trabalho como responsável por sua condição.

Tinha umas colegas lá na outra fábrica que sempre reclamavam de negócio de carregar peso, dor na coluna, negócio de LER, ficava até afastada, mas eu até hoje não sinto nada não, quer dizer eu até tinha problema de coluna e de mão quando eu estava lá, porque a gente tava ali dia-a-dia na faca, fazendo as coisas de mão, muito serviço repetitivo. Depois que eu vim pra aqui – Graças a Deus eu não tenho do que me queixar! (copeira visitante).

Eu não fiquei doente não, o que eu sinto é aquele negocio daqui do braço, do carpo, do túnel do carpo, aí não tem cura não! Fiquei um ano afastada, mas era assim quando entrei logo na empresa eu peguei muito peso, pedia aos meninos do estoque pra pegar as coisas eles não pegavam eu entrava e carregava aquelas caixas pesadas, a 3 anos atrás fiz uma ressonância, deu 3 hérnias de disco na lombar, 2 hérnias na cervical, artrose na lombar e cervical, tudo isso eu tenho entendeu. Mas eu porque

pegava os pesos, mas se não pegasse peso não teria nada disso (copeira do refeitório II).

Não é apenas o fato de negar a doença ocupacional que está envolvido neste raciocínio das agentes, existe uma cadeia de acontecimentos que cercam esta conduta. Para a informante da última narrativa acima, também os conselhos de colegas são percebidos como tendenciosos e o sentimento de humilhação delatado como parte do processo de reajustamento laboral ou social são exemplos, estes promovem um desânimo e a perda do sentido da busca à saúde.

Era pra eu recorrer, fiquei mais de um ano (afastada do trabalho) o médico disse pode recorrer, mas eu disse não vou recorrer não. Aí neste tempo de frio eu sou outra, de tarde eu vou lhe mostrar como estão as mãos, estão inchadonas, fiquei 2005 fora e com um ano certinho eu voltei, o médico do trabalho mandou um laudo pra gerencia que era doença ocupacional, me mandou eu recorrer eu não quis nada. Menina só o que você passa no INSS, só quem sabe é quem já ficou lá mesmo, as meninas dizem aí: eu vou ficar em casa, porque todo mês recebo meu dinheiro, eu vou ficar em casa não vou bater cartão cedo e tenho meu dinheiro no fim do mês, mas é porque vocês não sabem a humilhação que a gente passa lá, não é só pelos médicos não e pelos funcionários do INSS também. Na cozinha existe muito disse-me-disse, fofquinhas. Tem muita gente que só quer prejudicar os outros (copeira do refeitório II).

Os sujeitos na cozinha revelam em seus relatos a gênese de um modo do *fazer*, no qual constantemente monitoram suas condutas com a finalidade de conceber o labor da forma que acreditam ser a ideal para precaver-se das adversidades do ambiente. Acumulam para isso, em sua intersubjetividade, concepções científicas disseminadas no senso comum, na cozinha em seus recorrentes treinamentos e na prática, tecendo análises de si e da realidade para transformar ou interferir no contexto.

Por este mecanismo de auto-reflexão sinalizam os fatores que contribuem para o comprometimento de sua saúde, relacionados aos aspectos ergonômicos “*Esta bancada aqui tem até uma altura boa, mas as prateleiras são altas, tem que ficar pedindo pra pegar as coisas*”, químicos “*No pólo tem risco maior, trabalhando aqui tem muito risco de produto químico*”, físicos “*Tenho que dividir minha área com o menino que faz o suco, olha esse piso está todo escorregando*” e mentais “*Tem os estresses do dia a dia, as programações malucas do turno administrativo, mas da para contornar rapidinho*”, presentes não apenas na cozinha, mas na fábrica como um todo.

3.2 O AMBIENTE INDUSTRIAL NO ESPAÇO DA ALIMENTAÇÃO

Na sexta haverá folga para os trabalhadores do Pólo, mas os oreias secas terão que ficar trabalhando, como sei que sou uma também, terei que vir (Patisseira).

Os trabalhadores da cozinha se autodenominam os peões do Pólo Petroquímico quando se referem como “oreias secas”. Este jargão não é o único usado rotineiramente entre trabalhadores terceirizados ou prestadores de serviços que exercem atividades neste ramo industrial. Ao reconhecerem-se como peças marginais na indústria, os trabalhadores da cozinha, demarcam seu lugar no estratificado mundo do trabalho no Pólo e atribuem uma categoria de precariedade ao seu labor.

Partindo deste lugar de terceirizado, os agentes da cozinha significam o ambiente industrial ao seu redor, penetrando-o como parte constituinte e distanciando-se ao formatar opiniões como um observador alheio. Nestas perspectivas o deslumbramento “*As pessoas que chegam aqui, já falaram e para mim isto é coisa de outro mundo! (o Pólo). Diferente, você chega aqui tem muito jardim, tudo bem bonito não é?*” como nesta fala do ASG I, contrasta com a visão de risco que predomina mínimo no discurso dos sujeitos diante da grandiosidade e das vantagens da condição de trabalhador industrial ainda que terceirizado.

Esta área é o melhor lugar que tem, tem gente que fala deste lugar, mas digo que para quem trabalha com alimentação é a melhor área que tem, tem muitas coisas, mas tirando isso tudo em termos de risco o Pólo é horrível! (Cozinheiro II – Visitante).

A percepção dos informantes nos comentários sobre o trabalho no Pólo resguarda elementos históricos inerentes ao processo de incorporação do Pólo Petroquímico na Bahia, o almejado emprego industrial, perpassando características do movimento antagônico ambientalista que surgiu em seguida e que predominam nos debates modernos, estes elementos fazem parte de um jogo de conflitos (vantagens e desvantagens) interiorizados e refletidos pelos agentes para construção de sua opinião sobre este contexto de trabalho.

Uma vez até falei para um cara que eu trabalhava na (empresa de grande porte do Pólo), ele ficou assustado e perguntou - Você trabalha em que mesmo? Eu falei como chefe de cozinha. Ele falou é mesmo? Até um dentista que eu fui perguntou a mesma coisa, ele me perguntou como eu fazia pra fazer comida para aquele mundão de gente toda – eu falei, é fácil! (chefe/ líder de cozinha)

A narrativa do líder ressalta a questão da imponência física e da concentração de pessoas no Pólo como fator de fascínio nos julgamentos de quem desconhece este cenário,

perdurando no imaginário social a idéia de que é preciso possuir certo tipo de poder para “dar conta” do serviço que é “grandioso”.

Inserido na cozinha, diariamente, o ambiente industrial do Pólo já se tornara parte da rotina dos trabalhadores. Em cada encontro dos sujeitos com o cenário estrutura-se uma percepção deste espaço que é verbalizada e sentida nas vivências do labor. Assim apreendem a que estão expostos externalizando seu meio:

No pólo esta poluição nos preocupa não é? Esta nuvem, quando eu trabalhei lá na X (primeira fábrica) chegava de manhã na área do restaurante tinha um monte de passarinho morto, era uma poluição braba lá, era muito perigoso, tanto que a gente só andava com máscara do lado, todo mundo. Até dentro da cozinha tinha que ter a máscara (chefe/líder).

Em uma das incursões à indústria descrevi no diário de campo “Desde que me aproximei do pólo hoje, um dia nublado, percebi que o ar estava denso, um mau cheiro, um odor acidificado que dificultava a respiração. Comentei com uma colega no ônibus sobre aquele sentido e ela concordou afirmando o que também já sabia: Dias chuvosos e nublados isto sempre ocorre, certa vez um trabalhador daqui me disse que nestes dias com o céu encoberto, as indústrias aproveitam para liberar mais fumaça nas chaminés, pode ser, pensei também na inversão térmica que fica marcada quando acessamos o ambiente na madrugada, como já fiz várias vezes quando trabalhava em uma destas indústrias”. Neste mesmo dia ao adentrar a cozinha escutei uma reclamação em voz alta:

Hoje está fedendo demais! É melhor trabalhar no meio do mato na zona rural que estar no meio desta fumaça que queima tudo por dentro aqui do Pólo (Patisseira).

A poluição do ar com odores desagradáveis é notável nas imediações das fábricas e tem sua intensidade definida pela proximidade com determinados locais de produção, nos quais podem ser geradas demandas maiores de substratos químicos, ou a depender da posição do vento que carrega estes odores. As pessoas na cozinha não estão alheias a gravidade deste risco à saúde “*queima tudo por dentro*” e classifica a periculosidade das empresas levando em consideração principalmente este sentido.

No meu caso eu saio vou pra área (fora da cozinha, dentro da indústria) sei que pode ter algum vazamento de gás, mas pouco, porque a área aqui não é perigosa como as outras áreas (do pólo), aqui a gente usa óculos, capacete, o EPI básico para ir à área de recursos humanos, operação, controle, mas fora disso acho que não tem riscos não, só se acontecer outros acidentes (ASG II).

Reconhecem que a cozinha é parte deste local de risco *“Tanto faz se a gente está na cozinha ou para este pessoal todo andando pelas áreas. É uma área de risco”*, mas não se esquecem da ressalva ao benefício que ainda é fator preponderante para determinar o valor econômico que este trabalho representa *“Eu tenho que trabalhar, eu tenho que passar a gostar porque não tem outro lá fora, achar até você acha, mas não tem os 30%, porque este 30% daqui do Pólo ajuda muito não é?”* (Copeira do refeitório II)

Conforme cita Bourdieu (2007) o investimento no trabalho, logo o desconhecimento da verdade objetiva do trabalho como exploração, leva os indivíduos a encontrar no trabalho um ganho intrínseco, irredutível ao mero rendimento em dinheiro, faz parte das condições reais da consecução do trabalho e da exploração.

Os agentes deste estudo entendem os danos a que estão expostos neste mecanismo de exploração, contudo argumentam que receber um adicional que representa um aumento de renda para trabalhadores que possuem remuneração precária e, além disso, ficar menor tempo neste mercado de trabalho extenuante *“Mas é que conta também na aposentadoria entendeu?”* são ganhos que definem a relevância de permanecer na indústria. Consideram o fato de *“não tem outra opção”* e reforçam que *“não é muito seguro”*, então mesmo com as doenças que podem ser adquiridas ou agravadas *“eu tenho problema respiratório e depois que eu vim para cá piorei mais ainda, mas não tem outra opção!”*, se sentem forçados economicamente e socialmente a permanecer neste labor como encerra a narrativa da trabalhadora:

Olhe em termos de salário é melhor, mas em termos de saúde, tem muita gente que já ficou doente aqui no Pólo, em termos de amizade e conhecimento também é bom, mas até aqui na cozinha mesmo minha irmã ficou com aquela doença que deixa o sangue ralo, como é mesmo o nome? Leucemia? É isso mesmo, minha irmã ficou. Trabalhava na antiga (empresa de grande porte vendida para outro grupo), ela ficou afastada dois anos com este negócio (copeira do refeitório II).

As significações dos agentes sobre o processo de adoecimento no labor estão principalmente relacionadas ao ambiente industrial em si, na cozinha os riscos são controláveis por eles, na fábrica a dimensão é menos palpável, embora muitos deixem transparecer a influência política dos discursos de segurança do Pólo, verbalizando certo convencimento de que há um controle confiável dos fatores externos que podem representar danos à saúde.

CAPITULO IV- LABORAR NA COZINHA

A propriedade efêmera dos produtos das atividades que se desenvolvem na cozinha corrobora com a concepção do labor proposta por Arendt (2001), o qual se destina a alimentar “o processo da vida humana, e este consumo, regenerando o processo vital, produz - ou antes, reproduz nova <<força de trabalho>> de que o corpo necessita para seu posterior sustento”.

Na cozinha orchestra-se o cotidiano de labor na sua forma mais corriqueira. Um primeiro olhar revela as relações de trabalho e saber desenvolvidos para transformar um ritual doméstico no ofício de maior complexidade em que se transformou a comensalidade do ser homem trabalhador. A relação histórica entre o ato de produzir aplicado pelos modelos Fordista/Taylorista e Toyotista e a necessidade de “abastecer” e “satisfazer” a peça chave deste processo determinou a inserção do modo de produzir refeições para um coletivo de comensais trabalhadores. Deste diversificado meio de produção um novo operário adentra o cenário industrial, o trabalhador que intercala um universo de experiências (o fazer operário, o fazer artístico, o fazer doméstico) para dar forma ao indivíduo multifuncional - trabalhador de cozinha.

Este *ser* dotado de possibilidades reflexivas divaga sobre seu laborar nos diálogos habituais com o pesquisador e revela as marcas do sentido que este *fazer* significa em sua existência. Marcas construídas pelo processo de inserção individual neste mundo do trabalho, pelas vivências do itinerário profissional e principalmente por um conhecimento do senso comum adquirido. Os sentidos deste trabalho estão presentes em cada ato e, portanto, não seria autêntico mencionar que apenas aqui neste capítulo são contemplados, mas aqui se reúnem as principais percepções verbalizadas pelos agentes.

4.1 “EU GOSTO PORQUE EU FUI APRENDENDO”

Quando entrei não sabia nem fritar um ovo na grelha, quando cheguei estava lá aquele cozinheiro, aquele branquinho, ele que me ensinou primeiro, aí foi que trabalhei nos turnos e comecei a gostar e estou até hoje e de ajudante de cozinha passei a cozinheiro e cheguei a chefe de cozinha e estou até hoje (chefe/líder de cozinha).

O ambiente da cozinha é acolhedor, no sentido de que acolhe as pessoas que vão procurar o primeiro emprego, no sentido de que, por ser uma atividade muito próxima a doméstica, as pessoas tem uma “facilidade” de executar as tarefas, são aparentemente simples,

não exigem muito o “pensar sobre o fazer” cria-se uma rotina corporal adaptativa sobre o que se faz. Isso é uma das coisas mais presentes, tanto que é possível ver garotos de 18, 19 anos que abandonaram seus estudos, empregados, assim como muitas meninas que entram como copeira, normalmente aos 21 anos.

Esta liberdade do aprendizado e da adaptação que gozam os trabalhadores deste campo assemelha-se aos instrumentos de um tipo de “administração participativa” a que Bourdieu (2007) menciona como a utopia do domínio do trabalhador sobre seu próprio trabalho, forçando-os a auto-exploração em busca de um ganho simbólico que a propriedade do labor proporciona. Esta “violência doce” a que se refere, encontra sustento no temor e na ameaça da dispensa e, por conseguinte a mutilação simbólica.

Para os trabalhadores da cozinha o espaço da alimentação representa esta oportunidade de aprendizado e sempre há um mestre disposto a ensinar “*Já ensinei muitos moleques, diversos, hoje os chefes de cozinha foram meus ajudantes*”, observa-se que os mais experientes elegem um “protegido” para transmitir seus saberes e é este o sentido do acolhimento que se traduz no modelo familiar que reinventa o modelo patriarcal, neste caso poderia ser dito matriarcal, posto da tradição materna de repassar seus dotes culinários as filhas. Por estes mestres, os aprendizes da cozinha resguardam um sentimento fraternal e cultuam uma espécie de obrigação moral do “*fazer com amor*”, pois desta forma foram lapidados.

Eu comecei a trabalhar com B. (gerente de outra unidade) gostei muito de trabalhar com ela, uma pessoa que... (como querida). Aprendi a trabalhar lá totalmente com ela, eu aprendi a trabalhar, eu não sabia como era que faziam as coisas, eu entrei lá para passar uns 5 dias, hoje em dia estou aqui vai fazer uns 2 anos e estou gostando do trabalho. Cada dia que passa aprendo observando alguém fazendo, tem que fazer com amor e com vontade daquilo que a gente está fazendo (ASG II).

Os ASGs e as copeiras, geralmente representantes do primeiro emprego masculino e feminino, respectivamente, são os agentes de observação da cozinha, noto que, como fiéis aprendizes, se colocam a maior parte do tempo atentos a atividade que elegem como alvo a ser conquistado. A possibilidade de galgar funções e conseguir uma promoção é perseguida firmemente “*Eu observo o trabalho de todo mundo, dia de plantão mesmo, ou domingo, eu chego aqui e faço o suco e provo uma comida digo se está sem sal, eu vejo...*” e o caráter de observador é um método que eles utilizam, tais como cientistas sociais, buscando apreender aquele *fazer* que representará um novo sentido para sua vida laborativa. Ao narrar seu

aprendizado expressam com felicidade a dimensão desta conquista árdua, um saber legítimo, que se construiu na atividade concreta:

[...] Eu aprendi observando as pessoas. Entendeu? Eu aprendi com muito esforço, olhando, ficava na salada, na diretoria, aí um dia tiraram o garçom e me colocaram. Eu fui e não sabia, ô meu Deus do céu! Eu não sabia nem servir, pegar o que era um lenço para dar ao diretor, porque naquele tempo tudo era mais... (refere-se a requinte). O garçom me ensinou um dia e eu fiquei e aprendi tudo por força de vontade minha! (copeira do salão).

Entre estes sujeitos, trabalhadores de cozinha, marginalizados pelas especializações exigidas para adentrar o eixo “sofisticado” do trabalho, existe uma cumplicidade caracterizada por analogias do convívio social, como a origem e residência metropolitana, as dificuldades de concluir os estudos e a escassez de empregos disponíveis...

Comecei a trabalhar na cozinha eu tinha 21 anos, trabalhei em restaurante em 1985, logo quando eu tive o primeiro filho, aí no interior não tinha trabalho eu vim pra Camaçari, aí meu cunhado trabalhava em setor de restaurante, eu trabalhei um ano, mas como não assinava carteira eu saí, levei mais ou menos 1 ano desempregada, fui trabalhar no hotel de garçonete, trabalhei 6 meses de garçonete no hotel e uma colega minha falou olha M. vou arrumar um trabalho para você aqui no refeitório do Pólo, eu falei olhe se você arrumar fico muito agradecida!

Nestas relações de similaridades os trabalhadores tidos como “experientes” mostram dois comportamentos distintos, uns evidenciam certo prazer em perpetuar os conhecimentos adquiridos na cozinha, mas se sentem decepcionados com o desinteresse daqueles que elegendem como aprendizes, embora existam principiantes que, astutos desta “boa-vontade” do ensinar, conseguem um tempo nas suas tarefas para aproximar-se do seu “mestre”. Outros resguardam seu saber como um segredo inviolável, comportamento comum em épocas anteriores, os mais velhos contam:

Antigamente não dava tanta chance quanto hoje. E hoje os profissionais não aproveitam, antes era mais rigoroso, não fique pensando que você entra assim e vai logo ser ajudante e cozinheiro não, pra você ser um cozinheiro você tinha que passar antes, de ASG, de ajudante de produção, no mínimo uns 6 meses e não fique pensando que era fácil assim não, fácil é hoje. A gente ensina e às vezes eles nem querem aprender, e aí você nem tem prazer. Ele (o cozinheiro II) mandou fazer um molho de estrogonofe aí eu falei me explica aqui como é o molho de estrogonofe pra eu vigiar você fazer e na próxima eu já fazer, porque cada área é uma área, cada lugar é um lugar, entendeu? E fiz, mas qual a diferença que tem? Não vi diferença nenhuma, tudo tem uma base (Cozinheiro Líder II – Visitante)

No início eu ficava olhando, mas quando eu passei a ser ajudante o cozinheiro dizia assim: Ei vem pra cá que eu vou te ensinar como se faz uma panqueca, a maioria dizia e eu tive muita sorte de trabalhar com pessoas que achava que no final,

ensinavam demais, porque tem muita gente que acha que ensinar não é aprender, acha que só ele pode saber das coisas (Cozinheiro II – Visitante).

Eu tenho um sonho de aprender patissaria, porque da patissaria eu não sei nada, mas quando eu vejo muitas áreas, *ah é porque fulano foi pra lá, você é patisseira, mas não gosta de ensinar, você não quer nada* e aí lhe bota pra baixo, porque não é todo mundo que gosta de ensinar, está entendendo? Por isso que eu digo: Se eu tivesse dinheiro, pagava um curso, mas um curso deste é caro. Eu tomaria um curso, mas com meu dinheiro e com meu esforço. A não ser que eu achasse alguém, porque é difícil! Você achar alguém que lhe ensine, tem muita gente boa na cozinha, mas tem outras que não ensinam (Copeira – Visitante).

Dória (2009) analisa a noção de segredo culinário quando descreve que ao colocar-se diante da cozinha *“o indivíduo moderno, ao primeiro olhar, percebe um local cheio de segredos, não uma unidade de produção onde métodos e processos são explícitos, para serem repetidos por qualquer um com treino suficiente”*, citando uma razão para isso: *“além da transmissão de alguma tradição familiar, a ignorância sobre os processos de trabalho é enorme e perpetua a noção de ‘segredo’”*.

Este aprendizado repetitivo e adaptativo é mencionado por um dos agentes corroborando com o constructo de Dória: *Eu ia me adaptando, inclusive eu vou lhe dizer a verdade, na cozinha eu nunca tomei curso nenhum, nem de SENAC, nem nada. Eu vejo que é o jeito, quer dizer nem todos, mas tem muitos que trabalham de um jeito melhor do que quem faz os cursos e leva aquele negócio do curso do SENAC (certificado) e é até meio bossal. Cadê G. (cita o Líder) nunca tomou curso do SENAC e hoje é um chefe de cozinha excelente, eu gosto muito dele, ele trabalha certo! Assim: Pessoa na cozinha tem que trabalhar certo, ser respeitador e humilde. É tem que ser humilde!*

Interessante que para o indivíduo que se apropria deste saber formam-se regras necessárias para “diplomar” o mestre na cozinha o *“trabalhar certo, ser respeitador e humilde”*.

4.2 “TRABALHAR EM EQUIPE, EU GOSTO.”

Arendt (2001) discursa que labutar em grupo torna-se uma experiência somática, pois o ritmo biológico une de tal forma o grupo que cada um passa a sentir como simples membro do grupo e não mais como indivíduo, concluindo que *“o sentido e o valor do labor dependem exclusivamente das condições sociais”*. Trago esta reflexão para apresentar a citação habitual dos trabalhadores de cozinha em seus diálogos - o trabalhar em equipe.

Nas anotações do campo a circunstância: “Início de tarde sentei ao lado do cozinheiro líder II na mesa onde havia alguns colegas que juntos compunham há dois anos a equipe de outra fábrica, o agente citado narra: *“Aquele equipe hein? (nostalgia) Equipe boa mesmo! Aqui também não tenho o que dizer não, porque aqui também é bonzinho, principalmente na cozinha, não tenho o que dizer, não. Esse menino aí, (aponta o cozinheiro II) ele ajuda muito. Olhe porque em termos de você passar de uma área para outra existe mudança, porque se você não souber, por exemplo, eu vim para uma área desta aqui, eu sei trabalhar, mas eu não vou fazer as coisas que ele já vem fazendo há mais tempo, porque quem conhece o povo daqui é ele. É claro que eu sei fazer uma feijoada, muito bem feita! Mas tem que seguir o ritmo daqui, não tem que botar as mãozinhas. Ah, porque eu sei fazer, não! Tem que seguir o padrão!”*

Estar em uma equipe representa o sentido do conviver socialmente no trabalho, afinal é parte da natureza humana ser social. E como em qualquer sociedade, composta por suas famílias e gerida tal como um imenso ambiente doméstico, o grupo da cozinha forma suas regras para garantir a convivência laborativa - o respeito ao espaço de trabalho do outro e a tradição culinária daquele local são exemplos deste comportamento.

A estratégia coletiva de trabalho, expressão inspirada em Dejours, se concretiza nesta cozinha industrial, como informa a seguir o ASG II, que analisa a importância da equipe para otimização do labor ao verbalizar a idéia do livrar-se do trabalho antecipadamente *“trabalhando em equipe a coisa é mais rápida porque a gente trabalha, já passei em muitas empresas que trabalhavam em equipe, porque vamos dizer assim: Estou fazendo uma coisa e acabo aqui e meu colega está fazendo outra, eu vou ajudar, porque quanto mais a gente ajuda uns aos outros acaba rápido e aí a gente fica todo mundo. Agora deixar um colega se matando e aqui olhando, eu não, não agüento fazer isso!”*

O trabalho rápido dá margens ao tempo de ficar livre, *todo mundo* ‘junto’ conversando, descansando, convivendo socialmente, o ASG ao narrar a importância do trabalho em equipe remete a expectativa de socializar-se na cozinha e experimenta o saudosismo de relembrar a família de outra fábrica. Nesta produção em grupo estratégias para minimização do sofrimento do trabalhador que adocece por problemas ergonômicos, por exemplo, e das circunstâncias que podem levar ao adoecimento, são realizadas espontaneamente como constructos do saber prático desta categoria, conformando os acordos tácitos entre os membros de uma organização de trabalho.

O trabalho em equipe historicamente amplia seus horizontes no Toyotismo, as características desta teoria administrativa, na qual a cozinha industrial formatou suas origens,

remodelam-se e permanecem imbricadas no *savoir faire* do trabalhador de cozinha. Este saber cognitivo e intelectual valorizado intencionalmente por tal teoria perdura e mescla-se a ideologia dos agentes “*É que na cozinha a gente tem que ser unido, trabalhar um ajudando o outro sem querer derrubar, trabalhar unido porque se a gente não trabalhar unido não dá certo*”, a ponto de significarem-no como essencial para a condução do labor

A equipe que configura a família simbólica desta cozinha estrutura-se na rotina de atividades a depender das condições psicoafetivas de cada membro naquele momento diário, subordinada pela instabilidade das emoções e distinções tecidas no grupo. A depender da existência de uma situação conflituosa há uma coesão de membros formando subgrupos que serão cúmplices no labor e na convivência social da cozinha, gerando um ambiente de dispersão que para alguns agentes é sentido como desestímulo ao trabalho. É o que ocorre com a ajudante de patissaria que comenta sua insatisfação relacionada à dificuldade de aproximar-se da equipe atual:

Sempre trabalhei na cozinha industrial, na outra cozinha eu trabalhava em equipe mesmo, porque uma equipe para mim é um ajudar o outro, um compreender o outro [...] O relacionamento não com a equipe, mas a pessoa que eu estou trabalhando. Eu me sinto realizada com meu trabalho, mas aqui no momento eu não estou não. Se eu sair desta unidade para trabalhar em outra, eu vou, gosto muito de trabalhar nesta área, não sei por que, mas eu gosto.

Astuciosamente o capital aproveita-se do atributo humano da necessidade de conviver em grupo para desenvolver-se e aprofundar a magnitude do trabalho na intersubjetividade do *ser*. Neste sentido os sujeitos exprimem a essencialidade que o trabalho significa entrecruzando-o na sua história pessoal “... *tem muita gente que tem, mas hoje eu tenho casa e casa mesmo não é negócio de casinha não, tenho carro, tenho uma filha que eu amo muito e isso através da função que eu desempenho*” (Cozinheiro Líder II – Visitante).

4.3 “MENTE DESOCUPADA É OFICINA DO DIABO”

Os trabalhadores de cozinha estruturam sua existência em prol do labor exaltando suas vicissitudes para a vida intra e extra fábrica. Esta ampliação do trabalho a esfera da convivência social também possui resquícios do fordismo que adentrou a vida dos trabalhadores inculcando sua verdade subjetiva devastadora a ponto de representar um local de fuga de uma determinada imposição da realidade cotidiana.

Eu em casa me sinto chateado sem ter meu trabalho. Aqui eu estou ocupando a mente e em casa eu não estou. Aqui estou mais ligado no trabalho e quando eu chego em casa é tanta preocupação, melhor nem falar. Aqui a mente fica descansada, aqui eu não penso muito, em casa penso. É o caso de ocupar a mente. Meu pai dizia: Mente desocupada é oficina do diabo, mesmo que não esteja no seu local [...], que não está muito gostando, você ocupa a mente pra não pensar negativo. E ocupa mesmo! (ASG I)

O encontro com o local de trabalho também traz o valor que este representa para o “bem-estar” de quem labora o ASG II ao narrar à mudança que o trabalho atual proporcionou para sua vida ressalta-o enquanto meio de aproximação com sua família, tendo em vista a dificuldade do emprego anterior que lhe exigia viagens constantes e ausência no convívio familiar.

Aqui não, aqui todo dia estou em casa, vendo meus filhos. E antes eu só os via quando eu vinha em casa, passava dois dias e voltava de novo. Eu gosto, eu me sinto bem quando eu chego aqui pra trabalhar.

Nota-se nas falas dos agentes que este trabalho concebe uma espécie de descarga mental que regula o universo emocional destes sujeitos proporcionando-lhes satisfação. Para os ASGs, agentes de labor caracteristicamente individualizado, o sentido é construído no *porvir* ao relacionar o campo extra e o intra culinário, pois nas relações coletivas dentro da cozinha, escassos são os instantes de aproximação com outros membros da família e este fato faz com que estes se declarem injustiçados e isolados do auxílio mútuo.

4.4 “TEM QUE FAZER COM AMOR”

Tudo que eu faço ali é com muito amor, porque foi uma coisa que eu, eu aprendi a fazer (chefe/líder de cozinha)

Na cozinha o “*fazer com amor*” é uma expressão consensual entre os agentes, desde os ASGs até líderes de cozinha e nutricionista. Utilizada no cotidiano, como exemplificadora e orientadora do labor ela personifica e materializa o trabalho atribuindo-lhe um sentido ampliado além do foco deste como mero objeto de subsistência, tornando-o categoria digna do emprego das sublimes emoções humanas e máxima na vida.

Tem cozinheiro aqui que eu digo, vai pra cozinha é com amor, vai para o pé do fogão com o maior amor, mas tem muitos que vão para ali pra fazer e terminar logo, sair correndo (copeira do refeitório II).

No espaço da alimentação, como em trabalhos de natureza artesanal em que os produtos são apresentados diretamente ao público, cria-se uma expectativa do retorno, esta espera envolve o aspecto emocional a evocação de um prazer, por este motivo ao imprimir um sentimento como amor ao trabalho realizado acrescenta-se um diferencial ao produto que pode significar a satisfação do outro e de si.

Dizer que eu sou apaixonada por cozinha, eu não gosto nem de cozinhar! Mas minha irmã gosta [...] Ela tem amor demais, ela é louca por cozinha, faz questão de final de semana chamar as colegas pra fazer coisas na cozinha, eu jamais faço isso. Mas pra fazer isso tem que ter amor, aliás, para tudo (copeira do refeitório II).

Dória (2009) descreve que a comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. As expressões “comida da mãe”, ou “comida caseira” ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Ambas remetem ao “familiar”, ao próximo, ao frugal. Porém, se o “toque caseiro” é o toque mais íntimo em oposição ao “toque profissional”, em série, não-pessoal. O toque “da mãe” é uma assinatura, que implica tanto no que é feito, como na forma pela qual é feito, que marca a comida com lembranças pessoais.

A cozinha industrial deste estudo resguarda esta simbologia e amplia-a aos recônditos diversos de labor que se inserem neste espaço. A natureza afetiva do aprendizado feminino no lar invade a cozinha industrial e nas falas masculinas verifica-se uma predominância neste pensar. De fato os homens de liderança que compõe a equipe desta cozinha tiveram como marca na sua trajetória profissional o aprendizado do cozinhar doméstico “*Eu fazia minha comida, arrumava a casa e depois ia brincar, desde pequeno sempre tive responsabilidades*” (chefe/líder de cozinha) ou com as gerentes das empresas que de algum modo oferecem esta pronunciada “oportunidade” na cozinha.

Não adianta a gente estar numa empresa e vestir a camisa só para ganhar o dinheiro sempre àquela gerente falou isso: Quem trabalhar comigo tem que vestir a camisa com amor e prestar atenção naquilo que está fazendo, não é vestir a camisa da empresa e não honrar o trabalho que está fazendo, então aí eu passei a conhecer o que era a empresa... O que faço tudo é com amor, com vontade, porque acho que a gente está dentro de uma empresa e tem que mostrar que está ali pra trabalhar [...] só visto a camisa da empresa pra suar, pra honrar muito, não adianta vestir só a camisa tem que fazer aquilo certo (ASG II).

A narrativa do ASG revela que o papel do amor na cozinha tem também o cunho do discurso administrativo que condiciona o trabalho e pronuncia mais uma regra ao trabalhador.

Incutido na subjetividade dos informantes, o envolvimento afetivo com o fazer que desempenham torna-o glorioso e honrado, por meio destas características sociais que demarcam a representatividade do trabalho no universo masculino, a empresa convence o trabalhador homem a dedicar-se ao labor na cozinha.

Assim como objeto de honra o homem atribui o valor másculo ao trabalho culinário *suado* demarcando sua presença com o uso da força física insuficiente às mulheres e neste convencimento repousa o mito da inserção do homem na cozinha como representante desta capacidade “limitada” no gênero feminino.

4.5 “EU ACHO QUE EU JÁ TINHA DOM”

Ao ressaltar neste item o *dom* narrado pelo cozinheiro, retomo uma discussão que acontece na prática culinária e em outros campos da esfera social. A existência de uma característica intrínseca a determinado ser que lhe permite um fazer diferencial, legítimo que lhe é atribuído como parte de sua natureza biológica. Uma discussão de cunho filosófico que adentrei superficialmente para apenas questionar a verdade percebida pelo agente e replicada por muitos na cozinha.

Antes eu ficava na área de policial (vigilante), mas eu já tinha um sonho, porque uma história meio que curiosa: Quando eu era criança, olhe quanto tempo faz (risos) eu me lembro que minha mãe falava assim – *Faz um mingau pra mim aí* – E eu acho que eu já tinha dom de trabalhar em cozinha (cozinheiro II- visitante).

O cozinheiro percebe sua qualidade inata no objeto de seu *sonho* ao recordar o início deste acontecimento na infância, no cozinhar a pedido de sua mãe revela-se o *dom*, que ele *acha que possui* e que se afirma com o passar dos anos ao verbalizar sua atitude contemplativa diante da cozinha. O poder simbólico que esta virtude representa para o informante constituiu o objetivo de sua inserção profissional, e ao lembrar sente-se satisfeito por ter feito parte do mundo da cozinha industrial, o qual lhe proporcionou o prazer e o reconhecimento.

No seu momento de reflexão, o agente evoca o narrador gesticulando diante do ouvinte ao recordar a construção do trabalho de suas mãos, lembra das experiências iniciais na cozinha de casa, revela o segredo dos primordiais testes com as receitas e curiosamente escolhe o fazer do pão, alimento carregado de simbologia, para reviver esta memória *“Porque na verdade eu não tinha noção nenhuma do que é um pão, só comia o pão, mas não sabia*

como era que preparava o pão, aí eu passava na padaria e via lá o forno lá, aí inventei, mas ninguém comeu. Ainda bem que eu morava só” (risos).

O cozinheiro que vive o período de proximidade com a aposentadoria, marca na fala anterior uma visão dos trabalhadores de cozinha sobre os comensais, o desconhecimento destes da comida por ignorar o seu preparo. Ao evidenciar este fato os trabalhadores envolvidos diretamente com o preparo dos alimentos sentem o poder subjetivo que o fazer culinário lhes proporciona sobre os sentidos do outro perante os alimentos: *“O povo fica igual à tartaruga, come tudo. É colorido não é? O povo come é com o olho!”* (ajudante de cozinha).

O ato de produzir uma comida que atende os prazeres gustativos dos clientes obtém retorno na generosidade do elogio, que muitas vezes diferencia a comida produzida por aquele em que recai a crença no dom e quem o produz por obrigação laboral. O dom está relacionado ao prazer de fazer, ao amor, ao cuidado, as emoções que se personificam nas técnicas culinárias *“Outro dia mesmo a gerente me deu uma frigideira para fazer, eu tenho que temperar, tem que ter legumes e eu tenho que trabalhar com ela com amor, porque se não trabalhar com amor não vai sair bom, xingar, não. Tem que temperar direitinho se não, não sai bem e aí lá vem reclamação!”*

O dom, segundo Bourdieu (2007) é um dos atos sociais cuja lógica não pode se tornar uma verdade oficial, publicamente proclamada, ele acrescenta que esta mentira coletiva a si mesmo é possível porque o recalque que constitui seu princípio (e cuja condição de possibilidade prática é justo o intervalo temporal) está inscrito [...] na economia dos bens simbólicos [...] se apóia num investimento permanente nas instituições, que a exemplo da troca de dons, produzem e reproduzem a confiança, e num registro mais profundo, a confiança no fato de que a confiança, isto é, a generosidade, a virtude, privada ou cívica, será recompensada.

Além do dom que acrescenta o aspecto diferencial ao prato, o cozinhar resguarda mesmo no contexto industrial de produção culinária em massa, os mitos *“xingar, não”* e o fazer artístico que os trabalhadores de cozinha defendem quando na recusa do uso de luvas, subjetivamente valorizam o labor de suas mãos, *“está vendo que a gente está com a mão na massa do folhado. Vou tirar a mão daqui (para colocar as luvas) e depois estragar tudo, porque a farinha vai grudar toda, por mais que seque direito, mesmo assim gruda!”*

A intitulada arte culinária é reconhecida no discurso dos agentes, enquanto crença, quando revelam as premissas que conformam as habilidades deste fazer.

Olhe eu estou trabalhando aqui tem um mês e pouco e ainda não ouvi uma reclamação de negócio de comida, porque não tem reclamação, porque se a gente sabe o que tem que fazer, sabe o que o pessoal gosta de comer, sabe com o quê que gosta, eles não falam mal não (cozinheiro líder II - visitante).

Se me der os ingredientes todos que o prato pede (risos)... Eu acho tão bonito quando eu faço uma comida e arrumo e a pessoa olha e elogia, porque as pessoas é como dizem, comem pelos olhos, está entendendo? (copeira visitante)

Dória (2009) refere que as técnicas culinárias estão sempre enfronhadas na vida, são gestos cotidianos, e vamos desenvolvendo essa perícia, em geral orientados por alguém, observando o que outras pessoas fazem ou ainda, treinando por meio de sucessivas tentativas e erros. As técnicas são difíceis na medida em que são maneiras de empenharmos nosso corpo em fazer alguma coisa e, portanto, pesam muito o hábito e o treino.

A apropriação do fazer culinário, atividade carregada de um investimento afetivo, de ritmos do corpo e das mãos e da invenção, sinônimo de uma inteligência inovadora, representa para grande parte destes trabalhadores a felicidade de possuir um dom, um objeto de desejo inserido no contexto cultural que é legítimo quando contemplado por seus pares. Assim o ajudante de cozinha, na narrativa a seguir, reconhece a inteligência inovadora do cozinheiro líder nas práticas desenvolvidas no labor.

Corta uns talos de couve e explica:

Aqui ó... Ia tudo para o lixo, agora vai tudo para o arroz (ajudante).

Joga todos os temperos na panela e refoga, o chefe chega e coloca o arroz, os dois vão misturando. Aguardo no local, ele retorna para buscar mais *gastronorms* e pergunto: Este arroz é diferente. Foi invenção do chefe?

Foi. Estes temperos aqui foi ele que fez (ajudante).

Eu vi no cardápio da dieta ali no balcão.

É na verdade ele fez pra dieta, porque era muito sem graça, mas o povo curioso viu e foi pegando, só vi a barreira ali na frente! (risos). É achando gostoso, aí agora já faz parte do normal. O povo fica igual à tartaruga, come tudo. É colorido não é? O povo come é com o olho!

- O pior é que sai gostoso, coloridinho... (acrescenta o chefe atento e sorridente durante a narrativa).

4.6 “EU ESTOU SATISFEITO!”

A expressão utilizada para iniciar a textualização neste subtítulo fora utilizada pelo Cozinheiro II – Visitante. Nos diálogos de campo o sentimento de satisfação e de amor com o trabalho foi verbalizado especialmente pelos indivíduos mais velhos como é o caso desse agente.

Eu estou satisfeito, porque tudo que eu conseguir hoje, eu conseguir na área de alimentação, tudo que eu aprendi, foi na área de alimentação e eu não tenho interesse mais por nada. Eu desde o começo eu achava bonito, pessoas que decoram pessoas que fazem pratos me chamam atenção, porque assim, quando você trabalha para que o cliente coma com os olhos, aquilo é prazeroso!

Os mais velhos ao narrar seu labor experimentam uma espécie de contemplação e reavivamento das circunstâncias, visto que se colocam enquanto observadores de um trajeto biográfico e independente do percurso e das dificuldades eles denotam felicidade pelas conquistas pessoais adquiridas com esta labuta.

“Eu nem conhecia a cozinha. Aí tinha uma criatura lá no meu bairro, Pau da Lima, eu sei que ela me chamou na empresa, primeiro na *empresa X*, entrei de ASG trabalhei um bom tempo de ASG conhecendo a cozinha, fiquei 2 anos de ASG e depois passei para ajudante do almoxarifado, depois passei para cozinha e na cozinha passei a começar a tomar gosto, foi aqui na outra fábrica do pólo em 1980 e passei uns 4 anos de ajudante na cozinha, depois passei para cozinheiro II e fui trabalhando, trabalhando, trabalhando, até que de 6 em 6 meses eu trocava de função até quando cheguei a Líder. E entrei nesta empresa como Líder, mas só que não tinha na minha carteira. Aí eu fiquei e aí estou nesta empresa há 10 anos, com as gerentes (cita cada gerente que trabalhou com ele). Eu já trabalhei foi em lugar com este povo, em Volta Redonda, Rio de Janeiro, Montes Claros em Minas e já trabalhei em São Paulo e a última que trabalhei foi em Brasília, tudo diferente! Não é igual aqui não! Você trabalhar com São Paulo é totalmente diferente daqui, nos pratos, nos temperos, tem que botar muito alho na comida. Não pode ter carne no feijão, é bastante alho e bacon no feijão e a lentilha lá eles comem como feijão também. É um tipo de feijão, lentilha...é gostoso! (nostalgia)

Entre os mais jovens o discurso gira em torno do “gostar” do trabalho condicionado a estabilidade *“Eu gosto, gosto, porque o trabalho que a gente faz tem que ser assim, botar em primeiro lugar. Quer dizer, Deus, em segundo Família e Trabalho. Porque quem trabalha tem estabilidade”* (ajudante de cozinha do refeitório III). Este emprego, que satisfaz as necessidades financeiras, torna-se parte do tripé que significa a completude das necessidades humanas para esta agente - a fé, a relação familiar e o dinheiro representam os elementos de estabilidade emocional e social.

Perseguindo a concepção do trabalho imposta por Marx, os agentes observam na utilidade do seu labor, o valor que este representa para a vida, evocam seu poder de estabelecer uma igualdade entre os trabalhadores e a posição de status social que imprime. E sendo parte essencial da existência precisa ter o seu caráter valoroso, bem como a essencialidade dos produtos gerados por esta atividade, reconhecido por quem labora e por àqueles que consomem estas mercadorias.

Mas eu acho que primeiramente a gente tem que valorizar o nosso trabalho para que alguém venha valorizar e todo trabalho é útil. Do ajudante de cozinha ao ASG, a copeira, ao cozinheiro é uma equipe, então trabalha em busca de uma igualdade, não é isso? Mas sempre existe uma crítica, tem um lado construtivo e um destrutivo não é isso? A gente tem que levar adiante, certo? (silêncio, mas muito barulho no salão, os colegas entram para tomar café...) (ajudante de cozinha do refeitório III).

O enunciado de Bosi (1994) compõe esta reflexão, ao afirmar que simultaneamente com seu caráter corpóreo, subjetivo, o trabalho significa a inserção obrigatória do sujeito no sistema de relações econômicas e sociais. Ele é um *emprego*, não só como fonte salarial, mas também como lugar na hierarquia de uma sociedade feita de classes e de grupos de *status*.

4.7 “A MAIORIA TRABALHA AQUI É PORQUE NÃO TEM OUTRO JEITO...”

Nas citações dos subtítulos anteriores houve um traço de similitude marcado na positividade dos discursos sobre os sentidos do trabalho. Esta linearidade encontra um afrontamento na verbalização de uma das agentes que ao perceber-me enquanto única testemunha em um salão vazio conta em voz alta sua revolta ao reconhecer a precariedade deste labor para a vida do outro, que é também a si mesma. Sua trajetória pessoal carregada de sofrimento por frustrações de trabalhos inconclusos e desgastantes que a afastaram da sua família atribui angústia na sua expressão ao desabafar:

A maioria aqui trabalha com espeto, com espeto, a maioria trabalha aqui é porque não tem outro jeito, não tem outro jeito, digo a você! [...] E se eu falar pra você que eu gosto desta área de cozinha é mentira! Porque eu não gosto, não gosto mesmo. Mas dizer que vou trabalhar de má vontade, não! Quando estou aqui me sinto super bem, o que eu puder fazer de qualidade em termos de higiene eu faço, agora porque eu não gosto, estou porque não concluí meus estudos ainda, mas pretendo terminar, porque para quem quer nunca acaba os estudos (copeira do refeitório II).

A cozinha para esta informante é o refúgio dos que possuem formação escolar incompleta e daqueles que não possuem outra oportunidade de emprego, assim a maioria dos trabalhadores deste local exercem suas atividades por obrigação, necessitando de uma voz de comando que remonta a hierarquização camuflada na suposta liberdade do trabalhador de cozinha, que na rotina diária necessita de um “espeto” para cumprir suas metas produtivas. Este espeto simbólico é o relógio do tempo pregado na parede, as regras dos programas de qualidade, o auditor em suas visitas surpresas quando exerce uma sobrecarga psíquica sobre estes sujeitos, a nutricionista de qualidade da empresa que interfere esporadicamente no percurso do trabalho e a gerência pela força de seu cargo.

Como mencionou Nunes (2000), no Brasil, aparentemente foi superada pelo capitalismo a questão histórica do escravismo – o país não é mais escravista; mas, ao mesmo tempo, é uma formação social na qual, em termos ideológicos, o escravismo está presente e, se já não é poderoso em termos econômicos, em termos ideológico continua existindo fortemente. Assim compreendemos o que diz a agente deste estudo, fazendo referência ao trabalho com espeto, o “castigo” simbólico na cozinha, lugar dos escravos nos primórdios da história nacional.

Neste contexto os mais experientes acostumados com as exigências aperfeiçoam seu labor precavendo-se das interferências de agentes externos, estando afastados do “castigo” imposto pelos seus superiores é o que Dejours (1997) refere como “atividade subjetivante”, os modos de enfrentamento dos operadores na produção baseados em um comportamento do pensamento e do corpo a ‘inteligência da prática’”. Entretanto para os mais jovens, alocados principalmente nas funções de ASG e das copeiras ligadas ao preparo de alimentos crus (considerados maiores veículos de contaminação) esta demanda é consideravelmente maior. A ansiedade e o temor apreendidos nas falas destes agentes são provas de seu sofrimento:

A gente se mata de lavar a área e basta os peões entrarem e vem tudo no pé, fica tudo imundo de novo. Aí não demora dois minutos chega uma auditoria e diz que está tudo sujo, até os pratos ficam com mancha preta, como se a gente nunca tivesse limpado aquilo! Isso é uma exploração, porque tudo que dá errado é culpa da gente (ajudante de cozinha do refeitório III).

...Quando chega alguém aqui de qualidade parece que me escolhe porque fica o tempo inteiro aqui dentro desta área, reclama das caixas, do tempo do cloro. Olha, eu fico doidinha! (copeira da salada).

O descontentamento com o trabalho na cozinha esteve onipresente nos diálogos, sobre a forma de conselhos dos mais velhos, desejos e buscas da mudança de vida relacionada à mudança do trabalho. Nessas falas evidencia-se o estranhamento dos agentes diante do caráter ambíguo do trabalho na cozinha, que ao tornar-se parte da subjetividade destas pessoas, confrontam os resquícios de prazer ligado ao aprendizado e a afetividade das relações no grupo características que exigem gratidão, em contrapartida com o sofrimento corporal e psíquico e da desvalorização social destes profissionais.

Eu pretendo quando encontrar uma coisa melhor, uma coisa boa que não... Acho que pra quem gosta de trabalhar não tem tempo ruim, na hora que achar outra coisa melhor eu saio daqui e eu sei que vou agradecer a todo mundo, a gerente, ao chefe de cozinha, todos... (ASG II)

Lá fora ainda tem um valor muito pequeno trabalhar em cozinha, nem na área do Pólo, pior ainda, porque esta área é ruim... (ajudante de patissaria)

Alguns agentes deste estudo desenvolveram como forma de aceitação do seu labor a estratégia de comparação. Partindo de um itinerário de dificuldades e enfrentamentos pessoais concebem sua labuta como menos precária que outras situações mais drásticas já enfrentadas na vida profissional, como exemplificado no trabalho doméstico e no trabalho em restaurantes a *la carte*, nestes o fator preponderante para classificação do grau de precariedade das funções reside no controle do tempo. Reforçam que na indústria diferentemente dos demais, existe um tempo programado, que permite ao trabalhador maior “tempo livre”.

Porque em outros restaurantes (como) a *la carte*, você não tem folga, você chega fim de semana, meio de semana, não tem um lazer é mais puxado... (cozinheiro líder II – visitante).

Em uma indústria você tem que ter compromisso em entrar e sair e (outro) restaurante não, não tem horário certo (ASG I).

Olhe, estou fazendo um curso de enfermagem, apesar dos obstáculos que a gente tem na vida, não pude fazer antes, mas Deus permitindo eu terminar o curso e conseguir nesta área (indústria), acho que é uma área que eu me identifico também, e pretendo (pausa, mais tarde revela querer continuar o trabalho na indústria) (copeira refeitório II).

A questão do tempo livre da *classe-que-vive-do-trabalho* é analisada por Antunes & Alves (2004) quando citam Bernardo (2001) ao afirmar que parte importante do “tempo livre” dos trabalhadores está crescentemente voltada para adquirir “empregabilidade”, palavra-fetiche que o capital usa para transferir aos trabalhadores as necessidades de sua qualificação, que anteriormente eram em grande parte realizadas pelo capital.

A fusão do trabalho com a própria substância da vida, como sustentou Marx, nas oportunidades de aprendizado, nas mudanças, no tempo, na família da indústria e de casa são, a todo o momento, elucubradas nas declarações dos trabalhadores de cozinha. Estes sujeitos impostos ao vivenciar um ambiente amoldado principalmente pelo Toyotismo são alvos da “*subsunção real da subjetividade operária pela lógica do capital*”⁸.

Finalizo aqui este capítulo, mas não os sentidos, que permanecerão em todo processo de escrita e nos discursos intersubjetivos. As representações dos agentes ao focalizar o trabalho enquanto objeto central encontra significados diversos no decorrer dos diálogos. Em

⁸ Ver ANTUNES, R. & ALVES, G. *As mutações no mundo do trabalho na era da mundialização do capital*. Revista Educ. Soc., Campinas: vol. 25, n. 87, p. 335-351, maio/ago. 2004, Disponível em <http://www.cedes.unicamp.br> acesso em 20 de janeiro de 2010;

momentos distintos da mesma narrativa verifica-se a polissemia que denota o caráter estrutural da reflexão. Na teia de significados, o trabalho assume posições diferentes quando é pensado em termos de equipe, de particularidade da vida, de meio de subsistência e de satisfação pessoal.

CAPITULO V- IMPRESSÕES NO COTIDIANO DO LABOR NA COZINHA

5.1 A PROFISSÃO CONSTRUÍDA

“É uma profissão muito ingrata? É. Mas eu aprendi a gostar!” (chefe/líder de cozinha)

O labor na cozinha foi percebido pelos agentes como um processo de aprendizado que perpassa não somente o saber teórico, mas principalmente as ações práticas e assume reconhecimento quando ascende sua função.

Se o cozinheiro, considerado sujeito principal do fazer culinário, possui em sua profissão à marca da não regulamentação a nível nacional *“É uma profissão ingrata”*, os trabalhadores de cozinha de uma maneira geral, são ainda menos valorizados no que tange as leis do trabalho. Neste contexto o trabalhador da cozinha industrial no Pólo Petroquímico, como um prestador de serviço, localiza-se envolvido por um nexos de relações do trabalho que confunde e marginaliza sua classificação no campo dos direitos trabalhistas.

Estes trabalhadores como telespectadores, apenas observam os movimentos grevistas dos empregados do Pólo, as agitações sindicalistas em prol de melhorias nas condições do trabalho neste ambiente e as discussões demarcadas de seus representantes sindicais que anualmente acordam com as empresas contratantes vantagens que se limitam principalmente ao aspecto econômico. Neste sentido as condições adversas à saúde do trabalhador permanecem controladas superficialmente nas cozinhas e o que se verifica é a preocupação centralizada na higiene.

Nesta cozinha apenas uma trabalhadora revelou ter feito curso direcionado ao trabalho culinário, a copeira da salada, que inclusive queixa-se do não aproveitamento deste saber por uma imposição da empresa, fato que a atinge tão profundamente que a leva mais tarde a reavaliar este conhecimento como dispensável:

Eu fiz um curso no SENAC para aprender a fazer umas coisas de saladas, eu queria entrar numa cozinha, eu olhava aquelas saladas enfeitadas bonitas e pensava – eu vou fazer isso! Aí a gente ia para o curso, levava comida, ficava o dia inteirinho lá só aprendendo a enfeitar fazer cada coisa linda. Aqui é diferente – aqui é industrial! [...] minha filha o pior é que eu pensava – como eu que eu vou fazer pra conseguir fazer aquela flor? (fala do enfeite da salada), mas Deus foi tão bom, que foi tirando, tirando tudo aos poucos...

Outros trabalhadores inclusive estigmatizaram colegas que revelaram ter feito curso para atuar neste campo. Para eles há uma percepção deste saber programado que não é

legítimo e, portanto, não pode ser comparado ao saber construído no *chão* da cozinha, retomo a fala do cozinheiro II – visitante, que denota estes valores: *“leva aquele negócio do curso do SENAC e é até meio bossal, cadê nosso líder aí nunca tomou curso do SENAC e hoje é chefe de cozinha excelente.*

A luta pelo aprendizado na cozinha é árdua e por isso muitos cozinheiros, no topo desta peleja, afirmam gostar do seu trabalho, porque significam esta conquista diária ao refletirem sobre a empreitada laboral que desempenharam. No início o ASG, dotado de força física, no caso da mulher, a copeira, empenhada nos movimentos repetitivos de cortes e lavagens, depois com a observação e o reconhecimento da gerência surgem os ajudantes de cozinha, que são preferencialmente homens, mas também existem as mulheres. Para os homens, na caminhada, alcançam os cozinheiros I e II, para mais tarde os chefes/líderes de cozinha. Para as mulheres, podem-se alcançar as funções de cozinheiras I e II, não houve registros de mulheres como chefes na área industrial, a maioria permanece com serviços mais especializados de copa ou adentram a patissaria. Se o trabalhador de cozinha é desvalorizado ainda mais o é a mulher na cozinha industrial, suas conquistas são restritas e seu trabalho é sinônimo de maior adoecimento.

Qualquer um pode ser cozinheiro e também trabalhador de cozinha, não existem parâmetros legais para definir esta categoria, seu saber é empírico - repetitivo, adaptativo, carregado de convicções, experiências e habilidades técnicas e inventivas, mas é também científico, baseado em critérios de higiene e qualidade alimentar, atrelado a outros atributos inseridos no contexto da cozinha industrial pelos nutricionistas. As regras deste jogo são definidas pelos próprios agentes nesta mescla de saberes:

Cozinheiro pra mim tem que **ser limpo** na comida, limpo no uniforme, limpo na cozinha em termos de higiene. E outra coisa que eu acho errado, que a gerente parou de cobrar, mas é ele pegar estas cubas na área de panelas do jeito que é mal lavada, porque é mal lavada, e do jeito que pega botar o arroz, o feijão, a carne e o prato principal na cuba sem cloro (copeira do refeitório II).

Porque a gente que trabalha com alimentação **tem que fazer de tudo um pouco**, eu não vou fazer só uma salada, a gente entra na cozinha, não é só pra fazer um café, nem ficar no salão, tem que fazer de tudo um pouco (copeira do salão).

O que faço tudo é com amor, com vontade, porque acho que a gente ta dentro de uma empresa e tem que **mostrar que está ali pra trabalhar** (ASG II).

Harmonia é uma **dedicação** que a gente pega também e você vai cada vez mais adquirindo conhecimento (ajudante de cozinha do refeitório III).

Às vezes tinha gente que dizia: *Mas tu és curiosa viu!* (Sorri). Eu digo, mas tem que olhar pra gente **aprender**, não é? (copeira visitante).

É **gostar** da função, porque todas as funções que você não gosta de trabalhar é melhor você nem trabalhar, só por causa do dinheiro? [...] É, porque eu mesmo já aprendi bastante coisa aqui já, eu não labutava com massa, eu via a massa, mas não labutava com massa, aqui eu já sei fazer bolo, faça bolo já fazia, não era igual o daqui, mas agora já faço melhor. Porque **o papel do cozinheiro é você saber tudo** (cozinheiro líder II – visitante).

Estas regras são reconhecidas com tal simplicidade como saberes cotidianos comuns que para o cozinheiro líder II é inadmissível sair da cozinha industrial sem apreendê-las: *“Tem que seguir o padrão, eu não vim pra cá consertar nada, ao contrário eu vim aprender mais. Porque aqui ou você aprende ou daqui você sai burro, porque se o cara chegar aqui e disser que não aprendeu nada aqui é um animal mesmo, é burro!”*

Assim as atividades e os modos de fazer não são prescritos, são descritos pelos agentes com a prática do labor:

Chego de manhã eu sei o que eu tenho que fazer, ninguém diz a máquina lá está ligada e faltando café, isso não acontece, porque eu sei no dia a dia o que eu tenho que fazer se é aquilo que eu tenho que fazer todo dia, é aquilo que eu vou fazer. Chego de manhã abasteço a área toda, depois de abastecer a área eu pego a câmara lavo, jogo o lixo fora, mantenho a cozinha limpa, mantenho os baldes limpos, recolho o lixo da cozinha, vou para copa (lavagem de pratos) e o meu trabalho continua o mesmo, a mesma jornada, eu ajudo todo mundo e o dia passa...(ASG II)

Permaneço olhando os cortes. Rapidez na faca e as mãos sem proteção, então questiono: É demorado para aprender esta prática? (pesquisadora)
Não. Que nada! Tem um Zé aqui que corta assim ó... (e faz os movimentos lentos e barulhentos), a gente faz é assim ó - movimenta rapidamente a faca cortando os temperos e ensinando a prática para mim (ajudante de cozinha).

Para os agentes significar o saber adquirido no campo externo com distanciamento, não implica desconsiderar a importância desta aquisição. O que pesa é a forma como tal conhecimento adentra a cozinha, por este motivo evocam a humildade nas suas narrativas. Em geral todos almejam a oportunidade de evoluir seus saberes.

Mas acho que o que eu queria mesmo, o que eu queria mais era me aprimorar (cozinheiro II – visitante).

...Se eu tivesse assim dinheiro e oportunidade para fazer um curso eu queria chegar a um chefe de cozinha. Entendeu? Porque eu gosto! (copeira visitante II)

Entretanto neste espaço da alimentação uma característica importante no contexto da industrialização é mencionada na fala do cozinheiro líder a seguir, quando ressalta sua arte e denuncia a invasão das novas tecnologias que vem usurpando aos poucos no cenário culinário os prazeres da manipulação e do gosto, retirando-lhes a apropriação do fazer artesanal que atribui orgulho e reconhecimento para estes trabalhadores.

Olhe hoje em dia o trabalho na cozinha mudou muito, eu sempre digo que quem teve sua oportunidade de aprender, aprendeu, hoje qualquer um pode ser cozinheiro, as empresas pegam aqueles cozinheiros de fundo de quintal e levam pra lá, porque já vem tudo pronto, não tem mais aquela coisa de aprender as receitas, fazer mesmo com as mãos, as verduras já estão cortadas, se você pedir pra fazer um corte à Juliana ninguém sabe mais. Antes a gente tinha mais orgulho, porque a gente aprendia aquilo tudo, hoje não: o purê de batatas mesmo já vem no saco só coloca leite e água e pronto, o gosto não é mais o mesmo, tem razão das pessoas reclamarem (chefe/líder de cozinha).

Por essas reflexões compreendo que há de se buscar um vértice para acessar estes trabalhadores, o qual atenda as questões da estrutura cultural que permeia a profissão construída por eles, para então mobilizá-los à busca por melhorias individuais e coletivas, respeitando os aspectos simbólicos que cercam o fazer, construindo este campo de aprendizado técnico que não pode ser exclusivo dos cursos de gastronomia, tendo em vista à supervalorização que estes permanecem atribuindo aos *chefs*, profissionais mais artísticos e dotados de saberes científicos, que são considerados figuras “estranhas” a cozinha industrial com seus líderes legitimados.

5.2 OS TRABALHADORES INVISÍVEIS

No campo: Hoje pela manhã vieram avisar que eu teria que sair mais cedo do Pólo, pois haveria simulado de segurança (simulado de evacuação) e alguém na fábrica avisou que o pessoal da cozinha não precisava sair. A patisseira comentou que na empresa que ela trabalhava antes todo mundo saía e aqui eles tem que ficar fazendo a comida, acrescentando *“e rápido, porque quando eles voltam, já estão todos com fome.”*

No cenário da pesquisa, o ato de alimentar o trabalhador da fábrica sobrepõe e negligencia questões de segurança. Assim trabalhadores da cozinha, como seres invisíveis, são dispensados de treinamentos que signifiquem longa permanência fora do seu labor (como evacuação da área), o que resultaria em atraso no preparo das refeições.

Ressalto que esta categoria fragilizada sente-se acuada por um legado histórico-cultural que determina a subjugação ao trabalho. Desde a Grécia antiga os cozinheiros eram

trabalhadores escravos, com o passar dos séculos a profissão assume visibilidade no chefe de cozinha, mas os trabalhadores de cozinha, de um modo geral permanecem confinados aos seus pequenos espaços de labor.

Muitas pessoas reconhecem nosso serviço, outros não, muitas quando dói o estômago só vem comer e tudo. Muitos nos tratam como empregados (domésticos). Para melhorar aqui o trabalho, acho que dependeria de cada um não é, precisa ter o valor das pessoas, o retorno, porque a gente faz para isso, não é? (chefe/ líder de cozinha)

O profissional da cozinha permanece com a carga simbólica do trabalho escravo no Brasil, como mencionado na narrativa do líder que acentua sua postura de empregado doméstico, significando que, mesmo com as mudanças do lugar e da etnia nestes espaços, com o passar dos séculos, a formação escolar precária oriunda da maioria destes trabalhadores perpetua a ignorância e o temor pela luta aos seus direitos.

A convivência com o trabalhador de cozinha revela a disposição que estas pessoas empreendem para relacionar-se, serem ouvidos e compreendidos. Na vida cotidiana do labor na cozinha comportam-se com naturalidade e expressividade, ao gesticular e verbalizar, contudo noto que ao adentrar o refeitório nos horários de distribuição de refeições ocorre uma mudança brusca neste agir. Compreendo a existência de uma postura “ética” deste trabalhador, mas percebo que inculcado neste comportamento, há também uma regra de distanciar-se do trabalhador industrial para evitar o envolvimento emocional que condiciona as escutas indesejáveis à empresa prestadora de serviços. A narrativa da copeira visitante demonstra esta problemática:

Na ‘empresa antiga’ era tanta gente, quando abria aquela porta, até hoje o povo me encontra na rua e pergunta por que eu saí de lá. Aqui eu não gosto muito porque é uma área pequena e a gente se apega muito com o cliente eu acho que isso não é bom pra gente, pra mim não é bom, aí o cliente fica lhe cobrando. É bom assim ó, você está em um lugar que o cliente passa e você está ali no salão fazendo sua parte, entendeu? Ele lá e você cá. Aqui tem uns que ficam cobrando, falando, não tem coragem de dizer a gerente e você tem que ficar ouvindo tudo calada sem dizer nada.

A invisibilidade do trabalhador de cozinha não permanece restrita aos bastidores do refeitório, mas expande-se no território industrial do Pólo sendo banalizada até mesmo nos momentos de parada por greve, quando os trabalhadores deste ramo têm sua passagem à fábrica permitida, sendo persuadidos subjetivamente a não corroborarem com o movimento, passam a não fazer parte da categoria industrial, restringindo-se a sujeitos responsáveis pela satisfação das necessidades básicas destes trabalhadores.

O labor na cozinha cercado de empreendimento emocional encontra seu embate na “imposição” ao trabalhador em ocultar-se ou manter o mínimo de aproximação possível com o convívio social da indústria. A espera pelo retorno positivo dos comensais, que significa o valor deste trabalho, torna-se limitada aos poucos instantes de interação.

Assim, muitas vezes, o trabalhador sente-se impedido de experimentar o prazer da sua atividade que reconhece como um produto personalizado “*Você faz uma coisa e quando é elogiado você sente bem, porque sabe que foi você que fez, não precisou da ajuda de ninguém na cozinha*”. Esta satisfação que Antunes (2007) classifica como realizada pela mediação, exemplificando que mesmo nas formas mais simples de trabalho dá-se o nascimento de uma nova dialeticidade dos meios e fins, os processos de cozinhar e assar a carne seriam uma forma de mediação e do comer seria algo imediato.

O trabalhador invisível da cozinha esconde-se em sua labuta. Nos olhares alheios o resultado deste fazer se expõe grandiosamente e, por trás, o ser humano invisível se mantém nos bastidores, impedido de revelar ao público seus talentos pessoais, que agora devem ser coletivos, pois são resultados de um trabalho em equipe.

Eu sempre observo lá na área da (outra empresa que recebe refeição transportada a qual ela toma conta) que o pessoal sempre elogia o cardápio, então isso engrandece a gente, para você ouvir um elogio, esse elogio não é só pra você é para equipe toda e o modo como as pessoas chegam e falam é muito bom (copeira do refeitório III).

5.3 ESPAÇO DA ALIMENTAÇÃO: CAMPO POVOADO POR ASPECTOS SIMBÓLICOS.

5.3.1 Os preconceitos

Ela deu risada para mim e disse que ela era esperta. Que tinha um cozinheiro antes que falava para ela direto que ela não era *filha de dois pretos*. Fiquei pensando e perguntei o que quer dizer? Ela sorriu e falou:

- *Menina, filho de dois pretos é burro, eu não sou burra, não!* (patisseira)

O diálogo transcrito revela a presença de expressões preconceituosas no espaço da alimentação. Este lugar enquanto campo simbólico e real dentro do espaço social⁹ maior da cidade de Camaçari, retraduz-se na linguagem e atividade de seus agentes. Trago Camaçari não apenas pela localização do Pólo, mas por ser a cozinha habitada principalmente por moradores desta região.

⁹ Para Bourdieu (2007) o espaço social tende a se retraduzir, de maneira mais ou menos deformada, no espaço físico, sob a forma de um certo arranjo de agentes e propriedades. Ver BOURDIEU, P. *Meditações pascalianas*. p. 164.

Além do legado ideológico da escravidão que perdura no ambiente culinário, outras questões que merecem destaque como fatores de influência nas expressões comunicativas dos agentes são as memórias individuais, que constituem o elemento biográfico, e a formação étnica da cidade de Camaçari, com sua população de origem predominantemente indígena e quilombola, resguardam os traços da cultura destes povos que se mesclam para constituir o capital simbólico¹⁰ deste espaço.

A partir daí pode-se compreender melhor o discurso preconceituoso como legado de um capital simbólico negativo a respeito do aspecto de sujeira relacionado aos povos africanos demarcado na narrativa a seguir, quando a agente, de cor branca, revela uma idéia antagônica ao comparar brancos que não deveriam ser porcos, diante de um negro, que é limpo:

Se eu digo que é mal lavada é mal lavada, mas eu digo, digo mesmo na frente deles, não é por trás não, vocês são todos porcos! (fala dos funcionários brancos), pense em um preto limpo, um homem limpo é (o líder de cozinha), a comida está no fogo e ele está limpando... (copeira do refeitório II).

Para Habermas (2003) os valores culturais coalescidos e concretizados [...] que são as formas de vida e as biografias, perpassam o tecido de uma prática cotidiana que marca a existência e assegura a identidade dos sujeitos agentes e da qual estes não podem se distanciar da mesma maneira como o fazem relativamente às ordenações institucionais de seu mundo social.

Como visto o preconceito ideológico como valor cultural inerente a historicidade da cozinha coexiste neste cenário povoando-o sobre diferentes vertentes. Na formação do trabalhador deste espaço, que historicamente se constituiu como território feminino na sociedade ocidental, as narrativas dos agentes sobre sua inserção na cozinha contemplam as situações em que o preconceito aflige moralmente àquele que se interessa por este labor:

Eu fui tirar uma identidade há uns seis meses mais ou menos, é porque eu perdi a identidade, cheguei lá na fila aí o cara: Que profissão você é? Sou cozinheiro. Aí teve um cidadão atrás que ouviu e falou: Vixe Maria, cozinheiro! Vixe é bicha! Aí depois eu virei pra ele e fiz: Ó compadre a gente trabalha no que gosta. Agora eu sou cozinheiro e não me troco por você que às vezes é até mais bicha do que eu, porque eu conheço advogado, eu conheço engenheiro, eu conheço é... Muitas pessoas que... Ah não tem nada a ver com a profissão, eu sou cozinheiro, gosto de ser cozinheiro, eu gosto da minha função! (Cozinheiro líder II - visitante)

¹⁰ Campo simbólico, capital simbólico são também expressões utilizadas por Bourdieu (2007), ver citação anterior.

Ao exprimir a situação com tom revoltoso o cozinheiro rebate a provocação do agente explicando que em todos os espaços existem pessoas com diferentes opções de sexualidade e que este fator não determina a competência e o gosto por uma determinada profissão. Entretanto nota-se que ao expressar-se revela também a dificuldade de verbalizar o termo homossexual e utiliza-se do adjetivo “bicha” para atingir o outro em seu discurso, demonstrando assim a perpetuação da ideologia preconceituosa cuidando para externalizá-la do ambiente da cozinha.

O preconceito sexual no espaço da alimentação é resultado de um processo estrutural no qual o cozinheiro é o principal alvo da crítica perniciososa pela intrínseca relação que esta atividade, que fora historicamente papel da mulher no ambiente doméstico, resguarda com a então, proclamada habilidade feminina. Dessa forma o *fazer* culinário é simbolizado como “afeminado” e os homens cozinheiros permanecem rotulados como homossexuais em alguns espaços de interação.

Este modo de pensar exerce influência no valor atribuído a profissão, no discurso do cozinheiro II exposto a seguir, revela-se a analogia conflituosa que reside no território simbólico das percepções dos agentes, um *profissional normal* em contrapartida ao ser silenciado “profissional anormal”, neste falar ratifica-se a questão da fobia de declarar a designação sexual dentro da cozinha, e até mesmo a fobia de declarar-se cozinheiro, o sujeito narra na metáfora “*peçoal que tomou pancada na mão, que a mão é mole*”, como coisa do passado, mas que se instaura subjetivamente no presente reflexivo.

Olhe alguns reconhecem realmente e estiram um tapete pra você, mas outros não. Antes, as pessoas... Já houve preconceito muito grande na área de alimentação, hoje não, hoje as pessoas encaram como profissional mesmo, profissional normal, quando estava fazendo um curso, aí todo mundo lá no salão e na hora a menina lá no SESI, aquela coisa toda, e aí perguntou: Você que trabalha com alimentação. Você é cozinheiro? Eu falei, não. Aí quase todo mundo olhou pra trás, porque as pessoas achavam que naquele tempo a alimentação era coisa para, para... Você sabe **aquele peçoal que tomou pancada na mão, que a mão é mole** (risos). Ainda existia este preconceito, hoje não, você vê que evoluiu tanto que tem vários cursos para chefe e eu mesmo, estou contente com minha profissão (cozinheiro II – visitante).

Ser ou não ser visualizado pelos outros, por uma opção sexual na cozinha, implica para este agente a condição de estar satisfeito com a ocupação que escolheu. Após a citada *evolução* deste pensar coletivo sobre o cozinheiro, ele vislumbra o reconhecimento social da profissão que agora pode aceitar. Ao contextualizar-se o agente assume uma perspectiva auto-reflexiva *sobre seus próprios pensamentos e ações ‘bem como’ sobre a percepção de que os*

*outros podem fazer o mesmo*¹¹ adotando diferentes perspectivas para construção de um modo de agir.

A aceitação profissional do agente coaduna com o constructo de Habermas citado por Antunes (2007) sobre o paradigma da esfera da intersubjetividade como substituição, no mundo contemporâneo, do papel do trabalho no agir social. Na intersubjetividade os agentes relacionam algo do mundo objetivo, do mundo social e do mundo subjetivo, mesmo quando *tematicamente enfatizam somente um* dos três componentes, para determinar suas ações. A fala seguinte contribui com esta afirmação ao enfatizar o papel da intersubjetividade na conduta social:

Para você ter idéia eu trabalhava de peão, peão mesmo no pólo. Aí tinha um colega na Y que me falou: Negão quando tiver vaga na cozinha vou te botar, você quer? Eu falei não quero não, eu com 22 anos, naquela época pensava o quê, que o pessoal de cozinha era todo viado, eu não queria não, menino novo ainda, cabeça oca, mas ele falou Negão quando tiver uma vaga vou botar você na cozinha aqui, mas falei a ele porque que eu não queria. Mas aí por sorte minha, sorte mesmo, pintou uma vaga e eu comecei a gostar e aí estou até hoje (chefe/líder de cozinha).

Assim o cozinheiro líder depois de amadurecer sua capacidade de raciocínio, como explica, adquire liberdade para discernir profissão e opção sexual, avaliando que esta mudança de pensamento que ocorreu por sorte permitiu-lhe a satisfação profissional anteriormente negada.

5.3.2 Os olhares: Julgamentos

Dando prosseguimento a idéia da propriedade auto-reflexiva do trabalhador na cozinha, é possível compreender nos seus discursos, que a comida é utilizada como objeto de visibilidade para atribuir-lhes um valor a partir dos olhares sob diferentes perspectivas. Por isso na cozinha àqueles que estão afastados da produção da refeição, como os ASGs, são classificados como os que vêm de *baixo* porque não desfrutam ainda do prazer de satisfazer os outros.

Você pensa em aprender e pensa assim: Amanhã eu vou subir de ASG para cozinheiro e quando eu chego à mesa e o cliente fala: *Rapaz esta comida de hoje está maravilhosa! O cozinheiro de hoje tem que tirar o chapéu para ele* - então a cozinha, é gostoso, até porque deixa as pessoas contentes. E quando você sai de uma área de baixo, no caso saí de ASG para ajudante, para cozinheiro... (cozinheiro II - visitante)

¹¹ Ver Habermas (2003) Adoção da perspectiva auto-reflexiva e recíproca in: *Consciência moral e agir comunicativo*, 2003, p. 176.

Os julgamentos de valor estão inseridos na reflexividade dos agentes e nas concepções que estes fazem sob os olhares alheios. Afinal neste contexto é o *cliente*, alvo principal deste labor que dá sentido a atividade para os agentes, interessante é que o ASG, principal observador deste lugar é que significa esta relação que determina o agir impregnado de cuidados, delicadeza e paciência:

Os outros que entram aqui pra almoçar não reclamam nada, então acho que vê a gente bem, porque a gente, que é prestador de serviço, tem que tratar o cliente bem, porque se a gente não trata ele bem, ele vai fazer queixa pra nossa gerente, a gerente vem chamar a gente. Mas se ele chama - faça o favor... Por que a gente vai dar as costas? Tem que tratar também com educação... Está faltando isso, pede, por favor, não fala pega aí, não! Ninguém nunca fez isso aqui até hoje tenho um ano aqui e nunca vi acontecer isso não (ASG II).

Este comportamento necessário ao “bom funcionário” é parte da formação deste trabalhador que se vê padronizado por um sistema de forças simbólicas imposto pela empresa terceirizada e pelo trabalhador industrial. A necessidade do agente da cozinha desenvolver a habilidade tácita do servir e satisfazer o comensal traz o medo das responsabilidades, remontando a sociedade escravista permanente do capital, balizada na punição simbólica que é o desemprego.

Eu não assumo e não quero muita responsabilidade porque nos meus plantões eu faço de tudo pra sair certinho, para estar ali, não é? Fazer a comida direitinho para que venha a dar certo e para que o cliente coma se sinta satisfeito e não tenha reclamação, entendeu? (copeira – visitante)

Lá eu fazia de tudo, servia feijão, servia carne, ficava muito em pé. Ainda os caras diziam assim: ô filha me dá mais um pouco desta carne. Eu dizia ô não pode. Ele insistia – só mais um pedacinho! – não pode! Está sobrando para levar pra casa! Tinha uns que nem diziam que queria mais um pedacinho metia a mão, mas quando tinha oportunidade eu servia mais (copeira da salada).

Na indústria o trabalhador de cozinha ainda sente a opressão no papel de serviçal que o persegue. Aqui seu aprisionamento está alocado principalmente nas relações contratuais entre a empresa terceirizada e a fábrica, quando estas acordam o cardápio servido sigilosamente, pois assim ambas não se expõem, deixando a cargo dos trabalhadores de cozinha esta exibição. Este procedimento gera um jogo opressivo hierárquico, os *peões* da indústria são oprimidos por seus chefes e oprimem em última instância o trabalhador de cozinha ao perceberem que naquele ambiente sua única fonte de prazer não pode ser atendida como almejam.

O julgamento profissional, entretanto, não está balizado apenas no outro, mas no imaginário subjetivo. O trabalhar da cozinha industrial estratifica o labor no campo da alimentação coletiva ao classificar diferentes locais de labuta e qualidades que determinam a sofisticação do trabalhador. Nestas representações deprecia sua imagem pessoal - ainda que reconheça sua contribuição – apoiando-se no ponto de vista da alta gastronomia e da regionalização, que valora a figura do chefe com saberes e dotes artísticos:

Para um cara trabalhar no hotel ele tem que saber muito, eu não vou chegar nem lá! [...] Aqui nós somos baianos, só que aqui na Bahia não é tão valorizado quanto lá fora, porque lá fora – é valorizado! Tem um chefe famoso aí... Trabalhou até comigo e hoje está fazendo comida para o Shopping Salvador e por todo Brasil. Fazendo comida direitinho. Quando eu o vi, está bem sofisticado! (Cozinheiro líder II)

Por outro lado, na apreciação do seu labor, o trabalhador de cozinha procura reafirmar-se enquanto ser humano para traduzir sua essencialidade na interação com este mundo do trabalho leia-se na narrativa do cozinheiro líder II: *“Ah, eu queimei o feijão [...] Eu não tive responsabilidade, eu saí deixei o fogo alto e queimou, me perdoe. Isso não é pecado, não, não vou jogar pra cima de ninguém. E nem a gerente vai me mandar embora porque eu fiz isso não, nem ninguém. A gente quando vai para uma área de cozinha se você é líder, tem que ser humilde, sou um ser humano e os outros também, mas se mandar a altura eu mando. Não gosto de ignorância não.*

Ao desempenhar seus papéis sociais na consciência de que, enquanto membros de um grupo social têm o *direito* em situações especificadas de esperar uns dos outros determinadas ações e, de que ao mesmo tempo, estão *obrigados* a preencher as expectativas de comportamento legítimas dos demais, os envolvidos apóiam-se numa forma simétrica de reciprocidade, muito embora os *conteúdos* dos papéis ainda estejam, como dantes, distribuídos complementarmente por diferentes destinatários (HABERMAS, 2003).

5.3.3 O envolvimento do fazer culinário

Assim você começa a fazer e **ela** deixa você dependente dela, quando eu chego em casa para descansar, aí eu olho, não, não, vou fazer um macarrão diferente. Pega a massa, dá vontade de fazer você vai lá e faz. E na cozinha é isso. É você estar na cozinha no dia-a-dia é você inovar e quando acha um espaço: Ah é bom demais! (cozinheiro II – visitante)

No fazer culinário, ainda que no espaço industrial, percebem-se os signos de um envolvimento emocional que domina os sujeitos que se dedicam ao labor na cozinha. Estes

sinais revelam-se nos gestos, nas faces e falas dos agentes. Como na citação do cozinheiro em que a cozinha é personificada a figura feminina para ser portadora destes sentimentos, a liberdade “inventiva” atrai não apenas os homens, mas as mulheres que se vêm tomadas pelo gosto por este trabalho.

Ao penetrar o espaço da alimentação o trabalhador que se identifica com o campo desenvolve um olhar mágico sobre o seu fazer, a cozinha para eles exerce o poder da conquista por permitir o uso dos sentidos, enquanto elementos biológicos acessíveis a quaisquer seres humanos, para desenvoltura de seu saber.

A magia que cerca a prática do tato e da transformação do alimento, já mencionada por Claude Lévi-Strauss¹² na sua definição da cozinha como *um conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transformam em consumível*, constitui artifício conformador do gosto desenvolvido por alguns agentes.

Estes sujeitos estimulados pelo prazer da utilidade declamam discursos apaixonantes sobre esse labor que lhes permite uma identidade com o seu produto. E assim vislumbram as possibilidades de estarem cada vez mais próximos com o preparo do alimento como um mecanismo de auto-afirmação profissional.

Assim quando precisa fazer aquela massa, como que chama? Da panqueca, não o recheio não, a massa, cortar tomate, cebola, já fiz de tudo um pouco, até no açougue eu já tive. Eu queria era trabalhar na área da patissaria, sempre a patisseira me chama pra arrumar (ASG I).

Antigamente eu não suportava esta área de fazer bolo, fazer salgado, hoje eu gosto, gosto mesmo, trabalho rápido, faço em casa também, quando eu chego, aí aprendi a gostar. Eu acho um diferencial (ajudante da patissaria).

Eu tenho um sonho de aprender na patissaria, porque na patissaria assim eu não sei nada, mas quando eu vejo em muitas áreas que diz assim: Ah é porque fulano foi para lá, você é patisseira, mas não gosta de ensinar (copeira – visitante).

Na cozinha, além da função de chefe, bastante almejada, o domínio da patissaria é foco da atenção de muitos agentes, esse sentimento foi percebido nas falas acima. Sobre esse recôndito mágico tão bem resguardado por quem dele se apropria é ponto de partida das principais intrigas desta cozinha industrial. Estes conflitos desencadeados na patissaria possuem duas forças promotoras, uma ligada aos traços de personalidade e das influências da

¹² Ver POULAIN, J-P & PROENÇA, R.P.C. *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares* (2003);

vida particular da patisseira na condução profissional e outra ligada à noção de segredo já mencionada no capítulo em que referi o *dom*.

Quando todos na cozinha veneram o chefe, é o seu fazer dotado de habilidades no domínio dos gestos, que lhes parecem complexo, por exigir um esforço do corpo e da mente que admiram na subjetividade. Quando se mostram fascinados pela cozinha, são as boas lembranças domésticas, dos sentidos despertados neste lugar, que são revividas e remonta o sentimento de prazer, o mesmo não ocorre com os agentes cujas lembranças precisam ser afastadas, a biografia contribui para esse posicionamento.

5.3.4 A limpeza e a imundície

Diário de campo: Hoje está uma confusão no restaurante, faltaram dois funcionários, uma copeira e um ASG, o ambiente está tenso, todos inquietos e calados. Uma copeira diz para mim ironizando: “*Já são muitos e ainda falta dois, imagine!*” O fluxo está intenso e o pior para eles é a refeição transportada que tem que sair no horário mais cedo, contei aproximadamente 13 pessoas na cozinha, envolvidas de forma direta na manipulação do alimento. As condições de limpeza da cozinha demonstram o transtorno neste dia, sujeira no piso, nas paredes e pessoas correndo para lá e para cá. O chão está bastante escorregadio, a copeira deslizou e reclamou da imundície que estava aquilo ali e a patisseira grita com o chefe: *Chama este ASG aí pra limpar esta porcaria aqui!* Depois diminuindo o tom de voz me fala: *Olha lá (aponta o chefe) como está o outro limpando tudo ali, ele tem um ritmo!*

Ao reclamar os sujeitos transparecem a representação de que no ambiente “porco” da cozinha as atividades não podem desenvolver-se plenamente, e até mesmo ao descrever o diário percebo-me impregnada por esta sujeira que traduzo como transtorno, na desordem da impureza comentada por Mary Douglas (1991), em seu livro *Pureza e Perigo* e comenta a representação do porco *animal impuro e repugnante nos seus hábitos e na sua alimentação*.

Douglas afirma que numa cultura profundamente impregnada de noções de contágio e de purificação, o indivíduo se encontra oprimido por categorias rígidas de pensamento cuja manutenção depende do auxílio de punições e de regras de evitamento. Na cozinha a higiene, que faz parte do campo denominado de Qualidade na indústria, cerca-se deste instrumental de regras para o impedimento dos aspectos que envolvem a contaminação alimentar para os agentes.

Ontem mesmo na salada eu chamei a copeira e falei que não pode, ninguém nunca reclamou da salada aqui, ontem um chefe reclamou da salada de abobrinha com

presunto, Ah estava parecendo água de chiqueiro, depois eu lhe mostro, ninguém quis comer. Isto é salada? Um cara que nunca reclama, pegou a salada, era água pura, cheia de gordura do presunto não é? Eu a chamei e falei que ninguém falava e hoje falaram que a salada estava parecendo água de coisa de porco, porque você ralou a abobrinha, não pega do jeito que ralou no robô e joga na vasilha não, você tem que lavar com água corrente, você lava entendeu? Depois você bota na cuba vazada e espreme bastante pra ela ficar solta, você jogou de qualquer jeito ninguém comeu [...] se você está na salada no seu setor e pára seu trabalho pra bater papo, a saliva toda caindo na comida, não sai nada que preste, não sai nada com qualidade [...] outra coisa que eu acho errado ali na salada e falo não faça isso (copeira) é jogar a alface dentro da pia, tem que botar um escorredor dentro da pia, sabe por que não é para jogar? Porque ali está cheio de bactéria! (copeira do refeitório II)

As similaridades dos nossos costumes da higiene com os aspectos simbólicos da impureza praticados por povos primitivos são perturbadoras, como cita Douglas. É neste sentido que o discurso da agente quando informa da impureza da saliva “*a saliva toda caindo na comida, não sai nada que preste, não sai nada com qualidade...*” assemelha-se a citação de Douglas sobre a simbologia destes povos “*O ato de comer pode transmitir impureza, mas é a maneira de comer que determina a sua intensidade. A saliva polui — mesmo tratando-se da própria — ao mais alto grau*”. Da mesma forma que as secreções corpóreas os alimentos crus podem poluir-se ainda mais com as bactérias se tocados pelo objeto – pia.

Higiene na cozinha é ainda questão de ordem e de minimização dos riscos, como dito antes, esta concepção é interiorizada pelos sujeitos desta área, percebi também quando citei (como nutricionista) o transtorno relatado por mim anteriormente. Permanecer na imundície, conforme verbaliza os agentes, pode levar aos acidentes graves indesejáveis:

Olha a imundície que está na cozinha, ontem mesmo falei com ele, olhe como está isto aqui, com o chefe não acontece isso aqui esta imundície, quando ele está aí tira um ASG e pede para passar uma água, um rodo, porque cozinha não pode ficar molhada (copeira do refeitório II).

Olha esse piso está todo escorregando, o outro (ASG) vai e bota o botijão de água pra encher e eu tenho que olhar se não derrama tudo [...]E esta panela (grande) é arriscado quando for carregar cair e tropeçar nos outros e acabar queimando o colega e derramar a tigela de café quente e ser um acidente grave (copeira do café).

As noções de limpeza e imundície/porcaria representadas na cotidiana prática laboral da cozinha atuam como mecanismos de controle e classificação dos agentes sobre seus pares. Para ser da cozinha é necessário imergir na limpeza, do corpo, do uniforme, do ambiente. Esta pureza é ameaçada quando a poluição industrial adentra o espaço culinário e, relembremos a fala da patisseira, “*queima tudo por dentro*” fazendo com que os agentes desejem transportar-se para o lugar natural, puro, a *zona rural*.

Na cozinha industrial a higiene como guia das normas de conduta é percebida por alguns agentes como supervalorizada, compreendem assim quando comparam os procedimentos rotineiros deste local e por isso, cansativos, com a cozinha doméstica. No mundo cotidiano os alimentos são produzidos em suas casas sem a preocupação excessiva que o ambiente industrial exige e da mesma forma revelam-se isentos de contaminação, pois não se verificam os sinais clínicos de toxinfecção nos comensais.

Esta percepção é conflituosa entre os agentes, mas interfere na dinâmica do trabalho e determina a relação subjetiva destes com a nutricionista *“Teve uma nutricionista aqui um tempo, eu gostava dela sabe, mas era chatinha, estressada, reclamava o tempo inteiro...”* (copeira da salada). Quando compreendem que estas normas fazem sentido apóiam o profissional colocando em prática atitudes, interiorizadas: *“se eu sei que é isso, que minha unha tem que ser cortada, meu cabelo tem que andar preso, porque eu não vou obedecer?”* (copeira do salão). Se o oposto ocorre verbalizam o transtorno que isso lhes provoca e eventualmente descumprem-nas e recriminam os constantes treinamentos teóricos.

5.4 O TRABALHADOR PADRONIZADO

Enquanto espaço de trabalho a cozinha industrial remonta no seu contexto as relações de ordem e poder que determinam o curso do labor. Na área da Alimentação, campo de trabalho definido pelos sujeitos, ocorre à formação de um trabalhador padronizado intersubjetivamente, perceptível por meio de comportamentos que dominam sua prática e o seu pensar.

Nas situações comunicativas cotidianas os agentes difundem as regras de conduta do trabalhador, cuja formação tem caráter multidisciplinar, no sentido negativo. Particularmente o trabalhador de cozinha possui um traço profundo da padronização tendo em vista que é o seu labor produto de um aprendizado teórico-prático formatado no seu próprio ambiente de consecução.

Os artifícios utilizados pelas empresas para gênese deste trabalhador abarcam desde aspectos emocionais baseados na valorização econômica e fatores sociais, sustentados por discursos carregados de punições morais no ambiente de trabalho.

Não adianta estar numa empresa e vestir a camisa só pra ganhar o dinheiro sempre a gerente falou isso quem trabalhar comigo tem que vestir a camisa com amor e prestar atenção naquilo que está fazendo, não é vestir a camisa da empresa e não honrar o trabalho que está fazendo, então aí eu passei a conhecer o que era a (empresa) [...] só fica com ela quem é bom, porque ela é uma pessoa que com ela ou

é 8 ou é 80, ela não é de falar, ela observa e observa tudo [...] A gente tem um plano de saúde, tem cesta básica, comida, a gente tem vantagens. A gente não ganha um salário razoável, mas eu estou satisfeito com aqui, porque quando eu entrei na empresa, eu sabia o quanto ia ganhar, eu não entrei enganado (ASG II).

Esta violência simbólica sobre o trabalhador da cozinha e que para Antunes & Alves (2004), têm *aparência* de um despotismo mais brando, na sociedade produtora de mercadorias, desde o seu nível microcósmino, dado pela fábrica toyotista, ainda mais *aprofunda e interioriza* a condição do estranhamento presente na subjetividade operária. Estranhamento entendido na ambigüidade da fala do agente:

Não, eu, não pretendo seguir carreira na área de alimentação, é uma área de muitas vantagens, tem. Às vezes tem pessoas que trabalham em outras coisas por aí que não tem vantagem que a empresa aqui tem (ASG II).

Resguardando os elementos do Toyotismo a cozinha industrial oferece um espaço de liberdade ao seu trabalhador e colocando-o na equipe, aproveita-se de sua capacidade criativa e prática para apropriar-se deste saber construído. Este conhecimento empírico é transcrito na linguagem cientificista e reaplicado no contexto sob formas teoricamente ignoradas pelo trabalhador fazendo-lhes crer que há um saber superior que não lhes pertence e que precisa ser apreendido diariamente.

Tem que seguir o padrão, eu não vim pra cá consertar nada, ao contrário eu vim aprender mais (cozinheiro líder II – visitante).

Quando a dominação construída por este poder simbólico¹³ interioriza-se no trabalhador de cozinha, este passa inconscientemente a agir e a refletir sobre esta ação com naturalidade incutindo-a no cotidiano de trabalho e entendendo-a como prática social comum. Assim para a agente da narrativa abaixo, dar conta de um serviço que poderia ser realizado por um grupo passa a ser uma obrigação e não sobrecarga de trabalho.

Eu quando vim para aqui, me mandaram para aqui com medo de não dar conta da salada, a salada era muito mais que estas áreas todas (3 restaurantes), e eu fazia tudo sozinha e olhe que 10 horas estava tudo pronto na salada e ainda ia ajudar na cozinha a limpar uma parede, limpar um chão e dava conta, entendeu? (copeira do refeitório II).

¹³ Para Bourdieu (2007) o poder simbólico só se exerce com a colaboração dos que lhe estão sujeitos porque contribuem para construí-los como tal, não é concebido como ato consciente e deliberado; ela própria é efeito de um poder que se inscreve duravelmente no corpo dos dominados, sob a forma de esquemas de percepção e disposição.

5.5. O PÓS-TRABALHO: UMA NOVA ETAPA?

Só vou largar agora quando eu me aposentar ou morrer, porque aposentadoria é bom, mas a gente não sabe se vai ter a morte à gente sabe que vai mesmo (líder de cozinha, 22 anos de serviço).

A indagação proposta neste subtítulo faz menção às diversas perspectivas que o futuro do trabalho na cozinha representa para os agentes que se encontram em uma fase mais avançada deste processo, sujeitos que constituem parte significativa da população desta cozinha.

A quantificação do trabalho, em termos de anos, é abordagem cotidiana na cozinha industrial e a que se recorre principalmente nos momentos de conflitos e sensação de desgaste mental. Os agentes, com a proximidade da aposentadoria, passam a estabelecer uma relação ambígua entre a necessidade de permanecer ativo e de livrar-se do labor.

Já estou perto de me aposentar, meu marido faleceu, ele trabalhava na Petrobrás, eu fiquei com todos os direitos dele, mas prefiro trabalhar até me aposentar. [...] Ah é por isso que eu quero sair daqui, ter logo meus tempos e resolver minha vida (patisseira).

Esta dualidade apreciada na fala da patisseira se constrói a partir do contexto e da história biográfica que o agente evoca para verbalizar seu desejo. Neste caso a informante, uma mulher que constantemente narra seu estado civil de viuvez para explicar sua solidão doméstica, encontra na família desta cozinha um motivo para permanecer no labor por ser este um lugar estabelecido de vínculo social. Sua rotina na cozinha é carregada de emotividade, procurando estar sempre a par de todos os acontecimentos neste ambiente, embora tenha uma área exclusiva, o que denota a essencialidade desta convivência. Mas ao mesmo tempo, ao ver-se irritada com as situações que lhe escapam o controle, recorre à busca da liberdade no fim do trabalho para neste momento *viver*.

O pós-trabalho é percebido como uma nova etapa de vida, os agentes significam este período que estar por vir como a oportunidade de vivenciar sentidos que a rotina laboral não lhes permitiu experimentar:

Fiquei assim daqui para lá de lá para cá... (silêncio – lava a jarra de café cabisbaixa em seguida olha-me novamente e segue falando) agora eu estou perto de me aposentar, acho que somando tudo já deve ter uns 27 anos aí eu me aposento pra viver uma nova etapa, não é? Curtir meus netos, passear, terminar de curtir meus bisnetos, está bom, não é não? (copeira do café - vovó)

E compreendem que este futuro é resultado de um merecimento, que precisa ser reconhecido pelo outro, como afirma a copeira vovó “*está bom, não é não?*” ao expor a fadiga emocional, silenciada em seu momento reflexivo, promovida pelas idas e vindas sem escolhas nas diversas cozinhas industriais e apoiando-se nos anos de dedicação ao trabalho.

Para os mais velhos os anos de labuta imprimem a experiência profissional e ao reviver a memória de uma vida inteira dedicada ao trabalho expressam sua satisfação quando percebem o ganho social que implica no conhecimento pormenorizado do universo que laboram. O cozinheiro na narrativa a seguir orgulha-se deste saber que significa no “domínio” do Pólo, enquanto espaço territorial, social e histórico.

Olhe estou aqui porque eu gosto de trabalhar, se eu não gostasse não ia fazer 30 anos, 30 anos não são 30 dias, não. E eu conheço este Pólo todinho... (cozinheiro líder II – visitante)

O trabalho na cozinha “envelhece” vêm-se nos rostos e nos corpos transformados pelos transtornos de um labor intenso, mas as marcas do sofrimento suavizam-se nas expressões contemplativas que os agentes utilizam para significar e valorar sua labuta, quando tomados pela arte que “apaixona” recriam na perspectiva de outro espaço social a continuidade de seu fazer que pode ser perpetuado na família biológica.

Me apaixonei pelos molhos, eu gostei ainda mais da área de alimentação do que eu estava pensando, pensei em até daqui pra o final do ano trabalhar pra mim, pelo menos botar uma barraca na rua, tenho um filho que está terminando de estudar e a gente está pensando em trabalhar junto, prefiro trabalhar com eles...(cozinheiro II - visitante, 20 anos de serviço)

Ao vislumbrar a continuidade do trabalho na alimentação, o cozinheiro percebe no trabalho informal, o prazer da possibilidade de assumir o curso do seu labor em família. No Brasil têm crescido o contingente de aposentados que busca uma complementação da renda familiar em outras atividades, entretanto com o déficit de emprego e a exclusão que a idade avançada os impõe as alternativas são escassas. Para os ex-trabalhadores de cozinha o mercado de comida de rua, que faz parte do campo alimentar que dominam, representa este meio complementar financeiro.

Os agentes significam o futuro, na perspectiva do trabalho, ancorando-se na dimensão objetiva do labor que executam na realidade social estabelecida no interior da cozinha e na repercussão que a temporalidade e suas transformações exerceram na intersubjetividade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No campo industrial, ambiente aparentemente organizado e cuidado, a cozinha industrial é significada por seus agentes enquanto espaço da alimentação. Neste lugar, um emaranhado de significados velados no contexto social do trabalhador são interiorizados e revividos nas representações que eles tecem a partir da dimensão espacial e histórica, nas relações interpessoais e nas tipificações sensitivas impressas na intersubjetividade. Estes mecanismos de reflexividade mesclam-se no universo da interação com o mundo da vida cotidiana e atribuem os sentidos a sua labuta.

Nas memórias de sua inserção industrial a cozinha resguarda os elementos de uma formação precarizada do seu trabalhador e do espaço físico, que se arrasta gradualmente em meio a períodos de ascensão e crises econômicas vivenciadas no Pólo. Neste contexto o trabalhador de cozinha localiza-se ideologicamente enquanto empregado “escravo” por significar nas expressões verbalizadas e silenciadas e na auto-reflexão a cerca dos comportamentos alheios, os símbolos de sua permanente subjunção profissional apoiados na domesticidade do cenário culinário.

Estes trabalhadores trazem em si uma similaridade com seus pares que individualiza as experiências coletivas fazendo-as únicas e tornando-os membros de uma família por compartilhar habilidades e vivências apreendidas e reproduzidas nesta representação ao assumirem seus papéis fictícios e reais amoldando o outro e a si neste processo de formação.

É neste âmbito que o trabalhador de cozinha se inventa e reinventa nas interações da realidade social, na cumplicidade de suas ações segregadas na dimensão simbólica do aprendizado que atribuiu um sentido de espaço de educação ao ambiente profissional. Neste lugar de erros e acertos o trabalho vai adquirindo uma posição de valor na centralidade do ser que se apropria de sua labuta galgando as etapas de uma formação que o torna mestre de um saber comum legitimado.

Assim durante o período de observação verifiquei que o comportamento das pessoas na cozinha assume, pelo menos, duas perspectivas. Um modo de agir individualizado e submisso como se estivessem sempre prontos a receber um determinado conhecimento - uma dádiva; ocorre principalmente na inserção no grupo, nos momentos de visitas, treinamentos, ou na presença de quaisquer indivíduo estranho, numa atitude receosa. E um agir coletivo, perfeitamente integrado, opinativo, maduro, eficiente e portador de um saber prático incontestável que determina todo o curso da cadeia produtiva e suas decisões, quer sejam elas

para o êxito do labor, ou para defender-se das limitações estruturais e físicas adquiridas no processo.

O ambiente da fábrica na perspectiva dos agentes adentra e desacopla-se da cozinha no movimento contextualizado nas percepções das características sensoriais do espaço externo ao invadir o espaço alimentar com seus riscos e perigos, nas relações de trabalho ao definir e redefinir a importância deste trabalhador em prol dos demais alicerçando sua segurança a sua visibilidade.

O cenário alimentar de herança culturalmente feminina na sociedade ocidental replica as posições dos gêneros na convivência social desta cozinha, nas divisões dos espaços de labor e nas representações de poder. O líder de cozinha apropria-se de um poder simbólico compartilhado pelos membros e determinado por sua atitude patriarcal e de mestre do saber, enquanto que a nutricionista, como gerente, desfruta de um poder hierárquico empresarial respeitado por sua imposição.

Na cozinha a perniciosa domesticidade do labor e a invisibilidade dos trabalhadores ocultam as fâcias da insegurança e das conseqüências laborais à saúde. A demanda da temporalidade, da imprevisibilidade e dos ritmos intensos de repetição para consecução dos produtos são banais no ambiente que também é o do lar, como os percebe; ao situarem os perigos no espaço da fábrica desvencilham a cozinha deste ambiente e insentam-na das influências do meio externo.

Nas práticas cotidianas os agentes desenvolvem mecanismos de adaptação e de controle corporal sobre suas ações para exconjuram o adoecimento laboral. Em uma atitude ambígua reconhecem e estranham as situações de risco impostas por este panorama ao vislumbrarem a cozinha no *lar* e o espaço da alimentação como abrigo de trabalhadores sadios e completos o que implica à saúde uma posição de segundo plano na vida, idéia que se baliza nas representações que transmutam no conceito de estilo de vida saudável restrita ao autocuidado. Ao refletirem desta maneira os agentes, munidos de saberes, recriam o adoecimento ocupacional centralizando sua causalidade nas formas de agir individual transferindo para si a responsabilidade por manter-se saudável neste processo. Este sentido resulta em uma série de reflexões complexas que interferem na busca à saúde e nos direitos trabalhistas destes sujeitos atuando em prol do labor.

O labor efêmero da cozinha é glorificado no valor atribuído pelos outros que determinam os sentidos de satisfação e frustração com os frutos do trabalho, o fazer com amor acolhe este reconhecimento, a convivência social permitida por este espaço nas relações interpessoais de familiaridade demarcam o sentido de permanecer ativo ainda que na

“*profissão ingrata*”, o prazer do labor das suas mãos no processo artesanal resiste nas inventividades permitidas pelas falhas no planejamento ou pelas estratégias do fazer praticadas em meio a uma liberdade produtiva idealizada pelo trabalhador, mas que resguarda a apropriação subjetiva deste saber do outro pelo modelo de administração que se aplica e que padroniza estes sujeitos.

Nas recordações do itinerário profissional a habilidade recria o dom lembrado como objeto central para definir o gosto pelo labor e como determinante do desenvolvimento e permanência dos sujeitos nas posições cobiçadas na cozinha, se percebem dotados desta virtude principalmente cozinheiros e patisseries.

O espaço da alimentação é um campo simbólico que o sexo masculino adentra após compreender o distanciamento entre o fazer e o ser, quando percebem que a sexualidade está desvencilhada da prática laboral. Ao interiorizarem reconstruem seu pensar e recriminam a continuidade da ideologia preconceituosa que persiste no olhar alheio para profissão. As mulheres conformam-se nas habilidades manuais e passam a enxergar na arte deste fazer um diferencial, uma fuga do estigma culinário.

O preconceito ideológico reafirma-se nas representações da limpeza e da imundície, verbalizadas nas comparações de negros e brancos, porcos e limpos, capital simbólico adquirido na identidade biográfica e no processo histórico da conformação deste grupo de trabalhadores, cuja origem passeia entre o recôncavo baiano e regiões metropolitanas.

Os trabalhadores personificam a cozinha que os envolve a ponto de sentirem-se “*apaixonados*” por sua magia culinária, fazendo-lhes sentir no poder de dominá-la o prazer desta labuta e ao desejarem para seu futuro a continuidade deste fazer, ainda que na informalidade.

Por outro lado o labor na cozinha industrial padroniza os sujeitos com uma violência simbólica que o poder subjetivo impõe ao naturalizar-se na rotina de aprendizado dos agentes, estes exercem sobre si o domínio da auto-repreensão isentando a imagem de dominação da empresa. O trabalho é concebido a partir desta perspectiva como honra, satisfação pessoal e social, e a própria vida do sujeito.

Conviver na cozinha industrial faz perceber que os sentidos deste trabalho estão segmentados na prática diária da condição de viver cada momento da vida cotidiana na cozinha. As representações pluri-sensoriais na linguagem e nos sinais extralingüísticos dos agentes durante este período permitiram interpretar que a compreensão destes sentidos múltiplos pode promover uma aproximação com estes trabalhadores a partir do entendimento da significação do seu trabalho.

Aproximar-se destes trabalhadores significa para eles a valorização, o trabalho cerca-se de aspectos emocionais para construir seus sentidos e ao tornar-se a vida dos sujeitos adquire um envoltório especial que precisa ser respeitado pelos outros, a invasão deste espaço da alimentação construído implica indignação e repulsa dos trabalhadores. Para os que permanecem neste espaço que se traduz em uma existência adquirida o fim do labor significa outra vida ou a morte simbólica do ser ativo.

Almejo que esta breve reflexão colabore para incitar um olhar de respeito e admiração por estes sujeitos que esperam um acolhimento mínimo da sociedade, mas principalmente daqueles que participam do seu convívio social na indústria e na cozinha.

V. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, Odaléia Barbosa de. **Aspectos psicossociais do impedimento laboral por motivos de saúde em trabalhadores de cozinhas industriais.** Tese (Doutorado em Saúde Coletiva), Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Medicina Social: Rio de Janeiro, 2009. Disponível em: <http://www.thesesims.uerj.br/lildbi/docsonline/pdf/aguiar_odaleia.pdf>. Acesso em: 26 set. 2009.

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho. Um ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho.** 1. ed. São Paulo: Boitempo, 1999. 258p. ISBN: 978-85-85934-43-9.

ANTUNES, Ricardo & ALVES, Giovanni. As mutações no mundo do trabalho na era da mundialização do capital. **Revista Educ. Soc.** Campinas: vol. 25, n. 87, p 335-51, maio/ago, 2004, Disponível em: < <http://www.cedes.unicamp.br> >. Acesso em: 20 jan. 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023:** Informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

ASSUNÇÃO, Marilena Pacheco. **O fazer do cozinheiro: Um estudo qualitativo em ergonomia.** Tese (Doutorado em Engenharia da Produção), Universidade Federal de Santa Catarina: Santa Catarina, 2007.

BARTHES, Roland. **Inéditos, vol.1 – Teoria.** Tradução: Ivone Castilho Benedetti, vol. 1, São Paulo: Martins Fontes, 2004. 335p. ISBN: 85-336-2019-5.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade. Lembranças de Velhos.** 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. ISBN: 85-7164-393-8.

BOURDIEU, Pierre. **Meditações Pascalianas.** Tradução: Sergio Miceli. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007. 342p. ISBN: 978-85-286-0824-3.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Diretrizes e Normas Regulamentadoras de Pesquisas Envolvendo Seres Humanos,** Homologo a Resolução CNS nº 196 de 10 de outubro de 1996, nos termos do Decreto de Delegação de Competência de 12 de novembro de 1991, Brasília, 1996. Disponível em: <<http://www.unioeste.br/prppg/download/Reso196.pdf>>. Acesso em: 03 nov. 2007.

CASAL, Adolfo Yáñez. **Para uma epistemologia do discurso e da prática antropológica.** 1. ed. Lisboa: Cosmos, 1996. 142p. ISBN: 972-762-020-5.

CERTEAU, Michael de; GIARD & Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: morar e cozinhar.** Petrópolis: Vozes, 2003. ISBN: 8532616690.

COULON, Alain. **Etnometodologia.** Tradução: Ephraim Ferreira Alves, Petrópolis: Vozes, 1995. 134p. ISBN: 85.326.1411-6.

CYRINO, Rafaela. Trabalho, temporalidade e representações sociais de gênero: uma análise da articulação entre trabalho doméstico e assalariado. **Revista Sociologias,** Porto Alegre:

n.21, jun. 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517-45222009000100005&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 01 dez. 2009.

DEJOURS, Christophe. **A banalização da injustiça social**. Tradução: Luis Alberto Monjardim. 7. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006. ISBN: 85.225.0266-8.

_____. **A loucura do trabalho**. Estudo da psicopatologia do trabalho. Tradução: Ana Isabel Paraguay e Lúcia Leal Ferreira. 3. ed. São Paulo: Cortez, 1988. ISBN 85-249-0101-2.

_____. ABDOUCHÉLI, Elisabeth. & JAYET, Christian. **Psicodinâmica do trabalho: Contribuições da Escola Dejouriana a análise da relação prazer, sofrimento e trabalho**. Coordenação e Tradução: Maria Irene Stocco Betiol et al. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1994. ISBN 85-224-1061-5.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: Construção racional do alimento e do prazer pelo gastronômico**. São Paulo: Senac, 2009. ISBN: 978-85-7359-761-5.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. Ensaio sobre a noção de poluição e tabu. Tradução de Sónia Pereira da Silva, Lisboa: Edições 70. ISBN 972-44-0794-2, 1991.

DRUCK, Maria da Graça. **Terceirização: Desfordizando A Fábrica - um estudo do Complexo Petroquímico**. 2. ed. Salvador: Edufba, 1999. 280 p.

FONSECA, Cláudia. **Família, fofoca e honra**. Etnografia das relações de gênero e violência em populares. 2. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2004. 245p. ISBN: 85-7025-783-x.

GODINHO, Luís Flávio Reis. Laços frágeis, labor trincado: Interação, discriminações e conflitos entre trabalhadores da Refinaria Landolfo Alves (1990-2005). **Revista do RET. Rede de Estudos do Trabalho**, Salvador, ano 1, nº1, 2007. Disponível em: <<http://www.estudosdotrabalho.org>>. Acesso em: 14 mar. 2009.

GOLDMAN, Márcio. Os tambores dos mortos e os tambores dos vivos. Etnografia, antropologia e política em Ilhéus, Bahia. **Revista de antropologia da USP**, São Paulo: v. 46 nº 2, p. 445-76, 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ra/v46n2/a12v46n2.pdf>> acesso em: 4 jan. 2008.

GUESSER, Adalto H. A etnometodologia e a análise da conversação e da fala. **Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC**, Santa Catarina v.1 nº 1 (1): 149-168, ago-dez, 2003. Disponível em: <<http://www.emtese.ufsc.br/>>. Acesso em: 24 out. 2008.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2002. 233p.

_____. **Política, sociologia e teoria social. Encontros com o pensamento social clássico e contemporâneo**. Tradução: Cibele Saliba Rizek. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1998. 336p. ISBN 85-7139-177-7.

HABERMAS, Jürgen. **Consciência Moral e agir comunicativo**. Tradução de Guido A. de Almeida. 2. ed. Rio de Janeiro: Tempo brasileiro, 2003. ISBN 85-282-0008-6.

HELOANI, José Roberto & CAPITÃO, Cláudio Garcia. Saúde Mental e Psicologia do trabalho. **Revista São Paulo em Perspectiva**, São Paulo 17(2): 102-8, 2003.

HERITAGE, John. **Garfinkel and ethnomethodology**. Massachusetts: Polity Press, 1984. 336p. ISBN978-0-7456-0061-1.

L'ABBATE, Solange. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: a partir dos anos setenta. **Revista de Nutrição**, Campinas, v 2, n. 1: 7-54, 1989.

LEEMING, Glenda & TRUSSLER, Simon. **The Plays of Arnold Wesker**, Londres: Victor Gollancz, 1971, p. 9 – 31. Disponível em: < <http://despensadabruxa.blogspot.com/2007/05/o-po-de-cada-dia-uma-visao-de-cozinha.html> > Acesso em: 13 abr. 2008.

MARCON, Maria Cristina. **As novas propostas de organização do trabalho e a participação do trabalhador: Um estudo de caso, desenvolvido junto a uma unidade de alimentação e nutrição tipo concessionária, sob um enfoque ergonômico**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção), Florianópolis, 1997. Disponível em: < <http://www.eps.ufsc.br/disserta98/maria> >. Acesso em: 8 jan. 2010.

MARX, Karl. **Contribuição a crítica da economia política**. São Paulo: Martins Fontes, 1977. 351p.

NUNES, Bernadete de Oliveira. **O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro**. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) Fundação Oswaldo Cruz, São Paulo, 2000. 161p.

PENA, Paulo Gilvane Lopes. Por uma agenda global para movimentos sociais. In Corrêa-Filho, H. R. *et al.* **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, 8 (4): 863-6, 2003. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/csc/v8n4/a06v8n4.pdf> >. Acesso em: 8 set 2008

POULAIN, Jean-Pierre & PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas v.16 (3): 245-56, jul/set. 2003.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa & MATOS, Cristina Henschel de. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: Um estudo de caso. **Revista de Nutrição**, Campinas v.16 (4): 493-502, out/nov, 2003.

REIS, José Roberto Tozoni. Família, emoção e ideologia. In: Lane, S.T.M & Codo, W. **Psicologia Social: o homem em movimento**. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 1989. p. 99-124.

RIAL, Carmen. **De Acarajés e Hamburgers e alguns comentários ao texto Por uma antropologia da alimentação de Vivaldo da Costa Lima**. In: Palestra na homenagem aos 80 anos do Professor Vivaldo da Costa Lima, realizada no auditório da Escola de Medicina, em Salvador, 28 jul. 2005.

RISÉRIO, Antonio. **Uma história da cidade da Bahia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Versal editores, 2004. ISBN: 85-89309-08-8.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida. Um estudo sobre as práticas corporais e alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador – Bahia.** Tese (Doutorado em Ciências Sociais com Concentração em Antropologia), Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2006, 342p.

SCAVONE, Naira. “O super chefe e a menina prodígio”: as posições ocupadas pelo gênero na gastronomia profissional. **Revista Fazendo Gênero 8: Corpo, Violência e Poder**, Florianópolis, 2008. Disponível em: <http://www.fazendogenero8.ufsc.br/sts/ST6/Naira_Scavone_06.pdf>. Acesso em: 28 out. 2007.

SILVA, Carlos Alberto Figueiredo & VOTRE, Sebastião Josué. **Etnometodologia e educação física.** Disponível em: <<http://www.geocities.com/Athens/Styx/9231/etnometodologia.html>>. Acesso em: 28 out. 2007.

TEIXEIRA Suzana Maria Ferreira Gomes, OLIVEIRA, Zélia Milet Cavalcanti de; REGO Josedira Carvalho do; BISCONTINI Telma Maria Barreto. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1990. 232p.

ANEXOS

ANEXO A. ROTEIRO NORTEADOR PARA ENTREVISTA.

1. Como o Sr (a) escolheu/encontrou esta profissão?
2. Há quantos anos trabalha nesta atividade?
3. O que significa este trabalho para o Sr (a)?
4. Como é o trabalho neste grupo?
5. Como o Sr (a) se sente em relação ao seu trabalho?
6. Seu ambiente de trabalho lhe traz incômodos?
7. O Sr (a) mudaria algo no seu trabalho?

ANEXO B. TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do projeto de pesquisa: **Os sentidos do Trabalho na Alimentação Coletiva. Uma abordagem sócio-antropológica a partir da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari- BA.**

Durante a leitura do documento abaixo fui informado(a) que posso interromper para fazer qualquer pergunta, com objetivo de tirar dúvidas, para o meu melhor esclarecimento.

Eu,, fui procurado(a) pela Pesquisadora Gizane Ribeiro de Santana da Faculdade de Medicina da Bahia da Universidade Federal da Bahia, nutricionista com o registro nº 2061 no Conselho Regional de Nutrição do Estado da Bahia, telefone para contato (71) 87053890, (71) 33875206, sobre o projeto de pesquisa com o título acima citado.

A pesquisadora Gizane explicou-me que nos meses de novembro¹⁴ – dezembro de 2009, serão gravadas conversas durante o trabalho e realizadas entrevistadas com pessoas que trabalham nesta cozinha aqui do Pólo Petroquímico de Camaçari, com a finalidade de conhecer o processo de trabalho na cozinha industrial. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia.

A pesquisadora Gizane Santana também deixou claro, durante suas explicações, que caso não queira ou não julgue necessário posso recusar a gravação de minhas falas e não participar da entrevista particular. Também fui plenamente informado(a) que todas as informações e sinais que possam mim identificar ou identificar outras pessoas e/ou entidades empresariais por mim citadas durante a entrevista serão mantidas em sigilo.

Os resultados da pesquisa serão publicados em revista científica, mas Gizane me garantiu que jamais poderei ser identificado(a) como participante desta pesquisa. Ou seja, os dados serão publicados na revista SEM constar o meu nome (ou as iniciais do meu nome).

¹⁴ Ajustada a depender da liberação do comitê de pesquisa.

Também estou ciente que caso tenha alguma reclamação a fazer poderei procurar o coordenador do curso de Pós-graduação da Faculdade de Medicina da Universidade Federal da Bahia, Professor Dr. Fernando Martins Carvalho, Telefone (71) 3283 5572, (71) 87264059, no prédio da Faculdade de Medicina da Bahia, coordenação do Mestrado Saúde, Ambiente e Trabalho, 1º andar, localizada no Largo do Terreiro de Jesus, s/n, Centro Histórico de Salvador, Bahia.

Assim, considero-me satisfeito com as explicações deste documento e também as explicações da Pesquisadora Gizane Santana, inclusive durante a leitura deste documento, realizada por ela de forma pausada e clara, quando também tive a oportunidade de fazer perguntas. Portanto, no momento concordo em participar desta pesquisa.

Camaçari, _____ de 2009.

NOME DO INFORMANTE:

Gizane Ribeiro de Santana CRN-BA – 2061
