

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

MARILENA PACHECO ASSUNÇÃO

**O FAZER DO COZINHEIRO
UM ESTUDO QUALITATIVO EM ERGONOMIA**

Florianópolis-SC - 2008

MARILENA PACHECO ASSUNÇÃO

**O FAZER DO COZINHEIRO
UM ESTUDO QUALITATIVO EM ERGONOMIA**

Tese de doutorado apresentada como requisito final para obtenção do grau de Doutor em Engenharia de Produção no Programa de Pós-Graduação em Engenharia da Produção e Sistemas, da Universidade Federal de Santa Catarina.

Orientador – Prof. Dr. Francisco Antonio Pereira Fialho.

Florianópolis-SC - 2008

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

A851f Assunção, Marilena Pacheco

O fazer do cozinheiro: um estudo qualitativo em ergonomia /
Marilena Pacheco Assunção. – Florianópolis, 2008.

122 f.: il.

Orientador: Prof. Dr. Francisco Antonio P. Fialho.

Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em
Engenharia da Produção e Sistemas, Universidade Federal de
Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

1. Cozinheiro. 2. Ergonomia. 3. Alimentação. I. Filho,
Antônio Pereira. II. Título.

CDU 65.015.11

Bibliotecária Responsável
Iara Breda de Azeredo
CRB 10/1379

TERMO DE APROVAÇÃO

MARILENA PACHECO ASSUNÇÃO

O FAZER DO COZINHEIRO: UM ESTUDO QUALITATIVO EM ERGONOMIA

Tese aprovada como requisito parcial para a obtenção do grau de Doutor em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina.

Antônio Sérgio Coelho, Prof. Dr. Coordenador do Curso.
PPGEP – CTC - Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC

Francisco Antonio P. Fialho, Prof. Dr.
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC – Orientador

Ademar Dutra, Prof. Dr.
Universidade do Sul de Santa Catarina, UNISUL – Moderador

Maria do Carmo Soares Freitas, Prof^a. Dr^a.
Universidade Federal da Bahia, UFBA– Examinadora.

Nilma Morcef de Paula, Prof^a. Dr^a.
Universidade Anhembi – Examinadora.

Regina Panceri Prof^a Dr^a
Universidade do Sul de Santa Catarina, UNISUL – Examinadora.

Florianópolis – SC, 2008

Às minhas filhas Tayná e Acy, aos meus pais Isaias e Maria e a minha
irmã Caca.

AGRADECIMENTOS

A todos que contribuíram durante o processo de construção e finalização desse doutorado, possibilitando assim o meu crescimento pessoal e profissional.

A todos os cozinheiros de Unidades de Alimentação e Nutrição, em especial aos profissionais Aurenice, Edvaldo, Jackson, João, Jorge Luiz e Jotanei.

**Aprendi com os mais velhos
(Jorge Luiz)**

**Cada dia eu faço com a mesma atenção
(Jotanei)**

**Eu cresci dentro do meu próprio setor de emprego
(Jotanei)**

**A gente nunca sabe tudo
(Jackson)**

**Não quero sair dessa profissão, porque é a profissão que eu gosto
(Aurenice)**

**Espero que um dia a cozinha ainda vá ser reconhecida assim pra gente não precisar sair dessa
profissão (João)**

**Edvaldo, cozinhar é uma arte
(Edvaldo)**

RESUMO

Este estudo buscou compreender os significados do **fazer (saberes e práticas) do cozinheiro** em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN em serviços públicos, parceiros do Curso de Graduação em Nutrição da UFBA, na cidade de Salvador, Bahia; discutir suas condições de trabalho, suas funções no dia-a-dia, e, sobretudo descrever a experiência desses atores em suas atividades de trabalho; compreender os significados apontados pelo cozinheiro em suas relações cotidianas de trabalho. De acordo com os objetivos deste estudo procurou-se conhecer e compreender as atividades e a realidade organizacional, optando pela linha de Pesquisa Qualitativa. Esta abordagem proporciona uma maior aproximação da realidade social através dos significados expressos pelos próprios sujeitos da pesquisa, a saber: cozinheiros. O problema é estudado a partir das perspectivas objetivas e subjetivas dos cozinheiros, o que permite uma descrição mais detalhada sobre os signos e representações da realidade do mundo do trabalho. Os relatos evidenciam que as vulnerabilidades e queixas se reproduzem nos processos de confecção de refeições e outras atividades relativas ao ato de cozinhar. Apesar das dificuldades apontadas e situações que vivenciam no dia a dia de trabalho, também se sentem satisfeitos por estarem realizando uma atividade para o outro (coletividade) adquirindo significados artísticos, prazerosos e lúdicos. O cansaço, os constrangimentos, as regulações são leituras apresentadas como sentidos secundários diante da satisfação que sentem em cozinhar: este fazer é o sentido de suas vidas.

Palavras-chave: Cozinheiro, ergonomia e alimentação.

ABSTRACT

This study sought to understand the meanings of the “how to do”(knowledge and practices) of the cook on UANs (Units of Food and Nutrition) on public services, partners on the UFBA’s graduation course of Nutrition, in Salvador, Bahia; to discuss their working conditions and their functions during the day; to describe the experience of these people in their work activity and finally, to understand the meanings mentioned by the cook on his usual relationships at work. According to the objectives of this study, sought to know and understand the activities and organizational reality, opting for the line of Qualitative Research, believing that this approach provides a greater approximation of the social reality through the meanings expressed by the subject of search, named: cooks Units of Food and Nutrition - UAN. Through this research’s methodology, the problem is studied from the objective and subjective perspectives of the proper citizens of the study, which allows a detailed description of the signs and representations of the reality of the daily lives of work. This approach prioritizes the cooks who holds the attributes that the researcher wants to know, allows the researcher a knowledge of reality to be studied. The reports showed that the vulnerabilities and complaints are reproduced at the meals preparation’s processes or activities relating to the act of cooking on UAN. Despite of the difficulties identified by the participants in situations that live on the day's work, report feeling pleased are doing a hallmark of social activity, acquires a artistic meaning, playful and enjoyable. The fatigue, constraints, the regulations become ways for the act of cooking gives meaning to their lives.

Key-words: Cook, ergonomics end food.

LISTA DE FIGURA

Figura 1: Atividade de cozinhar	21
Figura 2: Diversos aspectos representacionais do fazer do cozinheiro conforme os testemunhos deste estudo	28
Figura 3: Diagrama analítico de elementos objetivos e subjetivos	44
Figura 4: Principais termos significantes.....	108

LISTA DE SIGLAS

ABERC	Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas
ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
CBO	Classificação Brasileira de Ocupações
DORT	Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho
EPI	Equipamentos de Proteção Individual
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDH	Índices de Desenvolvimento Humano
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
LER	Lesão por Esforço Repetitivo
NR	Norma Regulamentadora
OIT	Organização Internacional do Trabalho
PNUD	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
POF	Pesquisa de Orçamentos Familiares
PPGEP	Programa de Pós Graduação em Engenharia de Produção e Sistemas
SESC	Serviço Social do Comércio
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
UFBA	Universidade Federal da Bahia
UFMT	Universidade Federal do Mato Grosso
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	14
1.1 APRESENTAÇÃO	14
1.2 JUSTIFICATIVA	15
1.3. AS QUESTÕES DA PESQUISA.....	16
1.4. CONTEXTUALIZAÇÃO DO OBJETO DO ESTUDO	18
1.5 OBJETIVOS	27
1.5.1 <i>Objetivo Geral</i>	27
1.5.2 <i>Objetivos específicos</i>	27
1.6. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	28
1.7. LIMITAÇÕES DO ESTUDO	33
2 SOBRE A ATIVIDADE DO COZINHEIRO	34
2.1 <i>UMA LEITURA ERGONÔMICA DO FAZER DO COZINHEIRO</i>	38
3 ANÁLISES DAS FALAS E OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE NAS COZINHAS ESTUDADAS	41
3.1 CARACTERIZAÇÃO DOS SUJEITOS DO ESTUDO	45
3.2 CARACTERIZAÇÃO DOS LOCAIS DO ESTUDO	46
3.2.1 <i>Local A:</i>	46
3.2.2 <i>Local B:</i>	47
3.2.3 <i>Local C:</i>	48
3.3 ANÁLISE DAS NARRATIVAS	50
3.3.1 O INÍCIO DA PROFISSÃO: “EU NUNCA PENSEI EM SER COZINHEIRO”	50
3.3.2 O GOSTO PELA PROFISSÃO: “EU ME SINTO BEM, APESAR DOS PESARES”	52
3.3.3 A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO E ERGONOMIA	55
3.3.4 O SERVIÇO: “CADA DIA A GENTE VAI SE APERFEIÇOANDO”	58
3.3.5 AS CONDIÇÕES DE TRABALHO: “NÃO SÃO BOAS [...] É DIFÍCIL”	63
3.3.5.1 <i>Unidade de Alimentação e Nutrição</i>	64
3.3.5.2 <i>Problemas no processo</i>	66
3.3.5.3 <i>Problemas no ambiente</i>	68
3.3.5.4 <i>Doenças ocupacionais</i>	73
3.3.5.5 <i>Equipamentos de proteção individual - EPI</i>	81
3.3.5.6 <i>Remuneração</i>	82

3.3.5.7 <i>O uniforme</i>	83
3.4 O FAZER	85
3.4.1 <i>Os sentidos na cozinha</i>	86
3.4.2 <i>A atenção do cozinheiro</i>	89
3.4.3 <i>A mão do cozinheiro</i>	91
3.5 “A COMIDA É INDUSTRIAL”	97
3.6 O APRENDIZADO E O ENSINAMENTO: “NA VIDA A GENTE VAI VIVENDO E APRENDENDO”	99
4 CONCLUSÃO	110
REFERÊNCIAS	115
ANEXOS	123

INTRODUÇÃO

1.1 APRESENTAÇÃO

Apresentando uma resposta à necessidade de uma pesquisa que aborde o fazer do cozinheiro sob análise de suas condições de trabalho, foi desenvolvi um estudo que ao mesmo tempo, permitiu alguns questionamentos importantes a respeito da produtividade e sua relação com os indivíduos dentro das organizações de trabalho.

Dessa forma, utilizamos como critério de análise as entrevistas, as quais serviram como base contextualizadora dessa pesquisa e trouxe respostas para uma reflexão mais direcionada ao bem estar do cozinheiro, em seu ambiente de trabalho, e sobre as condições mínimas pertinentes ao exercício dessa profissão. Esse trabalho apresenta de inédito a relação do fazer desse profissional com relação as condições de trabalho oferecidas em a ele do ponto de vista da ergonomia e as exigências feitas pelo próprio trabalho, pelos empregadores e pelos usuários.

Inicialmente, este estudo apresenta uma leitura ergonômica do **Fazer do Cozinheiro** em que são demonstradas as suas atividades e responsabilidades. Ainda é feita uma releitura do fazer do cozinheiro, discutindo-se a atuação e as condições que são oferecidas a ele no exercício da profissão, além da evolução desse setor que envolve os Serviços de Alimentação. Em seqüência, são analisadas as falas dos entrevistados nas cozinhas estudadas. Assim, é feita a caracterização dos locais do estudo, análise das narrativas e a constatação das condições de trabalho. A pesquisa traz ainda a relação do profissional com o exercício de cozinhar, sendo destacada a comunicação para o exercício das atividades e os instrumentos de trabalho, como fatores relevantes da análise desta pesquisa.

Ao término deste trabalho, são apresentadas considerações com a confirmação do objetivo alcançado e os resultados da análise proposta que configuram o tema desta pesquisa.

1.2 JUSTIFICATIVA

O interesse pelo objeto de investigação: o fazer do cozinheiro, vem desde a época em que era estudante do curso de graduação em Nutrição na Universidade Federal da Bahia, quando iniciei os estágios em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN em instituições de ensino, hospitais e indústrias no Estado da Bahia. Depois, assumi atividades profissionais em UAN industriais no pólo petroquímico de Camaçari – Bahia e, posteriormente na docência, assumi também a administração de UAN no Restaurante da Universidade Federal do Mato Grosso - UFMT.

Nessa trajetória, sempre pude acompanhar os profissionais que se dedicam e se interessam aos cuidados das tarefas na cozinha. Ao escutar tantas vozes e queixas, sempre questionei por que existia tanta satisfação nesses profissionais? Apesar das precárias condições de trabalho. Uma vez perguntei a um cozinheiro que estava iniciando a profissão por que havia feito esta opção? E o mesmo respondeu que estava ali por satisfação, por necessidade em feriados e finais de semana ele trabalhava como pedreiro. Desde que me lembro, eram ambientes insalubres, com equipamentos defasados, quebrados e sem manutenção. Eram profissionais mal remunerados, mal escolarizados, muitas vezes sem entender as exigências de um mercado consumidor, mas estavam sempre prontos para oferecer uma refeição aos estudantes da universidade.

Pude observar que os trabalhadores de cozinhas apesar de vivenciarem um dia a dia de exigências, sobrecargas e acidentes de trabalho, estas condições precárias são tão comuns que passam a ser banalizadas como “uma bobagem que não tira pedaço”. Ainda assim, diante de tantas dificuldades no cotidiano apresentam satisfação pelo seu trabalho.

Essa trajetória, essa paixão desses profissionais pela cozinha sempre me conduziu a observar a satisfação e o sofrimento no cotidiano do ambiente de uma cozinha institucional, além das funções técnicas que desempenho como Nutricionista. Os contatos diários com esses trabalhadores, com suas atividades, tornam o ambiente menos agressivo, na medida em que, além do elaborar refeições, demonstram respeito, atenção e afeto aos comensais.

Em visitas realizadas em outras instituições de outros estados e em uma convivência mais próxima, como citada anteriormente, e por ocasião que desenvolvia as atividades deste doutorado em Florianópolis, pude perceber que essa realidade é comum independentemente

das regiões geográficas. Pude constatar que áreas insalubres, exigências temporais, físicas e emocionais, são elementos presentes no cotidiano dessas equipes que trabalham nas UAN.

Ao presenciar o conflito de um cotidiano de frustrações e satisfações pensei na oportunidade de realizar este estudo junto ao Programa de Pós Graduação em Engenharia de Produção e Sistemas - UFSC na área de Ergonomia. A finalidade é, portanto, desenvolver uma atividade para compreender o fazer do cozinheiro e posteriormente vir a desenvolver atividades de pesquisas nestes espaços buscando alternativas mais humanizadas. Ou seja, “compreender o trabalho para transformá-lo” (GUÉRRIN, 2001). **Este estudo no campo de ergonomia da nutrição é inédito suprimindo uma lacuna na academia.** Dos estudos realizados em UAN, não conheço ainda, algum que faça referência aos significados do fazer do cozinheiro.

Vale dizer que a importância da alimentação para o ser humano reflete, não apenas o atendimento de suas necessidades biológicas, mas envolve também, aspectos psicológicos, sociais, e econômicos importantes. Nesse sentido, enfatizo o desempenho das Unidades de Alimentação e Nutrição desenvolvendo atividades como a produção de refeições coletivas responsáveis por prevenir e manter a saúde dos indivíduos.

1.3. AS QUESTÕES DA PESQUISA

As questões que se levantam neste momento são:

Para responder as questões da ambiência laboral sobre equipamentos de proteção individual, necessidade de melhorar a proteção individual dos cozinheiros, suas aflições no trabalho precário, entre outras situações estudadas na ergonomia, elaboro as seguintes questões, que a meu ver, antecipam estas aduzidas:

Como os cozinheiros vivenciam suas condições de trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN? Que significados produzem sobre isto? Qual a contribuição da ergonomia para melhoria das condições de trabalho de cozinheiros em UAN?

Para responder a estas questões, torna-se necessário contextualizar, neste estudo, a discussão dos conceitos, técnicas e métodos relativos à ergonomia e sua relação e/ou efeitos sobre os cozinheiros trabalhadores das Unidades de Alimentação e Nutrição.

A abordagem a ser tratada neste estudo é baseada **principalmente** em estudos da ergonomia (DEJOURS, 1993, 1994, 2003); da antropologia interpretativa (GEERTZ, 1989; BARTHES, 1997) e das representações sociais (MOSCOVICI, 1978).

Uma nova abordagem em investigações vem de encontro à necessidade de uma análise mais holística em oposição às tradicionais como Taylorista, Fordista. Isto tem implicações em processos de trabalho em que há motivação e participação do trabalhador, quando este consegue perceber claramente as conexões entre os seus esforços e os “produtos” comportamentais ou os resultados destes esforços.

Quando os diferentes atores sociais (avaliadores ou controladores de recompensas no ambiente pessoal, tais como o próprio trabalhador, supervisores, alta administração e sindicatos) concordam, tanto quanto possível, sobre o que deveria ser feito no trabalho e como este deveria ser avaliado, a motivação é maximizada e a produtividade é melhorada.

A existência de tais acordos sobre o que fazer e como avaliar este processo, faz com que os esforços das pessoas sejam mais claramente direcionados e a mesma quantidade de esforços resulta em maior produtividade, redução do stress e redução de esforço perdido.

Embora, até aqui, não tenha sido explicitado o papel da ergonomia no processo de melhoria da produtividade, torna-se necessário registrar o quanto a abordagem ergonômica, enquanto área que se baseia na compreensão do ser humano e na sua relação com o trabalho, pode contribuir para a existência de organizações mais aptas a conviver com as necessidades atuais, tanto no nível de produtividade, quanto no nível de motivação e satisfação no desenvolvimento de atividades pessoais e coletivas.

A Ergonomia evidencia a distância entre o trabalho prescrito e o real, mostrando que para os trabalhadores, especialmente aqueles pertencentes às UANs, as condicionantes físico-ambientais e organizacionais muitas vezes exigem uma representação mental diferenciada a cada dia (novas preparações, imprevisibilidade, novas pressões temporais, etc.) nem sempre previstas na fase do planejamento. Por isso que o Taylorismo não cabe nos ambientes com grande imprevisibilidade como nas UANs. Assim sendo, a eliminação deste hiato entre planejamento e execução poderia contribuir no sentido de melhorar a produtividade.

Como afirma Scott (2001), a indústria que estiver em sintonia com os princípios da ergonomia, não só irá melhorar as condições de trabalho, mas também deve apresentar um

resultado positivo em relação ao aumento da produtividade, provavelmente com menos esforço, e como resultado o trabalhador, a indústria e a nação deverão ser beneficiados como um todo.

Considerando o exposto, busca-se neste momento traçar os pontos norteadores para esse estudo em desenvolvimento.

1.4. CONTEXTUALIZAÇÃO DO OBJETO DO ESTUDO

O setor de alimentação coletiva se constitui em um conjunto de serviços, e tem como finalidade administrar, produzir refeições para o consumo no próprio local ou transportadas aos consumidores, comensais. Estão envolvidos **neste cenário** os estabelecimentos como os restaurantes comerciais de qualquer tipo, em praças de alimentação de centros comerciais; restaurantes educacionais, hospitalares e de outras unidades de atendimento à saúde; restaurantes de quartéis; e restaurantes em setores industriais assim como em outros setores coletivo que ofereçam refeições não citados aqui.

Segundo informa a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) - 2002-2003, divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a família brasileira gasta 24,05% do total de seu orçamento médio mensal em alimentação em refeições fora de seu domicílio, que calcula um gasto de R\$ 73,14 na despesa média mensal familiar em alimentação no ato de "comer fora de casa".

A contribuição gerada por este setor para a relação homem – empresa – sociedade, em contrapartida estes serviços, como relatado por Sill (1994), têm desenvolvido uma situação de condições de trabalho pobres e de cargas de trabalho pesadas. Para corrigir essa situação, diversas companhias estão buscando alternativas administrativas cujo foco são as necessidades dos trabalhadores, uma vez que a capacidade do trabalhador é o mais importante fator de produtividade.

O trabalho intenso exercido nas Unidades de Alimentação e Nutrição, geralmente, coloca os trabalhadores a uma inflexível exigência de alta produtividade em um determinado tempo, na maioria das vezes em condições inadequadas de trabalho, com problemas de ambiência, de

equipamentos e de processos. Essas condições levam os trabalhadores a insatisfações, fadiga, queda de produtividade, problemas de saúde e acidentes de trabalho (SANTANA, 1996).

O ato de cozinhar merece destaque pelo modo como transformou a sociedade, pois este não se reduz apenas à forma de preparar o alimento, mas também a maneira de organizar a sociedade seja por reunir as pessoas e estabelecer horários de comer previsíveis, seja porque simboliza um ritual de referências do gosto e identidades sociais (MATTA, 1984). Nesse aspecto, “o ato de cozinhar é mais criativo e constrói mais laços sociais do que o mero comer junto” (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 24). Para Lody (2004) “[...] a cozinha é um eterno processo criativo [...]”. Um lugar de trabalho.

Em qualquer sociedade, a cena do cozinhar tem como protagonista central o cozinheiro, que participa formal ou informalmente de todos os fenômenos desse processo de produção para o comer. A relação social entre os indivíduos, produtores e consumidores de comida evidencia a necessidade de resgatar a função do cozinhar, muitas vezes desvalorizada e relegada a um segundo plano em muitas sociedades.

A operação manual do cozinhar é um fazer artesanal distanciado da concepção reflexiva e teórica para dar lugar à praticidade. Os saberes se combinam com a prática do dia-dia. Não há como reverter esse procedimento. A prática artesanal está nas mãos, na experiência, no empírico, na memória e biografia desse profissional. Para alguns, “cozinhar é coisa de berço” (entrevistado deste estudo).

É necessário notar, em alguns momentos da história social, a importância deste profissional para a saúde dos comensais. As instruções, quantidades, utensílios e os procedimentos lembram prescrições de textos médicos do tempo dos faraós, como também a citação de vários alimentos e temperos naqueles livros de remédios. As mais antigas receitas de cozinha que conhecemos são mesopotâmicas e datam do segundo milênio antes de Cristo. No entanto, não se pode concluir que a cozinha tenha sido inventada pelos mesopotâmicos.

Como ressalta Flandrin e outros (1998, p. 30), “a ausência de receitas não exclui a eventualidade de preocupações gastronômicas e de uma arte culinária refinada”. Desde as suas origens e, de certa forma, pela sua própria essência, a arte da cozinha consiste em não apenas tornar o sabor dos alimentos mais agradável, mas também, e, ao mesmo tempo, transformar a natureza dos produtos, adaptando-os às necessidades nutricionais dos homens.

O cozimento é considerado como uma primeira revolução científica, que implica no experimento, observação e mudanças bioquímicas que transformam sabores e contribui para a digestão (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 31). Após os ensinamentos de Lévi-Strauss (1964), fica claro o valor do cozido enquanto elemento simbólico de definição da civilização, visto que a cultura começou quando o que era cru se transformou em cozido.

Nos relatos de Spang (2003, p.11) sobre a invenção do restaurante pode-se observar também um tipo de cozinheiro – *restauranteurs* – e curandeiro com a sua comida. Séculos antes de um restaurante ser um lugar apenas onde se come, era considerado, também, um caldo restaurativo, que surgiu a partir de uma pequenina xícara de caldo de carne, com o intuito de restabelecer a saúde de pessoas que padeciam de doenças crônicas. Da gastronomia à medicina, desde a invenção do fogo, o cozinheiro sempre esteve presente na história da humanidade. Este trabalhador merece destaque pelo fruto do trabalho de suas mãos, que resultou ao longo dos anos no avanço da culinária para o prazer e satisfação de todos nós.

Mais do que técnicas, essas maneiras de fazer estão relacionadas aos significados atribuídos pelos sujeitos sobre o ato culinário, de transformação do alimento, ou seja, da natureza a cultura. Assim, a maneira de transformar a substância alimentar, de fazer a comida, a culinária própria a uma dada cozinha, implica um determinado estilo de vida, produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido (MACIEL, 2004, p. 2).

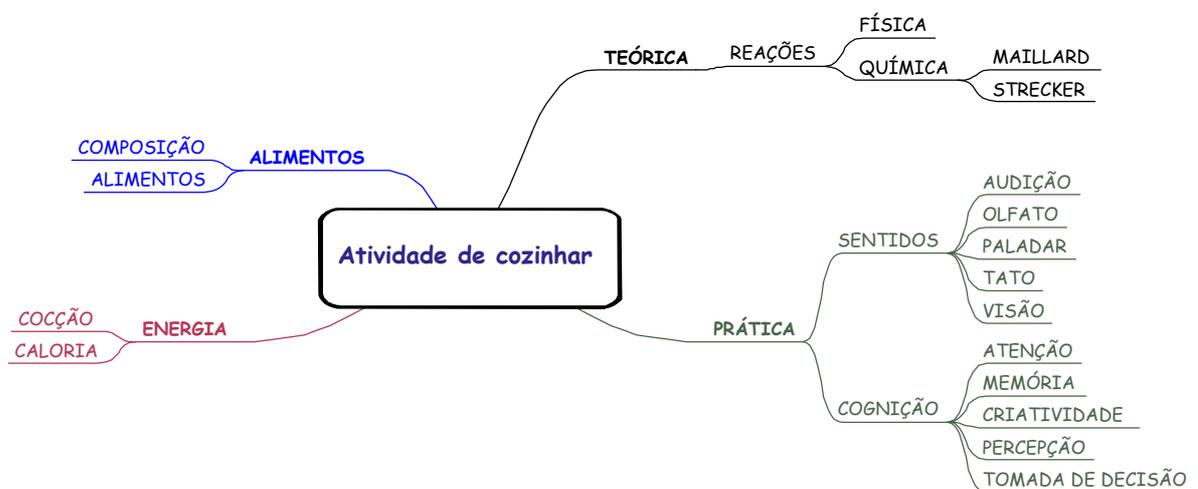
Este estudo traz objetividades e subjetividades dos sujeitos ao fazerem analogia de suas questões concretas no trabalho da cozinha e de como estas atividades são significadas por esses atores. A experiência aqui referida é analisada com forma emaranhada de situações sócio-históricas ainda que tragam em si traços da individualidade. Sentimentos expressos, componentes da cultura do modo de ser e pensar o corpo na cozinha são revelações necessárias ao entendimento da ergonomia, sobretudo, no espaço particular do mundo do trabalho.

Sobre a cotidianidade do comer, lembro Poulain (2004, p.167) quando discute a comida e sua aparente futilidade, vista pelo pensamento erudito como um assunto menor. Desde 1910, Simmel escreve “comer é uma realidade tão trivial, tão primitiva para o desenvolvimento de nossos valores vitais, que é sem dúvida alguma, comum a todos os indivíduos”, assim como Barthes (1961) que se deu conta da dificuldade em examinar intelectualmente o ato alimentar.

Percebe-se que na intimidade do alimentar-se é que as pessoas revelam sua condição no mundo e sua identidade. A cozinha faz parte de uma estrutura alimentar com um conjunto de significantes, idéias, crenças, técnicas, habitualidades e comportamentos envoltos à alimentação. Para este autor, a culinária se encontra como o lugar de mediação entre o alimento e a cultura (LÉVI-STRAUSS, 1965).

O diagrama a seguir revela uma breve descrição da atividade de cozinhar:

Figura 1: Atividade de cozinhar



O processo de industrialização da alimentação vem modificando a valorização social das atividades domésticas e da comida na unidade familiar. Isto influencia a função socializadora da cozinha e o alimento passa a ser visto como um produto “sem identidade”, “sem qualidade simbólica” (POULAIN, 2004, p. 51).

A preparação dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição com características de cozinha industrial é um dos serviços de alimentação que também sofre mudanças devido à necessidade de se adequar às novas tecnologias que visam racionalizar e elevar a produtividade. Por outro lado, no preparo dos alimentos se mantêm presentes e também intensificadas, as atividades manuais para acompanhar a modernidade onde um grande número de pessoas realiza suas refeições fora do lar e, muitas vezes, em ambientes de trabalho.

Essa necessidade está desempenhando um papel decisivo nas modificações da alimentação da esfera doméstica e no domínio econômico. Para a alimentação do dia a dia, ter escolha é um

fenômeno novo no âmbito da história, sendo que o contexto do restaurante de oferta múltipla e o acesso direto ao alimento são relativamente recentes na sociedade moderna. Através da oferta, pesam sobre o comensal dificuldades que resultam do sistema de ação concreto, no qual se desenvolve a alimentação no setor de produção de refeições coletivas (IDEM, 2004, p. 56-9).

Nesse cenário do mundo moderno em que há tantas diversidades para alimentar-se, vale ressaltar o papel do cozinheiro na produção dessas refeições. Essa profissão apresenta crescimento acentuado decorrente da necessidade da alimentação fora de casa. Esse hábito já representa 26% nos gastos com a alimentação, isto se constitui em um mercado promissor nesse ramo segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL (2006). De acordo com o levantamento da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC (2005), a receita com refeições coletivas foi de R\$ 6,9 bilhões em 2005 enquanto obteve-se R\$ 5,8 bilhões no ano anterior (ARAÚJO, 2006).

Para o profissional cozinheiro em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN¹, o trabalho deve estar respaldado num conjunto de saberes que visam proteger a saúde dos comensais para racionalizar o processo de produção e também para atender as exigências dos padrões éticos da saúde sobre a necessidade de alimentos seguros. A dimensão da arte, estética e prazer, presente neste trabalho de cozinha, exigem um trabalhador que carregue estes elementos e agregue outros saberes técnicos, como controle higiênico sanitário e dietético.

A tradição lúdica faz nexos com a arte culinária e esta passa a ser um produto do mercado. Correlacionam-se, então, aspectos da técnica sanitária como um modelo de higienizar a arte culinária. Com isso, nasce uma nova estética fundada na segurança do alimento, após as epidemias de cólera na Europa que influenciaram receituários dietéticos e a vida nas colônias (ROSEN, 1979).

¹ Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um departamento, seção ou divisão que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição. Seu principal objetivo é fornecer alimentação aos seus clientes, balanceada, sob o ponto de vista nutricional, segura, sob o ponto de vista microbiológico e de baixo custo. (REGGIOLLI, 2002). Também se utiliza para denominar ou se referir às cozinhas industriais, serviço de nutrição e dietética, serviço de alimentação e dietética, serviço de alimentação e nutrição, serviço de dietética, serviço de alimentação coletiva, alimentação coletiva e restaurante industrial. (MARCON, 1997).

As normas higiênicas, as exigências da técnica dietética e do comércio de refeições autorizam novos sentidos para as práticas do cozinheiro. Entretanto, nem sempre este sujeito consegue manter uma correspondência entre os conhecimentos teóricos adquiridos em algum treinamento, e seu conhecimento doméstico. Isto porque ele traz de modo arraigado os saberes de uma cultura doméstica em que exige conhecimentos já teorizados.

No campo empírico, encontra-se exatamente este conflito. Em outras palavras, o cozinheiro de uma UAN está submetido a uma tradição histórica e a novas modalidades de pensar a comida. Ele se sente influenciado por uma série de exigências socioculturais e mercadológicas. Estes valores demandam novas condições contratuais de trabalho assim como outras técnicas para realizar atividades. Nesses tempos modernos, muitas vezes, o fazer técnico se confunde com a arte. Porém, a arte não deve entrar em conflito com os saberes técnicos, para promover a saúde do comensal. Cada cozinheiro, como protagonista de sua obra está empenhado em manter a criatividade com qualidade. Estas são as alusões que mostro a seguir.

Em relação ao problema desta pesquisa, destacou-se o **fazer do cozinheiro** por ser um tema pouco discutido nas instâncias acadêmicas, sobretudo nos cursos de nutrição. Nesse sentido, ao valorizar os enunciados desses sujeitos, ingresso inevitavelmente no campo da história social, e posso assegurar como uma contribuição para a reflexão entre o empírico e o teórico ao enfatizar aspectos da ergonomia e sua relação com os sentidos do mundo cotidiano, pessoal e o familiar-doméstico implícito no espaço da cozinha.

Nesse lugar transitam representações e assimilações das práticas e cultura do cozinheiro, que se apresentam para análise. São consideradas narrativas conforme os estudos de várias áreas das ciências humanas (sociologia, antropologia, lingüística) para um entendimento do mundo do trabalho, em que saberes tácitos, experiências e manifestações são construções contínuas de aprendizagem.

O trabalho de cozinhar, revela fazeres que refletem vivências em que a cognição se encontra presencial para dar conta da tarefa no tempo demarcado para o consumo. Desse modo, o conhecimento de si é uma abordagem que traz traços biográficos de uma trajetória do trabalho na cozinha, aqui tomada como **narrativas do fazer** e se inscreve na abordagem metodológica como um processo descritivo e interpretativo das condições ergonômicas do cozinheiro, desde o valor social de seu trabalho como suas condições laborais. Esta abordagem se constitui

como uma estratégia adequada para a compreensão do mundo do trabalho nestas cozinhas cujas práticas culturais do cotidiano desses sujeitos revelam (GIRARD, 1990).

As transformações que ocorreram e estão ocorrendo no mundo, devido à globalização, ao desenvolvimento da tecnologia da informação, ao surgimento das redes mundiais, dentre outras, trouxeram para a atualidade uma nova fase, cuja fonte fundamental de riqueza é o conhecimento. As empresas passam a determinar ou adequar seus processos organizacionais à nova economia do conhecimento abandonando conseqüentemente as referências industriais (SVEIBY, 2003).

No Brasil, verifica-se pouco aperfeiçoamento da área de Gestão de Pessoas em UAN. Para Resende (1994) há necessidade de introduzir novos conceitos para a sobrevivência das empresas brasileiras e ampliar a visão dos dirigentes para que atribuam maior importância à área e ao seu desenvolvimento.

As mudanças que estão acontecendo nas organizações, segundo Gonçalves (1997) exigem da área de pessoal uma redefinição de sua missão e o repensar dos sistemas, devendo haver incentivo ao aprendizado, crescimento pessoal e motivação com o intuito de centralizar esforços para melhorar o desempenho da instituição.

A realidade atual exige cada vez mais serviços com qualidade na produção de refeições para coletividades. Assim, o mercado exige a formação qualificada para atender as exigências que caracterizam os serviços, nessa área. Especificamente no que diz respeito ao trabalho do cozinheiro, esse estudo visa discutir as condições de trabalho, suas atividades, e, sobretudo compreender os significados objetivos e subjetivos apontados por este personagem em suas relações cotidianas de trabalho.

Pressões externas, aliadas aos processos de trabalhos que combinam: exigência de qualidade, produtividade e interações entre pessoas, tornam-se urgentes às unidades de trabalho, para uma adequada formação de profissionais.

Uma agenda de questões está desafiando pesquisadores e gestores das organizações em nível de recursos humanos. O sistema de educação atuando com programas de formação e qualificação profissional tem um papel importante nas soluções para os problemas que surgem no mundo do trabalho. Dentre diferentes profissionais, o cozinheiro, como já foi mencionado, se destaca pela liderança e responsabilidade do fazer refeições nas UANs.

A arte da culinária é exigente. Sobretudo em UAN, pois requer inspiração, criatividade, versatilidade, dedicação e afetividade. A partir da cozinha francesa pode-se dizer que cozinheiro passou a ser uma profissão. Atualmente, o cozinheiro é um profissional² que tem como atividades preparar, cozinhar e organizar os alimentos, um arroz, até os mais sofisticados cardápios³.

A atividade do cozinheiro é complexa, pois é preciso selecionar e assegurar o estado de conservação da matéria-prima utilizada para preparar as refeições. É necessário também que esse profissional, organize e coordene a cozinha, tenha conhecimento das técnicas de cozimento, composição das receitas, efetue a limpeza e o pré-preparo dos alimentos que serão utilizados. Depois, ele deve proceder à cozedura propriamente dita. Finalmente, compor e arranjar os pratos que serão servidos. Precisa ser criativo, dinâmico, atento às sensações do outro, para a elaboração de novas receitas da cozinha trivial ou sofisticada e na forma de apresentação das preparações.

Mais que técnicas, o cozinheiro especula o desejo e a imagem do outro para que este perceba as sensações criadas. Há, portanto uma trama do cozinhar que envolve a cognição e o simbólico. Sabores e cheiros denunciam referenciais dos sujeitos. Estes, comensais, um ser cliente que vem comer. E não só comer para atender as necessidades fisiológicas, elas estão buscando qualidade nas refeições oferecidas pelos restaurantes (PAULA, 2002).

É necessário que o cozinheiro se veja como gestor, e que sinta a importância de coordenar a equipe e possa treinar e integrar novos auxiliares. Essa autovalia é ainda rara nas cozinhas dos serviços públicos da Bahia. Por ser uma profissão rigorosa e de grande responsabilidade, é necessário que o cozinheiro se identifique com os objetivos e a cultura da empresa para a qual trabalha.

Em outros termos, é uma exigência do mercado com esta profissão, que o profissional saiba trabalhar em equipe, aceite novas idéias, integrando-as ao seu dia a dia, de uma forma que passe e possa liderar a equipe que está sob suas ordens. É necessário também que tenha domínio sócio-cultural o que diz respeito à escolaridade de nível técnico assim como o conhecimento técnico das normas de saúde, higiene e manipulação dos alimentos e da segurança do trabalho que constituem numa exigência da legislação.

² Sobre isto, em 2005 foi apresentada na câmara dos deputados um projeto de lei nº 6049/05 do deputado Alex Canzizni (PTB – PR) apresentando uma proposta sobre a regulamentação do cozinheiro. (www.camara.gov.br).

Essa é uma profissão em que a maioria dos que a abraça se iniciaram ou despertaram vendo ou ajudando os familiares nos afazeres domésticos. Quando se profissionalizam procuram se aperfeiçoar fazendo cursos tanto aqui no Brasil como no exterior. Entendemos que a formação acadêmica é importante, mas não mais que a prática. Esses profissionais são apaixonados desde cedo pela arte de cozinhar.

Como desafio, este trabalho busca esclarecer os conhecimentos e práticas do cozinheiro como elementos importantes no processo de produção das refeições e que devem ser utilizados ou integrados à formação e aperfeiçoamento desse profissional, visto que esses saberes são significativos para a correção e o aperfeiçoamento do processo de trabalho.

A assiduidade, a pontualidade, o esforço físico já não são suficientes para a avaliação favorável dos trabalhadores nas empresas. É necessária a identidade com os objetivos da companhia. O emprego agora demanda inteligência e afetividade pelo negócio que exercem. Sua qualificação deve ser crescente (STEWART, 1998).

Segundo ainda esse autor, nos anos 70 dois terços dos indivíduos usavam basicamente as mãos e trabalhavam com coisas; hoje, dois terços utilizam, sobretudo a mente e trabalham com conceitos, dados e informações. Hoje os cozinheiros continuam desenvolvendo suas atividades com as mãos, mas a imposição da tecnologia gera uma expectativa, pois o componente intelectual do trabalho vem aumentando, as pessoas tentam resolver seus problemas articulando melhor as informações básicas e executam uma parte muito maior do trabalho gerencial.

1.5 OBJETIVOS

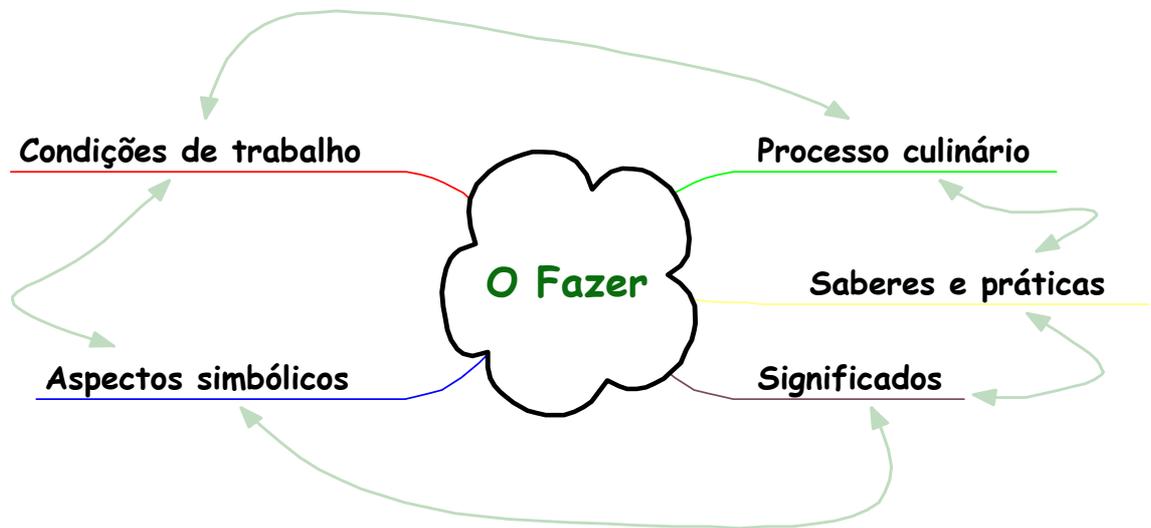
1.5.1 Objetivo Geral

Compreender os significados do fazer (saberes e práticas) do cozinheiro em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN de serviços públicos, na cidade de Salvador, Bahia.

1.5.2 Objetivos específicos

- Identificar o conjunto de saberes e práticas de cozinheiros;
- Observar as condições de trabalho a que estão submetidos;
- Interpretar e analisar a partir das narrativas dos agentes sociais (cozinheiros) os significados do processo culinário;
- Analisar aspectos simbólicos dessa atividade pelos agentes sociais nos seus postos de trabalho.

Figura 2: Diversos aspectos representacionais do fazer do cozinheiro conforme os testemunhos deste estudo



1.6. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos foram desenvolvidos a partir da representação social do quadro de referência que permite a construção de uma realidade comum para um grupo social, considerando-se a existência de uma intersubjetividade entre os atores do processo analisado. Assim, as representações que o cozinheiro traz em seu discurso estão repletas de termos, crenças do grupo a que ele pertence.

No mundo social a intersubjetividade é a apreensão dos significados considerando serem estes, os resultantes das ações sociais dos indivíduos. Para um maior entendimento sobre a intersubjetividade lembramos os estudos de Alfred Schutz ao tentar fundamentar o método sociológico-compreensivo (SCHUTZ, 1979). Para ele, a percepção do objeto é externa ao sujeito e a partir daí surge à reflexão sobre uma situação concreta. Desse modo o sujeito reafirma a presença do objeto no seu mundo real.

Para Forghieri (1993, p.19) “o mundo recebe seu sentido não apenas a partir de constituições e um sujeito solitário, mas no intercambio entre a pluralidade das contribuições dos vários sujeitos existentes no mundo realizando através do encontro que se estabelece entre eles”. Essa sinergia entre os sujeitos, que se dá pelo convívio, é a intersubjetividade propriamente dita. O ponto de vista compreensivo permite uma busca da apreensão dos significados do

mundo real. Nesse sentido, no mundo cotidiano as apreensões são qualitativas, sobre as experiências vividas.

Para Schutz (1979), o mundo da vida é sempre intersubjetivo em meio às relações face-a-face em que cada sujeito se apresenta no mundo prático com muitas semelhanças. Assim, vale também dizer nas ações humanas há momentos pré-reflexivos e reflexivos que se comungam na comunicação entre os homens.

É na situação face-a-face que a vida consciente do semelhante aparece melhor para o pesquisador, pois é nesta relação que se tem o maior número de indicações (gestos, maneiras, entonações da voz etc.), além das expressas conscientemente, permitindo uma aproximação vivencial que possibilita uma maior e melhor compreensão do ser humano. (Coltro, 2000 p. 41)

O ser humano deve ser estudado a partir da sua ação e esta deve ser compreendida como um ato. O fazer do cozinheiro é investigado considerando a linguagem dos gestos e das falas dos sujeitos sobre sua ação no tempo e no espaço da cozinha, espaço do seu trabalho.

Em outro campo, a teoria das Representações Sociais, vem recuperar sentidos de similitude da linguagem, como uma espécie de senso comum representacionais da realidade. Para tanto, nos aproximamos dos estudos de Serge Moscovici que no início dos anos sessenta, seu trabalho sobre o conhecimento popular da Psicanálise, realizado na França, lhe serviu de tese de doutoramento (MOSCOVICI, 1978). Seu estudo visava apreender como os diversos segmentos da população apropriavam-se de conhecimentos científicos sofisticados para, reformulando-os a partir da sua vivência, reflexão e crivo ideológico, incorporá-los ao seu saber, familiarizando-se com eles ao seu modo, enriquecendo a sua visão de mundo.

A teoria das Representações Sociais busca a identificação do modo de pensar de determinados grupos sociais acerca de um objeto específico, pela explicitação dos construtos que caracterizam um esquema mental determinado. Enquanto as representações coletivas de Durkheim são relativamente estáticas, conformando cidadãos de determinada coletividade, como fenômeno da comunicação de massa, cada vez mais intenso, os sentimentos e os próprios indivíduos convergem, de maneira que qualquer coisa individual pode tornar-se social e vice-versa (MOSCOVICI, 1978).

Os estudos sobre Representações Sociais estão mais preocupados em entender o caminho social em construção do que entender a sociedade já feita. Ao agir, contar, utilizar, recontar uma história ou um fato, utilizam-se conceitos que não são produzidos exclusivamente pelas próprias idéias e imagens, pois muitas e muitas pessoas em vários lugares usam regras variadas, geram e transmitem um produto em elaboração. Este fenômeno é chamado de Representação Social. (MOSCOVICI, 1978).

Segundo Jodelet (1997a) todas as pessoas necessitam situar-se no ambiente onde se encontram: ajustar-se, conduzir-se, dominá-lo física ou intelectualmente, identificá-lo e resolver os problemas que se colocam. Por isso fabricam-se representações num ambiente social concreto, junto a outros, concordando-se, ou não, com eles, apoiando-se neles, para compreendê-lo, administrá-lo ou afrontá-lo. Para esse mesmo autor, as representações sociais permitem guiar-nos no “modo de nomear e de definir o conjunto de diferentes aspectos da nossa realidade de todos os dias, na maneira de interpretá-los, decidir sobre eles, e se a ocasião se apresenta posicionar-se em relação a eles e defender essa posição”. (IBIDEM, 1997).

De acordo com os objetivos desse estudo procurei conhecer e compreender as atividades e a realidade organizacional, optando pela linha de Pesquisa Qualitativa, por acreditar que esta abordagem proporciona uma maior aproximação da realidade social através dos significados expressos pelos próprios sujeitos da pesquisa, a saber: cozinheiros de Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN.

Este estudo descreve a experiência desses agentes em sua atividade de trabalho. E através dessa metodologia de pesquisa, analiso as perspectivas objetivas e subjetivas dos próprios sujeitos do estudo, o que permite uma descrição mais detalhada sobre os signos e representações da realidade do cotidiano do trabalho. Essa metodologia “privilegia os sujeitos sociais que detém os atributos que o investigador pretende conhecer” (MINAYO, 1999, p. 102); possibilita ao pesquisador uma “imersão” em profundidade do fenômeno⁴ a ser estudado, através da tentativa de compreensão dos significados atribuídos pelos sujeitos do trabalho.

⁴ Fenômeno, da expressão grega *Fainomenon*, que significa mostrar-se a si mesmo, ou que se mostra ou se manifesta. (GILES,1993).

No campo teórico, vários autores (GEERTZ, 1989; CERTEAU (1996) e Outros; FREITAS, 2002; MINAYO, *Op.cit.*) consideram que o método qualitativo possibilita a observação e a descrição do lugar e análise da experiência dos atores sociais sobre o objeto investigado, apresentando a temática suscitada de maneira a compreender os diversos significados expressos no interior das relações sociais⁵. Também, na área da ergonomia alguns estudos são proeminentes para este trabalho (WISNER, 1987; DEJOURS; 1993, 1994, 2003; GUÉRIN 2001).

Ao considerar a carência de estudos semelhantes na área da ergonomia e nutrição no Brasil, através da abordagem qualitativa, e com a finalidade de ilustrar aspectos metodológicos a serem usados nesse trabalho, tento viabilizar uma pesquisa que utiliza dos mesmos métodos propostos. Trata-se de “A Invenção do Cotidiano”, obra de Michel de Certeau, Luce Giard e Pierre Mayol (1996) onde estão expressos assuntos sobre o cotidiano de bairros franceses e entrevistas com mulheres sobre suas experiências em cozinhas.

Ao relatar sobre o mundo da vida cotidiana trazem signos e analisam-se falas sobre sabores, sensações. A investigação percorre a história alimentar de grupos sociais e traz como resposta a importância da preservação de sentidos antes não valorizados por pesquisadores. O *Cozinhar* na mesma obra, de autoria de Luce Giard, contempla questões das ciências sociais, hábitos alimentares e considerações sobre cultura.

Segundo Alfred Schutz (1979) a pesquisa social é relevante para o entendimento das questões do cotidiano. No caso específico deste estudo, a leitura sobre as teorias do referido autor, contribuiu para elucidar que o fazer comida não só é uma atividade diária básica para atender necessidades fisiológicas, mas antes, uma prática instituída na sua formalidade de trabalho contínuo e permanente.

Nesse aspecto, para a observação e a compreensão dos valores que cercam o mundo da vida cotidiana desse profissional, o investigador necessita de instrumentos que esta abordagem qualitativa requer (SCHUTZ, 1979). A análise ergonômica do trabalho tem, portanto, na observação participante um importante instrumento para conhecer e avaliar as condições do mundo da vida cotidiana do trabalho.

⁵ Cf MCarmo Freitas (2002) “A tese fenomenológica inaugurada por Husserl (1975) e mais tarde reinterpretada por outros autores, trata de dar significados à reflexão, tomando por base a redução do objeto a ser investigado, para estudá-lo de modo mais profundo - como um foco de luz a iluminar algo a ser apreendido e libertá-lo ao mundo” (FREITAS, 2002:54).

Os instrumentos mais comuns se referem à observação, registro de campo, entrevistas e, posteriormente análise e construção do texto científico. Para Oliveira (1996), baseado em estudos de Clifford Geertz, (1989) é necessário saber olhar, ouvir e escrever. Estas formas de percepções dão vida à investigação e produzem um discurso analítico das ciências voltadas à construção de teorias sociais.

O “olhar” sobre o objeto de estudo e o contexto específico é o trabalho primeiro da observação de campo. A seguir, vem o registro, a reflexão. Vale dizer, que as observações sofrem influências temporais, culturais ou quaisquer outras que possam modificar o observado. Conforme Oliveira (1996) a teoria social possibilita instruir uma pré-suposição, ou uma pré-estrutura que ampara a hipótese do estudo. Neste caso, parte-se de pressupostos de estudos sobre as condições de trabalho em cozinhas para refeições coletivas desenvolvidos por Santana (1996); Proença, (1997); Marcon (1997) e os significados culturais sobre esta questão nas referidas unidades de Salvador.

Foram diversas visitas às cozinhas durante seis meses de observação onde o olhar interpretativo e os registros se configuraram como os dispositivos de apoio à análise das entrevistas.

A cozinha como linguagem tem momentos que denunciam condições exaustivas de trabalho, prazer, fidelidade. Todo um conjunto de ritos compõe a identidade da cena temporal a cada preparação. Tudo está nas receitas e nas mãos. Há uma autonomia que sugere uma ação natural, como se a naturalidade do trabalho entre cheiros e altas temperaturas, pudesse internalizar a certeza de sabores que as mãos garantem ou que a tradição do fazer lhes garante. A condição humana se depara com a naturalidade que se organiza no tempo.

A análise textual das entrevistas pode significar: condições de trabalho e atividades nomeadas frias ou quentes. Estas relacionais à temperatura ambiente entre calores, frios e quentes. O sofrimento da pressão temporal aparece como mais uma *carga* de trabalho expressa em suas vozes. Para obter uma profundidade analítica, busquei respaldo nos outros autores como Michael Foucault (1987) e Alfred Schutz (1979), recorrentes nos diversos estudos de Clifford Geertz (1989), Christophe Dejours, (1993, 1994, 2003), Michel de Certeau, (1996) e Luce Giard (1996).

1.7. LIMITAÇÕES DO ESTUDO

O estudo proposto se limitou a analisar a aplicabilidade de um modelo de medida e melhoria da produtividade em uma única Unidade de Alimentação e Nutrição. Desse modo, as inferências que se possa fazer para o setor de alimentação coletiva devem levar em consideração as características técnicas e organizacionais da Unidade estudada.

Uma outra questão que deve ser considerada se refere ao fato de que um dos propósitos desta pesquisa é formular propostas realizáveis para a empresa, não almejando, portanto, uma transformação radical dessas instituições. Assim sendo, o quadro teórico básico que fundamenta esta pesquisa, qual seja a produtividade e a ergonomia, considera estes limites, mas é consonante com o relato de Wisner (1994) ao salientar que o próprio da ergonomia, é orientar para uma forma de saber que leva à solução das dificuldades e à melhoria do trabalho e da produção.

O ergonomista visa encontrar soluções aplicáveis, ou seja, as menos caras possíveis. Não visa, portanto, em primeiro lugar a uma transformação radical da sociedade e da economia, e sim procura, nas circunstâncias que encontra, formular propostas realizáveis pela empresa.

2 SOBRE A ATIVIDADE DO COZINHEIRO

A atividade do cozinheiro apresenta criatividade, possibilidades e limitações, uma vez que está articulada com a arte culinária e este profissional deve atender a critérios técnicos, exigências operacionais e administrativas. Outros pontos a destacar são: atender a cada jornada de trabalho, grande diversidade de demandas e preferências para uma clientela estável da alimentação coletiva (MÉRIOT, 2002).

Com isso, observa-se que a atividade do cozinheiro representa um trabalho para uma coletividade em que predomina o conhecimento tácito. As atividades são desgastantes, tornando esse profissional sobrecarregado por praticar ações repetitivas, frequentes, levantamentos de peso, além da pressão temporal exigida pelo trabalho. Embora apresente o lado criativo em que eles sentem o lúdico e a satisfação no fazer, transformando-a numa atividade prazerosa.

O cozinheiro é um dos profissionais que têm grande responsabilidade durante o preparo das refeições coletivas ao proporcionar sabores adequados aos paladares de uma coletividade em locais de trabalho como indústrias, hospitais, clubes, creches, quartéis, outros. Sobretudo há uma diversidade da clientela, o que demanda deste profissional improvisação como a atenção a novas condutas, regulação e procedimentos diversos em seu cotidiano.

Essas situações muitas vezes se apresentam de forma simultânea e exigem do profissional cozinheiro, soluções rápidas com pouca ou nenhuma probabilidade de erro. Pois se trata de atividades que atendem a pessoas com pontualidade e qualidade. Além de suas atividades de cozinhar, ele é responsável pelo gerenciamento dos trabalhadores da Unidade que estão sob sua orientação.

Apesar de todos esses atributos, observa-se pouca valorização dos profissionais cozinheiros pelas empresas, órgãos de classe e por eles próprios, com relação ao aprendizado e conhecimentos adquiridos ao longo de suas práticas profissionais. Suas experiências acumuladas são referenciais à sua formação e a de novos profissionais (saber fazer); bem como a melhoria da gestão operacional de cozinhas; aproveitamento do conhecimento de todo um receituário e a necessidade de transformar os saberes tácitos em explícitos.

É no trabalho de fato, no mundo da vida cotidiana que a experiência e o “saber-fazer” do sujeito são postos em prática na forma de tomadas de decisão constantes, promovendo uma

regulação⁶ dos incidentes, tornando a atividade viável (DANIELLOU; LAVILLE E TEIGER, 1989).

O Ministério do Trabalho e Emprego (2002), disponibiliza à sociedade a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO, documento que reconhece, nomeia e codifica os títulos e descreve as características das ocupações do mercado de trabalho brasileiro. É utilizada como referência obrigatória para os registros administrativos que informam os programas da política de trabalho do País e as informações administrativas relativas às ocupações que são codificadas seguindo a estrutura da CBO⁷.

Segundo essa classificação, o cozinheiro trabalha em restaurantes assim como em outros locais que servem refeições, podendo desenvolver atividades individualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado ou embarcado, em horários diurnos e noturnos. Pode permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. Estão expostos a ruídos intensos, altas e oscilantes temperaturas, cozinhas precárias. Há situações em que trabalham sob pressão do ambiente pode ocasionar estresse.

No campo da saúde coletiva o estresse apresentado nas relações de trabalho se configura como um signo da sobrecarga emocional, corporal e psíquica do trabalhador. Para Selye desde 1936, a noção de estresse é *uma* resposta sem especificidades próprias ou não-específica do organismo aos agentes estressores do ambiente de trabalho⁸.

⁶ O conceito de regulação é antigo e nômade, conforme afirma Le Moigne (1995:164): “(...) a conceituação da função de regulação vai generalizar progressivamente pela interpretação propostas por biólogos e fisiologistas (Claude Bernard, 1878). Em contrapartida, o uso do paradigma será feito em todas as disciplinas da economia à psicologia (...) ao longo do século XIX”.

⁷ Cozinheiros e trabalhadores similares organizam, coordenam e executam atividades referentes ao fazer refeições, tendo como tarefas básicas elaborar ementas, organizar e controlar os trabalhos necessários à elaboração dessas refeições; preparar e cozinhar alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos; executando tarefas de limpeza e arrumação de cozinha; executando outras tarefas similares e coordenando outros trabalhadores (CBO, 2002).

⁸ O cientista que estudou pela primeira vez o estresse, Hans Selye descreveu uma resposta fisiológica generalizada ao estresse, caracterizada pela seguinte seqüência: A percepção de um perigo eminente ou de um evento traumático é realizado pela parte do cérebro denominado córtex; e interpretado por uma enorme rede de neurônios que abrange grandes partes do encéfalo, envolvendo, inclusive, os circuitos da memória; Determinada a relevância do estímulo, o córtex aciona um circuito cerebral subcortical, localizado na parte do cérebro denominada sistema límbico, através das estruturas que controlam as emoções e as funções dos sistemas viscerais (coração, vasos sanguíneos, pupilas, sistema gastrointestinal, etc.) através do chamado sistema nervoso autônomo. In: Estresse: O Assassino Silencioso; Dr. Vladimir Bernik, <http://www.cerebromente.org.br/n03/doencas/stress.htm>.

A "síndrome de sentir-se doente" conforme o autor acima referido é precursora da Síndrome Geral de Adaptação, constituída por três situações: alarme; resistência e exaustão. Há autores do campo psicanalítico que fazem referência ao tema como: Stora, Freud, Laplanche, Rocha, Spitz e Dejours, este com importante produção sobre trabalho e estresse, colocando a noção de uma "armadilha psíquica", na relação entre o trabalhador e o usuário de seu serviço (ARANTES, 2003).

Neste sentido nomeio o estresse do cozinheiro, neste estudo, como sofrimento, constrangimento (DEJOURS, 1994); como se fosse uma espécie de assédio laboral. Essa condição dos cozinheiros tem como resposta um labor *natural* ao poder, de uma naturalidade à servidão, submissão e servilismo. Vale registrar que estes cozinheiros vivem deficiências formas de viver a cidadania. Moram em bairros populares com precárias condições de saneamento e educação. Na divisão geográfica e social da cidade, a periferia é o lugar onde vivem os faxineiros, cozinheiros, copeiros, baixos assalariados. Salvador tem hoje uma das maiores desigualdades social por renda no Brasil⁹.

Sobre a servidão, Foucault, em 1979 na sua obra *Microfísica do Poder*, analisa toda uma rede de controle da burguesia para manter o servilismo do trabalhador. O desenvolvimento do sistema capitalista busca todo o tempo evitar a possibilidade de evitar os ideais da Revolução Francesa e do Iluminismo. Essas mudanças nas relações de trabalho representariam um risco para a burguesia já que esses ideais promoveriam uma consciência dos direitos dessas massas, negados desde a antiguidade remota, através das diversas formas de exercer o poder, e tendo como sustentação a própria ignorância dessas massas.

Ademais da complexidade desse tema histórico sobre o servidor e sua submissão ao sistema de trabalho imposto em qualquer que seja a sociedade, no caso brasileiro, a formação social e econômica se traduz em uma rigorosa exploração das forças de trabalho do escravo africano, e conseqüentemente, a incorporação de um sistema concentrador de renda e de baixos índices de desenvolvimento humano (IDH), (IPEA, 1996)¹⁰.

⁹ Dados do IBGE (2007) confirmam a tendência de concentração de renda, e mostram o crescimento do número de pessoas que vivem em condições de extrema pobreza no país. São 33% da população os que ganham o equivalente a menos de trinta dólares por mês. Também, a racionalidade dos gastos sociais instituídos pelas incertezas do mercado financeiro (re) produz situações incertas e inseguras para a população carente de serviços em educação, saúde, nutrição, saneamento, habitação, política pública, etc.

¹⁰ O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) proposto em 1990, pelo Relatório de Desenvolvimento Humano do PNUD surge como uma grande contribuição metodológica, por incluir os componentes básicos do

Ivo (2007), ao estudar a mudança demográfica no Brasil, mostra que esta ocorre de maneira desigual segundo regiões e grupos socioeconômicos obedecendo às desigualdades provocadas pelo próprio desenvolvimento econômico social brasileiro. Convive-se na mesma sociedade, com problemas ocasionados por períodos atrasados e avançados da transição demográfica.

Os cozinheiros, sujeitos deste estudo, são também forçados a se submeterem a outra ordem de servidão: o trabalho na cozinha. A desvalorização social desse espaço de trabalho com homens negros, mestiços e pobres denuncia o constrangimento desses trabalhadores em relação ao *seu* lugar e que além de serem desvalorizados não são reconhecidos como profissionais da arte e da criação.

Os estabelecimentos pesquisados definem como atividades de rotina dos cozinheiros: consultar o cardápio (demanda diária das refeições); receber e conferir os gêneros alimentícios em quantidade e em qualidade; executar o pré-preparo e o preparo dos alimentos e das preparações de acordo com o cardápio previamente estabelecido, para organizar o seu trabalho assim como garantir a qualidade das refeições. Comunicar ao chefe imediato qualquer atraso ou falta de alimento, para que sejam tomadas as devidas providências assim como se responsabilizar pelo material e gêneros alimentícios sob sua guarda.

Ainda como atribuições desse profissional o mesmo deve zelar pelo material e equipamento em uso; manter seu local de trabalho, cozinha, em condições adequadas de higiene e organização; notificar a chefia imediata, as irregularidades ou dificuldades encontradas durante o processo de trabalho; comunicar a necessidade de manutenção e reparos a serem feitos nos materiais e /ou equipamentos; manter a uniformização adequada observando as condições de higiene pessoal; coordenar e cooperar com a equipe de trabalho para manter o bom relacionamento com os colegas e chefias de forma a contribuir para que haja um ambiente de trabalho harmonioso.

Em meados dos anos 80, os chefes de cozinha ou cozinheiros, passaram a receber tratamento diferenciado, sendo reconhecidos pelo seu trabalho e sua arte de cozinhar. Sobre esse assunto, este estudo busca **descrever e analisar algumas questões que envolvem a complexidade das atividades do cozinheiro**. Trata-se de estudar o “fazer”, no dizer de Michel de Certeau (1996) ao tentar aproximar-se de sua realidade no serviço de refeições coletivas, além de

destacar o papel do cozinheiro no ramo dessas refeições, para resgatar a importância de sua experiência e conhecimentos acumulados, que possibilitam oportunizar a criatividade; ampliar e consolidar os conhecimentos técnicos profissionais.

2.1 UMA LEITURA ERGONÔMICA DO FAZER DO COZINHEIRO

Questões referentes à valorização do profissional mostram-se como pontos chave para discussão da sua atuação, assim como as relações de trabalho e as condições que lhes são oferecidas. Estas, geralmente são inadequadas e provocam fadiga, cansaço, acidentes de trabalho e problemas de saúde. Tais fatores, assim como os baixos salários e a sobrecarga de trabalho podem influenciar na produtividade, desempenho e motivação desses trabalhadores estudados.

A UAN, espaço de trabalho onde se produz refeição para uma coletividade vem atestar importância vital por associar artes e saberes. Nesses termos, as experiências e as tensões humanas sobre o trabalho podem ser avaliadas a partir da Ergonomia.

Nos últimos anos foi observada extensa evolução no setor que envolve os Serviços de Alimentação, seja pelo destaque da gastronomia e o status do ‘chef’ de cozinha ou pelo estilo de vida globalizado em que grande parte da população tem realizado suas refeições fora do lar (SLOAN, 2005). Isso contribuiu de forma significativa para o crescimento no número de restaurantes comerciais e empregos na área. Assim, as pessoas deixaram de se alimentar apenas por necessidades fisiológicas e buscam qualidade nos produtos e serviços oferecidos pelos restaurantes (PAULA, 2002).

Autores como Proença (1993-1996); Sousa, (2001); Matos, (2000); Veiros, (2002) desenvolveram estudos sobre situações de trabalho em UAN em indústrias e em hospitais utilizando-se da metodologia da Análise Ergonômica do Trabalho, que se configura como método próprio da ergonomia, e utilizado em especial, nas escolas dos países de língua francesa. O procedimento ergonômico é orientado pela perspectiva de transformação das condições precárias de trabalho, cujos resultados obtidos irão depender em grande parte da necessidade de mudança sentida pelo conjunto de empregados e empregadores (MONTMOLLIN, 1990).

O termo ergonomia foi utilizado em 1857 pelo polonês W. Jastrzebomiski e, posteriormente, em 1949 por Murrel. Tem a finalidade de “estudar o trabalho a fim de adaptá-lo às características fisiológicas e psicológicas do homem” (FIALHO e OUTROS, 2005, p. 19).

Trata-se de “desenvolver conhecimentos sobre as capacidades, limites e outras características do desempenho humano e que se relacionam com o projeto de interfaces, entre indivíduos e outros componentes do sistema. Como prática, a ergonomia compreende a aplicação de tecnologia da interface homem-sistema a projeto ou modificações de sistemas para aumentar a segurança, conforto e eficiência do sistema e da qualidade de vida” (MORAES e OUTROS, 2000, p. 11).

A ergonomia é definida por Laville (1977) como um conjunto de saberes sobre o desempenho do indivíduo em atividade com seus instrumentos de trabalho e os sistemas de produção, constitui uma parte importante, mas não exclusiva, da melhoria das condições de trabalho em seu sentido restrito. Além de considerar os dados sociológicos e psico-sociológicos que se traduzem no conteúdo e na organização geral da atividade de trabalho (WISNER, 1987).

Segundo Montmollin (1990), na ergonomia as condições de trabalho são: o ambiente térmico, que considera os efeitos fisiológicos dos ambientes em função da temperatura, da umidade relativa, da ventilação, do vestuário utilizado, do consumo energético do operador; o ruído do ambiente; a iluminação; as condições temporais, como o trabalho do posto, os ritmos de trabalho; o envelhecimento; as medidas de carga física; a divisão do trabalho; divisão das tarefas, o número e duração das pausas; a natureza das instruções (ou sua ausência); o conhecimento dos resultados da ação (ou sua ignorância) e finalmente, as modalidades de ligação entre a tarefa e a remuneração.

Diante das noções conceituais, sobre ergonomia, aqui apresentadas, surge a necessidade de desenvolver estudos junto a esse trabalhador, como estratégia para as organizações, gestores, particularmente, para a gestão de pessoas e das UANs. Dessa forma, os estudos sobre ergonomia servirão de subsídio para realização desta pesquisa, tendo em vista sua importância para a melhoria na realização das atividades desses profissionais da cozinha.

O relato do mundo do trabalho do cozinheiro introduz uma nova perspectiva no campo da nutrição em relação à ergonomia. Um novo olhar que pode contribuir com a análise mais aprofundada de como esses sujeitos pensam e sentem suas realidades do cozinhar em seus

ambientes de trabalho. Inspirada em Girard (1994) e Dejours (1984), entre outros, do campo da antropologia interpretativa Geertz (1989), **este estudo se apresenta com um conteúdo qualitativo e atual principalmente para os profissionais nutricionistas e gastrônomos**. De fato, não há estudos semelhantes no campo da nutrição, e em geral os discursos sobre gestão e as análises epidemiológicas continuam hegemônicas nesta área da saúde.

O fazer do cozinheiro com a análise compreensiva que compõe este trabalho mostra um lado, antes invisível, obscuro, que confunde doméstico e afetivo, processo industrial e valor social.

3 ANÁLISES DAS FALAS E OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE NAS COZINHAS ESTUDADAS

Na análise das entrevistas **todo termo e sentença** **significante** ou **unidades analíticas** das condições do mundo do trabalho foram elencadas para serem associadas ao objeto foco deste trabalho, o **fazer** do cozinheiro.

A experiência do fazer do cozinheiro se constitui como vivências no nível da consciência e possui significados atribuídos por suas ações em seu trabalho. Como um sujeito que tem sua história e valores culturais ele significa na vida diária o seu próprio mundo do trabalho. Pode interpretar as diversas fases do culinário nessa realidade e conceber como *natural* suas condições. O conhecimento do seu contexto é a sua “bagagem de conhecimentos disponíveis”, uma referência para a interpretação dessa realidade (SCHUTZ, 1979).

Desse modo, é possível entender as limitações de entendimento crítico sobre o sofrimento no trabalho, pois aparentemente ele se acostumou com situações adversas. Com isso, o estudo toma cuidado com os registros e entrevistas vez que o caráter pragmático de atenção ao trabalho está quase sempre condicionado a limitações. Os estilos cognitivos particulares, e nestes as diversas características relativas a uma determinada tensão da consciência revelam modos de comportamentos espontâneos e de determinada experiência (de preparo dos alimentos, por exemplo) e que depende da sua sociabilidade e da perspectiva temporal (IBDEM).

Objetiva e subjetivamente o fazer transcende semelhanças e diversidades, entre os indivíduos de uma mesma cozinha. A intersubjetividade está presente nestes espaços sociais em que cada um sente e significa a partir de sua experiência. Observa-se então que a experiência de fazer comida no cotidiano transcende conceitos fechados, pois o mundo da vida é um mundo social e histórico.

Para uma descrição minuciosa sobre o contexto das cozinhas e da análise das entrevistas estudei autores já referidos que permitiram uma reflexão sobre um modo de análise interpretativo para a compreensão dos significados do fazer de cozinheiros. Porém, em particular Clifford Geertz (1989), Cecília Minayo (1994) e Roland Barthes (1997), são os mais destacados para a análise.

Como pesquisadora, procurou-se ser discreta quanto às possíveis influências de experiência profissional, social e cultural, para não macular os discursos dos sujeitos deste estudo. Entretanto, interação, entre as partes, foi procedimento necessário à comunicação. O pesquisador não pode ser de estranho total assim coloca Oliveira (1998), cada pesquisa com seus sujeitos, têm procedimentos particularizados pelo encontro humano. Encontro com história e valores que enriqueceram este estudo.

Para o trabalho de campo foram realizadas entrevistas semi-estruturadas, com relatos de fragmentos de histórias de vida (estratégia de compreensão da realidade com função de retratar as experiências vivenciadas) e uso da técnica de observação participante, através do contato direto do pesquisador com o fenômeno observado para obtenção de informações da realidade dos sujeitos em seu próprio contexto. Essa técnica permite ao pesquisador captar situações não obtidas pela entrevista, mas que são observadas na própria realidade de acordo com Minayo (1994). Detalhes além das falas foram registrados para subsidiar o estudo, considerado por Barthes (1997) como sinais extralingüísticos.

As informações obtidas nas visitas foram cuidadosamente anotadas, as entrevistas foram gravadas, diversas situações anotadas, como um modo de complementar à análise escrita. Observou-se com atenção a forma como o ambiente de trabalho estava organizado. Buscou-se perceber por meio de conversas e observações, todos os elementos que pudessem gerar informações sobre o fazer do profissional em estudo.

A entrevista é considerada o procedimento mais usual no trabalho de campo, em que o entrevistador a utiliza para obter informações contidas nas falas dos agentes sociais. Essa técnica se caracteriza pela comunicação verbal, ressaltando a importância da linguagem e do significado da fala, como também serve de instrumento para coletar informações sobre o tema científico que se pretende estudar. A partir desse procedimento, obtêm-se a caracterização do sujeito/objeto do estudo e os dados subjetivos, informações, relacionadas aos valores sócio-culturais, atitudes e opiniões dos entrevistados (MINAYO, 1994).

Para Minayo (1996:109):

[...] o que torna a entrevista instrumento privilegiado de coleta de informações é a possibilidade de a fala ser reveladora de condições estruturais, de sistemas de valores, normas e símbolos (sendo ela mesma um deles) e ao mesmo tempo ter a magia de transmitir, através de um porta-voz,

as representações de grupos determinados, em condições históricas, sócio-econômicas e culturais específicas.

As entrevistas foram realizadas durante o segundo semestre de 2006, com cozinheiros (as) em Unidades de Alimentação e Nutrição em Salvador - Bahia. Como critério para seleção destes profissionais entrevistados foi adotado como prioridade os locais onde são desenvolvidas atividades das disciplinas Administração de Serviços de Alimentação para Coletividades e Administração de Serviços de Alimentação Industrial (a autora leciona), do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Fez-se contato com os responsáveis das unidades, os quais deram acesso aos profissionais a serem entrevistados, que permitiram sua participação através do termo de consentimento livre e esclarecido.

Estes locais compreenderam três UANs distintas, em que os gestores responsáveis mostraram-se interessados e ofereceram apoio para realização do estudo. Ainda como critério de seleção, os entrevistados apresentaram os requisitos do perfil das atividades profissionais que caracteriza o "cozinheiro", e a experiência profissional considerada pelo menos em dez anos de trabalho conforme a CBO, (2002)¹¹.

Referentes às principais atividades desenvolvidas por este segmento foram destacados, como elaborar as preparações para atender aos cardápios pré-estabelecidos pelo serviço e atender aos anseios dos comensais e acompanhar os funcionários que estão sob a sua orientação, desenvolvendo uma parcela significativa do seu trabalho junto a essas UAN.

As entrevistas foram feitas nos locais de trabalho a fim de conciliar com o horário do expediente, evitando a necessidade de deslocamento dos profissionais e, principalmente, por considerar o ambiente de trabalho o local mais apropriado para que os entrevistados falem sobre suas atividades, suas experiências, seus conhecimentos e as condições de trabalho as quais estão submetidos.

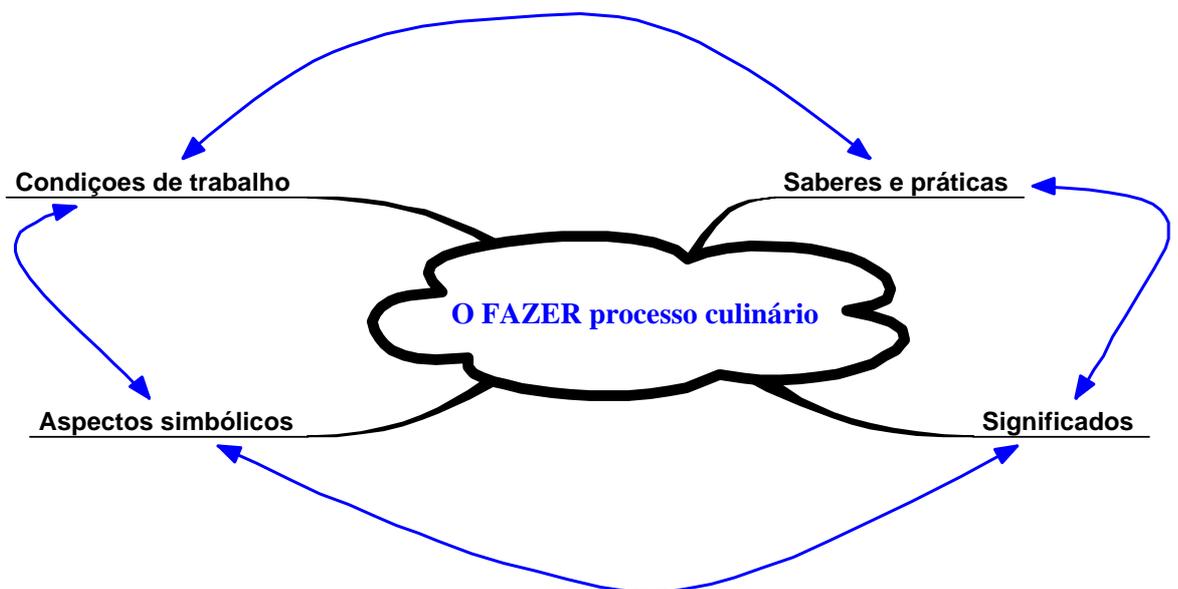
O número de entrevistados foi determinado em campo e considerado satisfatório ao serem observadas repetições nas narrativas sobre o objeto estudado, o que representa para a análise interpretativa uma suficiência para a compreensão (JACOBSON, 1991; BIBEAU, 1995).

¹¹ Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos. definição do cozinheiro.

Elaborou-se um roteiro sem uma estrutura rigorosa de perguntas para possibilitar um diálogo aberto com os entrevistados, a fim de contribuir para maior aproximação entre pesquisador e pesquisado, como considera Minayo (1994, p. 62). Após apresentado o termo de consentimento livre e esclarecido as falas foram gravadas e transcritas para obtenção de uma narrativa textual. A partir deste material foram realizadas a interpretação e análise das falas destacando palavras e sentenças significantes que permitiram traçar uma correspondência entre as tarefas do cozinheiro e a condição de trabalho.

Surgiram as primeiras análises dos entrevistados com os objetos ou categorias apresentadas. Com a leitura minuciosa dos textos desses agentes sociais se conseguiu apreender diversos elementos e cruzamentos. A partir do esquema abaixo, pode-se visualizar a tentativa de entrelaçar os elementos objetivos e subjetivos presentes na fala dos sujeitos. E finalmente obteve-se um plano mínimo de análise das entrevistas.

Figura 3: Diagrama analítico de elementos objetivos e subjetivos



Nas repetidas leituras da narrativa textual foi possível encontrar sentidos dados pelos próprios sujeitos, que possibilitaram a compreensão do objeto desse estudo.

A linguagem que se extrai desse agente social, resultante de experiências da sua vida cotidiana, significa seu trabalho e permite uma compreensão pelo intérprete, a partir de sua

interação com o outro. Pois dessa relação se constrói um sentido comum ao compartilharem o problema, no caso, o fazer do cozinheiro, envolto por vários aspectos que serão elucidados nesse trabalho.

É na linguagem que o homem procura articular-se com os vários aspectos do mundo, em um todo significativo para ambos e externalizar o sentido para expressar, na intersubjetividade, as experiências do seu cotidiano. Desta forma, homem e mundo, em uma condição subjetiva/objetiva, deixam transparecer semelhanças e diversidades entre os seres humanos, na mesma realidade (FREITAS, 2002, p. 58).

3. 1 CARACTERIZAÇÃO DOS SUJEITOS DO ESTUDO

Os nomes dos sujeitos entrevistados são fictícios para preservar suas identidades¹².

¹² CARACTERIZAÇÃO DOS SUJEITOS DO ESTUDO

Jotanei, 48 anos, casado, natural e procedente de Salvador, possui 1º grau completo e o curso de cozinheiro no SENAC. Iniciou na atividade como paneleiro em 1981. Cozinheiro desde o ano de 1983.

Jorge Luiz, 42 anos, casado, 2º grau incompleto. Natural de Cachoeira. Veio para Salvador para se alistar no exército, sendo dispensado, começou a trabalhar em empresa de limpeza para trabalhar em restaurante, iniciando-se na atividade como auxiliar de serviços gerais. Cozinheiro há 15 anos.

João, 39 anos, casado, 2º grau incompleto, natural de Iaçu, Bahia. Iniciou a atividade como auxiliar de serviços gerais. Cozinheiro há 16 anos.

Aurenice, 38 anos, casada, tem filhos, 1º grau. Natural de Rio Real e veio morar em Salvador no ano de 1986. Iniciou a atividade como auxiliar de serviços gerais. Tornou-se cozinheira desde 2003.

Jakson, 34 anos, casado 1º grau incompleto, natural de Salvador, iniciou como auxiliar de serviços gerais, com 18 anos.

Edvaldo, 50 anos, casado, tem filhos, possui 2º grau completo. Natural e residente em Salvador. Iniciou-se na profissão como auxiliar de serviços gerais. Trabalha como cozinheiro há 28 anos.

3.2 CARACTERIZAÇÃO DOS LOCAIS DO ESTUDO

3.2.1 Local A:

O local A (Hospital Otávio Mangabeira) é uma Unidade Pública Hospitalar, sendo instalada na década de 40. Está localizado no Bairro do Pau. É considerado uma Unidade de Referência em doenças pulmonares, e portadores de Fibrose Cística, Asma e Tuberculose; oferece também atendimento Ambulatorial. Com capacidade para 250 leitos, o hospital realiza, em média, 220 internamentos/mês. Este é o único hospital do país que dispõe de um ambulatório para tratamento dos doentes multiresistentes. “São os casos complexos, cujos doentes não respondem mais às medicações aplicadas, em função de já terem, por várias vezes, abandonado o tratamento”.

A Unidade de Alimentação e Nutrição em estudo é uma UAN hospitalar que serve refeições, atendendo as necessidades e/ou os requerimentos nutricionais dos pacientes internados e os que estão sendo atendidos, nas clínicas de urgência e emergência. Fornece um cardápio com um padrão básico de refeições, oferecendo desjejum, almoço, jantar, lanches e ceia. O serviço é terceirizado através de firmas especializadas em produzir refeições coletivas.

Esse serviço oferece cardápios diversos a depender das indicações alimentares para cada grupo de usuário. As refeições são servidas para os trabalhadores em refeitórios, no sistema de cafeteria – bandejas estampadas e em embalagens individuais descartáveis para pacientes. São ao todo 99 funcionários, sendo 4 nutricionistas, 2 cozinheiros, 1 cozinheiro de dietas, 2 ajudantes de cozinha, 9 auxiliares de cozinha, 1 cozinheiro chefe, 1 auxiliar de patissaria, 1 auxiliar de magarefe, 5 auxiliares de nutrição, 2 técnicos em nutrição, 49 copeiras, 17 auxiliares de serviços gerais, 1 encarregado e 1 responsável pelo almoxarifado.

Este serviço está instalado no andar térreo num bloco isolado, em formato retangular, com piso monolítico na cor cinza e preto sem inclinação para escoamento, paredes azulejadas na cor branca e teto em PVC, na cor marrom. Apresenta iluminação insuficiente com, lâmpadas fluorescentes sem proteção e pouca iluminação natural. Apresenta ainda temperatura bastante elevada e ruídos excessivos.

Diante da demanda de refeições pelo tipo de atendimento do hospital e por apresentar funcionamento durante as 24h, todos os dias da semana e por todo o ano, a produção diária atinge uma média de 2000 refeições. Esta Unidade conta no seu quadro de pessoal com 99 trabalhadores, dentre esses, 3 são cozinheiros. As refeições são servidas para pacientes, trabalhadores do quadro próprio e para trabalhadores de empresas terceirizadas que prestam serviços ao hospital.

Esses trabalhadores estão sob regime de trabalho: 44 horas com uma jornada de 12/36 horas, contando com benefícios como adicional noturno, insalubridade, saúde familiar, cesta básica, vale transporte e seguro de vida em grupo.

Essa empresa segue orientação da legislação aos exames admissionais, periódicos e demissionais. Não apresenta, mapa de risco. A empresa também fornece uniforme composto de botas, avental, touca, máscara, calça e jaleco e luvas descartáveis e luvas para trabalhar com carnes para os trabalhadores do açougue.

Ao adentrar as estruturas objetivas e subjetivas deste lugar, os cheiros e o aspecto do ambiente me trazem tempos passados, quando era estagiária de nutrição há mais de vinte anos. Nada mudou? Está pior que antes? Me chamou atenção o descaso, a desvalorização do serviço que reflete o mundo do trabalho onde as pessoas se sentem ignoradas e sem valor. As paredes úmidas, sujas, emboloradas; panelas e outros utensílios antigos, amassados e queimados pelo tempo; o chão escorregadio com revestimentos quebrados, rachados e faltando algumas peças. Não há mais cores no lugar, tudo é sombrio. Aí operam trabalhadores mal remunerados, sem capacitação, expostos a riscos, aparentemente melancólicos, como o lugar. Nesse ambiente hospitalar, em que não se cuida dos cuidadores (no caso específico, os cozinheiros), estas pessoas se acostumam a conviver com o risco do cotidiano e ainda assim são sensíveis para criar, respeitando, então, o comensal.

3.2.2 Local B:

Unidade de Alimentação e Nutrição em Instituição de Ensino Superior, destinada ao atendimento de estudantes. A administração do serviço é feita pela própria instituição. O número de refeições oferecidas diariamente varia com o fluxo dos comensais. Atualmente o número padrão de comensais é de aproximadamente 230 a 260 no almoço e 180 a 200 no

jantar, em dias úteis. Nos finais de semana e feriados o número diminui para 180 a 200 no almoço e 120 a 150 no jantar. A média de refeições/dia é de 400 a 450, número utilizado para fazer a previsão e cronograma de gêneros alimentícios.

Nessa unidade o cardápio é composto de prato principal, complemento, guarnição (eventualmente), salada (crua ou cozida) e sobremesa (fruta). O sistema de distribuição é feito através de bandeja estampada e os comensais são servidos por copeiras em uma rampa. O serviço tem aproximadamente 30 funcionários, a maioria, são servidores antigos, do antigo Restaurante Universitário quando se servia mais de 1500 refeições.

A mesma foi criada dentro de uma política de assistência social ao estudante. Inicialmente atendia a toda comunidade estudantil, porém, devido problemas de estrutura física, e por questões políticas sobre a gestão de benefícios aos estudantes universitários. Atualmente, o público alvo corresponde a estudantes carentes e residentes, os quais recebem bolsa alimentação.

Semelhante a descrição da cozinha anterior, este local também apresenta condições insalubres, com vazamentos, sujeiras, equipamentos quebrados, sem manutenção. Utensílios sem uso. A sensação que tive é de descaso e abandono das autoridades públicas. Ou pelo que é público. Senti um imenso constrangimento de continuar olhando e fazer anotações em meio aos cheiros que exalavam do cozimento e do prédio velho, sujo e encharcado. Este lugar é o mesmo há tantos anos. O tempo não modificou o lugar, o passado se torna ainda mais presencial. Tudo se mistura entre o fazer do cozinheiro e os sentidos do abandono. É como se estivesse percorrendo um lugar sem vida.

3.2.3 Local C:

Este local é uma Unidade de Alimentação e Nutrição que faz parte de uma colônia de férias da Fundação da Federação do Comércio do Estado da Bahia – SESC – Serviço Social do Comércio, que contribuiu para modificar sensivelmente a relação de trabalho entre empregado e empregador. O SESC foi criado em 1946 com a finalidade de prestar assistência aos trabalhadores do comércio e aos seus familiares.

Hoje, o SESC Bahia possui uma estrutura física, composta de 11 unidades que abrigam centros de atividades, colônias de férias, restaurantes, complexos turísticos, sede administrativa, complexos de cultura, arte, lazer e serviços, teatro, bibliotecas, centros de convivência, consultórios odontológicos, unidades móveis do Odonto SESC, Parque aquático, ginásios esportivos.

Nessas unidades são desenvolvidos trabalhos de assistência, de educação, cultura, lazer e saúde. As atividades são compostas de trabalhos com grupos, ação comunitária, educação infantil, educação complementar, cursos de valorização social, apresentações artísticas, desenvolvimento artístico-cultural, desenvolvimento físico-esportivo, recreação, turismo social. São servidos lanches e refeições, é prestada assistência médico-odontológica e educação em saúde.

A Unidade de Alimentação e Nutrição do Serviço Social do Comércio pesquisada é destinada ao atendimento de associados em férias e eventos. A mesma funciona 365 dias do ano, sendo oferecidas refeições de café da manhã, almoço e jantar produzidas pela UAN e lanches produzidos e comercializados nas lanchonetes situadas em vários pontos da Colônia de Férias. Os usuários são associados do SESC e conveniados, mediante apresentação de documento que comprove o vínculo com a instituição.

Foi nessa estrutura UAN que entrevistamos um dos cozinheiros, que trabalha numa jornada de 08 horas diárias se revezando com outros colegas aos finais de semana, pois sendo uma colônia de férias que funciona por todo o ano, existe a necessidade de plantões que se enquadram na legislação trabalhista.

Diferentemente dos demais, a cozinha do balneário denuncia a exigência do cliente consumidor. Ao pagar a refeição, mesmo por um preço simbólico, este comensal quer e deseja uma recepção com mais qualidade. A noção de dádiva, implícita no serviço público como os referidos acima, (FREITAS, 2007), não estão presentes nos sentidos destes clientes e do próprio fornecedor deste serviço. Observa-se limpeza, manutenção mais efetiva, ambiente claro e cuidadoso. Não se observa abandono, mas antes, uma estrutura valorizada.

Essa UAN, como as demais apresenta uma estrutura física adequada ao trabalho atendendo as normas exigidas na legislação. Com relação às exigências de ambiência, porém, como toda

unidade de produção de refeições, apresentam aspectos de umidade, calor, chãos molhados e escorregadios.

3.3 ANÁLISE DAS NARRATIVAS

Pode-se observar que a UAN é um espaço onde se associam trabalho, arte e técnica. Observa-se também que esse espaço está sendo pouco trabalhado e estudado, como espaço de confluência dos componentes das atividades de trabalho, que é formada por diversos saberes que se complementam.

Pretende-se nessa pesquisa, trazer esta perspectiva para estudo da UAN, ao tempo em que se fará um recorte, priorizando o cargo do cozinheiro, pela liderança e responsabilidade que ele agrega nesse processo interno na Unidade. Outro ponto de interesse é que esse profissional é importante no aspecto produtivo do processo, uma vez que ele faz a ponte do responsável técnico superior para com o conjunto das categorias envolvidas no trabalho.

3.3.1 O início da profissão: “Eu nunca pensei em ser cozinheiro”

Nas falas dos profissionais entrevistados foi observado que todos foram para esta profissão pelas circunstâncias, pelos momentos que passavam em suas vidas. Foram unânimes em dizer que não tinham outra opção para um trabalho que pudesse lhe oferecer um mínimo de estabilidade. Através da profissão de cozinheiro viram uma certeza de estar garantindo sobrevivência e da sua família.

Quando eu vim pra Salvador procurar trabalho, foi o primeiro que eu achei. Gostei e estou até hoje (João).

Antes de ser cozinheiro eu era pintor de automóveis. Depois como as coisas vão acontecendo naturalmente, eu vim a ser cozinheiro (Jotanei).

Normalmente, iniciam-se na profissão como auxiliar de serviços gerais e aqueles que dão para cozinheiro, por demonstrarem agilidade, curiosidade e interesse em aprender, logo se destacam pelo esforço para mudarem de cargo.

Quando eu iniciei aqui, eu era paneleiro. Ficava na cozinha ajudando e fui aprendendo. Então o chefe da cozinha na época viu o meu interesse e me tirou. Não cheguei nem fazer um ano como paneleiro. Ele me colocou como auxiliar de cozinha. Foi daí que eu fui aprendendo mais e me interessando (Jotanei).

A experiência dos profissionais de restaurantes ao longo da carreira é considerada uma formação reconhecida, pois os funcionários normalmente iniciam como ajudantes e podem ascender a *mâitre*, gerente e chef de cozinha (HECK, 2004). A falta de qualificação dos profissionais da área não é recente, estes profissionais sempre foram considerados somente operacionais, especialmente por essa profissão não exigir formação ou conhecimentos prévios.

Apesar da profissão não ter sido uma escolha, os mesmos afirmam que gostam e têm pretensões de continuar trabalhando nessa atividade e sempre estar se atualizando através de cursos e treinamentos, vindo a se aposentar nessa profissão.

Não quero sair dessa profissão, porque é a profissão que eu gosto (Aurenice).

Vou permanecer bem aqui onde estou. Até eles me arrastam para fora da linha de produção. Não vou à parte alguma. Espero. Tem sido uma aventura. Tivemos algumas baixas ao longo dos anos. Coisas se quebraram. Coisas se perderam. Mas eu não teria trocado esta vida por nada deste mundo (BOURDAIN, 2001, p. 376).

A profissão também se identifica como *hobby*, ao se observar o prazer em cozinhar, que se diferencia de outros labores, devido sensação peculiar que só a cozinha oferece.

Fui soldador, vigilante. Sou motorista, trabalho um pouco como pedreiro. Mas a função de cozinheiro foi que eu mais gostei [...] Sempre gostei de cozinhar, sempre (Edvaldo).

3.3.2 O gosto pela profissão: “Eu me sinto bem, apesar dos pesares”

Atividade de cozinha a gente primeiro tem que gostar [...] Me sinto satisfeito. Como profissão eu gosto (Jotanei).

Eu penso em trabalhar mais e mais na profissão (João).

O trabalho, quando não oprime e aliena, ou seja, quando realiza o desejo e as potencialidades do trabalhador, constitui uma dimensão de interioridade da vida; é um dos caminhos que levam o homem à sua plena realização, à sua felicidade (BOSI, 2000, p. 109).

Gosto muito de fazer comida. Sempre gostei de cozinhar. Trabalhar me deixa muito feliz. [...] É importante você fazer uma coisa que gosta. Acho que você ter uma profissão tem que saber fazer e gostar. [...] Eu não gostaria de ter outra profissão, mas tenho vontade de tomar mais curso, aprender mais (Aurenice).

Conforme a entrevistada, essa profissão lhe proporciona prazer e satisfação, por gostar do que realiza com competência, por gostar do que faz. Esse prazer e essa certeza tornam a carga de trabalho menor. O interesse em aprender mais revela a vontade de continuar e aprimorar-se na profissão.

Para Albornoz (1992), o trabalho é um companheiro inseparável do homem, pois ele é uma necessidade que guia a sua vida, portanto é imprescindível à condição humana e está na base de toda a sociedade. Através do trabalho é que se define a relação entre os indivíduos, classe social, gerando assim relações de poder e propriedade, onde todos vivem numa relação de organização e trabalho.

As pessoas ascendem na vida por meios tangíveis quando adquirindo bens materiais. E, por meios intangíveis, quando criam idéias e soluções para a sua organização e para a satisfação dos clientes ou comensais e quando aumentam o ciclo de relações com outras organizações ou pessoas que venham a contribuir com seu crescimento profissional e pessoal, usando as informações de maneira proativa. Stewart (1998) afirma que a informação provavelmente é a matéria-prima mais importante de que precisamos para realizar nosso trabalho. Ai se explica por que a vontade ou a satisfação desses cozinheiros pela busca da satisfação ou realização pessoal.

Apesar das Unidades de Alimentação e Nutrição não apresentarem condições adequadas de trabalho – como será discutido mais adiante no texto – as falas expressam uma superação dessas barreiras, uma disposição e disponibilidade em desenvolver prazerosamente as atividades, sem perder o senso da responsabilidade, da cooperação e solidariedade para com o serviço e os colegas.

Eu trabalho dentro daquela carga horária com satisfação. E ainda que venha precisar, como já aconteceu de um colega não vim e eu ter que dobrar. Continuo fazendo sem me chatear, com amor (Jotanei).

Tem uma somatória dessas coisas: gostar da profissão, interesse pelo que está fazendo, dedicação, não fazer de qualquer jeito, fazer como se fosse pra si próprio (Jotanei).

Eu procuro fazer meu trabalho com amor, porque eu ganho pra isso. Uma das coisas que você pensa é isso ‘eu ganho pra isso’. Eu sou pago pra fazer perfeito. Eu me dedico. Eu gosto (Jotanei).

O entrevistado afirma gostar do seu fazer. No mesmo momento, se refere ao *fazer* por estar sendo pago, essa postura deixa transparecer que se faz comida por remuneração e profissionalismo. Mas, há uma espécie de sentimento de **submissão ao trabalho**. Ao mesmo tempo, observo que fazer comida para eles representa oposição entre prazer de cozinhar para agradar um outro e cansaço e das condições ergonômicas.

“Trabalho é uma relação de dupla transformação entre o homem e a natureza, geradora de significado. De forma mais sintética: trabalho é o ato de transmitir significado à natureza” (CODO, 1997:25). Na profissão de cozinheiro existe a “mágica” de transformar o alimento pelas “próprias mãos” ao tempo em que também se é transformado pelo trabalho. Todo dia quando eu venho trabalhar é como se eu estivesse novo. Eu vou fazer o meu trabalho com perfeição, porque gosto dessa profissão. A sensação de prazer pelo trabalho e o resultado dessa relação é que se torna capaz de revigorar, renovar o trabalhador.

Eu quero fazer meu serviço **perfeito**. Quero que **os outros gostem**, porque eu **fico satisfeito** quando a senhora chega pra mim ‘Jotanei, essa moqueca de peixe está ótima, esse molho que você fez [...]’ (Jotanei).

Seu Jotanei, meu filho já gosta do bolinho de peixe que você faz!’ Então isso pra mim **é gratificante, me sinto feliz. Me sinto triste** quando dizem ‘pô, esse molho **não está com nada...** Essa comida **saiu salgada** [...] Eu vou pra casa com aquilo e procuro no outro dia me dedicar pra fazer melhor (Jotanei).

Dizem que se sentem gratificados. Nesse sentido a idéia de gratificação se sobrepõe às condições precárias de trabalho. O que representa sua realidade é o conflito dessas relações entre o precário e o lúdico.

Segundo Dejours (2003, p. 55), “o reconhecimento é a forma específica da retribuição moral-simbólica dada ao ego, como compensação por sua contribuição à ‘eficácia da organização do trabalho, isto é, pelo engajamento de sua subjetividade e inteligência”.

A importância atribuída ao trabalho se manifesta em retribuição simbólica dando sentido de compensação aos desejos subjetivos quanto à realização de si. No processo de elaboração e fortalecimento da identidade do cozinheiro o fazer vem precisamente, em primeiro lugar.

A relação “mobilização subjetiva – realização de si” é mediada pelo real que constitui o trabalho. Da mesma forma, a relação entre trabalho e identidade é mediada pelo outro, no julgamento de reconhecimento. As bases sugeridas por Dejours (1994), para uma análise psicodinâmica do trabalho, são propostas a partir de atividades fundamentais que articulam trabalho, sofrimento e reconhecimento.

Dejours, (1993) conclui que a construção do sentido do trabalho pelo reconhecimento, recompensando o sujeito em relação às suas expectativas frente à realização de si pode transformar o sofrimento em prazer.

Fico **satisfeito** quando a pessoa chega e elogia. Não elogiando também e nem criticando, eu não fico correndo atrás de elogios, mas quando elogia, eu vou pra casa feliz. Isso me dá uma injeção de ânimo. Eu fico feliz quando eu faço um almoço bom (Jotanei).

Via o pessoal no outro dia ‘ah, o pessoal está todo elogiando sua comida, falou que o senhor fez um **negócio bom**’. Então, graças a Deus isso é gratificante. Eu me sinto bem quando a gente recebe elogio (Jorge Luiz).

O que me dá mais satisfação nessa profissão é trabalhar e depois receber o elogio do pessoal (João).

Ainda com relação à questão do trabalho, Codo (1997), aborda que mediante o trabalho recompensado haverá prazer sob o produto realizado, inclusive existindo uma maior entrega, porém, em situação contrária, pode ser emitida raiva ao produto. Neste sentido, a transferência subjetiva ao produto pode trazer conseqüências desastrosas para as organizações como acidentes de trabalho, problemas psicoafetivos e sofrimento psíquico, o que para Dejours (1994), está relacionado à organização do trabalho como origem da carga psíquica e do sofrimento do trabalhador.

O elogio é o grande pagamento ou retribuição pelo seu trabalho. É unânime a revelação dos entrevistados de que a maior gratificação está em ver o outro (o comensal ou cliente) demonstrando ter gostado do seu serviço. Pois é o outro que lhe oferece a significação pelo seu empenho. É no outro que este reconhece seus esforços e se engrandece, se realiza e fortalece. **O elogio dá uma injeção de ânimo.** Essa é a motivação e o estímulo para enfrentar cada dia de trabalho e todos os problemas do seu cotidiano.

O que me deixa mais feliz na profissão é quando eu faço as preparações e as pessoas gostam O oposto também acontece. O que me deixa mais aborrecido é quando a gente faz e as pessoas não gostam. (Jackson).

É difícil a gente fazer uma coisa pra agradar a todos (João).

A crítica construtiva também serve pra gente melhorar. Não é menosprezar a pessoa, porque você errou um dia. Todo mundo tem direito de errar. Mas eu faço o possível para não errar, eu sempre trabalho na linha (Jorge Luiz).

3.3.3 A organização do trabalho e ergonomia

A formalização do trabalho prescrito nasce de modo elementar no século XIX, mas é de fato consolidada durante o século XX. A necessidade dessa formalização se inicia na busca do controle capitalista sobre o trabalho dos operários e a discussão sobre os modelos de organização do trabalho. Esses modelos combinam uma dimensão filosófica implícita, veiculando uma concepção de homem, e uma dimensão pragmática explícita, definindo o

lugar e papel do sujeito no sistema produtivo. Esse debate constituiu o insumo que deu origem às distintas escolas de administração e tem contribuído decisivamente para o próprio desenvolvimento do capitalismo (CURY, 2000).

Daniellou, Laville e Teiger (1989), concebem o trabalho prescrito como o que deve ser executado: a maneira de utilizar as ferramentas e as máquinas, o tempo e o modo concedido para que cada operação seja realizada, assim como os modos a serem realizadas. O estudo do trabalho prescrito na ergonomia está vinculado à análise das tarefas (LEPLAT, 1992; MONTMOLLIN, 1995; GUÉRIN E COLS., 2001). As tarefas reproduzem a dimensão prescrita do trabalho nas organizações se apoiando principalmente nos modelos de gestão Taylor-Fordista.

Na ergonomia, a tarefa é definida como o que está colocado para ser executado pelo trabalhador (MONTMOLLIN, 1990), é a face que se pode quantificar do trabalho prescrito sob a forma de realização de metas; modos de utilização do suporte organizacional; cumprimento dos prazos; e obediência ou submissão aos métodos e às regras. Podendo aparecer de várias formas como a descrição formal ou informal; instrumentos e meios de informação; procedimentos; regras detalhadas e estritas.

Para Guérin (2001), a ocupação exercida deve refletir uma redução de atividade improdutiva, favorecendo o bom desenvolvimento do trabalho; essa tarefa corresponde, em primeiro lugar, a um conjunto de objetivos dados aos operadores e a um conjunto de prescrições definidas externamente para atingir esses objetivos particulares; e, em segundo lugar, é um princípio que impõe um modo de definição do trabalho em relação ao tempo.

Existe uma distância entre o trabalho prescrito e o trabalho real tendo sido amplamente apontada pela literatura como em Daniellou, Laville e Teiger (1989); Ferreira e Araújo (1998); Abrahão (2000); Guérin e cols. (2001); enfatizando suas conseqüências para o bem-estar dos trabalhadores, a eficiência e a eficácia do processo produtivo.

O efeito principal dessa distância se opera ao nível da atividade dos trabalhadores, agregando dificuldades aos trabalhadores, pois diminui as chances de resposta para atender satisfatoriamente às exigências presentes nas situações, ocasionando uma sobrecarga de trabalho e aumento do custo humano da atividade.

Essa sobrecarga demandará também uma carga de trabalho que repercute nos componentes físicos, cognitivos e psíquicos, originando sintomas físicos como fadiga física (produzindo a incidência de dores lombares, dorsais, ombros e pescoço); fadiga mental (expresso sob a forma de cansaço mental, sensação de esgotamento) e fadiga nervosa, que é expresso sob a forma manifestações de ansiedade, medo e frustração (DANIELLOU, LAVILLE E TEIGER 1989).

A principal característica desse processo de elaboração é a sua exterioridade em relação ao trabalhador envolvido, não levando em conta as particularidades dos operadores, assim como o que eles pensam sobre as escolhas feitas e impostas, tornando-se constrangimentos que serão administrados ativamente pelos operadores, podendo ao longo do tempo a natureza da atividade ser revista (GUÉRIN, 2001).

Autores como Dejours, (1993, 1994, 2003); Seligmann-Silva, (1994) apontam que uma parcela importante de responsabilidade da origem do sofrimento psíquico ou do estresse está vinculada à atividade, sendo esta atribuída à organização do trabalho. As referências ou estudos na área da ergonomia mostram que, a forma como o trabalho está de fato organizado é diferente do planejado pelos órgãos de concepção.

A busca de racionalização do processo produtivo em Unidades de Alimentação e Nutrição não acontece como na maioria das empresas. A concepção do trabalho tenta definir a forma e o ritmo como o trabalhador deve desenvolver o seu trabalho, na tentativa de reduzir a variabilidade do processo produtivo. E esta intenção guarda afinidades com as formas de organização clássica, como o taylorismo e o fordismo, uma vez que para o exercício da atividade real o operário acaba por interferir durante a execução das tarefas, sendo desta forma indispensável o saber difundido pela experiência adquirida na execução dessas atividades pelos trabalhadores.

A interferência durante a execução das tarefas relatada no parágrafo anterior é importante, pois nesse momento esse trabalhador se sente útil, parte desse processo e importante, por ter realizado as atividades de forma satisfatória para ele, a empresa e aos usuários. Nessa circunstância esse trabalhador sente prazer pelo que pôde realizar. Para Dejours, (1994) e Mendes, (1996) a experiência de prazer no trabalho constitui uma essência teórica fundamental em Psicodinâmica do Trabalho. As vivências de prazer estão relacionadas ao

sentido que o indivíduo atribui ao seu trabalho, às condições disponibilizadas pela organização e à liberdade de utilização de estratégias operatórias pelo trabalhador.

3.3.4 O serviço: “Cada dia a gente vai se aperfeiçoando”

No nosso trabalho a gente tem que produzir [...]. Às vezes tem algum colega que está um pouco cansado, e aquele outro que está vendo que tem que fazer o serviço [dele] pra sair no horário [almoço]. [...] Os nossos colegas percebem quando estamos cansados [...] Quando eu saio daqui eu vou pra casa, descanso. Deito pra dormir cedo, que é pra no outro dia estar aqui disposto pra trabalhar. Eu sei esse trabalho como é. “A gente tem que adiantar”. (Jotanei).

A disposição para o trabalho esconde o sofrimento e se dispõe conforme a ordem, a imposição. Desse pressuposto, há um velamento das condições existenciais no cotidiano do mundo do trabalho. Ou seja, vela-se o que não se pode mostrar a si mesmo. Nem este sujeito nem um outro, o companheiro, conseguem ver o cansaço como sofrimento. Esta suposta ausência de visão é a intersubjetividade da condição de exaustão do trabalho. Para eles o que importa é cumprir as tarefas, a obrigação. Para Dejours (1994) esta forma de se ausentar de uma análise mais cognoscente da realidade é uma espécie de defesa psíquica, para evitar o sofrimento.

Para Dejours (1994), o sofrimento no trabalho se desdobra além do espaço laboral, na medida em que o sofrimento não se aplica apenas aos processos construídos no interior da fábrica, da empresa ou da organização. O sofrimento é acrescido de processos que se desenrolam fora da empresa, no espaço doméstico e na economia familiar do trabalhador.

A gente acaba se acostumando [rigidez do horário], é uma coisa que a gente já sabe que tem que ser feito independentemente de alguém obrigar ou não (Jackson).

O que mais me aborrece é o estresse do dia a dia, quando o pessoal quer uma coisa que não está pronta e quer na hora. Mas o dia a dia que é assim mesmo corrido [...] A gente já deixa tudo iniciado para o dia seguinte, para não passar vexame (João).

O estresse é o entendimento da pressa ou da pressão. Um fazendo exigência ao outro como uma espécie de coação. O trabalho coletivo exige das pessoas o máximo de forças de sua capacidade física e mental. O tempo e o volume de trabalho são determinantes do estresse. Falta organização no setor, falta cooperação na estrutura organizacional, para que todos os setores estejam articulados visando o desempenho da equipe para um bom produto final.

A idéia de uma alimentação de qualidade, nos ambientes pesquisados, encontra lugar explicativo no caráter disciplinador do trabalhador através da estrutura do conhecimento sobre higiene da refeição servida. O personagem normativo, o que estabelece regras fundamentadas em conteúdos técnicos científicos, submete os trabalhadores da cozinha a exercerem práticas que nem sempre crêem completamente. Faz porque é mandado, porque necessita se manter no emprego, mas nem sempre entende a norma. Ou seja, o saber químico-biológico ainda se encontra distante de muitos trabalhadores.

Nesse sentido, o poder do chefe da instituição sobre o chefe da cozinha é parte de uma estrutura em que a execução segue um roteiro confuso, entre saberes. Ora predomina a criatividade junto ao saber leigo em meio às rotinas, ora predomina a vigília, a norma, a **submissão** ao saber técnico e ao contrato de trabalho.

O próprio contrato de trabalho reza uma espécie de submissão ao impor normas que nem sempre podem estar adequadas as realidades do trabalho. A exemplo, o horário do almoço do funcionário é deslocado para outro tempo para dar continuidade de seu trabalho. A depender da variedade do número de refeições ele é obrigado a sair da norma estabelecida. A inflexibilidade no trabalho da cozinha é pouco refletida. O risco de uma flexibilização pode romper com a exigência de uma continuidade linear do tempo do processo de produção de refeições.

O rigor dessa estrutura é também a atividade em si: o fazer do cozinheiro. Os comensais pressionam no tempo do comer. O serviço pressiona a produção da refeição. Forma-se um círculo de vai e vem entre o fazer e o comer, cotidianamente. Então, o cozinheiro herda uma servidão que lhe é própria. Para uma melhor ergonomia, há necessidade de uma regulação entre o prático e o teórico, uma estrutura que necessita redistribuir tarefas, rever tecnologias.

O conceito de Regulação é central dentro da Ergonomia, Piaget (1967), define regulação como: “controle de reação que mantém o equilíbrio relativo de uma estrutura organizada ou

de uma organização em via de construção”. São diversas as formas de regulações para um trabalhador, numa determinada situação. A dupla função permite considerar uma série de fatores que definem a natureza das regulações do homem em atividade de trabalho.

Segundo Leplat (1975) o trabalhador pode ser considerado um regulador de sua própria atividade, quando modifica os modos de realizar suas tarefas, para diminuir sua carga de trabalho. O mesmo distingue dois tipos de regulação: o cognitivo (regulação funcional para pequenos desvios e regulação estrutural para grandes desvios) e o intensivo (relativo à carga de trabalho).

Cada um sente-se pressionado em sua atividade ou em seu nível de comprometimento na instituição. Normalmente essa pressão se agrava junto aos trabalhadores operacionais, no caso da UAN, o cozinheiro é um desses trabalhadores. Como a sua atividade é uma produção em série e o estresse é o efeito perverso desse trabalho angustiante em que o horário do almoço se transforma no ponto culminante do seu sofrimento.

A atividade exige que esse trabalhador seja capaz de suportar a pressão entre o horário de trabalho e o rigor dos horários no preparo e distribuição das refeições. Além disso, é preciso se ajustar ao esquema não programado pela falta de outros trabalhadores envolvidos, sendo exigido desse trabalhador ser pontual, responsável, comunicativo e excepcionalmente cuidadoso em todo o tempo em que operacionaliza a sua atividade.

São realizadas ações simultâneas durante quase todo o processo da atividade.

[...] Aqui o cozinheiro faz tudo. Aqui nós temos uma brigada de cozinha. Aqui ele vai catar o feijão, aqui ele vai para praça de salada, no dia que o outro está folgando ele vai para o fogão [...]. Tem certos dias que falta tempero, o fornecedor atrasa. Mas não é aborrecimento, aquele aborrecimento de perder o juízo de até passar para os outros que não têm nada a ver (Jotanei).

A estrutura organizacional tradicional de restaurantes utiliza termos dos quartéis. Como uma idéia disciplinar de pontualidade, exigência e atitudes medidas. E como um soldado no quartel o cozinheiro marcha entre uma atividade e outra para não ser punido. A disciplina modela os comportamentos, faz os corpos entrarem numa máquina, faz crescer as habilidades e acelerar os movimentos (FOUCAULT, 1987, p. 173).

Movimentos estes que quando monótonos ou isentos de criatividade, condiciona o trabalhador a repetição e perda de outras habilidades apreendidas e necessárias à prática desse profissional. Para Belmonte e Outros (2002) isso se processa a partir de uma situação de tédio por causa de um nível menor de capacidade individual, a qual não sendo bem administrada pelo indivíduo interferirá nas condições de desenvolvimento no trabalho.

Na concepção de um dos entrevistados, existem empresas que fazem “reciclagem” de cozinheiros, relatando ainda, “... o que acontece aqui também são as transferências dos cozinheiros para as residências¹³ (Local A). Isso prejudica o cozinheiro, porque ele perde um pouco da prática, um pouco do pique, da rapidez. Foi o que aconteceu comigo, eu fiquei seis anos mais ou menos na residência três só passando manteiga em pão, esquentando café, fazendo suco, mingau. Quer dizer, a gente vai perdendo um pouco da prática, vai esquecendo.

É muita repetição e não tem criatividade nenhuma (Jotanei).

Chamo mais uma vez atenção para as colocações de Dejours (1993), quando se refere à dificuldade da autonomia do trabalhador em desenvolver a criatividade, a qual confere sentido. No caso do personagem da cozinha, criar significa a contrapartida do sofrimento, da repetição diária. Reconhecimento e identidade também são referências de Dejours para uma idéia de mediação entre a necessidade de prazer e a manutenção no trabalho. Ou seja, viver em um trabalho tenso, pois faltam recursos e se necessita improvisação constante, gera sofrimento como angústia, ansiedade, frustração. O trabalho, nessa cena, adquire um sentido na relação do prazer, do lúdico desse trabalhador nomeado cozinheiro.

A composição de trabalho como extensão da tarefa e necessidade de inter-relacionamento, associados aos fatores ambientais podem repercutir na formação do desagravo e da monotonia, pois ambientes monótonos podem ser considerados como aqueles em que se verifica a falta de estímulos” (GRANDJEAN, 1998).

A falta de motivação dos trabalhadores geralmente é desencadeada pela rigidez da divisão hierárquica dos cargos, que não lhes permite autonomia e criatividade para realização de suas tarefas.

¹³ Residências são unidades universitárias, nas quais esses cozinheiros se revezam para preparar o café da manhã para os residentes.

Ao sentir-se participante de um processo de trabalho, o indivíduo tende a responsabilizar-se pelo mesmo. Tal participação propicia consciência mais ampla de si e dos meios de produção. Este fato faculta ao indivíduo exercer sua liberdade ao optar diante de seu contexto de trabalho, situação que propicia condições de desenvolvimento e equilíbrio psicológico (KANAANE, 1995, p. 18-19).

Apesar da profissão do cozinheiro ter origem na contemporaneidade da escravidão, os mesmos enquanto estão trabalhando, desenvolvem um prato, definem o tempo de cocção, quantidades do tempero, quantidade de sal. Nesse momento há uma autonomia, uma criatividade para dar sabor, aparência, fazendo com que ele se sinta distante do sofrimento e das exigências próprias para desempenhar suas funções. Nesse exato momento, ele *parece* superar as posturas de submissão fazendo com que goste e queira permanecer nesta profissão.

Como nos é revelado, a falta de autonomia é um fator desestimulante, vez que priva o profissional de sentir-se participante no processo de trabalho.

Aqui mesmo é uma cozinha que você não pode dar uma opinião (Jorge Luiz).

Como destaca Belmonte e outros (2002), ao se referir ao indivíduo que não está inserido em um processo criativo, por desenvolver uma condição de trabalhador desmotivado, o autor considera relevante o desejo de envolver-se com algo. Assim, deve este desejo fazer parte do processo criativo, além de ser uma ligação emocional motivadora para o trabalhador. O cozinhar é uma atividade que dá margem a criação. Quando envolvida a uma estrutura organizacional, a mesma pode ser impregnada por situações que podam a criatividade do servidor. Como pode se observar na fala acima.

As atividades de uma UAN são caracterizadas por atos repetitivos, que ultrapassam o local de trabalho e se estendem ao lar do trabalhador, quando este diz que necessita **dormir cedo para estar disposto no dia seguinte para o trabalho** e enfrentar mais uma vez sua rotina desgastante. Sendo esta parte da atividade, o profissional apenas se conforma com a realidade. O envolvimento com o trabalho que persiste fora o ambiente laboral, colocado por Dejours, (1994) como trabalho invisível àquele que não se quantifica, não é medido e que impede de usufruir do convívio com familiares.

Já sei que é isso mesmo, não posso me aborrecer com isso. Isso é tudo normal (João).

Se é meu trabalho, eu não posso me aborrecer, que é uma coisa que eu gosto de fazer (João).

Quando eu saio de casa eu coloco em minha mente que eu venho trabalhar, que eu tenho uma carga horária pra cumprir (Jotanei).

O que eu não gosto muito aqui é trabalhar no final de semana. Deixar sua família, seu filho, seu marido é chato [...] É cansativo tomar conta de casa, trabalhar aqui e às vezes fazer trabalho extra (Aurenice).

O que mais me incomoda é trabalhar aos domingos (Jackson).

Nestes depoimentos estão marcadas as imposições e ou a submissão a que estes trabalhadores “cozinheiros” estão submetidos como, a falta da matéria-prima para confeccionar a refeição, o trabalho aos finais de semana, se ausentando do convívio familiar e do descanso do trabalho. Embora conscientes das dificuldades e imposições do trabalho, para os cozinheiros entrevistados o maior entrave da profissão é a impossibilidade de criar. Diante dessas situações, pergunto: Que relação existe entre essa profissão e a saúde do trabalhador, cozinheiro? Suas práticas afetam sua saúde física e mental?

3.3.5 As condições de trabalho: “Não são boas [...] É difícil”

Entende-se por condições de trabalho tudo o que influencia o próprio trabalho, não apenas o posto de trabalho e seu ambiente como também as relações entre produção salário; duração da jornada; horários de trabalho; repouso e alimentação; benefícios assistenciais; transporte (WISNER, 1987). Portanto, preocupa-se a ergonomia não somente com as condições físicas do trabalho, mas também, com a sua organização.

As condições de trabalho exprimem de modo determinado a sociedade de que faz parte. Ou seja, é uma expressão histórica de uma sociedade determinada, pois os seus atores diretos são inseridos no ambiente de trabalho de forma desigual: desigualdade de acesso às informações;

impossibilidade de escolher a boa ferramenta; limitações na mobilização do colega, quando precisar; participação negada na divisão dos ganhos (ASSUNÇÃO e Outros, 2005).

Esta maneira do trabalho se organizar é um fator social determinado e determinante de uma lógica social. As condições de trabalho portam as marcas de uma relação de forças e dos valores da sociedade em que elas são geradas e exprimem de modo determinado a sociedade de que faz parte (Idem).

3.3.5.1 Unidade de Alimentação e Nutrição

Unidade de Alimentação Nutrição – UAN, segundo Teixeira (1990), são órgãos de estrutura administrativa simples, porém de funcionamento complexo, uma vez que, desenvolvem atividades que se enquadram nas funções técnicas, administrativas, comerciais, financeira e de segurança. Funções estas, imprescindíveis a qualquer empresa, independente de seu tamanho ou personalidade jurídica.

O objetivo de uma UAN é o fornecimento de uma refeição equilibrada nutricionalmente, apresentando nível de sanidade e que seja adequada ao comensal¹⁴ tanto no sentido de manutenção, como de recuperação da saúde, assim como auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis (PROENÇA, 1997).

Para um bom funcionamento de uma UAN deve-se estabelecer prioritariamente e de forma clara os seus objetivos, no que concerne à sua estrutura física, aos recursos financeiros, aos materiais e aos recursos humanos disponíveis e, sobretudo, na normatização de todas as operações a serem desenvolvidas. Também é de fundamental importância a implementação de normas específicas de higiene e segurança alimentar, propiciando o aprimoramento constante do conhecimento e aplicação de novas tecnologias para estas atividades (TEIXEIRA, 1990).

O trabalho administrativo numa UAN concentra-se num conjunto de atividades que leva ao ordenamento da produção, controle de produtividade e a eficiência dessa unidade. No processo administrativo estão inseridas também atividades técnicas estabelecendo padrões, planejando cardápios, planejando e desenvolvendo atividades operacionais, como atuar enquanto agente de promoção de saúde. Para tanto, além de fazer o controle sanitário do

¹⁴ Para Poulain (1997), em alimentação coletiva, comensal é a denominação dada ao consumidor.

serviço prestado, é importante incluir outras ações na rotina de trabalho, a exemplo da realização de educação nutricional, atendimento dietoterápico, não só para os clientes, como também para os funcionários (PROENÇA, 1993).

Este autor afirma que a UAN, por ser uma unidade que fabrica produtos diferentes a cada ciclo produtivo e a cada dia, tem um grau de dificuldade relativamente alto na organização da produção. Além disso, sofre com a pressão temporal da produção e a pouca flexibilidade do sistema, como problemas gerados pelas características do produto, envolvendo perecibilidade e cuidados temporais de manipulação, além da necessidade da produção de ter que ajustar-se aos horários de distribuição das refeições.

Os aspectos físico-ambientais e organizacionais nas UANs, quando planejados sem se considerar a dinâmica do trabalho dos indivíduos, refletem consideravelmente de forma negativa no processo de saúde dos mesmos. Estudos já realizados demonstram que as características de concepção e organização destes estabelecimentos estão freqüentemente embasadas nas premissas de funcionamento de cozinhas domésticas. Por isso, a manutenção das mesmas características de refeições caseiras, relacionadas ao sabor, aroma, temperatura, higiene, nutrientes, esperadas pelos consumidores, necessitam de planejamento de uma boa estrutura física e de pessoas, para realizar em menor espaço de tempo, inúmeras preparações com diferentes operações (PROENÇA, 1993; SANTANA, 2002).

No Brasil, freqüentemente a produção de refeições coletivas exige dos operadores alta produtividade em tempo limitado, porém em condições inadequadas de trabalho. Tais condições resultam em insatisfações, cansaço excessivo, queda de produtividade, problemas de saúde e acidentes de trabalho. As UANs apresentam condições adversas, tais como, repetição de movimentos, monotonia na realização de tarefas, levantamento de peso excessivo. Entendemos que devido a essas condições, a indústria de alimentação coletiva desenvolveu uma imagem de serviços com poucas condições de trabalho e com cargas de trabalho pesadas (SANTANA 1996; BRITO 1999).

Além das condições citadas anteriormente, para Kinton e outros (1998), são também fatores de risco presentes nos setores das UANs, os físicos (frio, umidade, calor e ruídos); químicos (decorrentes da utilização de produtos de limpeza em geral); ergonômicos (decorrentes de espaços e dimensões mal definidos, prejudicando a funcionalidade operacional, causando

incompatibilidade entre os trabalhadores e seu trabalho, podendo causar desconforto, fadiga e, conseqüentemente, lesões); e acidentes como cortes, queimaduras, quedas, dentre outros.

Pode-se observar pela experiência em UAN que esta atividade é um trabalho, mas também representa um prazer para os comensais e para os próprios trabalhadores. O cozinheiro apresenta um trabalho que associa de forma densa a arte, a técnica e o saber, mesmo em uma unidade submetida a estresse e demandas diversas. Por outro lado, há um limitado aperfeiçoamento na gestão de pessoas em UAN, ainda que a teoria das organizações tenha evoluído e agregado uma série de novos conhecimentos ao longo do tempo. Na prática, observa-se que as UANs ainda têm processos de trabalho muito tradicionais, pouco permeáveis ao conhecimento que vem sendo produzido nos diferentes campos da teoria das organizações.

Percebe-se também que o modo operatório dos trabalhadores é condicionado e modificado constantemente por exigências de posturas, pela pressão temporal da produção e por exigências dos horários de distribuição das refeições. Essas situações podem causar danos à saúde do trabalhador. Cabe ao Nutricionista identificar as demandas dentro da UAN, na busca de melhores condições de trabalho, a fim de promover a saúde e construir a qualidade de vida (BRITO, 1999).

3.3.5.2 Problemas no processo

O trabalho nas unidades pesquisadas é marcado pela falta de instrumentos necessários para que o cozinheiro possa exercer suas atividades em condições ideais.

Se você for procurar uma colher pra gente misturar uma panela, não tem. Temos um remo de polietileno e esse remo serve pra turma da manhã e pra turma da tarde. O maquinário tudo quebrado, os fogões sem manutenção. A gente descasca é na mão, porque não temos máquina para descascar legumes. Então as condições são precárias, não são boas pra gente trabalhar (Edvaldo).

A gente se aborrece, mas também não pode fazer nada. A gente cobra, mas não tem o retorno. Isso atrapalha bastante pra desenvolver o trabalho

Algumas coisas, equipamentos quebrados isso aborrece a gente bastante, mas infelizmente [...] (João).

Eu gosto de inventar um cardápio diferente, mas às vezes aqui não dá, porque aqui às vezes você procura o material não tem e também o restaurante aqui não é de comidas diferentes, com cardápio diferente, variado. Mas quando tenho oportunidade, às vezes, eu faço uma coisa diferente (Aurenice).

O que mais me atrapalha na cozinha é a falta de material [gêneros alimentícios] pra trabalhar (Jorge Luiz).

O estado emocional que resulta da defasagem entre a demanda e as habilidades do ser humano é chamado de estresse. Para Lipp (2004) o estresse é definido como um conjunto de reações do organismo, de ordem física e/ou psicológica, que ocorre diante de situações que de algum modo provocam irritação, medo, excitação, causando uma quebra da homeostase interna do indivíduo.

Você tem o cardápio pra fazer e na hora que você procura uma coisa e **falta, tira todo o raciocínio** (Jorge Luiz).

A demanda da produção de refeições coletivas requer matéria-prima, equipamentos e estrutura física adequados, assim como trabalhadores com sua capacidade física e cognitiva íntegras. Na falta de um desses componentes é gerado uma sobrecarga de trabalho e uma pressão temporal que pode desencadear um estresse nesses trabalhadores.

Essas faltas interferem na qualidade do produto e geram insatisfação no trabalhador, pois este não pode realizar seu trabalho como gostaria e como estava previsto, sendo pressionado a improvisar. Muitas vezes também aumenta sua jornada de trabalho, por ter que esperar a chegada ou reposição desse material. Essa situação pode resultar na insatisfação do cliente e principalmente desse trabalhador, uma vez que a refeição apresentada não está de acordo com o seu plano de trabalho.

Percebe-se, portanto, que a falta de ingredientes é a maior aflição ou limitação dos cozinheiros para desenvolver ou elaborar as preparações, assim como para atender a demanda e o cumprimento dos horários. Percebe-se também nas falas que a falta de utensílios e equipamentos e de área física adequada causam constrangimentos, porém estes podem ser

superados com a substituição e improvisação pelo trabalho manual e da reorganização dos fluxos da produção.

Na falta de ingredientes, o profissional fica impossibilitado de oferecer as preparações dentro das expectativas do comensal, o que lhe ocasiona um desconforto, pois para ser reconhecido como um bom profissional é necessário que este tenha **os ingredientes todos em mão**. Se o elogio é uma grande satisfação para o cozinheiro, a falta dos gêneros representa a incapacidade deste para revelar seu potencial como desejado. Nesse cotidiano de “faltas”, há o esforço do profissional para agradar: **Faço o possível para sair uma alimentação boa, a depender das condições**.

A gente faz de tudo pra o pessoal sentir o paladar, porque não é só o fato de comer, tem que ter o paladar também (Edvaldo).

Estudos demonstram que as características de concepção e organização nestes estabelecimentos estão freqüentemente embasadas nas premissas de funcionamento de cozinhas domésticas. Desconsidera-se que para a manutenção das mesmas características da refeição “caseira”, relacionada ao sabor, aroma, temperatura, higiene, nutrientes, tão esperadas pelos consumidores, estas unidades necessitam do planejamento de uma estrutura e pessoas necessárias, para realizar em um menor espaço de tempo, inúmeras preparações, com diferentes operações, nem sempre realizadas no mesmo dia da distribuição (PROENÇA, 1993; SOUSA, 1997).

Esta problemática, caracterizada pela complexidade de atividades, nem sempre apresenta uma avaliação e identificação clara dos reais condicionantes relacionados ao processo de trabalho. Neste aspecto, a ergonomia, enquanto campo de conhecimentos voltado para a concepção ou a transformação das situações de trabalho, pode contribuir com a melhoria e a conservação da saúde dos profissionais no desenvolvimento de suas atividades e na concepção e funcionamento satisfatório do sistema técnico (WISNER, 1994).

3.3.5.3 Problemas no ambiente

Os aspectos da ambiência como iluminação, ventilação, umidade, revestimentos (de tetos, paredes e piso) e ruídos quando estão em desacordo com a legislação vigente e não adequadas

ao serviço, de forma a propiciar o bom desenvolvimento das atividades, tornam-se fatores de risco para acidentes e problemas de saúde.

Os trabalhadores desta área geralmente realizam suas atividades expostos ao calor, tanto pelos equipamentos que desprendem calor e vapor, quanto pelo próprio ambiente que é propício a temperaturas elevadas e não ter uma boa ventilação. A temperatura nas áreas de cocção é alta mesmo durante os meses de inverno. Segundo Oddone e outros (1986), o excesso de calor no ambiente ocasiona diminuição da capacidade de concentração e o aumento da fadiga. O desconforto térmico acarreta prejuízos á saúde dos trabalhadores. e as temperaturas elevadas causam a proliferação de microorganismos acelerada pelo calor.

Segundo a fala dos sujeitos, a temperatura elevada é o problema que provoca maior desconforto. Conforme Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC, 2003) a ventilação da UAN deve ser adequada com a finalidade de proporcionar a renovação do ar, remover o ar viciado, garantir o conforto térmico e manter o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. No entanto, a realidade deste serviço é uma ameaça à integridade do trabalhador.

A temperatura está um pouco além. Você vê que essa cozinha não é arejada.
[...] A gente se sente até mal ali dentro (Edvaldo).

Cozinha é muito puxado, quentura, chapa. Eu pelo tempo que tenho, já estou prático [acostumado] a esse respeito (Jotanei).

O que me incomoda mais, que eu não gosto muito é a chapa [...] Quando estou perto do fogo na chapa sinto calor, mas acostuma (Aurenice).

O cozinheiro é condicionado a acostumar-se ao ambiente inadequado.

A experiência em empresas com trabalho em ambientes quentes mostra que os trabalhadores, de maneira geral, inicialmente vão se 'acostumando' ao calor e somente após algumas semanas alcançam uma capacidade de produção comparável a um trabalhador adaptado ao calor (GRANDJEAN, 1998, p. 304).

No cotidiano de uma cozinha industrial o calor intenso passa a ser uma característica desse local, de tal modo que o trabalhador se habitua a essa situação do ambiente, considerando-a

tolerante, como verificado nas falas, uma vez que o mesmo não pode mudar. Vindo a se sentir ainda mais incomodado no verão, quando o calor torna-se mais intenso:

Na época de verão então, é difícil, piora tudo. Junta a queimadura do fogo com a queimadura do sol. É difícil (Edvaldo).

Nos dias de verão faz muito calor na cozinha (Jotanei).

As Unidades de Alimentação e Nutrição quando planejadas sem considerar a dinâmica de trabalho dos indivíduos e as próprias exigências do fazer refeições, refletem no processo de saúde e doença dos seus trabalhadores. E, por outro lado, no processamento das refeições aumentam os riscos relacionados à qualidade higiênico-sanitária, desde a conservação das matérias-primas até a distribuição do produto final (ARRUDA e OUTROS, 1996).

O desconforto térmico também pode ser observado em estudo realizado em UAN por Matos (2000), através do relato de operadores do setor de alimentação coletiva. Esse autor assim como outros considera que o trabalho desenvolvido em áreas com temperatura elevada torna as atividades mais desgastantes e aumenta a possibilidade de falhas.

Quando a temperatura ultrapassa a condição ótima de conforto surgem perturbações que atingem a percepção subjetiva e posteriormente prejudicam a capacidade física de produção do trabalhador (GRANDJEAN, 1998:300).

Na faixa entre a temperatura confortável e o limite de sobrecarga de calor aparecem sintomas como: perturbações, psíquicas (desconforto, irritabilidade aumentada, falta de concentração, queda de capacidade para trabalhos mentais), psicológicas e fisiológicas (aumento das falhas de trabalho, queda de produção para trabalhos de destreza, aumento de acidentes) e fisiológicas (queda de produção para trabalhos pesados, perturbações do equilíbrio eletrolítico, fortes perturbações do coração e circulação, forte fadiga e ameaça de esgotamento). (GRANDJEAN, 1998, p. 300).

A indisposição para o trabalho é muitas vezes decorrente dessa falta de condições favoráveis para que este aconteça com satisfação.

Situações semelhantes foram descritas em estudo desenvolvido por Cardoso e outros (2005), em que as características da estrutura física e ambiência da UAN revelaram diversas situações em desacordo com as recomendações legais. Como ressalta a autora, a edificação deve apresentar características que garantam uma higienização eficiente, proporcionando melhores condições técnico-funcionais aos serviços e de saúde para os trabalhadores das áreas envolvidas. Nesse aspecto, como se verifica nas falas, o trabalho é realizado em meio a essas situações adversas.

Por ser a UAN uma unidade de produção e fornecimento de refeição, a qual vai suprir as necessidades básicas do ser humano, se verifica a falta de sensibilização por parte dos órgãos responsáveis para que seja efetuada uma manutenção preventiva e corretiva da estrutura física e dos seus equipamentos.

Os trabalhadores percebem as condições precárias em que trabalham como está evidenciada nos depoimentos do Sr Jotanei:

[...] o ambiente está precisando melhorar: piso de cozinha, equipamentos, parte hidráulica, esgoto [...] a telha caiu, o vento arrancou e fica caindo água na gente quando chove. Isso não pode acontecer, porque a gente está ali na quentura, de repente cai um pingo de água. Podemos pegar gripe, depois uma pneumonia [...] já foi comunicada à direção que já chamou a prefeitura do Campus, mas eles ainda não vieram. A parte hidráulica mesmo, as torneiras estão todas pingando lá. E a gente vai trabalhando, porque o trabalho não pode parar (Jotanei).

Nas falas desses trabalhadores fica claro o sentimento do descuido da instituição ou da empresa com a UAN. Percebe-se também que esses trabalhadores sentem de que o descaso também é por eles, os mesmos não se sentem valorizados profissionalmente...

[...] quando a gente vai almoçar, almoça lá dentro e tem aquele mau cheiro de esgoto. Isso acontece porque a rede de esgoto está descoberta. A prefeitura do campus fez o trabalho e não cobriu. E está favorecendo a gente pegar uma doença (Jotanei).

Eu gostaria era que o pessoal reconhecesse mais o trabalho da gente. Que a gente dá de tudo pela empresa e às vezes a empresa [...] (João).

A cozinha é ingrata [...] É um trabalho que eu vejo que não tem valor (Jorge Luiz).

Espero que um dia a cozinha ainda vá ser reconhecida assim pra gente não precisar sair dessa profissão, para dizer assim ‘eu sou o cara ou eu sou o cozinheiro e ganho bem graças a Deus, e vivo bem que é difícil (Jorge Luiz).

Essa falta de “reconhecimento da cozinha” está intrinsecamente relacionada ao profissional, pois ao ver seu local de trabalho em *péssimas condições*, o mesmo se vê desvalorizado. A falta de manutenção é sentida como a falta de cuidado e de respeito a ele como pessoa e como profissional. Para Dejours (1997) como para os pesquisadores da Escola Sociotécnica, Morin (2001), o reconhecimento dos indivíduos no trabalho é determinante para a construção de uma identidade pessoal e social, por meio da realização das tarefas em que utiliza seus conhecimentos e autonomia.

No período de dezembro a março eles davam manutenção. E quando a gente chegava pra trabalhar encontrava uma cozinha nova, renovada. Hoje não tem isso. Hoje a gente trabalha no meio dos ratos e das baratas. É difícil (Edvaldo).

Uma cozinha renovada pode propiciar motivação para o profissional desenvolver melhor seu trabalho e sua criatividade, pois nessa renovação este vê extintos os problemas advindos da situação vivida anteriormente, gerando-lhe novo “fôlego”. Na falta dessa manutenção, suas expectativas são desfeitas e ocorre a certeza da repetição de tudo aquilo que lhe desmotivou, gerou angústia e insatisfação.

Em termos práticos, sendo as pessoas o ativo mais importante das empresas, supõe-se que as mesmas devam ser valorizadas como tal. A idéia da qualidade de vida do trabalhador é algo presente. A Norma Regulamentadora 17 do Ministério do Trabalho e Emprego estabelece que a saúde deve ser assegurada ao trabalhador, tendo como pano de fundo a qualidade de vida e qualidade de vida no trabalho (QVT), o trabalhador é capaz de fortalecer sua identidade ao sentir-se útil, produtivo e valorizado à medida que sua auto-imagem é reforçada com possibilidades de auto-realização.

3.3.5.4 Doenças ocupacionais

Alguns autores consideram o trabalho fundamental na manifestação e evolução das doenças. É necessário ressaltar, que para identificar e analisar os problemas de saúde num dado processo de trabalho é preciso conhecer as situações, compreender as condições e a organização do mesmo, em que as cargas de trabalho provocam danos à saúde do trabalhador. Neste sentido, a Psicopatologia do Trabalho e a Ergonomia se apresentam como áreas de conhecimento para este diagnóstico.

As mudanças que estão acontecendo no mundo do trabalho, como conseqüências das inovações tecnológicas e dos novos métodos gerenciais, segundo Ferreira Júnior (2000), tem sido responsável pela intensificação do trabalho decorrente do aumento de ritmo, responsabilidade e complexidade das tarefas que se traduzem em manifestações de envelhecimento prematuro, aumento do adoecimento e morte por doenças cardiovasculares e outras doenças crônico-degenerativas, como distúrbios osteo-musculares (DORT) e um conjunto de sintomas na esfera psíquica, como a síndrome da fadiga crônica entre outros.

Em trabalhos realizados em UAN, as principais reclamações feitas pelos trabalhadores, em relação ao corpo, são as dores nas pernas, nos braços e nas costas, cansaço físico, estresse alergias, queimaduras, cortes, desconforto pelo uso das botas, choques térmicos, temperaturas altas, problemas de coluna, sobrecarga de trabalho, falta de funcionários.

Eu acho que essa profissão não favorece desenvolver doenças (Jotanei).

A princípio, quando questionados sobre as doenças que podem se desenvolver decorrentes do trabalho, os informantes não percebem sua condição de risco, assim como não associam de imediato seu cotidiano com acidentes e doenças já estabelecidas.

As ocorrências do dia-a-dia, acidentes como cortes, queimaduras e escorregões são banalizadas por serem rotineiras neste ambiente de trabalho. Sobre isso se observa nas falas pesquisadas dos sujeitos indicações de normalidade do fazer desses profissionais.

Não é queimadura assim grave, é somente uma bolhinha normal (Jotanei).

A queimadura requer da gente atenção para não acontecer. Então antes da gente começar uma tarefa, temos que nos precaver o máximo possível.

Nesses anos todos, graças a Deus eu nunca tive acidente grave, só leve. Faz parte da atividade (Jackson).

Nunca me acidentei no trabalho [...] Uma 'queimadurazinha' assim leve às vezes acontece (Aurenice).

Percebe-se, portanto, como as condições adversas do trabalho são apreendidas como rotina do cotidiano, e assim tornam-se parte da atividade: no dia que estamos na chapa, nos queimamos, não tem jeito. O óleo pinga, salpica e queima. Por outro lado, o acidente é percebido devido sua gravidade, pois leve é quando não chega a tirar pedaço.

Acidente de trabalho que eu considero é quando o colega fica afastado, [...] se encosta. Acidente leve a gente não considera (Edvaldo).

Verifica-se que os pequenos acidentes geralmente passam despercebidos, como os salpicos de óleo quente das fritadeiras; cortes nos dedos ao cortar carne ou hortaliças; quedas e entorses de joelhos ou tornozelos nos pisos escorregadios, entorses lombares ao levantar pesos; dermatites de contato por detergente; doenças reumáticas nos trabalhadores devido à exposição do quente-frio, a exemplo de câmaras frias, fornos e chapa bifeteira.

Os materiais manuseados por esses cozinheiros são de alta temperatura e pela deficiência dos utensílios, são usados de maneira inadequada, podendo provocar queimaduras em partes de seu corpo, principalmente nas mãos e rosto que estão em maior contato. Além disso, a exigência da própria atividade (cocção) gira em torno de 100°C, podendo ocasionar também outras lesões como conseqüências do trabalho.

A gente se queima também quando é no forno, que estamos assando alguma coisa. Porque essa cozinha aqui é industrial, então a quantidade de comida é muita. E as assadeiras daqui são 'grandonas', só os homens que colocam no forno pra assar e são pesadas pra tirar. Se descuidar a placa vem aqui em cima e queima (Jotanei).

Analisando as doenças do trabalho, as falas dos sujeitos revelam uma preocupação constante **com aquela coisa de estar no ar quente e ter que ir para o ar frio**. Estes se consideram num ambiente de risco para desenvolver doenças, estando submetidos a situações de desconforto. Esse aspecto pode ser considerado como um dos fatores mais temidos no imaginário desses atores da cozinha, onde estes vivenciam o seu dia a dia, como ficou

evidenciado nas falas dos entrevistados. Isso nos chama atenção por ser um sentimento de todos os participantes do estudo.

Quando eu cheguei aqui tinha um funcionário que era fraco das idéias devido à função dentro da cozinha. Não vou dizer que ele era doido, mas ele tinha a memória fraca. Ele trabalhava na chapa. Era quem passava bife e grelhava os frangos, era ele. Meus colegas falaram que ele adquiriu esse problema, devido à quentura e o banho frio. Então, eu particularmente tomo muito cuidado com isso. Eu acho que pode prejudicar a memória. No caso dele eu acho que foi isso (Edvaldo).

Eu evito também mexer quando estou na chapa e movimentar com água, manipular com água fria essas coisas, abrir geladeira que é ruim, mas [...] (Aurenice).

Eu creio que possa vir a sentir [problema de saúde], porque eu trabalho no quente e no frio. Trabalho no fogão, vou na câmara, mas graças a Deus não sinto nada (João).

No ambiente térmico, alguns aspectos são de grande importância para o operário. Estes ficam expostos às variações climáticas, zonas quentes e frias, que provocam efeitos no organismo. Este reage ao frio, por uma modificação da circulação sanguínea (abaixamento da temperatura da pele) visando a diminuir as perdas de calor. Às vezes, causam dormência nos dedos. Já no ambiente quente, o organismo tem dificuldades em liberar seu próprio calor e a circulação sanguínea é modificada, a frequência cardíaca aumenta e trabalhos físicos intensos em ambientes quentes são perigosos. O coração é solicitado, tanto pelo esforço físico, como pelas condições climáticas. Assim, o trabalhador pode ser influenciado por problemas das próprias condições climáticas e estar sujeito a alterações, em seu organismo, pela exposição a ambientes abertos, próximos a câmaras frias, ou pelo calor, próximos aos caldeirões e fornos. (RUGUÊ, 2001, p. 89).

Apesar desses cozinheiros não conhecerem a literatura sobre o trabalho junto às atividades que geram calor, e sobre as alterações do corpo em conseqüências a esta situação de trabalho, a experiência e o tempo de exposição a essas situações aparecem sem precisar ser mascarada. A diminuição dessas interferências junto a esses trabalhadores cabe à administração criar

condições para que se tenham locais de trabalho mais adequados e humanizados como uma solução para se não eliminar, diminuir agravos e o aparecimento de doenças devido a essas causas.

A gente tem que adiantar o trabalho, que é pra na hora de tomar banho, não ir para o banho com o corpo quente, pra evitar doenças no futuro (Jotanei).

Só o que a gente pode pegar [doença] na cozinha é o cara que trabalha muito na beira do fogo, no caso da chapa, pra assar frango, passar bife na chapa e depois tomar esse vento logo de cara. Pra amanhecer gripado de um dia pra outro é daqui pra ali, ficar com dor de cabeça (Jorge Luiz).

Outra exigência do trabalho é a imposição ao cozinheiro se portar por toda sua atividade numa posição em pé, descansando somente na hora do intervalo para fazer a sua refeição. Além dessa situação os mesmos estão expostos a altas temperaturas, piorando mais ainda quando a jornada de trabalho está sobre o regime de plantão ficando esses trabalhadores expostos a uma jornada de 12 horas, contribuindo para o agravamento da situação em que se encontram nessas cozinhas coletivas.

As tarefas que exigem longo tempo na postura em pé, devem ser entremeadas com tarefas que possam ser realizadas na posição sentada ou andando, a fim de evitar a fadiga nas costas e pernas e para prevenir as varizes. Além disso, é necessário considerar que um estresse adicional pode surgir quando a cabeça e o tronco ficam inclinados, provocando dores no pescoço e nas costas (DUL E WEERDMEESTER, 1995; SANTANA, 1996).

Em cozinha trabalho em pé, dá muita dor [...] Às vezes sinto dores nas pernas. A depender do cardápio do dia a gente fica muito em pé (Aurenice).

Desde 1700, Ramazzini (2000, p.161) observou que:

[...] nas artes que têm de ficar de pé, os operários estão propensos, sobretudo às varizes [...]. A permanência de pé também pode ocasionar úlceras nas pernas, fraqueza nas articulações, perturbações dos rins e urina sanguinolenta. Também a debilidade do estômago está na dependência da posição de pé; nos eretos e parados, o estômago fica suspenso.

No que diz respeito aos deslocamentos e posturas a posição parada, em pé, é altamente fatigante, porque exige muito trabalho estático da musculatura envolvida para manter essa posição.

Estudo desenvolvido por Luz (2006) revela que condições precárias de trabalho na cozinha, aliadas ao excesso de calor e de umidade, estão ligadas ao surgimento de doenças venosas, como as varizes, em pessoas que lidam com o preparo de alimentos.

A realização de um diagnóstico para avaliar o estado de saúde de cozinheiras de um hospital universitário, mostrou que das 14 trabalhadoras estudadas, 11 possuíam doenças venosas e algumas delas sofriam também de obesidade. Segundo a autora as mesmas relataram em entrevista, que o problema apareceu quando começaram a trabalhar na cozinha, enquanto outras disseram já possuir a doença antes disso, mas que com a realização da atividade seus quadros pioraram (LUZ, 2006).

A maioria das pessoas que trabalham em pé (ao todo 89,6% do tempo total), a toda essa circunstância podemos somar as necessidades exigidas pela tarefa, elas têm de andar na água, que respinga da louça que é lavada na pia, e fica empoçada no chão da cozinha. Nessas circunstâncias, a situação de quem tem varizes tende a se agravar.

Além dos agravos com a saúde a que estes trabalhadores estão submetidos, para Morin (2002) a jornada de trabalho pode ser decisiva na vida dos trabalhadores, pois quando muito extensa, faz com que estes passem o maior tempo de suas vidas trabalhando, e isto é considerado inútil. Assim, existe uma tendência para essas pessoas acreditarem que suas vidas são inúteis também.

No futuro, a quentura é prejudicial aos ossos, vai secando esse líquido que corre aqui dentro. Quando chega uma época o pessoal está com aquele problema de não poder movimentar muito as mãos. É devido à quentura [...] Com a gente aqui tudo é manual, é na faca (Jorge Luiz).

Outra situação de trabalho que é exigida para esses profissionais de UAN são as atividades repetitivas, que também desenvolvemos em ambientes domésticos e em restaurantes a la carte, embora sejam situações semelhantes, não necessariamente aparecem complicações, em consequência da repetitividade, pois nessa circunstância a quantidade de alimento a ser manuseado e o tempo de exposição da tarefa não trazem prejuízo à saúde.

É uma profissão que favorece desenvolver doenças em termos de esforços repetitivos (Jackson).

Conforme é citado por Lima e outros (1998, p. 11-13):

As lesões por esforços repetitivos (LER) podem ser consideradas como um dos mais graves problemas no campo da saúde do trabalhador neste fim de século [...] A LER é uma doença cuja gênese está associada tanto às condições materiais quanto à organização do trabalho.

O surgimento da LER entre os trabalhadores do restaurante está vinculado a ação de inúmeros componentes que determinam a forma como o trabalho vem sendo realizado neste local e como eles determinam, de modo conjunto e contínuo, o funcionamento específico da atividade de trabalho, responsável pelo aparecimento das lesões. (LIMA e OUTROS, 1998, p.114).

A maioria dos cozinheiros, eu mesmo tenho três colegas que não agüentam. Estão **trabalhando e daqui a pouco vem uma dor, uma dor** (Jorge Luiz).

O principal sintoma da LER é a dor, e esta em geral é insidiosa, e inicia após períodos de sobrecarga de trabalho (FERREIRA JÚNIOR, 2000, p. 300).

Como foi citado por um informante, a maior reclamação dos cozinheiros com relação ao desgaste físico gerado pela atividade são **as dores e o inchaços dos braços, ombro e também dores na coluna, dores aqui assim [tronco – apontando do pescoço à cintura]**. Acredita-se que os problemas de saúde são gerados com o passar do tempo na atividade, justamente pela repetição dos esforços que essa atividade exige e o próprio desgaste do corpo devido ao envelhecimento do indivíduo.

Segundo as informações dos mais velhos, quase todos os cozinheiros sentem bursite (Jorge Luiz).

A doença mais coisa e que ninguém reconhece é a bursite. Todos os cozinheiros a tendência é se aposentar com bursite. É, fica inutilizado, não pode mover esse braço, porque é o braço que você corta o alimento (Jorge Luiz).

As bursites são patologias comuns derivadas de esforços repetitivos. São consideradas inflamações agudas ou crônicas de uma bolsa serosa, constituída de fibras colágenas e revestida de membrana sinovial, encontrada em regiões cujos tecidos são submetidos à fricção, geralmente próximas às inserções tendinosas e articulações. Manifestam-se com dor tipo miofascial, com pontos gatilhos ou bandas dolorosas, associadas ou não a queixas de dor nos movimentos em trajetos de tendões, acometendo em geral, difusamente, os membros superiores e a região cervical (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2001, p. 459).

Eu graças a Deus não senti ainda isso. Mas fico com medo de que no futuro venha a ter. Segundo as informações dos mais velhos, quase todos os cozinheiros sentem bursite. É uma doença que não é reconhecida pelos médicos para encostar o aposentado (Jorge Luiz).

Na fala desse entrevistado fica claro o sentimento de medo e do que está por vir devido a esta circunstância. Devido ao tempo de serviço e a atividade desenvolvida, pois na sua concepção e relacionamento com outros profissionais com mais tempo na carreira e alguns já aposentados isso são os ossos do ofício.

Para o desenvolvimento das tarefas, o trabalhador adota posturas forçadas devido aos movimentos inerentes às atividades e ao tamanho e peso de equipamentos e utensílios utilizados. Por conseqüência, os problemas na coluna se constituem em mais um grave problema nas UANs.

Eu tenho medo é de pegar peso (Aurenice).

Esse medo é gerado pelo conhecimento na prática, de que essa situação de trabalho pode levar a problemas de saúde. Segundo Grandjean (1998, p. 85) “o manuseio de cargas – em especial o levantamento de cargas – deve ser considerado como trabalho pesado”. Mesmo que geralmente o consumo de energia e a freqüência do pulso não estejam aumentados significativamente, a carga das costas é frequentemente tão elevada que podem surgir complicações patológicas futuras.

O problema principal do manuseio de cargas não é tanto a exigência dos músculos, mas sim o desgaste dos discos intervertebrais. Esse desgaste pode ocasionar problemas como a lombalgia, que é considerada maior causa de incapacidade de curta e longa duração entre trabalhadores (MERINO 1996; FERREIRA JÚNIOR, 2000).

Nesses problemas relatados das situações de trabalho, houve uma queixa na fala de um dos entrevistados, referente ao sentir problemas de visão, atribuindo a isso a temperatura excessiva do ambiente de trabalho. As temperaturas nos ambientes de uma UAN são elevadas estando bem acima do que esta indicada na legislação. Entretanto, não se encontrou na literatura referência para essa relação.

O conforto térmico está intimamente relacionado com a temperatura e a umidade ambiental apresentando uma influência direta no desempenho do trabalho do ser humano. Conforme a norma NR-17¹⁵, que trata sobre ergonomia, existe recomendações para os itens ambientais como temperatura e iluminação para os locais de trabalho. Os humanos por pertencerem à classe dos animais homeotérmicos ou de sangue quente possuem mecanismos internos de regulação térmica para manter a temperatura corporal mais ou menos constante, em torno de 37°C.

Existe uma faixa de temperatura e também de umidade relativa do ar ideal, a qual determina a área de conforto térmico e está compreendida entre as temperaturas efetivas de 20 a 24°C e umidade relativa do ar de 40 a 60%, com uma velocidade do ar em torno de 0,2 m/s, sendo que as diferenças de temperatura presentes em um mesmo ambiente não devem ser maiores do que 4°C, daí a importância de se fazer a medição, no local do trabalho, destes itens, para se analisar o ambiente sob o prisma do conforto térmico (IIDA, 1990)

Eu sinto às vezes é a vista, deve ser por causa da queimadura (Edvaldo).

Diante do que foi exposto, a ergonomia apresenta uma proposta para melhoria dessas condições de trabalho, uma vez que visa reduzir a carga de trabalho e os esforços do trabalhador, além de contribuir para prevenção de doenças ao adaptar o trabalho ao homem. A análise ergonômica do trabalho compreende fatores que oportunizam identificar situações que levam a melhorar ou, pelo menos, a amenizar as condições de trabalho, otimizando a produção, satisfazendo o trabalhador, melhorando o conforto oferecido e aumentando a produtividade da organização.

¹⁵ Esta Norma Regulamentadora visa a estabelecer parâmetros que permitam a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente.

3.3.5.5 Equipamentos de proteção individual - EPI

Os equipamentos de proteção individual (EPI) são regulamentados pela portaria número 3214-NR-6¹⁶, citado também na NR-17 do Ministério do Trabalho de 08/06/1978. É indicado para minimização dos riscos ocupacionais. A empresa se obriga a fornecer os equipamentos aos trabalhadores gratuitamente.

Atendida as peculiaridades de cada atividade profissional, os EPI só poderão ser colocados a venda se possuir o certificado de aprovação (CA) expedido pelo Ministério do Trabalho. Obriga-se a usar EPI somente para a finalidade a que se destina.

Nas unidades de alimentação e nutrição este é um assunto que requer maiores estudos com relação à percepção dos trabalhadores quanto ao seu uso, pois apesar da sua finalidade específica de proteção, este geralmente não se habitua a utilizar os equipamentos, sendo comum reclamações devido ao desconforto causado por alguns equipamentos.

O uniforme me esquentava. Aquele uniforme grosseiro é realmente [...]. Incomoda um pouco para o trabalho e para o nosso bem estar (Aurenice).

O mais inconveniente é o aparelho auditivo, que é colocado dentro do ouvido. Deveria ser fornecido o externo que abrange toda a orelha (Jackson).

Eu uso esse chapéu de cozinheiro, de mestre cuca, mas quando chega num certo horário ele esquentava a cabeça e eu fico com dor de cabeça, porque junta a quentura do verão com a quentura da cozinha (Jotanei).

A partir desse embate surge a necessidade de uma maior aproximação dos gestores da unidade com esses trabalhadores, para que possam buscar soluções conjuntas que resultem em melhor adesão ao uso dos EPI.

Do uniforme eu não tenho o que falar. Só o chapéu que deveria ter um furo, porque fica na nossa cabeça e esquentava (Jotanei).

Com esse chapéu descartável até que melhorou, pois o outro modelo de algodão é pesado e abafa (Jackson).

¹⁶ Para os fins de aplicação desta Norma Regulamentadora - NR, considera-se Equipamento de Proteção Individual -EPI, todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho.

Na rotina do trabalho, tudo se adapta, acostuma. Quando o sujeito diz **gosto de usar uniforme, não tenho problema**, este se sente habituado ao uso de tal modo que o desconforto que outrora existia, mantém-se imperceptível:

O chapéu não esquenta, porque já me costumei (Aurenice).

Assim, como na ausência desse equipamento, o sujeito torna-se descaracterizado de sua atividade, como uma falta ou perda de sua identidade. Como ironia, essa ausência também causa desconforto.

O uniforme ajuda. Quando a gente não veste, fica de mau jeito assim, sei lá (João).

Segundo a fala a seguir, a percepção do sujeito sobre EPI indica que o “correto” incomoda. Esse incômodo se resolve pela imposição do “dever”, e assim desaparece por causa do costume. Mas não pela própria vontade do sujeito, agente, que interiorizou essa importância.

A luva ajuda a gente não se cortar. Ela incomoda porque a gente não tem o costume de trabalhar, mas se a gente pegar o costume, ela ajuda. Aqui a gente não tem luva, trabalha sem mesmo. Mas o certo é com a luva (João).

Esse tópico aponta para uma necessidade de reavaliação e reflexão dos treinamentos de manipuladores de alimentos, visando ressaltar o método de ensino e a relação que se estabelece entre educador e educando, a fim de motivá-lo a uma participação crítica no processo educativo.

3.3.5.6 Remuneração

O salário é mais ou menos porque essas empresas não pagam bem (Aurenice).

A gente faz mil e uma coisas dentro da cozinha. E eu acho que o salário que a gente ganha não é compatível com o que a gente faz. A gente deveria pelo menos ser mais reconhecido (Edvaldo).

O salário não é tão mal. Dependendo das nossas despesas dá para equilibrar, mas a função de cozinheiro principalmente aqui dentro deveria ser mais valorizada (Edvaldo).

O dinheiro não é satisfatório, mas dá pra viver (João).

Os sujeitos foram unânimes ao considerar o salário insuficiente para as funções que lhe são exigidas e responsabilizadas. Estes se sentem desvalorizados devido ao valor que é dado pelo seu serviço. Ou se sujeitam pela necessidade de sobrevivência e cuidados com a família ao tempo em que demonstram amor e respeito à profissão mesmo se sentindo desvalorizado no que refere aos salários percebidos.

Há tempos atrás o salário estava precisando de reajuste, mas nem por isso eu deixei de exercer minha profissão com amor. Pra mim o salário nunca foi problema pra eu exercer minha profissão com amor. Sempre fiz com amor, com dedicação. Sempre fiz e vou continuar fazendo (Jotanei).

O salário está mais ou menos. Poderia ser melhor remunerado, mas acho que só o salário não dá satisfação (Jackson).

O salário claro que compensa uma parte. Mas o que me dá mais satisfação é fazer um trabalho e todo mundo gostar – ‘Ah o almoço está ótimo’. Ai compensa muito. Compensa você fazer uma coisa e uma pessoa lhe elogiar (Aurenice).

Os informantes revelam que o gostar em desenvolver suas atividades gera mais satisfação que o próprio salário, pois consideram que **é uma profissão mal reconhecida** por ser mal remunerada. Nesse sentido, a recompensa pelo trabalho de cozinha não é dado em dinheiro, mas pelo valor emotivo de ver no outro sua própria satisfação, como se pôde verificar na fala acima. Ou seja, o que o motiva a trabalhar é a sensação de enaltecimento que o outro dá.

3.3.5.7 O uniforme

O trabalhador por ocasião do trabalho utiliza uniforme composto de calça comprida e jaleco em tecido de algodão grosso e encorpado (brim) branco, avental, chapéu, lenço e sapatos. O jaleco tem mangas compridas e é trespassado na frente. A cor deve ser a branca, por ser a que

menos absorve calor e a que melhor mostra a conservação e limpeza da roupa. O avental também deve ser branco, pelos mesmos motivos do jaleco. Ele deve cobrir a parte frontal desde o peito até a altura do joelho.

Também faz parte desse uniforme o chapéu, que geralmente é branco, plissado na parte superior e deve estar sempre muito bem engomado. A altura do chapéu indica as categorias da profissão por níveis de hierarquia. Atualmente já está disponível no mercado um chapéu feito em material descartável, para maior higiene e segurança na cozinha e também como referenciou o entrevistado o mesmo apresenta uma grande praticidade e conforto, pois é confeccionado em um material que não aquece tanto a cabeça.

Quando se perguntou sobre o uso permanente do chapéu e se o mesmo o aborrece, um dos entrevistados disse que jamais. E quando se complementou a pergunta sobre o calor produzido pelo mesmo ele disse: “Não, já acostumei”. Percebo que mesmo o chapéu oferecendo status de profissional, mas incomodando, os trabalhadores se sentem satisfeitos e é perceptível que os mesmos usam por sentimento profissional, vaidade e não por obrigação. É o sofrimento sobrepondo o conforto e também as exigências do trabalho em função da higiene.

Outro entrevistado se referiu ao uniforme com a mesma satisfação, porém apresentando a informação que começou a perceber que “eu dei pra [comecei a] ficar com dor de cabeça”.

Quando dá um certo horário assim, é tanto que eu tiro, aí já não sinto mais dor de cabeça, porque junta a quentura do verão com a quentura da cozinha, como por exemplo, nos dias que estamos na chapa (Aurenice).

Ainda como opcional do uniforme pode ser usado um lenço o qual tem como função proteger a nuca. Este lenço apresenta o formato triangular, nesse local o entrevistado fazia uso desse complemento do uniforme. Os calçados, de preferência, devem ser fechados até a altura do tornozelo e com solado em material emborrachado, oferecendo aderência, para diminuir o risco com escorregões e quedas.

O uniforme do cozinheiro tem como finalidade ajudar a manter as condições de conforto térmico, protegendo o corpo contra excessos de calor ou de frio. Além disso, evitar queimaduras e contaminações pela roupa suja.

Assim como impõe uma apresentação, sugerindo ou condicionando aos usuários, aos colegas, aos comensais um indicativo de higiene, bom profissional, grau de responsabilidade. Os uniformes trazem informações já codificadas e que são referências sobre esses profissionais.

O uniforme me esquento. Aquele uniforme grosseiro é realmente [...] incomoda um pouco pro trabalho né pra gente, pro nosso bem estar (Jotanei).

3.4 O FAZER

O universo do fazer é o próprio universo humano, pois é inconcebível o homem que não ‘faz e faz-se’. E faz a si, ao seu mundo e à sua história, não como entidade abstrata ou ser isolado, mas como sujeito coletivo, daí que é no tecido social que o humano ganha existência (RAMOS p.106).

No momento da criação, o cozinheiro busca atingir um “paladar coletivo”, em que é feita a interação do seu trabalho no produto final (as refeições) com a satisfação dos comensais. Para tanto, este precisa conhecer a coletividade, seus hábitos, os alimentos e condimentos mais utilizados e disponíveis na região, e os tipos de cocção e preparações mais aceitos por essa clientela.

Esse paladar vem arraigado na cultura, nos hábitos alimentares, na disponibilidade do mercado e nas condições sócio-econômicas desse público alvo. Como nos conta Bourdieu (1979), o que gostamos de comer é aquilo a que estamos habituados e que é consumido pela sociedade de origem. Esse gosto influenciado por nossa cultura tem origem no “habitus”, que se reflete em nossas escolhas alimentares.

Em estudo realizado por Lewin, nos Estados Unidos nos anos 1940, se observou que essas escolhas não são decisões alimentares individuais, pois sofrem influências das interações sociais, desde a obtenção do produto (POULAIN, 2004, p. 204).

Entre a tradição e aquisição de novos gostos dos comensais, o cozinheiro é inserido nesse cenário, em que deve produzir refeições que atendam a essas mudanças, como também promover novos gostos através da sua criatividade.

Considerando esses aspectos, pode-se observar a seguir uma tentativa de demonstrar como se desenvolve a relação entre o profissional e seu exercício de cozinhar.

3.4.1 Os sentidos na cozinha

As sensações do cozinhar são sempre envoltas pelas próprias características do alimento. Cor, sabor, textura, aroma, composição e uma pitada da individualidade de cada profissional estão entrelaçadas durante a preparação da refeição. “[...] Tudo que é preciso, às vezes, é a visão de um tomate fatiado e de um pouco de salsinha picada” (BOURDAIN, 2001, p. 373).

“Através dos órgãos dos sentidos o homem se relaciona com o mundo que o cerca” (TEIXEIRA e OUTROS, 1990, p. 45). E no universo da cozinha, o que resulta da interação entre os órgãos dos sentidos e os alimentos são as sensações utilizadas pelos cozinheiros para monitorar todo o processo de transformação da comida.

Pra você sentir o cheiro, não é necessário deixar uma panela aberta, porque ela vai soltando aquela fumaça [...] olha e percebe que já está cozido. Aí a gente vai lá, experimenta e vê que já cozinhou (Edvaldo).

No cotidiano da cozinha, os sinais que esta fornece podem ser percebidos como uma forma de comunicação entre o cozinheiro e suas atividades. Essa linguagem sinaliza todo o processo de produzir refeições. São avisos que ajudam o cozinheiro, servindo-lhe como instrumentos de trabalho e mantém entre este e a comida uma relação de sensibilidade e de familiaridade.

Eu percebo mais olhando diretamente, pegando (Jackson).

A gente vai pelo cozimento, a gente vê pelo caldo, pela aparência, pela textura e pelo cheiro. Algumas coisas quando estão cozidas, percebe-se pelo cheiro também (João).

Os aromas que provêm dos alimentos são substâncias voláteis que se desprendem e estimulam os sentidos do olfato (TEIXEIRA e OUTROS, 1990). Segundo os informantes **os cheiros desprendidos pelos alimentos durante o cozimento, permitem acompanhar o processo de cocção, oferecendo informações sobre o preparo das refeições.** Pois através dele percebem-se as etapas de cozimento da preparação.

Uma comida quando ela começa a cheirar muito, ela já está pra queimar. Está chamando muito a atenção, pode olhar que está perto de queimar (Jotanei).

A gente controla pelo cheiro e pelo tempo também (Edvaldo).

Pelo cheiro você conhece quando a comida está cozida. Eu conheço o cheiro (Aurenice).

Como considera Teixeira e outros (1990), as primeiras impressões que temos do alimento são sua cor e os aspectos de sua aparência. As características visuais do alimento nos induzem a especular seu sabor correspondente. E, portanto, uma das preocupações desses profissionais está no cuidado para se oferecer uma refeição saborosa e visualmente atrativa.

A cor também dá informação, fica diferente, fica aquela cor mais bonita. Cor, aparência e o tempo (Aurenice).

Diz o ditado popular que as aparências enganam. Às vezes a senhora vê um prato bonito, mas não está com um bom paladar (Jotanei).

Cada alimento possui a sua estrutura química e os mesmos sofrem reações quando acontece a cocção (BOBBIO, A.; BOBBIO, F., 1995). Durante esse processo ocorrem alterações que vão gerar novas aparências e sabores, provenientes de compostos produzidos pela reação de Maillard, reação de Strecker, pela caramelização ou decomposição térmica de aminoácidos sulfurados e da ação enzimática (BOBBIO, A.; BOBBIO, F., 1995; BELITZ; GROSCH, 1997).

Essas alterações podem ser percebidas pela cor, aromas e textura dos alimentos. Esses fatores geralmente guiam as escolhas dos consumidores, sendo a cor o fator mais decisivo, por chamar mais a atenção. Quando se elabora um alimento, se tem o cuidado de preservar sua cor natural ou eleger aquela que fique mais atraente aos olhos desse consumidor (BOBBIO, A.; BOBBIO, F., 1995).

O prato tem que estar completo, bonito e com paladar (João).

Muitas pessoas gostam de ver um prato além de saboroso, bonito. Se a pessoa vai comer um ensopado de galinha e ela está branca, fica sem apetite.

Mas se vê aquela galinha colorida e também com paladar, uma coisa associa a outra (Jotanei).

Em primeira instância, o consumidor seleciona um alimento já conhecido pela cor e pelo seu aspecto. E quando já o conhece a sua escolha vai ter como indicadores a cor e o aroma, pois esses indicadores vão ser importantes para a sua aceitação. O que representa na operação do cozinheiro a preservação dessas características, e não sendo possível, este busca criar sabores e aromas que sejam aceitos pelos comensais (BOBBIO, A.; BOBBIO, F., 1995).

Ao considerar a aparência como um dos fatores preponderantes para apresentação do prato servido, o cuidado no preparo deve acompanhar todo o processo para obtenção da refeição planejada.

Além do controle para manter as características do alimento, uma das formas de cuidado é a habilidade para dosagem dos temperos, etapa essencial no preparo. Nesse sentido, pode-se observar nas falas o **costume** de usar a mão tanto para dosar, como para provar a comida.

Se pega a comida na mão [pra provar] por costume. Até em casa mesmo, as mães e as esposas botam na mão pra vê (Jotanei).

Eu regulo a quantidade do tempero no sentir, é na mão (Jotanei).

A gente vai é na mão mesmo (João).

No caso de muita comida, acho que a gente trabalha muito com a mão (Aurenice).

Segundo esses entrevistados, o **sentir na mão lhe dá mais segurança**, pois se **está vendo a quantidade, [sentindo] o peso**. Por outro lado, o uso da colher é visto como dispensável por essa ausência do toque e pela variação de tamanho que elas apresentam, como relatado.

Enfim, o conjunto de sensações é indispensável no processo de cozinhar, tanto para avisar e auxiliar o profissional quando a refeição estará pronta, quanto para a organização do seu trabalho, e referencial para aceitação do consumidor.

Apesar dos sentidos envolvidos na preparação das refeições, **exercer a atividade com amor e gostar da profissão** é que são os mais importantes ingredientes que dão o principal sentido a

esse trabalho, porque quando se gosta **no fim tudo facilita mais**. Ao realizar a atividade com vontade e dedicação, ela se torna mais simples e prazerosa.

Gente me deixa confuso. Comida não. Sei para o que estou olhando quando vejo um lombo perfeito de atum de primeira. Eu só conheço o que vejo. E entendo. Faz todo o sentido (BOURDAIN, 2001, p. 373).

3.4.2 A atenção do cozinheiro

O número de decisões que o cozinheiro realiza durante sua atividade é constante. Entretanto, é algo difícil de quantificar, já que estas decisões estão incorporadas na própria atividade desse profissional, a exemplo das decisões quanto à elaboração dos alimentos ou quanto à cocção dos mesmos.

Estas decisões se tornam um agravante da saúde do cozinheiro quando correlacionadas com o estresse provocado pela limitação do tempo para que as preparações estejam prontas em horários rígidos, como já revelado nesse estudo.

Além desses fatores, existe a necessidade do cozinheiro executar várias atividades simultaneamente. O mesmo pode ser verificado em estudo feito por Cloutier (2002), em que este relata a pressão temporal sobre os cozinheiros, que produzem na maioria das vezes diversos pratos ao mesmo tempo.

Com isso, o profissional precisa ter uma organização em relação ao procedimento sobre o alimento que está preparando, atento ao tempo de cozimento, além de supervisionar os seus auxiliares. Como é expresso nas falas a seguir:

Eu vejo quais os alimentos que vão estar no fogão, tenho minha presença constante. Enquanto aquele alimento está no fogão, eu vou fazendo outra coisa para poder ganhar tempo. Tenho uma atenção redobrada. Faço duas, três coisas ao mesmo tempo (Jackson).

A gente fica ligado em tudo, de olho na panela pra não esquecer e passar do ponto, no sentido também pra sentir o paladar, sentir o tempo de cozimento.

A gente trabalha assim, mas sempre [...] Porque qualquer coisinha, qualquer vacilo que você der ali é fatal (Aurenice).

Eu fico sempre atento àquelas coisas que eu estou fazendo, pra fazer com perfeição, porque se desviar a atenção não sai bom (Jotanei).

Nós temos que trabalhar com atenção. A gente faz de tudo pra que nada aconteça, pra que não haja imprevisto (Jotanei).

Sempre a gente está naquela atenção (Aurenice).

Como se pode notar, a atividade de cozinha requer uma atenção permanente do profissional, podendo ocasionar uma sobrecarga mental devido a esse esforço cognitivo para se evitar falhas. O tempo é um dos fatores que requer maior atenção do cozinheiro, pois a partir dele se percebe a etapa de cozimento do alimento, auxiliada pelos sinais que a comida revela, como discutido anteriormente.

Com relação aos recursos de trabalho, o cozinheiro apesar de desenvolver uma atividade que exige uma ação braçal na mesma, conta com apoio de ferramentas e equipamentos. É importante colocar que todo o processo de trabalho não pode ser totalmente transferido para as máquinas, pois exige a presença constante do profissional ou de algum ajudante para poder executar o trabalho.

A gente fica atento também ao tempo (Jotanei).

Os fatores cognitivos que envolvem a atividade do cozinheiro em uma cozinha são de utilização freqüente. É exigida ainda a rapidez e a simultaneidade das ações, fazendo aumentar as exigências cognitivas. A atividade solicita o reconhecimento de sinais relacionados com a percepção, para que sejam tomadas as providências inerentes aos problemas detectados. Levam para o trabalho as experiências pessoais e as adquiridas ao longo do tempo de trabalho, experiências, que não devem ser desprezadas, e que são necessárias para o desempenho das atividades dos cozinheiros.

A gente controla o tempo [...] na memória mesmo (Edvaldo).

Essa atenção regula as atividades que o cozinheiro executa e acompanha, não só durante o cozer do alimento, mas também na escolha dos produtos. Enfim, esta se refere a todo o

processo na elaboração do prato, para que se obtenha o resultado desejado ou ao menos para minimizar os erros na produção.

No caso das verduras, eu tenho que estar observando, porque tem aquela que cozinha primeiro que a outra. Eu trabalho observando os gêneros (Jotanei).

Minha atenção foi pela massa, a qualidade da massa (Jotanei).

Se eu não conheço a marca, não trabalho com aquela marca. Então eu vou ter um pouco mais de atenção e fico também de olho (Aurenice).

Esse “estado de tensão” não diminui com o decorrer do tempo na profissão, pois a medida que se adquire mais conhecimento e prática, maior a responsabilidade do cozinheiro por estar ciente dos riscos de acidentes e das conseqüências de um descuido com o preparo e tempo de cocção.

Eu não me sinto à vontade por ter muito tempo de profissão. Eu não acho que porque tenho muito tempo de profissão, eu não tenha que fazer com a mesma responsabilidade, com a mesma atenção. **Cada dia eu faço com a mesma atenção** até quando estiver na profissão. Se Deus permitir que eu me aposente [...] (Jotanei).

A atenção referida pelos entrevistados expressa também uma fuga, como relatada por Aurenice, em que o envolvimento na atividade a faz esquecer-se de problemas externos ao trabalho. Nesse sentido, o trabalho que estressa é o mesmo que distrai.

Quando estou no trabalho, minha atenção está toda voltada nele. Às vezes eu esqueço até de casa. Às vezes você está com problema e **quando começa trabalhar é até uma terapia**. A gente acaba esquecendo, porque eu trabalho sempre com o sentido no trabalho (Aurenice).

3.4.3 A mão do cozinheiro

Na base do indicador direito há um calo na diagonal de quase cinco centímetros, castanho-amarelado, no qual o cabo das muitas facas que empunhei na vida pousaram, a pele amolecida pela constante imersão na

água. Tenho orgulho dele. É a marca distintiva que me destaca imediatamente como cozinheiro, como alguém que está no ramo há muito tempo (BOURDAIN, 2001, p. 369).

A mão do cozinheiro não é calejada [...] cheia de calo e corte. A minha mesmo não tem calo nenhum e eu tenho 27 anos de cozinha. Já cortei muita verdura na mão e descasquei muito saco de batata [...] O que identifica a mão do cozinheiro é a higiene, é a limpeza [...] já vive limpa, porque está o tempo todo na água, lavando uma faca, uma verdura, um tempero, até mesmo a própria mão (Edvaldo).

Como considera Maria Eunice Maciel (2004), a cozinha pode ser operada como um forte referencial utilizado por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si. Da mesma forma, pode-se identificar no tempero de uma comida àquele que a fez, pois apesar da mesma receita e dos mesmos ingredientes cria-se algo único e particular.

Cada cozinheiro tem uma maneira de cozinhar. Cada um tem um jeito diferente. Cozinhar é uma arte. E é por isso que muitas vezes algumas pessoas dizem ‘eu não sei nem fritar um ovo’ e não sabe mesmo, porque tem ciência, tem ciência (Edvaldo).

Se um colega faz de um jeito, eu procuro aprimorar aquela minha arte, para não sair tudo igual, senão fica monótono (Edvaldo).

A apresentação do prato é o resultado da conduta do cozinheiro artista, que cria e recria seu produto. A criatividade, intuição e experiência são alguns dos atributos necessários a esse profissional para fornecer o prazer da comida ao comensal. Para Fleury, (2001, p.138) a intuição é o conhecimento não mediado, não estimulado, mas dotado de valor intrínseco.

Por mais que as limitações e o enquadramento sobre o trabalhador para desenvolver suas atividades sejam impostas, no momento em que o cozinheiro define uma “pitada de sal” ou algum outro tempero, assim como o próprio tempo de cocção em relação aos diversos tipos de alimentos, nesse momento está presente a sua autonomia em ser profissional, em poder tomar a decisão sobre aquele evento, utilizando sua autoridade e seus conhecimentos explícito e tácito.

Eu faço a dosagem... eu imagino como as pessoas estão saboreando. Eu imagino assim (Jackson).

Você já tem aquela prática, o tempo de cozimento e a quantidade do tempero. Quem vai trabalhando assim vai pegando a prática do cozimento. Tem variação dos produtos, de alimentos e de marca também, feijão, arroz, essas coisas. Uma, cozinha mais rápido, outros o cozimento demora mais um pouco (Aurenice).

Eu já tenho minha quantidade certa. É muito difícil eu salgar uma panela ou deixar sem sal [...] Basta você pegar uma pitada de sal entre os dedos assim e colocar. Ali o sal já está no ponto (Edvaldo).

Esse conhecimento intrínseco de cada cozinheiro necessita na prática que todos os instrumentos estejam disponíveis. A elaboração do alimento envolve transformações e inovações, que visam atingir a um paladar delectável. Experiência é a prática da vida, habilidade, perícia, prática, adquiridas com o exercício constante duma profissão, duma arte ou ofício, podendo também ser o conjunto de conhecimentos individuais ou específicos que constituem aquisições vantajosas acumuladas historicamente pela humanidade. (FERREIRA, 1999).

Fazer uma sopa, por exemplo, não é com verduras, um pouquinho de água e sal que você vai agradar o cliente. Você tem que ter um tempero que dê um paladar; àquela sopa. Muitas vezes a que a gente faz aqui só tem a verdura. Fazemos de tudo para o pessoal sentir o paladar, porque não é só o fato de tomar a sopa, tem que ter o paladar também (Edvaldo).

Percebe-se na fala de Edvaldo, como a vontade de cozinhar bem é limitada pela falta dos ingredientes, o que tanto incomoda esses profissionais, uma vez que o paladar almejado não pode ser concretizado. Nesse sentido, o uso dos temperos e sua disponibilidade é que realça o sabor e aroma. E, portanto, indispensável na confecção e apresentação da refeição.

Cozinhar envolve também as técnicas culinárias, que requer disciplina no momento da preparação e ordenamento na adição dos ingredientes. Como o passo-a-passo de uma receita, **o modo de fazer** demanda um controle, desde a escolha e quantidade dos gêneros alimentícios ao processo de cocção, ao tempo de preparo e a apresentação do prato.

O que dá o paladar da comida é fazer o tempero na ordem. Colocar também o sal no ponto, o alho tem que estar corado, a cebola tem que estar corada, o pimentão, o tomate tem que estar corado e o sal no ponto. Se eu vou fazer um molho e joga tudo junto, não pega paladar, fica totalmente diferente (Jotanei).

Se jogar tudo junto, não sai bem. Fazendo na ordem sai bem (Jotanei).

Tenho que primeiro refogar o alho, refogar a cebola e depois eu coloco o extrato, depois coloco o tomate e o pimentão, porque o tomate e o pimentão soltam água (Jotanei).

Uma falha em alguma dessas etapas, pode desandar o preparo: **Se ultrapassar fica difícil. Não tem jeito se salgar, se adoçar demais.** Ou necessitar de uma habilidade do cozinheiro para contornar o erro.

Cada ingrediente tem seu tempo de cozimento, que é responsável pelo sabor desprendido deste. Assim como, a associação entre eles e a dosagem requer um cuidado para melhorar o sabor da preparação.

Basta você calcular a quantidade. Eu colocava uma pitada, pegava a colher e provava pra ver se estava com sal ou não. Se não tivesse colocava mais uma pitada (Edvaldo).

Para colocar o sal, observo a quantidade da comida e pela prática que você tem de sempre cozinhar, ai já tem aquela prática da comida (Aurenice).

É o dom da profissão, o dom que a gente tem o dom da percepção, de dizer que não vai dá. É isso, a gente observa a quantidade que for colocar, a prática já do dia-a-dia. A gente vê que não vai dar (Jotanei).

Essa prática, como foi relatada, surge no cotidiano do cozinheiro à medida que este se afeiçoa à rotina de cozinhar, a conhecer os ingredientes, ao familiarizar-se às formas. Também o tempo de cozimento de cada um, a combinar os sabores e aromas e o resultado dessa mistura, que é a alquimia da cozinha. Para tanto, busca-se o equilíbrio do gosto e a harmonia das apresentações.

O tempero no ponto é que deixa a comida gostosa (Jotanei).

A gente já tem mais ou menos uma base (João).

[...] paladar ficou na média. A gente não ultrapassa, deixa equilibrado referindo a quantidade de açúcar do café e o ponto do sal é estar no agrado de todos. Não dizem que está faltando isso, faltando aquilo. (Jotanei)

Percebe-se, portanto, a necessidade de encontrar um gosto mediano, sem exageros, para alcançar a aceitação de paladares tão variados dos comensais. E para o cozinheiro, que tem seu gosto viciado pela rotina, a prova do outro o auxilia na medida dos ingredientes e no “ponto” da comida.

Eu gosto de mandar os colegas provarem, porque praticamente os outros [estudantes] aqui vão aprovar (Jotanei).

A gente que faz a comida, e nunca acha que está gostosa, que está boa (Aurenice).

Como qualquer outra profissão, o cozinheiro também possui preferências por atividades mais afins. Determinados tipos de preparações são escolhidos por motivos diversos, seja pela praticidade, por demandar menos trabalho na sua execução, seja pela múltipla forma de uso. E quando se faz o que mais gosta, o capricho na preparação tende a ser maior:

O prato que eu mais gosto de fazer é molho branco, porque eu posso usar ele em outros pratos. Ele dá mais gosto a comida e é também um molho sadio, leva noz moscada. O pessoal já gostava e eu já gosto de preparar esse prato (Jotanei).

Quiabada, gosto muito de trabalhar com frutos do mar, é um prato bom de se fazer. É um prato meio assim, mas [...] Comida baiana também. Gosto de trabalhar comida baiana (João).

O gosto em cozinhar comidas regionais pode estar relacionado ao fato destas serem culturalmente aceitas, e por consequência apresentar maior aceitação pelos comensais, uma vez que estes tendem a se identificar com a comida que é própria da sua região.

Quando a gente faz o prato que mais gosta, eu acho que você tem mais aquele cuidado, já tempera, já fica mais gostoso, porque o arroz é uma coisa

simples, o feijão. Eu acho que a gente capricha mais e o que eu gosto mais de caprichar é a carne (Aurenice).

Ao mesmo tempo, o profissional também tem que se submeter a fazer preparações que não gosta, normalmente por requerer maior trabalho para sua confecção, não possuir status ou não ter pouca aceitabilidade. Entretanto, por ser sua atividade, isso não interfere na execução do prato: **importante é você fazer a comida e alguém elogiar.**

O prato que eu não gosto de fazer é frango a parmegiana, porque o trabalho é dobrado (João).

Eu não gosto mesmo é de trabalhar com fígado, porque é ruim mesmo, não gosto. Nem pra dizer que é um prato difícil de fazer (Aurenice).

É, tem aquele que eu não gosto de fazer, mas eu faço com que eu não fique chateado. Uma coisa que eu não gosto, não vou fazer com mau-humor. Mesmo não gostando, eu procuro fazer de uma forma que não venha me prejudicar (Jackson).

Na percepção de alguns cozinheiros, o gosto pela cozinha se acentua pela possibilidade que esta lhe oferece de inovar, criar e assim, mudar sua rotina. Apesar de estar cercado de imposições, neste momento ele pode se expressar sem censura. Por isso, segundo as narrativas, fica evidente a importância de permitir ao trabalhador maior liberdade para desenvolver suas atividades e meios para que este cresça e se aperfeiçoe junto com o serviço oferecido pela unidade.

Interessante na fala desse cozinheiro é a percepção de trabalhar sem se deixar envolver com o sentimento de insatisfação, de mau humor, para ter que fazer a tarefa somente por obrigação, usando como uma forma de defesa e ou regulação para se proteger, ou diminuir os constrangimentos próprios do trabalho.

Gosto de inovar [...] Cozinha tem que ousar [...] A cozinha é arte e a arte todo dia está mudando (Jorge Luiz).

O que eu gosto da cozinha, que me gratifica é que eu estou sempre mudando alguma coisa e graças a Deus está sempre dando certo (Jorge Luiz).

A cada momento a gente vai descobrindo coisa nova (Jackson).

O processo de franquia trazido pelo mercado e pela globalização, ao lado da imposição em nome de uma qualidade padronizada pode trazer para os profissionais de cozinha, uma limitação da sua criatividade no processo do fazer do cozinheiro. Isso pode estar gerando insatisfação e desvalorização. Questiono aqui essa padronização como está sendo imposta pelo mercado e até mesmo nas UANs, fazendo com isso a despersonalização e a multiplicação da atividade.

3.5 “A COMIDA É INDUSTRIAL”

As Unidades de Alimentação e Nutrição pesquisadas são caracterizadas pela produção em grande quantidade de refeições, no trabalho artesanal, que precedeu a organização científica que ainda hoje, rege as tarefas mais qualificadas, uma parte dessa organização do trabalho, é definida pelo próprio artesão. A organização temporal, a escolha das técnicas operatórias, os instrumentos e os materiais utilizados permitem, dentro de alguns limites, a adaptação do trabalho as suas aspirações e competências, conferindo parte de sua identidade na realização das tarefas, colaborando para que o trabalho tenha sentido para o executor (DEJOURS, 1987).

Essa cozinha aqui é industrial, então a quantidade de comida é muita (Jotanei).

Nesses locais, a preparação da refeição servida requer do profissional esforço físico, quando se faz necessário o levantamento e carregamento de peso (dos alimentos in natura, na fase do pré-preparo e preparo), mistura de grande volume de ingredientes e manejo da preparação em alta temperatura. Além desse esforço, o mesmo mantém-se numa postura em pé e com movimentos de torção do tronco e membros, o que pode ocasionar doenças ocupacionais, como também necessitam manter uma atenção cognitiva durante todo o processo de produção, sob pressão temporal devido à exigência para cumprir horários. Por conseqüência, esses fatores podem gerar uma sobrecarga física e mental nos trabalhadores.

Em cozinha sim [só trabalha em pé], dá muita dor (Aurenice).

O que aborrece mais a gente são os equipamentos quebrados, danificados [...] é quando o pessoal quer uma coisa que não está pronta e quer na hora (João).

Quando chegava em casa o corpo estava todo dolorido (Jorge Luiz).

Considerando essa situação de trabalho, que pode ocasionar doenças, esse ambiente revela a necessidade dos trabalhadores e do próprio local serem submetidos à lógica da Ergonomia. Devido às observações feitas em campo e as narrativas citadas pelos atores sociais, que indica a falta de condições adequadas para se desenvolver as atividades, assim como a falta de adaptação destas ao cozinheiro, incluindo os equipamentos e utensílios utilizados.

A ergonomia pode contribuir e permitir de modo a identificar no processo de trabalho, as relações de consenso entre demanda, tarefa e atividade. Coloca-se que no espaço de uma UAN existe um conjunto de atividades as quais são realizadas e não estão registradas, que são feitas por exigências do processo, das circunstâncias ou contingências. A partir da situação real pode se recuperar o conteúdo efetivo do trabalho do cozinheiro. Ao recuperar esse conteúdo será possível identificar o conjunto de tensões que incidem sobre o processo de trabalho.

Essa demanda do serviço é compensada pela satisfação de realizar uma atividade que agrade aos comensais, dessa forma, agradando a si próprio, apesar de algumas falas revelarem a inquietação por não poderem ter um produto mais elaborado, e se sentirem diminuídos devido às limitações do serviço.

As falas revelam limitações existentes nas cozinhas industriais pesquisadas, as quais produzem estresse físico e mental nos profissionais. O volume de refeição produzida pode ser um dos fatores que contribuem ou que estão diretamente relacionados com os problemas de saúde que são acometidos esses trabalhadores.

Dia de domingo é o mesmo ritmo, é o ritmo de plantão, mas o almoço é pra menos quantidade. É bom de fazer, é menos. (Aurenice)

Nesse ambiente **industrial**, o grande volume de ingredientes se contrapõe a leveza de restaurantes menores, que requer um jeito de cozinhar distinto:

Em [restaurante] a la carte a mão tem que ser 'levinha'. Um pratinho por pessoa de acordo o cidadão. Então é um tipo de cozinheiro mais fino. É um cara mais especializado o cozinheiro de restaurante pequeno (Jorge Luiz).

Você está acostumado a pegar meio pacote de sal e jogar dentro da água [restaurante industrial]. Você vai fazer pra uma coisa dessa é uma pitadinha [restaurante a la carte]. Então, se o cara não tiver cuidado, ele dosa uma comida demais, até no tempero mesmo geral, sem ser o sal, bota a perder. Você estraga no alho, pode estragar no cominho, pode estragar na dosagem do corante (Jorge Luiz).

O cozinheiro que trabalha por muito tempo em cozinhas industriais, adquire uma experiência e desenvolve habilidades no preparo de grandes quantidades de refeições, apresentando dificuldade em transpor essa experiência para os serviços com número reduzido. A adaptação deste em cada local ocorre à medida que se acostuma com as quantidades dos ingredientes, ao tempo de preparo, capacidade e produtividade dos equipamentos e utensílios, assim como o ambiente.

É diferente cozinhar quantidades pequenas e quantidades grandes, por causa do costume. O costume, a quantidade de tempero que é usada (Jotanei).

Muitas vezes a pessoa que está acostumada a fazer almoço pouco, quando ela vai fazer uma quantidade maior às vezes não sai tão bem o paladar. E vice-versa, até que ela se habitue também com aquela quantidade (Jotanei).

Para elaboração da “comida industrial”, o espaço de produção deve se adequar às exigências e necessidades da demanda. Os equipamentos, utensílios e instalações físicas devem estar de acordo ao número de refeições produzidas, como também para facilitar o trabalho do cozinheiro. Por sua vez, este espaço se diferencia da habitual imagem da cozinha doméstica, pois todos os elementos são maximizados, desde os materiais disponíveis, até os aspectos subjetivos do trabalhador como o estresse, o cansaço e a satisfação quando é elogiado.

3.6 O APRENDIZADO E O ENSINAMENTO: “NA VIDA A GENTE VAI VIVENDO E APRENDENDO”

Quando eu acabava o serviço da limpeza, eu chegava e voltava para cozinha. Sempre pedia ao chefe para fazer alguma coisa com ele (Jorge Luiz).

A formação do cozinheiro geralmente se inicia na lavagem de utensílios, equipamentos, pratos, panelas, ou seja, pelos trabalhos penosos; em seguida passa para ajudar nas atividades de pré-preparo dos alimentos como: batatas, cebolas, cenouras, para descascar; cortar; picar; desossar; fatiar; limpar e moer [...] (BOURDAIN, 2001; MÉRIOT, 2002).

Comecei como auxiliar e fui pegando a prática. No lugar que eu estava trabalhando me deram oportunidade, porque viram que eu tinha condições de seguir a profissão, aí passei para cozinheira (Aurenice).

Depois de alguns anos ou meses, a depender do interesse e desenvolvimento dessa rotina, o mesmo passa a ocupar um cargo de auxiliar de cozinha, cuidando dos grelhados e depois de algum tempo, com esforço para aprender e desenvolver atividades na cozinha assume então, o preparo de pratos propriamente ditos. O mérito é que com muita força de vontade esse profissional aprende a arte, os segredos e as técnicas que são da competência dos grandes chefes (BOURDAIN, 2001; MÉRIOT, 2002).

Segundo Polanyi (1966), é criando e organizando ativamente suas próprias experiências que os sujeitos adquirem conhecimentos. Na profissão de cozinheiro, esse conhecimento é construído de forma complexa, pois o cotidiano da cozinha se estabelece desde cedo em nossas vidas, seja nos encontros para conversas enquanto se come, para o próprio ato de cozinhar ou simplesmente o fazer refeições, que se repete nesse ambiente.

Nesse sentido, o cozinhar se constitui numa tarefa familiar, envolta de significados, marcada por valores afetivos e lembranças formadas em torno da mesa.

Esses aspectos simbólicos que permeiam a cozinha são marcas na vida e experimentadas de forma singular para cada sujeito. Para alguns cozinheiros, a vivência neste lugar e o exercício de cozinhar se constituíram desde cedo uma rotina particular em suas histórias.

Aprendi com a necessidade. Minha mãe trabalhava fora e quem ficava em casa tinha que cozinhar (Jackson).

Muitas coisas mesmo eu aprendi com minha mãe. Ela ia fazendo e eu a ajudava - 'já pode botar o arroz no fogo, pode botar o macarrão'. Aí pronto, quando eu vim pra Salvador que eu vim trabalhar no ramo, já me dediquei logo pra área de cozinha (Jorge Luiz).

Aproveitei bastante os conhecimentos da minha família. Minha família quase toda trabalha nesse ramo (João).

Cada profissional traz consigo particularidades de sua trajetória de vida, que podem influenciar na forma como constroem e apreende o conhecimento da área de trabalho, correspondendo-lhe a sua marca pessoal, podendo ser atribuído ao conhecimento tácito, aquele que não é expresso com facilidade, é altamente pessoal, sendo difícil de formalizar, logo, difícil de transmitir ou repassar para outras pessoas. Esse tipo de conhecimento estar vinculado na ação e no comprometimento do indivíduo num determinado contexto.

Consiste de habilidades técnicas, considerando que a dimensão técnica contém habilidades informais e pessoais, frequentemente designado como experiência ou como **know how**. Este tipo de conhecimento apresenta também uma importante dimensão cognitiva, constando de modelos mentais, crenças e perspectivas tão arraigadas que apresentam uma naturalidade difícil de reproduzir ou repassar com facilidade (NONAKA; TAKEUCHI, 1997). Como nos informa Jorge Luiz, que considera sua habilidade uma qualidade inerente a sua formação pessoal:

Cozinha é uma coisa que **vem de berço**, de jeito, a pessoa que tem gosto pra coisa. Muitas coisas mesmo eu aprendi com minha mãe (Jorge Luiz).

A experiência é o principal fator para a aquisição do conhecimento tácito (NONAKA; TAKEUCHI, 1997, p. 69). Aprender a cozinhar é uma prática que se desenvolve no cotidiano e à medida que se exerce a atividade:

A prática a gente pega trabalhando [...] Não adianta você ir para escola [curso de culinária] estudar, fazer tudo ali, mas não ter a prática (João).

O **conhecimento** a gente **faz aqui** mesmo (Jackson).

Esse conhecimento da experiência tende a ser tácito, físico e subjetivo, enquanto o conhecimento da racionalidade tende a ser explícito, metafísico e objetivo. Para Nonaka e Takeuchi (1997, p. 66), “o conhecimento explícito ou codificado pode ser expresso em palavras e números, e facilmente comunicado e compartilhado sob a forma de dados brutos, fórmulas científicas, procedimentos codificados ou princípios universais”. O conhecimento explícito é adquirido principalmente pela educação formal e envolve conhecimento dos fatos.

Esse conhecimento pode ser rapidamente absorvido por outra pessoa, o que não acontece com o conhecimento tácito. O grande desafio acometido às organizações é transformar o conhecimento tácito, os modelos mentais em modelos palpáveis e habilidades técnicas capazes de serem compreendidos por outros colaboradores da empresa. O conhecimento tácito não pertence à organização e cabe a ela fomentar boas práticas de disseminação e do uso desse conhecimento (NONAKA; TAKEUCHI, 1997).

Segundo estes autores, o conhecimento explícito e o tácito são as unidades estruturais básicas que se complementam e a interação entre elas é a principal dinâmica para a criação do conhecimento organizacional. No processo da criação do conhecimento é indispensável o papel do conhecimento tácito existente em cada pessoa, sendo necessário estar motivada e que existam condições ambientais adequadas para aflorar o aprendizado individual para que seja praticado. Na interatividade social da organização, este conhecimento é convertido, torna-se coletivo, é explicitado e utilizado.

Estes conhecimentos não são entidades totalmente separadas, mas se complementam de forma mútua, interagem e realizam trocas nas atividades criativas dos seres humanos. Dessa forma, Nonaka; Takeuchi (1997, p. 68) pressupõe que o conhecimento é criado por meio da interação social entre o conhecimento tácito e o explícito, ou seja, pela necessidade de transmitir um conhecimento adquirido ou compartilhado com o de outra pessoa, sendo essa interação chamada de conversão do conhecimento. A qual não está confinada em um indivíduo, sendo assim um processo social entre sujeitos.

A partir da interação entre esses conhecimentos foi desenvolvido pela psicologia cognitiva os modos de conversão do conhecimento, que são: socialização, combinação, internalização e externalização (NONAKA; TAKEUCHI, 1997, p. 68). Nesse âmbito, tentaremos agora uma aproximação desse modelo na prática do cozinheiro, pela aplicação de seus conceitos na construção do conhecimento desse profissional.

A socialização é a conversão do conhecimento tácito em conhecimento tácito. É considerada o processo de compartilhamento de experiências ou de habilidades técnicas. “Um indivíduo pode adquirir conhecimento tácito diretamente de outros, sem usar a linguagem. Os aprendizes trabalham com seus mestres e aprendem sua arte não através da linguagem, mas sim através da observação, imitação e prática” (NONAKA; TAKEUCHI, 1997, p. 68-69).

Este modo de apreensão do conhecimento é um dos exercícios mais importantes e freqüentes na atividade do cozinheiro, como pode ser observada nas narrativas.

Eu aprendi mais **fazendo em casa**, quando eu trabalhava na área e **via o chefe fazer**. Quando folgava eu comprava aquele material e fazia. E aí fui levando e hoje em dia sou cozinheiro (João).

Não tomei cursos especializados. **Aprendi com os mais velhos**. O pessoal que foi me treinando (Jorge Luiz).

A **externalização** refere-se à conversão do conhecimento tácito em explícito. É considerado “um processo de criação do conhecimento perfeito, na medida em que o conhecimento tácito se torna explícito, expresso na forma de metáforas, analogias, conceitos, hipóteses ou modelos”. Normalmente, esse modo é visto no processo de criação de novos conceitos e é provocado pelo diálogo ou pela reflexão coletiva (NONAKA; TAKEUCHI, 1997, p. 71).

Pode-se exemplificar esse processo pela história contada pelo cozinheiro Jorge Luiz, quando este aprendeu uma maneira melhor de fazer e apresentar seu trabalho, contribuindo para sua atividade e de seus colegas:

Dia de macarrão era um sufoco [...] ficava tudo papa. Todo mundo xingava. Eu dizia ‘rapaz, eu tenho que gostar desse trabalho, Deus vai me ajudar’. **Ja pra casa matutando**. [...]. Quando foi um dia, eu disse ‘ô Toinho, eu quero dois tachos pequenos, quero que você divida essa água pra eu fazer o macarrão em duas vezes. Preparei sete quilos, escorri direitinho, temperei, botei no banho-maria. Quando iniciou a distribuição para servir o primeiro, eu estava tirando o outro da água. Todo mundo aprendeu essa forma. Disse um colega: ‘vou tirar o chapéu pra você, uma coisa boa que você fez aqui nesse restaurante foi essa maneira de fazer o macarrão’. Eu não dizia nada, mas era o prato pior que tinha aqui, agora não (Jorge Luiz).

Com relação à conversão do conhecimento explícito em conhecimento explícito, chama-se **combinação**, que é definido como:

Um processo de sistematização de conceitos em um sistema de conhecimento. Os indivíduos trocam e combinam conhecimentos através de meios como documentos, reuniões, etc. A criação do conhecimento realizada

através da educação e do treinamento formal nas escolas normalmente assume essa forma (NONAKA; TAKEUCHI, 1997, p. 75-76).

No caso do cozinheiro, pode-se exemplificar com o conhecimento que este adquire em cursos especializados, como nos conta Edvaldo: **Eu aprendi a cozinhar no curso.**

Outro tipo citado pelos autores é a **internalização**, que caracteriza a conversão do conhecimento explícito em tácito, sendo intimamente relacionada ao ‘aprender fazendo’. Conforme nos informa João: **Eu aprendi na prática, trabalhando mesmo no próprio produto.** Nonaka e Takeuchi (1997, p. 78) considera que “para que o conhecimento explícito se torne tácito, é necessária a verbalização e diagramação do conhecimento sob a forma de documentos, manuais ou histórias orais”, que auxiliam a vivenciar indiretamente as experiências dos outros (“re-experimentá-las”).

A internalização também pode ocorrer sem que na verdade se tenha de “re-experimentar” as experiências de outrem, basta, por exemplo, ler ou ouvir uma história de sucesso que faça com que alguns membros da organização sintam o realismo e a essência da história, assim a experiência do passado pode se transformar em um modelo mental tácito (NONAKA; TAKEUCHI, 1997, p. 78).

Com essa exposição dos modos de conversão, conclui-se que, quando ocorre a interação entre os conhecimentos explícito e tácito, surge a inovação e forma-se a “espiral de criação do conhecimento”, que começa no nível individual, a partir do conhecimento tácito dos indivíduos (NONAKA; TAKEUCHI, 1997).

Assim, a criação do conhecimento organizacional é um processo em espiral e tem como função fornecer o contexto apropriado para facilitação das atividades em grupo e para criação e acúmulo de conhecimento em nível individual (NONAKA; TAKEUCHI, 1997, 82-83).

Para exemplificar essas considerações, pode-se citar um estudo realizado no Canadá para entender melhor os desafios da saúde e da segurança no trabalho em função da transmissão do conhecimento profissional em locais de trabalho. Este estudo foi desenvolvido, num contexto de produção real, ou seja, numa empresa de acabamento de máquinas e de uma cozinha de um grande hotel, dois ambientes profissionais com risco.

O mesmo tinha como objetivo entender como aconteceu a transmissão de saberes profissionais em um contexto real de produção e classificar os atos da transmissão dos saberes em locais de trabalho. Os autores descobriram todo um mundo diferenciado em função da idade. Dados confirmam que um trabalhador experiente com mais de 50 anos é uma verdadeira pérola para a empresa (CLOUTIER e OUTROS, 2002).

Ainda para estes autores existem repercussões sobre a saúde e a segurança do trabalho. Os trabalhadores mais idosos desenvolvem com a experiência "know-how" a uma série de níveis, que integraram completamente a sua maneira de trabalhar, o que assegura a produtividade e qualidade, mas também preserva a sua saúde. Eles descobriram um ambiente propício para a formação coletiva no ambiente do trabalho e deixam clara a importância da transmissão dos conhecimentos entre as gerações, sendo necessários que esses processos sejam documentados.

As ocorrências da profissão e os aspectos técnicos apontam que trabalhar em cozinha é um trabalho coletivo. É necessário aprender a colaborar, coordenar no próprio grupo. O treinamento da profissão se na prática, em que seus saberes são apreendidos no cotidiano e se soma com sua bagagem de conhecimento. Assim, ser cozinheiro é uma identidade que se adquire no tempo, na experiência, no mundo empírico. O fazer se caracteriza no dia-dia, na originalidade de receitas e na flexibilidade da sua atuação. Na falta de matéria prima, o recurso está na imaginação e na experiência de um saber adquirido com o tempo e a equipe.

Num dado momento, num dia qualquer o trabalho exige do cozinheiro um **fazer** reflexivo, quando toma consciência da necessidade de sua habilidade, sua ação rápida para atender a pressão do tempo e as exigências que surgem nesse lugar em que existe a exigência da temporalidade para finalizar os produtos. Nesse campo ergonômico, o estresse sobre o corpo e a mente do trabalhador torna o fazer do cozinheiro um sofrimento provisório.

Na profissão, todos reconhecem a importância do tempo e a experiência para se tornar um bom cozinheiro ou um bom profissional.

Um estudo revelou que os empregados experientes têm conhecimento "tácito" dos meios funcionais, em organizar o trabalho diário nos ambientes locais. No entanto, é facilmente esquecido nos processos de implantação de novas tecnologias, embora no plano do desempenho humano, esse profissional promova impacto relevante nas situações diárias, para trabalhar a antecipação e a formação de novos profissionais (CLOUTIER e OUTROS, 2002).

Dessa forma, baseado nos conceitos de criação do conhecimento organizacional, ressalta-se a importância do saber de cada cozinheiro e a conseqüente necessidade de formalizar esse conhecimento, a fim de que este não se perca na ausência do profissional, como também para contribuir na redução de erros durante o processo, eliminar etapas (re-trabalho), melhorar a produtividade e qualidade do produto, diminuir os custos e melhorar o capital intelectual.

Ao valorizar os saberes e práticas dos profissionais, promovem-se também a redução de estresse e a melhoria da auto-estima, da motivação e a satisfação pessoal.

Com relação à formação dos cozinheiros, a partir das narrativas foi detectada a carência de educação continuada, seja através de cursos ou treinamentos, pois se percebeu o desestímulo do trabalhador por sentir-se estagnado na falta de acesso a novos aprendizados.

Eu tenho vontade de tomar mais curso. Aprender mais como [fazer] salgados, doces, patissaria (Aurenice).

Eu tinha **vontade de tomar curso**, quem sabe fazer molhos italianos, caldos franceses (Jorge Luiz).

A gente não sabe fazer tudo, está sempre aprendendo. Só que tem lugar que a gente **fica atrasado**, porque o pessoal não desenvolve. No caso daqui [...] **não dá incentivo** nenhum [...] você desaprende, não aprende. Chega e esquece tudo (Jorge Luiz).

Entende-se que a formação é considerada um dos grandes problemas para a produção de refeições. A dificuldade de acesso dos operadores aos cursos disponíveis seja por questões econômicas ou ausência de atrativos para atuar neste setor, até a inadequação dos conteúdos e metodologias de ensino utilizadas, que raramente contemplam os aspectos inovadores do processo produtivo.

Os níveis de exigências do trabalho se elevam, buscando escolaridade e níveis de conhecimento acima do já adquirido pelo trabalhador, com tendências a eliminar a separação entre a educação formal e a educação para o trabalho.

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) introduziu novos elementos na estrutura educacional, reconhecendo que a educação escolarizada não é a única forma de educação. O Título I, art. 1º da Lei considera que a educação “abrange os processos

formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais”. Reconhece também que a formação profissional é uma estratégia diferenciada de educação formal (Capítulo III). Isso representa a ratificação da Recomendação 150 da Organização Internacional para o Trabalho (OIT). Esse é o aspecto mais atualizado da LDB, que abre caminho para a aproximação da educação formal para a criação de profissionais.

Outro aspecto importante da LDB é o reconhecimento dos conhecimentos e habilidades adquiridas informalmente, que deverão ser aferidos e reconhecidos por meio de exames, o que representa uma grande abertura para o reconhecimento do saber tácito. Isso estimularia o prosseguimento dos estudos em níveis mais avançados para pessoas que interromperam os estudos e que continuaram adquirindo experiências e conhecimentos por outros meios, com isso, se encaminhando ao reconhecimento formal dos saberes adquiridos fora da escola através de certificações.

Ressalta-se ainda a necessidade de atualização e capacitação dos cozinheiros, a fim de dinamizar seu conhecimento e alimentar sua necessidade de criação. Essas mudanças podem ser alcançadas inclusive pelo uso de novos equipamentos, novos ingredientes e preparações, uma vez que a rotina diária desses profissionais provoca uma monotonia das atividades e um sentimento de banalidade pelo que é feito.

Eu achei que foi válido [curso do SENAC], porque **eu cresci dentro do meu próprio setor de emprego**, dentro do meu próprio trabalho (Jotanei).

Foi muito esforço, muito esforço [terminar o curso do SENAC]. Eu tive pra desistir, mas tive conselhos de amigos e hoje está servindo pra mim. Eu **estou satisfeito** e trabalho com amor (Jorge Luiz).

Pode-se perceber como o ambiente de cozinha é propício a inovações e como os cozinheiros anseiam por elas. Os costumes, a regionalização dos alimentos, as trocas de informações, a forma de trabalhar, são todos estes elementos que enriquecem o trabalho do cozinheiro e lhe permite uma variedade de técnicas para inventar novas receitas, através da combinação dos ingredientes, da mistura dos temperos e das formas de cocção. Assim, os truques e modos de preparar as refeições são tão variados que aprender a cozinhar acontece a cada dia:

No trabalho você aprende uma coisa, você nunca sabe tudo, porque **sempre está aprendendo** um pouquinho mais (Aurenice).

O pessoal confunde, acha que quem é cozinheiro sabe fazer tudo, mas a gente não sabe fazer tudo, está sempre aprendendo (Jorge Luiz).

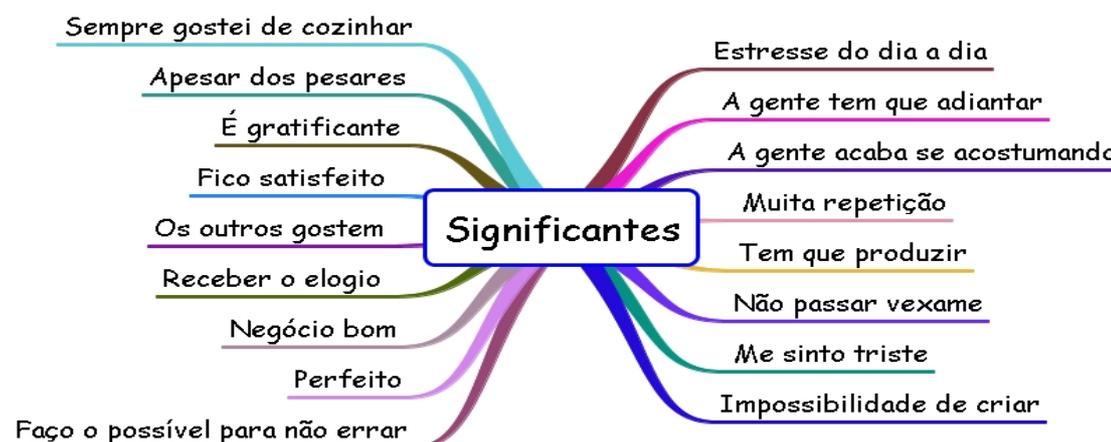
É uma profissão que tem um universo amplo. Quando a gente vai buscando conhecimento, traz prazer, porque a gente nunca sabe tudo, sempre tem algo pra aprender. Então a cada momento que descobrimos uma coisa nova vai se tornando prazerosa (Jackson).

O textual das narrativas aponta os temas interativos ao fazer do cozinheiro. Das mensagens expressadas, extraio este objeto de estudo através de associações, elegendo palavras e sentenças significantes em cada contexto observado.

Os produtos se relacionam entre si e se movimentam por entre as narrativas, condicionados às históricas e sentimentos pessoais dos cozinheiros. Há indicialidades que emergem dessas pessoas, com a linguagem e ações que demonstram uma intersubjetividade no fazer desses atores. São questões transituacionais, que se correspondem entre si sem que estes cozinheiros se conheçam. com as distintas experiências dos sujeitos. A impressão que se trata de um conjunto de sentimentos da profissão.

No processo minucioso de leitura das entrevistas, vislumbrando falas e atividades que me permitiu realizar o agrupamento mecânico dos significantes ou termos analíticos para formar este conjunto temático do fazer do cozinheiro, que estão apresentados na figura a seguir.

Figura 4: Principais termos significantes



As palavras ou frases significantes recolhidas das sentenças analisadas, correspondem a uma parte do volume das muitas apreensões para significar o fenômeno do fazer do cozinheiro. Separar cada uma destas unidades e tomá-las como potências interrogativas em relação ao texto dos sujeitos é a tarefa inicial para a compreensão dos significados dados por estes sujeitos. A polissemia destas constitui-se em um tecido entrelaçado de caracteres e símbolos que se assemelham e, algumas vezes, se opõem a um só tempo. Com a diversidade textual, elejo termos que se cruzam para constituir a realidade desses sujeitos no trabalho.

4 CONCLUSÃO

Os saberes e práticas dos cozinheiros institucionais deste estudo fazem relação com o resultado final da jornada: a comida pronta. O profissional cozinheiro quer **fazer** o melhor para si e para o outro. Quer elogios e defende sua refeição como saudável. Os motivos de satisfação desse trabalhador devem fazer correspondência com a satisfação do usuário. Não há uma reflexão sobre aspectos biossociais, prejuízos corporais, dificuldades de recursos. Seus valores culturais tipificam os alimentos em representações sociais da realidade. Esta, a qual se configura com os objetos e os sentidos que o identificam como o personagem principal dessas unidades.

Com relação a esse profissional, as instituições pesquisadas não oferecem formação continuada para que esses possam melhorar o desempenho, fazendo com que possam se sentir mais capazes, mais satisfeitos e competentes.

Pode-se também observar toda a preocupação ou cuidados no processo produtivo de fazer refeições, visa à qualidade do produto, das refeições para atender ao consumidor – comensais. O trabalho é mais um “equipamento ou utensílio” para atender a esse processo.

O desenvolvimento pessoal e social proporciona ampliação do universo cultural e informacional, conhecimentos sobre leis trabalhistas e o mercado de trabalho, higiene e boas práticas, saúde e segurança alimentar, bem como proporcionando a incorporação de valores e princípios éticos de justiça e cidadania, estímulo à criatividade, à participação e à construção da sua autonomia como profissionais.

Sabe-se que estes trabalhadores não se utilizam apenas da força física de trabalho para realizarem suas funções. Como seres humanos pensantes, percebendo-se como trabalhadores nas relações sociais entendem o desperdício de não serem aproveitadas as suas contribuições para o seu desenvolvimento e das instituições.

O crescimento produtivo destas unidades através de possíveis contribuições dos trabalhadores produz de um lado a demanda do envolvimento destes, com a mesma, devendo todos estar voltados para os interesses institucionais e do outro, é necessário que as pessoas se realizem no trabalho, no desempenho das suas funções e visualizem o potencial de progresso que possa advir do seu esforço.

A valorização do ser humano trabalhador deve ser considerada como uma das maneiras de se melhorar o processo de trabalho nas cozinhas coletivas. O mercado exige produtividade e qualidade. Entretanto, a mão de obra sensível não valorizada compromete a qualidade das refeições produzidas, assim como a transmissão e a gestão de conhecimentos e experiências acumuladas durante o processo de trabalho.

Nesse sentido, deve-se estimular a adoção de programas de capacitação contemplando princípios básicos de cocção e a formação profissional, sendo esta uma maneira de conciliar mão-de-obra com as exigências das atividades de preparo das refeições. Exigências com o alimento seguro, os conhecimentos de segurança e saúde nos ambientes de trabalho.

Progressivamente, à medida que o nível de educação formal dos trabalhadores necessita ser elevado para a boa execução das tarefas, superando o padrão de organização do trabalho, o conjunto de trabalhadores é chamado a participar do processo de ajuste progressivo do sistema produtivo.

Neste contexto, o trabalhador deverá ser muito mais responsável pelo que faz, sendo mais consciente dos seus deveres e dos seus direitos, dentre os quais estará a participação concreta nos destinos da unidade e dela dependerá o seu próprio destino.

Os relatos evidenciaram que as vulnerabilidades e queixas se reproduzem nos processos de confecção de refeições ou nas atividades relativas ao ato de cozinhar em UAN.

Essa pesquisa constatou dificuldades. Foram claros os depoimentos que descrevem como vêem o seu trabalho, seu significado, sua rotina, e, como acreditam que os outros as vêem. O trabalho é visto como importante para a sobrevivência devido à remuneração, é também local de apoio e relacionamentos entre colegas, tem rotina específica, implica em grande responsabilidade para com os comensais, e consciente ou clara a percepção da pouca valorização apesar de notar a importância da mesma.

Percebi também nas falas a consciência dos fatores ou os aspectos que interferem na realização de um trabalho satisfatório, especialmente os que percebem como independentes de sua vontade. Os mesmos demonstram ter consciência que esses fatores estão vinculados ao modo de organização do trabalho na instituição, o papel do ser humano, a precariedade das condições de infra-estrutura do serviço e as próprias exigências da atividade.

Apesar das dificuldades apontadas pelos participantes e das situações que vivenciam no dia a dia de trabalho e no seu ambiente de trabalho, esses profissionais relatam se sentirem satisfeitos por estarem realizando uma atividade que outras pessoas irão utilizar ao tempo que se percebem úteis para essas mesmas pessoas.

Os resultados dessa pesquisa apontam reflexões sobre os efeitos que essas dificuldades podem acarretar, assim como sobre razões ligadas a tais dificuldades. Isso alerta para a necessidade de mudanças na organização do trabalho, identificando, minimizando e reduzindo os fatores que ocasionam cansaço, descontentamento, desânimo, podendo gerar doenças ou agressões ao organismo desse trabalhador.

Nas entrevistas ficou marcado o sentimento desses profissionais no ato de fazer a comida. É consenso “cozinhar é dedicar amor” as refeições, se forem preparadas com cuidado e dedicação elas ficam mais gostosas e tal dedicação de amor ao trabalho culinário, adquire significado artístico, prazeroso e lúdico. O cansaço, os constrangimentos, as regulações passam a ser meios para que o ato de cozinhar dê sentido a suas vidas.

Fazer uso da ergonomia no trabalho auxiliando na confecção de manuais de procedimentos tanto para os cozinheiros assim como para os demais trabalhadores na área de alimentação. As contribuições da ergonomia podem melhorar a qualidade de vida no trabalho, de maneira que este seja compensador, satisfatório, livre de estresse e outras conseqüências negativas à saúde e bem estar dos trabalhadores.

Um trabalho orientado pelas contribuições da ergonomia pode ser capaz de promover bem estar e satisfação pessoal, uma vez que a ergonomia tem como principal campo de ação, a concepção de meios de trabalho adaptados às características fisiológicas e psicológicas do homem e de sua atividade, garantindo assim, boas condições de trabalho com a finalidade de manter e promover a saúde, bem como obter uma produtividade com qualidade desejável.

O estudo possibilitou a compreensão de situações nas atividades dos cozinheiros no processo de trabalho em UAN. Essas situações revistas contribuem significativamente para melhor desempenho do trabalhador.

Faz se necessário aprofundar em estudos posteriores como a satisfação no trabalho pode melhorar a qualidade do trabalho de cozinheiros em UAN e investigar quais os efeitos sobre a saúde dos cozinheiros com relação à produtividade exigida e a que constrangimentos estão

submetidos pela imposição da própria atividade. Esse trabalho deixa lacunas que podem ser preenchidas com a continuidade desses trabalhos pelo autor ou estudiosos que se interessem pelo de profissionais de UAN.

Observa-se que o trabalho sob condições técnicas e organizacionais adaptadas, não é somente durável e não prejudicial, mas pode formar uma área da vida na qual a pessoa que trabalha pode encontrar reconhecimento, auto-estima e possibilidade de interação social. Esse estudo amplia a visão do desenvolvimento das atividades do cozinheiro, a sua percepção e as condições de trabalho em UAN que podem trazer danos à saúde.

O ato de cozinhar que surgiu com o aparecimento do fogo e se estabeleceu como profissão no século XVII na França, com a necessidade de caldos restaurativos para restabelecer a saúde dos comensais. Até os dias de hoje essa profissão não é vista como importante, apesar de evoluir chegando a atender a confecção de refeições para coletividades. Embora, esses profissionais não sejam reconhecidos com a devida importância que tem o ato simbólico das misturas, dos sabores e da arte de cozinhar para atender “o comer”, uma atividade básica da vida, para a manutenção e saúde dos indivíduos.

É uma atividade que permite a visualização do trabalho ou o fazer do cozinheiro onde ele tem o domínio e sente como o produto do seu esforço foi recebido ou elogiado pelos usuários às vezes sendo até mais importante do que a própria remuneração. Ampliar a visibilidade e destacar a importância desses profissionais embora seja uma profissão antiga, prazerosa por trabalhar com a alquimia dos alimentos, com sabor, aparência, por trás desse lúdico, desse prazer, evidencia, torna visível a exposição a riscos do trabalho.

Ademais de sentirem-se socialmente desvalorizados, os cozinheiros entrevistados, demonstram como dificuldades das condições de trabalho constrangimento pelos precários recursos para suas realizações, impedindo-os de autonomia e liberdade que requer **o fazer** do cozinheiro. Esta é uma questão ergonômica que se apresenta no âmbito das subjetividades ao envolver sentimentos de angústia, servidão e submissão ao mundo de um trabalho repetitivo e sem projeção artística. Para sobreviver criam a ilusão de estarem no campo lúdico em que a satisfação de trabalhar com as sensações (cheiro, paladar, visão, tato, audição) se apresenta como o mais importante.

Os relatos evidenciam que as vulnerabilidades e queixas dos trabalhadores se reproduzem nos processos de confecção de refeições e outras atividades relativas ao ato de cozinhar. Este estudo revela a noção do fazer culinário como trabalho do cozinheiro, a partir dos testemunhos dos cozinheiros que mostram de maneira sutil, a submissão às condições adversas à arte de cozinhar aqui **revelada como forma de re-criação no mundo do trabalho cotidiano**. Este estudo serviu também para evidenciar a desvalorização desses profissionais, principalmente os que estão em empresas que prestam serviços. Percebemos que essa situação de desqualificação se torna maior com a terceirização dos serviços de alimentação coletiva.

Ao final de cada refeição, saem os comensais. Inicia-se a limpeza, tudo finda. Manhã seguinte outra vez. **O fazer** do cozinheiro não se esgota ao fechar a cozinha, continua em sua vida, sem cessar.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS - ABERC – História e Mercado, 2005. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/base.asp?id=2>. Acesso em: 10 de dezembro de 2005.
- ABERC. **Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 1995.
- ABRAHÃO, J.I. Reestruturação produtiva e variabilidade do trabalho: uma abordagem da ergonomia. *Psicologia: Teoria e Pesquisa*, Brasília, v.16, nº 1, p. 49-54, 2000.
- ABRASEL. Perfil da ABRASEL – ABRASEL - 20 anos de trabalho e investimentos pelo desenvolvimento do Brasil. 2006. Disponível em: http://www.abrasel.com.br/index.php/abrasel/perfil_da_abrasel. Acesso em: 07 março 2007.
- ALBORNOZ, S. **O que é trabalho**. São Paulo: Brasiliense, 1992.
- ARANTES, MAAC & Vieira MJF. *Estresse*. São Paulo: Editora Casa do Psicólogo, 2003, 142p.
- ARAÚJO, L. **O bom crescimento do mercado**. Revista eletrônica Brasil Alimentos, n. 33, mar/ 2006. Disponível em: Acesso em: 07 março 2007.
- ARRUDA, G.A. **Manual de Boas Práticas na produção e distribuição de alimentos**. São Paulo: Ponto Crítico, 1996.
- ASSUNÇÃO, A.A.; FERNANDES, R.C. P. **A saúde do trabalhador na formação dos profissionais de saúde**. VI Congresso Nacional da Rede Unida. I Mostra de Produção de Saúde da Família de Minas Gerais. II Fórum Nacional de Redes em Saúde. Reunião de Pólos de Educação Permanente em Saúde. Belo Horizonte, 2005. Disponível em: <http://www.ufmg.br/redeunida/oficinas/OFICINA%2038%20-%20COM%20LOGO.doc> Acesso no dia 12/03/07.
- BARTHES, R. **Elementos de Semiologia**. 10. ed. São Paulo: Cultrix, 1997.
- BARTHES, R. [1961] 1997. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. p. 20-27 in Carole Counihan and Penny van Esterik (eds.). **Food and Culture: A Reader**. New York: Routledge.
- BELITZ, Hans Dieter; GROSCH, Werner. **Química de los alimentos**. La traducción por María Otilia López Buesa. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1997.
- BELMONTE, F.; GUIMARÃES, L.B.M. **Fatores Humanos na Organização do Trabalho: Satisfação, Motivação e Monotonia**. In: GUIMARÃES, L. B. de M. “Ergonomia do Processo 2”. Livro texto. Porto Alegre, RS: PPGEP/UFRGS, 2002.

BIBEAU, G.; CORIN, E. Beyond Textuality. Ascetism and Violence in Antropological Interpretation. In.: **From Submission to the Text to the Interpretative Violence**. Approaches to Semiotics Series. Berlin: Mouton de Gruyter, 1995.

BOBBIO, A. Paulo; BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 1995.

BOSI, M. L. M. **Trabalho e subjetividade: cargas e sofrimento na prática da nutrição social**. Revista Nutrição. Campinas, 13 (2), maio/agosto, 2000.

BOURDAIN, A. **Cozinha Confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

BOURDIEU, P., **La distinction**, Paris, Les Editions de Minuit, 1979.

BRITO, J. et al. **La faz oculta de la escuela pública en Brasil. Salud y trabajo de cocineras y ayudantes**. Salud de los trabajadores, Venezuela, vol 7, 2, p 89 – 99, julio 1999.

CARDOSO, R.C.V.; SOUZA, E.V.A.; SANTOS, P.Q. **Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro**. Revista de Nutrição, vol.18, nº 5. Campinas Sept./Oct. 2005. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732005000500010&script=sci_arttext#tab01 Acesso no dia 13/03/07.

CERTEAU, M. de (et al.). **A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar**. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. 372 p.

CLOUTIER, E. et al. **Enjeux de santé et de sécurité au travail dans la transmission des savoirs professionnels: le cas des usineurs et des cuisiniers**. IRSST – Montreal, 2002. Disponível em < http://www.irsst.qc.ca/html/fr/pdf_txt/r-316.pdf>. Acesso em: 26/10/2004.

CODEX ALIMENTARIUS. Código de procedimentos de higiene para estabelecimentos onde são servidos alimentos pré-cozidos e cozidos em alimentação para coletividade (na parte 6 dos procedimentos). In: ABERC. **Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 1995. p. 84-109.

CODO, W. (1997). **Um diagnóstico do trabalho** (em busca do prazer). Em A. Tamayo, J. E. Borges-Andrade, & W. Codo (Orgs.), Trabalho, organizações e cultura, p. 21-40. São Paulo: Cooperativa de Autores Associados.

COLTRO, A.A Fenomenologia: Um Enfoque Metodológico para Além da Modernidade, Cadernos de Pesquisas em Administração, São Paulo, V.1, Nº 11, 1º TRIM./2000,

CURY, A. **Organização & métodos**. Uma visão holística. Perspectiva comportamental & perspectiva contingencial. 7a ed. São Paulo : Editora Atlas, 2000.

DANIELLOU F., LAVILLE, A. e TEIGER, C. **Ficção e realidade do trabalho operário**. Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, 68(17): 48-54. 1989.

DEJOURS, C. **Travail Usure Mentale: Essai de Psychopathologie du Travail**. Paris: Bayard Éditions, 1993.

_____. **Psicodinâmica do Trabalho**: Contribuições da Escola Dejouriana à Análise da Relação Prazer, Sofrimento e Trabalho. São Paulo: Atlas, 1994.

_____. **A loucura do trabalho**: estudo de psicopatologia do trabalho. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2003.

_____. **O Fator Humano**. 4. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2003.

DUL, J.; WEERDMEEESTER, B. **Ergonomia prática**. Tradução: Itiro Iida. São Paulo: Edgard Blücher, 1995. 147p

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERREIRA, A.B.H. **Dicionário Aurélio Eletrônico Século XXI**. Lexikon, Informática Ltda. Nova Fronteira, 1999. Versão 3.

FERREIRA JÚNIOR, M. **Saúde no Trabalho**: temas básicos para o profissional que cuida da saúde dos trabalhadores. São Paulo: Roca, 2000.

FIALHO, F. A. P.; BRAVIANO, G.; SANTOS, N. **Métodos e Técnicas em Ergonomia**. Florianópolis: Edição dos autores, 2005.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 888 p.

FLEURY, A.; FLEURY, M. T. L. **Estratégias empresariais e formação de competências**: um quebra-cabeça caleidoscópico da indústria brasileira. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 169 p.

FREITAS, M. do C. S. de. **Uma abordagem fenomenológica da fome**. Revista de Nutrição, v.15, n.1, Campinas, jan. 2002.

FOUCAULT, M. **Vigiar e punir**: nascimento da prisão. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1987.

_____. **Microfísica do Poder**. 17. ed. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

FORGHIERI, Yolanda C. **Psicologia fenomenológica**: fundamentos, método e pesquisas. São Paulo: Pioneira, 1993.

GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara. 1989.

GILES, T. R. **Dicionário de Filosofia**. Termos e filósofos. São Paulo: EPU, 1993.

GIRARD, R. **A Violência e o Sagrado**. Rio de Janeiro/São Paulo: Unesp, 1990.

GIARD L. Artes de nutrir. In: Certeau M, Giard L, Mayol P, organizadores. A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar. Rio de Janeiro: Vozes; 1998. p. 211-33.

GIRARD, N. **The Case Management model of patient care delivery.** AORN J 1994; 3 (60):403-404,411.

GONÇALVES, J. E. L. **Os Novos Desafios da Empresa do Futuro. Revista de Administração de Empresas.** São Paulo, v. 37, n. 3, 1997.

GRANDJEAN, E. **Manual de Ergonomia:** adaptando o trabalho ao homem. Porto Alegre: Artes Médicas Sul Ltda, 1998. 338p.

GUÉRIN, F. et al. **Compreender o trabalho para transformá-lo:** a prática da ergonomia. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. 200 p.

HECK, M. C. Comer como atividade de lazer. In: **Estudos históricos:** alimentação. Número 33, jan-jun. Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas, 2004.

IIDA, Itiro. **Ergonomia:** projeto e produção. São Paulo: Edgard Blücher, 1990.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística IBGE, **Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2002- 2003** <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida>

Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada IPEA. **Relatório sobre Desenvolvimento Humano.**1996.

JODELET, D. Représentations sociales; um domaine em expansion. In: **Les Représentations Sociales.** Paris: Presses Universitaires de France, 1997a. p. 47-78.

JACOBSON, D. **Reading Ethnography.** Albany: State Univerity of New York Press, 1991.

KANAANE, R. **Comportamento Humano nas Organizações: O homem rumo ao século XXI.** São Paulo: Atlas, 1995.

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação.** Tradução: Annna Terzi Giova. São Paulo: Varela, 1998.

KROEMER, K.H.E.; GRANDJEAN, E. **Manual de ergonomia:** adaptando o trabalho ao homem. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

LANCMAN & SZNELMAN (organizadores). CRISTOPHE DEJOURS. **Da Psicopatologia à Psicodinâmica do Trabalho.** Selma Lerte I. Rio de Janeiro: Fiocruz/Brasília, Paralelo 15, 2004. 346 pp. ISBN: 85-7541-044-X.

LAVILLE, A. **Ergonomia.** São Paulo: E.P. U: EDUSP, 1977. 101 p.

LEPLAT, J. (1992). **Planification de l'action et régulation d'un système complexe.** In J. Leplat (org), L'analyse du travail en psychologie ergonomique.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O Cru e o Cozido.** São Paulo: Cosac Naify, 1964.

_____. **Le triangle culinaire.** L'Arc, Aix-em-Provence, n. 26, 1965.

LIMA, M.E.A.; ARAÚJO, J.N.G.; LIMA, F.P.A. L.E.R. **Dimensões Ergonômicas e Psicossociais**. Belo Horizonte: Livraria e Editora Health, 1998.

LIPP, M. E.N. **O estresse no Brasil**: Pesquisas avançadas. Campinas-SP: Papyrus, 2004.

LODY, R. G. da M. **À Mesa com Gilberto Freire**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.

LUZ, C. M. da. **O trabalho na produção de refeições e as doenças venosas de membros inferiores**. 2006. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, 2006, p. 203.

MATTA, R.da. **Relativizando**: uma introdução à antropologia social. Petrópolis: Vozes, 1984.

MACIEL, M. E. Uma cozinha a brasileira. **Revista de Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.º. 33, 2004.

MARCON, M.C. **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 o enfoque ergonômico. Dissertação (Mestrado) Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1997.

MATOS, C. H. de. **A influência das condições de trabalho no estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva**: um estudo de caso. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2000, 133.

MENDES, A. M. B. Os novos paradigmas de organização do trabalho: implicações na saúde mental dos trabalhadores. **Rev Bras Saúde Ocup**, São Paulo, 1996, v. 85/86, n. 23, p. 55-60.

MERLOT, S.A. **Le cuisinier nostalgique**: Entre restaurant et cantine. Paris: CNRS Éditions, 2002, 332 p.

MINAYO, M.C. de S.; DESLANDES, S.F.; NETO, O.C.; GOMES, R. **Pesquisa Social**: Teoria, método e Criatividade. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 1994.

MINAYO, M.C. de S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 6. ed. São Paulo: HUCITEC/ABRASCO, 1999.

MINAYO, M. C. de S. **O desafio do Conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. **Abrasco**. São Paulo/Rio de Janeiro, 1996.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional <http://portal.mec.gov.br/> Acesso em: 20 de julho de 2006.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BR). **Doenças relacionadas ao trabalho**: manual de procedimentos para os serviços de saúde. Brasília (DF): Ministério da Saúde, 2001.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. **Classificações Brasileira de Ocupações (CBO)**, 2002. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br> . Acesso em: 20 de maio de 2003.

MONTMOLLIN, M. de. **A ergonomia**. Tradução: Joaquim Nogueira Gil. Lisboa: Instituto Piaget, 1990. 160 p.

MORAES, A.; MONT'ALVÃO, C. de. **Ergonomia: conceitos e aplicações**. Rio de Janeiro: 2AB, 2000.

MORIN, E. Os sentidos do Trabalho. Revista Administração de Empresas. V.41. jul. 2001.

MOSCOVICI, S. **A representação social da psicanálise**. Rio de Janeiro: Zahar editores. Trad. Álvaro Cabral. 1978. 291 p

NONAKA, I.; TAKEUCHI, H. **Criação de conhecimento na empresa: como as Empresas Japonesas Geram a Dinâmica da Inovação**. Tradução Ana beatriz Rodrigues, Priscilla Martins Celeste. 2 ed. Rio de Janeiro: Campus, 1997. 358 p.

ODDONE, I. et al. **Ambiente de trabalho: luta de trabalhadores pela saúde**. São Paulo: HUCITEC, 1986. 133p.

OLIVEIRA, R. C. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In: _____. **O trabalho de antropólogo**. São Paulo: Unesp, 1998. p. 17-35.

OLIVEIRA, L. R. C. **Ensaio Antropológico sobre Moral e Ética**. Tempo Brasileiro, Rio de Janeiro, 1996.

POLANYI, M. **The Tacit Dimension**. Londres: Routledge & Kegan Paul. 1966.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

PAULA, N. M. Introdução ao conceito de hospitalidade em serviços de alimentação. In: DIAS, C. (Org.) **Hospitalidade: Reflexões e perspectivas**. Barueri: Manole, 2002.

PROENÇA, R. P. da C. **Ergonomia e organização do trabalho em projetos industriais: uma proposta no setor de alimentação coletiva**. 1993. 143 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós Graduação de Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1993.

PROENÇA, R. P. da C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997. 135 p.

_____. **Aspectos organizacionais e inovação tecnológica em processos de transferência de tecnologia: uma abordagem antropotecnológica no setor de alimentação coletiva**. 1996. 306 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós Graduação de Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1996.

RAMAZZINI, B. **As doenças dos trabalhadores**. 3. ed. São Paulo: FUNDACENTRO, 2000.

REGGIOLLI, M. R.; GONSALVES, M. I. E. **Planejamento de Cardápios e Receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2002.

RESENDE, E. J. **A Gestão de Pessoal nas Empresas Brasileiras: o curto e o longo prazo. Tendências do Trabalho.** Rio de Janeiro: Tama, 1994.

ROSEN, G. **Da polícia médica a medicina social:** ensaios sobre a história da assistência médica. Rio de Janeiro, Graal, 1979.

RUGUÊ, M.B. S. **Qualidade das condições de trabalho x produtividade -Estudo de Caso:** Indústria de Alimentação em Goiânia. Florianópolis, UFSC, Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, 2001.

SANTANA, A. M. C. **A abordagem ergonômica como proposta para melhoria do trabalho e produtividade em serviços de alimentação.** Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1996, p. 223.

_____. **A produtividade em unidades de alimentação e nutrição aplicabilidade de um sistema de medida e melhoria da produtividade integrando a ergonomia.** 2002. 255 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

SCHUTZ, A. Bases da fenomenologia. in: Wagner, H.(org) 1979 **Fenomenologia e relações sociais** : textos escolhidos de Alfred Schutz. Rio de Janeiro: Zahar, 12979

SCOTT, A.J. Les régions et l'économie mondiale. L'Harmattan, 2001.

SELIGMANN-SILVA, E. **Desgaste Mental no Trabalho Dominado.** Rio de Janeiro: UFRJ, 1994.

SILL, B. Operations engineering: Improvement multiunit operations. **The Cornell H. R. A. Quartely**, June/94, p. 64-71, 1994.

SLOAN, Donald (org). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.** Barueri-SP: Manole, 2005.

SOUSA, A. A. **O trabalho do nutricionista e a gestão dos cuidados nutricionais:** um estudo antropológico em Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares. Tese (Doutorado em Engenharia) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2001. 280.

SOUSA, A.A.; FELIPE, M.R. SOUSA, A.A. **Relação entre condições físicas e qualidade do processo produtivo:** estudo multicaso em unidades de alimentação e nutrição no município de Florianópolis. Congresso Latino Americano de Ergonomia, 4º e Congresso Brasileiro de Ergonomia, 8º. Anais..., Florianópolis, p. 1100-1105, 1997. CD-ROOM.

SOUSA, A.A. **Saúde do trabalhador no processo de produção em alimentação coletiva.** Florianópolis: Departamento de Nutrição, UFSC, 1991. mimeo.

SPANG, R. L. **A invenção do restaurante.** Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003. 392 p.

SVEIBY, K. E. **A nova riqueza das organizações: gerenciando e avaliando patrimônios de conhecimento.** 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 260 p.

STEWART, T.A. **Capital Intelectual:** a nova vantagem competitiva das empresas. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

TAYLOR, F. W. **Princípios da Administração Científica.** 6.ed. São Paulo: Atlas, 1966.

TEIXEIRA, S. M. F. G.et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1990. 219 p.

VEIROS, M. B. **Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso.** 2002. 203 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

WISNER, A. **A inteligência no trabalho:** textos selecionados de ergonomia. Tradução Roberto Leal Ferreira. São Paulo: FUNDACENTRO, 1994. 190 p.

WISNER, A. **Por dentro do trabalho: ergonomia:** método e técnica. Tradução Flora Maria Gomide Vezzà. São Paulo: FDT, 1987. 189 p.

ANEXOS

ANEXO I



Universidade federal da Bahia – UFBA-
Escola de Nutrição - ENUFBA

TERMO DE CONSENTIMENTO

PROJETO DE PESQUISA: Análise das atividades do cozinheiro em UAN: entre o conhecimento tácito e o conhecimento explícito.

OBJETIVO: Compreender os significados do fazer (a prática) do cozinheiro nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

Eu _____ fui procurado (a) pela Professora da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, Marilena Pacheco Assunção, ou por um membro de sua equipe e convidado para participar da pesquisa sob a sua coordenação, sendo informado (a) dos objetivos desta pesquisa.

A Profa. Marilena Pacheco Assunção ou um membro da equipe justificou que o objetivo da pesquisa é a necessidade da compreensão dos significados do fazer (a prática) do cozinheiro nas Unidades de Alimentação e Nutrição na cidade de Salvador-BA, assim como identificar o conjunto de conhecimentos tácitos que provêm da prática do cozinheiro na sua trajetória profissional em UAN, interpretar a partir das narrativas os significados da prática dos cozinheiros, compreender os aspectos simbólicos dessa atividade para esses trabalhadores e elaborar recomendações a partir dos resultados encontrados na pesquisa.

Para isso me solicitou participar de entrevistas as quais serão gravadas para posteriormente serem transcritas, lidas e analisadas e que o nome dos entrevistados não constará dos registros. Explicitou que os dados relativos a este estudo serão guardados em locais restritos não sendo assim disponível a pessoas que não participem da equipe e deste estudo. As entrevistas serão realizadas nos locais de trabalho dos entrevistados.

Na apresentação, a Professora. Marilena Pacheco Assunção, ou um membro da equipe disse também que todas as informações sobre a minha pessoa serão mantidas em sigilo, e não

poderei ser identificado como participante da pesquisa. Assim como posso recusar-me a responder as perguntas que ocasionem constrangimento de qualquer natureza, e poder vir a solicitar a minha exclusão deste estudo.

A referida professora notificou que em qualquer etapa terei o direito de conhecer a transcrição das nossas entrevistas assim como os resultados desta pesquisa serão encaminhados aos participantes e aos órgãos vinculados a este trabalho; e que estes resultados poderão contribuir em ações que favoreçam a melhoria dos trabalhos e da capacitação para os profissionais cozinheiros.

A Professora Marilena Pacheco Assunção, ou um membro da sua equipe, leu este documento e esclareceu os seus termos, bem como deixou claro que a minha participação é voluntária e caso não deseje participar deste estudo não sofrerei nenhuma penalidade. Fui também informado que caso tenha necessidade de algum esclarecimento, ou reclamação a fazer deverei procurar a Professora Marilena Pacheco Assunção, Coordenadora da Pesquisa, na Escola de Nutrição desta Universidade a Rua Araújo Pinho numero 32, Canela ou pelo telefone 3263-7728.

Assim, considero-me satisfeito (a) com as explicações fornecidas pela Professora e ou a equipe desta pesquisa e concordo em participar deste estudo.

Salvador, _____ de _____ de _____ 2007.

ANEXO II

ROTEIRO DAS ENTREVISTAS

Aspectos pessoais:

A) Origem

Quanto tempo vive em Salvador

Estado civil

Idade

Formação escolar

Função que ocupa nesta instituição

Quem lhe ensinou a cozinhar

Tempo de serviço na função

Realiza outra atividade?

Problemas de saúde, caso resposta afirmativa qual ou quais?

Já aconteceu precisar se afastar do trabalho por problemas de saúde ou ligados ao trabalho?

O seu salário lhe deixa satisfeito?

B) Aspectos em relação a sua opinião sobre o trabalho e a profissão:

Você gosta do seu trabalho?

Como você se sente no trabalho?

Quais são as exigências necessárias para se exercer a função de cozinheiro?

C) Aspectos ambientais

Espaço físico.

Mobiliário, equipamentos, instrumentos de uso diário.

Temperatura,

Ruído

Iluminação

Problemas apresentados na cozinha com relação à ambiência.

Algum outro problema que queira comentar?

D) Aspectos organizacionais

Falta de pessoal

Horários da jornada e do turno de trabalho

Comunicação entre os diferentes níveis hierárquicos.

Você se sente valorizado pelos superiores

Quais as principais doenças dessa profissão?

Quais os riscos do trabalho neste setor?

Fale sobre o trabalho com relação ao estresse, realizado neste setor.

Acidentes de trabalho

E) Aspectos relacionados ao fazer do cozinheiro

Comentar sobre o ato de cozinhar (como observa o tempo de cozimento, como controla a quantidade de temperos, dos alimentos e das preparações).

ANEXO III

ENTREVISTA - I

Entrevistado: AURENICE BISPO – COZINHEIRA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFBA-VITÓRIA, NO DIA 03/08/2006.

- Fale sobre a sua profissão.

Eu sou cozinheira há um ano.

- Você fez? Alguma formação, algum curso?

Não Aprendi na prática, comecei como auxiliar e fui pegando a prática e no lugar que estava trabalhando me deram oportunidade porque viram que eu tinha condições de seguir a profissão, ai passei para cozinheira.

- Você hoje tem que idade?

Tenho 38 anos.

- Você começou a trabalhar com quantos anos?

Assim em parte de cozinha?

- Não, com qualquer outra atividade que começou a trabalhar e depois foi surgindo essa oportunidade?

Eu comecei com 22 anos.

- E ai quando você se inseriu como cozinheira?

Ah! Como cozinheira mesmo em 2003, aqui na UFBA em 2003, foi em 2003.

- Foi o primeiro lugar que você trabalhou como cozinheira?

Como cozinheira foi. Eu já tinha trabalhado em outras empresas, mas assim como auxiliar, trabalhei no palheta como auxiliar.

- Aqui você começou como?

Auxiliar, e passei para cozinheira.

- Você aqui é concursada?

Não é prestação de serviço, a gente é FAPEX.

- Você é de Salvador?

Não sou do interior, Rio Real.

- Faz quanto tempo que esta em Salvador?

Ah! Uns 20 anos já, eu tenho 14 de casada.

- Você tem filhos?

Tenho filhos.

- Você gosta dessa profissão de cozinheira?

Gosto, gosto muito de fazer comida, de cozinhar, gosto.

- E você já gostava de fazer isso em casa quando era nova?

Ah! Sempre gostei de cozinhar.

- Então você estar trabalhando na cozinha é uma coisa que lhe deixa feliz?

Ah! Muito feliz eu gosto muito.

- E o salário?

Ah! O salário é [...] Mais ou menos porque essas empresas não pagam bem.

- E o que lhe dá mais satisfação? É o salário? O salário compensa ou não, ou o que compensa mais é a satisfação?

O salário claro que compensa uma parte né? Mas acho o meu trabalho, assim fazer um trabalho e todo mundo gostar. “Ah o almoço está ótimo”. Ai compensa muito. Compensa você fazer uma coisa, você gosta e uma pessoa lhe elogiar. Eu gosto do que eu faço, até em casa, mesmo assim eu gosto de fazer comida.

- Como você se sente aqui? Fale um pouco sobre o ambiente de trabalho, sobre a própria atividade, se é uma atividade que lhe traz cansaço.

Cansa um pouco, mas compensa e também o ambiente é bom. Não é melhor porque as condições de trabalho aqui às vezes não têm assim [...]. O equipamento é suficiente, às vezes não tem material assim para fazer um prato diferente [...]. Às vezes não tem mesmo, mas eu gosto.

- Com relação, por ser uma profissão que você pode criar pratos você gosta disso?

De inventar assim tipo um cardápio diferente gosto.

- E o serviço lhe dar essa oportunidade?

Às vezes não né, às vezes aqui não dá, porque aqui às vezes você procura o material não tem e também [...]. O restaurante aqui não é assim [...] de comidas diferentes né assim com cardápio diferente, variado, né [...]. Mas quando tem assim oportunidade, às vezes, assim eu faço uma coisa diferente.

- Com relação à questão dos horários isso lhe chateia?

Não eu gosto muito do horário daqui é ótimo.

- Como é o seu horário de trabalho?

Eu trabalho de sete da manhã a duas da tarde, ai é assim da um plantão final de semana ai tem uma folga, o horário é bom.

- E com relação aos colegas você se sente satisfeita?

Sim, gosto deles é um grupo bom.

- E com relação ao funcionamento do restaurante?

Gosto também, não tenho o que reclamar não. Não quer dizer não tenho o que reclamar, vírgula o que eu não gosto muito aqui é trabalhar o final de semana (uuuuuuuuuu...). O sábado (uuuuuu...) Menos mal, mas o domingo (uuuuuuuu...).

- Por quê?

Ah! É chato você sair da sua casa dia de domingo é o mesmo ritmo é o ritmo de plantão, mas o almoço é pra menos quantidade, é bom de fazer é menos, mas você tá em casa pra sair o dia de domingo, pra vim trabalhar, deixar sua família, seu filho, seu marido é chato. O sábado eu não reclamo muito, mas o domingo, (uuuuuu...). No domingo eu venho, mas nem por isso, eu venho faço meu trabalho né e duas horas a gente vai embora é a única coisa que não fico satisfeita é isso. Mas as outras coisas eu gosto.

- Você trabalha em outro lugar como cozinheira?

Trabalho só aqui.

- Nem em alguma oportunidade de lhe chamarem?

Já tive, agora quando estava de férias, uma pessoa me chamou pra fazer um jantar.

- Ai você fez?

Ela adorou, amou “vou chamar mais vezes” tá bom, mas assim eu nunca tive não também é cansativo tomar conta de casa, trabalhar assim, às vezes em trabalho extra.

- Você pensava em ser cozinheira ou nunca pensou?

Nunca pensei não

- Você gostaria de ter outra profissão?

Não, eu tenho vontade assim de tomar mais curso, assim aprender mais entendeu? Como salgados, doces, patissaria assim.

- Confeitaria?

Porque é a mesma área eu tenho vontade assim, de no futuro trabalhar pra mim, trabalhar assim com alimentação.

- Que você acha de trabalhar com alimentação? É diferente de outra profissão? Isso lhe dá satisfação?

Não sei se é por que é o que sei fazer é o que eu gosto de fazer.

- Você me falou que começou com a própria pratica, como você foi aprendendo sentir a comida, saber que esta na hora de tirar saber que esta boa, saber que esta ruim?

Aos poucos né, porque eu já trabalhei assim em casa de pessoas fazendo almoço e em casa também né, às vezes você já tem aquela prática né, o tempo de cozimento e a quantidade do tempero. Quem vai trabalhando assim vai pegando a pratica do cozimento. Tem variação dos produtos, de alimentos e de marca também, feijão arroz essas coisas, um cozinha mais rápido outros o cozimento demora mais um pouco.

- Mas se você não souber qual é a marca, como conhece, como é que sabe?

Ai, eu não conheço a marca, não trabalho com aquela marca eu vou ter um pouco mais de atenção né? Ele pode ficar um pouco duro com aquela quantidade de água e pode ficar mole ai você tem que fazer uma base né, diminuir, por exemplo, o líquido né, no caso do arroz posso diminuir a quantidade de água e ficar...

- E como você faz essa base?

Como é que eu faço essa base, no caso eu diminuo a água e fico também de olho e não deixo lá pra [...].

- E só o olho da conta?

Não atenção também, sempre a gente está naquela atenção...

- E a questão do cheiro lhe diz alguma coisa?

Do cheiro? Conhece sim o cheiro, a gente conhece sim às vezes, você conhece o cheiro da alimentação, quando ela esta cozida e quando ele esta crua. Sabia?

Pelo cheiro você conhece, eu conheço sim quando a carne já esta quase cozida eu conheço o cheiro.

- E a cor lhe da informação?

Da informação, a cor fica diferente, fica aquela cor mais bonita.

- Atenção quando, então essa atenção que você diz ficar de olho é perceber a cor, a aparência [...] Como é isso?

É também da cor e da aparência e do tempo que coloca no fogo.

- E como você faz para saber as quantidades, quanto você vai colocar de sal naquela comida?

Ah sim, pela quantidade também, pela quantidade da comida e pela prática que você tem de sempre cozinhar, ai já tem aquela prática da comida.

- E essa prática você guarda como? Vamos dizer que hoje são dez quilos de arroz, amanhã cinco. Como você pesa, mede, calcula?

Pela quantidade que pega assim tipo assim uma colher, por exemplo, se for você pegar de colher ou com a mão. Às vezes a depender do momento a gente pega mais com a mão né!

- O que lhe da mais segurança tipo pegando com que?

A mão, com a mão eu acho.

- Como você faz esse peso na mão?

Depende às vezes a gente pega um pouco, às vezes pega a mão cheia né, eu acho que é assim.

- Então lhe da mais segurança fazer a medida na mão?

É eu acho que a gente tem mais aquele contato e ta vendo a quantidade assim o peso. Porque a colher eu olho o tamanho, também a colher varia de tamanho.

- E ai você não sente?

É não sei se é correto também. Porque quando agente está na cozinha mesmo, assim trabalhando um pouco às vezes você pega até com uma colherinha colher que pega mais, assim no caso de muita comida, muito alimento acho que a gente trabalha muito com a mão.

- E ai você acha que está ligado ao pensamento na mão no olho no cheiro e por ai [...].

É eu acho que agente fica ligado em tudo de olho na panela pra não esquecer e passar do ponto, no sentido também pra sentir o paladar, sentir o tempo de cozimento. A gente trabalha assim, mais sempre [...]. Porque qualquer coisinha, qualquer vacilo que você der ali é fatal também.

- Como você regula a questão do tempo, vamos dizer você quando esta na cozinha às vezes você toma conta de dois três quatro e às vezes cinco pratos como você distribui a sua atenção.

É um pouco [...] puxa muito pela atenção da gente porque a gente sempre tem estar com atenção.

- Como você se organiza para fazer isso?

Assim, né, não sei pra organizar a atenção né eu acho que vai dar atenção é eu tenho que botar o feijão no fogo o arroz e a carne ai eu tenho que dar, por exemplo, o arroz sempre da o ponto primeiro né... ai eu fico no sentido do feijão e da carne ai sempre a gente trabalha assim no sentido também ai se tirar um sentido e esquece um pouquinho, se esquece um pouco ai já sabe [...].

- Quando você esta no trabalho sua atenção esta toda voltada nele?

Toda voltada nele.

- E como você desliga das outras coisas para esta ligada nele?

Ah você sabe que é uma coisa assim que quando você esta fazendo uma coisa você esta com o sentido sempre naquela coisa que você esta fazendo às vezes eu esqueço ate assim de casa às vezes você esta com problema né e quando começa assim parece assim até uma terapia uma atividade que acaba esquecendo porque eu trabalho sempre com o sentido no trabalho.

- Sair de casa e vir para o trabalho lhe aborrece?

Não, não me aborrece não, só um pouco no domingo né, mas no dia de semana venho normal, não tenho isso não eu gosto.

- E quando chega o período de férias?

Melhor ainda não é (risos)? É ótimo! Você já está trabalhando aqui naqueles dias e minhas férias já estão chegando, é bom!

- Fale mais sobre o trabalho que eu não tenha perguntado e que você acha importante falar sobre a profissão.

Não sei! É importante né a profissão! Você fazer uma coisa que gosta né. Acho que você ter uma profissão tem que saber fazer e gostar, porque você fazer uma coisa sem gostar é um pouco complicado.

- Já aconteceu de no trabalho você se acidentar?

Não, nunca me acidentei no trabalho.

- Nem uma queimadurazinha?

Uma queimadurazinha assim leve às vezes acontece às vezes você esta assim. Ah! O feijão esta ali no fogo a carne. Às vezes no corre-corre às vezes bate. Assim, eu já queimei pouco, mas já queimei no braço, sim no braço, a mão às vezes, acontece. Ai, qualquer vacilo, pode acontecer, mas assim acidente grave nunca tive.

- O que lhe aborrece do uniforme?

Sujeira, uniforme sujo hum... Eu não suporto uniforme sujo!

- Mas em termos de você não se sentir confortável, não se sentir bem em relação ao seu corpo?

O uniforme me esquenta. Aquele uniforme grosseiro é realmente [...] incomoda um pouco pro trabalho né pra gente, pro nosso bem estar.

- E ter que usar o chapéu lhe aborrece?

Não jamais.

- E ele esquenta?

Não, já acostumei.

- Você não sente dor de cabeça ou dor no corpo?

Não, calor às vezes no verão assim quando esta perto do fogo na chapa sente um pouco, mas acostuma.

- O que mais lhe incomoda de equipamentos, qual equipamento que mais lhe incomoda? O fogão a chapa e o forno?

A chapa o que eu não gosto muito é a chapa acho que incomoda.

- Por quê?

Porque ela é quente e você vai ter que estar sempre virando o bife, o frango, assim. Mas com o forno eu não tenho problema eu não tenho problema, com o forno eu acho assim, no meu haver o que me incomoda mais que eu não gosto muito é a chapa.

- E no dia que você fica direto na chapa você se sente como?

Sente um pouco mais cansada porque sempre fica ali em pé e no outro fica se movimentando

- E a questão do calor no corpo lhe incomoda muito?

Um pouco, mas quando desliga a chapa e que você sai ai não incomoda muito não.

- Quais são os cuidados que você tem no dia que você esta na chapa?

E porque aqui tem três chapas, mas o que me incomoda é o calor. Eu evito também mexer quando estou na chapa e movimentar com água manipular com água fria essas coisas, abrir geladeira que é ruim, mas [...].

- Você sente que isso incomoda?

Eu acho que isso incomoda.

- Você tem algum medo, receio com relação à profissão, de te deixar doente, de acontecer alguma coisa assim?

Não, nunca pensei nisso não. Claro que eu vou evitar pegar muito peso, de mexer com a panela quente, tem que ter um pouco de atenção né? Mas a única coisa assim que eu tenho medo é de pegar peso, mas sempre tem alguém assim pra ajudar a pegar a panela, pegar essas coisas eu não tenho medo não.

- Dores no corpo?

Não, não sinto não, às vezes sinto dores nas pernas. A depender do cardápio do dia a gente fica muito em pé, mas não sinto nada não.

- De uma forma geral você só trabalha em pé?

É em cozinha sim, dá muita dor.

- Os equipamentos grandes, tipo assim caldeirão lhe atrapalham muito em termo de queimar, de dobrar o corpo?

Não, nunca tive problema, não. E o caldeirão aqui, o grande, aquela panela né que a gente sempre misturando, mas não tem como a gente carregar, pegar, manipular não é isso e sempre quando tem assim um grande, pega de duas pessoas. Sempre tem um homem assim para pegar, mas aquele fixo no chão não me incomoda não, que ali a gente mistura o feijão quando ta pronto sempre tem outra pessoa para tirar.

- A gente já falou do gosto da comida, sobre fazer: qual o prato que você mais gosta de fazer?

Nem sei assim, o prato que eu gosto de fazer? É que aqui não tem assim muita variedade. É mas, o que eu gosto muito de fazer é cozimento, bife cozido, ensopado.

- O que você não gosta de fazer? Qual o prato que no dia que esta no cardápio e você diz: esse [...]

Ah! Nunca tive esse problema não, assim não. Mas sempre tem um assim que a gente não gosta. Fígado, porque uh! Fígado uh! Passar fígado não é nem passar, é que eu não gosto mesmo de trabalhar com fígado. Não gosto muito de trabalhar fígado.

- E você gosta de comer fígado?

Não.

- Você acha que não gosta porque é ruim para trabalhar ou porque não gosta?

Não, acho que é porque é ruim mesmo, porque não gosto mesmo. Não gosto de comer mesmo não é nem pra dizer que é um prato difícil de fazer, não acho que muda nada. Mesmo porque eu não gosto de comer, não gosto de fazer.

- O povo de uma forma geral não gosta? Será que é porque é um prato que a maioria não gosta?

Não sei.

- Será que é porque você não vai receber elogio?

Não, não acho que não tem nada a ver. Não, não acho assim, porque eu não gosto de fígado os outros não gostam tem outros que gostam né! “Ah, o fígado hoje está gostoso”, tem nada haver não. Mas hoje a profissão assim é você fazer, ter a profissão, fazer as coisas e alguém fazer um elogio, isso ajuda muito né? Eu gosto sim eu acho linda minha profissão.

- E o que você espera dessa profissão? Você espera continuar nela?

Eu espero né. Porque eu não tenho muitas profissões né, não tenho cursos. Assim, eu acho assim que eu gosto de como eu gosto de cozinhar. Assim eu quero fazer mais cursos de patissaria, fazer torta, assim, salgados essas coisas assim. Eu faço bolo, assim o pessoal adora, sempre gosta. Sempre me encomendam, mas eu não sei fazer, assim aquele confeito bonito, aqueles cremes, aquelas coisas, eu tenho vontade de aprender, pois acho que sempre vou trabalhar com isso.

- E você não quer sair dessa profissão?

Não porque é a profissão que eu gosto, é boa que agrada a quase todo o mundo né. É uma coisa que você nunca fica também parada e também você pode trabalhar para você mesmo. Quando você vê esses cozinheiros mais famosos que aparecem na televisão nas notícias. Acho bonito [...].

- Você fica satisfeita?

Eu fico satisfeita porque é uma profissão assim [...]. Como ele é famoso eu estou na profissão mesmo, eu acho bonito.

- Você considera que aprendeu muita coisa que faz aqui com sua família?

Eu acho que na casa a gente fazendo tudo, acho que aprende também e assim trabalhando.

- Você acha que traz um pouco da sua experiência para o trabalho?

Acho que sim, traz, acho que traz, porque se você só trabalha no seu trabalho e faz só aquilo ali, e não faz nada assim, não praticar lá fora acho que ajuda bastante. Eu acho que algumas coisas que eu aprendi em casa às vezes eu tento passar, entendeu? No trabalho você aprende uma coisa, você nunca sabe tudo. Nunca sabe assim [...]. Sei de tudo, não sabe por que sempre esta aprendendo um pouquinho mais. Então você pega o cardápio, você tem lá geralmente um cardápio, um restaurante como esse, a gente tem 5, 6 pratos. O arroz, o feijão, a salada, a carne, uma verdura cozida desses pratos qual você mais gosta de fazer? Nem sei por que sempre eu faço assim [...]. Tanto faz qualquer um.

- Tanto faz? Qualquer um? Alguns cozinheiros gostam mais de trabalhar com a carne, outros com o arroz, e você o que mais gosta?

Acho que a carne, né? Porque aí a carne acho você tem mais aquele cuidado, já tempera, já fica mais gostoso, né porque o arroz é uma coisa simples assim [...], o feijão. Eu acho que a gente capricha mais e que eu gosto mais de caprichar é a carne. Apesar de que eu gosto de fazer todos.

- E a questão do tempero, temperar de sentir o gosto você gosta de provar? Você prova?

Olha, pra falar a verdade eu provo bem pouco sabia? Às vezes eu digo assim: olha ai se está bom, prove ai pra ver se estar bom? Porque a gente que faz a comida assim, nunca acha que está gostosa que está boa, eu experimento bem pouco, eu experimento mais só o sal, mais assim o gosto, porque a gente que trabalha com essas coisas não acha que esta gostoso às vezes você faz uma comida, prepara ali pra você, pra gente mesmo que faz, até em casa eu sou assim também. Às vezes, o pessoal come. Nice o almoço ta gostoso, mas eu não estou achando assim, aquele cheiro, aquele gosto [...].

- Nice, você quer falar mais alguma coisa?

Não.

Então lhe agradeço muito a contribuição que você me deu, para mim vai ser muito valiosa eu fico muito agradecida.

Qualquer coisa, se não gostou de alguma coisa certo.

- E se eu precisar posso voltar?

Pode sim.

Então tá, muito obrigada.

ANEXO IV**ENTREVISTA - II**

Entrevistado: JACKSON – COZINHEIRO DO SESC

- Você coloca pra mim qual o seu nome?

Jackson.

- Sua profissão aqui?

Cozinheiro.

- Você iniciou quando na profissão?

Menos de dois anos.

- Sempre como cozinheiro?

Aqui como cozinheiro há dois anos, mas já fui auxiliar de serviços gerais, já fui auxiliar de cozinheiro e em seguida agora cozinheiro.

- Qual a sua idade?

34 anos.

- Ah, novinho.

(Risos)

- Mas você começou a trabalhar desde que idade?

Comecei a trabalhar na cozinha desde 26 anos.

- Por que você veio trabalhar na cozinha?

Eu não vou dizer que foi porque eu tinha aptidão inicial, foi uma fase de ‘aproximidade’, então a oportunidade que eu tive foi nessa área de cozinheiro. Mas depois que eu comecei

dentro da área, eu fui me envolvendo e hoje como eu disse, eu já estou envolvido na profissão, mais além.

- Você fez curso?

Fiz.

- Qual o curso?

SENAC.

- E você gostou desse curso?

Gostei.

- Você acha que ele te preparou?

Me preparou muito. Melhorei muito.

- O que você mais gosta da profissão? O que você acha que te estimulou a gostar da profissão?

Preparar molhos, pratos diferentes. É o que conta. Um sentido a mais.

- Com relação à questão do trabalho em si, você acha que é uma profissão que dá muito trabalho, que é difícil?

Eu não acho que seja uma profissão difícil, quando a pessoa se dedica ela procura desenvolver, então ela vai criando meios para poder se desenvolver.

- O que lhe incomoda mais no trabalho?

A profissão de fato _____ ocupar o tempo aos domingos.

- O trabalho nos finais de semana lhe aborrece?

É.

- E com relação ao fazer, na hora de fazer, a questão do equipar, das condições de trabalho?

Não vejo nada de _____ com outras coisas para tentar chegar pra atingir o prato.

- Você diz assim a falta de ingrediente?

É.

- Agora com relação à questão do ambiente físico do trabalho, você acha o quê?

O que aborrece no caso é a temperatura. A temperatura é muito elevada, aí aborrece.

- Dentro da cozinha qual é a atividade que você acha que é mais desgastante?

Atividade? _____ movimentação com os pesos. Necessidade de produtos que gente tem que pegar.

- E com relação aos equipamentos? Quais os que você acha que podem lhe trazer algum problema de saúde? Você tem alguma queixa?

_____ me incomoda.

- E os equipamentos da cocção? Qual o que você acha? Tem algum que lhe incomoda muito? Que você tem receio? Acha que vai lhe adoecer?

Não.

- Quais são os equipamentos da cozinha que vocês trabalham aqui?

Batedeira, liquidificador industrial.

- E o fogão?

Fogão.

- Panelão?

Panelão.

- Chapa também trabalha?

- Desses você tem alguma queixa? Em termo de fogão, panelão, chapa?

Não.

- O cardápio daqui é constante _____ forno, chapa?

- Frituras também?

- Com relação a essa questão de doenças, você acha que é uma profissão que favorece trazer doença?

Favorece em termo de esforços repetitivos e também aquela coisa da gente estar no ar quente e ter que ir para o ar frio.

- Você acha que com a continuidade pode gerar problemas de saúde?

Pode.

- Você conhece algumas pessoas que têm ou que se queixam? Cozinheiros mais velhos do que você que tenham queixa ou não?

Queixa sobre as doenças do trabalho, que o trabalho tenha colocado [...].

Por esforços repetitivos.

- E eles reclamam mais onde? Braços?

Braços.

- Coluna?

Coluna.

- E a questão de mão ou ombro?

De ombro, braços, braços inchados. Dores aqui [tronco – apontando do pescoço à cintura] assim.

- Você aprendeu a cozinhar fora do curso que você fez, você aprendeu a cozinhar com quem? Quando você precisou com relação à oportunidade? Quando você precisou trabalhar na área, você trouxe conhecimento de onde?

Esse conhecimento eu trouxe de minha mãe.

- Você gostava de vê-la fazer, observava ou você procurava lembrar?

Era bem a necessidade. Eram eu e meus irmãos sozinhos, só irmãos, no caso não tinha irmão, só do sexo masculino. Minha mãe trabalhava fora e quem ficava em casa tinha que preparar.

- Aí foi aprendendo, fazendo?

- Quando você teve essa oportunidade já achou que tinha os conhecimentos básicos para poder começar.

É.

- Dentro da cozinha você disse que gosta de fazer molhos, gosta de fazer essa parte dos cozidos. Agora fora isso, como é que você trabalha? Como regula seu tempo, a frequência de fazer o prato? O tempo que você tem pra cumprir os horários, o tempo que o alimento precisa para ficar pronto, pra ficar bom? Como é que você trabalha isso?

Eu trabalho é... Eu vejo quais os alimentos que vão estar no fogão, tenho minha presença constante. Enquanto aquele alimento está no fogão, eu vou fazendo outra coisa para poder ganhar tempo.

- Mas aí enquanto você está cortando, está cortando ali...

Estou ligado.

- Está ligado no que você deixou lá. Aí você fica fazendo duas, três atividades ao mesmo tempo?

É.

- Então tem que ter uma atenção muito grande.

Redobrada.

- Com relação a... Você também fica observando os colegas, porque tem outros colegas que ficam com mais responsabilidade. Aí você também tem que ter essa atenção com as pessoas.

Também.

- No caso da responsabilidade do horário é com vocês?

Não.

- Com relação à marcação do horário, isso lhe traz problema ou lhe traz angústia? O senhor se acha pressionado?

Não, porque a gente acaba se acostumando, _____ tempo pra dá aquele horário. A gente acaba se acostumando _____ é uma coisa que a gente já sabe que tem que ser feito, independente de alguém obrigar ou não.

- Já faz parte do trabalho.

Já.

- Já seria uma rotina?

Uma rotina.

- E com relação à questão assim. Você acha que é uma profissão que traz sofrimento _____ prazer.

Não, eu acho que como é uma profissão ampla _____, quando a gente vai buscando conhecimento eu acho que traz prazer, porque a gente nunca sabe tudo, sempre tem algo pra gente descobrir. Então a cada momento a gente vai descobrindo coisa nova.

- Então a cada receita pra você, cada prato novo que você faz é uma satisfação. Mesmo que aquilo traga pra você, vamos dizer 'eu fiz aquilo e me queimei'. _____ Essa queimadura fica como?

A queimadura é um acidente assim, no caso requer da gente _____ para não acontecer. Então antes da gente começar uma tarefa, temos que nos precaver o máximo possível. Nesses anos todos, graças a Deus eu nunca tive acidente grave, só leve.

- E leve é o quê?

Leve é uma coisa assim que não chega a tirar pedaço.

- Como corte? A queimadura também?

Já tive queimadura com café, mas foi de 1º.

- Aí você já considera normal?

É.

- Faz parte da atividade.

Faz parte da atividade.

- Dentro dessa coisa da cozinha, o que é que lhe dá, assim, você já falou dos molhos, cozidos, mas tem algum prato específico que você gosta mais de fazer, que lhe traga mais satisfação? E tem aquele que o senhor não gosta de fazer e se aborrece no dia-a-dia?

É, tem aquele que eu não gosto de fazer, mas eu faço com que eu não fique _____ uma coisa que eu não gosto, não vou fazer com mau-humor. Mesmo não gostando, eu procuro fazer de uma forma que não venha me prejudicar. _____ agrada.

- E o que é que lhe deixa mais feliz, mais satisfeito na profissão?

Mais feliz? Quando eu faço as preparações e as pessoas gostam.

- E o que lhe deixa mais aborrecido?

Quando a gente faz e as pessoas não gostam.

- E o salário nesse meio, como é que fica?

O salário está mais ou menos. Eu acho que ainda existe_____. Poderia ser um salário melhor, melhor remunerado.

- Mas você acha que só o salário dá satisfação?

Não, eu acho que não.

Até ali dá pra levar.

- Mas o senhor acha que o salário _____?

Não, eu acho que não.

- Fazer o que está gostando gera mais satisfação mesmo que o próprio salário?

Com certeza.

- Com relação à questão dos equipamentos de proteção, tem algum inconveniente? Acha ruim _____ usa?

Tem um inconveniente que é o [aparelho] auditivo, porque ele deveria que abranger a orelha _____. Então me incomoda. _____ você aperta _____ Ele protege você do barulho, mas ele lhe atrapalha em termo de você estar fazendo contato coma s pessoas?

Não.

- Você trabalha bem?

Sim.

- Com relação à questão do próprio uniforme, você acha que incomoda?

Não.

- Nem... Ele não incomoda?

Não.

- Assim, nem o chapéu? Nada?

Agora com esse descartável, até que melhorou. O outro era grosso e pesado então abafava, esquenta muito.

- Bem mais prático, não é? Muito bom. E você gosta do uniforme?

Gosto, não tenho problema.

- Você vem de que cidade? O senhor é daqui mesmo?

Nasci aqui, mas fui criado no interior. _____

- Você acha que _____ traz muita coisa do interior para sua profissão? Hábitos, costumes?

Eu acho que não.

- O que você acha que determina mais essa questão dos hábitos, do que você faz hoje em termo de preparação, de tempero? Como você dosa o tempero? Você acha que tem relação de onde morou _____?

Não. O conhecimento a gente faz aqui mesmo. Eu faço a dosagem, eu imagino como as pessoas estão saboreando. Eu imagino assim.

- Na hora que você está fazendo a refeição, como é que você sabe que está na hora de tirar? Você marca com o tempo? Como você percebe o alimento?

Eu percebo mais olhando diretamente, pegando.

- Assim, se está pronto, se está cozido?

É.

- E antes de está pronto, quando você pega o alimento in natura pra preparar, você conhece ele como?

O aspecto dele, coloração, firmeza.

- Teria alguma coisa assim que eu não lhe perguntei que você gostaria de falar com relação à profissão, seu trabalho aqui?

Não.

- Tem alguma coisa assim da profissão, uma coisa interessante ou alguma coisa que o senhor não gosta que eu não perguntei?

O que eu não gosto a senhora já perguntou (risos).

- Mais alguma coisa com relação à área de trabalho, vamos dizer assim, os procedimentos que o cozinheiro tem que ter, que você acha que não é necessário?

Não.

- De uma forma geral?

Não.

- Então tá bom, eu lhe agradeço muito. Tendo mais alguma coisa, eu posso retornar?

- Muito obrigada.

ANEXO V

ENTREVISTA - III

Entrevistado: JOTANEI RODRIGUES DOS SANTOS - COZINHEIRO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA VITÓRIA (UFBA), NO DIA 26/07/06.

- Vamos iniciar a entrevista. Eu gostaria que o senhor Jotanei me dissesse qual sua origem? De onde o senhor veio? Como foi sua formação?

Eu sou daqui de Salvador, sou soteropolitano. Eu tenho o 1º completo. Meus pais são Virgílio Rodrigues dos Santos e Elisete Ferreira de Lima.

- Como o senhor iniciou a profissão?

Eu tomei curso de cozinha no SENAC.

- E o senhor escolheu fazer esse curso, essa profissão por quê?

Eu escolhi porque eu estava trabalhando na área de restaurante. Quando eu entrei aqui no RU, eu era paneleiro, eu lavava panela. E por incentivo de um colega, ele era cozinheiro, ele me incentivou a ir ao SENAC tomar o curso de cozinha. Depois veio o plano de carreira e eu fui incorporado como cozinheiro. Deixei de ser paneleiro e passei a ser cozinheiro.

- Hoje aqui então, o senhor está como cozinheiro?

É, minha função é de cozinheiro. Mas quando eu entrei em 1981 eu era paneleiro. Na minha carteira tinha auxiliar de serviços gerais. Como eu tinha à tarde disponível, eu fui. Como tem alguns colegas meus também, que foram no SENAC e tomaram o curso. Peguei um pouco da teoria e um pouco da prática.

- Lá mesmo no SENAC?

Lá no SENAC.

- Quanto tempo de curso?

Foram 11 meses. Eu fiquei 5 meses no Pelourinho e 6 meses no Comércio no edifício Nelson de Paris [?]. E hoje mudou, construíram a Escola do SENAC perto do Stiep na Tancredo Neves. Então a escola 2 cresceu mais, eu fui pra lá. No SENAC tem a escola 1 e lá embaixo no edifício Cosme/Nelson [?] de Farias era chamado escola 2. Hoje é lá na Tancredo Neves. Fica próximo do Stiep.

- O senhor estava falando sobre o curso lá no SENAC.

O curso que eu tomei no SENAC, foram 11 meses. - 11 meses. Aí foram 5 meses... 5 meses como auxiliar e 6 meses como profissional.

- Nesse profissional, o senhor teve a parte prática também ou não?

Tive que lá no SENAC é assim, a gente fica um mês, se chama praça, um mês em cada praça. Digamos, eu entro hoje, _____ entra hoje, aí ele fica um mês na praça de frios, fica um mês na praça de _____, fica um mês na comida baiana, fica um mês fazendo ceia, até completar os 5 meses.

- Interessante.

Quando ele desce pra escola 2, ele já vai fazer a parte de a la carte. Aí ele fica mais um mês. Na patissaria.

- E tem aula teórica?

Temos aula teórica e temos aula prática.

- O senhor ia dizendo 'vai pra patissaria.'

Vai pra patissaria, lá aprendemos a fazer doces, bolos, pães.

- E o senhor achou que foi válido fazer esse curso?

Eu achei que foi válido, foi válido porque eu cresci dentro do meu próprio setor de emprego, dentro do meu próprio trabalho. Por sinal, quando eu fui pra o SENAC, a senhora a nutricionista dona Angiolina?

- Sim.

Eu falei com ela, porque eu pedi pra uns colegas trocarem comigo o horário, porque cá no Pelourinho a aula era pela tarde e lá embaixo no edifício Cosme/ Nelson [?] de Farias era pela manhã. Então eu tive que trocar. Eu conversei com ela e ela me disse uma frase que eu gostei muito, que ela gosta quando o funcionário procura crescer no seu meio de trabalho, que ela gosta muito disso. Então, foi algo que me deu ânimo. E quando veio o plano de carreira, pra mim foi bom porque o meu salário aumentou. Meu salário de auxiliar operacional de serviços diversos é menor que o do cozinheiro. Então eu cresci dentro do meu próprio trabalho. E é o que eu aconselho também a meus amigos, que procurem fazer a mesma coisa, como alguns aqui foram. Têm uns que não estão aqui, que os filhos ficaram doentes, que são Luís marco e José Carlos que é o cozinheiro da tarde. A senhora vai entrevistá-lo também.

- Então o senhor tem quanto tempo de casa aqui na universidade?

Pegando de 1981 eu tenho 25 anos, mas quando nós entramos em 81 foi pela FAPEX. A FAPEX nos indenizou e nós passamos para universidade. A universidade pegou todos e colocou em 82. Então a maior parte dos funcionários aqui é de 82.

- De 82 até quando o senhor ficou como auxiliar de serviços gerais/ operacionais?

Eu não demorei muito como auxiliar.

- Logo passou para cozinheiro.

Eu logo. Quando eu era paneleiro, eu ficava na cozinha ajudando a fazer _____, fui aprendendo. Então o chefe da cozinha na época, não sei se a senhora conhece [CORTE]... em frente a reitoria, e aí ele viu o meu interesse e me tirou com 90 dias mais ou menos, no ano de 1981. Não cheguei nem fazer um ano no _____, ele me tirou. Me botou como auxiliar de cozinha. Foi daí que eu fui aprendendo mais e me interessando. Fui me especializar. E no SENAC eu também tomei aperfeiçoamento de relações humanas, no mesmo período que eu estava tomando o curso. A gente teve o aperfeiçoamento em relações humanas, como lidar com as pessoas.

- E nessa época o senhor se sentia bem? Estava satisfeito?

Estava satisfeito.

- Gostava?

Gostava. Foi difícil, foi difícil pra tirar esse curso. Da minha turma foram nove alunos.

- Do SENAC?

Do SENAC foram nove alunos. Dos nove só eu que desci pra escola 2, que era lá embaixo como eu falei pra senhora, no edifício Nelson de Farias. Foi muito esforço, muito esforço. Eu tive pra desistir, mas tive conselhos de amigos pra eu não desistir, e hoje está servindo pra mim. Eu estou satisfeito e trabalho com amor. Todo dia eu sempre converso aqui com meus amigos. Todo dia quando eu venho trabalhar é como se eu estivesse novo. Eu vou fazer o meu trabalho com perfeição, porque eu gosto dessa profissão.

- Eu digo, geralmente quem vem ser cozinheiro é porque gosta. Então o senhor se sente hoje com um trabalho satisfeito?

Me sinto satisfeito. Como profissão eu gosto. E antes de ser cozinheiro eu era pintor de automóveis. Depois como as coisas vão acontecendo naturalmente, eu _____ ser cozinheiro.

- E o senhor faz algum trabalho fora daqui ou não?

Não, eu só trabalho aqui. Eu tentei trabalhar... Eu cheguei a trabalhar num restaurante na Barra Avenida, no Frutos do mar, já ouviu falar?

- Já.

Trabalhei ali no Frutos do Mar. Mas não deu pra eu ficar com os dois, porque cozinha é muito puxado, quentura, chapa. Eu só fiquei um mês. O dono até queria que eu ficasse mais tempo, mas não deu, estava muito puxado, porque eu trabalho aqui durante o dia e lá eu pegava às 17 horas e largava 23 horas. Estava muito puxado, tinha vez que não tinha mais transporte pra eu ir pra casa, porque eu moro na Vasco da Gama, aí tinha que ficar no Barra Vento esperando per noitão pra chegar no Rio Vermelho e pegar outro, voltando pra Vasco, pra no dia seguinte estar aqui. E no nosso trabalho a gente tem que produzir, que os nossos colegas percebem quando estamos cansados, aquela coisa. Então eu gosto de produzir no meu trabalho, é tanto que quando eu saio daqui eu vou pra casa, descanso, deito pra dormir cedo, que é pra no outro dia estar aqui disposto pra trabalhar, que eu sei esse trabalho como é. A gente tem que

adiantar. s vezes tem algum colega que está um pouco cansado, e aquele outro que está vendo aquilo tem que quebrar/fazer o serviço sair no horário.

- Por que é uma hora _____ é muito rígido os horários.

Muito rígido, como no caso o almoço sai 11:30, então quando dá esse horário de 11:30, os estudantes já estão ali pra almoçar. Eles têm o compromisso deles também. Então eles chegam e querem encontrar o almoço. Se eles não encontrarem o almoço nesse horário, que é o determinado e começar a sair sempre atrasado, claro que eles vão reclamar, porque vai atrasar também as atividades deles. Por esse motivo a gente se preocupa. A responsável pela cozinha, D. Márcia, está sempre ali, ela sempre fala com a agente 'o horário', pra na hora vê o que está faltando. Então a gente já sabe disso, durante o tempo que nós temos aqui, já estamos maduros a respeito disso.

- Seu Jotanei me fale um pouco sobre o que é trabalhar na cozinha, esse serviço, sobre as condições? A questão de trabalhar em fogão, do calor, como o senhor já comentou. Fale um pouco da atividade.

Atividade de cozinha a gente primeiro tem que gostar. Realmente, nos dias de verão faz muito calor na cozinha. Eu mesmo uso esse chapéu de cozinheiro, de mestre cuca. Eu o uso, mas quando chega num certo horário ele esquenta a cabeça. Aquilo era pra ter um furo como os outros chapéus têm. Ele esquenta a cabeça, aí eu dei pra perceber que eu dei pra [comecei a] ficar com dor de cabeça. Quando dá um certo horário assim, é tanto que eu tiro, aí já não sinto mais dor de cabeça, porque junta a quentura do verão com a quentura da cozinha, como por exemplo, nos dias que estamos na chapa. No caso o pessoal que está na chapa - no ramo de hotelaria chama rotsol – o rotsol é encarregado de ficar ali nos assados e grelhados. Quando a gente está ali é muita quentura. Então a gente tem que adiantar o trabalho, que é pra na hora de tomar banho, não ir para o banho com o corpo quente. Eu diversas vezes quando estou na chapa, eu não tomo banho. Eu chego, lavo o rosto, lavo os braços e saio, vou pra casa pra evitar doenças no futuro. Eu já ajo dessa maneira.

- Em relação ao uniforme, o senhor está falando sobre a questão do chapéu, qual outra coisa do uniforme que lhe incomoda, lhe deixa assim [...] não ajuda no trabalho, lhe cansa, lhe sobrecarrega?

Do uniforme eu não tenho o que falar, só o chapéu que deveria ter um furo, porque fica na nossa cabeça e esquenta.

- E o avental não atrapalha?

O avental? Eu uso o avental de napa, porque eu trabalho na praça dos legumes, trabalho com legumes, lavando legumes, como alface, repolho. A gente coloca ele [legume] no hipoclorito para matar os micróbios. Então lavando ali, o avental de pano ele molha, molha e passa para a farda. Então eu pedi a D. Márcia um avental de napa. Ela me deu.

- Já aconteceu do senhor se queimar, se cortar?

Já, já, já me queimei na chapa mesmo, quando a gente está trabalhando na chapa, aqui ó. Às vezes vai botar um bife, ele escapole no óleo. Vai botando, porque a gente amacia um monte pra trabalhar, aí quando vai botar ele escapole e bate naquela parte que fica o óleo, aí bate e salpica na nossa pele, queima. Não é queimadura assim grave, é somente uma bolhinha normal. Porque nós temos que trabalhar com atenção, no caso de acender um forno como têm alguns colegas, esses que estão entrando da FAPEX, eles não sabem como acender um forno, e às vezes a gente pede. Eles acendem primeiro a boca e depois vão riscar o fósforo. Então o gás acumula e pode explodir _____. Já aconteceu uma vez uma colega acendeu, ligou a boca do forno e foi pegar o acendedor, quando ela voltou que botou o fogo, explodiu. A sorte que ela não estava com o rosto em cima, acendeu de lado. Então tem que ter essa atenção. E cada dia que nós vamos fazendo esse trabalho, a gente vai se aperfeiçoando. E eu pelo tempo que tenho, já estou prático a esse respeito.

- O senhor diz essa atenção com relação a equipamentos, a proteção ao corpo? E como é a atenção na hora de fazer aquela preparação, aquele alimento? Sobre o tempero, como é que o senhor faz? Qual é o cuidado que tem, não deixar queimar, as quantidades?

O tempero a gente faz na ordem. Digamos, vou pegar um ensopado, fazer ensopado, então eu tenho que primeiro refogar o alho, refogar a cebola e depois eu coloco o extrato, depois coloco o tomate e o pimentão. Porque uma coisa que eu aprendi também, têm umas marcas de extrato que se a senhora colocar ele depois do tomate e o pimentão – porque o tomate e o pimentão soltam água – então aquele extrato não dá cor na comida. E quando se coloca ele junto, só com a cebola e o alho, então ele cozinha ali. Aí o extrato fica mais colorido e dá cor ao prato. Tem muitas pessoas que gostam de ver um prato além de saboroso, bonito. Se a

senhora vai comer um ensopado de galinha e ela está branca, a senhora fica sem apetite. Mas se a senhora vê aquela galinha colorida e também com paladar, uma coisa associa a outra.

[CORTE]

Eu ouvi no rádio falando a respeito do dia do cozinheiro e tem o dia do garçom. E tem o dia do cozinheiro, eu ouvi dando no rádio o dia do cozinheiro. Eu anotei, que eu nunca vi comemorar o dia do cozinheiro. Comemoram mais o dia dos garçons. Existe o dia do cozinheiro, eu anotei lá na minha agenda.

- O senhor ficou feliz em saber que existe...

Eu fiquei feliz por saber que existe o dia do cozinheiro.

- Voltando ao que o senhor faz, a preparação, o senhor disse que agora está nos legumes. Dessa _____, porque a gente sabe que existe a divisão na cozinha, principalmente numa cozinha industrial. Desses alimentos, qual o senhor gosta mais de preparar? É a parte de carne, arroz, feijão, as saladas ou é indiferente?

Eu gosto de preparar molhos. Gosto muito de preparar molhos. Tem um molho que eu já gosto de preparar, que é o molho branco. Saía sempre na residência 3, quando eu estava lá. A senhora conheceu D. Sônia? Foi nutricionista daqui.

- Sônia ???????/?

Sônia ????????

- Conheci.

E ela... Saía [molho branco] direto na residência 3, era chuchu ao molho branco. O pessoal já gostava e eu já gosto de preparar esse prato. É um dos pratos que eu já gosto de preparar. Não é o chuchu com molho branco, é mais o molho branco, porque eu posso usar ele em outros pratos. Eu gosto muito de preparar ele, fica muito gostoso. E as meninas da residência 3 sempre me pediam a receita do molho.

- E o senhor gosta do molho por que? Porque acha que ele dá mais gosto a comida, melhora a aparência?

Ele dá mais gosto a comida e é também um molho sadio, leva noz moscada.

- E o senhor acha que os molhos identificam mais a mão do cozinheiro, o preparo dele, o tempero da pessoa?

Identifica, identifica a mão do cozinheiro.

- Naquele molho o senhor dá o toque que outro não dá, personaliza mais?

É, porque o que dá o paladar da comida é fazer o tempero na ordem, entendeu? Colocar também o sal no ponto, o alho tem que estar corado, a cebola tem que estar corada, o pimentão, o tomate tem que estar corado e o sal no ponto. Se eu vou fazer um molho e jogar tudo junto, não pega paladar, fica totalmente diferente.

- O que é o ponto do sal?

O ponto do sal é estar no agrado de todos. Você coloca, digamos, sai um espaguete, todos gostam do espaguete, não dizem que está faltando isso, faltando aquilo. Eu quando faço o almoço na cozinha, primeiro eu gosto de mandar os colegas provarem, um, dois ou três provarem, porque quando vem de lá pra cá, até D. Márcia prova, a nutricionista prova, quando vem de lá pra cá praticamente os outros [estudantes] aqui vão aprovar. A maior parte das pessoas vai aprovar, porque existe o seguinte também, não se agrada a todos, sempre tem [...]. Mas agradou a maior parte já é [...]. Às vezes chega um, dois que acharam que precisava mais de sal.

Outro dia eu fiz um mingau de milho. Eu fiquei trabalhando aqui um período de tarde, tirei as férias do colega, de Edival, aí fiz um mingau de milho e pedi a D. Márcia pra provar. Eu achei que estava bom de açúcar, mas ela achou que pegava mais um pouquinho de açúcar. Eu coloquei mais um pouco de açúcar, sendo que este pouco que eu coloquei não ultrapassou, nem ficou. Não ultrapassou que ela no caso se tratando de gosto, achou que estava pouco. Aí não ultrapassou, porque ela poderia ter me mandado colocar mais um pouquinho e eu colocar em excesso. Eu coloquei mais um pouco, mas que o paladar ficou na média. É como também o açúcar, se adoçar o café, não se coloca o açúcar, porque também vão ter os gostos [de cada pessoa]. Têm pessoas que vão querer mais pouquinho de açúcar, então a gente não ultrapassa, deixa ele equilibrado. Tanto pode botar podendo botar mais um pouco. Porque no caso do sal

e do açúcar, se colocar eles na média, na medida, se precisar de mais um pouco a gente pode colocar. Agora, se ultrapassar fica difícil, não tem jeito se salgar, se adoçar demais.

- Como o senhor na hora da cozinha, do preparo, como o senhor usa sua atenção? Porque a gente tem que ter cuidado na hora que começa, vamos dizer assim, lavar. Aí bota uma coisa no fogo, sabe que está bom. Como é que o senhor vai controlando essas coisas, a questão do tempo, do estar bom, estar no ponto, não estar no ponto, precisa corar mais um pouco, não precisa? Como é que o senhor coloca sua atenção?

Hoje mesmo eu preparei massa parafuso, salada de massa parafuso. E esse tipo de massa, se deixar ela demora muito no fogo, esbagaça. Então, eu fiz o seguinte: eu coloquei a água, quando a água estava fervendo eu não deixei ferver mais, joguei a massa e desliguei. Ela cozinhou na própria quentura. Então minha atenção foi pela massa, a qualidade da massa, que não era boa. Mas já tem outro tipo de massa que tem que deixar dá mais uma fervurinha. Então a gente fica atento também a isso, ao tempo.

No caso das verduras, as verduras eu tenho que estar observando. Abóbora _____ ela se deixar ferver, esbagaça. Se for salada mista, se eu for cozinhar, tem aquela verdura que cozinha primeiro que a outra. Eu coloco a que cozinha a que demora mais, como no caso a cenoura, a cenoura demora mais do que a batata pra cozinhar. Aí eu coloco a cenoura e em seguida coloco a batata. Dou um tempinho de mais ou menos cinco minutos e coloco o chuchu. De três a cinco minutos mais ou menos, e coloco o chuchu. Já a abóbora eu a coloco numa panela separada, que tem umas abóboras que vêm cheias de água. Aí eu trabalho dessa maneira, observando os gêneros. E no caso, como eu estou aqui na praça de saladas, de fazer saladas, a gente lava também no hipoclorito, deixa cinco a dez minutos descansando, enquanto está fazendo outras coisas.

Tomate a gente separa aqueles que não estão bons. Cada um faz uma coisa, porque cozinha ela é função específica, cada um faz uma coisa. Aqui, aqui não, aqui é uma cozinha industrial. Eu estava até conversando com um colega, aqui nós temos uma brigada de cozinha, que quando a gente está tomando aula teórica, falam a respeito disso, das pessoas específicas. Digamos, eu vou trabalhar no Otton, chego lá eu vou ser um patisseiro. O cozinheiro ele sabe tudo, ele sabe fazer tudo. Quando ele vai aprender, ele aprende tudo, mas está precisando no Otton de um patisseiro, aí vou ser patisseiro, fazer bolo, fazer doce. Estão precisando de um salsiêr, que no caso já é função específica, o salsiêr é encarregado de fazer molhos, então eu

vou ficar só fazendo diversos tipos de molhos ali. Sorveteiro entende? Então aqui o cozinheiro faz tudo. Aqui nós temos uma brigada de cozinha. Aqui ele vai catar o feijão, aqui ele vai para praça de salada, no dia que o outro está folgando ele vai para o fogão.

- Isso lhe aborrece de ter que fazer tudo, estar em todas as atividades?

Não, não me aborrece. Eu gosto. Eu ouvi um colega falando outro dia, que no depósito _____ que a gente conversa, eu fui no depósito comprar material que eu estava construindo a casa, aí o dono do depósito estava falando a respeito de emprego, ele disse que as empresas estão escolhendo o empregado, funcionário mais versátil, que faz diversas coisas. Então foi algo que eu também absorvi, porque na vida a gente vai vivendo e aprendendo. Tem uma passagem na bíblia do apóstolo Paulo que ele diz 'aprendeis de tudo e retei o bem [?]'. Então eu vou retendo o bem. Eu disse a ele isso, faço de tudo o que precisar, porque eu aprendi, na minha profissão eu aprendi tudo. Nesse caso que eu estou falando dentro da minha profissão, que eu sei fazer. Eu aprendi a fazer. No caso um molho, precisa fazer um molho, precisa fazer uma salada, precisa fazer uma comida baiana, eu vou, faço. Eu só não faço aquilo que não está dentro da minha profissão, como por exemplo, me tirar pra fazer uma limpeza, varrer, não é da minha profissão. Isso se me mandarem eu não vou fazer, porque já aconteceu uma vez comigo aqui. Um administrador que tinha aqui queria que eu fosse para o serviço de limpeza. [Os funcionários] Estavam em greve, fizeram uma paralisação, porque não receberam o salário e ele queria que eu fosse varrer do lado de fora. E não é minha profissão, eu disse a ele que não ia. Mas se fosse dentro da minha profissão, ele mandasse eu fazer qualquer coisa, eu ia fazer, faria e faço.

- O senhor na sua casa cozinha?

Eu só cozinho em minha casa na Semana Santa, sexta-feira santa. Eu faço caruru, eu faço vatapá, eu faço xinxim de galinha, só na semana santa.

- No dia-a-dia não?

No dia-a-dia não, porque é comida pouca, é só 1 kg de feijão, ½ kg de arroz. Um quilo de feijão dá para passar três dias mais ou menos, são seis pessoas, três dias a quatro. É pouca coisa, minha esposa faz. E eu acordo cedo pra vim trabalhar e no dia que eu estou folgando eu gosto de jogar bola, eu vou jogar bola, é um lazer e todo cidadão tem direito ao lazer, é

constitucional. Ela faz e quando é na semana Santa, que vai minha irmã lá pra casa, os parentes, eu faço. Aumenta mais...

- É festa.

É festa.

- Então o senhor só gosta de cozinhar na festa?

Na festa, até os parentes gostam, meu irmão, cunhada que vai [...].

- Mas existe aquela coisa de que 'eu não gosto, porque estou repetindo o que eu faço como trabalho?'

Não.

- E essa coisa do senhor dizer 'ah porque é pouco'. O senhor acha que faz diferença? É diferente cozinhar quantidades pequenas e quantidades grandes?

É diferente, é diferente por causa do costume. O costume, a quantidade de tempero que é usada, então é [...]. Muitas vezes a pessoa que está acostumada a fazer almoço pouco, quando ela vai fazer uma quantidade maior às vezes não sai tão bem o paladar. E vice-versa, aquela pessoa que está acostumada a fazer muito, ao fazer pouca quantidade não sai com o mesmo paladar, até que ela se habitue também com aquela quantidade.

- Como o senhor regula essa quantidade do tempero? Porque a gente não fica com a balança ali, medindo, pesando. Como o senhor se atenta para fazer essa coisa? Como o senhor regula esse tempero, as quantidades? É na mão, no sentir? O senhor sente?

É no sentir, é na mão, porque muitas vezes acontece, a nutricionista faz uma base. Final de semana mesmo acontece muito isso, porque vocês nutricionistas trabalham na base da caneta, da quantidade, da porção para as pessoas. Mas muitas vezes não dá certo. Acontece muito isso aqui. No final de semana fica uma quantidade de óleo que não dá, no caso no dia que é bife grelhado, a quantidade de óleo que deixa é pouca. Então nós temos que requisitar mais. A quantidade de arroz as vezes que fica não dá, nós temos que requisitar mais. Tem dias que a gente vai 'na sexta' e observa. Marival mesmo faz isso, ele observa. Mas eu folgo no dia de sexta-feira, não posso fazer isso. Tem vezes que no final de semana falta [comida], em alguns

plantões falta. No frango mesmo que ela deixa aí, tem vezes que não dá. Fazem [nutricionistas] aquela base, quando a gente chega no final de semana pra trabalhar, não dá...

[FIM DO LADO DA FITA]

Acontece isso também no meio da semana, faz um cálculo e não dá, tem que acrescentar. E a gente avisa.

- O senhor acha que não dá por quê? É porque, vamos dizer o que a gente faz na caneta não concilia com o pensamento, vem mais gente do que se esperava ou existe a variação do alimento, tipo assim, esse rendeu mais, aquele rendeu menos. No caso do frango, tinha mais gordura e já perdeu mais, estava com mais gelo?

Isso acontece.

- O que é que varia?

Acontece isso, porque o frango elas colocam o peso com o gelo, mas depois que limpa diminui. Já não é mais, digamos se colocou 90 kg, depois que tira a pele e degelo, ele perde aquele peso. E o movimento aqui também é imprevisível, nem todo dia vêm 200 pessoas, nem todo dia vêm 216. Tem dias que diminui, tem dias que aumenta.

- O senhor falou com relação a gordura, como o senhor tem a base? Tipo assim, isso vai dá, isso não vai dá. É a variação de cada cozinheiro? Como ele gosta de fazer? O que o senhor acha?

É o dom da profissão, o dom que a gente tem, o dom da percepção, de dizer que não vai dá. É isso, a gente observa a quantidade que for colocar, a prática já do dia-a-dia. A gente vê que não vai dar, aí fala com a nutricionista, no caso D. Márcia, vai, pede mais, ela coloca. Porque a gente trabalha em comum acordo. Ela faz lá o cálculo, também com a prática que já tem, ela também concorda e dá certo.

- E o que é que o senhor chama de dom? Dom da profissão? É o que não ensinam a gente, que vem de dentro?

O dom é o que não ensinam a gente, é o que vem de dentro, porque tem pessoas que fazem, mas não têm o dom para fazer aquilo que estão fazendo. Fazem porque aprendeu. Tem

peças que ensinam, mas não têm o dom de ensinar. Já tem outras que ensinam e têm aquele dom.

- O senhor diz assim 'não aprendeu é o que sente vontade de fazer, é intuição, o que é?'

O que sente vontade de fazer.

- Porque a gente vê na profissão do cozinheiro muito essa coisa assim do gostar. O senhor acha que tem um pouco de arte?

Tem.

- Assim que vem de inspiração da pessoa?

Tem uma somatória dessas coisas, gostar da profissão, interesse pelo que está fazendo, dedicação, não fazer de qualquer jeito, fazer como se fosse pra si próprio. Eu sempre faço assim, sempre trabalho assim. Eu procuro fazer meu trabalho com amor, com dedicação, porque eu ganho pra isso. Uma das coisas que você pensa é isso 'eu ganho pra isso'. Eu sou pago pra fazer perfeito, eu me dedico, eu gosto.

- E esse salário lhe deixa satisfeito ou o senhor acha que esse salário compensa o senhor colocar toda essa energia de satisfação, de bom gosto?

Hoje compensa. Antigamente, há tempos atrás o salário estava precisando de reajuste, mas nem por isso quando o salário estava precisando. Quando nós funcionários estávamos precisando de um reajuste salarial, eu deixei de exercer minha profissão com amor. Pra mim o salário nunca foi problema pra eu exercer minha profissão com amor. Sempre fiz com amor, com dedicação. Sempre fiz e vou continuar fazendo. O salário não vai ser motivo pra eu não fazer meu serviço com amor. Diante de muitas lutas aqui, reivindicações, melhorou o salário, hoje está bom. Das greves que nós fizemos tivemos algum ganho. Como nós, a categoria dos cozinheiros teve reposicionamento, nós tivemos _____, melhorou nosso salário, porque teve algumas categorias que tiveram reposicionamento individual, digamos os porteiros contínuos tiveram, pessoas que atendem telefone, as secretárias tiveram. Então algumas pessoas, umas classes aqui dentro da própria universidade tiveram reposicionamento. Teve outra classe que não teve reposicionamento, como os garçons, os açougueiros. Então nós melhoramos em 2002.

- O que é que lhe deixa mais aborrecido no trabalho?

Nada, aqui não tem nada que me aborreça. No meu setor de trabalho nada me aborrece, nada.

- Nem a falta de tempero pra deixar a comida mais gostosa?

Bom, isso aborrece. Tem dias que falta tempero, o fornecedor atrasa, mas não é aborrecimento, aquele aborrecimento de perder o juízo, de até passar para os outros que não têm nada a ver. Nesse sentido não tem, porque eu quero fazer meu serviço perfeito, quero que os outros gostem, porque eu fico satisfeito quando a senhora chega pra mim ‘Jotanei, essa moqueca de peixe está ótima, esse molho que você fez’ – como nós estávamos falando do molho branco – ‘está uma delícia essa empanada que você fez, esse bolinho de peixe [...]’.

Eu trabalhei na creche. Tinha a mãe de um aluno, uma criança que ficou na creche, ela chegou pra mim ‘Seu Jotanei, meu filho já gosta do bolinho de peixe que você faz, gosta!’ Ele falou até na presença de D. Márcia. E me pediu uma vez a receita pra fazer esse bolinho de peixe. Então isso pra mim é gratificante, me sinto feliz. Me sinto triste quando dizem ‘pô, esse molho não está com nada [...] pó, essa comida saiu salgada [...] pó, o almoço hoje [...]’. Aí aquilo eu vou pra casa e procuro no outro dia me dedicar pra fazer melhor. Porque tem aquilo na profissão também, tem dias que o profissional não está bem, é o médico, é o professor, é o cozinheiro, é o psicólogo e assim sucessivamente. Tem aquele dia que a pessoa não está bem, às vezes não é no setor de trabalho, é em outro local. Às vezes foi de _____, alguma coisa dia-a-dia. Mas eu sempre procuro fazer com atenção, fico satisfeito quando a pessoa chega e elogia. Não elogiando também e nem criticando, eu não fico correndo atrás de elogios, mas quando chega que elogia, eu vou pra casa. Me dá uma injeção de ânimo. Eu fico feliz quando eu faço um almoço bom. Eu não trabalho no fogão todos os dias, eu só trabalho no fogão no final de semana. Eu trabalho mais na salada, fazendo a salada. No final de semana, que o outro cozinheiro está folgando, eu trabalho no fogão.

- Me fale um pouco Seu Jotanei sobre o ambiente de cozinha. Não digo o ambiente em relação às pessoas, mas sobre a questão da luz, de ventilação, calor, temperatura. Como é esse ambiente de coisa molhada, escorregadio? A gente sabe que é uma área industrial.

Aqui o ambiente está precisando melhorar o piso de cozinha, em matéria de equipamentos, parte hidráulica, esgoto. Vieram aí, fizeram o serviço, a prefeitura do Campus. Se a senhora entrar na cozinha vai vê, deixaram destampado. A gente já comunicou. Tem uma telha mesmo

que o vento tirou e quando chove fica molhando a gente dentro da cozinha. Isso não pode acontecer, porque a gente está ali na quentura, de repente cai um pingo de água. Podemos pegar gripe, depois uma pneumonia. Já aconteceu com um colega nosso ficar doente aqui e aparecer com umas coceiras no braço e dessas coceiras ninguém sabe o que foi. Teve que se encostar, se aposentar por invalidez.

- Aqui dentro?

Aqui.

- É uma profissão que o senhor acha que favorece desenvolver doenças?

Não, ela não favorece desenvolver doenças. Não é uma profissão que favorece. A gente pega doença...

- Porque independente daqui _____, é o próprio ambiente de molhação, de calor.

No caso dessa rede de esgoto está descoberta, que a prefeitura fez o trabalho e não cobriu. Está favorecendo a gente pegar uma doença. E a telha também que caiu, o vento arrancou, fica caindo água na gente, pode ser que aconteça. Quando a gente vai almoçar, almoça lá dentro, aí tem aquele mau cheiro de esgoto. Já foi comunicada a direção, a direção já chamou a prefeitura de Campus, mas eles ainda não vieram. A parte hidráulica mesmo, as torneiras estão todas pingando lá. E a gente vai trabalhando, porque o trabalho não pode parar. ____

Nós tivemos um curso de higiene que D. Márcia deu pra nós de manipulação de alimentos. Então a gente faz tudo direitinho. Se vai temperar uma salada, pega luva pra temperar essa salada. Se vai lavar um alface, coloca hipoclorito. Então somou na nossa profissão esse curso que ela deu.

- Quando o senhor... Existe também uma repetição do cardápio, hoje é um, amanhã é outro, mas no tempo se repete? Isso lhe chateia, lhe aborrece?

Não, aqui o cardápio... Hoje não que nunca _____, mas antigamente o cardápio vinha assim escrito 'sujeito a alteração'. Estava saindo aquele tipo de alimento, mas se caso faltasse nós poderíamos colocar outro no lugar. Mas não me chateia, porque quando eu saio de casa eu coloco em minha mente o seguinte, que eu venho trabalhar, que eu tenho uma carga horária pra cumprir. Eu pego de 7 da manhã até as 13:30 [ou 3 e 30?], então eu tenho que dá aquela

carga horária. Eu trabalho dentro daquela carga horária com satisfação. E ainda que venha precisar, como já aconteceu de um colega não vim e eu ter que dobrar, e eu continuo fazendo sem me chatear, com amor.

- Quando o senhor diz 'boto na mente' é o quê?

Me conscientizo.

- O senhor está se conscientizando que estar vindo fazer uma atividade?

É, final de semana mesmo é meu plantão, eu sei que é meu plantão. Eu venho trabalhar, não fico com pressa para que as horas passem. Eu venho trabalhar. Digo a minha esposa 'vou dá plantão sábado e domingo' pronto. Venho e trabalho alegre. Cumpro meu horário. Quando dá meu horário, eu vou embora. Ali estou livre pra fazer o que bem quiser e entender. É um feriado, qualquer coisa, um período também que D. Marcai me chamou 'Jotanei, você pode vim pela tarde?' – que um colega ia sair de férias, estava pra vim um cozinheiro de Cruz das Almas, o que está aí, Jorge. Por sinal ele está indo até pra residência 2. Estava pra vim que o outro colega estava de férias. Eu vim, trabalhei. Tirei os 30 dias dele.

- Essa coisa do gosto e da conscientização dessa relação de trabalho, lhe ensinaram isso?

Foi, me ensinaram.

- Ou o senhor começou a perceber e viu que é importante e que é necessário fazer essa distinção?

Me ensinaram, fui aprendendo no dia-a-dia.

- Com a vida ou no curso?

Fui aprendendo com a vida.

- No curso colocaram isso claro para o senhor? Assim, na hora que o senhor sai de casa tem que botar na mente que vai trabalhar para não se aborrecer.

Não no curso de cozinheiro, de auxiliar de cozinheiro, mas no aperfeiçoamento que eu tive de relações humanas, onde - como nós estamos conversando aqui – a pessoa que estava passando esse aperfeiçoamento pra mim de relações humanas, falou que às vezes [...] (no caso, ela

pegou todo mundo, os dois grupos - garçons e cozinheiros). Às vezes tem um cliente que sai de casa com problemas, se desentendeu com os filhos, se desentendeu com a esposa, com alguém no trabalho ou na rua, no baba e ele vai pra aquele bar pra desabafar, pra se alegrar um pouco. E muitas vezes ele maltrata o garçom sem querer, sem intenção, porque ele está com aquele problema. Então o garçom ou cozinheiro tem que ir com ele, conversar com ele, tem que trata-lo bem e não procurar também entrar em conflito com ele, passar a mesma coisa pra ele, por causa da nossa profissão, que é de tratar bem nossa função. Então essa aula de relações humanas foi vista por causa da função nossa e da necessidade no futuro próximo que nós iríamos ter.

- Com relação à profissão tem alguma coisa que o senhor gostaria de colocar, além do que a gente já conversou?

A gente aqui não faz uma reciclagem, nós cozinheiros. Tem classe trabalhadora que faz reciclagem. Os vigilantes eu não sei se fazem de ano em ano ou de três em três meses e os cozinheiros aqui não fazem reciclagem.

- O senhor que a universidade que não faz. Existem fora empresas que fazem isso? O senhor tem conhecimento? É uma coisa da universidade de não fazer?

Existem empresas que fazem reciclagem de cozinheiros. E o que acontece aqui também é as transferências, digamos dos cozinheiros para as residências. Isso prejudica o cozinheiro, porque o cozinheiro vai para a residência, chega na residência e fica fazendo café. Digamos que ele passe dois anos lá fazendo café, três anos, aí ele perde um pouco da prática, um pouco do pique, da rapidez. Foi o que aconteceu comigo, eu fiquei seis anos mais ou menos na residência três só passando manteiga em pão, esquentando café, fazendo suco, mingau. Quer dizer, a gente vai perdendo um pouco da prática, vai esquecendo.

- E isso lhe aborrece muito?

Não, eu não me aborreci. Não chegou a me aborrecer.

- Mas nem um pouquinho de _____?

Mas eu senti que eu estava perdendo um pouco da prática. Foi tanto que quando eu fui pra creche e tive que fazer um bife de fígado, eu senti que estava sem aquela rapidez que eu tenho

pra fazer e com o decorrer eu fui. Porque o que a gente aprende não esquece tudo, não esquece. Quando a gente começa a fazer aquela atividade, faz com perfeição. Eu senti. Vai ficando. Diminui.

- Essa coisa de só passar manteiga é muita repetição e não tem criatividade nenhuma.

Não tem criatividade nenhuma, aí acaba esquecendo, porque cozinha é criatividade. Eu fiquei lá seis anos, como eu falei. Eu vou preparar um molho bejamel, que é o molho branco, aí esqueço de alguns ingredientes. Eu vou preparar um molho a vinagrete, mas tanto tempo sem fazer que esqueço alguns ingredientes. Se tiver algum colega ali de junto pra dizer 'não rapaz, ficou faltando isso'. Que às vezes a gente não bota, porque não tem, mas 'ficou faltando isso'.

- O que é que faz uma comida ficar gostosa?

O tempero no ponto. O tempero no ponto é que deixa a comida gostosa.

- E quem dá esse ponto?

Soma...

- Porque tem gente que faz a mesma coisa e não fica [igual]. O que é que faz a diferença? Eu posso ter o mesmo ingrediente que o senhor tem, mas o meu nunca vai sair igual ao seu, e o gosto também não vai ser. O que é que faz diferença?

É colocar os temperos em ordem. Refogar no caso. Refogar o que tem na ordem. Se jogar tudo junto, digamos eu pego extrato, cebola, joga tudo junto sem refogar. Se eu quiser, como manda a ordem, com certeza o meu vai sair com o paladar melhor, porque eu fiz na ordem. É como cobrar a lateral dentro do campo, se eu for cobrar a lateral já mudando _____ costas, eu vou cobrar a lateral... Eu que joga bola sei que lateral não posso levantar a perna e a bola tem que vim cá traz. Aí vai outro atleta do meu time e pega a bola _____. Ele cobrou a lateral, mas o juiz não aprovou, porque ele cobrou errado.

- Na cozinha vai por aí.

Na cozinha vai por aí. Tem que vim na ordem. Se ele jogar, é cozinheiro igual a mim, mas se jogar tudo junto, não sai bem. Eu gosto de fazer o pirão, o seguinte: eu vou botando a farinha junto. Mas quando bate a farinha no liquidificador, eu já acho que não fica com o mesmo

paladar. E coloca água, depois chega pra lá, vai botando outro caldo, eu acho que já diminui. Então colocando diretamente, devagar, que o povo bate. Tem essa ordem. Fazendo na ordem sai bem. Se fizer fora de ordem.

- A questão que o senhor falou de prática, experiência, com o passar do tempo cada dia dessa prática, o senhor acha que diminui sua responsabilidade?

Não, não, aumenta.

- Por ter mais experiência, o senhor se sente mais confortável pra diminuir a atenção no que está fazendo?

Não, aumenta mais ainda. Foi como eu falei no início, cada dia que eu trabalho é como se fosse o 1º dia. Procuo fazer. Eu fico sempre atento àquelas coisas que eu estou fazendo, pra fazer com perfeição, porque se desviar a atenção não sai bom. Eu não me sinto a vontade por ter muito tempo de profissão. Eu não acho que porque tenho muito tempo de profissão, eu não tenha que fazer com a mesma responsabilidade, com a mesma atenção. Cada dia eu faço com a mesma atenção, até quando estiver na profissão. Se Deus permitir que eu me aposente.

- O senhor pretende se aposentar nessa profissão?

Eu pretendo me aposentar nessa profissão.

- E tipo assim, o senhor tem uma perspectiva de quando se aposentar poder continuar a trabalhar? O senhor gostaria de continuar nessa profissão ou mudar?

Quando eu me aposentar se eu for chamado pra trabalhar em outro local e se eu tiver com condições, eu vou. Porque essa profissão é uma profissão que cansa muito a gente. No caso, no pólo petroquímico o cozinheiro se aposenta com 25 anos, por causa da quentura, porque ele fica tomando quentura no umbigo, quentura na cabeça. Muitas vezes precisa ir ao guarda manjê pegar uma coisa, _____ gelo. Por esse motivo ele se aposenta com 25 anos. Aqui na universidade é aos 35. Então, se eu ainda estiver com condições, estiver com saúde no caso e surgir outro local, eu trabalho.

- O senhor falou desse calor no corpo, dessa quentura, chega a queimar? Provoca queimaduras _____?

No dia que estamos na chapa, nos queimamos. Trabalhando na chapa, [e] quando é churrasco queima, não tem jeito. O óleo pinga, salpica, aí queima. Quando é serviço a la carte, não tem como se queimar [ou 'como não se queimai'?), quando é também no forno, quando estamos assando alguma coisa no forno, no dia que sai frango, frango assado. Que essa cozinha aqui é industrial, então a quantidade de comida é muita, são 200 kg, 300 kg. E as assadeiras daqui são 'grandonas', só os homens aqui que colocam no forno pra assar e são pesadas pra tirar. E _____ descuida, a placa vem aqui em cima, queima.

- Pelo corpo acontece queimadura.

Não, pelo corpo.

- [...] com aqueles caldeirões grandes, aqueles panelões, aí tem aquelas válvulas de vapor.

Pode vim acontecer quando a pessoa não tem experiência, mas o cozinheiro geralmente já tem experiência.

- Atento.

Atento. Agora do imprevisto pessoa nenhuma se vira. Mas a gente faz de tudo pra que não aconteça, pra que não haja imprevisto.

- Eu quero que o senhor me fale mais uma coisa sobre a questão da percepção de gosto, de sabor, de cheiro, de olfato. Essa necessidade do cozinheiro que está muito vinculada e essas coisas. Como é que o senhor trabalha isso, da aparência, do cheiro, do sabor?

Eu gosto de provar a alimentação. Por isso eu provava de maneira errada, mas com esse curso de manipulação que D. Márcia deu, ela ensinou a gente que pra provar, pega uma colher. Eu provava na mão o sal pra vê como estava. E hoje eu provo, pego uma colher, boto em outra colher, aí provo pra vê como está o sal. O sal está bom, pronto.

- Faz diferença o sentir, faz diferença de estar pegando na colher ou pegar na mão?

Faz por causa da higiene, a diferença é essa.

- Mas no gosto faz diferença?

Não.

- O senhor se sente melhor se pegar ali e colocar na mão? A sensação...

Costume, costume das pessoas. Até em casa mesmo, as mães em casa, as esposas fazendo, elas botam na mão pra vê.

- Isso vem de casa, da prática de casa?

De provar vem de casa. A gente, como eu falei no princípio, vocês que estudaram, nutricionistas, a gente aprende de uma maneira. No caso o cozinheiro, _____ de refogar os temperos na ordem e vocês no peso, por conta _____ nas calorias. E um passa para o outro.

- O senhor tem muito da sua experiência assim? Buscou muito do que o senhor via em casa _____?

Não, em casa eu não aprendi muito. Em casa eu não aprendi muito.

- E o cheiro com a comida, o senhor percebe uma comida se está pronta, se já está boa pelo cheiro ou é pela aparência?

Eu percebo pelo cheiro. Por exemplo, uma comida quando ela começa a cheirar muito, cheirar muito, ela já está pra queimar. A senhora bota o feijão no fogo, ele começa a cheirar muito, está cheirando e está chamando muito a atenção, pode olhar que ele está perto de queimar. Uma galinha também, coloca no fogo e ela começa a cheirar muito, ela já está boa. Já está dando o sinal dela que já está boa. Se deixar passar, ela já está pra queimar. O feijão é a mesma coisa. Eu já tenho essa prática.

- Então a coisa do cheiro são os avisos?

São os avisos.

- E a questão da aparência, o senhor também olha? Tem condições de saber? Já lhe informa alguma coisa?

Se está boa ou não?

- Sim, se está boa ou não, pela aparência o senhor vê se a comida está no ponto?

Diz o ditado popular que as aparências enganam, não é? Às vezes a senhora vê um prato bonito, mas não está com um bom paladar. Tem isso, mas.

- O cheiro dá mais informação?

O cheiro dá mais informação. E o prato ele tem que está completo, ele tem que está bonito e ele tem que está com paladar. Tem gente que chega no buffet, vê aquele prato bem decorado, aquela coisa, mas muitas vezes não está com o paladar... Já aquele outro prato que não está tão decorado, está com mais paladar. Tem gente que está tudo certo, a aparência, o cheiro, o paladar, por conta de se dá um dez.

- O senhor acha que por ser cozinheiro é mais exigente com as comidas dos outros?

(risos) Isso aí é. Minha esposa fala muito a respeito disso. Por eu ser cozinheiro quando ela faz o milho em casa, eu na maioria das vezes reclamo, às vezes por excesso de sal, às vezes fria de sal. Às vezes eu reclamo por isso.

- Seu Jotanei eu acho que foi muito boa a entrevista com o senhor, gostei muito. Vai ser muito útil para o meu trabalho e eu acho que vou precisar conversar mais vezes. O senhor se disponibiliza.

Me disponibilizo. O que precisar estou aqui.

- Então está, muito obrigada.

Está bem.

ANEXO VI

ENTREVISTA - IV

Entrevistado: JOÃO - COZINHEIRO DO HOSPITAL OTÁVIO MANGABEIRA.

- Seu João, você pode dizer sua origem, de onde o senhor veio? Como o senhor se formou? A formação do senhor da prática?

Eu sou baiano mesmo, daqui mesmo, do sertão.

- De qual cidade?

Iaçu.

- E o senhor começou...

Eu comecei com 20 anos.

- Sempre como cozinheiro?

Não, comecei como ASG. Passei pra ajudante de cozinha, de ajudante passei pra 3º cozinheiro, de 3º cozinheiro fui pra 2º, de 2º pra 1º e estou até hoje na luta.

- E sempre na mesma empresa ou não?

Sempre na mesma empresa. A empresa mudou de razão social e a gente continuou.

- E o que levou o senhor a trabalhar com essa profissão?

Quando eu vim pra Salvador procurar trabalho, foi o primeiro que eu achei.

- E aí foi ficando?

Gostei e estou até hoje.

- Quem lhe ensinou essa profissão? O senhor aprendeu como?

Eu aprendi, como se diz, na teoria, na...

- Na prática?

Na prática, trabalhando mesmo no próprio produto, fui aprendendo.

- E hoje quando o senhor faz ou quando o senhor começou que vai [...]. Porque cozinha é uma coisa que quase todo mundo sabe e faz. O senhor aproveitou muitos conhecimentos que tinha da sua família?

Bastante. Minha família quase toda trabalha nesse ramo.

- De cozinha?

Cozinha. Tenho uma irmã que trabalha de copeira, tenho outra que é cozinheira chefe, meu cunhado é cozinheiro chefe também. Todo mundo trabalhou _____ no ramo mesmo.

- E o senhor está satisfeito com essa profissão?

Bastante.

- Tem outra profissão o senhor?

Não.

- Trabalha com outra atividade?

Não. Trabalho com churrascaria, mas é praticamente o mesmo.

- Como cozinheiro também?

(não houve resposta oral)

- O que lhe dá mais satisfação nessa profissão?

Trabalhar e depois receber o elogio do pessoal.

- E o dinheiro?

O dinheiro não é satisfatório, mas dá pra viver.

- Mas o reconhecimento é o que lhe dá mais satisfação?

Exatamente.

- E o que mais lhe aborrece no trabalho?

É difícil. O que mais me aborrece é o estresse do dia a dia, quando o pessoal quer uma coisa que não está pronta e quer na hora. A gente diz que não está na hora e o pessoal quer, aí aborrece um pouco. Mas o dia a dia que é assim mesmo corrido.

- E os cardápios, alguma coisa lhe aborrece?

Não, não. Cardápio quando a gente vê que não dá, senta com a gerente, tenta mudar alguma coisa e facilita mais.

- E com relação à hora que o senhor está fazendo a comida, como é que o senhor, assim, pra dosar os temperos?

Já é a prática mesmo que a gente tem. Praticamente já dosa tudo na dose certa. Na hora da prova, quem prova aí vê: 'precisa mais de alguma coisa assim'. Aí a gente vai, coloca. No fim dá tudo certo.

- Quais são os pontos bons de ser cozinheiro?

Eu acho que a vida da gente [...]. A profissão que a gente escolhe tem que gostar do que a gente faz. Se a gente não gostar do que faz, eu acho que nada...

- Fica bom.

Fica bom. Então a gente fazendo com amor e gostando da profissão que a gente exerce no momento, eu acho que tudo no fim, tudo facilita mais.

- Com relação a área de trabalho, porque é uma área assim, como a gente está vendo, é uma área molhada, escura, isso lhe aborrece?

Bastante, porque a gente se aborrece, mas também não pode fazer nada. A gente cobra, mas não tem o retorno. Algumas coisas, equipamentos quebrados isso aborrece a gente bastante, mas infelizmente [...].

- E atrapalha muito de desenvolver a atividade?

Bastante, atrapalha pra desenvolver o trabalho. Mas infelizmente a gente tem que passar por isso, porque as empresas não [...].

- Isso lhe causa doença? O senhor já teve alguma doença?

Sobre isso não, graças a Deus não.

- E o que é que lhe desgasta mais na profissão, que lhe traz mais transtornos, assim físico?

Eu não tenho. Graças a Deus.

- Dores no corpo, queimaduras?

É, queimaduras de leve, mas não dá pra se aborrecer tanto assim. Só o que aborrece mais a gente são os equipamentos quebrados, danificados. A gente cobra, mas o pessoal 'faz hoje, faz amanhã', termina passando o tempo e a gente se desgasta mais um pouco sobre isso aí. Mas o resto a gente dá pra levar.

- Como o senhor encara o dia a dia? Porque o senhor olha cardápio, olha o que vai fazer. Como é que o senhor se organiza?

Que nem ao cardápio de manhã, já estamos organizando agora. Terminou o almoço hoje, já vou me organizar para o dia seguinte. Quando a gente chega de manhã é só dá início. A gente já deixa tudo iniciado para o dia seguinte, para no outro dia a gente não passar vexame.

- Qual é o prato que o senhor não gosta de fazer?

O prato que eu não gosto de fazer é frango a parmegiana.

- Por quê?

Porque o trabalho é dobrado.

- É esse que o senhor está fazendo?

Não, esse é grelhado, mas é quase _____ coisa. E esse aqui a gente tempera e grelha. E esse daqui [parmegiana], a gente vai empanar na farinha de rosca, fritar, depois botar um queijo, um presunto, jogar molho e ir no forno. Aí é trabalho dobrado.

- O senhor gosta de dá sugestão?

Sugestão é sempre bom. Dar e receber sugestões também, tudo é válido.

- Essa coisa de ser um trabalho que tem muita repetição, essa coisa do cardápio, porque geralmente vai do cardápio, a coisa de ter que levantar todo dia cedo, fazer a mesma coisa, isso lhe aborrece?

Não, já sei que é isso mesmo, não posso me aborrecer com isso. Isso aí é tudo normal.

- Como é que o senhor percebe, assim, essa coisa de que já está bom, não está bom?

A gente vai pelo cozimento, a gente vê pelo caldo.

- Então o senhor vê pela aparência?

Exatamente, pela aparência, pela textura.

- E questão dos cheiros, como é?

Cheiro também, algumas coisas quando estão cozidas, percebe-se pelo cheiro também. Já está dando o ponto, aí a gente vai...

- E o senhor tem a preocupação se a pessoa vai gostar, não vai? Isso lhe chateia muito?

Não, se bem... Sei não, porque é difícil a gente fazer uma coisa pra agradar a todos. Seria tão bom a gente fazer _____, todo mundo comer o mesmo prato com satisfação. Tem gente que come um prato e gosta mais disso, gosta mais daquilo. Aí vai, não me chateia porque eu já sei como é o...

- Dia a dia?

... O dia a dia. Se todo mundo gostasse tudo de uma coisa só, seria ótimo, não é? Infelizmente a gente tem que passar por isso, mas tem que...

- Qual é o cardápio que o senhor acha bom de fazer? Qual o prato que o senhor gosta de fazer?

Quiabada, gosto muito de trabalhar com frutos do mar, é um prato bom de se fazer. É um prato meio assim, mas... Comida baiana também, gosto de trabalhar comida baiana.

- Com relação ao sal, como é que o senhor dosa?

A gente vai dosando e... A gente praticamente já tem quase o que a gente... Vamos supor, pra feijão a gente já tem mais ou menos uma base; pra carne a mesma coisa, aí vai levando.

- Vamos dizer, um dia o senhor faz 10 kg de feijão, outro dia faz 5 kg. Aí o senhor dosa isso como? Pesando, na mão?

A gente vai é na mão mesmo e pela carne salgada que a gente coloca no feijão também, por ali a gente tira a diferença do sal. Pelo tanto que a gente bota, a gente já sabe se ele vai precisar mais um pouco. Então a gente tira mais por aí, pelo recheio que a gente bota de carne salgada no feijão.

- O que é importante pra ser um cozinheiro?

Importante é você fazer a comida e alguém elogiar, como eu falei agora atrás.

- É o reconhecimento?

É o reconhecimento.

- Como é que o senhor vê que uma pessoa dá pra ser cozinheiro? Que às vezes umas pessoas aqui trabalhando, umas o senhor _____ 'esse aí vai ser um bom cozinheiro, o outro não'. Como é que o senhor percebe isso?

A gente percebe pela agilidade da pessoa. A gente sente se dá pra ser cozinheiro ou não, percebe quem dá pra cozinha e quem não dá.

- E como a pessoa demonstra isso mais? É só na agilidade?

É pela curiosidade também, que às vezes fica mexendo na panela, olha um negócio. A gente sente que ele é uma pessoa que está com curiosidade e que tem interesse pra aprender alguma coisa. Então por aí a gente tira que essa pessoa dá pra trabalhar na cozinha.

- O senhor já fez alguns cursos de cozinheiro mesmo?

Não, o que eu aprendi foi tudo na prática.

- Na prática, aí foi aprendendo com outros cozinheiros?

Com outros cozinheiros, trabalhando fora também, que a gente às vezes faz eventos assim, aí vai aprendendo. Sempre a gente vai pegando uma coisinha mais. E algumas coisas eu aprendi também por receita, culinária, esses negócios.

- O senhor gosta de ler receita?

Sempre que dá tempo a gente dá uma olhada, a gente vê e tenta fazer em casa. Eu aprendi mais fazendo assim, em casa.

- O senhor faz em casa?

Não, eu aprendi mais cozinhar em casa, quando eu trabalhava na área e via o chefe fazer. Quando folgava eu comprava aquele material e fazia. E aí fui levando e hoje em dia.

- O senhor hoje em dia está ensinando.

(risos) É, não aprende é quem não quer hoje em dia, quem vem trabalhando com a gente.

- Com relação à saúde, o senhor aqui não sente nada, mas acha que é uma profissão que favorece desenvolver alguns problemas de saúde?

Eu não sei, mas eu creio que possa a ser que eu venha sentir.

- Com mais idade?

É, mas no momento [...]. É porque a gente trabalha no quente, que nem eu, trabalho no quente, vou no frio. Trabalho no fogão, vou na câmara e nunca senti nada, graças a Deus.

Estou ali, depois venho aqui e fico no ar. Quando eu saio de lá quente, venho pra cá, mas graças a Deus não sinto nada.

- O uniforme lhe atrapalha?

Não, o uniforme ajuda.

- E tem alguma coisa do uniforme que lhe aborrece, que lhe atrapalha, lhe faça não se sentir bem?

Não, não. Quando a gente não veste o uniforme, a gente fica de mau jeito assim, sei lá.

- O senhor aqui trabalhando com essa parte da carne, o senhor sente falta de ter assim, vamos dizer, uma luva? Ou o senhor acha que atrapalha?

Não, a luva ajuda que a gente não se cortar. Incomoda porque a gente não tem o costume de trabalhar, mas se a gente pegar o costume, ela ajuda. Aqui a gente não tem luva, trabalha é sem mesmo. Mas o certo era com a luva.

- O que o senhor pensa sobre essa profissão?

Eu penso em trabalhar mais e mais na profissão.

- Tem alguma coisa que o senhor gostaria de falar sobre a profissão que eu não lhe perguntei?

O que eu gostaria era que o pessoal reconhecesse mais o trabalho da gente. Que a gente dá de tudo pela empresa e às vezes a empresa [...]. A gente faz um pedido de um equipamento de trabalho e leva 20, 30 dias pra vim. Então eu gostaria de falar isso.

- O que o senhor acha que poderia ser ensinado a alguém que queira ser cozinheiro? O que precisa saber?

Só ele ter interesse pra saber. Ele tendo interesse, vai aprender. O que ele precisar saber é só procurar a gente que a gente passa as informações corretas como ele deve seguir.

- O senhor acha que só com um curso de uma escola, a pessoa já sai um bom profissional?

Não, não.

- O que é que faz dele um bom profissional?

A prática. Ele vai para escola, mas ele tem que ter a prática. Não adianta você ir para escola estudar, fazer tudo ali, mas não ter a prática.

- O que é que a prática faz de diferença assim? O que é que ela dá que o curso mesmo não informa?

É a prática. O curso não informa é a prática. A prática a gente pega trabalhando. Ali a gente vai se desenvolver, vai ter agilidade, vai aprender a fazer as coisas corretas que têm que fazer. Você tem que fazer, vamos supor, 3 ou 4 coisas, ter agilidade pra fazer 3, 4 coisas num só tempo. Isso aí é a prática, que a escola não ensina.

- O senhor cozinha em casa?

Cozinho.

- Normalmente? Porque o senhor já me falou que comprava os gêneros e fazia pra aprender.

Exatamente.

- Mas assim no dia a dia?

Quando a gente tem folga, quer fazer...

- O senhor gosta de fazer alguma coisa em casa?

Gosto, quando chega uma folga assim, pra esposa descansar, 'deixa o fogão hoje comigo'.

- O senhor não se aborrece de passar a semana inteira aqui?

Não, que! Se é meu trabalho, eu não posso me aborrecer, que é uma coisa que eu gosto de fazer. Ou aqui, ou em casa, se tem...

- Você tem satisfação de fazer, lhe agrada.

Bastante.

- Isso é muito bom. Seu João eu acho que por hoje é só.

ANEXO VII

ENTREVISTA - V

Entrevistado: JORGE LUIZ COZINHEIRO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFBA-VITÓRIA, NO DIA 10/08/2006

- Seu Jorge, fale um pouco sobre sua origem, de onde o senhor veio? Como o senhor iniciou sua profissão?

Eu nasci em Cachoeira, cidade do Recôncavo. Vim pra Salvador logo quando me alistei no exército. Fui dispensado e fiquei na cidade. Comecei a trabalhar, entrei no ramo de cozinha. Quando comecei, entrei numa empresa de limpeza. Uma empresa que me contratou pra fazer só limpeza do restaurante, que era uma empresa do pão de Açúcar na época, mas já acabou, não sei se faz muitos anos. Aí eu fui e quando eu acabava o serviço da limpeza, eu chegava e voltava para cozinha. Sempre pedia ao chefe para fazer alguma coisa com eles. ‘Jorge, pode descansar’, ‘não estou cansado, quero trabalhar um pouco mais’. Eu estava querendo sair daquela função. Com 6 meses eu passei pra cozinha, sair da área de limpeza, o pessoal viu que eu levava jeito. Comecei, aprendi, não tomei cursos especializados. Aprendi com os mais velhos, o pessoal que foi me treinando, treinando. De lá da Iazaforma, eu fui pra Brasilgás. Foi quando surgiu o concurso para UFBA em 94.

- Pra cozinheiro?

É, eu fiz pra cozinheiro. Já estava na carreira de cozinheiro desde 90. Estou no ramo de cozinha desde 90. Em 94 entrei na UFBA. Em 93 fiz o concurso e em 94 eu fui chamado. Estou na UFBA trabalhando e fazendo um pouco de tudo.

- O senhor tem outra atividade fora essa de cozinheiro?

Não, de cozinheiro não. Quer dizer, eu sou formado em contabilidade, mas não exerço essa função. Trabalho só na UFBA mesmo. Já cheguei a trabalhar em alguns restaurantes assim, de biscate nas horas vagas, mas não foi aqui, foi em Cruz das Almas. Eu fazia agronomia e tinha, não sei se a senhora alcançou lá o Sal Doce, um restaurante que tinha logo no portão da escola. Eu fiz uma temporada lá, fiquei muito tempo lá. Fazia sempre, pegava de noite,

pegava 6 e largava 12. Depois eu também trabalhei lá no Quilo Certo, fiz alguns tipos de comida.

- Já trabalhando na UFBA?

Já, nas horas vagas. Eu pegava já de tardezinha.

- E o senhor foi como pra Cruz?

O concurso eu botei pra Cruz, porque sou de Cachoeira, como eu sou da região próxima. E eu digo o seguinte, cozinha é uma coisa que a gente vem de berço, de jeito, a pessoa que tem gosto pra coisa. Muitas coisas mesmo eu aprendi com minha mãe. Ela ia fazendo e eu a ajudava - 'já pode botar o arroz no fogo, pode botar o macarrão'. Aí pronto, quando eu vim pra Salvador que eu vim trabalhar no ramo, já me dediquei logo pra área de cozinha. (Jorge Luiz) Eu disse 'eu não vou ficar na limpeza o tempo todo'. Todo dia que eu acabava, os outros iam sentar pra descansar e eu ia pra cozinha ajudar a descascar uma abóbora, uma melancia que fosse servir, uma batata, passar um ovo. Fui aprendendo.

O que o pessoal confunde é o seguinte, tem que saber diferenciar, porque o pessoal 'ah, você é cozinheiro, sabe fazer tudo', mas a gente não sabe fazer tudo, está sempre aprendendo. Só que tem lugar que a gente fica atrasado, porque o pessoal não desenvolve. No caso da UFBA você desaprende, não aprende, chega e esquece tudo. Se a senhora me pegar aqui 'ó Jorge, você é cozinheiro, vou lhe apresentar um restaurante a la carte. Eu posso até fazer _____. Mas cozinheiro mesmo _____, você perde. Por causa das quantidades, eu trabalho com quantidade: 200, 300, 400 pessoas, já fiz eventos até pra 1200 pessoas. Então a dosagem de temperos é outra. E em a la carte a mão tem que ser levinha. Um pratinho por pessoa de acordo o cidadão. Então é um outro tipo de cozinheiro, eu digo até que é um cozinheiro mais fino. É um cara mais especializado o cozinheiro de restaurante pequeno, comida a la carte, mesmo esse self service que é comida a quilo, que as quantidades são menores.

Eu já trabalhei no restaurante chamado Quilo Certo que eu fazia [...]. Por isso que eu digo 'eu sei porque aprendi', mas nos primeiros dias eu me bati. Quando eu cheguei lá, fui tomado até do sal mesmo. Você vai fazer um arroz pra 200 pessoas, você está acostumado a pegar meio pacote de sal e jogar dentro da água ou do vaso, mais do meio. Você vai fazer pra uma coisa dessa é uma pitadinha. Então, se o cara não tiver cuidado, ele dosa uma comida demais, até no

tempero mesmo geral, sem ser o sal, bota a perder. Você estraga no alho, pode estragar no cominho, pode estragar na dosagem do corante.

- Como é que o senhor faz essa relação da quantidade, vamos dizer do próprio sal pra temperar?

É como eu estou dizendo, porque eu tenho a vivência nos dois graus, tanto nos restaurantes de comida caseira como no industrial. Então, eu sei assim diferenciar por gramagem. Estudei mais foi a gramagem da coisa. Eu já trabalhei em coisa _____, precisava salgar uma carne do sol, pra preparar uma carne pra deixar pra casa, aí você vai usando por grama. Tem gente que pega exageradamente. Pra cada quilo de carne, no caso carne do sol, você deve usar uma média de 50g de sal por quilo, porque ela não vai ficar nem com muito sal nem também sem sal. Vai ficar uma carne boa, que não precisará estar fervendo pra tirar o excesso de sal. Essas carnes que a gente compra no mercado, o pessoal enche tanto de sal pra pesar, que termina quando vai comer perdendo o sabor, quando lava e relava a carne. E uma carne do sol feita nessa modalidade que eu estou dizendo de 50g de sal, é bom passar uma água morna sem deixar ferver pra ela não endurecer. Lava e bota pra fritar.

Então, quer dizer, as comidas pequenas também eu me baseio assim: ‘essa comida é pra quantas pessoas? É pra 2 pessoas só, é pra 10, é pra 15?’ Então eu já tenho mais ou menos uma noção do tempero que eu posso colocar ali dentro. Eu já tenho base da quantidade. Eu calculo o seguinte: se eu uso pra 100 pessoas 2 kg de tomate, 2 de cebola, 1 de pimentão, por exemplo, eu sei que pra 3, 4 pessoas eu vou ter que dividir isso pelo número. Aí entra um “calculozinho”. Eu normalmente trabalho assim. Eu faço isso, me baseio normalmente pra 100 pessoas, como é o caso do arroz. Eu sei que eu coloco 14 kg de arroz, 15, pra trabalhar 160 pessoas. Quando baixa o movimento [...] hoje mesmo a moça avisou ‘Jorge, o pessoal está de férias, só vai ter almoço pra 90 pessoas’. Aí eu já _____ de arroz. Eu já tinha a dosagem mais ou menos e dava certo, porque o pessoal da nutrição estuda, os cozinheiros. Nem a nutrição orienta, nem eles procuram estudar.

Eu estudei por um acaso, porque quando eu fiz o concurso pra UFBA, eles disseram que ia cair muita coisa da área de nutrição. Eu pensei que até fosse verdade mesmo, não foi, mas serviu pra mim. Eu não saía da faculdade de nutrição, da escola na biblioteca. Pedi autorização e todo dia eu ia lá. Abria os livros, gramagem, carne de porco, carne suína, carne de carneiro, as calorias, não sei o quê. Eu gravando tudo, porque se caísse na prova eu

matava. Também serviu porque eu ganhei experiência, têm as gramagens que o livro de nutrição mostra. Mas se você pergunta, a maioria dos cozinheiros não sabem o que é isso. Eles não sabem que uma porção de carne pra um ser humano, pra um adulto comer uma porção de bife, no caso que é carne sem osso, é 180g. E os livros de nutrição ensinam. Mas hoje nem na prática não usa. Você vai, pega um bife desses, depende de quem vai cortar, quem é o magarefe, tem mais de 200g. E a nutrição diz que pode estourar 180g; carne com osso 150g que é o caso do frango. Hoje eu já sei, mas eu sei que tem um bocado de gente aqui que não aprendeu isso.

- Como o senhor se sente fazendo esse trabalho de ser cozinheiro?

Eu gosto, gosto da profissão. Eu acho assim, que é uma profissão mal reconhecida, como disse uma vez uma chefe minha no setor. Um dia que eu fiz, não sei como foi, o feijão ou foi o arroz, e ele achou que estava salgado. Ela em vez de me chamar e falar, chegou na cozinha 'quem fez não sei o quê, não sei o quê, assim, assim, está salgado'. Eu disse 'foi eu'.- 'Ah, está muito salgado'. Eu entrei na sala dela e disse 'pois não, tudo bom? Qual foi o caso, o que está salgado?'- 'O feijão'- 'O feijão salgado? O estudante já reclamou? Veio algum falar?'- 'Não, eu que estou achando' - 'Ah, então por acaso a senhora _____ baseia por 160'. Pra cozinha só serve assim, se você fizer 100% presta, no dia que você fizer 99 você é ruim! Você tem que... 'Ah, não...' [nutricionista?]. 'Você tem que se basear, chamar a gente, eu aceito a reclamação, que está me ajudando pra melhorar no futuro, mas que me chamasse com jeito. Seu Jorge, o senhor não fez o feijão, tal, estava pensando em quê?'. Faz uma brincadeira daquela e descontrai. 'Não, porque eu achei um pouco salgado'. Aí a gente... Mas não chegar alarmando e depois 'ah não, eu estava brincando, o feijão está um pouco salgado'. Eu disse 'não, se os estudantes reclamarem a senhora me chama e diga que está salgado, que eu aceito, mas enquanto nem os comensais não vieram fazer uma queixa. Você mesmo já tirou por si. Você não come muito sal, você é uma pessoa que come com um pouquinho de sal'. Mas a comida é industrial, que geralmente a quantia de sal é dosada, mas normal. 'Mas eu estou com problema de comer sal, não estou podendo'. Eu vou tirar pelos outros? 180, 200 e nenhum veio reclamar (risos). No dia eu disse a ela 'rapaz, pera aí'. Eu disse a ela por isso que a cozinha é ingrata.

É por isso que eu disse que uma hora penso em fazer outro concurso e sair, porque não é valorizado. Quando você faz 100% presta, quando faz 99 [...]. Já pensou se tudo fosse assim? Ninguém é perfeito.

- E o que lhe agrada nesse serviço?

A gratificação mesmo de fazer [...]. Depois que eu cheguei aqui no restaurante no RU da Vitória, eu graças a Deus cheguei e recebi elogios até de estudantes. O pessoal disse 'coisa que não se via nesse restaurante'. Eu cheguei aí, é tanto que eu estou aqui na vez por causa disso. Eu vim fazer um café pra tirar 15 dias de licença de uma dona que estava de atestado. Eu vim fazer o café e nunca tinha feito um café da manhã, eu sempre trabalhei no almoço. Quem faz café da manhã chega 5h da manhã. Cheguei, fiz o café. Primeira vez conversei com o pessoal, 'ó gente eu nunca fiz o café, vou fazer e dependendo de como estiver vocês me falam, forte, se está fraco, se está amargo ou se está doce, pra eu ter uma dosagem certa'. Fez 15 dias, fui embora. Até hoje as meninas vão lá 'Márcia, que dia Jorge vem aqui pra residência fazer o café pra gente?'. O pessoal gostou.

Eu dou um plantão também dia de domingo, que eu fico na frente da cozinha. Cheguei fazer algumas saladas, de beterraba, algumas coisas. Normalmente eu recebia elogios, via o pessoal no outro dia 'ah, o pessoal está todo elogiando sua comida, falou que o senhor fez um negócio bom'. Então, graças a Deus isso é gratificante. Eu me sinto bem quando a gente recebe elogio. A crítica construtiva também serve pra gente melhorar. Não é menosprezar a pessoa, porque você errou um dia, porque todo mundo tem direito de errar. Mas eu faço o possível para não errar, eu sempre trabalho na linha. Mas teve o problema aí dessa... Você está gravando?

- Está gravando.

Mas se quiser parar aí pra comentar.

- Pode. [CORTE]

... Eu sei que a estrutura é outra daqui, mas vai se acostumando. Eu disse 'tá bom'.

- O senhor gostava mais de lá de Cruz?

É, por causa do ambiente de trabalho, porque _____ da cidade.

- Porque a cidade é boa.

Não, a cidade. Eu até pedi pra vim pra cá pra melhorar mesmo minha vida. Eu achei assim, que aqui eu tendo mais folga, nas horas vagas eu poderia arranjar um restaurante pra

trabalhar, estudar também, que é meu propósito de está aqui. Mas aqui mesmo é uma cozinha que você não pode dar uma opinião, você não pode _____.

- Me fale sobre o ambiente de cozinha, tipo assim, piso, a zoadá, a iluminação, ventilação, esse ambiente que vocês trabalham de uma geral.

A ventilação é boa.

- O ambiente de cozinha, seja aqui ou em qualquer lugar, o senhor vê como? Incomoda, é desgastante para o trabalho?

Não, só é desgastante, você só se sente perdido numa cozinha, quando a gente chega numa cozinha e ela está mal estruturada, mal montada. Eu já montei 2 cozinhas pra empresas. Montei uma pra Bibi Calçados, foi eu que montei a estrutura. É uma cozinha boa, não ficou boa porque o espaço que me deram pra armar foi pequeno. E eu bati na tecla 'rapaz, isso aqui não pode, essa cozinha'. 'Ah, mas tem que ser assim, aqui não tem nada coisa, está pensando que é do governo?' Ta, então tudo bem, quer fazer assim, eu faço. Com pouco tempo, quando eu sair de lá encontrei alguém: 'ah tá, tá mais remodelada, estamos ampliando a cozinha que o espaço estava muito pequeno'. Eu montei também uma cozinha pela escola técnica, que fundou lá em Cruz das Almas do grupo _____. Eu montei, fomos em Feira, dei uma relação de panela, de exaustor, tudo que precisava pra montar uma cozinha. E o espaço físico era muito bom. A cozinha ficou toda boa. Era mantida por gente de uma colônia espanhola, uma coisa assim. O pessoal que veio pra visitar ficou tudo 'agradável'. E tinha um piso antiderrapante, porque pra cozinha tem gente que não tem coisa e existe isso. Nessa mesma da Bibi, o piso não era adequado, eu mandei trocar. 'Ah, agora não vai poder'.

- O senhor já teve alguma queda, algum problema de saúde devido a profissão?

Não, já levei um escorrego (risos) e me segurei na _____ do fogão. 'Está vendo rapaz, esses tipos de piso que vocês colocam aqui, que não pode!' Mas graças a Deus nunca cair.

- E o senhor acha que é um ambiente que favorece a pessoa ficar doente ou não?

Não, só o que a gente pode pegar na cozinha é o cara que trabalha muito na beira do fogo, no caso da chapa, pra assar frango, passar bife na chapa e depois tomar esse vento logo de cara. Pra amanhecer gripado de um dia pra outro é daqui pra ali, ficar com dor de cabeça. No

futuro, a quentura é prejudicial aos ossos, vai secando esse líquido que corre aqui dentro. Quando chega uma época o pessoal está com aquele problema de não poder movimentar muito as mãos. É devido a quentura. A doença mais coisa mesmo, que ninguém reconhece é a bursite. Todos os cozinheiros a tendência é se aposentar com bursite. É, fica inutilizado, não pode mover esse braço, porque é o braço que você corta.

- O direito.

Normalmente a maioria é o direito. Quem é esquerdo vai ser prejudicado o lado esquerdo. Mas a maioria é o direito, porque se pega uma panela pra mexer o arroz, feijão, tudo depende desse braço pra você fazer esse movimento. Às vezes você vai cortar 3, 4, 5 kg de tomate, quando tem essas cozinhas novas tem cortador, tal, mas como a gente aqui, tudo é manual, é na faca. Eu rapaz, pra cortar, quando acabo isso aqui chega está mole, no braço. Você vai cortar uma salada de abóbora, o que for, é na faca, quer dizer, é um trabalho danado. Então, a tendência quando chegar em uma certa idade é bursite. A maioria dos cozinheiros, eu mesmo tenho 2, 3 colegas que não agüentam, estão trabalhando e daqui a pouco vem uma dor, uma dor. Eu mesmo tenho um colega que está sempre aqui 'poxa, estou com uma bursite aqui, ô Jorge segura isso, mexe aqui pra mim'. Quando vai bater um purê não agüenta mais. O pessoal quando chega numa certa idade [...]. Eu graças a Deus não senti ainda isso. Mas fico com medo de no futuro venha a ter. Segundo as informações dos mais velhos, quase todos os cozinheiros sentem bursite. É uma doença que não é reconhecida pelos médicos para encostar o aposentado. Tem que ficar ali trabalhando, mesmo com a dor. Não faz parte, ele não considera, que eu acho que era pra ser considerada, mas não considera.

- O que é que mais lhe atrapalha na cozinha?

É como eu estou dizendo, é a falta de material pra gente trabalhar. Não é nem equipamento, é como eu estou dizendo, se não tiver equipamento a gente vai na mão mesmo, improvisa, faz artesanal mesmo, o pessoal gosta, eu me acostumei já. Agora, é o material. Você tem o cardápio pra fazer e na hora que você procura uma coisa e falta, tira todo o raciocínio, porque a gente vem com aquele pensamento 'hoje eu vou fazer aquele prato' e tal, eu sou assim. Eu geralmente 'amanhã vai ser o quê?', procuro saber de um dia pra o outro, pra dormir memorizando, pensando na melhor forma de eu.

- O senhor vai.

Trabalhar aquilo. Eu passei um sufoco quando cheguei em Cruz, porque lá fazia macarrão. E dia de macarrão era um sufoco. Todo mundo xingava ‘seu miserável, bota macarrão hoje’. Eu digo ‘rapaz, eu tenho que gostar desse trabalho, Deus vai me ajudar’. Aí ia pra casa matutando. Quando chegava de manhã, Luís já estava. Luís é o que bota o café de manhã, encarregado da cozinha. A panela de água lá era dessas grandonas. Panela com capacidade pra 100 kg de água. 15 kg de macarrão pra botar ali dentro pra desmanchar. Nós chegávamos, íamos botar frango na chapa, botar macarrão, botar frango a caçador. Frango a caçador por sinal fui eu até que levei pra Cruz. Foi um prato que eu criei lá, era um prato meu, que aqui a gente nem pode fazer, mas lá eu tive essa ousadia de abrir. Outros pratos mesmos que eu fiz lá, como medalhão, que ninguém sabia fazer. Eu cheguei lá e fiz no evento que teve para o próprio diretor. E por isso eu também fiquei bem assim considerado, até Vânia pediu que ia fazer um disquete com algumas receitas minhas. Só que eu sair e terminei não fazendo. Mas algumas ela já tinha me perguntado de dados, já tinha algumas coisas anotado, Luís também sempre me pedia.

Mas dia de macarrão era um problema. Quando a gente tirava o primeiro macarrão (o escorredor era muito pequeno), saía bonzinho, temperava, tal. Quando vai tirar o último, a água está quente, mesmo que jogue 2 baldes de água fria como agente fazia, o macarrão estava para, quebrando. Eu disse ‘meus Deus do céu, o que eu faço, todo dia...’ Aí eu pra não fazer isso, Góes que tem pouco mais de idade que eu, ele já estava meio cansado e já não tirava com a rapidez que eu tirava pra não quebrar. Quando ele ia tirar já estava tudo papa. Os colegas ‘tá macarrão papa’, criticando, mas eu deixava pra lá. Pra eu não fazer isso, chegava em casa tinha dia que estava exausto. Eu corria, pegava uma peneira, tirava uma quantidade mesmo quente com o canecão _____ pra não quebrar, mas Sentia o desgaste que fazia aquela coisa muito forçada. Chegava em casa pra dormir tudo dolorido. Eu disse ‘Não, Deus vai me ajudar que vai ter uma solução’. Quando foi um dia, ‘amanhã é macarrão’, eu pensei assim, ‘já sei’. Quando cheguei de manhã, estava o tacho de água. Eu disse ‘ô Toinho, faça o favor, tire esse tacho de água’. ‘Mas eu botei água pra você, você não quer?’ - ‘Não, eu quero 2 tachos pequenos, quero que você divida essa água pra eu fazer o macarrão de 2 vezes. ‘Ah Jorge, você vai atrasar’.- ‘Fique na sua, deixe comigo’, se atrasar a responsabilidade é minha’. Aí peguei 7 kg de macarrão, botei em um tacho. Primeiro preparei todo o molho do macarrão. Preparei 7 kg, escorri direitinho, temperei, botei lá no banho-maria. Despejei o outro, quando abriu a rampa para servir o primeiro, eu estava tirando o outro da água. Tirei, fiz, temperei, saiu, pronto. Todo mundo aprendeu essa forma. Aí Góes disse ‘é, vou tirar o chapéu pra você,

pegar uma coisa boa que você que você fez aqui nesse restaurante, foi essa maneira de fazer o macarrão. Você sabia que isso me dava o maior sufoco, ficava indignado quando sabia que tinha macarrão pra mim' - ele veio se abrir comigo. 'Mas rapaz tanto tempo' [Jorge]. 'Eu não dizia nada, mas era o prato pior que tinha aqui, agora não. O macarrão agora pra mim [...]'. Aí chegou na sala e gritou 'Vânia, Vânia, pode botar macarrão pra mim, pode botar agora que eu faço'. Não se botava no _____ dele, porque ele acaba mesmo. Só deixavam pra botar na minha semana.

- Então o senhor gosta de estar pensando pra vê como resolve?

Pra inovar, porque a cozinha [...]. Outro dia um colega foi cortar a salada de pepino em meia lua. Ele chamou de Juliana, mas aquilo ali não era Juliana, era meia lua. Aí cortou meia lua e eu cortei os temperos em cubos e pequenos, com aquela faca miudinha. Ele falou 'Jorge, isso aí é pra quê?' - 'Pra salada'. Ele falou 'não, a salada aqui é Juliana'. Eu falei 'isso aí não é Juliana não, é meia lua'. 'O tempero tem que ser a Juliana'. 'Exato, se tivesse a Juliana eu ia cortar a Juliana, você cortou meia-lua eu estou cortando em cubo pra dar um contraste. 'Ah, mas [...] - 'rapaz, você tem que mudar, cozinha tem que ousar. A cozinha foi fundada desde quanto?' Ele disse 'acho que desde 1500, 1522, quando D. Pedro veio para o Brasil'. Eu disse 'após, já pensou se a gente tivesse trabalhando desde aquele tempo antigo até hoje?' A cozinha é arte e a arte todo dia está mudando alguma coisa. Eu disse a ele 'você já experimentou servir uma gelatina quente numa entrada de um jantar? Você nunca trabalhou em restaurante, eu já trabalhei. Você já experimentou servir uma gelatina quente numa época fria dessa?' - 'Ah, eu nunca vi!' - 'Apôs, um dia você vai ver '. Então, se a gente não ousar, não inovar, a cozinha pra mim é uma arte. E o que eu gosto da cozinha, que me gratifica é isso, que eu estou sempre mudando alguma coisa e graças a Deus está sempre dando certo.

- Você tem possibilidade de criar?

Sim, sempre criando alguma coisa, sempre dando certo. Eu não consegui, que eu fiquei assim um pouco, não pude ajudar um amigo. Foi lá de Cruz das Almas, ele fez mestrado em Cruz e fez uma defesa de tese com escargô, o uso de escargô pra matar aqueles bichinhos que dá no pé da laranja. Quando a gente compra a laranja que vem aquelas coisinhas brancas. Vai saindo uns pontinhos aí voa. O escargô no estudo dele, na defesa de tese, ele disse o seguinte, que colocando meia dúzia ou 3 ou 4 escargôs por pé de laranja, limão, lima que dá aqueles bichinhos brancos, o escargô come e evita que aquela praga suba pra laranja, pra aquelas

folhinhas do milho. Ele disse assim ‘Jorge, eu queria na minha defesa de tese tentar servir esses escargôs, um prato’. A esposa dele que trabalhava lá na UFBA me conhecia, que eu trabalhava no Saudoso Pai pra cunhada deles, aí me pediram. Me deram uns bonitos dessa grossura, eu levei vários _____ de escargôs. Tive como criar eles, como cultivar, mas como fazer não tinha. Cheguei pra ele ‘infelizmente eu não vou fazer esse escargô pra você, porque aqui é difícil’. Até só tinha pra encomendar, parece que tinha pra encomendar no rio de Janeiro. Aí eu disse pra ele ‘infelizmente eu não vou poder fazer, você podia até pegar aqueles caracóis’, que o pessoal chama de caracóis, de camundongo, aquele dali que é o escargô, apenas que ele vive no mato. A gente tinha que pegar ele, cultivar, criar numa área fechada com erva doce, alface, com ervas, com coisas que a gente plantasse pra eles comerem, pra estarem sadios no dia da gente matar. Eu tentei procurar uma técnica pra fazer um prato pra eles, peguei algumas revistas pra vê se tinha como preparar escargô, mas não achei. Disse a ele ‘infelizmente não vou poder fazer’. Mas há um outro rapaz que já fez uma defesa de tese, não ele fez um seminário, teve um almoço de comidas alternativas. Eles me chamaram e eu fiz a comida alternativa com folha de batata.

- Esses desafios assim o senhor gosta.

(risos) Eu vou, eu gosto porque é coisa nova, a gente também está aprendendo. A gente está sempre aprendendo alguma coisa.

- O senhor acha que essa profissão dá margem pra pessoa criar?

Dá, dá margem. É como eu estou dizendo, não é reconhecida, mas dá margem. Eu ainda espero... Outro dia mesmo eu estava dizendo, de novo passou no Fantástico sobre feijoada. Falei com minha irmã ‘espero que um dia a cozinha ainda vá ser reconhecida assim pra gente não precisar sair dessa profissão, pra dizer assim ‘eu sou o cara ou eu sou o cozinheiro e ganho bem graças a Deus, e vivo bem que é difícil’. Só ganha bem quando o cara já ralou um bocado e chega chefe da cozinha do ____?____, como eu conheço um pessoal daqui de Salvador que o primo dele mandou uma revista, uma Veja aí pra mim. Vou dizer até que ele me ajudou muito, me incentivou muito para eu entrar na cozinha. Ele fez assim ‘ei Jorge, você não quer ser igual a meu primo não? Aí meu primo, está em São Paulo, mandou essa revista pra mim’. Saiu na revista como melhor chefe de cozinha de dietas italianas. Ele era pivete de rua aqui em São Caetano, foi pra escola do SENAC, aprendeu, aí conheceu _____, foi pra São Paulo trabalhar em restaurante. Fez amizade, conheceu um cara que trabalhava no ____?____,

levou ele pra ser cozinheiro e hoje ele é o chefe. Ele viaja duas vezes por ano, toma um curso de 1 mês na França e outro nos EUA. E as vezes na Itália. Nessa época que ele tirou a foto na revista, ele estava na Itália. Dizem que lê ganha mais, mas é um hotel 5 estrelas, de nível internacional. Pra gente está distante (risos). A gente não tem esses cursos, o que aproxima a gente mais disso é o curso da Casa do Comércio.

O pessoal pensa que é mentira, eu fui praticamente, eu fui expulso do Pelourinho ao fazer o curso de cozinheiro do SENAC. Aí passa por uma entrevista com a instrutora, é daquela a 7 portas e o curso é caro. Eu sentei, tinha um cadeado na sala. E na época que eu trabalhava ainda com ASG, só que eu já ajudava na cozinha, mas eles pra não pagarem mais, não me promoveram pra ajudante de cozinha prático, nem pra cozinheiro. Me deixaram como ASG, ‘você vai ficar aqui na cozinha, mas não pode ganhar mais do que o que você ganha.’ ‘Ah, tudo bem, o importante é eu sair da limpeza e estar na cozinha, executando minhas funções’. Aí eu fui trabalhar. Quando eu cheguei ‘eu vou tomar um curso de cozinheiro no SENAC, que eu quero vê quando eu chegar com meu certificado, se eu não vou ser promovido, eu vou exigir’, eu pensei comigo. Sentei pra entrevista, me escrevi. Paguei a taxa, aliás na época não pagava taxa, na época eles davam 4 vales transporte, dois pra ir, dois pra voltar, duas conduções. Aí fazem algumas perguntas pra vê se você tem algum timbre pra cozinha. Tudo que me perguntavam, eu respondia. Na 4º ou 5º pergunta, ‘eu vou fazer uma pergunta aqui o senhor faça o favor de não responder’. – ‘O senhor, por quê?’ ‘Ah, porque você sabe tudo, você está brincando comigo. Você veio aqui pra brincadeira foi?’ Eu disse ‘eu não, nunca tomei o curso do SENAC, eu quero aprender, porque eu trabalho no restaurante como ajudante de serviços gerais e queria ser promovido’. Aí o cara ‘não, aqui não serve pra você não, você acha que cozinheiro só _____ fazer moquecas, comida baiana, já é cozinheiro? Cozinheiro tem que saber molhos franceses, caldos italianos, comida francesa. Não é aqui não, o seu lugar é na Casa do Comércio’. Ela mandou que eu fosse, ‘eu não posso lhe aceitar aqui no Pelourinho, você já sabe de cozinha, pela sua entrevista você já me disse que sabe tudo. Você tem que ir pra Casa do comércio’. Fui pra Casa do Comércio, chegando lá os horários não batiam, não dava pra mim. Os horários da Casa do Comércio são escravos, são puxados, exige igual o trabalho mesmo de 8 horas. E como de dia eu trabalhava e a noite eu estudava, não deu. No horário da noite eu tinha que pegar 5 da tarde e largar zero hora. Eu não tinha condições. O carro levava na porta. Depois que eu cheguei aqui, que voltei pra Salvador, liguei pra Casa do Comércio pra saber, disseram agora que é pago, são quatro parcelas de 75. E o horário é a mesma jornada e não tem mais vale, não dá mais nada. Você

tem que gastar tudo do seu bolso. Como eu estou dizendo, não estou podendo gastar agora. A UFBA não dá incentivo nenhum. Se a UFBA me desse, eu estava lá, saía daqui...

- Por que o senhor gosta.

É. Pegava o horário de 1 hora e largava 6 da noite. Trabalha sábado, domingo, só folga dia de segunda. Eu tinha vontade de tomar o curso, quem sabe fazer molhos italianos, caldos franceses.

- O senhor pretende crescer nessa profissão?

Eu pretendo, se daqui pra frente a cozinha começar a ser elogiada como eu espero que seja, porque é um trabalho que eu vejo que não tem valor. Eu só estou na UFBA, porque a UFBA é do governo, quer dizer, não tem ninguém com o ferrão em cima da gente, não explora você trabalhar e não paga mal. Aí no mercado eu tenho um amigo que é cozinheiro do Hiper Bompreço, é[...].

(FIM DE UM LADO DA FITA)

... correr pra cozinha, pra puxar o saco dela, fazer a média. Eu disse 'eu não rapaz, eu faço meu trabalho todinho, depois que acabo eu não me sinto cansado, venho pra aqui'. Aí eles reuniram, eram 4 ASG's comigo, eram 600 refeições. Eles reuniram a chefe, até nutricionista, chamava D. Tereza, disseram 'Jorge está explorando a gente'. Aí ela mandou me chamar na sala e disse 'Jorge, o que está acontecendo?' [pausa – choro?] O pessoal disse que eu estava explorando eles, estava fazendo meu trabalho pela metade e largando eles. Eu disse 'não, e enquanto vocês estão discutindo eu vou fazer meu trabalho'. – 'Não Jorge, faça o favor, estamos numa reunião'. – 'Faça o seguinte, manda eles escolherem o que eles querem fazer e deixar o pior pra mim'. Aí sair. Ela chamou o chefe de cozinha e disse 'esse menino é muito ousado, disse que quer o pior pra ele'. Esse Ezaías quando me encontrou agora, foi agora em março. Eu fui no Hiper ver uma promoção, quando eu estou na fila vem passando Ezaías: 'Capitão!' – ele me chamava de Capitão, meu apelido lá - 'Entre aqui _____ tem mais de 15 anos'. Quando eu o conheci ele já era cozinheiro, eu era estudante; ele era ajudante prático e eu era ASG. Ele foi promovido pra cozinheiro e eu fui promovido pra ajudante. Aí ele pegou o amigo dele e disse: 'esse aqui é o cara que eu lhe falei que um dia eu ia lhe apresentar, o homem que disse ao chefe que queria o pior pra ele'. – 'Foi mesmo?' [amigo de Ezaías] Vai aí e me dê o endereço dele, me dê o telefone. 'Vem aqui no trabalho'. Ele quer

que eu vá lá na cozinha. Disse que vai me apresentar o pessoal lá. Então eu assumo, porque eu trabalhei _____.

- Não estava fazendo corpo mole.

Não, eu dava conta do meu serviço. Aí eu escolhi o pior. Eles fizeram uma relação, botaram 4 itens pra cada, deixaram 8 pra mim, de sacanagem né, 'ele pediu então vou botar tudo pra ele'. – 'O que é que vocês querem fazer?' - 'Manda eles escolherem'.- 'Mas Jorge?' - 'Não, eu estou fazendo sério D. Tereza, a senhora pode... Diga assim: você gosta de fazer o quê? Só gosto de fazer isso e pronto. Só faz isso. E o resto deixa que eu faço'. Quando demorou 1 mês, eu já estava dominando o serviço todo que ela me deu. E eu acabava primeiro que eles. Eu com oito tarefas pra fazer e eles com quatro. 'Tá vendo que vocês são moles mesmo, vocês não querem é nada'. Eu tinha uns 21 anos e eles tinham também a mesma fase, 20, 18. Um tinha 18, outro tinha 22, outro tinha 23 e eu 21. 'Rapaz, vocês têm que trabalhar. Vocês me deram tanto trabalho e todo dia eu acabo e ainda vou ajudar na cozinha'. Eles foram e chamaram Tereza de novo pra fazer queixa depois de uns 3 meses. 'Jorge está gozando com a cara da gente, a gente queria redividir as funções'. D. Tereza disse 'Não, Jorge eu não mexo mais. Ele que disse aqui que desse os piores serviços pra ele e eu fiz isso, achando que fosse até uma ousadia dele e hoje não é. Ele está dando conta do serviço e vocês que são moles'. Ah, rapaz, esses caras... Aí pronto, graças a Deus o pessoal fez muita amizade comigo, gostou de mim. D. Tereza saiu, foi ser nutricionista do sanatório Bahia. 'Jorge, se precisar de mim, quiser uma vaguinha por lá, pode vim, saindo daqui tem emprego'. Quando eu sair fui pra Brasilgás, cheguei na Brasilgás também trabalhei muito bem. A secretária do diretor me chamou e disse 'ó Jorge, faça uma ficha aqui na Brasilgás se o senhor não quiser mais ficar lá na cozinha, a gente te arruma uma vaga aqui na Brasilgás. Ela soube que eu estava saindo e pensou que eu estava saindo, porque estava ganhando pouco. Eu disse 'não, estou saindo porque eu estou indo pra concurso público que eu fiz na UFBA. Ela: 'então graças a Deus, mas mesmo assim preencha sua ficha se não der certo lá'. Eu ainda fiz uma ficha.

- Então o senhor gosta mesmo dessa coisa de ser cozinheiro?

Foi. A Brasilgás me chamou até, a Iasaforma também na época. Eu conheci o engenheiro chefe de produção, doutor Patrúlio, ele é de Pernambuco. Um dia eu sentado assim - dava plantão dia de sábado – ele chegou 'venha cá rapaz, você está ganhando quanto aqui?' Eu disse 'é salário pouco'.- 'Você não tem vontade de sair disso aqui pra ir trabalhar na fábrica?'

Eu disse ‘rapaz depende, eu não quero não, porque tem muita poeira, eu acho que sou alérgico, tenho medo de pegar uma doença, eu vejo muita gente assim reclamando’. Eu já cortei logo, porque eu não tinha muito interesse. Mas eu prefiro ficar na cozinha e segui minha função.

- Então o senhor acha que nessa função a pessoa trabalha com mais gosto?

Eu pelo menos sou, eu acho. Eu gosto, gosto quando a gente tem espaço, como eu estou dizendo, pra gente fazer, pra gente ousar. Mas aí não está acontecendo. Preferi ficar isolado no meu canto quieto.

- Se pegar os ingredientes e disser ‘faça o prato que você gostaria’, assim, ‘com esses ingredientes faça o prato’, o senhor aí gosta?

Faço.

- É um desafio.

Pode desligar agora?

ANEXO VIII

ENTREVISTA VI –

Entrevistado: EDVALDO, COZINHEIRO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFBA-VITÓRIA,RU, NO DIA 10/04/07.

- Seu Edvaldo, o senhor nasceu aonde?

Em Salvador.

- Quantos anos você tem?

Cinquenta.

- E o senhor estudou? [barulho] O senhor estudou até que série?

Até o 3º ano completo, do 2º grau.

- Qual teu estado civil?

Casado.

- Tem filhos?

Quatro.

- No caso, tua função.

Cozinheiro.

- Quanto tempo tem que o senhor é cozinheiro?

Eu já cozinho há 27, uns 28 anos.

- E como foi que o senhor se iniciou nesse ramo?

Pelo SENAC. Tomei um curso no SENAC.

- E aí se interessou?

Ah, é uma função que eu gosto. Além das outras que eu já vinha exercendo, eu optei pela cozinha.

- Então quem te ensinou [...] Você aprendeu a cozinhar no curso ou antes?

No curso. Eu tive período de um ano, entre seis meses de aula prática e seis meses de aula teórica.

- Aqui [roteiro] tem tempo de serviço na função. Como cozinheiro mesmo você tem 28 anos, não é?

Exato.

- O senhor tem é experiência.

Exato.

- O senhor trabalha em outro lugar além daqui?

Não.

- O senhor sente algum... O senhor acha que teve algum problema de saúde... Sente alguma dor relacionada as atividades que exerce aqui na cozinha?

No momento... Até agora não. O que as vezes eu sinto, não sei se é devido a função, é a vista. Sei lá, deve ser por causa da quentura também. Fora isso me sinto normal.

- E o senhor já ouviu falar alguma coisa de cozinheiro que já teve algum problema de saúde? Já ouviu alguma história assim?

Já, já. Quer dizer, já ouvi não, já tive caso confirmado aqui mesmo no RU. Quando eu cheguei mesmo tinha um funcionário que ele já era meio, meio assim, fraco das idéias devido a função dentro da cozinha. Ele era meio assim... Não vou dizer doido, mas ele tinha a memória fraca, devido à cozinha. Quando eu cheguei, eu já encontrei ele trabalhando na chapa. Quem passava bife e grelhava os frangos era ele. Então meus colegas falaram que ele adquiriu esse problema, devido à quentura e o banho frio. Então, eu particularmente tomo muito cuidado com isso. Quando estamos na cozinha que nós vamos direto para o banheiro,

eu particularmente evito tomar banho frio. Eu acho que pode prejudicar a memória. No caso dele eu acho que foi isso.

- Todo mundo que foi entrevistado comentou justamente disso, da questão do medo de ficar na temperatura elevada e depois ter que tomar banho. E também essa questão de vocês ficarem na área quente e ter que ir pra área fria. Tem que mexer com área refrigerada, câmara frigorífica.

E alimento gelado também.

- Já aconteceu do senhor precisar se afastar do trabalho?

Não, nunca.

- Com relação assim, o que mais motiva o senhor na tua profissão?

O que mais motiva?

- Se tem alguma coisa que te motiva?

Não, o que me motiva é a vontade de exercer minha função que eu gosto. É uma função que eu [...]. Sei lá. Eu sempre gostei de cozinhar, sempre. Eu aprendi a fazer outras coisas. Fui soldador. Graças a Deus sou motorista também, tenho carteira de motorista. Trabalho um pouco de pedreiro. Trabalhei como soldador, vigilante. Mas nessa função de cozinheiro foi que eu gostei mais.

- Com relação ao salário, o senhor acha que o salário te deixa satisfeito pelo trabalho que o senhor exerce?

Não, eu acho que não. Porque a gente faz mil e uma coisa dentro da cozinha. E eu acho que o salário que a gente ganha não é compatível com o que a gente faz. A gente deveria pelo menos ser mais reconhecido nesse setor. Que a gente ganha muito pouco _____ cozinheiro, de servir. Muitas vezes a gente faz o almoço ou o jantar e depois vai servir. E aí já é outra função. Cortar tempero... No SENAC quando eu aprendi, cada indivíduo tinha sua função. O cozinheiro cozinhava, o ajudante ajudava, o patisheiro fazia os doces.

- Massas.

Só com massas. O solsieiro fazia só molhos. E aqui a gente faz tudo. No caso se a gente for preparar uma lasanha mesmo, a gente faz tudo. Até massa se precisar, a gente faz. A do tempero da lasanha, do recheio ao molho a gente faz. Então a gente deveria ganhar um pouquinho mais compatível com a função que a gente faz.

- É mesmo, com certeza, pela valorização da tua atividade.

Se bem que não é tão mal. Dependendo das nossas despesas dá para equilibrar, mas a função de cozinheiro principalmente aqui dentro deveria ser mais reconhecida, mais valorizada.

- E como o senhor se sente como cozinheiro?

Eu me sinto bem, apesar dos pesares eu me sinto bem. Faço um esforço de não queimar um dia. Faço o possível para sair uma alimentação boa, a depender das condições. Eu faço o possível. Me sinto bem.

- Pela sua experiência, o que o senhor acha que o cozinheiro precisa ter pra ser um bom profissional?

Pra ser um bom profissional? Você fala assim, dentro do setor que ele trabalha ou na vida social dele?

- Assim, pra fazer uma boa comida, essas coisas?

Ele precisa de todos os ingredientes. Está com os ingredientes todos em mão, porque se você for fazer uma sopa, por exemplo, _____ não é com verduras, um pouquinho de água e um pouquinho de sal que você vai agradar o cliente. Você tem que ter um tempero que dê um paladar aquela sopa, no caso um caldo knor, uma porção de carne. Pra poder a pessoa sentar e sentir o paladar. Porque uma sopa, como muitas vezes a gente faz aí, que só tem a verdura. E a gente faz de tudo pra o pessoal sentir o paladar, porque não é só o fato de beber, tomar a sopa, tem que ter o paladar também.

- Que legal.

(risos) Não é não?

- É verdade. E com relação ao local de trabalho, a gente comentou [antes da entrevista] com relação ao espaço físico, assim se a cozinha você acha pequena ou grande, com relação aos equipamentos, utensílios, se falta utensílios, essa questão de equipamentos quebrados, a questão da temperatura. Como o senhor se sente lá dentro? Com as condições de trabalho que lhe são oferecidas?

Na verdade, nós não temos boas condições de trabalho. São péssimas. Agora mesmo, se você for lá na cozinha, se você for procurar uma colher pra gente misturar uma panela, não tem. Temos um remo de polietileno e esse remo serve pra turma da manhã e pra turma da tarde. Então as condições não são boas. O maquinário tudo quebrado, os fogões sem manutenção. _____, a gente descasca é na mão, porque não temos máquina para descascar legumes. Então as condições são precárias, não são boas pra gente trabalhar.

- E a temperatura?

A temperatura está um pouco além. Você vê que essa cozinha não é arejada. Deveria ser. Ter mais aberturas como tem aqui [refeitório]. A temperatura não é boa. A gente se sente até mal ali dentro. Na época de verão então, é difícil, piora tudo. Junta a quentura do fogo com a quentura do sol e é difícil.

- Na época que o senhor começou a trabalhar pra hoje, tem alguma coisa que te marcou?

No período que eu entrei aqui as condições eram muito melhores. O restaurante era maior. Os banheiros, eu digo os banheiros (os homens), porque o que nós temos hoje é um pra quase 50, 60 funcionários. E da época que eu entrei pra cá, piorou, não melhorou. Em vez de melhorar, piorou.

- Não tem manutenção.

Não tem, não tem.

-Não têm cuidados assim.

É, não tem manutenção. Antigamente tinha, de seis em seis meses tinha manutenção na cozinha, porque fechavam o RU, fechavam em dezembro. E nesse período de dezembro a março eles davam manutenção. E quando a gente chegava pra trabalhar, voltava pra trabalhar

encontrava uma cozinha nova, renovada. Hoje não tem isso. Hoje a gente trabalha no meio dos ratos e das baratas. É difícil. É difícil.

- E com relação a acidentes de trabalho. Já aconteceu algum com o senhor?

Comigo não, graças a Deus não aconteceu acidente de trabalho nenhum comigo. Mas já tive colega que se acidentou e não voltou mais. Se encostou por conta do acidente.

- Foi corte?

Caiu, escorregou, caiu com um copo na mão. Outro trabalhando com a máquina de moer carne, o dedo prendeu. Inclusive ficou encostado. Mas, sei lá, por algum motivo retornou e está aí deficiente, trabalhando.

- Já aconteceu com o senhor corte, queimadura?

Comigo já, várias vezes.

- Aqui foi _____

Aqui foi um lelê que salpicou e bateu aqui [braço]. Não foi no rosto, porque eu estava distante, misturando distante. E lelê a gente tem que ficar sempre misturando, porque senão não dá o ponto.

- Eu posso tirar uma dúvida contigo?

Pode.

- A gente sempre pergunta se já aconteceu algum acidente de trabalho. E as pessoas não consideram queimadura, corte como acidente de trabalho. Por quê?

Porque é leve, aí a gente não considera acidente de trabalho. Acidente de trabalho que eu considero é, por exemplo, quando o colega fica afastado dois, três dias _____ Acidente leve a gente não considera acidente de trabalho.

- Antes de entrar na questão da comida, eu li num livro de um cozinheiro que ele falou que tinha orgulho da mão, dos calos, dos cortes, porque aquilo era identidade dele, da experiência

que ele tinha como cozinheiro. O senhor acha que tem alguma relação da mão com a pessoa, com cozinheiro?

Em minha opinião é diferente. Muitas vezes a pessoa exige - a pessoa que eu falo é nosso chefe, pode ser homem ou mulher - exige que quando nós voltarmos do banheiro, já venhamos com as mãos lavadas. Mas muitas vezes... Quer dizer, é uma prática _____. Mas o que falam aí não é que a mão do cozinheiro não é calejada, a mão do cozinheiro já vive limpa, porque está o tempo todo ali na água, lavando uma faca, lavando uma verdura, um tempero, até mesmo a própria mão, já vive limpa. A minha mesmo não tem calo nenhum (risos) e eu tenho 27 anos de cozinha. E eu não tenho calo nenhum. Já cortei muita verdura na mão, já descasquei muito saco de batata. Então a mão do cozinheiro não é que é cheia de calo, cheia de corte que identifica. O que identifica a mão do cozinheiro é a higiene, é a limpeza. O corte da faca não é de cozinheiro.

- Com relação ao controle do tempero, do sal. Como é que vocês têm a base? Porque aqui a quantidade é grande, não é?

É. Bom, na verdade isso varia, porque tem muitos colegas que muitas vezes nem usam sal, porque eles próprios têm pressão baixa, outros têm pressão alta. Eu atribuo a isso. Agora eu não, eu já tenho minha quantidade certa. É muito difícil eu salgar uma panela ou deixar sem sal, porque eu por exemplo, dez quilos de arroz. Eu coloco na panela dez quilos de arroz depois de lavado, de temperado tal, tal. Basta você pegar uma pitada de sal entre os dedos assim de sal e colocar. Ali o sal já está no ponto. Agora um feijão que você vai usar carne do sertão, chouriça, carne salgada em si. Então a depender da quantidade não é necessário você colocar sal.

- Por que já é salgado.

Já é salgado. Então a depender do seu cálculo, você vai ver se terá sal a mais ou a menos. Basta você calcular a quantidade.

- E como é que a gente faz esse cálculo _____?

Provando. Eu colocava uma pitada e aí pegando a colher e provava pra ver se estava com sal ou não. Se não tivesse colocava mais uma pitada. Eu mesmo sou difícil comer [provar] aí,

porque muitas vezes alguns colegas comentam ‘ô Vado, está bom de sal’. (risos). ‘Eu nem provei’, é verdade. Eu nem provei.

- É a prática.

É da prática.

- A mesma receita que o senhor fizer e o outro cozinheiro fizer também, o gosto da comida não sai igual, por que será?

Não sai, porque cada um tem um jeito diferente. Cada cozinheiro tem uma maneira de cozinhar. Eu quando estive no SENAC, quando eu passei por lá, o professor me falava, ‘Edvaldo, cozinhar é uma arte’. É por isso que muitas vezes algumas pessoas dizem ‘eu não sei nem fritar um ovo’ e não sabe mesmo, porque tem ciência, tem ciência. Cozinhar é uma arte. Por exemplo, se um colega faz de um jeito, eu procuro aprimorar aquela minha arte, para não sair tudo igual, senão fica monótono. Fica monótono.

- A última pergunta. Como o senhor controla o tempo de cozimento? Se vai pelo cheiro da comida?

Pelo cheiro, a gente controla pelo cheiro, porque [...]. Pelo cheiro e pelo tempo também. O arroz por exemplo, a depender da quantidade tem um tempo de uns dez a quinze minutos, porque ele tem que ser colocado na água fervente. E a gente controla o tempo.

- Mas vocês vão por relógio ou [...].

Não [aponta para cabeça], na memória mesmo a gente tira o tempo.

- O cheiro é o que dá mais informação?

Exato. Agora pra você sentir o cheiro, não é necessário você deixar uma panela aberta, porque ela vai soltando aquela fumaça ‘olha, já está cozido’. Aí a gente vai lá, experimenta e vê que já cozinhou.

- Seu Edvaldo eu queria te agradecer e pedir desculpa por ter te tomado seu tempo.

Não que nada.