

## O fazer do cozinheiro

Marilena Pacheco Assunção

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

FREITAS, MCS., FONTES, GAV., and OLIVEIRA, N., orgs. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura* [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. 422 p. ISBN 978-85-232-0543-0. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

## **O fazer do cozinheiro**

---

Marilena Pacheco Assunção

## Introdução

Neste estudo busca compreender os significados do fazer (saberes e práticas) *do cozinheiro* em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)<sup>1</sup> no serviço público, parceiros do Curso de Graduação em Nutrição da UFBA, na cidade de Salvador (Bahia). Discute as condições de trabalho do cozinheiro, as funções no dia-a-dia, e, sobretudo descreve a experiência desses atores em suas atividades de trabalho. Ou melhor, tento compreender os significados apontados pelo cozinheiro sobre suas condições no mundo do trabalho. Nesse aspecto, procurei conhecer a realidade organizacional, optando pelo método de análise da pesquisa qualitativa. Esta abordagem proporciona uma maior aproximação da realidade social mediante significados expressos pelos próprios sujeitos da pesquisa.

A partir das perspectivas objetivas e subjetivas dos cozinheiros, permito-me uma aproximação mais detalhada sobre os signos e representações da realidade de seu trabalho. Os relatos evidenciam a vulnerabilidade e as queixas que se reproduzem nos processos de confecção das refeições e outras atividades relativas ao ato de cozinhar. Entretanto, apesar das dificuldades apontadas, estes profissionais também se sentem satisfeitos por estar realizando uma atividade para o outro (a 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.

Uma vez perguntei a um cozinheiro que estava iniciando a profissão, por que havia feito esta opção? Ele respondeu que estava ali por satisfação, e que por necessidade, em feriados e finais de semana, era pedreiro. Em geral, os cozinheiros objeto deste estudo são profissionais mal remunerados, mal escolarizados, muitas vezes não entendem as exigências de um mercado consumidor, mas estão sempre prontos a oferecer uma refeição aos estudantes da universidade.

Pude observar que as exigências, sobrecargas, acidentes de trabalho e as condições precárias, são tão comuns que passam a serem banalizadas por eles.

Em visitas realizadas a instituições de outros Estados 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 UANs.

A finalidade deste estudo, assim, é compreender o fazer do cozinheiro e posteriormente desenvolver atividades de pesquisas nestes espaços, buscando alternativas mais humanizadas, ou seja, compreender o trabalho para transformá-lo. Este estudo no campo da ergonomia da nutrição é inédito vindo a suprir uma lacuna na academia. Dos estudos realizados em UANs, 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.

Este estudo traz objetividades e subjetividades dos sujeitos ao fazer 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 sóciohistóricas 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.

Percebe-se que, na intimidade, alimentar-se é revelador da condição da pessoa no mundo e sua identidade. A cozinha faz parte de uma estrutura alimentar com um conjunto de significantes, idéias, crenças, técnicas, habitualidades e comportamentos que envolve a alimentação. A culinária se encontra como o lugar de mediação entre o alimento e a cultura (LÉVI-STRAUSS, 1965).

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 a racionalizar e elevar a produtividade. Também, o preparo dos alimentos tende a acompanhar a sociedade moderna, pois, 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 na 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 (POULAIN, 2004, p. 56-59).

No cenário do mundo moderno em que há tanta diversidade 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. Este hábito já representa 26% nos gastos com a alimentação e se constitui em um mercado promissor, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurante (ABRASEL) (2006). De acordo com o levantamento da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), a receita com refeições coletivas foi de R\$ 6,9 bilhões em 2005, enquanto se obteve R\$ 5,8 bilhões no ano anterior (ARAÚJO, 2006).

Para o profissional cozinheiro em uma UAN, o trabalho deve estar respaldado num conjunto de saberes que visam a proteger a saúde dos comensais para racionalizar o processo de produção e também 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, exige um trabalhador que sensível a estes elementos e a eles 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).

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, a qual, porém, 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 uma problemática pouco discutida nas instâncias acadêmicas, sobretudo no curso de Nutrição. Nesse sentido, ao valorizar os enunciados desses sujeitos entro inevitavelmente no campo da história social e posso assegurar um mínimo de 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 é necessária 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. Inscreve-se na abordagem metodológica como um processo descritivo e interpretativo das condições ergonômicas do cozinheiro, desde o valor social de seu trabalho até suas condições laborais. Esta abordagem constitui uma estratégia adequada para a compreensão do mundo do trabalho nessas cozinhas (GIRARD, 1990).

Uma agenda de questões está desafiando pesquisadores e gestores das organizações no que se refere aos 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 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 profissional que tem como atividades preparar, cozinhar e organizar os alimentos, de um arroz até os mais sofisticados cardápios.

A atividade do cozinheiro é complexa, pois é preciso selecionar e assegurar o estado de conservação da matéria-prima utilizado no preparo das 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 para tanto precisa ser criativo, dinâmico, atento às sensações do outro, tanto na elaboração de novas receitas da cozinha trivial ou sofisticada como 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 que não só comem para atender suas necessidades fisiológicas, mas procuram outras qualidades e valores nas refeições oferecidas pelos restaurantes (PAULA, 2002).

É necessário que o cozinheiro se veja como gestor que sinta a importância de coordenar a equipe e que possa treinar e integrar novos auxiliares. Essa autovalia é ainda rara na cozinha do serviço público da Bahia, embora por ser uma profissão rigorosa e de grande responsabilidade, impõe que o cozinheiro se identifique com os objetivos e a cultura da empresa para a qual trabalha.

### O gosto pela profissão: “... Apesar dos pesares”

O trabalho, quando não oprime e aliena, 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). *Cozinha, a gente tem que gostar [...] Me sinto satisfeito (Jotanei); Eu penso em trabalhar mais e mais na profissão; gosto muito de fazer comida. Sempre gostei de cozinhar (João).*

O trabalho é imprescindível à condição humana e está na base de toda a sociedade. É o trabalho que define a relação entre os indivíduos, classe social, gerando assim relações de poder e propriedade.

Os cozinheiros, em particular, se sentem valorizados socialmente quando criam idéias e soluções para a satisfação dos comensais. Para eles, isto simboliza seu crescimento profissional e pessoal. Apesar de Unidades de Alimentação e Nutrição não apresentarem condições adequadas de, as falas dos cozinheiros expressam a superação dessas barreiras pela 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.

*Tem uma somatória dessas coisas: gostar da profissão, interesse pelo que está fazendo, dedicação, não fazer de qualquer jeito, fazer como se fosse para si próprio; Eu procuro fazer meu trabalho com amor, porque eu ganho pra isso. Eu me dedico. Eu gosto (Jotanei).*

Também se observa uma espécie de sentimento de submissão ao trabalho. Um trabalho anti-ergonômico, pelo cansaço, calor excessivo,



estresse. E mesmo que haja uma “mágica” em transformar o alimento com as mãos, ao mesmo tempo se é transformado pelo trabalho. O resultado da sensação de prazer torna o trabalhador revigorado, capaz de se renovar pelo reconhecimento ao seu trabalho, tendo-se que a culinária nas condições averiguadas, combina relações entre o precário e o lúdico.

Segundo Dejours (2003), o reconhecimento é um modo particular de retribuição moral-simbólica ao ser, uma espécie de compensação pela contribuição à organização do trabalho, isto é, ao “[...] engajamento de sua subjetividade e inteligência”. (DEJOURS, 2003, p. 55).

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. Este se constitui no real do trabalho. A relação entre trabalho e identidade é mediada pelo outro, pelo reconhecimento.

Para Dejours (1994), na análise psicodinâmica do trabalho, são propostas atividades fundamentais que articulam trabalho, sofrimento e reconhecimento. Em outra obra do mesmo autor (DEJOURS, 1987), e, conclui que o reconhecimento do sujeito é a realização de si e pode transformar o sofrimento em prazer. Conforme testemunhei, a recompensa do fazer é parte da intersubjetividade do reconhecimento do outro pelo produto realizado.

De fato, é unânime a revelação dos entrevistados sobre a gratificação de seu trabalho. É o outro, o comensal, quem lhe oferece a significação pelo seu empenho. É o outro que reconhece seus esforços e o engrandece. Como se o elogio desse ânimo. Essa é a motivação para enfrentar os problemas do cotidiano.

## O fazer

O universo do fazer é próprio universo humano. E fazer para si mesmo, em seu mundo e para sua história, não como entidade abstrata, ser isolado, mas como sujeito coletivo. É a condição humana existencial. Assim, 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, ele precisa conhecer a coletividade, os hábitos, os alimentos e os condimentos mais disponíveis na região e os tipos de preparações mais aceitas.

O paladar vem arraigado na cultura, nos hábitos alimentares, na disponibilidade do mercado e nas condições socioeconômicas desse público-alvo. O que gostamos de comer é o que estamos habituados, é o mais consumido pela sociedade de origem. Esse gosto influenciado por nossa cultura tem origem no *habitus*, que reflete nossas escolhas alimentares.

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

## Os sentidos da 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).

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. No cotidiano desse lugar, os sinais podem ser percebidos como uma 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 instrumento de trabalho e mantendo entre este e a comida uma relação de sensibilidade e de familiaridade. *Eu percebo olhando, pegando* (Jackson). *A gente vê pelo caldo, pela aparência, pela textura, 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 et al., 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.

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 o costume em usar a mão para dosar, sentir e provar a comida.

*Se pega a comida por costume. Até em casa, as mães e as esposas botam na mão pra ver. Eu regulo a quantidade do tempero no sentir, na mão (Jotanei); A gente vai é na mão mesmo (João). Na minha comida, trabalho muito com a mão (Aurenice).*

A mão é uma necessidade. O sentido está na mão e o uso da colher é dispensável, pois neutraliza a sensação do toque. Portanto, o conjunto das sensações é indispensável no fazer comida, tanto para auxiliar o profissional quanto para a organização do seu trabalho, e aceitação do consumidor.

Apesar dos sentidos envolvidos na preparação das refeições, exercer a atividade com afetividade é o mais importante ingrediente.

*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 pousou, 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 não tem calo 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, 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).*

Segundo Maria Eunice Maciel (2004), a cozinha pode ser operada como um forte referencial por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si. Da mesma forma, pode-se identificar no tempero de uma comida aquele 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. E se um colega faz de um jeito, eu procuro aprimorar minha arte para não sair tudo igual, se não fica monótono (Edvaldo).*

Nada parece igual, ainda que haja semelhanças. Há um modo pessoal de fazer que distingue a comida, como um registro, uma identidade de quem a faz.

A apresentação do prato é o resultado da conduta do cozinheiro artista, que cria e recria seu produto. A criatividade, a intuição e a 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 de um determinado tipo de alimento, está presente a sua autonomia profissional em poder tomar a decisão sobre aquele evento, utilizando sua autoridade e seus conhecimentos explícitos e tácitos.

*Eu faço a dosagem [...] imagino as pessoas saboreando. Imagino assim. (Jackson). Você tem prática, do tempo de cozimento e da quantidade do tempero. Quem vai trabalhando, 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 (Edvaldo).*

A elaboração envolve transformações e inovações que visam a atingir a um paladar deleitável. Experiência é habilidade, perícia, prática adquirida com o exercício constante da profissão, da arte ou ofício, podendo ser um conjunto de conhecimentos individuais ou específicos que se constituem como aquisições acumuladas. *Fazer uma sopa, por exemplo, tem um tempero. Fazemos de tudo para o pessoal sentir o paladar, porque não é só tomar a sopa, tem o paladar, o gosto (Edvaldo).*

Cozinhar envolve sabor, aroma e técnicas culinárias, 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 controle desde a escolha, a quantidade dos gêneros alimentícios, o processo de cocção, o 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 corado, a cebola corada, o pimentão, o tomate corado e sal no ponto. Se vou fazer um molho e joga tudo junto, não pega gosto, fica totalmente diferente e fazendo na ordem sai bem (Jotanei). Tenho primeiro, de refogar o alho, refogar a cebola e depois coloco extrato, o tomate e pimentão, porque tomate e pimentão soltam água (Jotanei).*

Uma falha dessas etapas pode desandar o preparo. Não tem jeito se salgar ou se adoçar demais. Cada ingrediente tem seu tempo de cozimento, responsável pelo sabor. A associação entre estes e a dosagem requer cuidados, perícia.

*Basta você calcular a quantidade. Eu colocava uma pitada, pegava a colher e provava pra ver se estava com sal (Edvaldo). Para colocar sal, observo a quantidade da comida e pela prática você tem de cozinhar, aí tem aquela comida! (Aurenice). É o dom da profissão, o dom que a gente tem, o dom da percepção, de fazer (Jotanei).*

Essa prática surge no cotidiano do cozinheiro na medida em que este se afeiçoa à rotina de cozinhar, a conhecer ingredientes, familiarizar-se às formas. Também o tempo de cozimento, as combinações dos sabores e aromas e o resultado das misturas, como uma alquimia. Para tanto, busca-se o equilíbrio do gosto e a harmonia das apresentações. Percebe-se, a necessidade de encontrar um gosto mediano, sem exageros, para alcançar a aceitação de paladares variados dos comensais. Para o cozinheiro, que tem seu gosto viciado pela rotina, a prova do outro o auxilia na administração de ingredientes e no *ponto* da comida. O *ponto* é o equilíbrio do sal, por exemplo.

Como qualquer outra profissão, o cozinheiro também possui preferências por atividades mais afins. Determinados tipos de preparação são escolhidas por motivos diversos, seja pela praticidade, por demandar menos trabalho na sua execução, seja pela múltipla forma de uso.

Interessante nas falas dos cozinheiros é a percepção de trabalhar sem se deixar envolver com o sentimento de insatisfação e o mau humor, continuar inventando, criando. *Gosto de inovar [...] Cozinha tem que ousar*

*[...] gosto da cozinha que me gratifica. Estou sempre mudando alguma coisa (Jorge Luiz). A cada momento a gente vai descobrindo coisa nova (Jackson).*

O processo de franquias 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. Isso pode estar gerando insatisfação e desvalorização. Questiono aqui essa padronização imposta pelo mercado e até mesmo às UANs, implicando uma despersonalização e a multiplicação da atividade.

Na percepção de alguns cozinheiros, o gosto pela cozinha se acentua com a possibilidade de identificação, inovação, criação e mudar-se a rotina. Apesar de estarem cercados de imposições, os cozinheiros entrevistados dizem que, ainda assim, podem expressar alguma criatividade, alguma autonomia no trabalho. Por isso, segundo as narrativas, fica evidente a importância de permitir ao trabalhador maior liberdade para desenvolver suas atividades e meios que possibilitem aperfeiçoamento do serviço oferecido pela unidade.

## Conclusões

Os saberes e práticas dos cozinheiros deste estudo têm 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.

Com relação ao profissional, as instituições pesquisadas não oferecem formação continuada para que ele possa melhorar o seu desempenho, para que se sinta mais capaz, mais satisfeito e competente.

Pode-se também observar toda a preocupação ou cuidados no processo produtivo de fazer refeições, visando 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 proporcionar a incorporação de valores e princípios éticos de justiça e cidadania, estímulo à criatividade, à participação e à construção da sua autonomia como profissional.

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 dessas unidades, por meio de possíveis contribuições dos trabalhadores, contribui de um lado, para o envolvimento destes em torno dos interesses institucionais; e, de outro, é necessário que as pessoas se realizem no trabalho, no desempenho das suas funções e visualizem o potencial de progresso que pode 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 os 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, com o alimento seguro, com os conhecimentos de segurança e saúde no ambiente 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.

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 por parte dos profissionais. Foram claros os depoimentos que descrevem o seu trabalho, seu significado, sua rotina e como pensam que os outros os vêem. O trabalho é visto como importante para a sobrevivência devido à remuneração. É também local de apoio e relacionamento entre colegas, tem rotina específica, implica grande responsabilidade e clara percepção da pouca valorização.

Percebe-se nas falas a consciência dos aspectos que interferem na realização de um trabalho satisfatório. Eles reconhecem que estes aspectos 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 revelam satisfeitos por estarem realizando uma atividade que outras pessoas irão utilizar, isto é, se consideram úteis para essas pessoas.

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

Nas entrevistadas, ficou evidente o sentimento desses profissionais ao fazer comida. É consenso “cozinhar com amor”. As refeições ao serem preparadas com cuidado e dedicação ficam mais gostosas e tal dedicação ao trabalho culinário adquire significados artísticos, prazerosos e lúdicos.

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.



Nesse sentido, o estudo possibilitou a compreensão das diversas situações das atividades dos cozinheiros no processo de trabalho em UANs. Situações que devem ser revistas para melhor desempenho do trabalhador.

Faz-se necessário aprofundar estudos sobre satisfação x qualidade do trabalho de cozinheiros e investigar os efeitos sobre a saúde com relação à produtividade exigida, bem como, os efeitos dos constrangimentos a que estão submetidos pela imposição da própria atividade.

Observa-se que o trabalho sob condições técnicas e organizacionais satisfatórias não é somente durável e não prejudicial, mas pode formar uma área da vida, em que o trabalhador pode encontrar reconhecimento, promoção da 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 UANs que podem trazer danos à saúde.

O ato de cozinhar, que surgiu desde o aparecimento do fogo e se estabeleceu como profissão apenas no século XVII na França, aparece como necessário com a confecção de caldos restaurativos para se restabelecer a saúde dos comensais. Ainda que se trate de uma profissão antiga, prazerosa por trabalhar com a alquimia dos alimentos, com sabor e aparência, por trás desse lúdico, desse prazer evidencia-se a exposição a riscos no trabalho. Ampliar a visibilidade e destacar a importância desses profissionais foi o intuito desse estudo sobre as falas desses protagonistas.

Ademais de sentirem-se socialmente desvalorizados, os cozinheiros demonstram as dificuldades das condições de trabalho constrangimentos pelos precários recursos para suas realizações, situação que impede a autonomia e a 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 estar no campo lúdico em que a satisfação de trabalhar com as sensações (cheiros, paladar, visão, tato, audição) se apresenta como o mais importante.

Os relatos evidenciam que a vulnerabilidade e as 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.

E ao final de cada refeição, saem os comensais. Inicia-se a limpeza, tudo finda. Na manhã seguinte, tudo inicia outra vez.

## Nota

<sup>1</sup> 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; GONSALVES, 2002). Também se utiliza para denominar ou se referir às cozinhas industriais, serviço de nutrição e dietética, de alimentação e dietética, de alimentação e nutrição, serviço de dietética, serviço de alimentação coletiva, alimentação coletiva e restaurante industrial. (MARCON, 1997).

## Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Perfil da ABRASEL**: Abrasel: trabalho, profissionalização e investimentos pelo desenvolvimento do Brasil. 2006. Disponível em: <[http://www.abrasel.com.br/index.php/abrasel/perfil\\_da\\_abrasel](http://www.abrasel.com.br/index.php/abrasel/perfil_da_abrasel)>. Acesso em: 7 mar. 2007.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo: ABERC, 1995.

ARAÚJO, L. O bom crescimento do mercado. **Revista Eletrônica Brasil Alimentos**, n. 33, mar. 2006. Disponível em: <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em: 07 março 2007.

BOSI, M. L. M. Trabalho e subjetividade: cargas e sofrimento na prática da nutrição social. **Revista Nutrição**, v. 13, n. 2, maio/ago. 2000.

BOURDAIN, A. **Cozinha confidencial**: uma aventura nas entranhas da culinária. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

DEJOURS, C. **A loucura do trabalho**: estudo de psicopatologia do trabalho. São Paulo: Cortez, 1987.

\_\_\_\_\_. **Psicodinâmica do trabalho**: contribuições da Escola Dejoursiana à análise da relação prazer, sofrimento e trabalho. São Paulo: Atlas, 1994.

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.

- GIRARD, R. **A violência e o sagrado**. São Paulo: UNESP, 1990.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. Le triangle culinaire. *L'Arc, Aix-em-Provence*, n. 26, 1965.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Revista de Estudos Históricos*, n. 33, p. 25-39, 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 em Ergonomia) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1997.
- POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: 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.
- ROSEN, G. **Da polícia médica a medicina social**: ensaios sobre a história da assistência médica. Rio de Janeiro: Graal, 1979.
- REGGIOLLI, M. R.; GONSALVES, M. I. E. **Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2002.
- TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1990. 219 p.