

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE  
PRODUÇÃO**

**Empregabilidade, Prazer e Forma de Trabalho nos Serviços de  
Alimentação**

**Por**

**Nádia Isabel de Souza**

Dissertação submetida à Universidade Federal de Santa Catarina  
para a obtenção do título de Mestre em Engenharia de Produção

Orientador:

**Prof. Francisco Antonio Pereira Fialho, Dr.**



0.317:148-9

UFSC-BU

**(BU)**

Florianópolis, 1999

# **Empregabilidade, Prazer e Forma de Trabalho nos Serviços de Alimentação**

Nome: **Nádia Isabel de Souza**

Área de Concentração:

**Ergonomia**

Orientador:

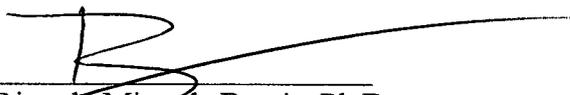
**Prof. Francisco Antonio Pereira Fialho, Dr.**

Florianópolis, dezembro de 1999

## **Empregabilidade, Prazer e Forma de Trabalho nos Serviços de Alimentação**

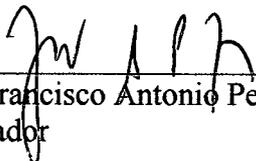
Nome: **Nádia Isabel de Souza**

Esta Dissertação foi julgada adequada para a obtenção do título de Mestre em Engenharia, especialidade em Engenharia de Produção, e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção da Universidade Federal de Santa Catarina, em dezembro de 1999.

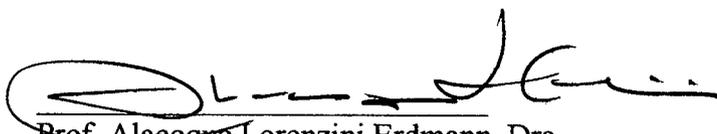


Prof. Ricardo Miranda Barcia, Ph.D.  
Coordenador do Curso de Pós-Graduação  
em Engenharia de Produção

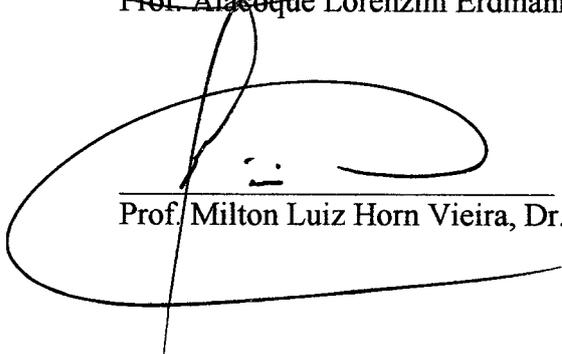
Banca Examinadora:



Prof. Francisco Antonio Pereira Fialho, Dr.  
Orientador



Prof. Alacoque Lorenzini Erdmann, Dra.



Prof. Milton Luiz Horn Vieira, Dr.

“O sabor de um pitéu nos dá uma idéia mais completa do povo que o prefere, do que a forma de uma lança ou de um jarro. O homem põe tanto do seu caráter e da sua individualidade nas invocações da cozinha como da arte. O Partenon, a Vênus de Millus e as Anacreônicas dão menos idéia da graça e da delicadeza dos atenienses do que aquela sobremesa tão predileta e que consistia em maçãs cozidas, desfeitas em mel e depois cozinhadas com folhas de rosa”.

(Queiroz apud Vieira, 1984, p.35).

## **Agradecimentos**

**Agradeço ao meu orientador Professor Doutor Francisco Fialho, que como verdadeiro mestre de vida e educador, guiou-me nos caminhos da ciência, possibilitando o desenvolvimento desta dissertação.**

## Sumário

<i>Agradecimentos</i> .....	<i>V</i>
<i>Lista de Figuras</i> .....	<i>VII</i>
<i>Resumo</i> :.....	<i>VIII</i>
<i>Abstract</i> :.....	<i>IX</i>
<b><i>CAPÍTULO I - INTRODUÇÃO</i></b> .....	<b><i>1</i></b>
1.1 JUSTIFICATIVA.....	1
1.2 APRESENTAÇÃO DA PROBLEMÁTICA .....	4
1.3 ORIGEM DESTA DISSERTAÇÃO .....	5
1.4 OBJETIVO GERAL .....	11
1.5 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	11
1.6 PRESSUPOSTOS .....	12
1.7 LIMITAÇÕES DO TRABALHO.....	12
1.8 METODOLOGIA.....	13
1.9 DESCRIÇÃO E ORGANIZAÇÃO DOS CAPÍTULOS .....	15
1.10 CONCEITOS BÁSICOS.....	16
ALIMENTO .....	16
ERGONOMIA .....	16
PRAZER.....	17
EMPREGABILIDADE.....	17
<b><i>CAPÍTULO II - HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO</i></b> .....	<b><i>18</i></b>
OS LABORADORES.....	20
A QUALIDADE DA PESSOA .....	22
O RESTAURANTE.....	24
<b><i>CAPÍTULO III - FORMA DE PRODUÇÃO</i></b> .....	<b><i>27</i></b>
ERGONOMIA .....	27
<b><i>CAPÍTULO IV- PRAZER</i></b> .....	<b><i>45</i></b>
<b><i>CAPÍTULO V- EMPREGABILIDADE</i></b> .....	<b><i>53</i></b>
<b><i>CAPÍTULO V- CONSIDERAÇÕES FINAIS</i></b> .....	<b><i>58</i></b>
5.1 SUGESTÕES PARA NOVOS TRABALHOS.....	65
<b><i>6. BIBLIOGRAFIA</i></b> .....	<b><i>66</i></b>

## **Lista de Figuras**

<b>FIGURA 1 Forno de padaria romana do século I a.C.</b> .....	p. 28
<b>FIGURA 2 Forno de pizzaria atual</b> .....	p. 29
<b>FIGURA 3 Forno de padaria atual</b> .....	p. 29
<b>FIGURA 4 Forno de restaurante.....</b>	p. 29
<b>FIGURA 5 Cozinha romana século III d.C e cozinha medieval</b> .....	p. 31
<b>FIGURA 6 Brasil Colônia moenda portátil.....</b>	p. 31
<b>FIGURA 7 Trabalhador de cozinha atual postura ortostática</b> .....	p. 32
<b>FIGURA 8 Caminhando entre duas paredes altas</b> .....	p. 41
<b>FIGURA 9 Passagem de duas pessoas entre paredes altas</b> .....	p. 41
<b>FIGURA 10 Caminhando entre uma parede alta e uma mesa</b> .....	p. 41
<b>FIGURA 11 Caminhando com os cotovelos erguidos entre duas paredes altas</b> .....	p. 42
<b>FIGURA 12 Mulher ajoelhada sobre um joelho</b> .....	p. 42
<b>FIGURA 13 Homem curvando o tronco em ângulo reto</b> .....	p. 42
<b>FIGURA 14 Altura máxima alcançada sem esforço</b> .....	p. 42
<b>FIGURA 15 Alcance permitido sobre balcão profundidade de 0,6m</b> .....	p. 42
<b>FIGURA 16 Alcance permitido sobre balcão profundidade de 0,3m</b> .....	p. 43
<b>FIGURA 17 Alcance máximo ao fundo de uma preteleira profundidade 0,3m</b> .....	p. 43
<b>FIGURA 18 Usando um fogão tradicional</b> .....	p. 43
<b>FIGURA 19 Usando um forno de parede</b> .....	p. 43
<b>FIGURA 20 Usando um refrigerador</b> .....	p. 43
<b>FIGURA 21 Colocação racional de utensílios e materiais</b> .....	p. 43
<b>FIGURA 22 Espaço mínimo para duas pessoas trabalharem em balcões</b> .....	p. 44
<b>FIGURA 23 Espaço livre para duas pessoas trabalharem em balcões</b> .....	p. 44

**Resumo:**

O objeto deste estudo centra-se nos trabalhadores, cujas atividades laborativas estão relacionadas com o alimento. Considera a alimentação como uma das mais vitais necessidades básicas do homem, apresentando-a como uma possibilidade de trazer alguns resultados positivos ou não. A função construtiva, reparadora e acima de tudo energética do alimento em relação ao humano é resguardada. Assuntos diversos como empregabilidade, prazer e forma de trabalho nos serviços de alimentação se coligam nesta dissertação em uma mesma finalidade: a de auxiliar na conscientização e formação qualitativa destes profissionais. A reflexão proposta possibilitará posteriormente a delimitação do perfil profissional adequado, bem como conhecer as dimensões subjetivas que interferem na dinâmica de produção de alimentos e no resultado do produto em toda a sua abrangência. Ao final, apresenta os preceitos básicos para o manipulador tornar-se empregável e competente. A valorização deste profissional auxiliará na sua qualificação, perspectivas de trabalho, salário, emprego e no competitivo e seletivo mercado global.

**Abstract:**

The object of this study is the workers, whose labor activities are related food. It considers the feeding as one of the most vital basic needs of man, intruding it as a possibility of bringing some positive result or not. The constructive, reparative and energetic function of food is preserved related to human being. Several subjects as employability, pleasure and forms in the feeding services are associated in this dissertation with the same purpose: the one of aiding in the understanding and these professional's qualitative formation. The reflection presented with facilitate the limitation of the appropriate professional profile later on as well as to know the subjective dimensions that interfere in the dynamics of production of food and the result of the product in all its extension. At the end it shows the basic prescriptions so that the worker of food may become able to work and competent. This professional valorization will aid in its qualification, work perspectives, wage and employment, in the competitive and selective global market.

# CAPÍTULO I - INTRODUÇÃO

## 1.1 JUSTIFICATIVA

O Brasil possui 756 mil estabelecimentos que operam com alimentação, o que corresponde a 25% do total das empresas constituídas no país. O setor alimentício emprega mais de 3 milhões de pessoas e tem um faturamento mensal superior a 7,5 milhões de dólares (Lumertz, 1999).

A crescente perspectiva mercadológica e os investimentos na área de gastronomia, serviços de alimentação, indústrias, centros de distribuição, supermercados e o comércio varejista de alimentos em geral, representam uma grande fonte geradora de emprego para os trabalhadores que desejam ingressar no mercado de trabalho dos serviços de alimentação.

Cabe salientar, uma observação pessoal, onde o nível de escolaridade e a própria qualificação deste profissional é muito baixa. Os anúncios e as chamadas para recrutamento e seleção do profissional que deverá ingressar nos serviços de alimentação restringem-se no máximo a solicitar tempo de experiência e referências profissionais. Sabe-se que posteriormente a exigência do mercado será de um trabalho com condutas sanitárias, técnicas de preparo, adicionadas ao elemento motivacional condizentes com qualidade, prazer e criatividade no trabalho.

Deparamos com a dura realidade de um profissional desqualificado, com *turn-over* alto, baixos salários e pequena perspectiva de especialização em serviços, crescimento profissional e qualificação, comprometendo a sua empregabilidade. Segundo o Sindicato de Bares, Hotéis, Restaurantes e Similares da Grande Florianópolis (dados de Outubro de 1999), o piso salarial da categoria é de dois salários mínimos e as condições de escolaridade exigida para o desempenho das funções relacionadas a alimentação é baixa, ou seja, o primeiro grau e muitas vezes incompleto. Verifica-se que como é freqüente o ingresso deste profissional sem prévia qualificação no mercado de trabalho é somada a esta realidade o problema sanitário que, segundo a Vigilância

Sanitária do Município da Grande Florianópolis, manifesta-se na falta de higiene básica e informações sobre o correto processo de manipulação, estocagem, recebimento e conservação dos alimentos. A exposição dos alimentos em toda cadeia de processamento alimentar aos pontos críticos também representa um grande problema às toxinfecções que acometem os consumidores.

Se por um lado verifica-se um segmento de trabalho em ascensão em número de empregos, por outro constata-se que o ser humano que trabalha com alimentos necessita ser observado e atendido em suas necessidades básicas para melhor desenvolver-se em seu espaço operativo laboral.

*A excessiva preocupação tecnológica e financeira pode levar o mercado a cometer um erro fatal: relegar o fator humano a segundo plano. A seleção, o treinamento prévio e sistemático e a política de motivação dos funcionários constituem-se aspectos fundamentais para o sucesso de qualquer empreendimento, sendo o "prazer de lidar com gente" um dos principais atributos a se considerar no perfil da equipe responsável pela produção e atendimento (Call Center, 1999).*

O que se verifica é que os modos de vida foram modificados profundamente pela urbanização, industrialização, profissionalização das mulheres, elevação do nível de vida e de educação, generalização do uso do automóvel, acesso mais amplo da população ao lazer, férias e viagens, e pela mudança de comportamento social.

Nos grandes centros em geral não há mais tempo para se produzir domesticamente tantos produtos que chegam à mesa do consumidor de forma rápida, nutritiva e industrializada.

Na França, por exemplo, 82% da população se alimenta fora de casa e o consumo doméstico se restringe a produtos alimentares preferencialmente pré preparados ou industrializados (Fischer, 1998).

Esta modificação de comportamento social e mercadológica são irreversíveis e é neste novo contexto que os serviços de alimentação, o comércio alimentar e a própria agroindústria alimentar deve se adaptar.

A consciência da dimensão humana como fator preponderante na produção de alimentos, o processo de trabalho, a forma como se produz e o prazer são pontos força para o sucesso de um

negócio e melhoria da condição de empregabilidade do profissional dos serviços de alimentação. Como as empresas não existem sem o seu patrimônio maior que é o ser humano, deve-se valorizar, educar, treinar e conscientizar o trabalhador sobre o seu papel social dentro de um serviço ou indústria de alimentação. Estas dimensões irão favorecer a empregabilidade, facilitarão o processo de produção e o prazer em produzir.

A medida que a humanidade necessita suprir sua necessidade alimentar e que a tecnologia de produção globaliza e uniformiza tantas culinárias é preciso que o homem resguarde um ponto de especificidade e criatividade que lhe é próprio, sua particular forma humana de se alimentar, suprir suas necessidades somato-psíquicas e manifestar prazer naquilo que faz.

Mário Tatine, consultor em serviços de alimentação, comentando sobre margens de lucro de estabelecimentos brasileiros declara: "*Temos que chegar ao estágio do restauranteiro europeu. - Lá, com cinco pessoas, eles tocam um estabelecimento que aqui precisa de 20.*" (Tatine, 1998, p.55). Quando consideramos o panorama europeu e sua forma de produção encontramos divergências em relação ao Brasil que utiliza mais profissionais em seus serviços, porém dispõe de mão de obra de forma mais abundante. Outro ponto é que a mão-de-obra européia é altamente especializada, não esquecendo que a gastronomia e as grandes escolas de alimentação nasceram lá. Esta consideração se reporta à europa por ter sido esta, uma forte base na qual estruturamos a nossa cultura de produção de alimentos e de hábitos de alimentação. Se a tendência destes escritos é evidenciar uma lógica de emprego e mercado precisamos conhecer quais os caminhos que apontam àqueles que foram berço de nossa base alimentar.

Enquanto o piso salarial de um brasileiro é de dois salários mínimos, o europeu tem seu piso fixado em cerca de nove salários mínimos. As próprias condições de moradia, saúde e educação do povo europeu divergem da realidade brasileira.

O qualidade do profissional e serviços no setor de alimentação ainda deixa muito à desejar, parece justificável falar-se de melhores condições de trabalho, mais educação e consciência para o profissional que irá auxiliar toda a sociedade em seu processo construtivo celular e energético. Considerando que o aprimoramento de sua formação profissional eleve a sua condição sócio-econômica e tecno-prática, possibilitando torná-lo artesão de seu ofício com prazer e profissionalismo, o que resultará em condições adequadas da sua empregabilidade.

## 1.2 APRESENTAÇÃO DA PROBLEMÁTICA

Falar de Alimentação nos reporta a mais básica das Necessidades Humanas já descritas por Maslow (Horta, 1979), onde o alimento é o alicerce para todo o desenvolvimento psico-físico do indivíduo.

A revolução industrial atinge a história da alimentação em vários aspectos, mas antes de tudo pelo desenvolvimento das indústrias alimentares. Os produtos intermediários que eram produzidos de forma artesanal, estão sendo produzidos atualmente por usinas. Outras empresas preparam alimentos ou condimentos prontos para serem consumidos. Além disso, a revolução industrial, conjugada à lenta mudança das relações sociais e à tendência ao rebaixamento da escala das rendas, contribuiu para a redução drástica dos serviços domésticos e intensa procura de novos mercados de trabalho. Desenvolve-se subsequente o mercado dos equipamentos eletrodomésticos e indústria alimentar. Nesta época também nascem os restaurantes, alguns luxuosos com grandes cozinheiros, outrora a serviço de príncipes e senhores e hoje com a função de alimentar quotidianamente uma clientela cada vez mais numerosa de homens e mulheres que deixaram de fazer as refeições em casa, porque já não há ninguém para prepará-las ou porque trabalhavam muito longe de casa. Em ambos os casos, esse exílio dos consumidores remete às transformações da economia, às aglomerações urbanas e hoje ao processo de globalização. As atitudes paradoxais da população na prática da manipulação dos alimentos, representam outras tantas reações à racionalização e unificação da alimentação.

O homem como ser relacional enquanto interage com os diversos elementos da natureza e também com o atual momento global, vê-se obrigado a fazer adaptações biológicas para sobrevivência e evolução dinâmica social. São os fenômenos tecnológicos intra e extra pessoais que estão cada vez mais evidenciados nas relações entre manipulador e alimento, homem e alimento, alimento e desenvolvimento físico, alimento e desenvolvimento cognitivo.

O homem no arco de 24 horas, despende no mínimo 15% de seu tempo alimentando-se e nos 85% do tempo restante, ele precisa utilizar o resultado metabólico desta ingestão para se desenvolver física e energeticamente. Se o nosso combustível é o alimento, podemos dizer que o homem entre tantas dimensões, também é o que come. *"A dieta determina o modo de vida de um homem"* (Durant, 1996, p.85).

Pode-se intuir que o homem ao se alimentar de prazer possa orgânica e energeticamente desenvolver uma vida mais prazerosa, criativa e equilibrada.

Verifica-se no cotidiano que o profissional que ingressa no campo de trabalho de alimentação não está preparado de forma teórico-prática para o ofício, os locais de trabalho na sua maioria são improvisados e o ambiente de trabalho não é sob o ponto de vista ergonômico, adequado além da remuneração ser pequena. Estas condições levam este profissional a realizar outros serviços, caracterizando a dupla jornada de trabalho, na busca de maiores salários para atender as suas necessidades básicas e a produzirem de forma desmotivada.

Os conhecimentos acerca desta problemática centram-se em preparar de forma teórica, prática e técnica, todos os profissionais que produzem alimentos e instrumentalizá-los na dimensão do prazer, favorecendo a sua empregabilidade.

### **1.3 ORIGEM DESTA DISSERTAÇÃO**

A metabolização como função vital possibilita o desenvolvimento qualitativo do homem. Metabolismo compreendido como conjunto de processos químicos no qual o alimento é submetido após ser introduzido no organismo, passando pelas etapas de transformação bioquímica, renovação e nutrição celular e finalmente disponibilizando a energia necessária para realizar suas manifestações orgânicas interiores e exteriores, somáticas e psíquicas.

Se o que sei sou, o que sou faço. Eu me faço mais enquanto me nutro de alimentos ricos em energia e prazer. Nesta ótica, a qualidade do alimento ingerido por qualquer humano deve ser especialmente vigiada para que contenha um condensado energético vital semelhante ao seu metabolismo.

*“Cozinhar é o mais sagrado ritual. No ato de transformar os alimentos estamos também nos transformando. Claro que nem toda pessoa que cozinha passa por esta transformação. As pessoas transformaram o ato de cozinhar num sacrifício e o fazem geralmente com sentimentos de ódio, tédio e não lhe dando a atenção necessária. Isso resulta num alimento que*

*nos causa mal, que nos provoca tristeza, e nos sentimos pesados. Esse alimento não traz em si nada de mágico. É um amontoado de massa que digere sem nenhum prazer” (Frazão, 1998, p.20)*

O que quero salientar é que, o que comemos é mais que nutrientes, é a energia específica do alimento. Comemos também o estado mental daqueles que o cultivaram, colheram, prepararam o alimento. Se levarmos este raciocínio adiante, ainda teremos nesta cadeia a interferência do estado mental daquele que está comendo. O alimento que é cultivado, colhido, preparado e comido com prazer tem uma qualidade diferente daquele alimento que passa por processos com outra consciência em relação a ele.

Segundo Cousins (1995,) a comida não pode mais ser vista como calorias, proteínas, gorduras e carboidratos, ou como mera forma material e ainda relata:

*“A comida é uma força dinâmica que interage com os seres humanos nos níveis do corpo físico, mental, emocional e também energético e espiritual. O estudo da nutrição é o estudo da interação e assimilação das forças dinâmicas da comida pelas forças dinâmicas do nosso ser total” (1995, p.29).*

Através deste entendimento, reafirma-se a abrangência alimentar em todos os processos psico-físicos humanos e ambiental. Daí a se afirmar que *“a cozinha faz o homem e que tanto um como outro têm 500 mil anos” (Flandrin e Montanari, 1998, p.30).*

A necessidade e a fundamentação teórico-prática deste trabalho foram geradas por um processo crescente de busca, de interrogações e reflexões. Desta forma, este trabalho origina-se e fundamenta-se em crenças, conhecimentos e valores desenvolvidos por todos aqueles que através da história manipularam alimentos.

Trago à tona o premiado filme do Diretor Arau *“Como água para chocolate”*. Uma estória de um amor proibido vivenciada por dois personagens que através da comida, exprimem seu amor, paixão e erotismo.

Neste filme a personagem principal Tita, mulher que nasceu e cresceu na cozinha, conhecia os temperos, aromas e sabores e os utilizava com toda a força do seu ser. Esta força de seu ser se revela em cena de toxinfecção alimentar aguda em todos os participantes do casamento

de sua irmã com seu amado e em cenas eróticas vivida entre os protagonistas através do manjar dos deuses (prato de codorna ao molho de pétalas de rosas) que sensualmente era preparado por Tita e ingerido pelos amantes:

*“... parecia um estranho fenômeno de alquimia. Não só o sangue de Tita, mas todo o seu ser se havia dissolvido no molho de rosas e no corpo das codornas e no aroma da comida. Penetrava no corpo de Pedro, voluptuosa, aromática e completamente sensual. Parecia ter descoberto o novo código de comunicação em que Tita era emissora, Pedro era receptor e Gertrudes a afortunada em que se sintetizava esta relação sexual através da comida”*

Tita, sábia mulher e profunda conhecedora das dinâmicas projetadas através do alimento. Mulher que ama, e também mata. Mata sua irmã atacando semanticamente o seu sistema digestivo, quando a irmã, com sua filha no braço menciona que esta jamais se casará. Tita que fora vítima do mesmo determinismo, toma-se de ódio e ao preparar um prato para sua irmã, desencadeia nesta, eructações e flatulências que a levam a morte.

Esta mulher que transforma alimento em ódio e prazer, finalmente perpetua a sua dinâmica e a sua alquimia através dos tempos e gerações através de em um singelo receituário culinário. Este filme é capaz de evidenciar dimensões que facilmente se percebem em alguns trabalhadores no ato de manipular o alimento.

Considerando a minha experiência profissional como consultora no interior de estabelecimentos que produzem alimentos, em cozinhas industriais, hotéis, bares, restaurantes e indústria de alimentação, também tenho observado aspectos intrigantes acerca de como os manipuladores de alimentos se relacionam com o alimento.

Estes aspectos são evidenciados em percepções pessoais e psico-orgânicas que experiencio na minha prática diária, o que me leva a refletir sobre como um trabalhador com uma condição sócio econômico com tantas dificuldades está realizando o seu trabalho diariamente. Obviamente o resultado desta produção interfere no produto final.

Trago alguns exemplos de sintomas que começam a ser frequentes em minhas consultorias. Saliento, que o objetivo de meu trabalho nestes serviços não é verificar dinâmicas de equipe de trabalho, ou qualquer diagnóstico psicológico. O que torna-se curioso é que quando estamos inseridos em um contexto de trabalho, onde seriamente queremos avaliar o sistema de

produção e seus resultados, temos inevitavelmente que contemplar aspectos de ambiente, pessoas e resultados obtidos. Esta avaliação não é simples pois ao estarmos entre os funcionários na área de produção sentimos o nosso organismo falar. É freqüente visitar uma empresa e sair com a sensação de peso, traduzida em exaustivo cansaço corporal, fato que se altera quando me ocupo com outros afazeres, ou seja, quando mudo a dinâmica a qual me submetia quando presente em determinado local de trabalho. Estes aspectos subjetivos vivenciados no meu dia a dia de trabalho demonstram que há percepções orgânicas que devem ser valorizadas, como odores, sensações viscerais e outras que evidenciam como está a forma de produção de um grupo específico de manipuladores de alimentos.

Posso afirmar que encontro no meu trabalho espaços físicos dos mais variados, das cozinhas improvisadas à grande indústria de exportação, como é o caso de uma indústria de alimentos de Santa Catarina com 1500 funcionários. Nestes serviços trabalho com equipes de nutricionistas e demais profissionais na área de treinamento para formação adequada do trabalhador de alimentação e melhoria da qualidade dos serviços.

O que verifico é que há locais espaçosos e outros confinados, uns sem ventilação e pequenos e locais climatizados amplos e claros. Para a minha surpresa não é possível fazer uma precisa correlação entre espaço físico e produção perfeita. Também encontro equipes treinadas e outras onde a produção é doméstica e não é possível traçar um perfil ótimo entre produção e funcionário treinado. Por exemplo, ao ministrar palestras constato que eles sabem o que falo sobre princípios higiênico-sanitários e não aplicam no cotidiano.

Finalmente verifico que há muitas equipes de trabalho motivadas e outras que arrastam a produção aguardando o término do dia de trabalho.

Esta é a realidade, situações diversas, resultados variados e humanos com características pessoais respondendo das formas mais variadas a todos os estímulos que o trabalho com alimentos pode proporcionar.

As referências citadas a seguir fazem parte de uma constatação subjetiva encontrada nas consultorias que realizo, inicialmente eram apenas observações ímpares, depois começo a verificar constância nestas percepções e que também são perceptíveis por outros observadores de minha equipe formada por 12 profissionais.

Assim, após tantos “mal-estares” (tonturas, náuseas, enjoos), que sentia organicamente durante minhas visitas nestes locais, comecei a observar que ao ingressar no local estava bem e durante ou após algumas horas de trabalho no interior destes serviços algumas sensações orgânicas apareciam, como cansaço, oligúria, sialorréia, sede, sensação de empanzimento, tubo digestivo acelerando o fluxo de trabalho, rumores abdominais audíveis, náuseas e raramente prazer ou vontade de degustar aquele alimento que estava sendo manipulado. Esta observação também se fez presente em cinco nutricionistas que trabalham em minha equipe e muitas vezes quando estávamos trabalhando em conjunto era freqüente perceber-se os mesmos sintomas orgânicos.

Em uma das consultorias, uma profissional nutricionista relata: *“sempre que estou aqui, nesta cozinha, tenho depois uma diarreia”*.

Outra percepção que tive quando entrei na área de produção de um dos estabelecimentos que trabalho, foi a sensação de estar em um “necrotério”, pois aquela indústria de alimentação tinha impregnado em seu ambiente este odor. Logicamente aquele alimento produzido me causava repulsa orgânica.

É freqüente o desejo de tomar água durante a consultoria, esta sensação advém das equipes que parecem trabalhar de forma pesada (desmotivada) e automaticamente percebe-se um cansaço orgânico no consultor e vontade de beber água.

As sensações de irritação aparecem nas equipes cujo relacionamento com companheiros ou chefias não são bem sucedidos, onde a descarga acontece no bate-bate de utensílios e desleixo com o produto alimentar, funcionário irritado, raivoso no processo de trabalho principalmente quando a nutricionista está supervisionando a sua forma de trabalho.

Em conversa informal com uma equipe de 25 nutricionistas de uma cozinha industrial de abrangência nacional, o relato das irritações dos funcionários quando da presença delas na cozinha é geral, o que só se desfaz após um árduo empenho por parte a nutricionista em conquistar a confiança da equipe.

Estas observações e constatações de minha experiência profissional, não me parecem exclusivas, pois diversos profissionais do ramo compartilham desta compreensão e leitura do ambiente e grupo de trabalho, porém são escassas as literaturas específicas e científicas sobre o

assunto. A exemplo desta observação, é freqüente numa cozinha comercial o cozinheiro bater de frente com a profissional nutricionista e até fazer comentários com os colegas do tipo: "ela tem o título e não sabe fazer nada". O que é uma não verdade. Verificamos neste momento que a não qualificação acadêmica do cozinheiro o faz pensar-se diminuído e muitas vezes acaba por fazer um ataque externo à profissional que não está em disputa de funções.

Bernardino Ramazzini já em 1700, em seu livro *As Doenças dos Trabalhadores*, descrevia sobre as profissões dos azeiteiros, dos curtidores, dos queijeiros, e de outros ofícios imundos:

*"Muitas outras oficinas existem que são pestíferas para o olfato e compensam os ganhos dos seus operários impondo-lhes um tributo de males; são àquelas em que trabalham azeiteiros, curtidores, fabricantes de cordas musicais, carnicheiros, pescadores, salgadores de pescados, queijeiros e fabricantes de velas de sebo. Confesso ter sentido o estômago revoltado, todas as vezes que entrei nas ditas oficinas e não consegui tolerar o longo tempo tão mau odor, sem ter dores de cabeça e vômitos. Com razão exigem as leis que tais operários não exerçam sua profissão em casa, mas em subúrbios ou zonas desabitadas da cidade (Ramazzini, 1999, p.87).*

Ainda acerca dos odores:

*"Observei algumas mulheres que habitavam perto de oficinas de azeites atacadas de histeria por culpa desses odores pestilenciais, o que não deve causar espanto, ao recordarmos que Hipócrates recomendava aproximar o nariz dos maus cheiros para curar histerismo; mais nem sempre os suaves aromas provocam excitações uterinas, de maneira que também se indicam para curar essas mulheres cinamomo, noz-moscada e remédios semelhantes, considerados por Horácio Eugênio de "salvaguarda infalível", e não desaprovados pelo doutíssimo Etmüller; no livro "da Natureza das Mulheres".*

*... "Convém desconfiar sempre que exista dano para o espírito e humores nestas nefandas partículas e odores absorvidas junto com o ar no ambiente de trabalho" (Ramazzini, 1999, p.88).*

Como podemos observar a literatura já menciona muito sutilmente as sensações orgânicas que se podem ter no ambiente de trabalho.

O Marquês de Valvernargues, literato Francês que viveu no século XIII dizia que "as idéias brilhantes vinham do estômago" (Enciclopédia Conhecer, 1969). O fato é que na época

greco-romana, momento de grandes pensadores e idéias extraordinárias se dava grande importância à boa mesa. Ainda hoje muitos acordos e negócios são celebrados em torno das boas mesas.

O meu propósito é transformar esta experiência compartilhada com tantas pessoas em uma discussão científica onde possamos evidenciar que a forma física e psíquica do manipulador no preparo do alimento pode interferir no resultado, prazer e crescimento ou simplesmente seguirão o seu fluxo tão meramente mecânico de digestão. ... *“É ciência somente quando o que sei, sou; o que sou, faço; aquilo que sou, sei. A intercambialidade entre fazer, ser e saber, numa circularidade na qual o uno, desdobrando a si mesmo, propõe sempre a unidade de ação do indivíduo-homem na unidade de ação do evento-vida”* (Meneghetti, 1996, p.102).

#### **1.4 OBJETIVO GERAL**

Discorrer sobre os temas: forma de trabalho, prazer e empregabilidade, referentes aos trabalhadores dos serviços de alimentação, com base em experiência pessoal e algumas bibliografias.

#### **1.5 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Discorrer sobre: História da alimentação; Forma de produção dos trabalhadores da área de alimentação; Concepção de prazer no espaço de trabalho e no ato de produção de alimentos; Empregabilidade na área de alimentação.
- Propor a interrelação entre as dimensões de empregabilidade, prazer e forma de trabalho e favorecer as condições de trabalho, empregabilidade e salário do tabalhador dos serviços de alimentação.

## **1.6 PRESSUPOSTOS**

- Os serviços e as indústrias de alimentação podem ter comprometidos sua produção por não possuírem trabalhadores qualificados e conscientes do que representa o alimento e sua extensão interativa entre forma de produção com o cliente consumidor e suas perspectivas pessoais de mercado de trabalho.
- Os trabalhadores da área de alimentação têm uma consciência pouco desenvolvida sobre o valor do alimento.
- O trabalhador de alimento possui baixa escolaridade e pouco conhecimento sanitário e técnico sobre produção alimentar.
- O prazer é uma dimensão pouco explorada em relação a produção de alimento e não gera um produto final prazeroso e aperiente.

## **1.7 LIMITAÇÕES DO TRABALHO**

A maior limitação encontrada é a carência de literatura sobre questões subjetivas propostas nesta dissertação relacionadas à produção de alimentos.

As pesquisas realizadas com órgãos do governo responsáveis por dados estatísticos (Vigilância Sanitária Estadual, a Junta Comercial do Estado de Santa Catarina, a Receita Federal o Instituto Brasileiro de Geografia Estatística) e o próprio Sindicato da Categoria revelam que não existem referências específicas sobre este setor de trabalho, não havendo disponibilidade de dados ou cruzamento destes, o que impossibilita um concreto espelho da realidade que apresento.

Não encontramos na literatura aspectos que relacionam a alimentação com mercado de trabalho e prazer. Apesar da acelerada evolução humana em dimensões tecnológicas, percebe-se um distanciamento do homem de sua necessidade básica de se alimentar, de forma adequada, nutricional e prazerosa.

A temática abordada exige conhecimentos específicos de aspectos relacionados ao mercado de trabalho de alimentação, subjetividade humana e prazer.

## 1.8 METODOLOGIA

A proposta deste estudo é discorrer sobre alimentação, forma de produção, prazer e empregabilidade através de reflexões que possibilitem entre todos os temas, uma interação lógica, coerente, funcional e inovadora para os profissionais do serviço de alimentação.

Falar de experiência é falar da prática da vida "*conjunto de conhecimentos individuais ou específicos que constituem aquisições vantajosas acumuladas historicamente pela humanidade*" (Ferreira, 1986, p. 743). A metodologia, no entanto, é o caminho do pensamento e da prática exercida na abordagem da realidade, "*o método é a alma da teoria*" Lening apud Minayo (1996, p.16).

Retomando estes conceitos, poderia-se afirmar que a metodologia desenvolvida através de relatos de experiências pode agregar valores no campo de conhecimento e da prática dos trabalhadores dos serviços de alimentação.

Ainda que inexpressivo o universo de trabalhadores e locais de trabalho por mim vivenciados, creio estar contribuindo com a ciência, pois é na práxis diária que formalizamos também o nosso potencial intuitivo e intelectual. Adentrar em ambientes de trabalho diversos, trocar experiências profissionais com trabalhadores em seus próprios ambientes de trabalho, conhecer um pouco de sua condição sócio-econômica e perceber suas dimensões subjetivas que os motivam para o trabalho diário, é enriquecedor ao pesquisador. Esta experiência me faz desenvolver uma profunda reflexão e apontar novas dimensões de trabalho para a categoria profissional dos trabalhadores do serviço de alimentação.

O universo de trabalho do qual discorro, constitui-se de serviços que produzem alimentos, onde realizei ou estou realizando consultoria situam-se em Santa Catarina e constam de:

- 17 cozinhas de produção de alimentos, sendo que em cada cozinha a média é de 12 de funcionários.
- 01 indústria de produção de alimentos com 1500 funcionários.
- 30 estabelecimentos entre Bares, Hotéis e Restaurantes, com média de 15 funcionários cada estabelecimento.

O tempo de consultoria em cada local referenciado é variável. A média de permanência em cada consultoria depende da necessidade do estabelecimento. Há consultorias que variam de 3 a 6 meses e outras desenvolve-se ao longo do ano.

A minha experiência nesta área desenvolve-se ao longo de 3 anos, quando iniciei consultorias com preocupações apenas com as condições higiênico-sanitárias, nas quais exercia funções meramente educativa. Com o passar do tempo, meus estudos sobre o assunto - alimentação- e com mais experiência, novas dimensões foram surgindo, quando percebi outros aspectos também estariam relacionados ao processo de produção de alimento. Aspectos como o ambiente, a forma de trabalho dos trabalhadores da área de alimentação, a sua relação pessoal com o alimento e, finalmente, o resultado desta produção interativa com o cliente consumidor começaram a me fazer refletir sobre a importância social desta função.

Outro questionamento surgia acerca do trabalhadores do serviço de alimentação, porque tão pouca qualificação profissional e limitada visão de futuro. Será que os empregadores não deveriam também exigir e oportunizar mais possibilidade de escolaridade para estes trabalhadores?

Ao buscar uma linha metodológica para nortear e justificar as reflexões sobre os trabalhadores de alimentação, utilizei o método teórico-argumentativo. Os instrumentos utilizados para o seu desenvolvimento partiram da minha memória, através de suas experiências vivenciadas na prática e de pesquisas teóricas sobre os temas que correlaciono nesta dissertação.

A metodologia utilizada possibilita apresentar um recorte original no sentido de superar os níveis descritivos através de "Confronto Teórico" (Demo, 1987, p.24), com minha experiência, o que exigiu uma delimitação dos temas, para o aprofundamento dos elementos contextuais. A

linha de pesquisa teórica segundo Demo (1987, p. 23), "é aquela que monta e desvenda quadros teóricos de referência."

Embora as pesquisas teóricas se caracterizem por maior liberdade de defesa de posições, sem um rigoroso aparato bibliográfico e empírico, foi imprescindível que se apoiasse esta dissertação em princípios de cientificidade e que não dispensam a lógica e a coerência da argumentação (Severino apud Gonzaga, 1992, p.33).

Para tanto esta dissertação foi baseada em critérios de cientificidade aceitos, como os apresentados por Eco (1989, p.21-23), ao dizer que o trabalho científico deve apresentar um objeto reconhecível e definido, dizer sobre este objeto algo que ainda não tenha sido dito ou rever sob diferente ótica o que já se disse, ser útil aos demais estudos e fornecer uma continuidade pública. A argumentação está sempre presente; a revisão bibliográfica auxilia na fundamentação da minha argumentação e no ponto de vista proposto nos objetivos específicos. Alguns dados estatísticos coletados de alguns consultores e entidades governamentais também serviram para análise e apreciação sobre o ponto de vista apresentado.

## **1.9 DESCRIÇÃO E ORGANIZAÇÃO DOS CAPÍTULOS**

**Capítulo I** - Este capítulo descreve a relevância mercadológica do trabalhador que se ocupa em manipular o alimento e aponta para as necessidades atuais de se garantir as dimensões técnicas educativas e de consciência na produção.

**Capítulo II - *A História da Alimentação***.- Voltar ao passado significa compreender fatos e fenômenos que foram assimilados pela atualidade e transformados com o tempo. Os fatos históricos que relato auxiliam na compreensão de como o profissional está posicionado no mercado atual e quais as perspectivas para ampliar sua empregabilidade e salários.

**Capítulo III- *Forma de Produção*** - É indispensável que observemos a forma de trabalho , o ambiente de inserção do trabalhador e aspectos subjetivos relacionados à sua produção. Através

de prescrições ergonômicas e observações evolutivas. Faço reflexões de como o homem se porta ao manipular alimentos.

**Capítulo IV- *Prazer*** - A concepção de prazer no trabalho remonta no trabalhador dimensões profundas, onde ele deve acima de tudo, realizar a cotidiana sintonia com seu íntimo e nesta fonte desabrochar a criatividade. O trabalhador de linha de produção está sendo substituído por um alguém empregável, capaz de produzir mais, porém com o comprometimento metabólico daquilo que faz, onde há a possibilidade do prazer.

**Capítulo V - *Empregabilidade***- Este capítulo especialmente me apraz, porque através da visão empreendedora de qualquer profissional é possível aumentar a capacidade de empregabilidade. Parece que os tempos modernos estão contemplando o trabalhador que com esforço se qualifica na seletiva corrida do mais empregável do mercado.

## **1.10 CONCEITOS BÁSICOS**

### **ALIMENTO**

Substância que introduzida no organismo promove o crescimento e a reparação dos tecidos, a produção de energia e o equilíbrio das diversas funções orgânicas.

### **ERGONOMIA**

O conjunto de conhecimentos que visa melhor adaptação das situações de trabalho (com suas qualidades físicas, químicas e biológicas), dos instrumentos de trabalho (máquinas, ferramentas, fontes de informação), do espaço de trabalho, divisão de tarefas, determinando o conteúdo das mesmas e divisão dos trabalhadores, para garantir a execução das tarefas (Ferreira et al, 1993).

## **PRAZER**

*“O prazer é o sentimento que provem da realização do nosso potencial” (Schutz, 1974, p.15)*

## **EMPREGABILIDADE**

Empregabilidade é a condição que o trabalhador possui de ser empregável, isto é, de dar ou conseguir emprego com os seus conhecimentos, habilidades e atitudes intencionalmente desenvolvidas por meio de educação e treinamento sintonizados com as novas necessidades de mercado de trabalho (Minarelli, 1995).

## CAPÍTULO II - HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Acompanhar a história da arte culinária de um povo é, de certa maneira, acompanhar a história de sua civilização. O homem fez da cozinha uma arte que retrata seus sucessos e derrotas no decorrer dos séculos.

As tumbas do Egito, a partir do quarto milênio, mostram a variedade de alimentos de que já dispunham as elites sociais. Muito variadas, com massas, carnes, peixes, laticínios, frutas, legumes e bebidas que constam do cardápio de uma refeição preparada para um faraó. Porém, pouco se sabe do que ingeria o homem comum.

Seria bem mais difícil saber a partir de quando cada um desses alimentos passou a fazer parte da alimentação humana. O que se pode dizer é que os homens sempre foram onívoros mais ou menos inclinados, de acordo com as épocas e as regiões em que viveram, à comer alimentos vegetais ou animais. De qualquer modo, não se pode dizer que essa característica marca o início da história humana na alimentação, pois antes mesmo da primeira aparição dos homídeos, já existiam primatas onívoros.

Durante alguns milhões de anos, frutas, folhas ou grãos parecem ter fornecido ao homem pré histórico o essencial das calorias de que necessitava. A preponderância da alimentação vegetal é sugerida pelo desgaste característico dos dentes dos fósseis humanóides.

Se os estudiosos da pré história escreveram mais sobre os produtos da caça e da pesca do que sobre os alimentos vegetais, isso se deveu em parte ao fato de que estes deixaram menos vestígios no solo. E também porque só agora se começa a desenvolver os métodos, químicos e isotrópicos para mensuração de partes vegetais e de carne na alimentação de nossos ancestrais.

A história nos mostra que os primeiros homídeos-australopitecus, *Homo habilis*, depois *Homo erectus*, há cerca de 1,5 milhão de anos – foram caçadores ou ladrões de carcaças de animais. A partir da era paleolítica, na Europa, a caça a ursos, elefantes, rinocerontes foi significativa. Com o resfriamento do clima europeu, o homem do período mesolítico voltou-se

para animais menores da fauna atual, cervos, javalis, lebres, pássaros inclusive, servindo-se da flora.

Foi no Oriente Médio que o homem, começou a desenvolver a agricultura e a criação de animais. Estas atividades desenvolveram-se em outras regiões mediterrâneas, enquanto, mais ao norte, os produtos da coleta e da caça predominavam até depois da era cristã, favorecendo uma alimentação mais equilibrada, com menos carências.

Os tipos de vegetais consumidos na pré- história não são definidos e somente pode-se falar em cereais com as sociedades civilizadas como: Mesopotâmia, Egito, Síria, Pérsia, etc.

A cozinha propriamente dita é relatada a partir do segundo milênio a.C., quando aparecem os primeiros indícios culinários nas tumbas egípcias.

Na pré-história, nossos ancestrais alimentavam-se de plantas, frutas e animais que a natureza lhes colocava ao alcance, e, mesmo sem cozê-los, a preferência de certos alimentos era fruto de experiência agradável que os mesmos lhes davam após a sua ingestão. Esta passagem pré-histórica admite que foi através das experiências vivenciadas com o fogo, é que nasce a culinária.

As pesquisas mostram que o gosto pela carne cozida é comum a praticamente todos os carnívoros e que ela é procurada depois de incêndios naturais. Sugere-se, assim, que os próprios animais carnívoros preferem o cozido ao cru e que comeriam assados todos os dias se soubessem cozinhar. Assim, logo que o homem conseguiu dominar o fogo, mudou seu regime alimentar.

Não aceitemos tão facilmente esta idéia. Longe de se constituírem em valores objetivos, o bom e o ruim são noções relativas, próprias a cada indivíduo e a cada cultura. Se podemos arriscar uma hipótese em relação a esta questão, é a de que normalmente se prefere o conhecido, o habitual ao desconhecido. São as preferências que observamos até hoje em cada país, cada cultura.

Se considerarmos o que ocorre depois de um incêndio prova que certamente a carne assada não repugna os animais carnívoros quando eles a encontram neste estado; mas isso não pode nos levar a crer que eles prefiram carne cozida à assada. Mesmo porque após os incêndios nas florestas, há dificuldade de obtenção de alimentos como frutas, vegetais e principalmente os animais vivos, levando ao aproveitamento do animal “assado” (fruto da queimada).

O fato do homem ter dominado o fogo não foi de um dia para outro e muitos processos aconteceram até este fato e o marco inicial da "cozinha".

O que podemos afirmar é que o fogo e tantas outras técnicas descobertas que tornavam comestíveis e saborosos os alimentos constituem o marco da humanização das condutas alimentares.

Acredita-se, geralmente que o comportamento alimentar do homem distingue-se dos animais não apenas pela cozinha, ligada em maior ou menor grau a uma dietética e a prescrições religiosas, mas também pela comensabilidade e pela função social das refeições.

*A partir do início do terceiro milênio na Suméria ou, no mais tardar, no segundo milênio em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, inúmeros textos comprovam a existência de banquetes com ritos precisos. Embora eles descrevam principalmente os banquetes dos deuses ou dos príncipes, referem-se também às festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre iguais, para reforçar as relações entre senhores e vassalos, seus tributários, seus servidores e, até, os servidores de seus servidores. Da mesma forma, em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma panela (Flandrin e Montanari, 1998, p.33).*

Os acordos solenes, os contratos eram concretizados pela realização de refeições que uniam os participantes. Podemos observar que estes rituais demonstram a origem de comemorações festivas de comunhão e prazer em torno do alimento.

## **OS LABORADORES**

A oposição dos estilos de vida e dos modelos alimentares do mundo camponês e da nobreza acentuam-se a partir da época carolíngia, entre o séculos VIII e IX.

Antes, essa distinção não era muito marcada devido à importância social de uma categoria mista de camponeses-guerreiros, que constituiu durante muito tempo, a base do sistema político na França, sob a dinastia merovíngia, assim como na Itália, durante a dominação lombarda. Estes

possuíam uma cota de alimentos reforçada para bem guerrear e defender seus interesses de propriedade.

Com a evolução histórica, aparece a classe dos "livres do rei", pequenos ou médios proprietários de terras e membros do exército real. Este modelo foi aos poucos sendo substituído, devido ao desenvolvimento da grande propriedade e da transformação de muitos desses homens livres em camponeses subjugados à abolição de seus direitos e deveres públicos e à progressiva constituição de uma casta militar profissional, encarregada de fazer a guerra.

Drasticamente a forma de alimentação de um guerreiro modificou-se para uma pobre refeição de cereais à moda camponesa, onde um homem que antes era guerreiro e recebia uma ração alimentar de 6.000 calorias/dia, passou a camponês e receber 1.000 calorias/dia .

A sociedade da época irá determinar quais homens serão guerreiros ou camponeses. O camponês neste momento histórico passa a ser o provedor alimentar dos guerreiros.

Os habitantes do campo não apenas são relegados ao nível de simples produtores, mas também, a partir do século IX, busca-se por todos os meios excluí-los das atividades silvo-pastoris, para transformá-los exclusivamente em camponeses. A floresta, - que se começa, então, a desvastar para dar lugar a novas terras cultiváveis - tornou-se um lugar reservado aos poderosos e a seus "exércitos" de caça, que procuram impedir que as comunidades rurais a ela tenham acesso. Os litígios dessa época opõem, freqüentemente, senhores e camponeses (às vezes, um só; mais amiúde, comunidades inteiras) a propósito do uso dos bosques e dos direitos de pastagem e de caça que, exercidos antes sem maiores limitações, são agora, duramente questionados. Ainda não chegou a hora da marginalização, mas já existe essa tendência.

O próprio termo *laboradores*, que começa a designar a "ordem" dos camponeses, tem uma certa significação pragmática, uma vez que diz respeito não aos camponeses em geral, mas, de modo mais específico, aos trabalhadores da terra. Na terminologia que se afirma, então, labor é, por excelência, o trabalho agrícola ou o seu produto - os cereais. Assim, o camponês é considerado um produtor e um consumidor dos produtos da terra: os cereais, as leguminosas, os legumes, são "seus" alimentos; só o trigo continuará sendo, ainda por muito tempo, um produto de luxo reservado às mesas dos ricos e dos poderosos. Mas essa imagem reflete, apenas em parte, a realidade cotidiana, porque durante vários séculos a carne ainda será parte integrante da cozinha camponesa.

## A QUALIDADE DA PESSOA

A natureza dos alimentos, as quantidades consumidas, os modos de preparo, tudo concorre simbolicamente para definir a classe de pertença, a "qualidade da pessoa", como se dizia então. Essa expressão já era empregada nos textos de medicina antiga, mas para indicar as características individuais do consumidor e suas necessidades alimentares subjetivas, condicionadas, ao mesmo tempo, pelo meio, pelo clima, pela estação, pelo trabalho exercido e, claro, pelo sexo, idade e constituição física.

Na Idade Média, precisamente entre o século VIII e o século IX, quando se dá o processo de aristocratização da sociedade - a noção de "qualidade da pessoa" muda radicalmente de sentido; ela designa não mais a identidade fisiológica do indivíduo, mas sua presença social.

Os capitulares francos do século IX levam em conta apenas o nível social quando estabelecem que as provisões de alimentos para os *missi dominici* em viagem deveriam ser fixadas segundo a "qualidade das pessoas". Da mesma forma, quando o monge Alcuin apresenta as diversas manifestações possíveis do "pecado da boca", não deixa de condenar a falta cometida por aqueles que se servem de pratos mais refinados do que seria adequado a sua "qualidade como pessoa", as quais definiam conforme os padrões sociais da época, a classe a qual pertenciam as pessoas e desta forma estabelecia-se o tipo de ingesta alimentar determinada.

Retomando os principais momentos da evolução da história da alimentação, encontramos na antiga Roma uma forma de preparo bastante simples e primitiva dos seus alimentos. Quando os romanos chegaram em Atenas nas missões enviadas para estudar as leis de Sólon, as letras e as artes, vieram junto os cozinheiros e os gastrônomos, que se tornaram personagens importantes e considerados, pagos a alto preço. Cada um tinha as suas tarefas definidas e todos ficavam sob às ordens de um responsável, o que corresponde ao cozinheiro chefe de hoje.

Entre os gregos, por exemplo, durante muito tempo, se conheceu o "mageiro", amassador de massa, que trabalhava na cozinha. Antes, as mulheres escravas e, nas grandes ocasiões, o próprio anfitrião, preparavam as refeições. Mais tarde, o "mageiro" foi encarregado da cozinha, auxiliado por outros serviçais. Então, a confecção das massas foi confiada às mulheres – porém, mais tarde, em Roma, com a demiurgia foi proibida a entrada da mulher na cozinha.

As construções da cozinha também eram valorizadas e todo cuidado era dado ao solo da cozinha, à construção do fogão, evitando qualquer umidade e escapamento de fumaça do interior da cozinha.

Provavelmente tenhamos nesta situação as primeiras preocupações com a adequada forma de produção de alimentos, salvaguardando aspectos ergonômicos e de qualidade alimentar.

Foi nos conventos, locais que se multiplicavam pelas características religiosas da época, que a arte culinária começou a se desenvolver. Os pratos eram preparados em imensas lareiras, suspensos por ganchos em enormes caldeirões. Na parte superior, eram colocadas chapas para outras preparações culinárias.

Por volta do século XIV, os molhos começaram a surgir, provocando um melhoramento nos preparos e nos utensílios da cozinha.

Carlos V foi o primeiro a dar à mesa de sua casa um aspecto opulento. Algumas obras, como “Le Viandier” de Taillevent, explicam os costumes da cozinha dos séculos XIV e XV. Com Luiz XI, a culinária perde um pouco sua pompa.

Quando da tomada de Constantinopla e fim da Idade Média, os padrões de vida começaram a ter uma sensível melhoria. As primeiras entidades de classe começaram a surgir, congregando grupos com afazeres bem definidos. Corporações de assadores, padeiros, confeitores, começaram a ser reconhecidas. Temos início aos ofícios que conhecemos na atualidade da arte culinária.

Em 1533, quando Catarina de Médicis casou-se com Henrique II, trouxe da Itália seus cozinheiros e confeitores muito reputados nesta época, introduzindo na França um novo toque na culinária, até então muito regional.

Durante a primeira metade do século XIV, houve um aumento na agricultura com o plantio de legumes, o aparecimento de especiarias da Índia e o uso das massas, que contribuíram para maior desenvolvimento deste setor da alimentação.

Luís XVI era um glutão incorrigível e em sua época, os pratos começaram a ser servidos separados. Começaram a aparecer as grandes chapas de ferro dos primeiros fogões. Os métodos culinários foram apurados e melhorados nesta época.

Os cozinheiros continuam com grande destaque nas cortes, pois comer é uma arte que sempre está sendo estimulada.

## **O RESTAURANTE**

Em 1765, é fundado o primeiro restaurante, em Paris, por um indivíduo chamado Boulanger. O nome “restaurante” é proveniente da denominação que ele deu ao seu estabelecimento: “Boulanger débite des *restaurants* divins”. Mais tarde, tal foi o sucesso da casa, que ele se mudou para outro local, com um menu já bem mais longo e um preço já determinado e fixo para cada prato. As mulheres, nesta ocasião, puderam começar a freqüentar este local. (Teichmann, 1987).

A alimentação sempre serviu ao desenvolvimento e à manutenção de certas faculdades do ser humano. É claro que para cada povo, cada região, cada época, os impulsos eram diferentes, como também eram diferentes as qualidades anímico-espirituais que cada povo devia desenvolver.

Em muitos povos, as religiões prescreviam leis relativas à alimentação e isto não era aleatório; era para que aquele povo desenvolvesse determinadas faculdades que lhe cabiam. Havia inúmeros reinados, onde o rei era o representante iniciado, e dele partiam essas leis. O povo (tal como as ovelhas) as seguia, não tendo ainda a capacidade de expressar opiniões próprias. Cada reinado desenvolvia faculdades específicas àquele povo. Essas faculdades eram muito diversificadas. O convite feito a um rei de outro povo para participar de uma refeição geralmente visava à troca de experiências. Depois de algum tempo, sobrevinha a decadência, e as leis tornavam-se dogmáticas.

Vemos, por exemplo, a sucessiva decadência do Egito, da Grécia, de Roma. Podemos notar que, paralelamente, sempre ocorria a decadência dos rituais alimentares. Com o decorrer da evolução, a alimentação dos seres humanos e os rituais alimentares foram sendo cada vez mais ignorados e, conseqüentemente, também as forças que atuavam atrás de cada alimento. Também os instintos alimentares foram perdidos e, em seu lugar, surgiram as pesquisas científicas e as análises químicas dos alimentos.

Se a dieta determina o modo de vida de um homem (Durant, 1996, p.85), eu diria que o homem também é aquilo que come, mas não faz muito tempo que esta afirmação começou a fazer sentido. Desde o começo do mundo, constata-se que as doenças carenciais e por excesso de ingestão, já existiam, mas não eram relacionadas com os alimentos. Assim, somente na atualidade podemos fazer de forma científica tal afirmação, pois temos a comprovação laboratorial e bioquímica conforme a ingesta de uma pessoa.

Relato um exemplo do início da era das grandes descobertas (longas viagens marítimas), onde uma doença incapacitava e/ou matava grande número de homens que participavam destas expedições, o escorbuto.

Em 1747, um cientista da marinha inglesa, James Lind descobriu que os sintomas do escorbuto desapareciam, havendo uma ingesta adequada de alimentos ácidos em especial o limão com um restabelecimento rápido de acordo com a situação do paciente (Teichman, 1987). Nesta ocasião ficou bem nítida a relação: Alimento-Saúde.

Mais tarde, por volta de 1912, um holandês, Eijkmann, ao ser enviado às Índias Orientais, para verificar as devastações que ocorriam nos habitantes de uma região de Java, notou que as galinhas recebiam os restos dos alimentos dos doentes e tinham o aspecto e comportamento dos mesmos. A princípio, ele pensou que elas estavam sendo infectadas pela moléstia, mas ao tentar relacionar os fatos, foi surpreendido pelo restabelecimento das aves. Investigando mais a fundo a ocorrência, descobriu que um novo superintendente do hospital, muito zeloso pelos gastos do mesmo, tinha começado a alimentar as galinhas com arroz integral, que era muito mais barato. (Teichmann, 1987). Daí, para correlacionar com uma substância que este alimento possuía e que estava ausente na alimentação dos doentes, foi um passo.

No início do século XX a doença chamada Béri-Béri (grande fraqueza), era endêmica em todo sul da China, sudeste da Ásia, Filipinas, Índias Orientais e parte da Índia. Os estudos realizados mostraram a estreita relação da doença com a grande ingestão de arroz polido destas populações (Teichmann, 1987).

A história continua seu curso e ocorrem inúmeras correlações entre alimentos e doenças. Em 1919, Benedict constatou que a medida que as pessoas passam fome, seus processos fisiológicos modificam-se de modo a conservar a energia. Suas superfícies se tornam menores e mais frias, o pulso mais lento e a atividade espontânea diminuída. As características sexuais

secundárias desaparecem e a personalidade é alterada, enquanto todos os interesses voltam-se tão somente para o alimento (Teichmann, 1987).

Somente no século XX, com o desenvolvimento de pesquisas sobre a alimentação e saúde é que desaparece a nuvem de misticismo e empirismo que sempre rodeou a cozinha e os alimentos. Assim sendo, *“existe hoje a necessidade de se achar novamente a qualidade de cada alimento, para que cada um se alimente de acordo com suas necessidades pessoais, com as necessidades advindas do desenvolvimento da consciência”* (Burkhard, 1984, p.27).

Hoje temos a uniformização planetária da agroindústria alimentar e a distribuição em grande escala que introduzem uma espécie de sincretismo culinário generalizado, correspondendo plenamente ao que Edgar Morin descreveu em *L' Esprit du temps* a respeito da indústria cultural. Segundo Teichmann (1987), ele o *agrobusiness* planetário não destrói, pura e simplesmente, as particularidades culinárias locais: desintegra e, ao mesmo tempo, integra, produz uma espécie de mosaico sincrético universal ou opera, segundo a fórmula aplicada à cultura de massa, um verdadeiro *“cracking”* analítico que transforma os alimentos naturais locais em produtos culturais homogêneos para consumo maciço. Assim enquanto suprime as diferenças e particularidades locais, a agroindústria alimentar envia aos cinco continentes determinadas especialidades regionais e exóticas, adaptadas e padronizadas. Se a diversidade irá existir, o futuro responderá, a tendência a uma homogeneidade maior dos comportamentos engendra, por reação, um forte apego a sua própria identidade. No plano da alimentação, elementos essenciais na definição da identidade histórica, deverão se definir, somente desta forma o trabalhador terá a sua identidade a sua empregabilidade e seu espaço de prazer em produzir aquilo que lhe é próprio e a verdadeira arte alimentar acontece.

## CAPÍTULO III - FORMA DE PRODUÇÃO

### ERGONOMIA

O espaço organizacional nos mostra que a arrumação dos espaços dá lugar a uma mudança social que se manifesta através de diversas formas de interação com o mesmo: o comportamento territorial, a banalização do espaço e a avaliação dos espaços. Para os trabalhadores dos serviços de alimentação os espaços constituem um local pessoal. Um ambiente muitas vezes de extensão doméstica, pela própria caracterização da função, onde ele executa suas tarefas diárias. A relação de afetividade entre o homem e o espaço em que vive, é ponto muito importante a ser investigado e toda e qualquer tentativa de interação com o meio ambiente em que se vive, se dá com a intenção de buscar o equilíbrio entre as necessidades do usuário e a estrutura física encontrada (Mafra, 1996).

Dentro desta visão os espaços de trabalho dos serviços de alimentação devem necessariamente ser discutidos e estudados, uma vez que geram satisfações ou insatisfações no trabalho. A apropriação de espaço delimita uma área de segurança e intimidade ao trabalhador, possibilitando este espaço de ancoragem o processo produtivo-criativo.

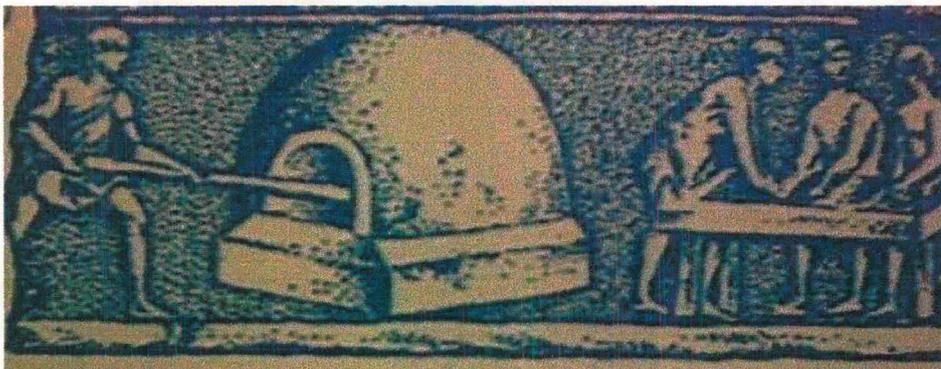
De um modo geral, o espaço é objeto de sociabilização: é através do grupo que se faz a iniciação num lugar novo, de maneira que o processo de integração social e a fase de aprendizagem do território profissional constituem dois pólos dessa dinâmica.

O comportamento territorial acentua as condições que favorecem sua expressão: a natureza do trabalho facilitando uma mobilidade maior ou menor, a estabilidade do grupo de pertencimento e a personalidade do ocupante (Chanlat, 1994). Essas observações revelam a ocupação do espaço como se fosse um território que envolve um sentimento de responsabilidade e constitui um início da força do sentimento de se pertencer ao grupo com um grau de comprometimento da pessoa na organização.

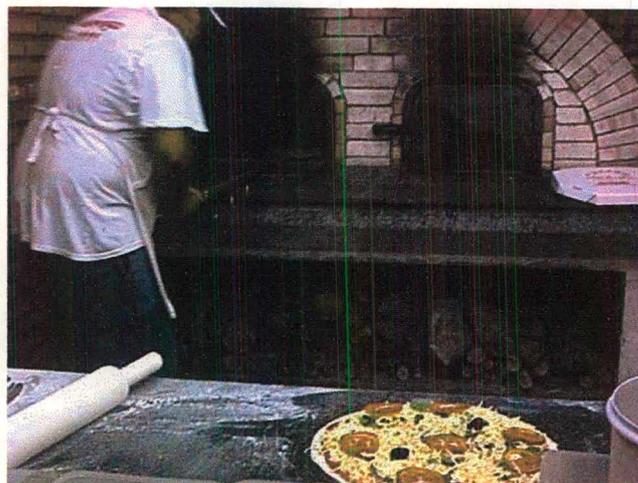
Através da Ergonomia (Lima, 1992), pode-se ter uma leitura original da forma como os trabalhadores se relacionam com o ambiente de trabalho e constitui um princípio que orienta a sua transformação.

Ergonomicamente se avaliarmos a situação e forma de trabalho de todos àqueles que estão envolvidos com o processo de trabalho com alimentos iremos encontrar a categoria dos produtores, hoje conhecida como agroindústria, dos extratores que colhem ou retiram do ambiente e comercializam o alimento, dos servos, hoje manipuladores de alimentos que produzem o alimento através do seu beneficiamento e dos revendedores.

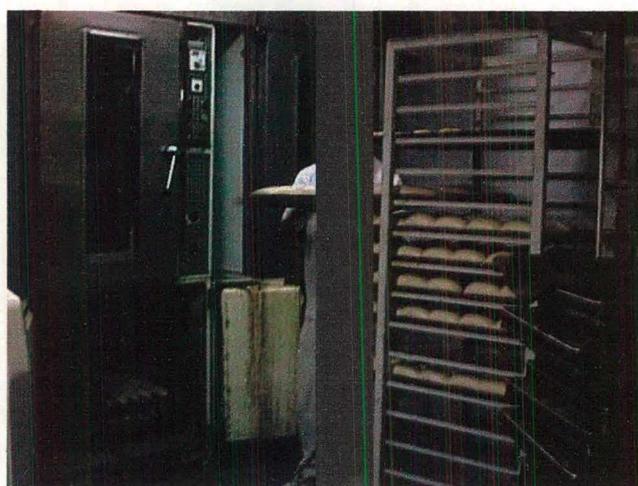
Dos fornos à lenha ao microondas, dos moinhos movidos por força motriz humana, passando para a animal e a mecânica, tenho observado que ainda nos dias atuais os aspectos ergonômicos relacionados a máquinas e processo de produção estão ainda muito comprometedores à saúde dos trabalhadores destes segmentos.



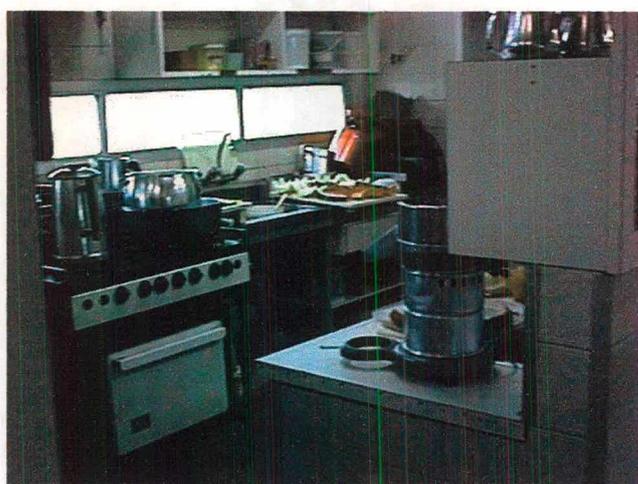
Forno de padaria romana do século I a.C.  
Enciclopédia Conhecer, 1969, p.863  
Figura 1



Forno de pizzeria atual.  
Figura 2



Forno de padaria atual.  
Figura 3



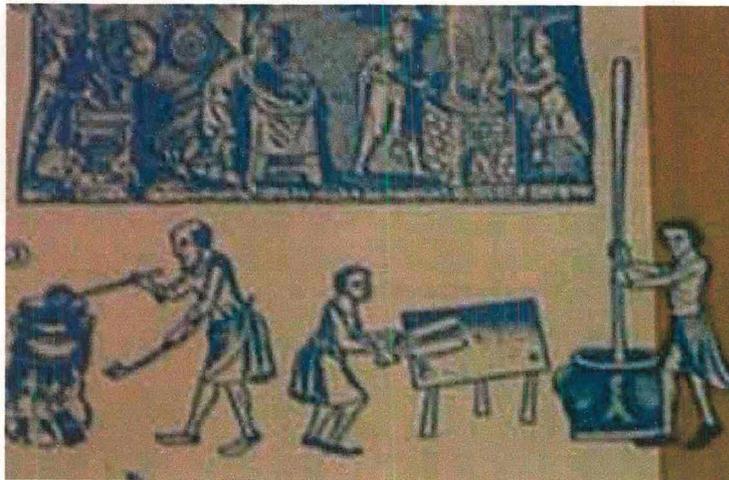
Forno de restaurante  
Figura 4

Por exemplo, se observarmos o trabalhador de cozinhas comerciais iremos encontrar um tipo de organização pouco dimensionada na sua grande maioria. Os espaços são pequenos, onde não há o mínimo de 1m<sup>2</sup> de área livre em torno dos equipamentos para circulação dos trabalhadores. As áreas são pouco ou sem ventilação, inclusive, segundo a Vigilância Sanitária do Município de Florianópolis, há projetos para se exigir a climatização dos interiores de cozinhas à temperatura de conforto em 23<sup>o</sup> C, porque as temperaturas encontradas nas áreas de produção onde existem fornos, fritadeiras e similares está em torno de 38 a 40<sup>o</sup> C. As elevadas temperaturas que se verificam predispõe o trabalhador a uma desidratação e desconforto, sem considerar os aspectos sanitários relacionados ao demasiado exsudato humano no momento de produção.

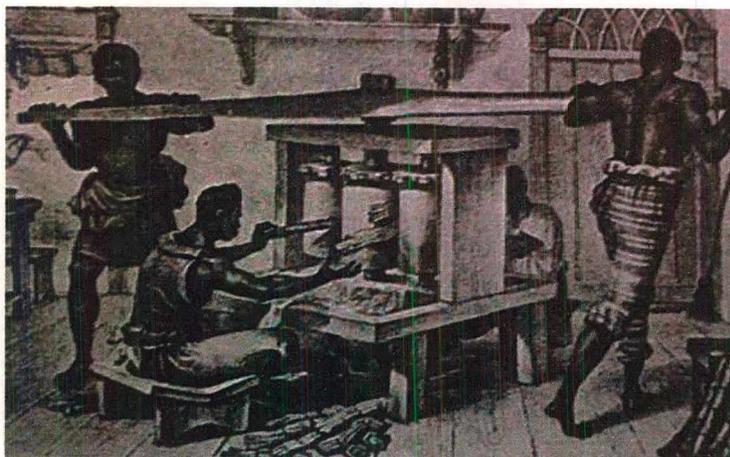
Quanto a postura, o trabalho nesta área é totalmente realizado em pé durante as 8 horas de trabalho diárias. Ramazzini (1999), em 1700 já correlacionava as doenças dos que trabalhavam em pé com a nocividade da matéria manipulada, determinando varizes e já refere a necessidade da distensão das fibras musculares:

*" As profissões que obrigam a permanência de pé também podem ocasionar úlceras nas pernas, fraquezas nas articulações, perturbações nos rins e urina sanguinolenta. Também o debilitamento do estômago está na dependência da posição de pé: nos eretos e parados, o estômago fica suspenso, o que não se verifica nos sentados que dobram o corpo e fazem descansar o estômago sobre os intestinos.... Em alternância é agradável não só movimentos do corpo como também em todas as funções naturais"* (Ramazzini, 1999, p.160).

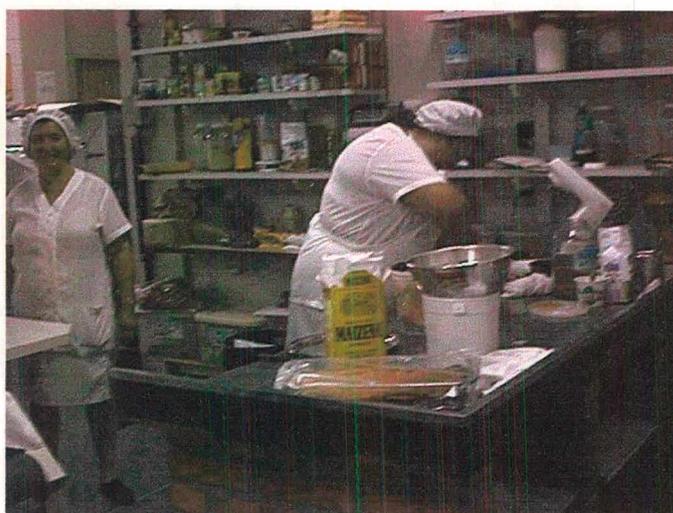
O incrível é constatar a realidade onde os empregadores não ponderam a possibilidade de se adotar assentos adequados e ergonômicos para alternância de posturas nas cozinhas ou mesmo na indústria.



Cozinha romana século III d.C. e cozinha medieval  
Enciclopédia Conhecer, 1969, p.863  
Figura 5



Brasil colônia - Moenda portátil. Burkhard, 1984, p.67  
Figura 6



Trabalhador de cozinha atual - Postura ortostática  
Figura 7

Muitos são os aspectos a considerar sob o ponto de vista ergonômico nas áreas de trabalho e produção: as alturas de bancadas, pias e tanques de lavagem consideradas inconvenientes para os trabalhadores, as máquinas e equipamentos, muitas vezes com dimensionamentos inadequados para a realidade brasileira, considerando que importamos muita tecnologia estrangeira.

O iluminamento encontrado geralmente é deficiente que auxilia no comprometimento da produção com qualidade. Em 21 cozinhas e áreas de produção visitadas para verificar o iluminamento, constatei que em 90% o iluminamento estava cerca de 40% abaixo dos níveis recomendado pela Associação Brasileira de Normas Técnicas que dispõe sobre iluminamento em interiores – NBR 5413 (1992, p.17). Sabe-se que a motivação para o trabalho e a higiene são possibilitadas no ambiente de trabalho com mais iluminamento. O iluminamento quando é favorecido por parte do empregador os trabalhadores reagem positivamente. Estas questões físicas aliadas à pessoa, seus sentimentos, motivações individuais é que podem auxiliar o trabalhador a descobrir a relevância de seu trabalho e posteriormente sintonizar a dimensão do prazer, pois este espaço, foi durante muito tempo uma dimensão esquecida das Ciências Sociais.

Os psicólogos da área da psicologia organizacional estão revelando a importância dos fatores espaciais na realidade do trabalho. Dentre os diversos ambientes que compõe a realidade social, os espaços de trabalho ocupam um lugar físico e simbólico. Surgida uma tomada de consciência dos efeitos nefastos do taylorismo, a importância do ambiente de trabalho se impôs primeiramente à psicologia do trabalho pela determinação das condições físicas do ambiente como luminosidade, ruído, fumaças, calor e posturas inadequadas que causam fadiga, absenteísmo, acidentes, dificultando as metas de trabalho diárias a serem cumpridas. Desse ponto de vista, os elementos do ambiente são considerados como causas de resistência e mau desempenho (Munsterberg apud Chanlat, 1994). Progressivamente, os estudos retiraram sua atenção dos aspectos ambientais para se interessarem apenas pelo “fator humano”, considerado um elemento capital do funcionamento das organizações.

As dimensões relativas ao ambiente do trabalho, de alguma forma esquecidas pela psicologia do Trabalho, serão levadas em conta a partir dos estudos ergonômicos que se preocuparão principalmente com os postos de trabalho e com os elementos do ambiente físico, na medida em que eles determinam um tipo de carga física ou mental (Montmollin, 1984). O ergonomista oferece assim um modelo que descreve o trabalho como uma interação dinâmica indivíduo – ambiente, através de um esquema de análise das características complexas destas cargas.

Assim, define-se o ambiente físico e os objetos que o compõem como um constructo social; as configurações e as características daquilo que denominamos a moldura edificada são consideradas outros dados produzidos socialmente. São resultado de um conjunto de processos pelos quais se operam a ocupação e a transformação de um território.

O espaço é, portanto, o objeto de práticas e de intervenções diversas. Nele o comportamento humano não é passivo, ele exerce sobre o espaço um domínio físico ou psicológico, ou ambos; afirma com isso uma dominação através da qual ele pode se determinar e agir. A apropriação engloba assim formas de interações que exprimem, a partir de uma ocupação ou de uma utilização específica do espaço, uma afirmação de si sobre os lugares. O ambiente físico é igualmente considerado um fator que pode contribuir para a formação e o desenvolvimento de afiliação e influir no desempenho de um indivíduo ou de um grupo. Ao centrar a idéia de espaço de trabalho e as diversas interações dos trabalhadores com seus ambientes profissionais mostramos a natureza psicossocial do local de trabalho; o espaço nos

informa sobre a maneira como o trabalhador aceita, utiliza, investe ou rejeita seu trabalho; esse é valorizado como um ponto de ligação a partir do qual ele tenta recriar uma parte de sua identidade. Esta interação permite-nos postular que os espaços de trabalho não são simples espaços mecânicos; são espaços humanos porque são humanizados como todos os outros ambientes, de uma parte em função de um jogo de diferenciação cognitiva e simbólica permanentemente operando sobre ele, e de outra parte em função de condutas que o integram como uma “dimensão oculta” de sua estratégia no interior do sistema profissional (Hall apud Chanlat, 1996b).

O setor de alimentação coletiva tem, nestas duas últimas décadas, sofrido modificações quanto à tecnologia representada por equipamentos, técnicas e métodos operacionais, resultando em mudanças no modo de organizar o trabalho desenvolvido nas unidades de alimentação e nutrição, caracterizando um novo espaço industrial. Estas mudanças afetam profundamente o trabalhador e o espaço de trabalho propõe uma nova leitura das interações entre comportamento humano e a organização. Essa abordagem se apoia primeiramente no fato de que uma certa imagem da organização se reflete na distribuição dos espaços: em seguida, ela considera o sistema organizacional a partir da estruturação social dos locais e dos espaços definidos, repartidos e utilizados pelos indivíduos, não só em função dos imperativos da produção, mas também em relação às condutas e valores que fazem da empresa um território social.

O espaço de trabalho está centrado sobre as diversas formas de interação dos trabalhadores com seus ambientes profissionais (Fischer apud Chanlat, 1996b). Na natureza psicossocial do local de trabalho; o espaço nos informa sobre a maneira como o trabalhador aceita, utiliza, investe ou rejeita seu trabalho; esse é valorizado como um ponto de ligação a partir do qual ele tenta recriar uma parte de sua identidade. As diversas formas de empresa e sua apropriação permitirão medir sua pregnância. Esse tipo de análise postula que os espaços de trabalho não são simples espaços mecânicos; são espaços humanos porque são humanizados como todos os outros ambientes, de uma parte em função de um jogo de diferenciação cognitiva e simbólica permanentemente operado sobre ele, e de outra parte em função de condutas que o integram como uma “dimensão oculta” de sua estratégia no interior do sistema profissional (Hall apud Chanlat, 1996b). Em uma definição mais operacional da Ergonomia, a consideram como o conjunto de conhecimentos que visa melhor adaptação das situações de trabalho aos trabalhadores (Ferreira et al, 1993). A situação de trabalho sendo entendida como as características do ambiente de trabalho

(com suas qualidades físicas, químicas e biológicas), dos instrumentos de trabalho (máquinas, ferramentas, fontes de informação), do espaço de trabalho (localização, arranjo e dimensionamento dos postos de trabalho) e da organização do trabalho (divisão de tarefas, determinando o conteúdo das mesmas e divisão dos trabalhadores, para garantir a execução das tarefas). Segundo Fadima (1979), o objetivo central da Ergonomia é projetar e/ou adaptar situações de trabalho compatíveis com as capacidades e respeitando os limites do ser humano e isto implica portanto, reconhecer a premissa ética da primazia do homem sobre o trabalho, posto que um dado trabalho pode-se adaptar ao homem, mas nem todos os homens podem se adaptar a um dado trabalho.

O ser humano acima da diversidade das disciplinas que o estudam é uno. Ele é o único enquanto espécie. Ele o é igualmente enquanto indivíduo. Se, por razões bem evidentes, os cientistas fragmentaram o saber em partes distintas – biologia, psicologia, psicologia social, psicanálise, sociologia, etc, não é menos verdadeiro que quando se observa o Homo humanus, ele aparece como um todo, cujos diferentes elementos estão intimamente ligados. Ser fundamentalmente biopsicossocial, o homem aparece também profundamente ligado à natureza e à cultura que o envolve e que ele transforma (Chanlat, 1996b). Baseado nesta afirmação, torna-se evidente que todo reducionismo, quer seja de ordem biológica, psicológica ou sociológica, não tem nenhum sentido. Todo o saber que se pode acumular sobre um aspecto da vida humana não pode servir para explicar os outros aspectos. Só uma concepção unitária pode fazê-lo, mesmo sabendo que esta representação permanecerá sempre uma construção imperfeita, inacabada. Portanto, numerosos são os que, ainda hoje, fecham o ser humano em esquemas redutores e que freqüentemente têm a impressão simplória de ter captado a sua essência. A realidade humana que encontramos na organização não poderá jamais ser reduzida a tais esquemas. Só uma concepção que procura apreender o ser humano na sua totalidade pode dele se aproximar sem, contudo, jamais o esgotar completamente.

A relação entre indivíduo e sociedade constitui, inevitavelmente, um problema dialético. A argumentação proposta centra-se na maneira de como resolver esta biológica, existencial relação entre pessoa, grupo e meio ambiente. O indivíduo tem suas raízes no social, e o social é feito de indivíduos. Conseqüentemente, uma solução isolada, iniciada e finalizada para o indivíduo, evitando tudo aquilo que é relação com qualquer imagem do social, não só é extremamente ingênua, mas significa estar completamente fora.

A maturidade do indivíduo forma-se através da inevitável dialética biológica, psicológica e ambiental, sobre o modo de metabolizar a vida. Assim para compreendermos cientificamente as proporções e as contingências de uma situação ou acontecimento humano, devemos remontar a uma razão inteligente e racional o fato de si para depois, estudá-lo e compreendê-lo.

Segundo Chanlat (1996, p.22):

*“Nossa sociedade tem sido palco de muitas transformações econômicas, sociais, políticas e culturais. Mudanças que têm suas origens em épocas mais antigas (Braudel, 1979) e desembocaram sobre o acontecimento que o historiador e sociólogo americano I. Wallerstein qualificou de capitalismo histórico (1985), que se caracteriza pela ascensão da racionalização (Weber, 1971)), pela acumulação do capital (Marx, 1970), pela hegemonia das categorias econômicas (Polany, 1983), pelo desenvolvimento do individualismo (Dumont, 1983), pela explosão tecnológica (Ellull, 1964; Landes, 1972). Esta nova ordem social, em perpétuo movimento, viu também nascer e proliferar grande número de organizações (Presthus, 1978) . Estas organizações formais tornaram-se um dos principais pontos de alavancagem e de estruturação individuais e coletivas (Meyer e Rowan, 1977, Zucke,1977) e por isso se transformaram em objeto de estudo, pesquisa e reflexão independentes (Chanlat e Séghuin, 1983, 1987; Morgan,1986)”.*

O comportamento organizacional, herdeiro das relações humanas, de alguns ramos da psicologia industrial, da sociologia e das teorias das organizações, da abordagem sócio-técnica, da dinâmica de grupos, do behaviorismo anglo-saxão, das diferentes correntes do management, o comportamento organizacional apresenta-se hoje como uma imensa colcha de retalhos, um campo aberto a quase todo os ventos teóricos. Isto porque, além do ecumenismo aparente, completamente relativo sem sombra de dúvida, observa-se no interior desse conjunto teórico heterogêneo, a ocultação ou ausência de certas dimensões humanas que são a dimensão psíquica e da linguagem, a dimensão espaço temporal, a dimensão psíquica afetiva, a dimensão simbólica, a dimensão da alteridade, a dimensão psicopatológica.

A compreensão dos seres humanos no ambiente de trabalho passa pela adoção de uma postura compreensiva, única, capaz de apreender o sentido que os seres humanos dão à sua própria vida.

É indispensável reabilitar o ponto de vista do sujeito, seu desejo em face das suas atividades profissionais e a contribuição essencial do trabalho para a construção equilibrada do ser. Tal orientação exige que se abra um espaço mais importante às preocupações ontológica no mesmo nível que as contribuições insubstituíveis das ciências humanas.

O prosseguimento desta tomada de posição que coloca em relevo o papel e o equilíbrio psíquico das pessoas e a compreensão das particularidades do ambiente, significa também que se manifesta a preocupação, em todos os momentos, pelas questões de ética que devem ser consideradas como elemento central de reflexão sobre os problemas de gestão, tendo como objetivo primordial promover uma verdadeira ética das relações cotidianas.

Chanlat também aborda sobre o Ser Humano Ativo e Reflexivo na seguinte passagem de seu livro *o Indivíduo nas Organizações – Dimensões Esquecidas* (1996a, p.28-29):

*“Um dos traços característicos da espécie e de todo ser humano é pensar e agir. A reflexão e a ação são duas das dimensões fundamentais da humanidade concreta. Negar a flexibilidade do humano é jogar o homem no mundo pavloviano onde os reflexos condicionados exercerão a tarefa de socialização. Se podemos afirmar que não existe nenhuma dúvida que aprendemos também por condicionamento, o que Pavlov chamava o primeiro sistema de sinalização (1963), sistema que nós temos em comum com outras espécies (Fondation Royaumont, 1974; Ruffié, 1976), em oposição, nós não poderemos jamais reduzir o ser humano a esta visão estritamente objetivista (Harré, 1979; Giddens, 1987). O aprendizado mobiliza nos humanos um segundo sistema de sinalização: A linguagem e o pensamento consciente (Pavlov, 1963; Cosnier, 1966). Este sistema, muito mais complexo do que o primeiro, estabelece nossa singularidade enquanto espécie e enquanto indivíduo (Leroi-Gouhran, 1964; Benveniste, 1966). Ele é a base de todas as transformações sociais que os humanos conheceram até aqui (Ruffié, 1976) e particularmente de todos os desenvolvimentos que se conhece hoje nas ciências, e, principalmente, nas ciências cognitivas (Le Debat, 1987), estando, além do mais, indissolúvelmente ligado à ação.*

*Em relação a certos autores que vêem o ser humano determinado socialmente em todas as suas ações ou que, segundo Giddens, “ostentam um imperialismo societal” (1987, p. 50), a sociologia nos mostra muito bem que são indivíduos através de seus atos que constróem a própria realidade social (Crozier e Friedberg, 1977; Giddens, 1987; Bordieu, 1987; Touraine, 1984; Berger e Luckmann, 1986; Garfinkel, 1967; Boudon, 1984). É claro que esta realidade social não é construída ex nihilo, mas a partir de uma trama já existente. Porém, não se trata jamais de uma reconstrução completa e total, mas sempre de uma transformação parcial da realidade (Sahlins, 1989). Em todo sistema social, o ser humano dispõe de uma autonomia relativa.*

*Marcado pelos seus desejos, suas aspirações e suas possibilidades, ele dispõe de um grau de liberdade, sabe o que pode atingir e que preço estará disposto a pagar para consegui-lo no plano social. O universo organizacional é um dos campos em que se pode observar ao mesmo tempo esta subjetividade em ação e esta atividade da reflexão que sustenta o mundo vivenciado da humanidade concreta”.*

A construção da realidade e as ações que pode empreender o ser humano não são concebidas sem se recorrer a uma forma qualquer de linguagem. É graças a esta faculdade de se expressar em palavras a realidade, tanto interior quanto exterior, que se pode ascender ao mundo das significações. Chanlat ainda afirma (1996a, p.29-30):

*Reduzir então a comunicação humana nas empresas a uma simples transmissão de informação, visão diretamente inspirada pela engenharia, como se pode ver com frequência nos manuais de comportamento organizacional, é elidir todo o problema do sentido e das significações. É esquecer que todo discurso, toda palavra pronunciada ou todo documento escrito se insere em maior ou menor grau na esfera do agir, do fazer, do pensar e do sentimento (Grize, 1985). É condenar-se a não apreender em profundidade nem o simbólico organizacional nem a identidade individual e coletiva.*

*Ele é um ser de desejo, de pulsão e de relação. É através das relações que ele mantém com o outro pelo jogo de identificações – introspecção, projeção, transferência etc. – que ele vê seu desejo e sua existência reconhecidos ou não. A realidade social transforma-se em suporte da realidade psíquica. Como mostrou Freud e seus sucessores, o outro é ao mesmo tempo um modelo, um objeto, uma sustentação ou um adversário (Freud, 1981). A constituição de todo ser humano enquanto sujeito passa por esta relação poliforme com o outro. É através dele que ele se constitui, se reconhece, sente prazer e sofrimentos, satisfaz ou não seus desejos e suas pulsões. O ser humano aparece assim em seu cortejo de racionalidade e de irracionalidade que se enraíza ao mesmo tempo na vida interior e no mundo exterior. Lugar por excelência do imaginário, do inconsciente, de defesas, de processos de identificação, a vida psíquica exerce um papel fundamental no comportamento humano, de ordem individual ou coletiva (Bion, 1972; Jaques, 1972b; Hirschhorn, 1988). Não dar importância a esta realidade é condenar-se a uma visão incompleta do humano que pode conduzir a conseqüências patológicas cujos exemplos podem ser encontrados na história social (Enriquez, 1983) e na vida organizacional (Jaques, 1972b; Bion, 1972; Dejours, 1980, 1987, 1988; Kets de Vries e Miller, 1985).*

Quando nos aprofundamos na subjetividade humana, encontramos um mundo de símbolos, concordando com Chanlat na seguinte passagem (1996, p.30):

*O universo humano é um mundo de signos, de imagens, de metáforas, de emblemas, de símbolos, de mitos e de alegorias. Objeto de estudo da antropologia, da etnologia, da história das religiões, da mitologia, das artes e da literatura, da filosofia e da sociologia, “o simbólico confunde-se com a evolução total da cultura humana” (G. Durand, 1984: 130). Todo ser humano e toda a sociedade humana produziram uma representação do mundo que lhe confere significação.*

*Produtor de símbolos, o Homo simbolicus procura emergir de um mundo organizacional que, atualmente, tem tendência a querer reduzir a cinzas a imaginação simbólica, condenada pela razão e pela ciência (Sievers, 1986a). Ora, “a razão e a ciência estabelecem apenas uma relação entre os homens e as coisas, mas o que estabelece uma relação entre os homens, na relação de satisfações e penas quotidianas dos homens entre si, é esta representação afetiva, exatamente porque é vivida e constitui o domínio secreto das imagens” (G. Durand, 1984: 124).*

Todo ser humano está inserido no espaço e no tempo. Estas duas dimensões, que são inseparáveis, definem os quadros geo-históricos da ação humana, pois um movimento no espaço é também um movimento no tempo. O tempo remete aos ritmos biológicos, psicológicos e sociais que marcam nossas atividades individuais e coletivas.

O espaço nos envia a nossa especialidade, ou seja, aos diferentes lugares que constituem nossa geografia ao mesmo tempo pessoal e social. Todo indivíduo é com efeito originário de determinado lugar, desenvolveu-se em um meio particular, ocupa uma posição profissional, trabalha em determinada organização e desaparece algum dia em algum lugar. Estes lugares estão por sua vez integrados a espaços mais amplos.

Pesquisando diversos exemplares e manuais de boas práticas de produção de alimento, sempre muito técnicos e claros, colocam o homem (manipulador) como um dos pontos críticos na cadeia de possibilidades de causa de toxinfecção alimentar. A ABERC, Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, informa que os surtos de toxinfecção alimentar por microrganismos patogênicos ocorrem na proporção de 15 a 17% (Qualidade Empresarial, 1999). Ele atribui esta estatística ao não desenvolvimento da técnica adequada de produção, a problemas de espaço físico e a falta de qualificação profissional.

Vivenciando o cotidiano dos trabalhadores da área de alimentação é possível verificar que o espaço de trabalho é muito importante para a motivação do trabalho. Locais velhos, confinados e escuros induzem o trabalhador à não observância da higiene ambiental e de equipamentos, inclusive os utensílios que acabam por permanecerem no chão por falta de espaço. A não modernização destes ambientes leva os funcionários à repetição de movimentos quando descascam, picam alimentos, ou mesmo higienizam utensílios e equipamentos.

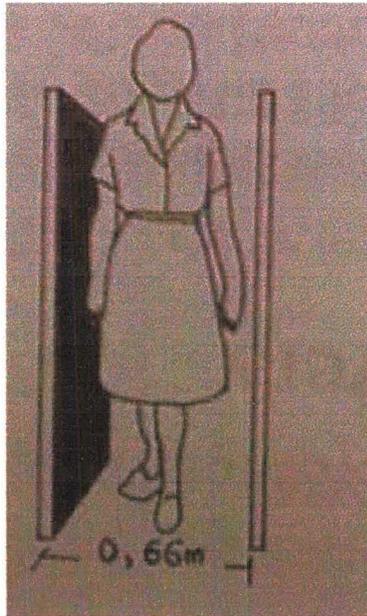
Alguns aspectos ambientais podem ser levantados como o ruído. É freqüente observar máquinas e até refrigeradores que operam acima do limite de ruído recomendado pelas Normas de Segurança, da Consolidação das Leis do Trabalho (NR 15, Anexo 1).

Os espaços não dimensionados tornam na maioria das vezes o ambiente de produção pequeno, confinado e mal ventilado. Considerando a exigência das normas sanitárias, nas quais enfatizam a proteção das aberturas com telas para evitar entrada de vetores e roedores, é fato que diminui a ventilação no interior dos estabelecimentos, se não for um ambiente bem projetado.

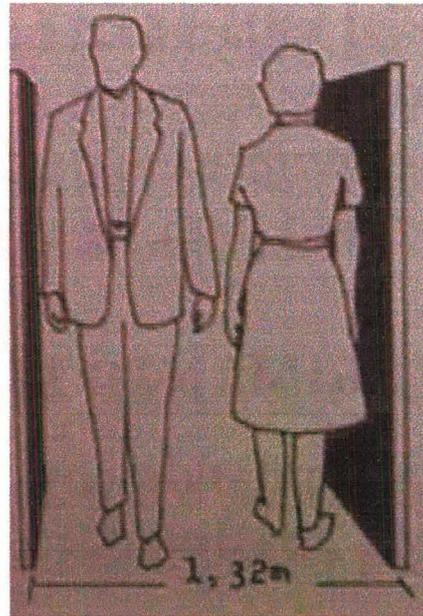
A monotonia de atividades, principalmente pelo não desenvolvimento com este grupo de trabalhadores uma dimensão criativa e prazerosa. As posturas supinas, que constitui na maioria dos trabalhadores varizes em membros inferiores, contribuindo mais uma vez, a um estado de desmotivação para o trabalho e a ausência de prazer no que produzem.

A ergonomia em sua amplitude prevê que a interioridade e a exterioridade coexistem no mesmo fenômeno humano. A interioridade de um trabalhador comporta significações afetivas profundas com manifestações simbólicas e que estão representadas nas as organizações e o exercício da direção. Quando observamos a manifestação da consciência, estamos registrando uma série de eventos, ocorrendo no mundo real, a parte observável de um comportamento (Fialho, 1999). *“É na interioridade que se encontra não somente a fonte de autenticidade, é a verdadeira força de cada ser”*.(Chanlat, 1994, p.265).

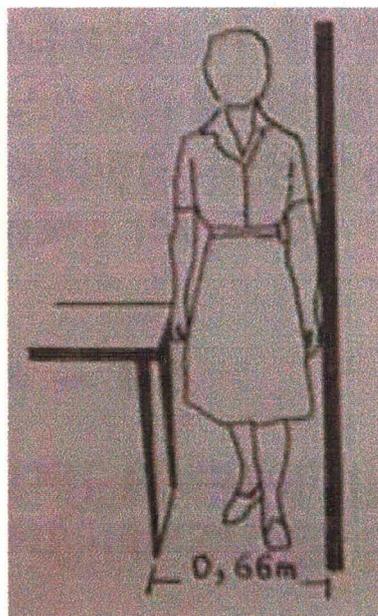
**Algumas Sugestões sobre Espaço de Trabalho e Posturas Adequadas para Trabalhadores de Serviços de Alimentação, TEICHMANN, Mendes Ione, 1987:**



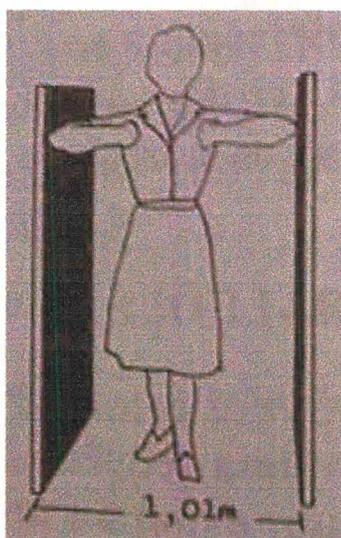
Caminhando entre duas paredes altas (espaço suficiente para homens e mulheres)  
Figura 8



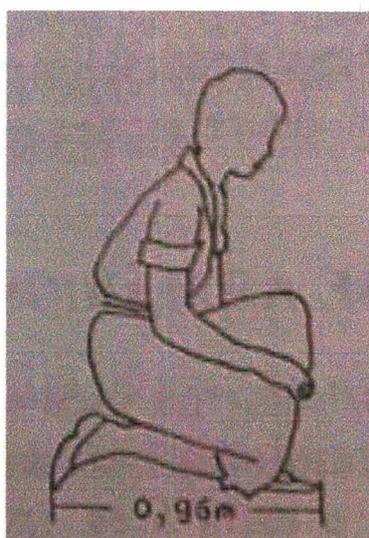
Passagem de duas pessoas entre paredes altas (o dobro do espaço da figura 8)  
Figura 9



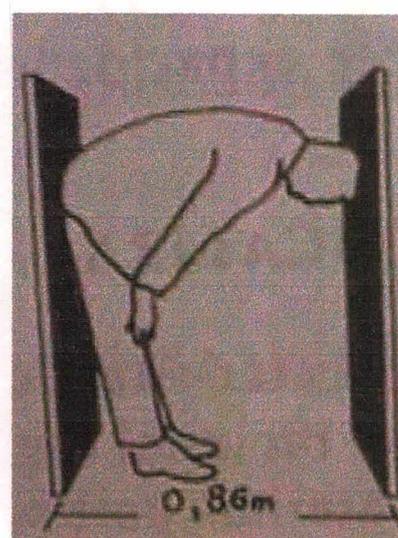
Caminhando entre uma parede alta e uma mesa com 0,76 cm de altura  
Figura 10



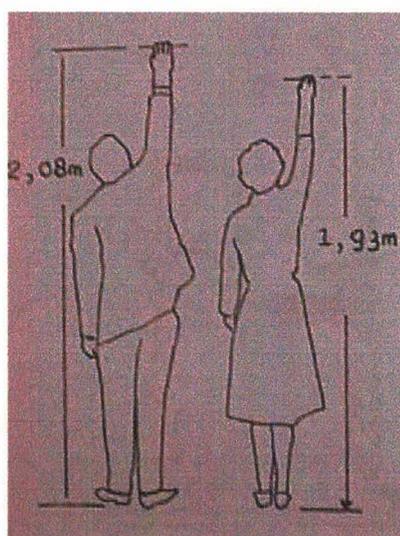
Caminhando com os cotovelos erguidos, entre duas paredes altas  
Figura 11



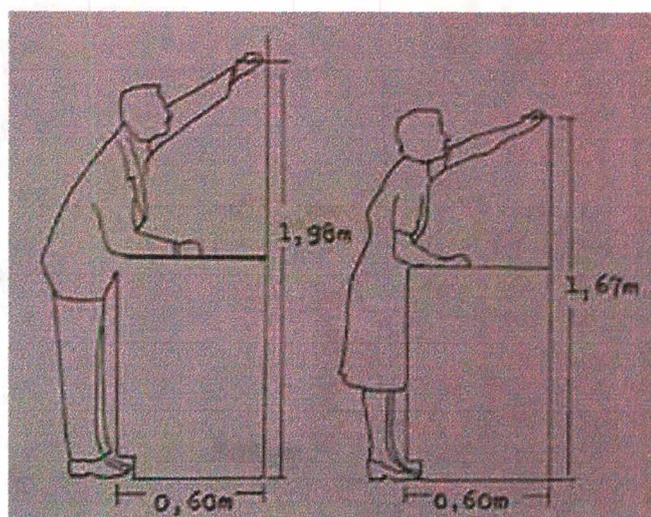
Mulher ajoelhada sobre um joelho.  
Figura 12



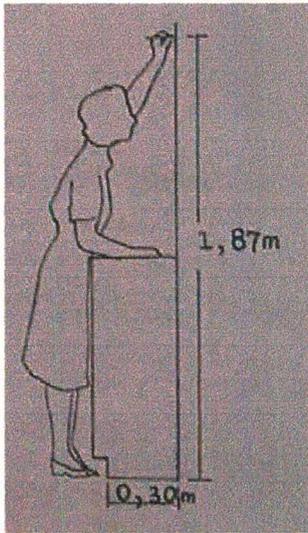
Homem curvando o tronco em ângulo reto  
Figura 13



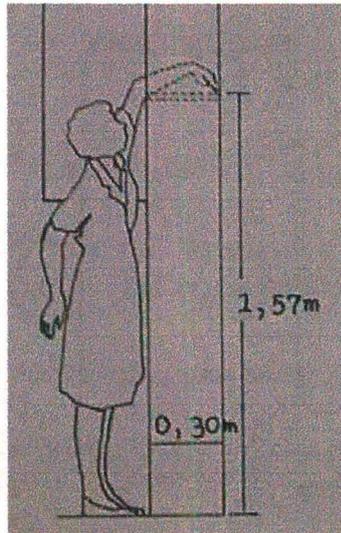
Altura máxima alcançada sem esforço  
Figura 14



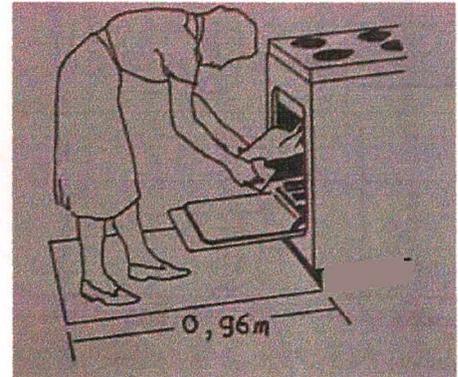
Alcance permitido sobre balcão com 0,60m de profundidade e 0,91m de altura.  
(obs.: espaço para entrada do pé)  
Figura 15



Alcance permitido sobre balcão com 0,30m de profundidade e 0,91 m de altura. (mulheres).  
Figura 16



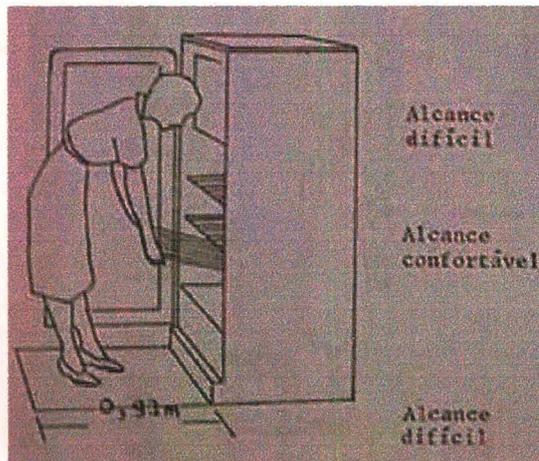
Alcance máximo ao fundo de uma prateleira com 0,30m de profundidade (mulheres).  
Figura 17



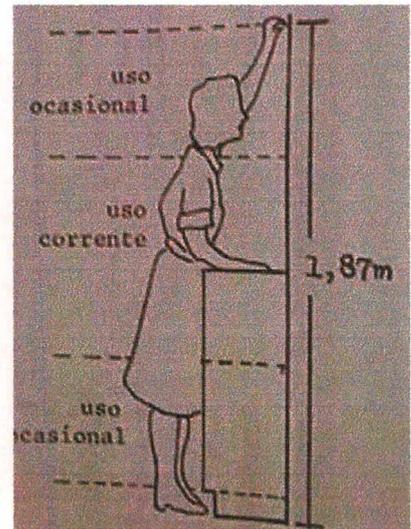
Usando um fogão tradicional.  
Figura 18



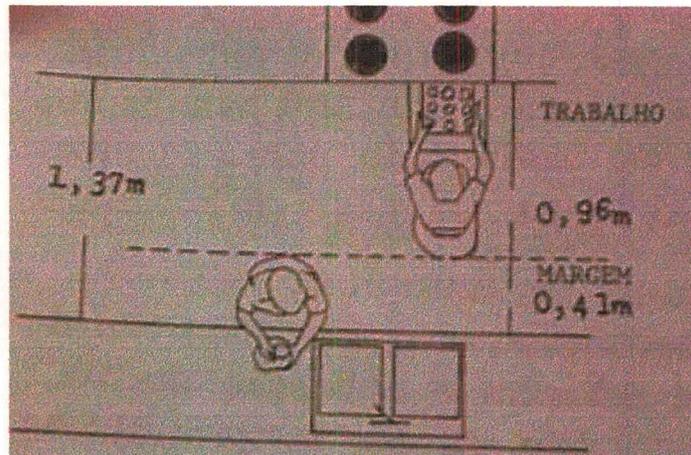
Usando um forno de parede  
Figura 19



Usando um refrigerador.  
Figura 20

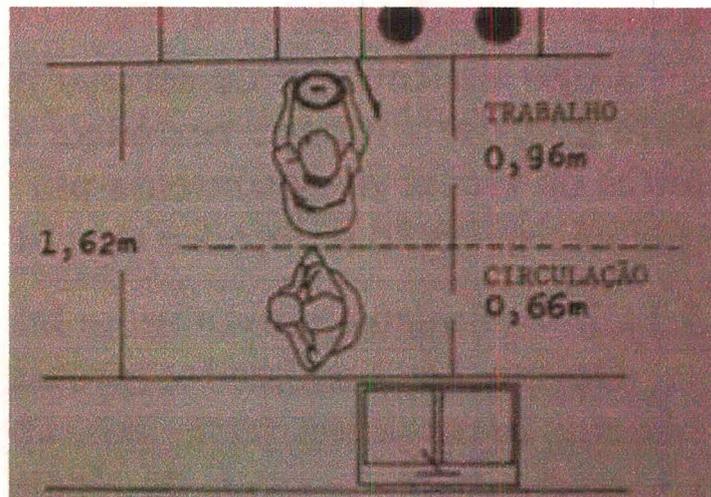


Colocação racional de utensílios e materiais  
Figura 21



Espaço mínimo (inclusive a margem para execução de trabalho com o corpo ereto) para duas pessoas trabalharem em balcões onde o serviço as mantém de costas uma para a outra

Figura 22



Espaço livre (inclusive a circulação) para duas pessoas trabalharem em balcões onde o serviço as mantém de costas uma para a outra

Figura 23

## CAPÍTULO IV- PRAZER

*"Se você tem prazer no que faz, nunca terá de trabalhar na vida - Confúcio, 600 a.C"*  
(Prado, 1999, p.56).

O prazer é o sentimento que provém da realização do nosso potencial. A realização traz ao indivíduo o sentimento de que pode defrontar-se com seu meio ambiente; o sentimento de autoconfiança, de ser uma pessoa importante, competente e amável, capaz de manejar as situações à medida que surge, de usar plenamente suas próprias capacidades e de ser livre para expressar seus sentimentos.

Refletindo sobre prazer, posso identificá-lo também como sensação agradável, satisfação, realização, inteligência e até transcendência. Semanticamente a palavra prazer está associada as conotações de pecado, por influência da Igreja, orgias, luxúria sexual, superficialidades; estas denominações são oriundas da idade média. Através da história, a palavra prazer perdeu o seu significado de uma sensação agradável. O significado das palavras, suas origens e seus símbolos exercem poderosas influências em nossas vidas, mesmo que não as percebamos. Podemos reforçar este conflito do prazer com Patrício (1995) quando descreve que prazer está associado com o que é "bom", sensações agradáveis, alimento bom, mas que a maioria das pessoas acharia um desperdício a vida devotada ao prazer. *"A reação positiva frequentemente é tolhida por receios. Temos medo que o prazer nos leve a caminhos perigosos onde esqueceríamos deveres e obrigações, deixando que nosso espírito se corrompesse pelo prazer descontrolado"* (Patrício, 1995, p.78).

Dados referentes a pré história registram que a origem do trabalho decorre da necessidade do homem em lidar com a terra, na busca da satisfação de suas necessidades.

*"A agricultura fixou o homem ao solo, transformando-o em sedentário, e tornou-se sua atividade fundamental, dada a necessidade de produzir*

*alimentos que viessem suprir o esgotamento do estoque natural. Assim, a terra passou a ser o grande laboratório e a base da sociedade. Segundo alguns historiadores, a agricultura surgiu por força das mulheres, que teriam forçado seu desenvolvimento inicial e colaborado para a superação do nomadismo dos povos caçadores, a medida que se negavam a partir, em razão da maternidade e assistência à prole” (Dimatos, 1999, p.18).*

O homem de hoje tem uma relação adversa com o trabalho, vivendo um dia a dia ocupado com muitos chamamentos sociais, não se apercebe do bem viver. Correndo para cumprir normas e rotinas de trabalho entediadas, sem criatividade, o trabalhador vive, não sente e não sabe como atingir o prazer naquilo que realiza diariamente e que deveria se traduzir em satisfação de necessidades e acima de tudo de satisfação pessoal.

Segundo Prado (1999) o trabalhador pode até sentir certa satisfação pela tarefa cumprida, uma meta alcançada, mas trabalha para ter que pagar penosamente um aluguel, a sua alimentação, escola dos filhos, enfim não tem tempo de pensar em si, de questionar se o seu trabalho é uma fonte de alegria e prazer ou lhe traz sofrimento, desprazer ou dor.

A palavra trabalho tem sua origem etimológica o Latin, tripaliari, torturar, que por sua vez se originou num instrumento de tortura, tripalium, uma espécie de pau de arara romano.

Assim se originaram as palavras trabajo, em espanhol, travail em francês, e lavoro em italiano.

Como o simbolismo da cultura ocidental é forte, a palavra inglesa labour, para trabalho, vem do latim, labor, que significa dor. E as duas origens se mesclam na origem da vida: o parto (Prado, 1999). Este mesmo autor ainda aborda que em inglês diz-se *a woman is in labour*, e nós dizemos: a mulher está em trabalho de parto, em que ela conservou até hoje o seu significado original de tortura.

Desta forma pode-se compreender porque é tão difícil redescobrir o prazer, principalmente quando fala-se em um trabalho tão comum e simples que é o de manipular o alimento.

Márcia Frazão em seu livro *A Cozinha da Bruxa* (1998, p.20), nos coloca de forma metafórica e até poética o prazer em lidar com os alimentos:

*“Quando se cozinha temos os elementos nas mãos, fazemos o supremo feitiço da transmutação da matéria. Transformamos o trigo em pão, o vinho em vinagre, a rosa em geléia. O ato de cozinhar, ensina ao homem o poder da concentração. Ao mexer, com uma simples colher de pau, um bolo, estamos penetrando na grande espiral da vida, e a cada volta da colher podemos enxergar mais claramente nosso caminho. Quando se está traçando a espiral, nossos movimentos entram em harmonia com nossa respiração, e o equilíbrio se faz, e magicamente nos transportamos pelos ares”.*

Esta mesma autora refere que através dos alimentos descobre-se os segredos da Terra e as forças da Natureza. *...Essa cozinha cibernética, que hoje temos, terá a face das velhas cozinhas medievais, e não mais se cozinhará com raiva, quebrando-se louças, cortando-se os dedos...* (1998, p.21). Historicamente as cozinhas medievais possuíam o princípio básico, a sabedoria e a arte em lidar com os alimentos, onde depois tudo era uma grande e prazerosa festa de corpo e espírito.

Podemos começar imaginar um tipo específico de prazer que nasce da tarefa bem cumprida, das metas diárias atingidas, aquele prazer que requer um corpo energético e vivo, auto-satisfação, relações produtivas e satisfatórias com os outros e uma relação bem sucedida com a sociedade. Patricio relata que o prazer é a força criativa da vida, capaz de se opor à destrutividade em potencial do poder, corroborando com Dimatos:

*“O prazer nasce da ausência de inibições profundas e de ansiedades injustificadas. É uma sensação global de bem estar, que proporciona uma vida instintiva e racionalmente "sadia", vivida na liberdade e na serenidade interior. Resumindo, é a capacidade sempre renovada de saber adaptar-se às situações mutáveis de nossa existência, sem cair na aflição. Quem aprendeu a se comportar assim, experimenta o autêntico prazer de viver”* (Dimatos, 1999, p.27).

Nas indústrias e serviços de alimentação necessitamos inicialmente um trabalhador saudável, pois o prazer requer um corpo energético e vivo, auto-satisfação, relações produtivas e satisfatórias com os outros e uma relação bem sucedida com a sociedade (Schutz, 1974).

O homem é um ser biológico, psicológico e social, logo o seu prazer provém destas fontes. Analisando o homem como ser biológico seu primeiro ponto de inibição consiste na sua estrutura

física. Se ele é fraco e doente, se suas funções vitais estão prejudicadas, é pouco provável que possa funcionar em sua plenitude.

A primeira área de realização é a estrutura física. O prazer corporal não provém apenas de uma constituição atlética, mas de um corpo que funcione suave e graciosamente, sem esforço desnecessário; um corpo no qual as juntas sejam flexíveis, os músculos tonificados, em que o sangue circule vigorosamente, a respiração seja profunda e plena, o alimento bem digerido, o aparelho sexual se encontre em pleno funcionamento e o sistema nervoso atuando satisfatoriamente.

O prazer também é consequência do pleno desenvolvimento do funcionamento pessoal. As partes do corpo podem ser treinadas, exercitadas e ativadas; os sentidos devem se tornar mais aguçados para discriminar odores e imagens. A força e o vigor muscular podem ser aumentados. A percepção e a apreciação sensoriais devem ser despertados de modo a que possa ser desenvolvida uma maior sensibilidade às sensações corporais e aos fatos naturais. O controle motor pode ser cultivado de modo a resultar no desenvolvimento de habilidades mecânicas e artísticas e uma melhor coordenação e destreza. O sistema nervoso pode ser desenvolvido através do estudo e da aquisição de conhecimento e experiência. O raciocínio lógico e o potencial criativo podem ser alimentados e levados à realização. As funções corporais que controlam as emoções também podem ser desenvolvidas. O conhecimento das emoções, expressão apropriada dos sentimentos (e a sua relação com outras funções tais como o pensamento e a ação) pode ser exercitado.

Até aqui o nosso homem "realizado" adquiriu um corpo harmonioso e sadio, tendo-o desenvolvido para o seu pleno funcionamento integrado. Se deseja desenvolver mais além, precisa ser capaz de relacionar-se com outras pessoas, a fim de alcançar o prazer maior. Como nossa cultura é comunitária, isso significa que deve atuar de modo a que a interação humana seja compensadora para todos nela envolvidos. Descrever técnicas para um relacionamento bem sucedido com os outros é tarefa difícil, embora constitua matéria sobre a qual vários autores vêm oferecendo soluções.

Segundo Schutz (1974), são três as nossas necessidades com relação às pessoas: *inclusão, controle e afeição*. Alcançamos a satisfação interpessoal quando conseguimos o equilíbrio flexível e satisfatório entre nós e os outros em cada uma dessas áreas.

*Inclusão* refere-se à necessidade de estar com pessoas e de estar só. O esforço com relação à inclusão é no sentido de se manter contato suficiente para evitar o isolamento e desfrutar da companhia das pessoas; isolamento bastante para evitar promiscuidade e desfrutar a solidão. Ele sentir-se feliz e à vontade com as pessoas ou sem elas, e sabe como dosar as coisas para funcionar melhor.

Na área do *controle*, o esforço é no sentido de conseguir influência bastante para que a pessoa possa determinar seu futuro até o ponto que julgue mais cômodo, e abrir mão do controle o suficiente para poder apoiar-se nos outros e ser por eles ensinada, guiada e amparada, e ocasionalmente aliviada de alguma responsabilidade. É capaz de guiar ou ser guiado, conforme seja mais oportuno, de discernir as situações em que se sente mais à vontade.

Com relação à *afeição*, o esforço consiste em evitar ser envolvido num emaranhado emocional (não ser livre para se relacionar sem um envolvimento profundo), mas também evitar reduzir demais a afeição e ter uma vida árida e estéril, sem amor, calor humano, ternura e alguém em quem confiar. Tem consciência de suas necessidades e atua efetivamente não só em situações íntimas e emocionalmente envolventes, mas também nas de menor intensidade. Como nas outras duas áreas, é capaz de dar e receber com prazer e tranquilidade.

Um outro nível deve ser tratado antes de darmos por encerrado o homem plenamente realizado. Suponhamos agora que ele possui uma boa estrutura corporal, funcionando bem, e que se relaciona ótimamente com aqueles que o cercam. Mas atua numa sociedade, e seu desenvolvimento não pode ser completado sem o apoio da mesma. Se a sociedade é repressiva, ele não pode se desenvolver inteiramente. Se as instituições sociais são destrutivas, ele não pode crescer. Se a vida em família é constrangedora, o trabalho desumano, as leis humilhantes, as normas intoleráveis, se o fanatismo e o preconceito são as bases da atuação humana, então o nosso homem está em situação muito difícil.

O prazer ao nível da organização surge quando uma sociedade e cultura são sustentadas e incrementadas para a auto-realização. Esta é então a estrutura deste trabalho. O prazer, desenvolvido através dos níveis de estrutura corporal, funcionamento pessoal, relações interpessoais e relações organizacionais. O prazer surge quando alguém realiza seu potencial para o sentimento, para a liberdade e abertura internas, para a expressão total de si mesmo, para poder

fazer tudo aquilo que é capaz, e para estabelecer relações satisfatórias com os outros e a sociedade.

Como alcançar o prazer? Infelizmente, uma grande parte do esforço é em vão. Culpa, vergonha, constrangimento, ou medo de punição, fracasso, sucesso, retribuição - tudo deve ser superado. Os obstáculos à libertação devem ser transpostos. O comportamento, os pensamentos e sentimentos destrutivos e bloqueadores devem ser modificados. Talentos e habilidades têm de ser desenvolvidos e treinados. O indivíduo perde a noção do todo, do conjunto, não vê o produto acabado, bem como não se sente mais responsável pelo seu trabalho, nem se orgulha dele. O trabalho tornou-se degradado, com a eliminação da criatividade para grande parte dos indivíduos. Ocorre uma alteração radical do caráter do trabalho, que o tornou um processo singularmente desinteressante e sem significado.

Atualmente, além do provimento da subsistência, é mister fazer com que o trabalho satisfaça as necessidades psicológicas da humanidade; como de auto realização, auto satisfação e prazer.

Definir e orientar o homem à busca de prazer é auxiliar a sua interioridade é acessar a sua cognição. Essa subjetividade relacionada ao prazer é que o torna tão particular e indescritível. As empresas e serviços de alimentação quando se acordarem para esta dimensão terão profissionais com perfil profissiográfico mais adequados para suas atividades. Poderíamos defini-lo como aquela sensação que temos quando algo nos acontece, ou que fazemos acontecer, que concorda com o nosso ser naquele momento. Apesar do caráter subjetivo é possível observar uma equipe de trabalho que trabalha com prazer. São pequenos os sinais; um sorriso, cantos, tranqüilidade, bons aromas; mas interferem significativamente no processo de produção.

*“Trabalho é uma grande alegria, um contentamento maior, um grande prazer interior. O trabalho é necessário a todos, pois coloca o cérebro a funcionar. É preciso amar o trabalho. Não se pode fazer nada sem trabalho, com o objetivo da satisfação das necessidades materiais e da criação de algo. A música oferece um maior prazer, uma grande alegria interior, enfim, o sentir-me inteiramente vivo. O prazer do dever cumprido e cumprido com prazer” (Dimatos, 1999, p.48).*

A maioria dos sinais que a natureza nos emite tem a ver com suas regras básicas: sobrevivência, incluindo saúde, e a perpetuação da espécie. Ajustadas à nossa individualidade, à

nossa saúde momentânea, ela nos adverte levando todo o nosso ser em consideração. A exemplo disto se estamos debilitados organicamente, sentimos cansaço e desprazer.

Da mesma forma que a natureza antecipa seu aviso de cansaço, ela também o retarda quando estamos com muita energia. Nestes momentos, quando o nosso cérebro produz substâncias químicas que nos energizam, ela retarda a sensação de cansaço justamente porque estamos preparados para tanto.

É tão forte a importância que a natureza confere ao prazer, que dentro de uma situação prazerosa de sua aprovação ela atenua desconfortos, até mesmo dores de um certo exagero, fornece energia adicional para suportar o que normalmente não temos condições, e adia a sensação de cansaço. Esta energia também é responsável por aguçar nossos poderes de concentração. No que concerne à percepção dos sinais que a natureza nos emite estamos muito distantes destes e perdemos as informações psicossomáticas diárias que recebemos e poderíamos nos orientar com tranquilidade.

Prado (1999) teoriza o prazer como aquele que está presente em todos os atos construtivos do ser humano, da mesma forma que a energia do desprazer domina os destrutivos. A visão atávica e extremamente limitadora do poder do prazer impede a sua ampla visão, e por isso, nos deixa ignorantes da potencialidade total desta energia que move montanhas. Ele ainda associa, aprendizado-interesse-eficiência para se atingir o prazer, onde o aprendizado é a motivação do sujeito; o interesse é que move o sujeito à; e a eficiência é o grau de empenho do sujeito. Esta tríade bem sucedida determina o prazer da ação.

Através da história verificamos que a industrialização, racionalização, funcionalização constituem tripla dimensão que ofuscam as formas de produção e perturbam a alimentação na sua concepção de prazer. Da produção ao consumo, passando pelo abastecimento, correntes tecnológicas, industrial e funcional, devemos aprender as estreitas relações entre funcionalidade e prazer.

A dimensão do prazer na produção de alimentos que desejo evidenciar é aquela da auto consciência do que se produz, da tarefa bem realizada, do conforto no ambiente de trabalho, do sucesso das relações pessoais e na tranquilidade de domínio técnico prático. Estas dimensões levam o homem ao domínio de sua existência e possibilita a transcendência ao prazer passo a passo, momento a momento onde ele pode realizar o seu melhor.

O resultado desta ação é sempre evidente, uma produção bem realizada, segurança no que é produzido, satisfação do cliente e motivação pessoal, pois quando desafiamos o nosso potencial o resultado é sempre a alegria da criatividade, isto é prazer.

*“Comer é realmente um prazer, mas devemos observar se este prazer é somente enquanto sentimos o gosto do alimento ou se este continua durante e após a digestão. Neste ponto, encontramos a diferença entre comer e alimentar-se, pois quando feito de forma correta temos como consequência a saúde e o prazer”* (Kupfer, 1992, p.15).

## CAPÍTULO V- EMPREGABILIDADE

O quadro geral do emprego no Brasil hoje, nos mostra o retrato do nosso maior problema social: o desemprego. Infelizmente as perspectivas para o futuro, em conseqüências da crise política, econômica e tecnológica, são de sub-utilização de mão-de-obra. As estimativas calcadas em informações precárias, primam por serem imprecisas, além de cobrirem apenas algumas regiões do país. Há muita divergência em torno dos números concretos que medem nossos níveis de emprego, desemprego e subemprego.

Segundo dados do IBGE de 1997, em Santa Catarina a população acima de 10 anos de idade, considerada como potencial força de trabalho, é de 3.953.011, sendo de 2.544.981 são economicamente ativas e 1.408.030 não economicamente ativas. Esses dados nos revelam que 30% da população catarinense encontra-se na situação de desemprego ou subemprego.

Segundo Lima (1989), o conceito de subemprego é restrito às pessoas que trabalham menos que 39 horas por semana e ganham menos de um salário mínimo. Nesta realidade os trabalhadores que trabalham direta ou indiretamente com alimento, seja no plantio, colheita, industrialização, prestação de serviços ou comercialização, representam um grande contingente de subempregados.

A exemplo da mitologia Grega (Bueno, 1996, p. 36):

*“uma humana dá a luz a Aquiles, fruto de sua aventura com Zeus, deus dos deuses. Graças a essa condição meio homem, meio Deus, não gozava da imortalidade, própria dos Deuses. Para torná-lo um guerreiro invencível, sua mãe o mergulhou nas águas, mas, ao fazê-lo, seus calcanhares não foram banhados. Como se espera numa tragédia Grega, numas das guerras uma flecha acerta exatamente seu calcanhar e aniquila aquiles.*

*Nosso calcanhar de aquiles é bastante óbvio. Como pode um povo, subnutrido inclusive instrucionalmente, produzir qualidade?”.*

Parece lógico iniciarmos neste momento, uma reflexão sobre o trabalhador de alimentos e sua Empregabilidade.

Empregabilidade é a condição que o trabalhador possui de ser empregável, isto é, de dar ou conseguir emprego para os seus conhecimentos, habilidades e atitudes intencionalmente desenvolvidas por meio de educação e treinamentos sintonizados com as novas necessidades de mercado de trabalho. (Minarelli, 1995).

As mudanças efetivas nas relações capital-trabalho-emprego ainda são uma incógnita. É um desafio que estudiosos, acadêmicos, políticos e governantes enfrentam neste final de século e início do próximo milênio, na busca de um melhor entendimento do significado do trabalho para a vida humana associada.

*“A globalização da economia é implacável. Veio para ficar. Bom para os consumidores. Traumatizante para os empresários nacionais não capacitados. Um inferno para os governantes. Ruim para a geração de empregos. Pior para as finanças nacionais, visto que, se não nos inserirmos competentemente no mercado internacional estaremos sangrando nossas divisas e transferindo riquezas”* (Bueno, 1996, p. 23).

O cidadão comum enfrenta passivamente estes vocábulos novos, inclusive a expressão de empregabilidade, as novas regras do jogo, sumiço do emprego, extinção de postos de trabalho, modificações das relações capital emprego (Colossi, 1997)

Segundo Colossi (1997) se acompanharmos as transformações econômicas por que passou o país nos últimos decênios, podemos observar alterações na sua estrutura de trabalho. Em conformidade com os padrões internacionais, à medida que o país passava para etapas mais avançadas de desenvolvimento, reduzia-se, gradativamente, a parcela da população economicamente ativa, no setor primário, sobretudo agricultura, com redução de 64% em 1940 para 44%, trinta anos depois. Corroborando com este raciocínio, é legítimo admitir que essa redução percentual da população ativa na agricultura deve-se a aceleração da urbanização, setor secundário. Em termos absolutos convém salientar que a pressão sobre o mercado de trabalho urbano é muito grande. A oferta de mão de obra torna-se grande com a migração do homem do campo para os centros urbanos e aparece o que chama-se de desemprego.

O desemprego caracteriza-se por aqueles que oferecem sua força de trabalho disponível aos salários vigentes e não encontram aproveitamento.

Situações de baixa qualificação e não profissionalismo por parte de empregados e empregadores geram condições de subemprego, que possui contornos ainda mais vagos, pois são as formas que o trabalhador encontra de ganhar a vida nas diversas ocupações consideradas intermediárias ou miúdas. Grande parte dessas atividades são de caráter intermitente ou exercida em tempo parcial, e, por outro lado, muitas vezes se caracterizam por baixa produtividade e remuneração menor ainda.

Sabemos que a força de trabalho de um homem pode estar sendo usada ao máximo e, mesmo assim, a sua produtividade ser baixa em virtude de falta de fatores complementares e adequados. Os baixos salários praticados tem justificado no mercado uma mão-de-obra desqualificada.

Em Santa Catarina 70% dos trabalhadores apresentam rendimentos entre 2 e 5 salários mínimos. Pode-se considerar que contexto salarial dos trabalhadores de Santa Catarina é baixo (IBGE, 1997). Os esforços em humanizar a produção e qualificar o trabalhador para o mercado têm sido a tônica do momento.

*“...o capital só vê lucro e torna o empregado um número- meramente para ser escravizado, onde é obrigado a fazer o possível e o impossível dentro do seu horário e fora dele, em muitas ocasiões não importando a qualidade, mas a quantidade. Coisa que não combina com o turismo e hospitalidade”* (SITRATHUR, 1999, p.4).

Aspectos históricos demonstram que antes do século XIX, as pessoas não tinham empregos no sentido fixo e unitário; havia, contudo, uma forma coerente e mutante de tarefas, de modo que os empregos, no mundo pré-industrial, eram essencialmente atividades. A transição para empregos modernos foi gradual e ocorreu em diferentes tempos e lugares. Até a era industrial "a maior parte do espaço vital humano mantinha-se disponível, sobretudo para a interação social, livre das repressões da organização formal" (Ramos, 1981, p. 124). A medida que as terras comuns nas quais as pessoas mantinham hortas e pastoreavam ovelhas começaram a ser cercadas por seus proprietários nominais, e a medida que o trabalho nas novas fábricas oferecia uma alternativa ao trabalho doméstico, um número cada vez maior de pessoas passou a fazer uma coisa

radicalmente diferente: arranjam um emprego, no novo significado desta palavra (Bridges, 1995, p.390).

Com o advento da Administração Científica do Trabalho, iniciada por Taylor e que alcançaria seu auge a partir das últimas décadas do século XIX, a estrutura do emprego como posto de trabalho foi reforçada. Segundo Paul Singer, o emprego passaria a ser uma forma de acesso a parte de renda e, conseqüentemente, ao consumo, de modo que as pessoas trabalham antes para consumir e depois propriamente para produzir alguma coisa” (Albornoz, 1992). Paralelamente à evolução que levou ao atual conceito de emprego, a sociedade vivenciava os efeitos da Revolução Industrial, até que os efeitos da Revolução Tecnológica com a ruptura do paradigma de desenvolvimento industrial vigente. Alguns efeitos destes insumos por novos materiais, a informatização, automação e robotização, a flexibilização e terceirização da produção, e a reconcentração de capitais e constituição de blocos de países, terminaram suprimindo muitos empregos, mesmo com o aumento da produtividade.

Keck apud Colossi (1997), entende que não somente aumentou o número de pessoas desempregadas como a maior parte delas se mantêm nesta situação por mais tempo. Essa ruptura, de acordo com Sávchenko (1987), é fortalecida pela necessidade de inversão de capital acumulado, não para aumentar o número de postos de trabalho, mas para adquirir novos equipamentos e novas matérias-primas e materiais.

O que se sabe é que emprego ainda é uma necessidade dos empregados e empregadores. Mas deixou de ser sinônimo de segurança. As relações de trabalho já não são mais duradouras como antigamente. Os empregos vitalícios não mais existem. A empresa não é mais a grande família, e sim o local onde profissionais atuam na produção de bens e na prestação de serviços.

A sobrevivência de mercado à crise econômica mundial exigiu um novo desenho de cargos e em muitos casos, processos operacionais completos.

Como conseqüência do redimensionamento das empresas, o emprego pode ser retirado ou a função extinta de uma hora para outra.

No que tange a empregabilidade, temos o surgimento de um novo segmento de trabalhadores, que perde seus antigos direitos de estabilidade, benefícios e cede lugar ao trabalhador com novos critérios de qualificação para não ficar desempregado e à margem do

processo, já que o desemprego é estrutural, ou seja, ao demitir o empregado, o empregador extingue também o posto de trabalho. Nos serviços de alimentação os processos industriais e equipamentos já excluíram muitos profissionais, como exemplo os lavadores de pratos, substituídos por máquinas de lavar, empregadores de linha de produção de corte (aves, frios, temperos) estão todos sendo substituídos cada vez mais por equipamentos. Não faltam ilustrações para estas substituições.

Creio que em breve e com esta nova visão, os trabalhadores e seus sindicatos de classe poderão exigir mais competência profissional para enfrentar o mercado de trabalho, pois o antigo discurso de estabilidade de emprego, horários fixos, excessivas normativas, assistencialismo, estão com os dias contados. Para Bueno (1996), para sobreviver e prosperar na futura sociedade sem empregos, não necessita mais o empregado que trabalha sob dependência do empregador e subordinado. Recebe ordens e não corre riscos do negócio que, vá bem ou mal, deve o salário e seus complementos. O produto desta relação será empregados alienados numa relação de ódio e agressão a seus mandatários; empregadores insatisfeitos com a baixa produtividade.

Provavelmente na próxima década encontraremos com muita intensidade na área de alimentação os trabalhadores gerindo-se individualmente ou em grupo como força de trabalho qualificada e privada. A contrapartida exige um profissional de mercado mais qualificado, mais comprometido com o trabalho e com a busca de melhores salários. A empregabilidade exigirá que as pessoas saiam da zona de mediocridade de cultura "mais ou menos" e se destaquem pelo profissionalismo, tecnologia, energia, atitudes proativas" (Bueno, 1996, p.29).

Este novo modelo de gestão do trabalho, requer um profissional treinado de forma teórico-prática e responsável, capaz de responder a um mercado que fomente a criatividade, o bem-estar e o prazer no trabalho. O trabalhador de alimentação do futuro terá que ser preparado de forma a tornar-se empregável.

## CAPÍTULO V - CONSIDERAÇÕES FINAIS

*“ Não existe salto misterioso do psíquico ao somático, mas continuidade, uma identidade, uma modalidade em diversas línguas de um idêntico estado operativo”. ‘O psíquico é sempre primário sobre o biológico e é sempre a intencionalidade de evolução orgânica; é energia intercambiável e reversível e, por ela, constitui-se a interferência entre vetorialidade psicodinâmica e estrutura somática’”(Meneghetti, 1997, p. 94)*

Refletir sobre situações que vivenciamos na prática e chegar a um processo conclusivo, não é possível, principalmente quando tratamos de assuntos atuais e que envolvem dimensões subjetivas humanas. A associação de temas aparentemente tão diversos como Alimento-Forma de Produção, Prazer e Empregabilidade, leva-nos a contribuir com considerações dinâmicas e abertas, jamais conclusivas sobre o assunto.

No processo da empregabilidade devemos buscar junto ao trabalhador todas as alternativas individuais de talento para auxiliar na sua construção profissional. Estas alternativas ao mesmo tempo que são conhecidas, não estão sendo desenvolvidas na sua prática.

Falar de processo de formação educativa e treinamentos teóricos, práticos, de higiene sanitária não constitui novidade, porém possibilitar ao trabalhador de alimento a sua retomada de consciência sobre o significado e valor do alimento, agilidade, responsabilidade e criatividade global, constitui um diferencial mercadológico competitivo.

Como acredito não haver determinismos de vida, o homem é o que assimila, metaboliza e realiza. Transpondo estes conceitos para o simples ato de nos alimentarmos, avalio como poderá ser mais enriquecedora a experiência de pessoas que possam manipular alimentos com a consciência de um artista. A tônica do trabalho centra-se em evidenciar ao trabalhador de alimentação este pequeno momento de clarividência que é comum a nós consultores e que o tornará melhor e mais empregável.

Tenho certeza que todas as reflexões que apresentei e constatações por mim levantadas, algum dia já se fizeram presentes na vida de cada humano. Reflexões que nos levam a considerar que talvez devêssemos ser mais exigentes quanto a forma de preparo e quem irá preparar o alimento que iremos ingerir e que com certeza deverá estar repleto de nutrientes e pleno de energia vital.

Finalmente após este momento, olharemos de outra forma para este trabalhador que necessita ser mais investido a nível educativo, profissional teórico prático e ser tranqüilo naquilo que produz para serenamente alcançar as dimensões do prazer .

É preciso que saibamos valorizar, educar e acima de tudo capacitar o trabalhador desta área, cujo resultado desta ação se repercutirá no crescimento e desenvolvimento de cada um de nós.

Nas organizações do futuro é o homem que deverá ter valor, a tecnologia pode ser banalizada mas a insubstituível capacidade criativa do homem será sempre salvaguardada desde que ele decida responsabilmente crescer, investir-se e tornar-se o melhor de si mesmo.

**A partir das reflexões propostas acerca da empregabilidade, prazer e forma de trabalho nos serviços de alimentação, encerro esta dissertação com as seguintes premissas:**

**1. Trabalhe com o alimento conscientizando-se de que ele constrói o homem.**

Este argumento no meu ponto de vista é muito forte, pois quando possibilitamos a um trabalhador o resgate do seu papel social, estamos auxiliando-o a encontrar o verdadeiro sentido do que faz, para que e porque faz. O processo produtivo visa sempre desenvolver as potencialidades do homem, não por acaso mas quando encontra o verdadeiro estímulo da sua motivação.

No serviço de alimentação, quando o homem transforma, beneficia ou simplesmente revende um alimento, ele possibilita ao seu cliente consumidor a continuação do processo construtivo, que a vida proporciona a todos nós, ou seja, se o alimento é bem intencionado ele realmente multiplica as células humanas, auxilia no metabolismo e se transforma em energia física e psíquica. Portanto, quando se está consciente daquilo que se faz e o resultado a ser obtido, encontramos o sentido do que fazemos, ou seja, a verdadeira motivação para o trabalho.

**2. Desenvolva e aprimore sua bagagem técnica cultural. Escolaridade, cursos e treinamentos são sempre relevantes.**

A globalização apresentou a todos os países a evolução tecnológica e a informação está a disposição de todas as pessoas. O processo de seleção natural que decorre desta situação exige que cada trabalhador conheça o que seus colegas, também trabalhadores fazem e sabem: a cultura específica para trabalhar com alimentos, as premissas sanitárias e a escolaridade, como requisitos seletivos para este ofício.

Constata-se que a grande maioria dos profissionais que trabalham com alimentos não possuem formação específica e detém apenas o conhecimento prático. O mercado está profissionalizando os trabalhadores e não será diferente para os trabalhadores de serviços de alimentação. Portanto, talento, técnica e cultura são indispensáveis.

**3. Manipule os alimentos com o poder transformador de suas mãos. Imprima sempre a sua marca personalizada naquilo que sabe fazer melhor.**

A todo momento a vida nos transforma, a cada segundo tudo muda. No processo de manipular alimentos o homem interage no ciclo desta transformação tornando-o mais saboroso e nutritivo ou apenas transformando em um amontoado de massa pouco nutritiva e vital. Imprimir a marca naquilo que se faz, não é fácil, exige autenticidade, concentração e uma relação amorosa e alegre com o trabalho e com a vida. Digo que esta atitude é possível, e percebo que em muitas empresas e estabelecimentos de serviços de alimentação, que são especiais, tranqüilamente sabem fazer o melhor, sem necessariamente ter-se mais empenho ou maior carga de trabalho. Ao experimentar esta atitude, você perceberá que está sintonizando o prazer.

**4. Considere o conforto postural no seu ambiente de trabalho.**

As posturas corporais que você adota na sua jornada diária de trabalho também tem o poder de transformação de seu corpo. Necessariamente esta situação não é determinística, porém podem lhe causar transtornos no futuro. O trabalhador que permanece horas seguidas em pé, ou sentado ou até mesmo andando agitadamente em horários de comensais ou de clientes, apresenta uma situação corporal não natural. Falando em termos ergonômicos, estas posturas prolongadas e viciosas podem causar problemas de saúde, cansaço e alterar a harmonia de seu processo de trabalho. Quando visito os ambientes, percebo que os trabalhadores sabem relatar os exatos problemas que os incomodam a nível postural e muitas vezes sabem como solucioná-los.

Por isso torna-se importante valorizar este conhecimento que o próprio trabalhador possui e que o deixa em situação de conforto com o seu trabalho. A via de diálogo entre trabalhador e empresas deve ser aberta para que ambos evoluam e ganhem também com ambientes adequadamente organizados. Podemos citar como exemplo locais com temperaturas muito quentes, onde a refrigeração pode amenizá-las.

#### **5. Trabalhe em equipe, mas não se despersonalize.**

Trabalho em equipe sempre é uma situação difícil. Alguns colaboram, outros não, e o objetivo final de uma produção alimentar em qualquer nível seja artesanal ou industrial sempre exige a congruência de um grupo que está decidido e coeso para que tudo se otimize. O mercado com a implantação de processos de qualificação de serviços tem sido rigoroso e exigente. O trabalhador deve ser um colaborador. A minha ressalva é que ele mantenha-se um indivíduo e somente assim poderá em algum momento de seu trabalho ser criativo e inovador.

É muito comum trabalharmos em generalizações onde direitos e deveres devem ser cumpridos e atendidos. Porém, em um grupo, sempre encontraremos os que melhor respondem a estas circunstâncias e os que conseguem transcendê-las. É preciso ter a arte para valorizar cada indivíduo e gerenciar o grupo. É preciso ser o melhor naquilo que se faz sem que necessariamente precisemos diminuir ou não colaborar com aqueles que por dificuldade ou não responsabilidade com o trabalho não assumem o que devem fazer.

#### **6. Utilize as técnicas higiênico-sanitárias no trato com alimentos.**

Trabalhando alguns anos, treinando e reciclando muitos trabalhadores nas técnicas higiênico sanitárias, tenho verificado que cerca de 80% do grupo que oriento possuem conhecimentos sobre assuntos relacionados aos princípios básicos higiênicos sanitários. A minha grande perplexidade constitui no fato do trabalhador conhecer as normas e não aplicá-las, e muitas vezes acaba por necessitar de um supervisor para que estas sejam seguidas a risca.

Estou certa que estas situações começam a tomar novos rumos, temos de um lado um cliente global e exigente, de outro um mercado de trabalho difícil, em crescimento e que exige profissionais qualificados. A minha sugestão é que cada profissional comece a colocar em prática

ou busque as condições sanitárias necessárias. Depois o mercado seleciona os melhores. É uma lógica de concorrência.

**7. Tenha domínio prático daquilo que faz.**

Em pouquíssimo tempo o mercado não empregará mais profissionais somente práticos ou mais ou menos profissionais para trabalharem com alimentos. Tenho acompanhado uma série de projetos que estão se desenvolvendo e que logo estarão qualificando e investindo no profissional que manipula alimentos. Fique atento e vá qualificando-se.

**8. Use os seus sentidos, o seu corpo, a sua alma e produza com a arte de um mestre.**

O nosso corpo fala e nós não o escutamos! Este aparato orgânico perfeito, com tantas células especializadas e com tantas funções que sequer conhecemos deve ser melhor aproveitado no nosso dia a dia de trabalho e de vida. Os aromas, o tato, a audição, os pensamentos, a visão o paladar e todas as sensações orgânicas que temos contribuem para o desenvolvimento de qualquer tarefa que realizamos. Produza com consciência. Se hoje você tem problemas individuais, não os transfira para aquele alimento que produz. Não é necessário queimar panelas, cortar dedos, preparar de mau gosto os alimentos. Eles são vida por si só. Conecte-se consigo mesmo e produza com a sua totalidade. Experimente-se desta forma. E perceba que a sua produção não será mais a mesma. Outras funções na produção que necessariamente não tocam o alimento mas que auxiliam no bom fluxo de produção não são menos importantes. É bom sempre lembrar que em tantas atividades sociais um aparece mas tantos trabalharam e contribuíram para a harmonia do todo. Assim como o nosso corpo, qual é o órgão mais importante se quando você me vê eu sou um corpo total e não apenas um órgão. Quando falo então em produção com a alma falo de um todo corpo e mente e o resultado será alimento e vida.

**9. Desfrute os momentos de prazer!**

O trabalho entendido como penosidade, sofrimento na área de alimentação não funciona. É impossível produzir com resultados atrativos para o cliente se os trabalhadores não encontram-se no mínimo em condições básicas para o trabalho.

É freqüente desavensas, desmotivações de trabalho neste seguimento de alimentação e o resultado é imediato. O cliente de forma direta ou indireta sente os reflexos destes momentos no seu estômago, quando a comida não digere ou lhe causa mal estar.

Quando recomendo pequenos momentos de prazer é realmente criar em seu espaço de trabalho um momento onde possa estar tranqüilo, organizando-se interiormente para dar prosseguimento a seu trabalho e não ficar estressado ou desgastado.

Prazer são pequenos momentos capazes de nos revigorar. É o momento da tarefa bem cumprida e o momento de criatividade, de amizade de tranqüilidade.

A festa do prazer é sempre vivida em solidão, pois o prazer é único para cada trabalhador que sabe harmonizar o seu trabalho.

#### **10. O Consumidor é o seu maior fã**

Não me parece lógico que o cliente, o comensal, o consumidor esteja muitas vezes em último lugar na cabeça de um trabalhador na área de alimentos. Um dia perguntamos em uma palestra: Para quem vocês trabalham? A resposta foi uma só: para o nosso patrão, é claro.

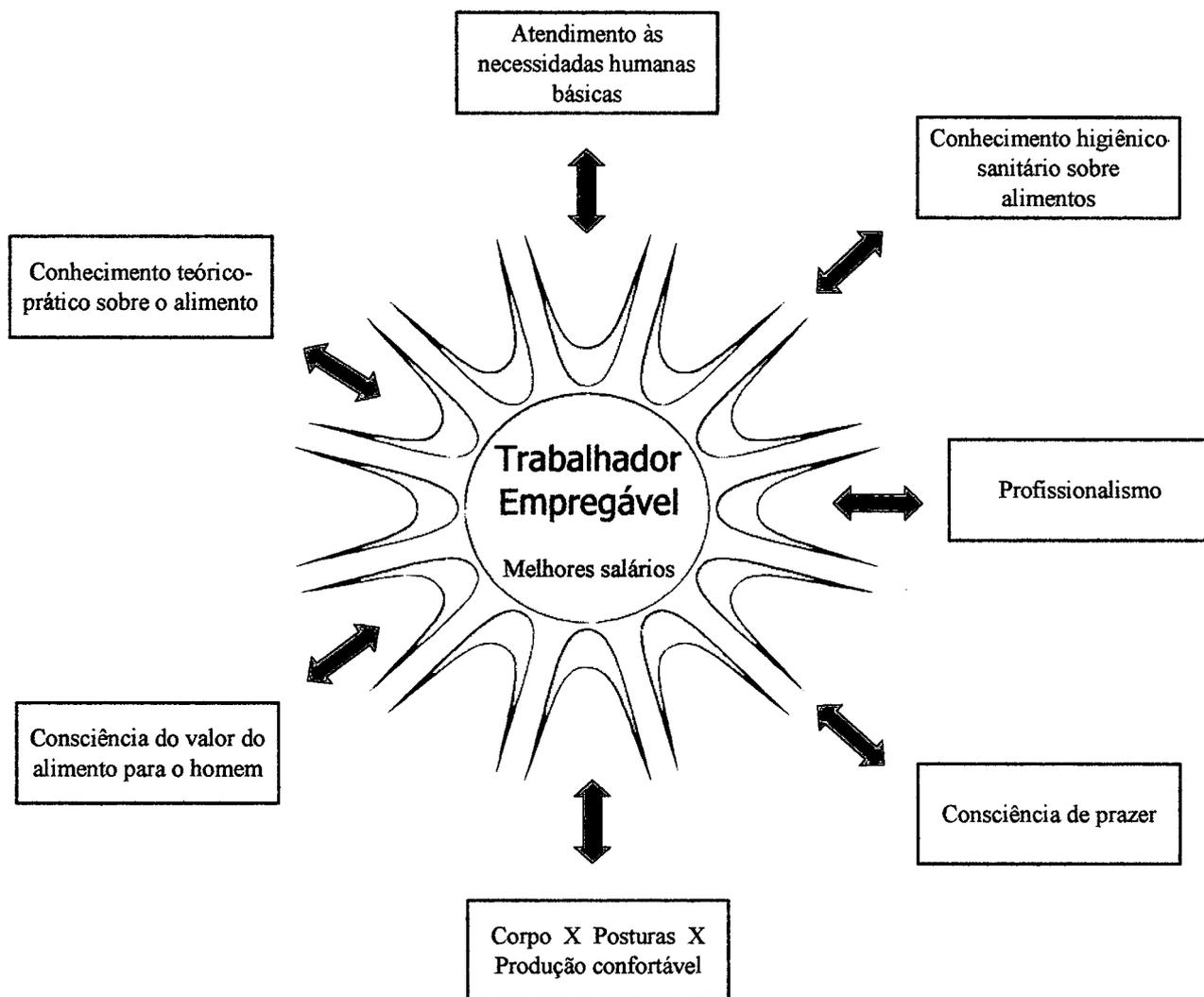
Ora, retomando com o grupo esta questão, todos trabalhamos para o nosso cliente, é ele quem nos paga. Afinal se o estabelecimento esvaziar o patrão não terá como nos pagar.

Apartir deste raciocínio, temos investido no significado do cliente para todos os trabalhadaores, a conscientização destes momentos começam a fazer diferenças capazes de serem percebidas pelo nosso cliente.

Não basta treinarmos todos os trabalhadores como vínhamos fazendo, você deve, não deve. É preciso ir um pouco mais além, instrumentalizando-os com o poder de conscientização para utilizarem o seu poder transformador de vida e finalmente atingirmos a excelência de termos um manipulador capaz de transformar o alimento que já é vida em mais vida para cada consumidor.

**... Pronto você é Empregável !**

## Premissas Básicas de Empregabilidade para o Trabalhador de Alimentos



## 5.1 SUGESTÕES PARA NOVOS TRABALHOS

Conhecendo, como consultora, de forma prática a realidade do trabalhador de alimento, suas dificuldades pessoais e de atendimento às necessidades básicas como moradia, transporte, educação, e reconhecendo a relevância do que produzem para a cadeia de desenvolvimento social; acho oportuno que comecemos a pensar no desenvolvimento de uma nova derivação da ciência ergonomia que poderia talvez ser chamada de Ergonomia Cognitiva Alimentar.

Esta nova derivação da ergonomia nos remeteria a caminhos dentro da área de cognição que poderá ser especializado na área de alimento. Este entendimento possibilitará também melhores critérios para a futura seleção e treinamento de profissionais que ingressem na área de alimentos, conseqüentemente melhores condições de vida a este segmento de trabalho ainda tão pouco valorizado da sociedade, porém antes deste momento acontecer devo conduzir este trabalho à nível de doutorado onde realizarei uma vasta e fundamentada pesquisa neste setor, evidenciando de forma estatística a realidade da qual discorro.

## 6. BIBLIOGRAFIA

1. ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - NBR 5413. **Iluminância de interiores**. Rio de Janeiro, 1992, p.7.
2. ALBORNOZ, Suzana. **O que é trabalho?** São Paulo: Brasiliense, 1992.
3. ALMEIDA, Fernando Lopes de. **Política salarial, emprego e sindicalismo**. Rio de Janeiro: Vozes, 1982.
4. ALVES, Gisele Beatriz de Oliveira. **Contribuições da ergonomia ao estudo da l.e.r. em trabalhadores de um restaurante universitário**. Florianópolis: UFSC, 1995. Dissertação de Mestrado na área de Engenharia.
5. ARRUDA, Gillian Alonso. **Manual de boas práticas**. v.2. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.
6. BACH, Edward. **A terapia floral: sua filosofia, pesquisas, remédios, vida e obra**. São Paulo: Ground, 1991.
7. BENITO, Gladys Amelia Vélez. **Análise de exigências cognitivas das atividades do trabalhador de enfermagem**. Florianópolis: UFSC, 1994. Dissertação de Mestrado na área de Filosofia em Enfermagem.
8. BRASIL, Diário da Justiça, SC. **10.097 de 19/11/98**.
9. BRIDGES, Willian. **Mudanças nas relações de trabalho**. São Paulo: Makron Books, 1995.
10. BURKHARD, Gudrun Krökel. **Novos caminhos de alimentação**. v.3. São Paulo: CLR Baliero, 1984.
11. BURKHARD, Gudrun Krökel. **Novos caminhos de alimentação**. 4 ed, v.1. São Paulo: CLR Baliero, 1995.
12. CAL CENTER- Investindo no atendimento [s.a.]. **Revista Nutri News**. São Paulo, n. 160, 1999, p.9.
13. CHANLAT, Jean-François (org.). **O indivíduo na organização: dimensões esquecidas**. V.2. São Paulo: Atlas, 1994.
14. \_\_\_\_\_ . **O indivíduo na organização: dimensões esquecidas**. V.1. São Paulo: Atlas, 1996 a.

15. \_\_\_\_\_ . **O indivíduo na organização: dimensões esquecidas**. V.3. São Paulo: Atlas, 1996 b.
16. COLOSSI, Nelson, CONSENTINO, Aldo, GIACOMASSA, Luciano D. Do trabalho ao emprego: uma releitura da evolução do conceito de trabalho e a ruptura do atual modelo. **Revista Teoria e Evidência Econômica**. Passo Fundo, RS: Universitária, v.5, n.9, maio de 1997, p. 64-83.
17. COUSENS, Gabrile. **A dieta do arco-íris**. Rio de Janeiro: Record, 1995.
18. DEJOURS, c. **Le travail, usure metale: essai de psychopathologie du travail**. Paris: Le Centurion, 1980.
19. DEMO, Pedro. **Metodologia científica em ciências sociais**. São Paulo: Atlas, 1985.
20. \_\_\_\_\_ . **Metodologia científica em ciências sociais**. São Paulo: Atlas, 1987.
21. DIMATOS, Anna Maria. **Prazer no trabalho**. Florianópolis: UFSC, 1999. Dissertação de Mestrado área de Engenharia.
22. DURAND, G. **Let imagination symbolique**. Paris: PUF, 1984.
23. DURANT, Will. **A história da filosofia**. Rio de Janeiro: Nova Cultural, 1996.
24. ECO.H. **Como se faz uma tese**. E ed. São Paulo:Perspectiva, 1989.
25. ENCICLOPÉDIA CONHECER. **Ciência e arte de bem comer**. São Paulo: Abril Cultural, v.4, 1969.
26. FADIMA, J., FRAGER, R. **Teorias da personalidade**. São Paulo: Harbra, 1979.
27. FERREIRA, L. L. et al. **Reflexões e considerações sobre ergonomia**. São Paulo: FUNDACENTRO, 1993.
28. FIALHO, Francisco Antônio. **As atividades cognitivas: uma introdução à engenharia do conhecimento**. Florianópolis: Gênisis. [www.fialho@eps.ufsc.br](http://www.fialho@eps.ufsc.br).
29. FISCHER, Claude. A “mcdonalização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Loui, MONTANARI, Massino. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 124-129.
30. FLANDRIN, Jean-Loui. A humanização das condutas alimentares. In: FLANDRIN, Jean-Loui, MONTANARI, Massino. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
31. FRAZÃO, Márcio. **A cozinha da bruxa**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

32. GONZAGA, Flávia regina de Souza Ramos. **Para além do cotidiano: reflexões acerca do processo de trabalho de educação em saúde.** Florianópolis: UFSC, 1992. Dissertação de Mestrado na área de Enfermagem.
33. GOODY, Jack. **Cooking, cusine and class: a study in comparativ sociolog.** NY: Cambridge university Press, 1982.
34. GRAF, MÁRCIO. O valor do ser humano. **Revista Cozinha Industrial.** São Paulo: Brasiliana, n.63, 1998, p.66.
35. HISTÓRIA EM REVISTA. **O mundo doméstico, invenção da vida doméstica, o lar medieval, nos domínios da família, cada um com seu castelo.** Rio de Janeiro: Abril Livros, 1995.
36. HOFFMANN, Helga. **Desemprego e subemprego no brasil.** São Paulo: Ática, 1980.
37. HORTA, Wanda de Aguiar. **Processo de enfermagem.** São Paulo: EPU. 1979.
38. IBGE - Instituto Brasileiro de geografia e estatística, Santa Catarina. **Pesquisa nacional por amostra de domicílios.** 1997.
39. KUPFER, Ro. **Alimentação light.** São Paulo: Ícone, 1992.
40. LUMERTZ, Vinícius. Estratégia gastronômica. **Jornal da ACIF.** Florianópolis, n. 16, Julho de 1999, p.3.
41. MAFRA, Simone Caldas Tavares. **Analisando a funcionalidade a partir da afetividade: um estudo de caso em cozinhas.** Florianópolis: UFSC, 1996. Dissertação de Mestrado área de Engenharia.
42. 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.** Florianópolis: UFSC, 1997. Dissertação de Mestrado área de Engenharia.
43. MENEGHETTI, Antonio. **Economia e política hoje brasil 2000: quem comandará o grande brasil do amanhã?** Porto alegre: Editrice, 1999.
44. \_\_\_\_\_ . **La cucina viva.** Roma: Editrice, 1994.
45. \_\_\_\_\_ . **Manual de ontopsicologia.** Porto Alegre: Editrice, 1996.
46. MINARELLI, José Augusto. **Empregabilidade: como ter trabalho e remuneração.** São Paulo: Gente, 1995.
47. MINAYO, Maria Cecília de Souza (org). **Pesquisa social.** Petrópolis SP: Vozes, 1996.
48. MONTMOLLIN, Maurice de. **A ergonomia.** Lisboa: Manoel Barbosa e Filhos, 1990.

49. ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro: FENAME, 1978.
50. PATRICIO, Zuleica Maria. **A dimensão felicidade-prazer no processo de viver saudável individual e coletiva: uma questão bioética numa abordagem holístico-ecológica**. Florianópolis: UFSC, 1995. Tese de Doutorado
51. PORTO, Flávia. **Nutrição para quem não conhece nutrição**. São Paulo: Livraria Varela, 1998.
52. PRADO, Flávio de Almeida. **Prazer: a energia dos vencedores**. São Paulo: Mercuryo, 1998.
53. PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997.
54. QUALIDADE EMPRESARIAL [s.a.]. **Revista Proteção**. São Paulo, Novembro de 1999.
55. RAMAZZINI, Bernardino. **As doenças dos trabalhadores**. São Paulo: FUNDACENTRO, 1999. Traduzido por: Raimundo Estrela.
56. RAMOS, Alberto Guerreiro. **Administração e contexto brasileiro**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1983.
57. SANTANA, Ângela Maria Campos. **A abordagem ergonômica como proposta para melhoria do trabalho e produtividade em serviços de alimentação**. Florianópolis: UFSC, 1996. Dissertação de Mestrado área de Engenharia
58. SÁVCHENKO, P. V. **Que es el Trabajo?** Moscou: Progreso, 1987.
59. SCHUTZ, William C. **O prazer: expansão da consciência humana**. Rio de Janeiro: Imago, 1974.
60. SITRATHUR, Sindicato dos Trabalhadores de Turismo, Hospedagem, Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Grande Florianópolis. Florianópolis, n.3/23, Ago/Set de 1999.
61. SOLÍS, Cláudio Solís. Gestão e certificação da qualidade de sistemas alimentares integrados. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v. 13, n.61, Abr/Mai de 1999.
62. TATINE, Mário. 1997 conseguiu ser pior. **Revista Bares e Restaurantes**. São Paulo, n. 9, 1998.
63. TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 1987.
64. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte: Atheneu, 1997.

65. ULBRICHT, Leandra. **Ergonomia e qualidade na organização do trabalho em serviços de saúde**: um estudo de caso no setor de vigilância sanitária. Florianópolis: UFSC, 1998. Dissertação de Mestrado na área de Engenharia.
66. VERDUSSEN, Roberto. **Ergonomia**: a racionalização humanizada do trabalho. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1978.
67. VIEIRA, Newton Machado. **De pijama na cozinha**. Porto Alegre: Sul brasileiro, 1997.