

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E NATURAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PSICOLOGIA INSTITUCIONAL**

CYNTHIA PEROVANO FERNANDES

**HISTÓRIAS DO TRABALHO EM UM
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: ENTRE
CONVERSAS, PANEIAS E TEMPEROS.**

**VITÓRIA
2011**

CYNTHIA PEROVANO FERNANDES

HISTÓRIAS DO TRABALHO EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: ENTRE CONVERSAS, PANEIAS E TEMPEROS.

**Dissertação apresentada ao
Programa de Pós-Graduação em
Psicologia Institucional do
Centro de Ciências Humanas e
Naturais da Universidade Federal
do Espírito Santo, como requisito
parcial para obtenção do grau de
Mestre em Psicologia
Institucional, na área de
concentração Subjetividade e
Clínica.**

**Orientadora: Prof^a Dr^a Maria
Elizabeth Barros de Barros.**

**VITÓRIA
2011**

Dados Internacionais de Catalogação-na-publicação (CIP)
(Biblioteca Central da Universidade Federal do Espírito Santo, ES, Brasil)

F363h Fernandes, Cynthia Perovano, 1982-
 Histórias do trabalho em um restaurante universitário : entre
 conversas, panelas e temperos / Cynthia Perovano Fernandes.
 – 2011.
 91 f. : il.

 Orientadora: Maria Elizabeth Barros de Barros.
 Dissertação (Mestrado em Psicologia Institucional) –
 Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências
 Humanas e Naturais.

 1. Cozinhas. 2. Mulheres. 3. Trabalho. 4. Restaurante
 universitário. I. Barros, Maria Elizabeth Barros de, 1951-. II.
 Universidade Federal do Espírito Santo. Centro de Ciências
 Humanas e Naturais. III. Título.

CDU: 159.9

CYNTHIA PEROVANO FERNANDES

HISTÓRIAS DO TRABALHO EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: ENTRE CONVERSAS, PANEIAS E TEMPEROS.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Psicologia Institucional do Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Psicologia Institucional.

Aprovada em de de 2011.

Comissão Examinadora

Prof^a. Dr^a. Maria Elizabeth Barros de Barros
Universidade Federal do Espírito Santo
Orientadora

Prof^a. Dr^a. Cláudia Elizabeth Abbês Baeta Neves
Universidade Federal Fluminense

Prof^a. Dr^a. Ana Lúcia Heckert
Universidade Federal do Espírito Santo

Prof^a. Ms^a. Sonia Pinto de Oliveira
Universidade Federal do Espírito Santo

Aos meus pais, ingredientes fundamentais nas receitas da Vida.

A Mauricio, para que essa nossa conversa nunca acabe...

AGRADECIMENTOS

Essa dissertação foi escrita a muitas mãos. Tantos são os que compõem estas linhas que talvez não os nomeie todos, mas nem por isso lhes sou menos grata.

Aos servidores e funcionários terceirizados do Restaurante Universitário, especialmente: Ana, Creuza, Iracy, Isabel, Janete, Louvergidia, Marlene, Rudithe, Sonia Maria, Sonia Silva e Valéria, pelo carinho e atenção. Nossas conversas foram o disparador e se tornaram o centro dessa dissertação. Por permitirem que eu me aproximasse não só dos seus espaços de trabalho, mas de suas vidas, lhes sou profundamente agradecida.

A Carmem e Mariana, nutricionistas do RU, pela paciência e pelas figurinhas trocadas ao final de cada expediente. A Amélia, diretora do RU, pela abertura e prontidão para que essa pesquisa fosse possível. A Lúcia, secretária da SAC e minha chefe, pelo apoio e disponibilidade. A equipe da SAC, colegas fabulosos com os quais compartilho as jornadas diárias, incentivadores acima de tudo, e, sobretudo, às colegas do Serviço Psicossocial: Camila, Dione, Flavia, Milena e Solange, por acreditarem comigo.

A Ana e Cláudia, pelas contribuições na qualificação deste trabalho e em outras voltas da vida. A Soninha, grande companheira, cujas palavras e sorrisos conseguem iluminar o que me vai n'alma. A Beth Barros, orientadora querida, e aos companheiros do Nepesp e do grupo de orientação, pelas apostas que fazemos juntos, sobretudo Clever e Jesio, que não me deixaram desanimar. Aos colegas do mestrado e a Sonia Fernanda, pelas prosdócimas palavras de incentivo sempre presentes.

Aos meus amigos e familiares queridos, por serem tão compreensivos com minha constante falta de tempo. Aos meus pais, presença acolhedora e carinhosa, pedra angular para todas as construções a que me proponho. A Mauricio, por se dispor a dividir sua vida comigo e por construirmos juntos nossos sonhos, nossa família.

A tod@s vocês, por fazerem essa jornada valer a pena, o meu muito obrigada!

Catar feijão¹

1.

*Catar feijão se limita com escrever:
joga-se os grãos na água do alguidar
e as palavras na folha de papel;
e depois, joga-se fora o que boiar.
Certo, toda palavra boiará no papel,
água congelada, por chumbo seu verbo:
pois para catar esse feijão, soprar nele,
e jogar fora o leve e oco, palha e eco.*

2.

*Ora, nesse catar feijão entra um risco:
o de que entre os grãos pesados entre
um grão qualquer, pedra ou indigesto,
um grão imastigável, de quebrar dente.
Certo não, quando ao catar palavras:
a pedra dá à frase seu grão mais vivo:
obstrui a leitura fluviente, flutual,
açula a atenção, isca-a como o risco.*

¹ MELO NETO, João Cabral de. **Da Educação pela Pedra à Pedra do Sono**: Antologia Poética. São Paulo: Círculo do Livro, 1965.

RESUMO

Trata-se de pesquisa desenvolvida no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Espírito Santo buscando conhecer a história do RU e o trabalho que constitui o RU. Não uma história oficial, única, sobre o RU, mas as histórias que compõem ao longo do processo de pesquisa, narradas no cotidiano de trabalho daqueles que estão no Restaurante. Utilizamos também alguns jornais (Informa) e revistas (Revista de Cultura da Ufes) para auxiliar na organização de um esboço de uma história do RU. Essa pesquisa se desenvolveu junto com servidores e funcionários da empresa terceirizada durante o expediente de trabalho, em conversas, numa atenção de cartógrafo aberta às questões surgidas nessa experimentação. Os autores-intercessores convidados foram Certeau (1996, 2009), Clot (2001, 2006, 2010), Kastrup (1999, 2007, 2008), Lourau (1993) e Cora Coralina (1983, 2001). O trabalho no Restaurante parece figurar como tarefa fundamentalmente feminina, a maioria dos trabalhadores do RU é composta por mulheres. Como questões principais destacadas ao longo da pesquisa estão: o ritmo acelerado de trabalho; as divisões na cozinha, entre os trabalhadores com maior escolarização e também entre servidores e funcionários terceirizados; a saúde como capacidade de inventar modos de trabalhar e também os desgastes promovidos por anos de trabalho numa função penosa; e a questão do cuidado, para com o patrimônio público, com os colegas de trabalho, com a comida fornecida e com os usuários do RU. Como efeitos possíveis podemos apontar o resgate dessas conversações que são próprias do trabalho, bem como uma maior aproximação com o Restaurante, que irá servir de subsídio na formulação de novos projetos para o RU e também no desenvolvimento de outras pesquisas no RU.

Palavras-chave: Restaurante Universitário; Cozinha; Mulheres; Trabalho.

ABSTRACT

It is an research developed at the University Restaurant of the Universidade Federal do Espírito Santo aiming to know the history and the work of the UR in the UR. Not an official history, but the stories show up in the process, narrated in the daily work of those in the Restaurant. We also use some newspapers (Informa) and magazines (Revista de Cultura da Ufes) to assist in organizing an outline for a history of the UR. This research has developed along with servants and outsourced employees during working hours, in conversation, a mapmaker's attention to the issues raised in this open trial. The authors were invited as intercessors are Certeau (1996, 2009), Clot (2001, 2006, 2010), Kastrup (1999, 2007, 2008), Lourau (1993) and Cora Coralina (1983, 2001). The work in the restaurant seems to appear as essentially female task, most workers on UR are women. How main issues highlighted during the research are: the rapid pace of work, the divisions in the kitchen, among workers with higher education and between servants and outsourced employees, health and ability to invent ways to work and also wear promoted by years of arduous work in a function, and the issue of care, to public property, with co-workers, with food provided and the users of the UR. As we point out the possible effects of these rescue talks that are germane to the work, as well as closer to the restaurant, which will serve as a grant in the formulation of new projects for the UR and also on the development of other studies in UR.

Keywords: University Restaurant; Kitchen; Women; Work.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Obras do campus da Ufes.....	25
Figura 2 – Obras do campus da Ufes.....	26
Figura 3 – Notícia sobre a construção do Restaurante Universitário....	27
Figura 4 – Notícia sobre a inauguração do Restaurante Universitário..	27
Figura 5 – Notícia sobre Música no RU.....	29
Figura 6 – Notícia sobre o fechamento do Restaurante Universitário....	30
Figura 7 – Notícia sobre a reabertura do Restaurante Universitário.....	31
Figura 8 – Notícia sobre a reabertura do Restaurante Universitário-II..	32
Figura 9 – Reforma do RU.....	33
Figura 10 – 35 anos de RU.....	35
Figura 11 – Mulheres da Ufes.....	36
Figura 12 – Canecas distribuídas no RU.....	38
Figura 13 – Notícia sobre reforma e ampliação do RU.....	39

LISTA DE SIGLAS

CLT – Consolidação das Leis do Trabalho

EPI – Equipamento de Proteção Individual

NEPESP – Núcleo de Estudos e Pesquisa em Subjetividade e Políticas

NTS – Núcleo de Treinamento de Servidores

Pnaes – Plano Nacional de Assistência Estudantil

RU – Restaurante Universitário

SAC – Secretaria de Assuntos Comunitários

UFES – Universidade Federal do Espírito Santo

SUMÁRIO

CONSIDERAÇÕES INICIAIS.....	13
1 “NÃO DÁ PRA FALAR DA HISTÓRIA DO RU SEM FALAR DA HISTÓRIA DA GENTE”.....	17
2 ESBOÇO DE UMA HISTÓRIA DO RU.....	25
3 “SÓ AS PANELAS CONHECEM O PONTO DE COZEDURA DOS SEUS CALDOS”.....	40
4 HISTÓRIAS DO TRABALHO NO RU.....	52
4.1 TRABALHO E RITMO.....	63
4.2 TRABALHO E DIVISÕES.....	69
4.3 TRABALHO E SAÚDE.....	73
4.4 TRABALHO E CUIDADO.....	77
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	83
REFERÊNCIAS.....	87

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

*“Tem algo sobre os humanos... Eles não só sobrevivem.
Eles descobrem... Eles criam...
Olha só o que eles criam com a comida!”²*

No presente texto, que fala de histórias do trabalho no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), essa função da comida – desde o seu preparo até o seu consumo – é ampliada para além da nutrição física. Cozinhar, como uma arte, envolve uma série de domínios sensoriais, de habilidades, de experimentações e de criatividade, e a cozinha se mostra como espaço rico em trocas e aprendizado.

Tal aproximação com o RU data de 1999, época em que estudava na Ufes, ainda no pré-vestibular. O Restaurante mais do que um espaço onde tínhamos uma alimentação a um preço acessível era também um lugar de reunião, de conversas, de interação. Muitas manifestações e atividades culturais ocorreram e ainda ocorrem por ali, já que é um local que congrega toda a comunidade universitária.

Como servidora da Ufes, lotada na Secretaria de Assuntos Comunitários (SAC), desenvolvemos algumas intervenções no RU, a partir de 2008. A princípio num período de transição de chefias, com um levantamento de demandas para a nova direção e, posteriormente, com alguns treinamentos para os trabalhadores, com temáticas como relações de trabalho e trabalho em equipe. Nessas conversas com os trabalhadores surgiram muitos elementos sobre a história do RU – desde sua antiga localização a modos de funcionamento, formas de se trabalhar naquele espaço que se modificaram.

² Frase proferida no filme “Ratatouille” (Ratatouille). Direção de Brad Bird, 2007, Estados Unidos, 110min.

Essas conversas com os trabalhadores, juntamente a experimentações e inquietações oriundas dessa história com o Restaurante e que comparecem nos diversos atravessamentos do RU em mim, somados a um olhar para o mundo do trabalho desenvolvido na graduação, atento aos saberes construídos por aqueles que trabalham, foram os principais ingredientes para a elaboração dessa receita-dissertação. Combinamos esses elementos na panela-campo, e ao longo do período de cocção-pesquisa fomos adicionando temperos-conceitos para torná-la palatável.

Buscamos, então, contar histórias. Não uma história oficial, única, sobre o RU, mas as histórias que comparecem ao longo do processo de pesquisa, narradas no cotidiano de trabalho daqueles que estão no Restaurante. Utilizamos também alguns jornais (Informa) e revistas (Revista de Cultura da Ufes) para auxiliar na organização de um esboço de uma história do RU.

A intenção, a princípio, era fazer a pesquisa com os servidores, ou melhor, as servidoras (são 16 mulheres e um homem), pela aproximação que já tínhamos via SAC e por serem trabalhadoras mais antigas no RU. Entretanto, no campo, os funcionários terceirizados entremearam nossas conversas e compuseram ricamente com o desenvolvimento desta pesquisa.

Essa pesquisa se desenvolveu junto com eles – servidores e funcionários – durante o expediente de trabalho, em conversas, numa atenção de cartógrafo aberta às questões surgidas nessa experimentação, tendo como preocupação conhecer a história do RU e o trabalho que constitui o RU.

Muitas pesquisas sobre trabalho versam sobre a produtividade, ou seja, sobre o “resultado final”: como melhorar a organização, o desempenho, o funcionamento da produção ou como motivar ou treinar de maneira

mais satisfatória os empregados, voltados ao alcance e superação de metas, não estando atentas para as questões do cotidiano de trabalho, isto é, para o trabalho concreto.

Nessa pesquisa que ora escrevo são justamente as astúcias, os desvios às prescrições, a inventividade no trabalho que são apresentados. Dessa maneira, objetivamos explicitar dimensões do trabalho no RU que muitas vezes são banalizadas, naturalizadas e, portanto, imperceptíveis aos olhos já acostumados.

Para a composição de uma pesquisa que defende a ruptura com o modo positivista de se pesquisar, alguns intercessores foram convidados:

Certeau (1996, 2009) aposta na inteligência e inventividade do homem comum, convidando-nos a compreender a lógica do cotidiano ao mergulharmos inteiramente nele. Buscou compreender as artes de fazer no cozinhar “dando a palavra” a mulheres, que contavam sobre sua relação com a cozinha.

Clot (2001, 2006, 2010) amplia a forma de compreender o trabalho com o conceito de atividade, que está além da tarefa prescrita. Segundo o autor, é também o que não se faz, o que se tenta fazer sem conseguir, aquilo que se faz para não fazer o que tem que ser feito... a atividade possui então um volume que transborda a atividade realizada. Aponta como tarefa mais importante inventar e reinventar instrumentos de ação para a superação concreta das contingências.

Kastrup (1999, 2007, 2008) nos orienta sobre o funcionamento da atenção no trabalho do cartógrafo, tarefa que exige uma atenção especial, concentrada e, ao mesmo tempo, aberta ao presente, nos lembrando sempre que o que orienta a pesquisa são as questões emergidas do campo.

Lourau (1993) convoca a analisar os lugares que ocupamos ativamente nesse mundo, fazendo análise de implicações. A pesquisa é vista como um processo em que se analisa a cada momento os rumos e a continuidade da mesma, podendo assumir novas configurações devido às interferências produzidas, sendo os imprevistos assumidos como parte do trabalho, devendo, portanto, serem incorporados e analisados.

Cora Coralina (1983, 2001) tem como foco de interesse as questões da vida rotineira, os processos e práticas triviais. Poetisa e doceira goiana, considerava a arte culinária a mais nobre das artes, ligada à vida e à saúde; a suprema arte de criar, doar e fazer os outros felizes, auxiliando-nos a saborear nossa relação com a comida e com o mundo.

O trabalho na cozinha parece figurar como tarefa fundamentalmente feminina, a maioria dos trabalhadores do RU é composta por mulheres. Como questões principais destacadas ao longo da pesquisa estão: o ritmo acelerado de trabalho, pela execução de diversas tarefas ao mesmo tempo e pela pressão de tempo (há um horário para a comida ser servida); as divisões na cozinha, entre os trabalhadores com maior escolarização (funções administrativas e funções operacionais) e também entre servidores e funcionários terceirizados; a saúde como capacidade de inventar modos de trabalhar e também os desgastes promovidos por anos de trabalho numa função penosa; e a questão do cuidado, para com o patrimônio público, com os colegas de trabalho, com a comida fornecida e com os usuários do RU.

Os efeitos dessa intervenção escapam ao nosso controle, mas podemos apontar como um possível resgate dessas conversações que são próprias do trabalho. Essa pesquisa nos levou a uma maior aproximação com o Restaurante, que irá servir de subsídio na formulação de novos projetos para o RU, bem como no desenvolvimento de outras pesquisas no RU.

1 “NÃO DÁ PRA FALAR DA HISTÓRIA DO RU SEM FALAR DA HISTÓRIA DA GENTE”³

Freqüento o Restaurante Universitário, na Universidade Federal do Espírito Santo, desde 1999, época em que fazia o Projeto Universidade Para Todos (curso pré-vestibular oferecido como Projeto de Extensão para estudantes da rede pública de ensino), aspirando a uma vaga no curso de graduação em Psicologia na Ufes. O Restaurante era o lugar de uma alimentação acessível, completa (arroz, feijão, salada, carne, suco e sobremesa), e também lugar de encontro, lugar no qual tecíamos planos para nossos futuros profissionais, no qual nos ajudávamos, reforçando as apostas de que nossos sonhos seriam realidade.

Quando iniciei a graduação, em 2001/1, soube que o Restaurante poderia ser ainda mais acessível com o Auxílio Alimentação, fornecido pelo Serviço Social da Secretaria de Assuntos Comunitários, que oferecia um desconto de 50% no valor das refeições, pagando o correspondente à R\$0,75 por cada uma delas. Desde que comecei a freqüentar o RU o preço da refeição é o mesmo: R\$1,50, e alguns colegas dizem que já era assim há bastante tempo, antes de 1999, sem saber precisar quando. Ao longo da graduação, experimentei no Restaurante diversos movimentos culturais e políticos; era um local de discussão de questões estudantis, organização de manifestações, exibição de filmes, grupos musicais, do coral... Foi um espaço rico em encontros e debates...

Nessa época algumas críticas emergiam, especialmente quanto à qualidade da comida servida. A brincadeira de tentar adivinhar o sabor do suco que no cardápio aparecia como suco de abacaxi, tinha cor de limão e sabor de maracujá. O arroz era chamado de “unidos venceremos” (pela coesão) e o feijão de “shuá plim plim” (“shuá” pela

³ Essa frase será retomada ao longo da dissertação.

grande quantidade de caldo e os “plim plins” os poucos caroços que caíam). Ou ainda o jantar que, freqüentemente, era uma mistura feita com as sobras do almoço... Após alguns incidentes desisti de continuar comendo por lá. Parei, então, de freqüentar o RU.

Durante a graduação, algumas questões convidaram minha atenção a fazer pouso, como a crítica aos especialismos, que pretendem falar e saber pelo outro; uma atenção ao cotidiano e às astúcias⁴ desenvolvidas pelas pessoas em suas vidas; uma atenção aos mundos do trabalho, não como sofrimento paralisante, mas como possibilidade de criação de si e do mundo. Essas experimentações ao longo da formação, nas discussões em sala de aula, nos estágios e projetos de extensão e pesquisa, contribuíram para o desenvolvimento desse olhar para o trabalho como possibilidade, como invenção.

Em julho de 2006 tomei posse como Psicóloga da Universidade Federal do Espírito Santo, lotada na Secretaria de Assuntos Comunitários (SAC). A SAC desenvolve três Programas de atendimento à comunidade: o Programa Prosseguir, o Programa Interagir e o Programa Saúde do Servidor. No Programa Prosseguir estão as ações voltadas especialmente aos estudantes de graduação; alguns Projetos são específicos aos estudantes cadastrados no Serviço Social como de baixa renda familiar e outros são destinados a todos eles. São ofertados atendimento odontológico, médico e psicossocial, bem como auxílio alimentação. O Programa Interagir é composto pelas Campanhas de Saúde, abertas a todos, comunidade universitária ou não. O Programa Saúde do Servidor é voltado ao servidor da Ufes, técnico e docente. Além do atendimento

⁴ Utilizamos astúcia como indicado por Certeau (1996), ou seja, “artes de fazer” que constituem as manobras praticadas no cotidiano para o enfrentamento das situações, numa significativa criatividade que pode manifestar-se de maneira sutil, mas eficaz. Consoante com tal definição temos Dejours (1997) que aponta a astúcia, ou a inteligência astuciosa, como fundamental na lacuna existente entre o real e o prescrito no trabalho; opera como mobilizadora da inteligência frente aos imprevistos. A astúcia é, portanto, fundamentalmente uma atividade criativa e inventiva frente às limitações da prescrição do trabalho.

odontológico, médico e psicossocial, há a realização dos Exames Periódicos e o acompanhamento dos servidores afastados em licença médica. O Serviço Psicossocial, do qual faço parte, vem desenvolvendo um trabalho de atendimento a servidores e estudantes em parceria com o Serviço Médico, especialmente a Psiquiatria, configurando-se como um trabalho de Atenção em Saúde Mental.

No início de 2008 recebemos uma nova demanda. Apesar da reeleição do Reitor, uma nova chefia assumiu o Restaurante Universitário após alguns anos. Fomos convidados a participar de perto dessa transição, já que o RU é, administrativamente, vinculado à SAC, apesar de até aquele momento ter tido funcionamento “autônomo” – ou seja, se reportava diretamente à Reitoria. Junto a este processo havia também a licitação de uma nova empresa responsável pelos terceirizados do Restaurante, o que gerou grande apreensão nestes funcionários quanto à manutenção, ou não, de seus empregos.

A mudança de chefia ocorreu nas férias coletivas do RU, produzindo uma grande surpresa quando todos voltaram e não encontraram mais sua ‘chefa’. Havia muita indignação pela maneira como as coisas foram feitas, afinal modos de trabalhar naquele espaço foram construídos, e havia dúvidas sobre em que essa mudança de chefia alteraria sua forma de trabalhar, e também não foram “consultados” sobre essa mudança. Nosso trabalho foi de obter informações sobre o funcionamento do Restaurante e as atividades que cada um desenvolvia. Preenchemos questionários com cada um dos trabalhadores – servidores e terceirizados – para conhecer o que faziam e o quanto estavam satisfeitos com o trabalho realizado. Buscamos compreender o modo como o RU funcionava, aspectos positivos e estratégias para melhorar o trabalho desenvolvido, tais como estrutura física, cardápio, opiniões dos usuários, bem como as insatisfações e o que vislumbravam como perspectiva, a partir dessas mudanças.

Explicamos, também, a vinculação administrativa entre RU e SAC. Inicialmente a colaboração dos terceirizados foi intensa, pois acreditavam que poderíamos de alguma forma auxiliá-los na manutenção de seus empregos. Quanto às servidoras foi mais complicado, pois temiam, e isso era dito, o quanto essas mudanças iriam afetar sua situação de maneira ‘negativa’. Criamos, então, uma primeira aproximação, que foi interessante, pois tiveram liberdade de falar conosco sobre questões que nunca haviam falado antes, num ambiente regido por um sigilo profissional contratado com o grupo, e dali partiram sugestões para a nova direção, acordadas com todos. Na conversa com os servidores, algumas questões estavam presentes: o receio de que a nova diretora não fosse compreensiva com seus problemas de saúde, e suas necessidades de irem ao médico, como a antiga chefia, e que as forçasse de maneira incisiva a cumprirem atividades que não suportam mais, pelo desgaste físico; apontaram problemas na estrutura e organização do espaço físico, como banheiro inadequado, falta de armário para guardarem suas coisas, e alguns roubos nesse espaço, entre outros. As principais queixas eram relacionadas ao espaço físico e a divisão das tarefas, bem como a falta de material para o desenvolvimento do trabalho.

Nessas conversas foram apontados como aspectos positivos: a solidariedade, a amizade, o relacionamento entre os colegas, ter o “ganha pão de cada dia” e a comida que é boa, mas pode melhorar. Como aspectos a melhorar assinalaram, principalmente: um vestiário decente, com armários, pias, espelhos, chuveiros frios e quentes; que tenha pão no café da manhã; mais acesso à empresa terceirizada (dificuldades no contato) e que o salário não atrase sempre; reforma nas cozinhas de Goiabeiras e de Maruípe – roleta de entrada, equipamentos adequados, compra de panelas, troca de lâmpadas, correção da chapas de ferro do esgoto que passa pela cozinha e das canaletas da cozinha,

que podem causar acidentes, ventilação na copa; ampliação da equipe, com mais funcionários na copa e para lavar bandejas e talheres, na limpeza e na cozinha; maior acesso aos produtos de limpeza e mais ingredientes para o preparo das refeições, e facas para preparo dos alimentos; melhorar o cardápio, não repetir no jantar o almoço; catar e cozinhar o feijão de véspera, pra ficar bom para o almoço; fornecimento de uniformes completos com EPI⁵ (bota, protetor auricular, óculos); melhora na divisão dos trabalhos na equipe.

Nesse primeiro ano de aproximação com o Restaurante procuramos acompanhar as mudanças que foram se instaurando e sua repercussão nos trabalhadores... A principal mudança, percebida também pelos usuários e comentada pelos corredores, foi a qualidade da comida que melhorou significativamente. Os usuários passaram a se servirem eles próprios de algumas das guarnições – arroz e feijão – e isso foi surpreendente tanto para os trabalhadores quanto para os usuários. A princípio houve algumas reclamações... Mas para as servidoras, que não podiam ficar muito tempo servindo no balcão em virtude de problemas osteomusculares, foi um alívio poderem ser afastadas dessa função para executarem outras. Os usuários, após o “susto” inicial, também gostaram da possibilidade de se servirem de acordo com seu apetite. Essa mudança resultou numa redução considerável da resta/ingesta⁶. Os tickets de papel foram substituídos por tickets de plástico, permitindo sua re-utilização e reduzindo o desperdício. Foi um ano em que também pudemos acompanhar a nova direção do RU que nos solicitava auxílio para lidar com dificuldades na gestão de um espaço sobre o qual pouco sabia, e as solicitações e informações fornecidas a partir das conversas com os trabalhadores foram

⁵ Equipamento de Proteção Individual.

⁶ Resta/ingesta refere-se à comida que foi posta no prato e não foi comida, resultando em desperdício, por não poder ser reaproveitada.

norteadores das intervenções no Restaurante. Eu – e boa parte da comunidade universitária – voltamos a comer no RU!

No início de 2009 o RU passou por reformas, principalmente na cozinha. O terceiro salão, ao fundo, foi re-aberto, já que o número de usuários aumentou ao longo do ano passado. O armário tão desejado pelas servidoras para guardarem suas coisas foi instalado. O preço da refeição para o público externo aumentou (R\$ 4,50), mas para a comunidade universitária permaneceu o mesmo. A pedido da direção, montamos um ‘treinamento’ em parceria com a nutricionista, antes da abertura do Restaurante e início do ano letivo. Trouxemos profissionais para explicarem o funcionamento de alguns equipamentos novos, falarem sobre biossegurança e higiene, e também conversamos sobre o trabalho que desenvolviam.

Foi um período de crise no país e no mundo, com elevação noticiada do índice de desemprego, e essa foi uma das primeiras coisas que apontaram – ainda bem que eram servidoras públicas federais, e esse risco (desemprego) elas não corriam. Mas não foi fácil se adaptar, tiveram que brigar muito na cozinha, no dia a dia... Sentiam-se como se “*colocadas de lado*”, já que seu trabalho não se comparava em intensidade com o dos terceirizados (pelo desgaste físico). Questionavam-se se ainda eram úteis no Restaurante. E foi aí que comecei a vislumbrar uma outra história... Uma história que não conhecia, e que hoje, buscando para referenciar esse texto, tenho dificuldades em encontrar – que é a história do RU em documentos ou outras formas de registro escrito. Foram contando que o Restaurante antes funcionava no Centro da cidade, e tinham que, literalmente, “carregar” tudo nas costas para as coisas funcionarem, que não havia concurso, entravam lá por indicação e afinidades... Uma história que estava marcada em seus corpos, na dor de não poder mais fazer o trabalho como antes, na alegria de re-encontrar suas amigas todos os

dias, no prazer de ouvir uma palavra positiva sobre a comida que fazem... Muitas estão perto de se aposentar, e algumas poderiam passar mais tempo em casa, afastadas em virtude de seus problemas de saúde, mas preferem vir e se encontrar umas com as outras, para saberem como estão, para dar força umas para as outras, porque são *“como uma família”*⁷.

Essas afirmações não poderiam se perder. Que história é essa que está escrita em seus corpos? É preciso dar visibilidade à importância que elas tiveram na construção desse espaço, na história do Restaurante. Para encerrar esse encontro – uma vez que diziam que já não agüentavam mais falar do trabalho – propus uma atividade lúdica, um teatro que falasse de algo do cotidiano que fosse leve e divertido... E imitaram cenas de seu trabalho!!! E no final riam e riam e diziam: *“É, a gente não consegue deixar de falar do RU!”*⁸.

Hoje, no Restaurante, almoçam elementos de toda a comunidade universitária, cerca de 5.500 pessoas por dia, entre estudantes, técnicos e docentes. É um local que congrega a dinâmica da Universidade, atravessada por essa diversidade. Essa dissertação que ora escrevo para o Mestrado em Psicologia Institucional parte dessas experimentações, dessas inquietações oriundas dessa história com o Restaurante e que comparecem nos diversos atravessamentos do RU em mim, na atualização de instituições como: feminino, trabalho, psicologia, funcionalismo público, universidade, cozinha, entre outras, e convoca a analisar os lugares que ocupamos ativamente nesse mundo (LOURAU, 1993).

Ao longo deste texto, muitas vezes o pronome pessoal em primeira pessoa é utilizado, mas isso não significa que esta seja uma produção

⁷ Falas das servidoras, neste encontro de 2009.

⁸ Falas das servidoras, neste encontro de 2009.

individual, solitária – ao contrário, fala de atravessamentos diversos, de produção coletiva, que algumas vezes se atualizaram em mim; aqui compõem leituras e disciplinas estudadas da graduação e pós-graduação, vozes de professores e colegas que reverberam, as invenções e apostas no cotidiano de trabalho na Ufes e as experimentações no RU; Esse texto traz também o percurso da pesquisadora em seu campo de pesquisa, desde sua primeira aproximação, percurso este que compõe essas linhas e se avolumam na realização desta pesquisa.

Tal composição se afasta de qualquer tentativa de neutralidade e procura não fazer “um isolamento entre o ato de pesquisar e o momento em que a pesquisa acontece na construção do conhecimento. Quando falamos em implicação com uma pesquisa, nos referimos ao conjunto de condições da pesquisa” (LOURAU, 1993, p.16). Essa pesquisa tem cheiro, cor e sabor. É cheia de texturas. Foi construída nos bancos e filas do RU, nos corredores, na passarela e no banheiro, no campus da Ufes, nas conversas com os trabalhadores que habitam este espaço e o constroem cotidianamente, e que narraram suas lutas e falaram de suas vidas que também é a do Restaurante *visto da cozinha*.

2 ESBOÇO DE UMA HISTÓRIA DO RU⁹

Entre tantas histórias possíveis, esboçamos essa aqui. É uma junção de trechos da Revista de Cultura da Ufes, com matérias do Jornal Informa (que já se chamou também Informativo Ufes), de um livro sobre os 40 anos da Ufes e de algumas conversas, numa tentativa de organiza-la, embora não pretenda esgotar a riqueza da existência desse Restaurante na Universidade.

A história do ensino superior no Espírito Santo tem início na década de 30 com a criação, pela iniciativa privada, de alguns cursos como Odontologia, Direito e Educação Física. Durante o governo de Jones dos Santos Neves (1951-1955) esses cursos isolados foram agrupados e nasceu, no dia 5 de maio de 1954, a Universidade do Espírito Santo, mantida e administrada pelo governo estadual (UFES, 2009).



Figura 1 – Obras do campus da Ufes (UFES, 1967).

⁹ A existência de fontes documentais sobre a história do RU é escassa. Esse esboço foi escrito com a ajuda de bibliotecárias da Biblioteca Central da Ufes, da servidora Nicinha da Secretaria de Comunicação e Divulgação, bem como de conversas com outros servidores da Ufes, especialmente do RU.

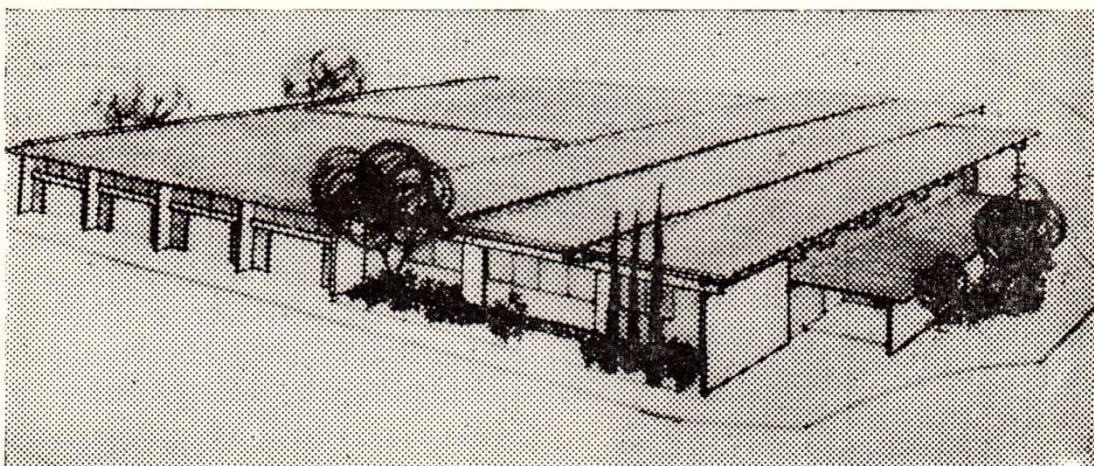
Alguns anos depois, em 30 de janeiro de 1961, o presidente Juscelino Kubitschek, em um ato administrativo, transformou a instituição em uma universidade federal. Nascia então a Universidade Federal do Espírito Santo. Já no ano seguinte começou a ser pensada a possibilidade de se concentrar todos os cursos existentes em um único espaço físico. E o governo federal desapropriou uma imensa área ao norte da capital, em Goiabeiras, onde começou a ser erguido o principal campus da Ufes, com uma área de mais de 1.500 mil m² (UFES, 2009).



Nos idos dos anos 60 o então reitor Alaor de Queiróz Araújo chega ao local que seria transformado no campus de Goiabeiras

Figura 2 – Obras do Campus da Ufes (UFES, 1999).

O Restaurante Universitário (RU) foi inaugurado em 01 de março de 1968, no Centro da Cidade, tendo chegado a fornecer no período 1.200 refeições diárias, com alimentação balanceada, variada e preparada sob a orientação de nutricionistas (UFES, 1968b).



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Fruto de um trabalho de fôlego, liderado pelo Reitor Alaor de Queiroz Araújo, foi construído em tempo recorde o edifício do Restaurante Universitário, que se localiza na Esplanada da Capixaba, no Centro da Cidade. O Restaurante se encontra completamente montado, devendo ser iniciado o seu funcionamento efetivo no início do ano letivo de 1968. O prédio tem dependências destinadas à instalação do Serviço de Imprensa Universitária.

Figura 3 – Notícia sobre a construção do Restaurante Universitário (UFES, 1967).

RESTAURANTE FOI INAUGURADO

A 1.º de março último, em solenidade que contou com a presença das autoridades mais representativas do Espírito Santo, o Magnífico Reitor Alaor de Queiroz Araujo inaugurou o Restaurante Universitário da UFES. O ato constou de hasteamento, ao som do Hino Nacional, das bandeiras Brasileira e Espírito-santense; de discurso do Magnífico Reitor, do então presidente do DCE, estudante Carlos Magno Gonzaga Cardoso e do então representante da classe estudantil junto ao Egrégio Conselho Universitário, estudante Jorge Augusto Pires Encarnação. A seguir, houve um almoço de 160 talheres. O Restaurante Universitário foi construído no tempo recorde de oito meses e custou à UFES 400 mil cruzeiros novos, incluindo mão-de-obra, equipamentos, acessórios e terreno. O estabelecimento está agradando a contento aos universitários e a sua direção está entregue à figura humana de Fene-lon Barbosa da Silva.

Figura 4 – Notícia sobre a inauguração do Restaurante Universitário (UFES, 1968a).

Duas servidoras contam que são da época do RU na Esplanada Capixaba. *“A gente fazia tudo no Centro da Cidade: comprava, trabalhava. Como o Restaurante era novo, a gente chamava gente conhecida pra ir lá conversar com o Sr. Fenelon, pra ver se tinha vaga”*. Dizem que antes a contratação se dava via contrato, não havia concursos, a entrada era por indicação. Colocavam conhecidos para trabalhar na Ufes, e há famílias inteiras trabalhando juntas na Universidade. *“Meu marido também trabalha aqui na Ufes, fui eu quem trouxe ele pra cá”*. Uma delas conta que entrou no RU quando tinha 19 anos, e que foi a sogra dela quem conversou com Sr. Fenelon, que era o diretor na ocasião, e ela foi contratada. *“Eu nem sabia cozinhar direito, mas era trabalho, né”*. O corpo de funcionários do Restaurante foi constituído, também, por empregadas domésticas das casas dos professores da instituição e seus conhecidos. Outra servidora conta que foi colocada ali pelo pai, que participou da construção do prédio.

Desde o início do seu funcionamento havia queixas dos estudantes, insatisfeitos com o preço das refeições. Com o movimento de centralização da Ufes para o campus de Goiabeiras, também houveram queixas quanto à sua localização no Centro da Cidade, distante do novo campus unificado. Depois de 10 anos sendo coibido pelo governo militar, o movimento estudantil da Ufes retoma suas forças em 1978, com eleições para a escolha de nova chapa para o DCE (Diretório Central dos Estudantes). Uma das bandeiras desse movimento era a instalação do RU no campus de Goiabeiras e foi fundamental para sua efetivação (BORGIO, 1995).

A construção do prédio do Restaurante Central “Fenelon Barbosa da Silva” no campus de Goiabeiras, já então denominado Campus Universitário Alaor de Queiroz Araújo, foi prevista no Plano Diretor Físico de 1977, sendo iniciada em 1979 e concluída para as atividades letivas do 2º semestre de 1980, sob o mandato do Reitor Rômulo

Augusto Penina (1980-1984) (BORGIO, 1995). Nessa mesma época os funcionários do Restaurante, sem a realização de concurso público, assinaram o documento que os tornou servidores públicos federais, a partir de 01 de janeiro de 1982.

O RU, depois de instalado, foi palco de diversos movimentos culturais e políticos: assembleias de estudantes e servidores, mobilização nos períodos eleitorais, espaço de reivindicação para causas da Ufes; era um local de discussão de questões estudantis, organização de manifestações, exibição de filmes, grupos musicais, apresentação de chorinho, do coral, entre outros. Um espaço rico em encontros e debates.

Música no RU

Estarão se apresentando no RU, no dia 13, às 11h30, as bandas América 4 e Obus 45. Com repertório de músicas Latino-Americanas, MPB e Blues. As bandas incrementarão os questionamentos a respeito do Descobrimento da América, comemorado no dia 12 de outubro.

Esta apresentação dará início ao Projeto Fusão, que consiste na apresentação de grupos conhecidos do público capixaba.

Figura 5 – Notícia sobre Música no RU (UFES, 1993b).

As servidoras contam de um episódio, uma manifestação estudantil em que estas ocuparam o Restaurante por 15 dias. Tiraram as “tias” da rampa e assumiram tudo, desde o estoque até a cozinha, eles próprios preparavam e serviam as refeições. Contam que o arroz ficava tão ruim que “*se jogasse na parede grudava*”, mas mesmo assim eles comiam. Elas não sabem precisar quando foi isso, mas a repercussão desse movimento ficou no corpo, tanto que se lembram.

De acordo com as servidoras, o RU teve seis chefes desde o início do seu funcionamento: Sr. Fenelon, que foi o primeiro diretor do RU e ficou no cargo até o seu falecimento; Sr. Miguel, que acompanhou a mudança do Restaurante para o campus de Goiabeiras e ficou mais de 10 anos na direção; Sra. Marister, que ficou como diretora por 4 anos e, como economista doméstica, buscava reaproveitar o que podia dos alimentos, como cascas de melancia e banana; Sr. Manoel, que foi diretor por 8

anos, e atualmente almoça todos os dias no RU; Sra. Vera que foi diretora por 4 anos e Sra. Amélia, que é a atual diretora.

O RU, desde sua implantação até o início da década de 90, foi incentivado e mantido pelo Governo Federal, através dos recursos destinados à educação. Com a redução contínua destes recursos, houve redução de verbas para o RU, prejudicando seu funcionamento.

EXTRA



BOLETIM INFORMA

REITORIA
Fev / 92
Nº 00

A partir de hoje, 17 de fevereiro, está suspenso o fornecimento de refeições nos Restaurantes Universitários (RUs) de Goiabeiras e de Maruípe. Os motivos da suspensão são os problemas de indisponibilidade orçamentária e financeira, a manutenção periódica dos seus equipamentos e as férias do corpo discente e dos funcionários dos RUs.

A Pró-Reitoria Administrativa e a Administração dos Restaurantes já providenciaram carta-convite para contratação de firma de alimentação industrial para suprir a demanda. Para o Pró-Reitor Administrativo, Prof. Haroldo Corrêa Rocha "não é viável o funcionamento dos Restaurantes durante o recesso acadêmico, porque elevaria o preço do bandeirão, já que a média refeição/dia é menor".

Cada refeição custará aproximadamente Cr\$ 1.700,00, sendo que 50% deste valor serão subsidiados pela Administração Central da UFES, ou seja, a refeição ficará em torno de Cr\$ 850,00 para cada funcionário.

Os Restaurantes funcionarão a partir do dia 18, somente para almoço dos servidores da UFES em seu horário habitual até o dia 30 de março, quando voltará ao atendimento normal.

Figura 6 – Notícia sobre o fechamento do Restaurante Universitário (UFES, 1992a).

Assim, a Universidade encontrou como alternativa a redução do subsídio das refeições – que antes era de 50% para todos os comensais – através de categorias, para que o RU não fechasse. Dessa maneira o Restaurante aumentou seus recursos próprios, oriundos do pagamento das refeições e das vendas na cantina que funcionava ao lado do mesmo.

RU volta a funcionar

O Restaurante Universitário volta a funcionar no próximo dia 22 de abril. A Administração da Ufes não dispõe de recursos para subsidiar o RU e aponta para um valor de custo hoje calculado em Cr\$ 1.700,00, o que ainda está sendo discutido com as entidades representativas da Comunidade Universitária (Adufes, Asufes e DCE).

Em 1991, o RU consumiu 6,77% da verba, o que correspondeu ao subsídio de 70% do bandejão. Já em 1992, o percentual caiu para 1,4% o que representa o subsídio de 10% do valor da refeição. O atual orçamento reserva para o RU Cr\$ 180 milhões para o ano todo, sendo que o custo mensal está orçado hoje em Cr\$ 110 milhões.

No período letivo o Restaurante fornece em média 3.500 refeições diárias. Portanto, se o subsídio de 70% for mantido, o RU fechará em maio por absoluta falta de recursos. Esta crise levou algumas universidades a mudarem a política em relação ao Restaurante, como foi o caso da UNB e a UFRJ, que hoje cobram Cr\$ 2.500,00 pelo bandejão.

A Administração da

Ufes estuda algumas alternativas que servirão para diminuir o preço das refeições: estoque mínimo e acompanhamento diário dos preços dos alimentos; administração do cardápio segundo o menor custo e o balanceamento nutritivo. Para alcançar este objetivo já foi providenciado um computador exclusivamente para o RU.

Uma das principais alternativas para redução do custo é o cadastramento dos usuários, que serão divididos em quatro categorias: carentes, carentes parciais, integral e visitante. Durante as conversações com as entidades representativas da Comunidade Universitária, já existe um consenso de que os carentes e carentes parciais terão um subsídio maior.

CADASTRAMENTO

Funcionários da Secretaria de Assuntos Comunitários estão no Restaurante Universitário, para cadastramento dos usuários (professores, funcionários e alunos).

Cada pessoa terá que preencher um formulário no próprio local. É necessário que toda comunidade se cadastre, mesmo aqueles que não frequentem diariamente. O objetivo é fazer um levantamento dos usuários, visando um maior controle. Os formulários também serão encaminhados aos Centros e aos CAs. Além de preencher o formulário, é necessário levar uma foto 3x4 para confecção da carteira de identificação do usuário.

ALUNOS CARENTES

Os alunos que se considerarem impossibilitados de pagar o valor integral das refeições, poderão receber subsídios. Para isso, será necessário preencher, além do formulário de cadastramento, o formulário sócio-econômico que será distribuído no RU. Junto com o formulário deverá conter os seguintes documentos: comprovante de renda familiar, de residência, horário individual, histórico escolar, declaração de imposto de renda e o último carnê do IPTU.

Os critérios de subsídios para os alunos carentes serão definidos pelo Serviço de Apoio ao Estudante, da Secretaria de Assuntos Comunitários. Em relação aos funcionários, os subsídios serão escalonados, conforme renda mensal.

Figura 7 – Notícia sobre a reabertura do Restaurante Universitário – Abril de 1992 (UFES, 1992b).

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

O Restaurante Universitário/RU retornou suas atividades no último dia 06 de maio, depois de dois meses fechado. Para isso, foi necessário um acordo com os segmentos da Ufes: Adufes, Asufes e DCE, para definição do valor da refeição.

Durante 15 dias o valor do bandeirão ficará por Cr\$ 1.450,00 para os estudantes. Neste período, será realizado um cadastramento dos usuários com a finalidade de fazer um levantamento completo, visando um maior controle e para saber das reais situações econômicas de cada aluno. Os impossibilitados de pagar o valor integral receberão subsídios, que serão determinados pelo Serviço de Apoio ao Estudante da Secretaria de Assuntos Comunitários. O formulário para cadastramento dos usuários do RU e dos

(Parte II)

alunos carentes se encontra na Secretaria de Assuntos Comunitários (antiga sub-reitoria comunitária).

Também no período de 15 dias serão formadas comissões visando buscar alternativas para diminuição no valor da refeição: estoque mínimo e acompanhamento diário dos preços dos alimentos; administração do cardápio segundo o menor custo e o balanceamento nutritivo. Para alcançar este objetivo já está em funcionamento um computador exclusivamente para o RU.

VALORES

O preço de custo para este

mês para os professores e funcionários foi fixado em Cr\$ 2.060,00 por refeição, com subsídios diferenciados dependendo da renda pessoal. Os funcionários e professores com salário até Cr\$ 455 mil pagam 50% do preço de custo, ou seja, Cr\$ 1.030,00. Com renda entre Cr\$ 455 mil a Cr\$ 650 mil pagam 79% do valor, Cr\$ 1.550,00. Os que ganham acima de Cr\$ 650 mil pagam o valor integral.

Também foi determinado que os valores serão corrigidos pela Taxa Referencial de Juros, e no prazo de 45 dias a direção do RU apresentará ao Conselho Universitário relatório do funcionamento do Restaurante, para análise e eventuais correções. A utilização do RU fica restrita a servidores e estudantes da Ufes e a visitantes devidamente autorizados.

Figura 8 – Notícia sobre a reabertura do Restaurante Universitário – II – Maio de 1992 (UFES, 1992c).

A escassez de recursos e a ausência de programas específicos faziam com que o Restaurante se mantivesse com um orçamento restrito e funcionamento precário. A comida servida era alvo de reclamações pelos usuários, já que muitas vezes era feita sem óleo e sem temperos. Em uma pesquisa de satisfação realizada no ano de 1993 (UFES, 1993a), os comensais apontam como *regular* a qualidade da refeição servida. A diretora do RU à época responde que “a refeição permanecerá como está, pois a qualidade dos produtos utilizados é a melhor possível”, dentro deste quadro de restrição financeira. Uma servidora conta que, nesse período, preferia trazer a comida de casa pra almoçar, “às vezes só comia o arroz e o feijão, mas muitas vezes trazia a minha comida mesmo”.

Na gestão do Reitor Roberto da Cunha Penedo (1992-1996), o Restaurante passou por sua primeira reforma desde sua inauguração (BORG, 1995).

Já existiram hortas no RU, mas nunca conseguiram suprir a demanda do Restaurante. Servia como complemento, utilizando principalmente coentro, cebolinha e salsa. No ano de 2010 foi implementado o Projeto de Extensão: No “quintal” do RU, com o objetivo de revitalizar a horta, como um espaço de visita e orientação para hortas em pequenos espaços e para fornecimento de mudas; na maneira como foi concebido, o Projeto não vingou. Entretanto, a horta hoje continua sendo mantida por um trabalhador da empresa terceirizada destinado para esta tarefa, produzindo couve, alface, coentro, salsa, tomate e ervas medicinais, entre outros, em uma escala doméstica. O que é produzido é recolhido e distribuído entre os trabalhadores, e algumas vezes utilizado como complemento na cozinha.

RU sofre a primeira grande reforma

Pintura nova, esquadrias de alumínio, tetô reformado, ventiladores, homens trabalhando. Um novo laboratório? Não, estas são algumas das mudanças que os estudantes e funcionários encontraram ao voltarem a frequentar o Restaurante Universitário.

Mas as mudanças não param por aí. A outra obra, de tratamento do esgoto do RU facilitará as tarefas de manutenção na instalação elétrica e na tubulação de água que fica no seu sub-solo. O esgoto não vai ser despejado na lagoa e a área em volta do restaurante será urbanizada. Toda a reforma está orçada em 91.050,60 URVs e até julho estará concluída.

Esta é a primeira reforma geral do RU desde a sua inauguração em 1981. Com todas estas mudanças dá até para enfrentar a feijoada e os pratos exóticos servidos.

Segundo a diretora do RU, Marister Vargas, as obras não atrapalham as atividades do restaurante. As refeições estão sendo servidas no refeitório principal que está quase pronto, faltando apenas a colocação das janelas.

O reitor Roberto Penedo propôs a transferência do DCE para o 2º andar do prédio do RU, assim que as reformas forem concluídas. O DCE ainda não deu uma resposta.

O novo espaço é bem mais amplo e mais bem localizado do que aquele que o DCE ocupa hoje.

(GA)

Figura 9 – Reforma do RU (UFES, 1994).

O último concurso para o cargo de Auxiliar de Nutrição e Dietética (ora denominado Auxiliar de Cozinha) ocorreu na década de 90, com apenas 10 vagas, o que não provia a necessidade do Restaurante. A princípio, eram cerca de cem servidores no RU, mas estes foram se aposentando, alguns saíram, outros morreram, e esse quantitativo não foi repostado.

Com a extinção do cargo de Auxiliar de Nutrição e Dietética, as aposentadorias dos servidores hoje em exercício não geram novas vagas para serem preenchidas no RU. Os funcionários terceirizados entraram no RU há aproximadamente 12 anos, inicialmente suprimindo os trabalhos na limpeza. Com a redução gradativa do pessoal, os terceirizados também entraram para cozinha, sendo escolhidos os mais “caprichosos” e os que sabiam cozinhar.

O Boletim Estatístico de Pessoal¹⁰ do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão aponta uma queda brusca no quantitativo de ingressos no Serviço Público Federal do Poder Executivo por concurso público no Nível Auxiliar a partir do ano de 1995, não havendo novas contratações para estas funções a partir de 1999. Esse período coincide com o mandato do Presidente Fernando Henrique Cardoso e a implementação da política do *downsizing*: redução e enxugamento da máquina estatal visando o equilíbrio das contas públicas, o que acarretou no congelamento dos salários dos servidores, bem como na terceirização da mão-de-obra no Serviço Público, em sua pretensão de privatizar este Serviço. Temos, também, a publicação do Decreto nº 3.151, de 23 de Agosto de 1999, que disciplina a prática dos atos de extinção e de declaração de *desnecessidade* de cargos públicos. Ainda de acordo com dados do Boletim, até 2004 a realização de concursos públicos para o Nível Auxiliar é raríssima, sendo que nos anos de 2002 e 2003 nenhum concurso aconteceu.

¹⁰ Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Boletim Estatístico de Pessoal. Vol. 16. n. 177 (jan/2011). Brasília. Disponível em: http://www.servidor.gov.br/publicacao/boletim_estatistico/bol_estatistico_11/Bol177_Jan2011.pdf

RU: 35 anos de integração universitária

Com média mensal de 40 mil refeições, o RU se consolida como espaço de integração na Ufes; investimentos passam de R\$ 100 mil

O restaurante universitário da Ufes está completando 35 anos de funcionamento. Mais do que apenas um local de alimentação, o RU, como é chamado, é um ponto de integração da comunidade universitária. Atendendo para almoço e jantar, o RU serve uma média de 40 mil refeições/mês, com alimentos de qualidade e a custo baixo. Sem recursos federais específicos, a Ufes já investiu cerca de R\$ 100 mil nos últimos anos, em reformas e na modernização do restaurante.

O RU da Ufes começou a funcionar no ano de 1967, em um prédio localizado no Centro de Vitória. O país vivia o período de ditadura militar, e o RU, por ter uma grande e diária concentração de estudantes, foi palco de diversas manifestações de protesto e movimento estudantil. Inúmeros estudantes que freqüentavam o restaurante tornaram-se importantes personalidades da comunidade capixaba.

Em 1981 o RU passou a funcionar no campus de Goiabeiras, mantendo uma unidade no campus de Maruípe. A mudança, porém, não alterou a rotina e o perfil do restaurante, que continuou sendo um ponto de encontro da comunidade universitária. Atualmente o RU é administrado pelo servidor técnico da Ufes, Manoel Nery.

Ele explica que o setor possui 53 funcionários do quadro efetivo da Universidade, e mais 17 contratados por meio de empresa particular, para manter os serviços de maneira adequada. "Nos últimos anos o RU perdeu 30% dos seus funcionários por diferentes motivos, como aposentadoria, falecimento, demissão incentivada", explica. Como não há renovação no quadro de servidores técnicos das universidades, a Ufes precisou recorrer às contratações para manter o serviço. Os servidores atuam em vários setores: administração, caldeira, cozinha, açougue, recepção,



Estudantes de diferentes cursos se reúnem à mesa para trocar idéias

limpeza, rampa, entre outros.

Com bom padrão de qualidade, o restaurante recebe fiscalização sanitária, além de visitas técnicas, com o objetivo de promover reformulações nas rotinas, para maior eficiência. Os cardápios das refeições são definidos através de profissionais de nutrição. Atualmente, segundo Manoel, são fornecidos 15 pratos diferentes, constituídos, basicamente, em arroz, feijão, guarnição, salada, suco, sobremesa, e o indispensável cafezinho.

O preço da refeição é de R\$ 1,50 para alunos da Ufes, e para o visitante R\$ 2,30, sendo que esses valores estão congelados há 10 anos. O RU, de acordo com Manoel, é auto-sustentável, na medida em que o Governo Federal não mais financia a alimentação nas universidades federais. "Todos os o



A proposta é melhorar ainda mais a qualidade dos serviços

investimentos feitos no restaurante são realizados pela Ufes", observa Manoel. Ele acrescenta que, atualmente, a Ufes subsidia entre 25% e 50%, a alimentação para 510 alunos que requereram a condição de carentes.

Manoel salienta que a Ufes é uma das poucas universidades

federais do país a manter, ainda, um restaurante universitário funcionando. Segundo ele, a equipe do restaurante tem feito um esforço muito grande para oferecer um bom serviço à comunidade universitária. Sobre tudo aos estudantes, que constitui a principal clientela do RU.

Figura 10 – 35 anos de RU – Novembro de 2002 (UFES, 2002).

Aos poucos essa proporção foi se invertendo: se antes a maioria dos trabalhadores eram servidores e uma minoria era terceirizada, hoje já não é mais assim. A equipe de funcionários que trabalham no Restaurante é composta por servidores da Universidade, e por contratados da empresa terceirizada. A equipe de servidores é composta da seguinte forma: 1 diretora; 2 nutricionistas; 16 auxiliares de nutrição e dietética; 2 auxiliares de cozinha; 1 açougueiro; 1 cozinheira;

1 almoxarife; 1 vigilante; 3 auxiliares de administração e 2 contadores. Já a terceirizada conta com o seguinte número de funcionários: 7 cozinheiros; 71 auxiliares de cozinha; 2 encarregados de cozinha; 12 auxiliares de serviços gerais; 1 encarregado de serviços gerais; 2 armazenistas; 5 atendentes de refeitório; 2 operadores de câmara frigorífica; 1 auxiliar de manutenção; 1 operador de caldeira e 1 encarregado de manutenção. Esse quantitativo totaliza 30 servidores e 105 funcionários da terceirizada, entre as áreas administrativa e operacional.

Em toda a Universidade existem apenas trinta e três servidores no cargo de Auxiliar de Nutrição e Dietética, sendo, destes, apenas um do sexo masculino. No RU são dezesseis mulheres ocupando este cargo, hoje em extinção no Serviço Público Federal. Na parte operacional do Restaurante são 122 trabalhadores, a maioria mulheres. Entre os servidores são 16 mulheres e um homem e, na terceirizada, dos 105 funcionários 80% são mulheres. No contrato com a empresa terceirizada, o pedido é que 50% dos funcionários sejam homens e 50% sejam mulheres, mas esse percentual nunca foi alcançado, há uma dificuldade em se conseguir homens para trabalharem na cozinha.



Figura 11 – Mulheres da Ufes – Março de 2004 (UFES, 2004).

Em 2008 temos a criação do Plano Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes)¹¹, que apóia a permanência de estudantes de baixa renda familiar matriculados em cursos de graduação presencial das Instituições Federais de Ensino Superior (Ifes). O objetivo é viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão.

O Pnaes oferece assistência à moradia estudantil, **alimentação**, transporte, saúde, inclusão digital, cultura, esporte, creche e apoio pedagógico – com a destinação de recursos para tal fim. As ações são executadas pela própria instituição de ensino, que deve acompanhar e avaliar o desenvolvimento do Programa. Os critérios de seleção dos estudantes levam em conta o perfil socioeconômico dos estudantes, além de critérios estabelecidos de acordo com a realidade de cada instituição. Com o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, o Pnaes ganha *status* de lei.

Na Ufes, as Secretarias de Assuntos Comunitários e Inclusão Social são as responsáveis pelos Projetos de Assistência Estudantil, tais como: auxílio alimentação; atendimento odontológico, médico e psicossocial; acesso ao estudo de língua estrangeira; inclusão da pessoa com deficiência; reforço e acompanhamento pedagógico; auxílio moradia; empréstimo estendido de livros e de material odontológico.

Com a ampliação dos recursos, mudanças foram realizadas no Restaurante a fim de melhorar o atendimento aos usuários, como a abertura da 3ª rampa e a possibilidade dos usuários servirem-se eles próprios de arroz, feijão, salada e guarnição, no ano de 2008. Em 2009 houve a regulamentação através da Resolução 36/2009 para o valor da

¹¹ BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA. Decreto nº 7.234/2010 que Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Diário Oficial da União, 20 de julho de 2010.

refeição de visitantes, servidores e estudantes. Em 2010 os bandejões foram substituídos por pratos, os tickets de plástico por um cartão recarregável e os copos descartáveis por canecas duráveis.



Figura 12 – Canecas distribuídas no RU (UFES, 2010b).

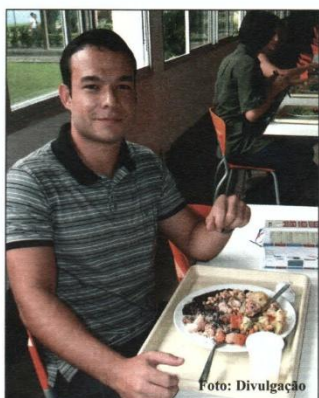
Em 2008, o RU possuía 660 assentos e fornecia cerca de 274.000 refeições por ano. A partir do Pnaes, mudanças no Restaurante como a reforma, ampliação e compra de equipamentos ocorreram. Dessa forma, em 2010, o RU possuía 1.056 lugares e o fornecimento de 601.000 refeições por ano e 5.500 refeições por dia.

O Restaurante Universitário não pode ser visto apenas como um espaço que fornece refeições. É também um espaço de formação acadêmica, através dos diálogos e trocas de informações que ocorrem entre seus usuários – trabalhadores das mais diversas funções e setores, estudantes de diferentes Centros e cursos, moradores oriundos de todo o Estado, do Brasil e inclusive de outros países. Não apenas representa a democratização do espaço universitário, ao congregar todos os elementos da Universidade, como espaço privilegiado de integração, mas também colabora com as condições de vida dessas pessoas. Fornecer uma boa alimentação pode, entre os resultados possíveis, melhorar o rendimento escolar dos estudantes, bem como colaborar com a redução dos índices de evasão escolar, visto que muitos deles são de baixa renda familiar e/ou estão longe do ambiente familiar, necessitando de suporte para sua permanência na Universidade.

Restaurante Universitário reabre mais moderno, amplo e confortável

O Restaurante Universitário (RU) do campus de Goiabeiras, em Vitória, voltou a funcionar neste início de semestre letivo com muitas novidades. A unidade passou pela maior reforma em suas instalações, desde que foi aberto, no final da década de 1970. O projeto de revitalização do RU foi desenvolvido pela Administração Central da Ufes, com recursos obtidos por meio do Programa Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes), do Ministério da Educação. O objetivo principal é oferecer mais conforto e segurança aos usuários e trabalhadores do setor.

O novo RU ganhou um funcionamento mais moderno e ampliou a sua capacidade de atendimento, já que o refeitório passou a ter mais 300 lugares, totalizando 830. Além disso, a administração universitária conseguiu manter os mesmos valores das refeições, ou seja, R\$ 1,50 para a comunidade acadêmica e R\$ 4,50 para o público externo. Novos equipamentos foram adquiridos, e as redes elétrica e hidráulica foram renovadas.



"O RU é fundamental para mim. Costumo almoçar aqui de segunda a sexta"

Lucas Mendes, 24 anos,
4º período de Direito

Os dois salões que existiam foram reestruturados e transformados em um espaço único, permitindo maior ventilação e integração entre os usuários. Os alimentos, que anteriormente saíam direto das panelas para as cubas de distribuição, são agora armazenados em *pass through*, equipamentos que mantêm os alimentos quentes ou frios, de acordo com a sua temperatura ideal, preservando a qualidade e o sabor.

A iniciativa do novo projeto da Administração da Ufes não beneficia somente os usuários. O restaurante ampliou os vestiários dos funcionários, em perfeita sintonia com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). O almoxarifado recebeu revestimento de azulejo nas paredes, com material lavável e impermeável, também de acordo com as normas.

O novo RU recebeu pias especiais em pontos estratégicos da cozinha, para que os funcionários tenham mais facilidade para higienizar as mãos antes de entrar no ambiente de preparo dos alimentos. As torneiras são acionadas com o joelho, evitando o contato direto das mãos.

Outros projetos

De acordo com o reitor Rubens Rasseli, grande parte do projeto de revitalização está cumprida, mas ele adianta que outras novidades estão em pauta, como a instalação de novas catracas; a emissão de cartões de acesso com chip, para reduzir as filas; a distribuição de ca-



Foto: Divulgação

necas individuais; a reforma e abertura de um segundo refeitório; e a viabilização do projeto No Quintal do RU.

Segundo ele, todos os projetos já estão em execução. "Temos hoje um dos mais modernos restaurantes universitários do País, e a comunidade universitária certamente saberá nos ajudar a manter e a melhorar esse patrimônio", ponderou o reitor. Ele ainda acentuou a importância dos recursos obtidos junto ao Pnaes para que o projeto fosse consolidado.

O Restaurante Universitário é uma unidade vinculada à Secretaria de Assuntos Comunitários (SAC). A secretária, Lúcia Casate, observa que, em 2008, foi iniciado um plano de assistência alimentar na Ufes, que resultou na atual revitalização do RU. Ela ressalta o trabalho desenvolvido pela diretora da unidade, Amélia Lopes Lima, que se dedicou para a conclusão do projeto.

Figura 13 – Notícia sobre reforma e ampliação do RU – Março de 2010 (UFES, 2010a).

*O RU, que maravilha
tudo bem balanceado.
A fila, às vezes é longa
ou o estômago é apressado?
Aqui na Ufes é assim.¹²*

¹² FERREIRA, Antônio Carlos Alves. **Voar é preciso...** De Campos para o campus. Vitória: Gráfica Universitária, 2011.

3 “SÓ AS PANELAS CONHECEM O PONTO DE COZEDURA DOS SEUS CALDOS”¹³

Sabemos que não há neutralidade na realização de uma pesquisa. Uma escolha metodológica implica uma escolha teórico-política e delinea o trajeto a ser seguido. Nossa aposta ético-política parte do princípio que os trabalhadores constroem saberes sobre seu cotidiano de trabalho e se faz incluindo-os no processo de desenvolvimento da pesquisa, de modo que

permite-nos escutar a voz de mulheres: elas falam de seu modo de cozinhar, de organizar este trabalho, de vivê-lo e de senti-lo [...]. Assim se pode aprender delas e só delas como se representam seu papel e sua competência, se elas dão importância ao seu saber-fazer e que secreta lealdade elas investem para encontrar uma maneira pessoal de cumprir uma tarefa imposta (Certeau, 1996, p.222).

Até este momento esse trabalho no RU era visto por mim como usuário do serviço, e depois como psicóloga da SAC. Essa nova aproximação me solicitou um outro olhar, construído na experimentação da cozinha, produzindo outros sentidos nesse acercamento, permitindo novas conjugações de cheiros, sabores e sentidos, numa tentativa de “aprender a olhar esses modos de fazer, fugidios e modestos, que muitas vezes são o único lugar de inventividade possível do sujeito” (CERTEAU, 1996, p.217).

Como usuários de um Restaurante temos sempre algumas exigências: queremos chegar ao balcão, ter a comida lá, prontinha e quentinha pra nos servirmos, que a opção de carne nos agrade, que tenha diversidade de salada, que haja talheres, que o suco esteja bom e a sobremesa do agrado. O malabarismo para que tudo isso aconteça nos passa despercebido.

¹³ Frase proferida por uma trabalhadora no filme “Como Água Para Chocolate” (Como Agua Para Chocolate). Direção de Alfonso Arau, 1992, México, 113min.

A primeira conversa foi com as servidoras. Encontrei-as em uma palestra sobre “Trabalho e Qualidade de Vida”, ministrada no Núcleo de Treinamento de Servidores (NTS) por um palestrante convidado, e aproveitei para lhes fazer o convite. Disse que a partir de nossas conversas anteriores o interesse em saber mais sobre a história delas no RU havia surgido, porque elas são a história do RU, que este poderia colaborar com a pesquisa do mestrado, e se elas se interessavam em participar. Para minha alegria, a afirmativa foi imediata.

Para entrar na cozinha, solicitei a autorização¹⁴ da secretária da SAC e da diretora do RU, e fui orientada a conversar com a equipe de nutrição, que concordou prontamente com a pesquisa! Já havíamos conversado em outras ocasiões sobre a escassa quantidade de dados e documentos sobre o Restaurante, e esta pareceu uma oportunidade para conhecermos mais sobre sua história e sobre os que a compuseram. E assim entrei na cozinha...

Na caixa de ferramentas, intercessores como Certeau (1996, 2009), Clot (2001, 2006, 2010), Kastrup (1999, 2007, 2008), Lourau (1993), Cora Coralina (1983, 2001), e outras referências no cinema e literatura, serviam de orientação aos passos que se seguiam. Autores fundamentais na composição de uma pesquisa que defende a ruptura com o modo positivista de se pesquisar – no qual supõe-se uma neutralidade do pesquisador e um conhecimento prévio sobre o pesquisado. As discussões e investigações desenvolvidas pelo Nepesp¹⁵

¹⁴ Essa pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética e Pesquisa da Ufes, sob o registro nº 70/11.

¹⁵ O Nepesp agrega um grupo de pesquisadores, principalmente estudantes e professores do Departamento de Psicologia da UFES, entre outros, além de profissionais de diversas inserções e áreas de trabalho. O interesse do grupo de pesquisa coordenado pela professora Maria Elizabeth Barros de Barros e vinculado ao Nepesp situa-se no desenvolvimento de diversos projetos de pesquisa-intervenção nas intercessões entre saúde e trabalho, focando a invenção de estratégias coletivas e visando ampliar o poder de ação dos trabalhadores. Temos realizado trabalhos de pesquisa-intervenção junto a trabalhadores do beneficiamento do mármore e granito, motoristas de ônibus coletivo urbano, e, prioritariamente, temos nos concentrado na

(Núcleo de Estudos e Pesquisa em Subjetividade e Políticas), grupo que tenho participado desde 2009 e no qual vimos desenvolvendo experimentações em análise do trabalho, também se colocam como pano de fundo no desenvolvimento desta pesquisa.

Essa pesquisa considera que a distinção entre teoria e prática não cabe, preza por uma dissolução da dicotomia sujeito-objeto. Dessa maneira há co-engendramento, co-produção de pesquisador e campo pesquisado, visto que não há anterioridade nem de um ou de outro. Aqui a pesquisa é vista como um processo em que se analisa conjuntamente a cada momento os rumos e a continuidade da mesma, podendo assumir novas configurações devido às interferências produzidas, sendo os imprevistos assumidos como parte do trabalho, devendo, portanto, serem incorporados e analisados (LOURAU, 1993). Para além de nossas expectativas e previsões, a entrada no campo sempre nos surpreende, nos desloca de nossas certezas *a priori* e nos força a criação de artifícios para lidar com a imprevisibilidade, marca de qualquer trabalho.

Há uma preocupação em não fixar as experimentações no campo-RU em categorias decididas previamente. Ao trabalharmos com uma perspectiva de “objeto de pesquisa em movimento”, não podemos deixar de fora os processos no qual esse campo vem se produzindo, a partir da dissolução do ponto de vista do observador, através da suspensão de modos naturalizados de funcionamento e posturas cristalizadas do pesquisador. O que orienta a pesquisa são as questões emergidas do campo (KASTRUP, 2008). Dessa forma,

pesquisa-intervenção acerca do trabalho docente na rede pública de ensino, seja o docente na pré-escola, seja o docente primário, seja o docente universitário. O grupo realiza, desde 2005, pesquisa-intervenção com professores do ensino fundamental da rede municipal da Serra/ES, que se torna um ponto de integração e encontro entre as diversas pesquisas e perspectivas desenvolvidas no grupo.

[a pesquisa] exige uma atenção especial, concentrada e, ao mesmo tempo, aberta ao presente, capaz de captar e entrar em sintonia fina com as forças em circulação [...] Normalmente, nossa atenção é voltada para as formas, atuando baseada no saber constituído, nos esquemas passados e na experiência anterior. A atenção às forças exige um esforço especial no sentido em que ela requer uma espécie de suspensão do saber [...] Trata-se da permanente reativação do esforço de não se ausentar do presente para recorrer a um suposto saber anterior. Em outras palavras, o que o aprendiz da cartografia deve sempre buscar é que a atenção às formas não substitua a atenção ao campo de forças em movimento (KASTRUP, 2008).

Equipada com um gravador, caderno e caneta, e utilizando, como foi pedido pela Equipe de Nutrição, calça comprida e sapato fechado, chego no RU às 8 horas para iniciar essa etapa da pesquisa. Para acessar a cozinha devo esperar no portão – minha entrada só é autorizada após o fornecimento de uma touca, que devo usar durante todo o período em que estou lá. A nutricionista me municia de jaleco e máscara (a máscara deve ser usada quando se está próximo à comida) e me direciona ao local que concentra boa parte das servidoras do Restaurante.

O RU conta com 105 funcionários da empresa terceirizada e 30 servidores, sendo destes 16 mulheres no cargo de Auxiliar de Nutrição e Dietética. Essas mulheres, por serem as servidoras mais antigas no Restaurante, pela aproximação prévia que tinha com elas via SAC e por concordarem com a realização da pesquisa, foi com elas e com suas rotinas de trabalho que procurei me aproximar.

Quando estou efetivamente dentro da cozinha sinto que não sei bem por onde começar. Como se faz uma pesquisa? As pessoas passavam de um lado para outro, em um ritmo acelerado. Panelas fixas ao chão, do tamanho de um ofurô, pilhas de legumes sendo limpos e picados, como em uma “linha de montagem”. Há duas caixas enormes com frangos cortados e limpos, no tempero. As panelas “menores” são carregadas por duas pessoas, vejo uma seqüência de fritadeiras chiando com seus óleos quentes, pressa. E o almoço ainda não começou. Após atravessar

a cozinha viro à esquerda, onde encontro uma segunda “linha de montagem”: a de lavagem de louças – retira-se o excesso de alimentos, depois se passa um jato de água, divide por tipo: prato, copo, talher, cumbuca de cerâmica ou de plástico e leva à máquina que lava e enxágua com água quente. Essas bandejas com as louças quentes são levadas a uma pequena sala onde são guardadas. E foi aí que encontrei as servidoras com as quais fui conversar.

Com um grande sorriso *“você veio”* fui recebida, e logo a instrução: *“cuidado para não ficar no caminho, as bandejas são pesadas e vêm muito quentes, você pode acabar se machucando”*. Conselho de quem conhece e vive essa rotina há tantos anos... Tento encontrar um canto para poder acompanhar os processos de trabalho sem atrapalhar. Por volta de 9:30 da manhã o ritmo diminui um pouco, e puxo conversa sobre o RU, sobre a cozinha, sobre o trabalho... E abro o caderno para anotar. A conversa incipiente morre, desconversada. Tentando seguir o roteiro estimado, falo sobre a possibilidade da retirada de fotos da cozinha, do seu trabalho, e elas não se sentem confortáveis com isso. Contam que já quase nem entram na cozinha – *“pra chegar nesse setor aqui a gente nem passa pela cozinha, vem pela passarela... Vou fazer o quê lá?”* – apenas duas ainda executam tarefas por lá, e que não dá pra parar e fotografar durante o trabalho. Como se faz uma pesquisa? A gravação e as fotos que seriam os instrumentos utilizados foram descartados logo de início. Decidi, então, que estaria presente, junto com elas, durante o expediente, conversando, atenta às questões surgidas nessa experimentação, tendo como preocupação conhecer a história do RU e o trabalho que constitui o RU.

Entro, então, em campo tateando, experimentando... Abrindo-me às sensações que são proporcionadas ao corpo pelos cheiros, pelo calor, pelo barulho... sabendo que a construção dessa pesquisa não se dá apenas naquilo que está dado, visível, mas nos movimentos, na

composição, na experimentação, na relação. Novo (1998, *apud* ARAGÃO, 2004) ressalta a necessidade de “buscar recursos metodológicos que nos propiciem ampliar o nosso conhecimento sobre este homem concreto com suas necessidades, desejos, idéias, sentimentos, etc., na construção de sua vida cotidiana”. Utilizo-me, então, da vivência, das conversas, dessas experimentações numa tentativa de me aproximar do cotidiano de trabalho no RU.

Certeau ao buscar compreender as artes de fazer no cozinhar escutou às mulheres, que contavam sobre sua relação com a cozinha, suas “lembranças, receios, reticências, todo um não dito de gestos de mão, decisões e sentimentos que presidem em silêncio no cumprimento das tarefas do cotidiano” (CERTEAU, 2009, p.25). Tais conversas exigiam uma atenção nunca diretiva, flexível, para que os gestos de cada dia, as astúcias, pudessem surgir.

Dessa forma, a atenção durante o trabalho de campo – que mais do que uma coleta de dados é efetivamente uma produção dos dados da pesquisa – deve estar para além da simples seleção e coleta de informações. Essa ruptura com os mecanismos previstos para o funcionamento da pesquisa exigiu um deslocamento do modo planejado para execução da pesquisa e força uma abertura ao encontro com os processos em curso.

Kastrup (2007) fala sobre o funcionamento da atenção no trabalho do cartógrafo, que deve ser flutuante, concentrada e aberta, para a detecção e apreensão de materiais que a princípio serão fragmentados e desconexos. Onde devemos pousar nossa atenção? De todo o universo que se apresenta ao adentrar naquela cozinha, o que selecionar? Como decidir no que prestar atenção, nesse mergulho em múltiplos sentimentos e pensamentos?

A atenção tateia, explora cuidadosamente o que lhe afeta sem produzir compreensão ou ação imediata. Tais explorações mobilizam a memória e a imaginação, o passado e o futuro numa mistura difícil de discernir. Todos esses aspectos caracterizam o funcionamento da atenção do cartógrafo durante as produções dos dados numa pesquisa de campo (KASTRUP, 2007, p.18).

A princípio tudo deve ser digno de atenção, já que não se busca algo definido. Dos cheiros, barulhos e ritmos, das cenas e diálogos surgem situações que exigem que a atenção se detenha e desacelere seu movimento, forçando o pensamento. Pode-se apontar, dessa maneira, quatro variedades do funcionamento da atenção cartográfica: o rastreio, o toque, o pouso e o reconhecimento atento (KASTRUP, 2007).

Entra-se em campo sem conhecer ao certo o alvo a ser perseguido. O rastreio, para o cartógrafo, é a localização de pistas, é a atenção que procura uma espécie de meta em variação contínua e que não se identifica com a busca de informação. Tudo caminha até que a atenção, aberta e sem foco, receptiva, é tocada por algo. O toque é sentido como uma rápida sensação, em que algo se destaca e ganha relevo no conjunto observado, antes homogêneo, e exige atenção. A percepção realiza uma parada e o campo se fecha, num gesto de pouso, no qual a atenção muda de escala e o campo de observação se re-configura. Algo nos obriga a voltarmos nossa atenção para vermos o que está acontecendo, num gesto de reconhecimento atento.

Com um “novo” território de observação em foco, precisamos retornar nossa atenção a um estado de suspensão, buscando acompanhar estes processos. “A atenção cartográfica, através da criação de um território de observação, faz emergir um mundo que já existia como virtualidade e que, enfim, ganha existência ao se atualizar” (KASTRUP, 2007, p.22). Assim, a cartografia apresenta-se não como uma competência, mas uma performance a ser desenvolvida no processo de construção do conhecimento. “O método cartográfico faz do conhecimento um trabalho

de invenção, tal como indica a etimologia latina do termo *invenire* – compor com restos arqueológicos” (KASTRUP, 2007, p.21).

As anotações sobre a pesquisa eram feitas assim que chegava em casa, tentando lembrar ao máximo das conversas e experiências vividas, buscando transformar em palavras aquilo que trazia no corpo. A idéia de pararem no meio do percurso para falarem comigo, individualmente ou em grupo, era inviável. A rotina das servidoras era a seguinte: entram às 8 horas da manhã e vão trocar de roupa. Quando chegam no setor, precisam organizar as vasilhas que foram utilizadas no jantar, e deixa-las preparadas para o almoço. São pratos, talheres, copos de vidro, cumbucas de cerâmica e de plástico, lavadas previamente. Elas trabalham em uma sala fechada com uma única porta e várias prateleiras, nas quais distribuem e organizam as vasilhas por tipo e por cor. Nesse período também começa a arrumação das rampas para o almoço. A comida começa a ser preparada mais cedo, visto que os cozinheiros entram às 6 horas. Às 10 horas param para almoçar, e esse era o tempinho em que conseguíamos conversar um pouco mais, já que me convidavam para almoçar porque estava “*trabalhando com elas*”. Terminam de fazer o intervalo do almoço no banheiro, onde há algumas cadeiras para poderem se sentar. Esse é o único tempo ocioso durante a manhã. Às 11 horas as rampas são abertas para o almoço e a correria só acaba às 13:30, quando a catraca é fechada. Durante o período de almoço a movimentação não pára: pessoas entram para buscar as louças limpas e outras para deixa-las lá após a lavagem. Sentar-se parece um sonho distante. Ao fim do expediente estão exaustas – eu inclusive! – e voltam ao banheiro, tomam banho e vão para suas casas. Elas procuram estar sempre juntas, conversando sempre que possível, e se fazem companhia até o ponto de ônibus.

Para se ter idéia do volume de comida, são preparadas por refeição, por exemplo, 500 kg de vegetais para a guarnição, 800 kg de batata (se for

purê), 180kg de alface, 90 kg de rúcula e/ou agrião, 240 kg de arroz, 120 kg de feijão e 900 kg de carne, aproximadamente, além de ovo. Esse quantitativo é adaptado a cada dia, pelo dia da semana – já que terça, quarta e quinta-feira são os dias de maior movimento – e pelo cardápio do dia, pois alguns produtos têm maior saída.

O baticum na cozinha é marcante. O trim trim das cumbucas de sobremesa, feitas de cerâmica, o cuidado com a disposição da louça, o som daquele mar de talheres, sendo organizados por tipo, as vasilhas de salada, clop clop, empilhadas por cor – *“antes não era assim, colocavam de qualquer jeito”*, tudo isso ao mesmo tempo em que organizam os suportes que os trouxeram e liberando espaço para outros que chegam... As pessoas entram e saem, os carrinhos com pratos entram e saem, as mulheres com talheres entram e saem... Esse ritmo, esses barulhos, essa sinfonia afiada me lembraram a personagem Selma, interpretada pela cantora Björk, e seu trabalho na fábrica em *Dançando no Escuro*¹⁶. A batida compassada lembra música... O trabalho coreografado precisa ser feito sem erros, para que a grande máquina-restaurante não pare de funcionar... E quando se caminha pela cozinha, percebe-se que essa sinfonia é tocada por todo lugar. O setor de limpeza, cada um em seu posto, fazendo sua parte nesse processo ininterrupto... O chiar das fritadeiras, a batida dos panelões, a frequência na mistura dos caldos... A preocupação em não atrapalhar. Bum bum pá. Tum tum pei.

Por mais que tenha sido paramentada para meu período por lá, descobri logo que meu tênis não é antiderrapante o suficiente! Sempre que passava pela cozinha, especialmente perto das fritadeiras, por conta do óleo respingado no chão, tinha muito medo de escorregar, cair, me machucar e, principalmente, de atrapalhar. A tentativa era de ser

¹⁶ “Dançando no Escuro” (Dancer in The Dark). Direção de Lars von Trier, 2000, Dinamarca/ Alemanha/ Holanda/ EUA/ Reino Unido/ França/ Suécia/ Finlândia/ Islândia/ Noruega, 139min.

invisível no meio do tumulto e eu não queria prejudicar esse ritmo. Embora seja difícil ficar parada no meio de tanta correria! Algumas vezes acabei ajudando a empurrar o carrinho, a separar as vasilhas e até peguei um pote de talheres, que é muito pesado.

Não foi possível ser invisível. Os funcionários da empresa terceirizada logo ficaram curiosos com minha presença. Perguntavam o tempo todo quem eu era, o que estava fazendo ali e se eu só observava as servidoras. Vinham falar comigo sobre o seu trabalho, o que faziam, de como o RU funcionava, traziam algumas queixas e perguntas sobre o trabalho. Perguntavam se eu considerava que eles trabalhavam muito e o que estava achando do trabalho deles.

Era uma conversa que, a princípio, seria entre mim e as servidoras, mas o campo forçou a expansão dos limites desse diálogo. Servidores, funcionários, estudantes, visitantes, a diversidade que permeia o RU não permite esse tipo de restrição. As conversas versaram sobre os assuntos mais diversos, como saúde, dietas, sexualidade, internet, medicamentos, celular, filhos, receitas, violência, uso de drogas... Sobre suas histórias de vida, muito duras, “*casos de família*” como dizem. Trouxeram fotos dos filhos e da família pra eu conhecer. Avisaram que iria sentir dores nas pernas por passar as manhãs em pé com eles, sem estar acostumada. Perguntaram sobre meu casamento, o que é *esse tal* de mestrado, querem saber quando eu vou ter filhos! Eu estava ali, no “*espaço deles*”, e me senti realmente incluída nessa conversa. Essa sensação de pertencimento me remete a Certeau (2009) ao apontar que para compreender a lógica do cotidiano precisamos estar completamente mergulhados nele.

Sobre as dores nas pernas eles tinham razão. Pensei até na possibilidade de espaçar os dias de pesquisa, com alguns momentos de descanso, porque as dores e o cansaço eram muito grandes. “*Nunca em*

nosso tempo no RU veio alguém aqui pra ficar com a gente, nos acompanhando, conversando, é muito bom ter mais alguém aqui conosco. Você podia ficar até a gente aposentar”, disse uma servidora. Intensificar essas conversas sobre a vida, o cotidiano, o trabalho... como efeito possível dessa intervenção podemos apontar o resgate dessas conversações que são próprias do trabalho (CLOT, 2006).

Pontua-se, assim, a importância de se dar visibilidade ao saber construído no dia-a-dia por estes trabalhadores, a necessidade de conversar sobre ele. Tais indicativos reforçam o chamado para nos aproximarmos desse cotidiano de trabalho, tentar entender um pouquinho, aprender alguma coisa, e convidar as pessoas a contarem suas histórias...

Nessa nova entrada no campo-RU, o objetivo da pesquisa se re-fez. Mais do que tentar reunir informações para contar uma história do Restaurante, na tentativa de substituir a carência de fontes documentais, de traçar um percurso linear dos acontecimentos e fatos marcantes, o convite permanecia na conversa, no contar histórias – histórias do trabalho no RU.

Algumas vezes durante o expediente ia ao salão, onde as refeições são servidas, e uma funcionária que servia carne na rampa me chamou e começou a explicar a rotina do almoço no RU e do seu trabalho: que a quantidade de carne servida era pré-determinada pela nutrição, mas que às vezes os comensais pedem para colocar mais carne, ou menos carne, ou se pode ser acrescido um ovo também! Que ela entra no serviço às 7 horas, mas costuma chegar antes para tomar café da manhã, e que os cozinheiros chegam ainda mais cedo, às 6 horas, pois precisam colocar o feijão pra ferver. “*Você é estagiária?*” me perguntou. Ela pensou que eu estava ali aprendendo pra ir trabalhar em um outro restaurante, no interior. Difícil explicar que minha presença no seu

espaço de trabalho era para aprendizado, sim, não apenas das tarefas desenvolvidas, mas das lógicas de funcionamentos que eram colocadas em ação na atividade.

O trabalho visto somente como tarefas a serem desempenhadas nos afasta das minúcias presentes no seu desenvolvimento cotidiano. Como atividade humana de produção coletiva, não é apenas um executar de prescrições, mas um lugar de relações sociais, conversas, namoros, piadas, músicas, receitas, apoio, enfim, vida.

Buscando um afastamento desse lugar de “especialista”, que domina algum saber e, por esse motivo, pudesse falar pelos trabalhadores, colo-me ao encontro de concepções de trabalho formuladas por algumas abordagens francesas de Análise do Trabalho, em especial o conceito de atividade¹⁷ em Clínica da Atividade. Confabular com uma psicologia do trabalho nessa direção significa assumir uma atitude que desloca o analista para um *fórum* – nem dentro, nem fora, mas entre – em um não-lugar, de modo que as análises só possam ser exercidas em um espaço coletivo, partindo desta experiência compartilhada, na qual conhecer e fazer já não se diferenciam (Teixeira, 2008).

O que explicamos é sempre uma experiência. Ao descrever o que pesquisamos, descrevemos o que se tem de fazer para ter as experiências que se quer investigar. As explicações científicas não fazem referência a realidades independentes do observador. Ou seja, toda pesquisa é intervenção que produz realidades (BARROS e HECKERT, 2007).

¹⁷ “As operações manuais e intelectuais realmente mobilizadas a cada instante pelo operador para atingir seus objetivos, e não apenas pelas prescritas” (Clot, 2006a, p.24).

4 HISTÓRIAS DO TRABALHO NO RU

*“Não dá pra falar da história do RU sem falar da história da gente...
Nossa história se confunde com a história do RU”.*

Essa fala das servidoras sobre sua proximidade com a construção da história do Restaurante pode ser também a fala sobre a execução desta pesquisa ou, antes, dessa relação com o RU. Trata-se de um intercruzamento de histórias, numa experimentação encarnada que torna difícil sua transformação em palavras, numa narrativa coerente e acadêmica. “Não há outra maneira de se compreender a lógica do cotidiano senão estivermos inteiramente mergulhados nele” (CERTEAU, 1996, p.18).

Aproximar-se de trabalhadores de um Restaurante é falar de cozinha, de comida, de temperos... De combinações e ousadia, na tentativa de “acertar a mão” e “agradar ao paladar”. Para além da pimenta, do alho e do sal, um universo rico em cores, texturas e memórias, em uma mescla mágica entre aromas e sabores que despertam lembranças, fazem aflorar os sentimentos e atizam os sentidos... Há inúmeras referências na literatura, em músicas, poesias, livros e filmes, ao papel central que a refeição – desde a aquisição e o preparo, até o momento de se servir – tem no cotidiano dos personagens, sendo referência em diversos aspectos de suas vidas. Como no filme *Ratatouille*¹⁸, em que o crítico culinário Anton Ego, ao provar o prato tema do filme, recorda de experiências de sua infância. Ou como Tita, em *Como Água para Chocolate*¹⁹, que consegue transmitir seus sentimentos através dos pratos que cozinha. Ou ainda como Babette, em *A Festa de Babette*²⁰,

¹⁸ “Ratatouille” (Ratatouille). Direção de Brad Bird, 2007, Estados Unidos, 110min.

¹⁹ ESQUIVEL, Laura. **Como água para chocolate**: novela de entregas mensuales, con recetas, amores y remedios caseros. Buenos Aires: Debolsillo, 2005.

cujo banquete preparado fornece uma noite encantada aos moradores do vilarejo. Há todo um processo para além do cozinhar propriamente dito que faz parte dessa arte. Em nossa sociedade, praticamente todas as comemorações e momentos festivos são celebrados ao redor de uma mesa, o que favorece a proximidade, a conversa, o contato.

Falar dessas histórias – histórias do trabalho na cozinha – é também falar de um modo de tratar da questão trabalho, desfazendo a relação naturalizada dor-desprazer-trabalho, tão comum em nossas conversas. Afinal estamos falando de ousadia, sentimentos, sentidos atizados... Trabalhar é gerir a variabilidade, o imprevisto, fazendo escolhas, correndo riscos, inventando. Como no cozinhar, misturas estão em jogo... *“uma coisa é certa, mesmo seguindo a receita o negócio pode desandar”*. Às prescrições do trabalho somam-se as experimentações do cotidiano, que convidam à invenção de outros modos de realizar as tarefas. Inventar é garimpar, é trabalhar com restos e pedaços, com as combinações que aprendemos e outras que ousamos, com os ingredientes que temos. “Há um saber que tem início no próprio corpo, que está encarnado e que se situa no plano não-lingüístico (...) nem é ensinado, é aprendido por si, pela experiência, num processo” (KASTRUP, 1999).

Kastrup (1999) afirma, ainda, que a criação, a invenção e a experimentação se dão nas “voltas da vida”, e desta forma re-normatizam, re-significam e re-organizam a experiência. O trabalho, então, não é apenas sofrimento paralisante²¹, mas também criação, visto que cada trabalhador se apropria de uma maneira singular do que

²⁰ “A festa de Babette” (Babette’s Feast). Direção de Gabriel Axel, 1987, Dinamarca, França, 103min.

²¹ “É preciso também afirmar que há vida no sofrimento [...] Entretanto, é preciso marcar uma diferença entre sofrimento como um processo constitutivo da vida em seus embates de re-invenção, e os processos de maus-tratos com a vida” (Neves, 2009, p.782).

lhe é proposto (Schwartz, 2000), dando-lhe um sabor peculiar. O trabalho não envolve apenas a repetição e é, antes de tudo, um processo coletivo que enuncia heranças/conquistas/lutas culturais, técnicas, sociais, políticas.

Nas situações de trabalho, é impossível aos humanos deterem-se às prescrições; trabalhar em condições completamente heterodeterminadas é “invivível” (Schwartz, 2000). Segundo Canguilhem (1990), o meio não pode impor nenhum movimento a um organismo a não ser que este organismo se proponha primeiro ao meio de acordo com certas orientações próprias. O trabalho, como toda manifestação da vida, escapa a qualquer tentativa de torná-lo mera execução mecânica. Os trabalhadores criam estratégias para lidar com as situações de trabalho. No RU, por exemplo, são duas prateleiras para se guardar as cumbucas utilizadas nas refeições, uma mais baixa e outra mais alta. Para que não se cansem demasiado durante a jornada de trabalho – já que precisam se levantar e abaixar várias vezes – e agilizar o cumprimento da tarefa, a distribuição das cumbucas é feita em uma pilha adequada ao tamanho das mãos e a retirada das mesmas é feita majoritariamente da prateleira de baixo. *“Se a gente ficar levantando o braço pra pegar essas de cima e depois ter que abaixar pra colocar na caixa o dia todo, amanhã ninguém agüenta trabalhar”*. São arranjos além dos prescritos, transmitido entre os trabalhadores, que colaboram no desenvolvimento do trabalho.

Trabalhar, então, é torcer a tarefa prescrita, operando com ela para se chegar aos objetivos fixados, atualizando todo o patrimônio cultural com saberes-fazeres histórica e coletivamente construídos, convocando a engenhosidade do trabalhador que sempre acrescenta algo ao trabalho realizado. Gerir as próprias normas dá sentido à vida e ao trabalho.

Considerar a experiência do labor como atividade humana – sendo a industriosa apenas uma delas – é toma-la como fonte de criação e recriação de novas formas de viver/trabalhar. Trata-se de vislumbrar uma relação inventiva com o trabalho, como eixo privilegiado de investigação, objetivando ampliar o poder de ação²² dos coletivos de trabalhadores nos seus espaços de trabalho. A tarefa mais importante é inventar e reinventar instrumentos de ação para a superação concreta das contingências (CLOT, 2006).

Desta maneira,

a escolha de nossas ferramentas teóricas é, sobretudo, uma escolha relacionada a uma concepção de humano como um ser em movimento, capaz de imprimir algo de seu naquilo de que participa, capaz de intervir em sua história; e a uma concepção de trabalho como um processo coletivo e singular, de criação e recriação da história de um ofício, a atividade de trabalho como processo de produção não só de coisas ou serviços, mas também de subjetividades²³ (Barros *et al*, 2008).

A desejada ampliação do poder de ação exige a produção de modos de subjetivação capazes de inventar formas, enfrentar novas e velhas situações, confrontando-se com sua própria experiência e com a de outros, promovendo desvios, rupturas, conduzindo efetivamente os processos de trabalho e da produção de inovações. O convite a protagonizar esta investigação anseia para que os dispositivos utilizados incidam sua ação sobre a experiência de trabalho, transformando-a, de modo a torná-la útil na construção de novas experiências.

²² Afirma o potencial inventivo próprio da vida, que no trabalho humano não se deixa aprisionar, como estratégia para a superação das condições de produção e de invenção de novos possíveis. Essa ampliação do poder de ação exige a produção de sujeitos capazes de inventar maneiras de enfrentar as situações concretas do trabalho, confrontando-se com sua própria experiência e com a de outros.

²³ Ao falarmos de processos de produção de subjetividade, nos opomos ao discurso hegemônico de caráter individualista e afirmamos seu caráter processual e coletivo. “A subjetividade é, sem dúvida, não propriamente uma disposição constitutiva do sujeito, mas o poder de ser afetado” (CLOT, 2010, p.31).

Mas não basta apenas considerar a atividade, é preciso considerá-la como uma história sempre incompleta, intempestiva, processual. Assim,

o real da atividade é também o que não se faz, aquilo que não se pode fazer, o que se tenta fazer sem conseguir – os fracassos – aquilo que se desejaria ou poderia fazer, aquilo que não se faz mais, aquilo que se pensa ou sonha fazer em outro momento. É necessário acrescentar aqui – um paradoxo freqüente – atividade é aquilo que se faz para não fazer o que tem que ser feito. A atividade possui então um volume que transborda a atividade realizada. Em matéria de atividade, o realizado não possui o monopólio do real (Clot, 2001).

Para além do que é efetivamente realizado, *palpável*, na atividade há uma composição complexa, num intercruzamento de elementos os mais diversos. Algumas servidoras do RU, por exemplo, não estão mais trabalhando diretamente na cozinha, embora às vezes gostariam de estar – “*mas nem sei se a gente consegue mais, o corpo já não é mais o mesmo*”, planejam suas aposentadorias, sentam-se no beiral embaixo da mesa no local de trabalho – “*as pernas doem, mas a gente não pode sentar*”, conversam, brincam, sorriem, lamentam, ajudam os colegas de outros setores... e também empilham as louças, que é a tarefa prescrita.

Viver é estar em atividade: a atividade se opõe à inércia e é o conjunto dos fenômenos que caracterizam o ser vivo (Canguilhem, 1990), como resistência²⁴ a toda situação de heterodeterminação. Segundo Schwartz (2007), não há descontinuidade entre as diversas ações humanas, ou seja, entre trabalhos domésticos, atividades lúdicas, esportivas, culturais e trabalho economicamente caracterizado. A análise da atividade nesse sentido mais amplo se propõe a “mostrar lugares escondidos, lógicas internas que não aparecem, filiações e rupturas

²⁴ Resistência é aqui concebida não como uma força externa que se coloca contra o poder instituído, mas como ação, tensionamento, na própria relação de poder. É embate, é relação de força, é luta permanente, já que uma força se caracteriza por estar sempre em relação a outras forças. É produção de novas estratégias, novas normas.

históricas nos sistemas conceituais e remetê-los eventualmente a complexos de valores e de escolhas” (Schwartz, 2000, p. 147).

Aproximar-nos da atividade de cozinheiras é, portanto, dar visibilidade a lógicas que muitas vezes não aparecem, a aspectos que compõe a atividade e não são vistos a olho nu, somente acessados a partir da fala dos trabalhadores. Ao entrar na cozinha, a utilização de brincos, anéis, pulseiras e relógios não é permitida. Dessa maneira, a forma utilizada pelos trabalhadores para saberem as horas é a observação das pessoas que estão na fila – *“já passou de meio dia quando vemos muitos estudantes do Darwin juntos e com certeza já é uma hora quando o pessoal do coral está aqui”*.

A atividade se efetiva, assim, por meio da elaboração da tarefa, pois os grupos de trabalho vivem, para além das normas instituídas, segundo regras não escritas, não prescritas pela organização, mas concebidas pelos trabalhadores e agenciadas entre eles. Os trabalhadores inventam/elaboram/transmitem uns aos outros procedimentos não ensinados pela educação formal. Esse saber é fonte de criação, de gestão de si e de mundos (BARROS, 2002). “Portanto, entrar na cozinha, manejar coisas comuns é pôr a inteligência a funcionar, uma inteligência sutil, cheia de nuances, de descobertas iminentes, uma inteligência leve e viva que se revela sem se dar a ver, em suma, *uma inteligência bem comum*” (CERTEAU, 1996, p.220).

Então, se tomamos o trabalho como fonte permanente de criação, a atividade desenvolvida no RU não pode ser diferente! Cozinhar é apontado como uma arte, uma arte como bordar. Em sua acepção mais ampla, arte dá idéia de habilidade adquirida em paciente exercício e voltada para um fim definido, seja estético, ético ou utilitário (NUNES, 2001).

Clot também procura entrelaçar as questões de trabalho e arte, ao afirmar que o objetivo da atividade é tornar uma experiência vivida um meio de viver outras experiências. Ele destaca que o real da atividade não pode ser monopolizado pela atividade realizada. Do contrário, a vida murcha, perde sabor. É a combinação de temperos, de possíveis, que dá o sabor singular à comida, à atividade de fazer comida, ao trabalho.

Longe de limitar-se a simular, para o sujeito, o campo de batalha em que podem reproduzir-se as antigas guerras de seu passado, o conflito de sentimentos na experiência artística nos permite imaginar outro destino para nossos afetos e nossas paixões. Tem-se a transformação de nossos afetos em um meio de viver outros afetos (CLOT, 2010, p. 64).

Cora Coralina, poetisa e doceira goiana, considerava a arte culinária a mais nobre das artes, ligada à vida e à saúde; a suprema arte de criar, doar e fazer os outros felizes, auxiliando-nos a saborear nossa relação com a comida e com o mundo. Os versos dessa mulher comum que, na metade da vida, assumiu ter “perdido o medo”, transformando o cotidiano em extraordinário, utiliza a cozinha como inspiração para dizer o que sente e o que pensa em doces palavras e poesias comestíveis (DIAS, 2010).

*Vive dentro de mim
a mulher cozinheira.
Pimenta e cebola.
Quitute bem feito.
Panela de barro.
Taipa de lenha.
Cozinha antiga
toda pretinha.
Bem cacheada de picumã.
Pedra pontuda.
Cumbuco de coco.
Pisando alho-sal.²⁵*

²⁵ CORALINA, Cora. **Poemas dos becos de Goiás e estórias mais**. São Paulo: Global Editora, 1983.

Ao ser questionada sobre sua escrita, diz: “Versos... não. Poesia... não! Um modo diferente de contar velhas histórias”²⁶. Cora, ao longo de seu percurso literário, revela-se uma insuperável contadora de histórias – “sem h, minha menina, porque não sou historiadora nem memorialista, apenas e sempre a história do cotidiano – verdades e mentiras”²⁷ – na qual poesia e ficção coexistiram nos causos contados ao longo dos seus 96 anos. O presente trabalho pretende, inspirado também em Cora, falar do cotidiano no RU; poderíamos, então, falar de *Estórias* – retomando a distinção entre história e história, perdidas em versões da gramática cedendo aos imperativos dos reguladores da língua, em que a história trata de guardar os devires da vida contra as determinações estabelecidas.

Certeau aponta como objetivo de uma análise do cotidiano as conversas, as expressões faciais, os gestos, ligados ao contexto em que ocorrem nos instantes da vida diária das pessoas. E que essa invenção do cotidiano se dá graças às “artes de fazer”, às “astúcias sutis” que vão estabelecendo uma (re)apropriação do espaço e do uso ao jeito de cada um. Como em Cora Coralina, são as questões da vida rotineira, os processos e práticas triviais que se tornam o foco de interesse. Assim,

o cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão no presente. [...] o cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior. [...] É uma história a caminho de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada. [...] O que interessa ao historiador do cotidiano é o invisível... (CERTEAU, 1996, p. 31).

A preparação de uma comida é atividade complexa e exige uma série de domínios sensoriais, de sons e gostos, gestos e ruídos, uma sensibilidade visual e olfativa que não se limita à leitura e execução de uma receita. Uma trabalhadora conta que ao entrar no RU não sabia

²⁶ Ibid.

²⁷ Ibid.

muito bem cozinhar. *“A gente olha como uma vai fazendo e imita, o jeito de mexer, a panela é muito grande, tem que ter jeito, pra temperar aquele monte de carne e ficar gostoso, de provar a comida sem se queimar, de dar umas pitadinhas a mais quando o prato tá quase pronto... é igual criança, vê e faz igual”*.

Todos os setores do RU encontram-se impregnados da “arte de cozinhar”, visto que a alimentação é o fim último de todos eles. A aquisição de produtos, a administração dos recursos, a organização dos materiais, a arrumação do salão, a limpeza, até o planejamento do cardápio e o preparo dos alimentos, são aspectos que compõe essa arte e extrapola a combinação de temperos numa receita.

A “arte de cozinhar” é aprendida na convivência, transmitida como herança ou, de uma forma mais contemporânea, na web, através de blogs nos quais trocam-se experiências e receitas – em interações reais e virtuais, de uma maneira sutil, não disciplinada, como se sentássemos na varanda de nossas casas com pessoas queridas, conversando e trocando pequenos segredos, dividindo toques que acabam por acrescentar um diferencial no preparo de nossas refeições. Para Certeau,

com seu alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo, as atividades culinárias são para grande parte das mulheres de todas as idades um lugar de felicidade, de prazer e de invenção. São coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto as atividades tradicionalmente ditas como elevadas, como a música ou a arte de tecer. Neste sentido, constituem de fato um dos pontos fortes da cultura comum (CERTEAU, 1996, p.212).

Nos autores que encontramos para falar desta temática, nos deparamos com o trabalho de Nunes (2000) que se debruça sobre o trabalho de merendeiras e serventes de escolas públicas do Rio de Janeiro. Juntamente com autores como Brito (1998), Carvalho *et al* (2008) e Costa, Lima e Ribeiro (2002), caracterizam o grupo de merendeiras

como formado basicamente por mulheres, mestiças e negras, com baixo nível de escolaridade, em precária situação social e exercendo, em muitos casos, o papel de chefe de família. Merendeiras, serventes e cozinheiras são, em sua maioria, mulheres, considerando estar a alimentação, como prática, envolta no convívio familiar e social e vinculada à figura de mãe e mulher (NUNES, 2001).

A atividade desenvolvida na cozinha parece figurar como *fundamentalmente* feminina e no RU a situação não é muito diferente. O conjunto de servidores que compõem o quadro do restaurante foi constituído por empregadas domésticas das casas dos professores da Ufes e suas indicações, quando da sua inauguração. Hoje, com a entrada da empresa terceirizada, existem homens trabalhando na cozinha, mas as atividades desenvolvidas por eles geralmente são as que envolvem maior força física, como retirar produtos da câmara fria, carregar caixas e panelões, ou nas atividades de manutenção. Ou ainda como cozinheiros, mas com um *status* diferenciado pela educação formal profissional para a função. “Cozinhar é atividade multiforme considerada tão simples ou até um pouco tola, salvo nos casos raros em que é elevada a excelência, ao extremo requinte – mas isto já é questão de *grands chefs*, que são homens, é claro” (CERTEAU, 1996, p.219). No RU, como cozinheiros oficiais – funcionários com essa função e com formação específica – são sete trabalhadores, seis homens e uma mulher. Dessa forma,

as práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado. [...] Ao mesmo tempo, esse trabalho é considerado monótono e repetitivo, desprovido de inteligência e de imaginação; é mantido fora do campo do saber, negligenciando-se nos programas escolares a educação dietética (CERTEAU, 1996, p.218).

As servidoras do RU contam que antes do plano de carreiras ser instaurado na Universidade, ganhavam um salário mínimo. Precisavam complementar a renda familiar e por isso faziam trabalhos extras na

própria Ufes, geralmente de limpeza, em outros setores. Trabalhavam de manhã até à noite, em até três turnos, inclusive em congressos e eventos nos fins-de-semana, porque geravam renda extra. *“A gente tinha que trabalhar, né, e a gente trabalhava muito, pra poder ganhar um pouquinho a mais. Mas poder trabalhar e ganhar o seu próprio dinheiro é muito bom”*. O trabalho duro tinha como foco a criação dos filhos, pois muitas vezes são as responsáveis pela casa, são as *“chefes da família”*. As pessoas ao redor contam com elas, financeiramente, porque são servidoras públicas, e muitas acabam se endividando nesse processo.

O trabalho feminino em geral é mais penoso, e gera um desgaste maior para a mulher, pelo acúmulo de funções a que é submetida: empregada, dona-de-casa, mãe, esposa. Somando-se a isso à baixa escolarização, muitas mulheres trabalham em condições nas quais qualidades como destreza e habilidade manual são apreciadas, por serem consideradas como naturais a elas e também, por isso, desvalorizadas socialmente, já que não são consideradas como qualificação profissional (Nunes, 2001).

O trabalho remunerado pode representar para as mulheres um espaço alternativo ao confinamento doméstico, uma necessidade, um espaço de criação e de socialização ou de um caminho de resistência a dominação de gênero. Assim, o trabalho das mulheres pode ser visto como particularmente contraditório, no sentido de estar relacionado à vivência de exploração, da dominação e da penosidade e à percepção da possibilidade de conquistas e de prazer, ou seja, pode ser visto como espaço de reprodução das relações de gênero, ao mesmo tempo que um canal de desconstrução dessas relações (BRITO, 1996, *apud* NUNES, 2000).

Essas questões do trabalho, e particularmente no trabalho feminino, não procuram uma anulação ou negação, como um trabalho bom ou mau, gratificante ou sofrido. Um trabalho árduo – *“tinha que carregar muito peso, e ficar indo no quente [fogão] e no frio [câmara], em pé o tempo todo, desgasta muito a saúde da gente”*, que também é fonte de prazer – *“ter o seu emprego, não depender dos outros, encontrar as amigas... essas coisas do trabalho a gente gosta muito”*. Para além de

uma visão do labor apenas como algo doloroso ou satisfatório, é pensar que as produções da vida são marcadas por uma multiplicidade, não excludentes, mas concomitantes; o trabalho pode ser, então, ao mesmo tempo, prazeroso e doloroso.

Quando essas mulheres vão para os mundos do trabalho, inventando uma “saída” para o espaço fechado do lar e da família, da atividade “doméstica”, elas entram no mundo do trabalho procurando transformar esse meio, com sua história, em um meio para viver outras histórias, e construir outra história. E essa “saída” não o é para um paraíso, onde as mulheres finalmente encontrariam a liberdade em sua pureza imóvel. A liberdade seria, antes, essa invenção de saídas e de entradas, de modos diferentes de trabalhar, de existir, que não cessa, e que não pode cessar; seria, ainda, prosseguir o movimento de invenção desses modos, e isso pela própria produção de mundos a viver. Elas procuram, afinal, sustentar paradoxos, mais do que se ver diante de “buracos sem saídas” como contradições insolúveis.

Nesse capítulo, traremos alguns aspectos do trabalho que emergiram na contação de histórias, e questões que captaram minha atenção, forçando-a a fazer um pouso.

4.1 TRABALHO E RITMO

*“Isso aqui é uma loucura. Tem almoço e tem janta, mas como sai o almoço e a janta ninguém quer saber...”. “Só quem faz é que sabe”*²⁸

O trabalho na cozinha apresenta uma grande pressão de tempo, e é desenvolvido em um ritmo bastante acelerado, pela execução de

²⁸ Frase proferida por um trabalhador no filme “A Classe Operária vai ao Paraíso” (La Classe Operária va in Paradiso). Direção de Eliso Petri, 1971, Itália, 115min.

diversas tarefas ao mesmo tempo. Há uma cobrança não apenas das chefias, mas também dos usuários para que as refeições sejam servidas no horário previsto. Por essa rigidez no horário, a cozinha acaba funcionando como um espaço de confinamento, pois os trabalhadores têm dificuldades em sair durante o expediente, não há tempo, ou então a refeição atrasa.

Dessa maneira, os trabalhadores do setor que congrega todos os setores da Universidade acabam por não saber o que se passa no restante do campus. Há um isolamento – entram para o RU, almoçam por ali mesmo, e só saem no fim do dia. As informações sobre o que acontece no campus chegam pela fila, pelas conversas com os usuários.

A fila se forma na porta do RU antes mesmo das 11 horas, horário de sua abertura, principalmente por funcionários de empresas terceirizadas de manutenção que atuam no campus e pelos estudantes logo que saem das aulas. Esse horário de almoço é o intervalo no expediente de trabalho de muitos servidores e funcionários de diversos setores do campus, o espaço de conexão entre aulas, ou entre a aula e o estágio dos estudantes. Também é o momento de confraternização de muitos usuários, um período em que podem se sentar juntos e conversar. *“Quando abre a catraca pro almoço aqui no RU é igual quando libera as crianças pro recreio”.*

As mudanças ocorridas com o investimento do Pnaes no RU melhoraram consideravelmente a estrutura do Restaurante e a qualidade da refeição oferecida aos usuários; mas de que maneira essas mudanças afetaram os trabalhadores da cozinha? Procurando otimizar este trabalho, há a entrada de novos equipamentos, como lavadoras e picadores elétricos, fornos, entre outros. A inserção de tais tecnologias nos meios de trabalho está vinculada à crença de que a evolução técnica corresponde naturalmente e similarmente uma evolução na

qualidade e na melhoria das condições de trabalho. Entretanto, essa mesma aparelhagem que visa auxiliar a atividade por vezes mostra-se insípida; ao permitir uma maior execução de tarefas concomitantes acaba por imprimir um outro ritmo, ainda mais acelerado, sobrecarregando muitas vezes os trabalhadores que acabam trabalhando mais no mesmo período de tempo. Há uma otimização da produção que não indica necessariamente uma melhoria nas condições de trabalho – numa situação paradoxal, ao mesmo tempo em que facilita a realização do trabalho também o constrange.

Em um dos dias que estive presente, uma máquina de lavar louça quebrou e atropelou todo o serviço. Quando em funcionamento normal, para a limpeza das louças os trabalhadores retiram o excesso de comida e organizam a louça em um suporte que vai para a máquina, que lava e seca. Nesse dia houve demora de reposição nas rampas, especialmente de pratos e talheres. Os funcionários tiravam um pouco mais do que o excesso de comida dos pratos agora, e enxaguavam em uma das máquinas que funcionava com limitações, mas a velocidade para a execução dessa tarefa aumentou consideravelmente, junto com a cobrança por louça limpa. Algumas cumbucas de plástico chegavam gordurosas para serem guardadas, *“porque com a máquina de lavar quebrada a água não esquentava direito, nem seca direito”*.

As servidoras mais antigas no Restaurante contam que antes as bandejas de inox e os talheres (apenas garfo e faca, não tinha colher, e a sobremesa vinha em copos descartáveis) eram lavados em uma máquina com água quente, mas se a máquina quebrasse eram lavados na mão, nas pias da cozinha, com uma escovinha, e secos com pano de prato. E que quando faltava água no RU em Maruípe tinham que buscar água no balde, mas a fila não podia parar. Esse assunto surgiu como questionamento à nova rotina – o espaço para a lavagem de

louças foi planejado para funcionar com as máquinas – e sem elas as alternativas são limitadas.

A máquina quebrada faz pensar, questionar os modos de trabalhar. Coloca em análise os processos de trabalho e indica uma re-normatização, um enfrentamento da variabilidade... Mesmo com uma organização do trabalho “*que não deixa muitas alternativas*”, há uma inventividade do trabalhador que não pode ser deixada de lado: baldes com água para a fila não parar, ou panos de prato guardados para secar as bandejas, ou flanela com álcool para retirar a gordura das cumbucas, lavadas em uma pia um pouco amontoada... A atividade escorrega nesse leque de possibilidades e insiste na criação de estratégias para lidar com o cotidiano.

As servidoras com as quais conversei, e que majoritariamente estão fora da cozinha, contam que as tarefas que desenvolvem hoje por si só são tranqüilas, “*é só colocar as louças na prateleira, arrumar direitinho*”, menos pesadas, mas ao mesmo tempo, exigentes, “*quando dá a hora da comida é uma correria, um entra e sai, tem que fazer tudo rápido pra não parar o serviço*”. O espaço de trabalho é pequeno, sempre com muita circulação de pessoas, não há boa ventilação e, como as louças são limpas com água quente, há muito vapor e conseqüentemente muito calor, a sala fica “*como uma sauna*”, e ainda não dá para sentar. Mesmo fora da cozinha propriamente dita, a pressão do tempo e o ritmo frenético que atravessam todo o Restaurante permanecem os mesmos, executando um trabalho num ritmo acelerado. Falam de uma tristeza em não estarem efetivamente na cozinha, embora também achem isso bom, por não agüentarem mais a carga de trabalho e dizem, sorrindo, que se tornarão “*velhas ativas*”. “*A gente conhece a rotina do RU há tantos anos, a gente sabe como funciona*”.

Esse ritmo também foi impresso na realização da pesquisa: na dificuldade em conseguir tempo para conversar com os trabalhadores, na impossibilidade de parar com eles para falarem de suas atividades ou de tirarem fotos do seu cotidiano, na necessidade de registrar as experimentações do dia após o término do expediente. Como trabalhadora nessa pesquisa, também tive que criar estratégias para lidar com as imprevisibilidades do trabalho de pesquisar.

Nunes (2000) observa essa mesma velocidade no trabalho das merendeiras de escolas públicas, situação agravada pela reduzida quantidade de pessoal e pelo acúmulo dessas trabalhadoras com as funções de limpeza da escola. Assim, se a pressão de tempo é muito grande, a criação de alternativas para a execução das tarefas pelos trabalhadores fica reduzida.

Para dar conta dessa rotina, os funcionários chegam mais cedo do que o horário de entrada para poderem tomar café, conversarem e iniciarem o preparo das refeições, sendo que os cozinheiros precisam chegar ainda mais cedo por causa do feijão que tem que ser cozido. *“Quando começa o expediente não dá tempo pra mais nada. A gente tem que tomar café e se organizar antes de iniciar o trabalho... Depois, só na hora que almoça que ainda tem um tempinho, mas é bem apertado”*.

Como muitos moram em bairros da periferia na Grande Vitória, pela distância, ainda há um grande tempo dispensado no deslocamento de casa para o trabalho e vice-versa na utilização do transporte coletivo. O problema dos tempos e ritmos do trabalho, portanto, extrapola o tempo oficial demarcado em que se reconhece o regime de trabalho. Sob o ponto de vista da atividade, avaliar o trabalho implica não restringi-lo ao horário estabelecido, mas considerar como funciona o tempo próprio do trabalho nas vidas dos trabalhadores, como se arranja o tempo do

trabalho com outros tempos de atividade vital, como se interferem entre si e compõem variações esses diversos regimes temporais.

À rotina ampliada somam-se atividades extras para complementação da renda familiar, como venda de cosméticos e roupas, trabalhos de limpeza, venda de comida em barraquinhas e bombons, entre outros, que aumentam a renda, mas reduzem o tempo de descanso – além dos afazeres domésticos, da atenção aos familiares e amigos e da tentativa de estudar. *“Só com esse salário não dá, tem que fazer mais alguma coisa por fora”*.

Apesar do *fantasma do desemprego* rondar parte dessas conversações – *“a gente que é da firma pode ser mandado embora a qualquer momento, né, diferente das servidoras”* – numa preocupação por parte dos funcionários em serem despedidos, ao se queixarem que o trabalho tem muita pressão, pressão psicológica, pressão de tempo, de cobrança o tempo todo, sem poder ficar um minuto parado, comentam que algumas pessoas pensam em ir embora, pedir conta, por não estarem suportando tal rotina; o desemprego também compõem o tempo de trabalho e seus ritmos.

Muitos funcionários novos, inclusive, trabalham um dia e não voltam mais, não agüentam o ritmo de trabalho. Durante minha estada lá, por exemplo, um cozinheiro foi fazer entrevista para uma vaga e, na conversa com a nutricionista, quando soube da rotina, desistiu da vaga, sem ir à cozinha, sem ao menos tentar. Isso destaca que a intensidade e o ritmo de trabalho no RU distingue-se, também, de outros meios de trabalho em cozinha, cabendo considerar as peculiaridades desse trabalho numa cozinha industrial.

A escassez de funcionários acarreta um excesso ainda maior de trabalho, já que na cozinha as atividades estão sempre demarcadas pelo

tempo. Aqueles que ficam são os “calejados”, os “heróis da resistência”, como eles mesmos se denominam. Dizem até que todo mundo que trabalha no RU, se existir um céu, vai para o céu. Um funcionário fala para um novato: “*aqui é que nem tropa de elite, rancam o seu couro, e se não agüentar, pede pra sair*”.

4.2 TRABALHO E DIVISÕES

Nunes (2000), juntamente com autores como Brito (1998), Carvalho *et al* (2008) e Costa, Lima e Ribeiro (2002), aponta o trabalho desses profissionais – merendeiras e serventes – como socialmente desvalorizado, por não exigir alto nível de escolaridade e qualificação.

Dentre os diferentes dispositivos produzidos pelo sistema capitalista, por exemplo, ressaltamos a divisão social do trabalho, que irá instituir e naturalizar dois territórios muito bem definidos. O primeiro, o do saber-poder, é identificado como o lugar da competência, do conhecimento/reconhecimento, da verdade, dos modelos, da autoridade, do discernimento, da legitimidade e adequação de certos modos de ser. O segundo, o do não saber, o da falta, caracterizado como território da exclusão, visto ser desqualificado, condenado, segregado, considerado, até mesmo, como danoso e perigoso – o campo do desvio – necessitando sistematicamente ser acompanhado, tutelado, monitorado e controlado (COIMBRA e LEITÃO, 2003, p.8).

Merendeiras e serventes desenvolvem um trabalho dito manual, *invisível*, sendo por isso consideradas trabalhadoras *subalternas*, das quais não se supõe que sejam capazes de pensar ou produzir algum tipo de conhecimento a respeito de seu trabalho (Nunes, 2001). A autora aponta para uma divisão entre o trabalho intelectual e manual no interior da escola pública. Enquanto as professoras são consideradas trabalhadoras intelectuais, num lugar socialmente valorizado por seu saber escolarizado, merendeiras e serventes representam nessa hierarquia os trabalhadores manuais responsáveis

pelas atividades menos qualificadas dentro da escola, apesar de sua inegável importância social.

Dentro do Serviço Público Federal, cargos como os de Encanador, Marceneiro, Copeiro, Auxiliar Eletricista e Auxiliar de Nutrição, entre outros, são classificados como Nível Auxiliar, cuja exigência é o Ensino Fundamental, recebendo os salários mais baixos da carreira. Obter uma colocação melhor remunerada implica, dessa maneira, mais anos de estudo na educação formal. No RU, há a equipe operacional (manutenção e cozinha), majoritariamente ocupada por funcionários da empresa terceirizada, e a equipe administrativa, composta por servidores da Ufes.

Podemos aqui considerar o desenvolvimento do conceito de atividade em relação às questões de divisão do trabalho. O conceito de atividade nasce da consideração de que o trabalho real nunca corresponde ao trabalho prescrito. Essa distinção retoma a divisão social do trabalho no capitalismo entre quem planeja e quem executa, entre quem pensa e quem faz, e revira o modo de olhar para ela, destacando a execução como momento inventivo do trabalho, que sempre exige uma extrapolação do planejado para dar conta dos imprevistos. Por outro lado, ainda, mesmo o planejamento pode assim ser considerado em sua dimensão “executiva”, de uma ação que não se restringe a um saber apartado do fazer, mas que exige sempre uma variação pela atividade, ou seja, pela maneira que os diversos sujeitos do trabalho desenvolvem esse trabalho real a partir do prescrito (CLOT, 2010).

Um dos estranhamentos das servidoras, a partir da mudança de chefia em 2008, foi a instauração de uma nova dinâmica nessa relação. “*A gente era muito próxima dela [antiga diretora] e se acostumar com essas mudanças, com as novidades, é sempre difícil*”. Antes o acesso delas a diretora do Restaurante era direto e desta ao Reitor também. Com a

efetivação da vinculação do RU à SAC, uma nova hierarquia se instaurou. As servidoras se dirigem às nutricionistas e os funcionários às encarregadas da empresa (que também se dirigem às nutricionistas), que então se remetem à diretora que, por sua vez, responde à Secretária da SAC que, por fim, acessa ao Reitor. Nos setores de trabalho, há também a inclusão do papel de líder, que é responsável por pequenos grupos de trabalhadores. Com esse distanciamento percebem uma redução do diálogo com a coordenação e também uma ampliação de uma tentativa de controle dos processos no RU. *“É muito chefe pra pouco índio, quase como um telefone sem fio. A gente não pode falar nada aqui... a notícia tem que passar na boca de tanta gente... quem vai ouvir?”* Esse modelo remete a uma naturalidade na existência de líderes em grupos, situação questionada por eles mesmos em suas falas.

Ao mesmo tempo em que apontam uma vontade de circulação da palavra, essas falas remetem a um medo dessa circulação em função da hierarquização que faz com que essa palavra que circula possa ser ouvida burocraticamente, gerando confusões e complicações para o desenvolvimento do trabalho no RU. Especialmente no Serviço Público, em que a ocupação dos cargos de chefia constantemente está vinculada à configuração política impetrada pela equipe dirigente eleita, essa circulação da palavra é coibida.

Esse receio presente no discurso dos trabalhadores instiga... De que maneira minha vinculação com a SAC foi experimentada ao longo da pesquisa, e que questionamentos outros talvez não foram explicitados por este motivo... O que realmente estava fazendo ali? Qual o objetivo dessa pesquisa? Por que uma servidora da SAC e não de outro setor? O que faria com os resultados encontrados? O que deixamos passar e o que prendemos ao longo do processo, até a escrita? Esses lugares habitados – usuária, psicóloga, servidora da SAC, pesquisadora –

podem de alguma maneira ter restringido a fala das trabalhadoras do RU? Ou direcionado meu olhar e minha escrita? Questões...

No RU, e em toda a Universidade, há ainda uma segunda divisão do trabalho: entre servidores e funcionários das empresas terceirizadas. Por mais que estejam em praticamente todos os setores da Ufes, realizando atividades as mais diversas, os funcionários das empresas terceirizadas não são inclusos nas políticas da instituição. Nos contratos assinados, a responsabilidade pela Saúde e Segurança no Trabalho desses trabalhadores fica a cargo da contratada, embora caiba à contratante tal fiscalização. Em caso de intercorrência médica são acolhidos pela SAC e encaminhados a serviços de urgência e emergência, conforme a gravidade do quadro, como todos os atendidos na Secretaria. Mas não podem utilizar o atendimento médico de rotina, ou fazer cursos no NTS, nem pegar livros na Biblioteca, por exemplo.

Há um conflito, por vezes velado, nessa relação. As servidoras recebem um salário cerca de três vezes maior do que o dos funcionários terceirizados, cumprem uma jornada de trabalho de 30 horas semanais, têm estabilidade prevista em lei, e ainda estão atualmente executando tarefas menos pesadas, enquanto os demais cumprem 44 horas semanais e são celetistas. Essa disparidade de condições em um mesmo ambiente de trabalho provoca alguns embates. Em uma ocasião, um funcionário entrou no setor e as chamou de “morcegos”, “vida boa”. *“Eles não entendem porque a gente trabalha menos e ganha mais”*. Elas contam que logo que os terceirizados entraram no RU, mesmo que escassa, havia a possibilidade de se tornarem servidores também, por conta dos concursos. *“A gente ficava mais próximo, torcia pra que o colega passasse no concurso, dava umas dicas”*. Mas hoje isso não é mais possível, visto que o cargo delas está extinto e concursos para o Nível Auxiliar são raros, devido à terceirização da mão-de-obra. *“Hoje*

fica mais difícil né... A gente vai aposentar e não vai abrir vagas pra eles. É uma situação meio triste.”

As servidoras lamentam por não poderem fazer um trabalho mais puxado, e contam que “antes a gente fazia tudo o que eles [terceirizados] fazem hoje: cozinhar, limpar, carregar peso...”. Entretanto, com a saída da cozinha, não se sentem mais confortáveis por lá. Para chegar e sair do seu local de trabalho, inclusive, utilizam a passarela de modo a não entrarem na cozinha. Contam que a relação com os outros funcionários acaba sendo um pouco afastada, não são todos que se aproximam.

Os funcionários das empresas terceirizadas compõem importante corpo de trabalhadores da Universidade e colaboram em grande parte em sua manutenção e desenvolvimento, mas ao mesmo tempo não têm acesso a muitos dos serviços oferecidos pela mesma. Os serviços essenciais da universidade, como limpeza, manutenção, alimentação, secretarias e departamentos são designados aos terceirizados, cada vez mais, impossibilitando o desenvolvimento das greves, enfraquecendo-as como modo de confrontação com os poderes e a organização instituída na universidade, já que os terceirizados não participam das greves, estratégias de luta que ainda se fortalecem nas universidades públicas.

4.3 TRABALHO E SAÚDE

*Sou mais doceira e cozinheira
do que escritora, sendo a culinária
a mais nobre de todas as Artes:
objetiva, concreta, jamais abstrata
a que está ligada à vida e
à saúde humana.²⁹*

²⁹ CORALINA, Cora. **Meu livro de cordel**. São Paulo: Global, 2001. 9 ed.

Divergindo de uma visão hegemônica que associa saúde à manutenção de certas condições biológicas e ambientais, reafirmamos que os processos de saúde estão vinculados à potência do vivo em divergir em relação a si mesmo, ou, em outras palavras, a sua capacidade de atender ao desafio de criar e recriar normas que lhe permitam melhor lidar com um meio sempre infiel, imprevisível.

Canguilhem (1990), pontua a associação entre saúde e capacidade dos sujeitos serem normativos, de ultrapassarem o que é norma em um momento e instituir novas normas quando preciso. Um organismo sadio procura não uma auto-conservação, mantendo o mais inalterada possível as condições momentâneas a partir do que construiu uma ordem de vida, mas sim, realizar-se, correr riscos, cair doente ou ver-se surpreendido pelas circunstâncias. Esses riscos são apenas momentos que podem ser superados com a instauração de novas ordens. Afinal, saúde, segundo o autor, é um luxo. É poder cair doente e se recuperar. Abusar da saúde faz parte da própria saúde.

Clot afirma que

há uma equivalência entre “atividade” e “saúde” [...]O sonho é parte da atividade. Inclui o que eu fiz e o que eu não fiz. O que eu não fiz, paradoxalmente, faz parte da atividade. [...] A atividade é uma colisão de possíveis. Então, com uma concepção de atividade que é equivalente à de saúde, a clínica da atividade é um dispositivo clínico que nós utilizamos para pesquisar o que não foi realizado para restaurar o possível da atividade, para ver e mostrar o que não é possível; então, a clínica da atividade é a clínica da saúde nesse sentido. (Clot, 2006, pp.105-106).

Embora o trabalho produzido pelas cozinheiras implique grandes parcelas de ações rotineiras, como em qualquer atividade ele requer adaptações criativas e reflexão permanente (Costa, Lima e Ribeiro, 2002). Elas têm orgulho de seu ofício e prezam pela qualidade de seus pratos, e uma das delícias vem da satisfação de estudantes e colegas que se alimentam do seu trabalho: sua comida. Essa preocupação de

preparar uma comida saborosa, traduzida no prazer de cozinhar, é também uma maneira de protegerem a saúde (Nunes, 2001).

O sentido de prazer, hegemonicamente, está relacionado à conquista de uma situação ideal, um estado nunca atingido, deixando o sujeito sempre numa situação de falta, incompletude, e de busca de realização. A concepção de prazer de que falamos, no trabalho, é a de que o trabalho prazeroso é aquele em que o trabalhador participa, ativamente, de sua construção.

O esforço para que tudo “dê certo” é presente no discurso destas trabalhadoras. Relatam terem problemas osteomusculares hoje em decorrência dos anos de labor dentro do RU, onde precisavam “*carregar tudo feito um homem*” – equipamentos pesados, fardos de comida – “*carregar tudo nas costas*” para as coisas funcionarem. Hoje, por vezes, sentem-se “colocadas de lado”, já que seu trabalho nem se compara em intensidade com o dos terceirizados (pelo esforço físico), mas mesmo com tais limitações físicas evitam deixar de ir ao trabalho, muitas vezes com dor. Preferem ir e se encontrar umas com as outras, para saberem como estão, para se dar força, porque se sentem “*como uma família*”. “*Só a gente sabe o que passou aqui dentro pra esse Restaurante ser o que é*”.

As pesquisas apontam que as merendeiras também têm sacrificado sua saúde na realização do seu trabalho. Mesmo quando recebem licença médica, elas não gozam desta, para que as colegas de trabalho não fiquem sobrecarregadas, prejudicando, assim, a própria saúde (Costa, Lima e Ribeiro, 2002). Desta forma, estes profissionais exercem uma jornada de trabalho na qual sofrem pressão (tempo de preparo, qualidade do prato, horário de liberação da refeição, entre outras) e o desgaste físico (muito tempo em uma mesma posição, manipulação de objetos pesados, deslocamento entre ambientes frios e quentes, entre

outros), gerando, muitas vezes, ansiedade, e situações de insatisfação com sua profissão, bem como o desencadeamento de doenças (Nunes, 2000).

O mesmo acontece com as trabalhadoras do RU. Queixam-se de dores pelo corpo, braços, mãos, punhos, pernas, joelhos, calcanhares, múltiplos problemas de coluna, diversos problemas de saúde! O tempo de serviço, em uma atividade insalubre³⁰, somado à idade, colabora para agravar esse quadro. Mesmo com dores evitam ao máximo faltar e apresentar atestados médicos, pois sabem que sua ausência sobrecarrega as colegas, e “*o Restaurante não pode parar*”. Contam de situações em que já cortaram o dedo durante o trabalho, enrolaram com um pano e continuaram. Apesar do sangramento, que não parava, só saíram do posto quando o horário do almoço acabou.

O uso de medicamentos é uma constante, uma forma de suportar o trabalho. Há uma troca de pílulas e informações sobre diversos relaxantes musculares, como tilax, dorflex, buscopam, cada um anunciando seu remédio infalível para as dores do trabalho no corpo, para conseguirem executar sua função, num processo de medicação da vida, que muitas vezes impede a produção de análises do trabalho.

Uma servidora exclamou, no primeiro dia em que estive no RU: “*Você veio pra aposentar a gente!*” A maioria delas servidoras deu entrada ao processo, mas ainda estão aguardando a portaria de aposentadoria. Por terem trabalhado em área insalubre – calor – durante toda vida

³⁰ O artigo 189 da Consolidação da Lei do Trabalho (CLT) define que serão consideradas atividades ou operações insalubres aquelas que, por sua natureza, condições ou métodos de trabalho, exponham os empregados a agentes nocivos à saúde, acima dos limites de tolerâncias fixadas em razão da natureza e da intensidade do agente e do tempo de exposição aos seus efeitos. Alguns trabalhadores do RU estão submetidos a condições insalubres comprovadas por Junta Pericial do Trabalho, principalmente calor e frio, acima dos limites de tolerância estabelecidos pelo Ministério do Trabalho, o que lhes assegura a percepção de adicional financeiro.

funcional na Ufes, e devido a uma nova legislação de aposentadoria que versa sobre o trabalho em área insalubre, com uma contagem diferenciada do tempo de serviço, algumas poderão se aposentar agora, mesmo não tendo idade ou tempo de contribuição suficientes para a aposentadoria tradicional. Até o final desse ano restarão apenas três das dezesseis servidoras do RU: duas que entraram na década de 90 e outra que já pode se aposentar desde o começo do ano, mas não quer, pois prefere ir trabalhar e “*ocupar a cabeça*”.

O Restaurante é o ponto de encontro de toda a comunidade universitária e extra-Ufes. Percebo que as servidoras conhecem “todo mundo” que passa por lá, estão sempre cumprimentando as pessoas na fila, apontam conhecidos e “pessoas importantes”, conversam, marcam encontros, combinam de se encontrar depois, perguntam da vida... É a forma que encontraram para, durante o expediente, permanecerem conectadas à vida no campus.

Uma servidora conta que costumava cantar durante o trabalho, principalmente sertanejo, e que “*o suor escorria e seguia a cantoria*”. Formas de desenvolverem sua atividade, astúcias para lidar com o cotidiano, estratégias para lidar com o trabalho... “*Conversando a dor passa*”, elas dizem. E então conversam e contam *causos*... Há uma preocupação, uma familiaridade e um cuidado muito intenso nessa relação. E parecem almejar, acima de tudo, o bem estar de suas famílias.

4.4 TRABALHO E CUIDADO

*Mãos que varreram e cozinham.
Lavaram e estenderam
roupas nos varais.
Poupavam e remendavam.
Mãos domésticas e remendonas.
Íntimas da economia,*

do arroz e do feijão
da sua casa.
 [...]

Minhas mãos doces...
Jamais ociosas.
Fecundas. Imensas e ocupadas.
Mãos laboriosas.
Abertas sempre para dar,
*ajudar, unir e abençoar.*³¹

Cuidado, em geral, é associado ao feminino e ao comportamento materno. Muitas vezes é entendido como uma forma de tutela que impõe regras prescritivas de conduta, pautadas em padrões de vida consoantes com uma lógica do capital pautada na idealização de um modelo de vida a ser alcançado a partir da acumulação para utilização como moeda de troca a fim de adquirir serviços e produtos. O cuidado aqui tem uma conotação mais próxima ao zelo, pelo trabalho, pelas pessoas e com o patrimônio público; esse cuidado fala de um carinho com o que fazem, com as relações que estabelecem, um cuidado que não é tutela nem fazer pelo outro, mas o cuidado do criador com a coisa criada.

Carvalho (*et al*, 2008) pontua que merendeiras desenvolvem uma forte relação de afeto com as crianças, desempenhando um papel de cuidadora que extrapola uma função específica de preparo e distribuição de alimentos. Elas têm sensibilidade para outras questões, outras dimensões da vida, possuem um conhecimento de ordem prática, para além do atendimento de suas necessidades nutricionais, o que as torna co-responsáveis pela saúde destas (Nunes, 2000). Porém, como a atividade de merendeiras e serventes é considerada como qualidade *natural* feminina (cozinhar e limpar), acaba não havendo a consideração do valor e da complexidade da atividade destas trabalhadoras (Costa, Lima e Ribeiro, 2002). Quando se empenham para que seu trabalho seja bem feito, que sua comida fique saborosa e

³¹ CORALINA, Cora. **Meu livro de cordel**. São Paulo: Global, 2001. 9 ed.

visualmente atraente, estas trabalhadoras transmitem aos estudantes a informação de que todos têm direito, podem e devem alimentar-se de maneira adequada (Nunes, 2001).

Os trabalhadores do RU apresentam uma preocupação com a qualidade da comida fornecida, há um grande investimento afetivo em cada prato produzido. Ela precisava estar apetitosa, atraente, para que os estudantes *“comessem e gostassem do que a gente faz. Eles estão estudando e necessitam se alimentar bem”*. Para que isso ocorra, precisam gostar da comida que é servida! Um antigo diretor do RU almoça lá todos os dias, o que dá uma sensação de satisfação: *“ele deve estar gostando da comida, né?”* Em um dos dias que estive presente foi servido como opção de carne almôndega e carne moída, *“carnes que os estudantes não gostam, acaba sobrando muito”* e havia uma certa preocupação no ar, uma vontade de agradar. *“Hoje eles não vão comer direito”*, elas diziam. Sabem que no dia em que é servido peixe há mais movimento, *“porque eles gostam mais”*. Esse conhecimento do gosto dos usuários, adquirido ao longo dos anos de trabalho, das conversas no balcão e na imersão no cotidiano do RU poderia compor na construção dos cardápios do Restaurante; junto ao conhecimento acadêmico especializado, o conhecimento prático, da experiência.

Em um dos dias de pesquisa houve uma confusão na rampa porque a lingüiça servida estava muito dura, incomível. Passam a servir três unidades ao invés das duas iniciais, mas muitas pessoas continuaram a voltar e se queixar, pedindo uma outra carne. À noite, para o jantar, numa tentativa de melhorar a consistência da lingüiça colocaram-na em um molho, pra ver se ela amolecia um pouco, mas não funcionou. Os trabalhadores se queixavam sobre o desperdício – *“tanta carne que vamos jogar fora, é uma pena”*. A equipe de nutrição imediatamente entrou em contato com os fornecedores, para que novos lotes fossem enviados. Apesar das verificações durante o processo de compra,

especificando itens de qualidade, higiene e segurança alimentar, a aquisição de bens e serviços no Serviço Público se dá através de concorrência pública que visa obter o produto com menor preço, o que nem sempre implica em boa qualidade.

Com o Pnaes houve a instalação de uma lavanderia no Restaurante. Dessa forma, os trabalhadores conseguem manter os uniformes limpos mais facilmente, já que a maior parte deles é lavado no próprio RU, apesar de alguns deles preferirem lavar em casa. *“Agora fica mais fácil, os uniformes são lavados aqui, sempre tem um limpinho”*. As servidoras, que trabalham já há mais tempo no RU, mostram-se satisfeitas com as mudanças estruturais, apreciam a aparência do salão, da comida, do balcão, e falam do RU com orgulho. *“Ficou bem bonito, né, maior. E a comida melhorou muito”*. Preocupam-se com a quebra de equipamentos e o desperdício de comida.

Para manter os balcões sempre limpos durante o horário de almoço, e como não há uma pia próxima, duas trabalhadoras se deslocam durante todo o período do almoço entre o salão e a cozinha para lavar os panos utilizados nessa limpeza. São 88 passos para ir e 88 para voltar, contabilizando cerca de 5 km de caminhada por dia! Em alguns momentos colocam um balde com água para lavar os panos, que fica suja muito rapidamente. Em conversa com diretora sobre essa questão, ela disse que o problema já havia sido detectado, como um dos furos do projeto arquitetônico, e que na próxima reforma uma pia estaria sendo providenciada.

As servidoras chamam o RU constantemente de casa: a casa está bagunçada, precisamos organizar/arrumar/ajeitar essa nossa casa... E as colegas são como uma família. Essa familiaridade na relação entre as servidoras é ampliada com a inclusão dos usuários, a preocupação com seu bem-estar. Ao mesmo tempo em que congrega e aproxima, essa

familiaridade também pode impedir que questões sejam levantadas pelo receio da ruptura dessa rede de afinidades. Os terceirizados, por exemplo, deslocam essas familiaridades, os “*muitos chefes para poucos índios*” desarticulam o funcionamento dessa casa, dessa família RU. Mas é essa liga, essa relação de intimidade que fortalece os vínculos com o trabalho. O prazer em encontrar as amigas é o que motiva a volta ao trabalho, sentem falta umas das outras.

Há uma atenção ao tempo de execução das tarefas, para que o almoço não atrase, para que não falem utensílios nem comida aos usuários; um cuidado para que os usuários se alimentem bem e sintam-se confortáveis no RU, como um dia da pesquisa em que estava no salão e um cadeirante chegou pra almoçar – imediatamente um trabalhador foi ajuda-lo a montar seu prato; um capricho na organização das louças, para que não quebrem, organizando-as até por cor; uma preocupação com o outro, os colegas, por exemplo, um funcionário da terceirizada que antes trabalhava na construção civil e, por esse motivo, estava acostumado a carregar muito peso. No Restaurante, ao levar a louça lavada costumava carregar muitos suportes com louça, algo bem pesado, e elas procuravam conversar com ele e diziam “*agora ele não sente, mas pode se machucar mais na frente desse jeito*”.

O zelo com os bens e patrimônio público é notável, “*tem que tratar bem para durar, a gente não sabe quando vai conseguir outro aqui*”. Como se passaram muitos anos com escassez de verbas destinadas ao RU, as servidoras aprenderam a contar com os equipamentos que estavam disponíveis, sem maiores expectativas de aquisições futuras. Há, entre elas, uma preocupação institucional com o RU. Não é apenas sobre o funcionamento do Restaurante ou o desenvolvimento do seu trabalho, mas do estabelecimento do Restaurante como um meio de trabalho e estudo na Universidade Pública, como um espaço de formação no RU que extrapola as salas de aula.

No RU não são mais fornecidos copos descartáveis, os usuários devem trazer sua própria caneca plástica, ou aquela que receberam na aquisição do cartão magnético de refeição. Entretanto, os visitantes que vêm ao Restaurante e, geralmente, desconhecem esse modo de funcionamento, recebem um copo de vidro para que não fiquem sem suco. Essa é uma forma acolhedora de lidar com os visitantes e, ao mesmo tempo, vai ao encontro de uma visão sustentável de mundo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na cozinha, em cada prato, escolhas de tempero se fazem, dentre tantos disponíveis, apenas alguns se oferecem à cozinheira. Este trabalho segue a mesma receita quando privilegia alguns aspectos em detrimento de outros. Isto não quer dizer que os que não foram escolhidos são de menor importância; é que, no cozinhar, mais do que uma escolha prévia, o prato nos convida a acompanhar seu fazimento; a cada tempero colocado experimenta-se para podermos realizar uma escolha e assim acrescentar ou não outros ingredientes. Cozinhar é um trabalho cujo processo passa despercebido, só o resultado se mostra ao apetite, fazendo com que a boa comida seja, inclusive, aquela que acaba logo.

Realizar um trabalho de pesquisa é um processo semelhante ao cozinhar; os meandros de sua execução com suas dificuldades, com seus desafios, que nos levam a várias mudanças de percurso a partir das diferentes experimentações, a difícil e constante análise de implicações, que de cabo a rabo permeiam a trajetória do pesquisar e que não são percebidos. Os encontros com o grupo de pesquisa e de orientação, as leituras feitas, as conversas com a orientadora, as trocas com os colegas, a empolgação com o campo, o desânimo... compõe a atividade do pesquisador, mas apenas o “resultado”, a dissertação, como o prato preparado, são visíveis.

Neste trabalho, conhecemos algumas histórias do RU, temperadas com as nossas histórias, as histórias de trabalhadores do RU – servidores e terceirizados, e de estudantes, professores e técnico-administrativos; de diferentes lutas que configuram um espaço público de educação; histórias de nosso tempo. Nesse sentido, objetivamos explicitar dimensões do trabalho no RU que muitas vezes são banalizadas, naturalizadas e, portanto, imperceptíveis aos olhos já acostumados.

Freqüento o Restaurante há 12 anos, e essa convivência inquietou e despertou perguntas, por exemplo, a maneira através da qual seus trabalhadores lidam cotidianamente com o seu trabalho, as nuances que configuram essa atividade... Essas inquietações levaram à execução desta pesquisa e nessa re-aproximação entro na cozinha e *visto a roupa*, e esse lugar ocupado faz toda a diferença.

Ao vestir a indumentária – touca, jaleco e máscara – não fui reconhecida por muitos. Essa vestimenta que me tornava prontamente reconhecível pelos colegas do Restaurante, que cumprimentavam, perguntavam do meu dia, o que estava achando do RU, do meu trabalho... No salão me tornava irreconhecível, as pessoas não me enxergavam. Colegas passavam por mim na fila, andavam do meu lado, se aproximavam na hora de se servir, e nada! Algumas vezes quando me dirigi a eles, retirando a máscara, fui reconhecida, ainda assim com alguma dificuldade... Como se eu não pertencesse àquele lugar.

Lembrei-me de uma tese em psicologia na USP³², na qual um pesquisador se passou por gari. Ele costumava varrer os prédios em que estudava, na entrada do Restaurante, tendo muitas vezes esbarrado com colegas e professores, e nunca foi reconhecido. Seu texto e sua experiência falam da *invisibilidade pública* de postos de trabalho, definida por ele como o desaparecimento psicossocial de um homem no meio de outros homens, ou ainda, uma percepção humana prejudicada e condicionada à divisão social do trabalho, ou seja, enxerga-se somente a função e não a pessoa; nesse sentido, o uniforme simboliza a invisibilidade. Costa (2008) ressalta que não se trata de um aspecto biológico da visão e sim de uma prática resultante das diferenças sociais, da divisão social do trabalho; pessoas passam a ser entendidas

³² COSTA, Fernando Braga da. **Moisés e Nilce**: retratos biográficos de dois garis. Um estudo de psicologia social a partir de observação participante e entrevistas. 2008. 403f. Tese (Doutorado em Psicologia) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

como coisas, utilitários, chegando a ser imperceptíveis. Ao olhar da maioria, os trabalhadores braçais são “*seres invisíveis e sem nome*”.

Essa experimentação me fez pensar em tantos outros trabalhos invisíveis em nossa sociedade. Trabalhos que, se feitos de maneira adequada, não são percebidos. O trabalho do gari só é notado quando faz greve, porque o acúmulo do lixo e o mau cheiro se torna insuportável... Quando vamos almoçar, só queremos a comida pronta. Ou um ambiente limpo e arrumado. Que o ônibus esteja circulando e que o apartamento seja entregue no prazo. As pessoas que cozinham, limpam, dirigem ou constroem não aparecem efetivamente, não são enxergadas por nós, apenas suas funções e o produto de seus trabalhos. Assim também é nessa relação com o RU: só percebemos os trabalhadores do Restaurante nos períodos de greve, quando não conseguimos comer por lá.

Essa pesquisa procurou explicitar as histórias do trabalho no RU, as dificuldades e as alegrias dos trabalhadores da cozinha, e também as dores e delícias do pesquisar. Com o corpo e o olhar voltados para a experimentação dessas astúcias, pude me aproximar da capacidade de reinvenção desses trabalhadores, de criação e invenção, de deslocamento, de experimentação, de problematização do trabalho.

Uma problemática apontada nesta pesquisa no RU, do receio de que, em função da hierarquização, as palavras que circulam possam ser ouvidas burocraticamente, também está presente no discurso de muitos dos servidores atendidos na SAC. São características semelhantes entre os espaços de trabalho, seja ele Departamento, Secretaria ou Restaurante, e que falam de um tipo de relação de trabalho, das hierarquias funcionais, que são próprias de uma lógica de organização do trabalho pautada na burocratização e na verticalização.

Fazer uma pesquisa com um olhar para o saber construído pelos trabalhadores convida a uma outra entrada no campo *trabalho*, considerando sua processualidade, não vendo o trabalho apenas como função e resultado final, dando atenção à atividade no cotidiano; forma essa de se analisar o trabalho desconsiderado por uma certa política na área de trabalho, por alguns autores e por correntes de recursos humanos.

O trabalho visto somente como tarefas a serem desempenhadas nos afasta das minúcias presentes no seu desenvolvimento cotidiano. Como atividade humana de produção coletiva, não é apenas um executar de prescrições, mas um lugar de relações sociais, conversas, namoros, piadas, músicas, receitas, apoio, enfim, vida.

As servidoras, que estão próximas à aposentadoria, contam os dias e dizem que já fizeram o que podiam fazer pelo RU. E sonham, e fazem planos, e projetam... Pensam em ir pro interior, em abrir um negócio, em viajar, em cuidar mais da saúde, em ajudar a criar os netos, em descansar... E continuar a construir, nas voltas da vida, suas histórias. Embora oficialmente não-localizáveis, essas histórias da Ufes e do Restaurante permanecerão em seus corpos.

Essa pesquisa nos levou a uma maior aproximação com o Restaurante; como servidora da SAC, acredito que o presente material irá servir de subsídio na formulação de novos projetos para o RU, bem como no desenvolvimento de outras pesquisas no RU.

REFERÊNCIAS

ARAGÃO, E.M.A. **A gente não desiste porque sonha**. 2004. Tese (Doutorado em Psicologia) – Programa de Pós-Graduação em Psicologia, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2004.

BARROS, M. E. B. de. Modos de gestão-produção de subjetividade na sociedade contemporânea. **Revista do Departamento de Psicologia**, Niterói, v.14, n.2, pp.59-74, Jul./Dez. 2002.

BARROS, M.E.B.; HECKERT, A.L.C. Desafios metodológicos para a pesquisa no campo da psicologia: o que pode uma pesquisa: In: MACHADO, A.M.; FERNANDES, A.M.D. e ROCHA, M.L. (Orgs) **Novos possíveis no encontro da psicologia com a educação**. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2007.

BARROS, M. E. B. ; PACHECO, A. ; MORSCHEL, A. Atividade industriosa de professores e professoras: a arte do Kairós. In: **IV colóquio franco-brasileiro de Filosofia da Educação**, 2008, Rio de Janeiro. Caderno de Resumos. Belo Horizonte: Autêntica, v. 1. pp. 1-15. 2008.

BORGIO, I. A. **UFES: 40 anos de história**. Vitória: UFES, 1995.

BRITO, J. *et al.* O trabalho das merendeiras e serventes das escolas públicas do Rio de Janeiro: um debate sobre saúde e gênero. Em: BRITO, J. *et al.* (org.), **Saúde e trabalho na escola**. Rio de Janeiro: CESTEH/ Ensp/Fiocruz, pp.7-21, 1998.

CANGUILHEM, G. **O Normal e o Patológico**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1990.

CARVALHO, A.T., GOMES, J. F., MUNIZ, V. M., SAMICO, I. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco. **Interface** - Comunicação, Saúde, Educação, v.12, n.27, pp.823-34, out./dez. 2008.

CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996.

CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano: 1. artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 16 ed., 2009.

CLOT, Y. **Clínica do Trabalho, Clínica do Real**. Le journal des psychologues, n. 185, Mars/2001.

_____. Entrevista: Yves Clot. **Cadernos de Psicologia Social do Trabalho**, São Paulo, v.9, n.2, pp.99-107, Dez. 2006.

_____. **Trabalho e poder de agir**. Belo Horizonte: Fabrefactum 2010.

COIMBRA, C. e LEITAO, M.B.S. Das essências às multiplicidades: especialismo psi e produções de subjetividades. **Psicologia & Sociedade**, Porto Alegre, v. 15, n. 2, Dez. 2003.

COSTA, E. Q., LIMA, E. S., RIBEIRO, V. M. B. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias – Rio de Janeiro (1956-1994). **História, Ciências, Saúde, Manguinhos**, vol. 9(3): 535-60, set.-dez. 2002.

DEJOURS, C. **O Fator Humano**. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getulio Vargas, 1997.

DIAS, J. **Cora Coralina**: “Alma de açúcar, mãos com poesia”. 13 ago. 2010. Disponível em:

<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/2010/08/cora-coralina-alma-de-acucar-maos-com-poesia/>. Acesso em: 02 jan. 2011.

KASTRUP, V. A Invenção de si e do mundo: uma introdução do tempo e do coletivo no estudo da cognição. Campinas: Papirus, 1999.

_____. O funcionamento da atenção no trabalho do cartógrafo. **Psicologia & Sociedade**, v.19, n.1, pp.15-22, Jan./Abr., 2007.

_____. O método da cartografia e os quatro níveis da pesquisa-intervenção In: CASTRO, L. R. & BESSET, V. L. (Orgs.). **Pesquisa-intervenção na infância e juventude**. Rio de Janeiro: Trarepa/FAPERJ, pp. 465-489, 2008.

LOURAU, R. **Análise Institucional e práticas de pesquisa**. Rio de Janeiro: UERJ, 1993.

NEVES, C. A. B. Que vida queremos afirmar na construção de uma política de humanização nas práticas de saúde do Sistema Único de Saúde (SUS)? **Interface – Comunicação, Saúde, Educação**, Botucatu [online], v.13, supl. 1, pp. 781-795, 2009.

NUNES, B. **O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro**. 2000. Dissertação (Mestrado) - Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro. 2000.

NUNES, B., BRITO, J., ATHAYDE, M. Experiência, desenvolvimento profissional & saúde das mulheres-merendeiras-serventes. Em:

ATAHYDE, M. *et al* (orgs). **Trabalhar na escola? “Só inventando o prazer”**. Rio de Janeiro: IPUB/CUCA, 2001.

SCHWARTZ, Y. Trabalho e uso de si. **Revista Pro Posições**, Campinas, v.11, n.5(32), pp. 34-50, Jul. 2000.

SCHWARTZ, Y.; DURRIVE, L. (Org.) **Trabalho e ergologia: conversas sobre a atividade humana**. Niterói: EdUFF, 2007.

TEIXEIRA, D. V. **Experimentações em Clínica da Atividade: cartografias na escola**. 2008. 133 f. Dissertação (Mestrado em Psicologia Institucional) – Programa de Pós-Graduação em Psicologia Institucional, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2008.

UFES. **Revista de Cultura**. Vitória, 2º semestre, vol. 1, 1967.

_____. _____. Vitória, 1º semestre, vol. 2, 1968a.

_____. _____. Vitória, 2º semestre, vol. 3, 1968b.

UFES. **Boletim Informa**. Vitória, fevereiro, n. 00, 1992a.

UFES. **Informativo**. Vitória, abril, n. 08, 1992b.

_____. _____. Vitória, maio, n. 11, 1992c.

_____. _____. Vitória, junho, n. 34, 1993a.

_____. _____. Vitória, outubro, n. 45, 1993b.

_____. _____. Vitória, junho, n. 72, 1994.

UFES. **Informa**. Vitória, junho, n. 27, 1999.

_____. _____. Vitória, novembro, n. 54, 2002.

_____. _____. Vitória, março, n. 97, 2004.

_____. _____. Vitória, 15 a 21 de março, n. 337, 2010a.

_____. _____. Vitória, 10 a 16 de maio, n. 344, 2010b.

UFES. **A universidade**. Texto de apresentação do site do Centro de Ciências da Saúde. Disponível em: <Fonte: <http://www.ccs.ufes.br/universidade.html>>. Acesso em: em 23 de setembro de 2009.