

Educação Integral dos Trabalhadores

GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL

COLETÂNEA DE TEXTOS EDUCANDOS

Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha

ESCOLA DE TURISMO E HOTELARIA CANTO DA ILHA

Presidente da República
LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Ministra do Turismo
MARTA SUPPLY

Departamento de Qualificação e Certificação e de Produção Associada ao Turismo
Esplanada dos Ministérios, Bloco U, 2º e 3º andar, Edifício Sede, Sala 306.
CEP 70059-900 - Brasília - DF

ELABORAÇÃO, EDIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO:

ESCOLA DE TURISMO E HOTELARIA CANTO DA ILHA

Diretor Geral
JOSÉ CELESTINO LOURENÇO

Diretor Financeiro
ANTONIO CARLOS SPIS

Coordenação Geral
ROSANA MIYASHIRO

Coordenação Pedagógica
ADRIANO LARENTES DA SILVA

Apoio Pedagógico
KATIA REGINA RODRIGUES PASSARINI

Equipe de Educadores
ALINE MARIA SALAMI; ANA CAROLINA R. HERRERA; EVARISTO DOPICO LUZARDO;
HANEN SARKIS KANAAN; JULIANA RODRIGUES WALENDY; LUCIANA RAIMUNDO

Administrativo
ALMIR ROGÉRIO DO NASCIMENTO
Auxiliar de Serviços Gerais
ANA PAULA DE OLIVEIRA MIORANZA
www.escoladostrabalhadores.org.br

Ficha Catalográfica

Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha - CUT.
Gastronomia e Identidade Cultural - coletânea
de textos para educandos / Rosana Miyashiro, org.
- Florianópolis : Central Única dos Trabalhadores -
CUT, 2008.
52p.

1. Educação integral dos trabalhadores 2. Cultura e
Trabalho 3. Educação profissional I. Título

Bibliotecário responsável: Eduardo Marcos Fahl - CRB-8/6387

Obs.: Os textos não refletem necessariamente a posição do Ministério do Turismo

APRESENTAÇÃO

Caros (as) educandos (as),

A Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha, integrante da Rede de Formação da Central Única dos Trabalhadores – CUT vem desenvolvendo a proposta pedagógica de Educação Integral dos Trabalhadores. A partir dos acúmulos teórico-metodológicos e na perspectiva de contribuir com as políticas públicas de Educação Profissional, firmou convênio com o Ministério do Turismo para desenvolver o **Projeto de Educação Integral dos Trabalhadores no Turismo e Hospitalidade**.

A coletânea de textos que ora apresentamos tem como referência o projeto político pedagógico da escola e busca possibilitar a apreensão de novos conhecimentos e reflexões coletivas em torno do mundo do trabalho no Turismo e Hospitalidade.

Os Percursos Formativos propostos não se restringem ao mero preparo técnico. Busca-se um trabalho integrado entre os conhecimentos gerais e específicos da **Gastronomia e Identidade Cultural**, de forma contextualizada.

Tem-se como perspectiva uma intervenção coletiva dos trabalhadores a partir da percepção dos desafios contemporâneos a serem enfrentados pela classe trabalhadora e que aponte para melhoria nas condições de trabalho e de vida.

É com esse objetivo que o presente material foi organizado. *Bom estudo!*

José Celestino Lourenço

Diretor Geral

Rosana Miyashiro

Coordenação Pedagógica



“Mulheres e homens, somos as únicas seres que, social e historicamente, nos tornamos capazes de aprender. Por isso, somos os únicos em que aprender é uma aventura criadora, algo, por isso mesmo, muito mais rico do que meramente repetir a lição dada. Aprender para nós é construir, reconstruir, constatar para mudar, o que não se faz sem abertura ao risco e à aventura do espírito”.

Paulo Freire

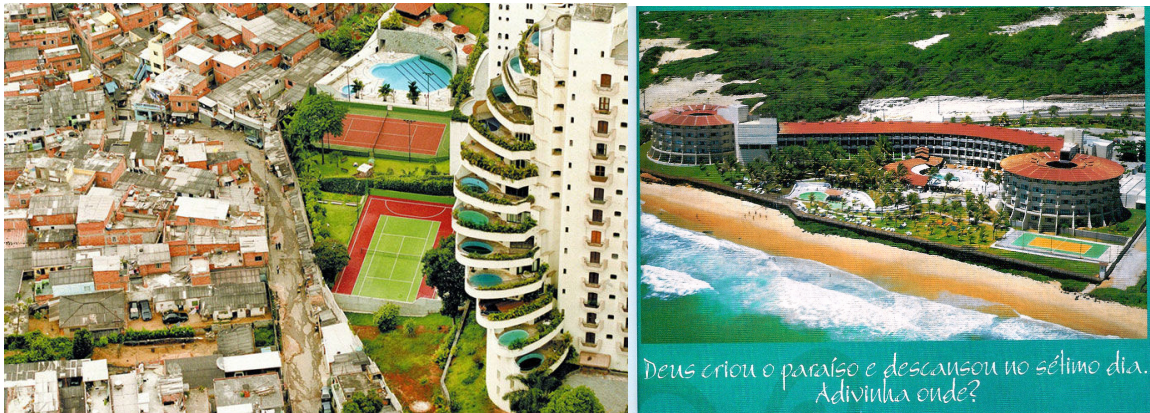


SUMÁRIO

▪ A QUEM INTERESSA A ATIVIDADE TURÍSTICA, de Adriano Larentes da Silva e Hanen Sarkis Kanaan	09
▪ HISTÓRIA DE LUGARES, de Paulo César da F. Neves	11
▪ A ALIMENTAÇÃO E AS RELAÇÕES SOCIAIS NA PASSAGEM DO FEUDALISMO PARA O CAPITALISMO, de Rosana Miyashiro	13
▪ PIRÂMIDE DOS ALIMENTOS	15
▪ GLOBALIZAÇÃO, GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL, de Renata Carvalho de Oliveira e Rosana Miyashiro	16
▪ CONDIÇÕES DE TRABALHO E SAUDE DOS TRABALHADORES, de Aline M. Salami e Hanen Sarkis Kanaan	18
▪ OS PARASITAS, de Neno Vasco	21
▪ FUNÇÕES NO SETOR GASTRONÔMICO, de Renata Carvalho de Oliveira	23
▪ PRINCIPAIS UVAS E VINHOS	25
▪ COMBINAÇÃO DE VINHOS E ALIMENTOS	26
▪ COMBINAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS	27
▪ O DECLÍNIO DA COMIDA REGIONAL, de Maria Figueira	29
▪ SOBERANIA ALIMENTAR, O QUE É ISSO? de João Pedro Stédile	32
▪ DIFICULDADES PARA A BUSCA DA VERDADE, de Marilena Chauí	33
▪ OS ALIMENTOS E SUA RELAÇÃO COM O SAGRADO EM VÁRIAS CULTURAS, de Renata Carvalho de Oliveira e Rosana Miyashiro	35
▪ COMIDA, de Titãs	36
▪ IMAGENS: MUNDO DO TRABALHO, de Pedro Luis Batanero	37
▪ O TRABALHO E A PRODUÇÃO DA HUMANIDADE, de Ismael Venâncio Melo	38
▪ CULTURA, NATUREZA E AÇÃO HUMANA, DE JOÃO DOS REIS DA SILVA JR.	41
▪ TURISMO SEXUAL	42
▪ MEU MAIO, Vladimir Maiakoski	43
▪ PERGUNTAS DE UM OPERÁRIO QUE LÊ, de Bertold Brecht	44
▪ NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: A PRODUÇÃO E CONSUMO DOS ALIMENTOS, de Aline Salami	45
▪ QUALIFICAÇÃO E REQUALIFICAÇÃO: A SERVIÇO DE QUEM? de Maristela Miranda Barbara	48
▪ HISTÓRIA DOS RESTAURANTES	50

A QUEM INTERESSA A ATIVIDADE TURÍSTICA?

Adriano Larentes da Silva e Hanen Sarkis Kanaan*



Ao contrário do que se imagina, o turismo é uma atividade muito recente. Surgiu no século XIX, no contexto do desenvolvimento capitalista na Europa. As grandes viagens e navegações que ocorreram antes deste período não são consideradas atividades turísticas.

O turismo está relacionado à luta histórica dos trabalhadores por melhores salários e pela redução da jornada de trabalho que, no século XIX, variava de 16 a 18 horas diárias. Com a conquista da redução da jornada, a nova preocupação dos capitalistas e da igreja neste período, era com o uso de tempo livre dos trabalhadores. Para dar sentido a esse tempo livre e disciplinar os trabalhadores, surgiram nas regiões fabris da Inglaterra as primeiras viagens organizadas de trabalhadores para o litoral. Essas viagens surgiram para criar uma classe consumidora e disciplinada para o trabalho.

No século XX, a conquista de novos direitos, entre eles o descanso remunerado aos domingos e o aumento de salário, permite que mais trabalhadores possam fazer turismo, conhecendo novos lugares. Os regimes fascista e nazista, que ganharam força na Europa dos anos 20 a 40 do século XX, tiveram um papel muito importante, organizando grandes centros de lazer e subsidiando viagens de férias aos trabalhadores.

Após a Segunda Guerra Mundial, com a reestruturação produtiva, o turismo se expandiu no mundo. Expansão que começou na Europa e nos EUA, pela experiência acumulada com o turismo de massa dos governos nazi-fascistas europeus. A partir da década de 1950, com a retomada do crescimento econômico nos países desenvolvidos, com a melhoria das condições salariais e sociais dos trabalhadores e com o aparecimento de uma elite interessada em conhecer novos

* Adriano L. da Silva é coordenador pedagógico da ETHCI/CUT e doutorando em história pela UFSC. Hanen S. Kanaan educadora da ETHCI/CUT e historiadora. Esse texto foi baseado na palestra do Prof. Dr. Helton R. Ouriques (Departamento de Economia da Universidade Federal de Santa Catarina) realizada no Seminário Nacional Turismo e Hospitalidade I - Negociação e Contratação Coletiva da Qualificação Sócio-Profissional, em 09/03/2006, em Florianópolis/SC.

lugares, o turismo passou a ser visto efetivamente como mais uma mercadoria lucrativa. Houve então uma explosão da atividade turística no mundo todo. As redes de hotéis se expandiram e milhares de trabalhadores foram contratados para atender esse novo filão do mercado.

Com a expansão da atividade turística criou-se também um mito de que esta atividade seria a “salvação da lavoura” para os países subdesenvolvidos. Bastaria então que os governos desses países criassem condições favoráveis para a instalação de grandes empreendimentos turísticos para que o desenvolvimento econômico e o emprego de milhares de trabalhadores estivessem garantidos.

Atualmente existem dados estatísticos que apontam que o turismo mundial se concentra na Europa e nos EUA. Ainda segundo pesquisas recentes sobre o setor turístico, o número de turistas que viajam aos países periféricos é muito menor do que apontam as grandes redes de hotéis e os governos locais. O discurso de que o setor de turismo é um grande empregador é outro mito. Os trabalhadores do setor em questão são, juntamente com trabalhadores rurais e da alimentação, os que têm as piores condições de trabalho e de salários. Os investimentos das empresas transnacionais no setor acabam voltando para seus países de origem. É isto que ocorre, por exemplo, com a rede Accor que tem sua sede na França e milhares de estabelecimentos espalhados pelo mundo inteiro. A atividade turística, portanto, provoca uma concentração de riqueza e não sua distribuição.

Países como México, Brasil e Marrocos que recebem um grande número de turistas por ano e investem milhares de dólares no setor, não conseguiram elevar a qualidade de vida de sua população através do turismo.

O turismo nos países periféricos contribui para a reprodução do capital. As populações nativas deixam seus ofícios originais para se sub-empregar em hotéis ou trabalhar a serviço do turista. Um exemplo bem claro dessa situação são os pescadores de Natal, no Rio Grande do Norte, que têm deixado suas atividades para trabalharem como bugreiros levando os turistas para passearem nas dunas.

Quando um complexo hoteleiro se instala numa região, todas as relações, sejam elas sociais ou econômicas, são alteradas. A comunidade perde lentamente suas características e novos hábitos, muitos deles nocivos aos moradores locais, são incorporados. Em contrapartida, as comunidades que resistem são massacradas pelo capital internacional que tenta de todas as maneiras adquirir as melhores áreas para desenvolver suas atividades.

Com a promessa de prosperidade e desenvolvimento econômico e social, o capitalismo encontrou através da atividade turística uma nova forma de exploração dos trabalhadores dos países pobres do mundo. ■

HISTÓRIA DE LUGARES



De depois de sofrer um infarto que o obrigou a ficar na cama e depois imobilizado por um bom tempo, Seu Maneca, com quase 80 anos, nativo do Campeche (bairro de Florianópolis-SC), volta a caminhar pelos lugares em que sempre viveu.

Passando pela Avenida Campeche, hoje uma das mais importantes da antiga vila, fica perplexo: a antiga casa de pedra, que continha um engenho de farinha e de açúcar (construída, entre 1880 e 1890, por seu bisavô e avô – casa em que ele próprio nasceu e se criou), tombada pelo patrimônio histórico por seu valor histórico e cultural, havia simplesmente se “evaporado”.

No seu lugar, pedreiros, engenheiros, gentes da cidade, trabalhavam ativamente na fundação de um grande condomínio de edifícios.

Demorou para o Seu Maneca se situar naquele lugar que sempre viveu e, agora, envelhecido, sentia sua própria vida e o *lugar vivido*, também se “evaporando”.

De volta à sua casa atual, encontrou-se com um parente, José, 40 anos, filho e neto de nativos, que sobrevive de bicos, limpando jardins, pescando de vez em quando e vendendo os frutos de mar que colhe ou compra de outros nativos. É tido e havido, preconceituosamente, por “mandrião”.

Seu Maneca, encafifado, pergunta:

- Oh José, me ajude a entender. A gente tinha todas essas terras desde meus bisavós. Usávamos pra plantar de tudo: melancia, algodão, abacate, mandioca no areião e; cana, alho e café nas encostas do morro. A gente produzia quase tudo que precisava para viver desde a fiação e confecção dos tecidos de roupas até as ferramentas de trabalho na lavoura. A gente fazia os barcos, tecia as redes e pescava de tudo, principalmente, tainha nas temporadas. Consumia o necessário. Escalava para consumo e vendia o que sobrava. A gente construía os engenhos para produzir farinha. Produzia também melado, açúcar e cachaça. A terra só tinha valor para as

plantações que a gente precisava. O lugar era grande para a nossa gente. Nós não tínhamos estudo, mas sempre tinha trabalho. E dava pra se viver.

Lembrando que eram em torno de 17 a 20 famílias que se deslocaram da Lagoa da Conceição para o Campeche, nos fins do século XIX e início do século passado. Continua seu Maneca:

- De repente, de 1950 para cá, a vida foi mudando. Chegou a televisão, o telefone, celular, microcomputador, microondas. O homem até foi pra lua...Me explique José, o que aconteceu?

José responde:

- Pois é Maneca...Eu também me sinto perdido. A pesca não dá mais prá minha sobrevivência. Ganho mais vendendo peixe que compro de outros pescadores, mas é sempre a mesma luta. Sobra sempre contas prá pagar. Não consigo aceitar o ritmo de trabalho de marcar ponto e aquele controle todo. Quero viver como o senhor e o pai viveram. Não entendo os primos que estudaram, estudaram e vivem sem tempo prá nada de bom na vida, em troca de um salário pequeno. Isso quando estão empregados! Também já não temos terra prá plantar. Por falta de terra, não se planta mais mandioca. Sem mandioca, os engenhos foram fechando. O que restou? O único bem que a gente tinha - as terras - foram vendidas a preço de banana para o povo de fora ou para as empreiteiras. Viraram lotes e loteamentos. Até tua antiga casa de pedra, a mais antiga do lugar, virou terreno para a construção de prédios.

Daí chega a Maria, 23 anos, neta do Seu Maneca, que está procurando emprego, entra na conversa.

- Esse é o progresso Vô. O Campeche não é mais um bairro dos nativos. Agora, prá viver, a gente tem que estudar, arrumar emprego. Seja onde for. E tem que ter dinheiro para comer, se vestir, pegar transporte e até prá estudar. E, mesmo assim, terminando a faculdade como eu, muita gente vai trabalhar de faxineira, em vendas ou em algum serviço público, sempre por baixo. Mas, até isso está acabando.

Seu Maneca olha pro Morro do Lampião, prá Ilha do Campeche, pro antigo campo de aviação, pro pequeno terreno e prá sua casa atual (o que lhe restou). Olha também os postes de luz, as parabólicas, o asfalto, o ônibus, os carros, muitos carros. Muitas caras novas, gaúchos, argentinos, paranaenses, uruguaios, paulistas, gentes do interior e se pergunta:

- Por que tanta mudança em tão tempo?

Essa pergunta do Seu Maneca leva-nos a refletir sobre significado do dito progresso. Por que os nativos não levaram vantagem nisso? Ou será que levaram?

Esta crônica foi elaborada por Paulo César da Fonseca Neves, geógrafo e assessor pedagógico do Projeto de Educação Integral dos Trabalhadores da Pesca. É baseada na história real de moradores do Campeche, cujos relatos foram registrados em ocasião da elaboração de estudo sobre o Processo de Formação Sócio-Espacial.

A ALIMENTAÇÃO E AS RELAÇÕES SOCIAIS NA PASSAGEM DO FEUDALISMO PARA O CAPITALISMO

Rosana Miyashiro*

O ato de comer, desde os primórdios, está relacionado não somente a satisfação de uma necessidade biológica. Ao discutirmos sobre a gastronomia, estamos por extensão falando das relações sociais em determinada sociedade. Aqui, destacaremos a relação entre a alimentação no período de transição do feudalismo para o modo de produção capitalista.

Entre os séculos XVI e XVIII a gastronomia expressa os conflitos entre a nobreza e a burguesia nascente e revela a forma de ler o mundo e a construção de novos códigos de sociabilidade e de demarcação do espaço social da classe dominante em disputa. Vale lembrar que há uma lógica da sociedade da corte na qual a etiqueta define quem é quem, o lugar que ocupa na sociedade.

Nesse período observamos o confronto entre os valores do Antigo Regime e as novas idéias iluministas. Como consequência desse processo, intensas transformações nos hábitos e gostos ocorrem no Ocidente.

A nova classe emergente, a burguesia, se expressa na defesa da supremacia da “razão” em oposição ao que eles denominavam “obscurantismo”, do período anterior. É nesse contexto, que o ritual da alimentação ganha força como elemento de distinção das classes sociais.

De um lado, os adeptos da “Velha Ordem” defendiam o caráter imponente da fartura e dos excessos à mesa. De outro, a nova burguesia, em contraponto, institui o refinamento e a leveza como referência do comportamento social.

Passa, então, a ser importante neste período a eliminação dos hábitos alimentares medievais vistos de forma pejorativa, sendo tratados como uma postura bruta e ignorante de se portar e de cultivar o corpo e o espírito.

Frente aos alimentos preparados, o enfoque passa a ser o Olhar, em detrimento dos outros sentidos, como o paladar e o olfato, que são secundarizados.

Os temperos e os odores fortes são rejeitados. A suavidade e a estética dos alimentos passam a ser muito valorizados e assim o adorno (incluindo uma variedade de louças e diversos utensílios e mobília) e a combinação variada de cores são bastante apreciados.

Já no século XIX, o ideal da civilização eurocêntrica desloca-se para o Mar do Norte, sendo a França o grande expoente da arte culinária e das construções arejadas e confortáveis.

Nessa época, aos olhos da nova classe emergente o deslocamento do Mediterrâneo tem um significado político e cultural importante na demarcação das classes sociais. Observa-se uma crescente desvalorização da Itália com a sua tradição na gastronomia e na arquitetura. Os suntuosos castelos passam a ser vistos como obras insanas sem conforto e /ou ambientação aconchegante e a gastronomia perde espaços para a “ponderada e criativa” cozinha francesa.

A moda se desenvolve como forma de diferenciação social, portanto, o estilo de vida e o consumo (de vestimentas, alimentos e bebidas, das artes e literatura etc.) conformam as aspirações modernizantes. Assim, na nova racionalidade prevê uma organização meticulosa nas formas de se vestir e de consumir os alimentos.

A burguesia esbanja na composição da mesa e no consumo de produtos de luxo, que anteriormente eram monopólios da nobreza.

* Rosana Miyashiro é coordenadora pedagógica da Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha CUT e mestrandista em Trabalho e Educação pela UFSC.

Na disputa entre burguesia e nobreza, ampliam-se as regras de boas maneiras que assumem um papel político na medida que significam posição social, conhecimento e riqueza.

No livro *Hedonismo e Exotismo*, Piero Camporesi busca retratar o universo subjetivo implícito no preparo e consumo dos alimentos. A dimensão poética e filosófica estão presentes demarcando o ideário do Homem Moderno. É construída uma simbologia e ordenação das coisas em torno da alquimia da cozinha laica. *“Até aos alimentos a matemática do espírito, a doutrina da medida e a infalível ciência das quantidades numéricas, havia imposto um giro de vários graus...A mesa estava se tornando a câmara de condensação de novas fronteiras mentais, o tabuleiro sobre o qual se jogava a partida da reconversão da natureza humana às regras da razão e da ciência”* (p.14)

Em todas as áreas da ciência e da filosofia emerge o espírito da Razão. Na ciência médica, por exemplo, acompanhando esse movimento, define-se novos parâmetros da boa saúde, do viver bem.

As aspirações para a experimentação de tudo que soasse como novidade e ultrapassasse as barreiras da superstição leva os indivíduos a incorporarem atitudes extravagantes e a cultivar o gosto pelo exótico.

Os hábitos noturnos passam a ser valorizados e a noite deixa de ser considerada maléfica à saúde e destinada apenas ao descanso e passa a ser sinônimo de prazer. Lembramos que temos nessa época a descoberta da iluminação à gás, que permite a extensão do dia, provocando uma enorme transformação nos hábitos e costumes, como aborda o historiador Walter Benjamin. Para os trabalhadores significa a ampliação da jornada de trabalho e para a burguesia, as grandes festas refletem o ideário da liberdade.

O consumo se estende a diferentes classes sociais através da divulgação ampla na sociedade da “ciência do bom viver” difundindo-se inclusive nas classes populares, deslocando os conflitos de classe. Aparecia então a nova cozinha - entre a nobre e a popular – de uma classe intermediária, a pequena burguesia distinguindo-se das mesas tipicamente “iluminadas”, mas que representava seus peculiares refinamentos e diversidade de produtos.

Podemos observar que passados os tempos, com a consolidação do modo de produção capitalista, a gastronomia ao lado das outras artes como a literatura, pintura, escultura, etc. é extremamente valorizada e tratada como sinônimo de poder, cultura e riqueza distinguindo as classes sociais, agora a burguesia e o proletariado.

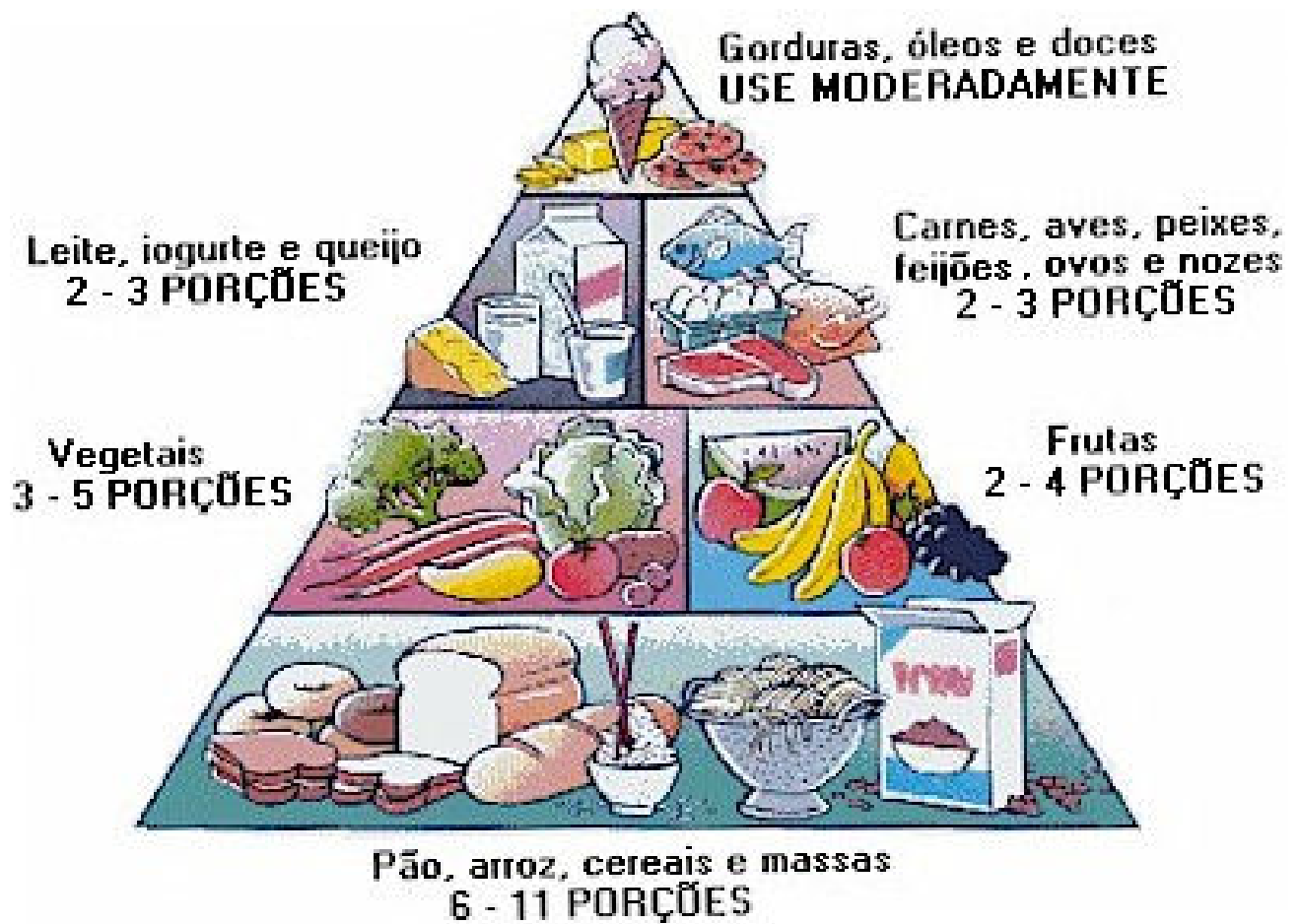
Bibliografia

BENJAMIN, Walter. **A arte e a reprodutibilidade da técnica**. Rio de Janeiro : Civilização Brasileira, 1969.

CAMPORESI, Piero. **Hedonismo e Exotismo: a arte de viver na Época das Luzes**. São Paulo : Editora Unesp, 1996

RIBEIRO, Renato Janine. **A etiqueta no antigo Regime: do sangue à doce vida**. São Paulo : Brasiliense, 1983 (Coleção Tudo é História, n. 69)

PIRÂMIDE DOS ALIMENTOS



GLOBALIZAÇÃO, GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL

Rosana Miyashiro e Renata Carvalho de Oliveira*



A cozinha, popular e doméstica, mantida durante séculos pelos camponeses e passada de geração a geração, cuja matéria-prima provinha das hortas familiares de cultivo de produtos da região e das estações do ano, possibilitava uma variedade e abundância de alimentos e a reprodução das tradições culturais.

Mudanças significativas são observadas nas formas de preparo e de consumo dos alimentos desde a Revolução Industrial, no século XIX.

É preciso lembrar que a constituição da classe operária com a Revolução Industrial a partir do processo de êxodo rural dos trabalhadores e a formação das cidades tipicamente urbanas produzirão novas formas de sociabilidade. Se para o proletariado o preparo e o consumo dos alimentos significaram adaptar-se a nova realidade do mundo do trabalho sendo a praticidade e o baixo custo dos alimentos a condição de sua reprodução como força de trabalho nas indústrias, para a burguesia a alimentação ganha novos contornos e relaciona-se a ostentação e ao poder econômico com a ampliação do consumo de bens.

Lembramos também que no século XX, com o processo migratório dos trabalhadores a partir da Segunda Guerra Mundial, um enorme contingente populacional desloca-se entre as regiões do planeta, abandonando sua terra natal. Ao estabelecer-se em novos territórios em meio a culturas diferentes, esses imigrantes se defrontam com hábitos e costumes desconhecidos e estranhos. Dessa forma, a preservação de suas tradições constituía-se numa estratégia de não diluir suas raízes, de reviver sua cultura para não perder o total reconhecimento de si mesmo, de seu povo.

Mas, a maioria dessa população, consciente das dificuldades para o retorno ao país de origem, busca integrar-se e adaptar-se a nova cultura. Dessa forma, a inevitável troca entre diferentes culturas constituiu também, digamos, uma nova cultura.

* Rosana Miyashiro é coordenadora pedagógica da ETHCI/CUT e mestranda em Educação pela UFSC. Renata Carvalho de Oliveira é mestranda em nutrição pela UFSC.

No entanto, esse processo de integração cultural foi se alterando com o advento da industrialização dos alimentos e da comercialização de novos produtos por grandes redes.

No Brasil, com o processo de industrialização, no período entre os anos 50 e 70, há uma profunda mudança nos hábitos e costumes com a instituição de padrões de produção e de consumo próprios dos países desenvolvidos do capitalismo, sendo que nos anos 60 os primeiros shopping e supermercados, como aborda o historiador Fernando Novaes, iniciam no país: *“o hábito de comer fora... Para as refeições rápidas, os privilegiados se dirigiam a lanchonetes badaladas e, depois, aos fast-foods, o primeiro do Brasil foi o Bob’s do Rio de Janeiro. Os outros nos dias de trabalho, aos bares, às lanchonetes baratas, onde comiam o prato feito, conhecido como PF, ou um sanduíche, moda que também foi se arraigando”...*

Porém, não podemos pensar todas essas mudanças sem considerar o papel dos meios de comunicação de massa na disseminação de novos hábitos e na “mundialização da cultura”, como aborda Renato Ortiz. Por meio da veiculação em todo o planeta de marcas e produtos, a economia e a cultura são facetas da mesma lógica e assim, são reconhecidos mundialmente *“Marlboro, Euro Disney, Fast-food, Hollywood, chocolates, aviões, computadores”*, independentemente das culturas locais, que vão sendo absorvidas. Daí surgem, por exemplo, os Mac Donald’s, o costume de passear em shopping, a introdução de palavras estrangeiras no vocabulário como: office-boy, beef, (nossa carne para bife), Marketing, etc

Assim, na atualidade, no chamado processo de globalização a cozinha industrial torna-se uma referência nos estilos de vida. Na massificação do consumo e homogeneização dos hábitos alimentares, temos a convivência de culturas regionais e tradicionais com a cultura padronizada dos self-services e fast-food.

Dessa forma, *“os produtos e as maneiras de cozinhar se associam assim às classes sociais. O fogão elétrico, os talheres, o uísque, a mesa, a não separação entre os sexos no momento da refeição tornam-se sinais de distinção social, e se afastam do comer com as mãos, dos potes, do chão onde se deposita a comida, do vinho de dendê, enfim da tradição”...*(Ortiz, 2000)

Nesse sentido, a lógica da expansão mercadológica da gastronomia produz um duplo movimento, de diferenciação (de classe) e de homogeneização (do consumo) das culturas como, por exemplo, a comida árabe e a chinesa, que foi massificada nos restaurantes e fast-food utilizando-se da estratégia de inserção de novos hábitos alimentares mesclando e introduzindo culturas diferentes em contextos culturais distintos.

Referências bibliográficas

MARX, Karl. **A Maquinaria e a Indústria Moderna**, in O Capital, Crítica da Economia Política, Livro I, Vol. I, São Paulo : Civilização Brasileira, 1975

NOVAIS, Fernando A. **História da vida privada no Brasil: capitalismo tardio e sociabilidade moderna**. São Paulo : Cia da Letras, 1998.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e Cultura**. São Paulo : Ed. Brasiliense, 2000.

CONDIÇÕES DE TRABALHO E A SAÚDE DOS TRABALHADORES

Aline M. Salami e Hanen Sarkis Kanaan*

“Não sois **máquina**, **homem** que sois”.

(Charles Chaplin)



Com frequência ouvimos que no atual contexto do mundo do trabalho a ocorrência das doenças ocupacionais tem aumentado. O que isso tem a ver com as condições de trabalho e a saúde dos trabalhadores? Para compreendermos essa questão precisamos voltar um pouco no tempo, retomando o processo histórico de desenvolvimento do modo de produção capitalista.

A revolução industrial, a partir do século XVIII, é um marco na mudança do processo de produção e provocou uma enorme transformação na sociedade.

Nesse período temos o nascimento do proletariado urbano-industrial e dentre as primeiras reivindicações dos trabalhadores já estão presentes questões relativas à redução da jornada de trabalho, à segurança no trabalho, ao descanso semanal, às condições de salubridade nos locais de trabalho (por exemplo, a presença de janelas e banheiros), entre outras.

O avanço do capitalismo com a modernização crescente dos processos de trabalho para o aumento da capacidade produtiva trouxe novas conseqüências para a vida e saúde dos trabalhadores.

Ou seja, com a revolução industrial, se instaura uma nova divisão social do trabalho e a introdução das máquinas (tecnologia) na produção. Aquilo que antes era realizado pelo homem passa a ser realizado por uma máquina (extensão extra-corpórea), ou seja, a máquina é o prolongamento do corpo humano e deveria auxiliar na eliminação do trabalho extenuante e degradante, diminuindo a exigência de esforço muscular e mental. No entanto, observamos a introdução de tecnologias cada vez mais sofisticadas que, ao contrário de liberar o tempo, tem provocado a intensificação no ritmo de trabalho. Portanto, o problema não são as tecnologias e sim a destinação dela. Essa situação, em tempos passados provocou uma tensão na relação entre os trabalhadores e a máquina, expresso no movimento que ficou conhecido como ludismo, em que havia o entendimento de que a máquina era a causa dos problemas da classe trabalhadora.

Por conta da lógica de aumento da produção e da produtividade nas empresas, as doenças ocupacionais e os acidentes de trabalho sempre permearam a realidade do mundo do trabalho posto que nos processos de trabalho se desprezava os limites humanos ao serem determinados ritmos de trabalho ao ritmo das máquinas. Porém, as máquinas quando apresentam desgaste têm suas peças substituídas por outras. As atividades laborais que “utilizam” intensamente algumas das capacidades humanas acabam fazendo com que os órgãos ou membros envolvidos nesse tipo de trabalho sofram um desgaste máximo, tornando “inútil” para o trabalho o Homem inteiro já que, ao contrário das máquinas, nossas “peças” não podem ser substituídas. O filme “Tempos

* Aline M. Salami é nutricionista e mestranda em Agroecossistemas e Hanen S.Kanaan é historiadora. Ambas são educadoras da ETHCI

Modernos”, de Charles Chaplin, é emblemático dessa situação, expressando a relação homem-máquina no padrão fordista de produção.

Porém, as doenças ocupacionais não são coisas do nosso tempo, já na idade média ela atingia os trabalhadores e eram conhecidas sob outros nomes. Com o aumento do ritmo de trabalho, tanto na cidade como no campo, principalmente depois da segunda metade do século XX, as doenças ocupacionais mais visíveis decorreram das tarefas repetitivas (nas fábricas, escritórios, etc.) e por este motivo as discussões sobre a saúde dos trabalhadores centraram na LER/DORT.

Mas o que caracteriza uma doença ocupacional? Podemos considerar doenças ocupacionais aquelas originadas e/ou adquiridas no desempenho de determinada atividade laboral. Por exemplo, determinadas doenças têm incidências maiores conforme o tipo de trabalho realizado como é o caso dos garis que têm elevado índice de lesões nos membros inferiores e o dos mineiros que são acometidos com a pneumoconiose, popularmente conhecida como pulmão negro. Lembramos ainda que a falta de condições adequadas nos locais de trabalho pode causar perda auditiva e de voz, contaminação por agentes químicos, etc.

Já os acidentes de trabalho são caracterizados por uma ação imediata como cortes, queimaduras, fraturas etc. no exercício da atividade laboral. Da mesma forma que as doenças ocupacionais, os acidentes de trabalho ocorrem devido à interação de vários fatores que estão presentes no ambiente de trabalho e podem ser previsíveis e preveníveis, uma vez que, eliminados os fatores de risco pode-se reduzir ou eliminar as ocorrências.

É prática comum nas empresas a realização de investigações que atribuem os acidentes de trabalho aos “comportamentos inadequados” informando como causas principais o descuido, a imprudência, a desatenção ou a negligência do trabalhador. Nessa perspectiva, são realizadas uma série de recomendações focadas na mudança de comportamento dos indivíduos do tipo, “tomar mais cuidado”, “prestar mais atenção”, “reforçar o treinamento”. Nessa visão está presente a culpabilização dos trabalhadores pelos acidentes de trabalho e pelas doenças ocupacionais, isentando a empresa da responsabilidade de assegurar condições dignas de trabalho.

Portanto, a prevenção de acidentes e de doenças ocupacionais será efetiva se os trabalhadores se organizarem. Esse pode ser um instrumento de formação, informação, discussão e intervenção no mundo do trabalho. Uma forma de organização que temos é a CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) que é obrigatória em empresas com mais de 20 funcionários. Outra ferramenta que denuncia as condições de trabalho é a emissão dos CATs (cadastros de acidentes de trabalho) no prazo de 24h do ocorrido ou após a conclusão do diagnóstico. Quando a empresa não emite o CAT, o trabalhador fica desamparado legalmente.

Dados do Ministério da Previdência Social (2007) indicam que, *“30% dos acidentes atingem mãos, dedos e punhos, e poderiam ser evitados com investimentos em máquinas mais modernas, com dispositivos de segurança, com capacitação dos trabalhadores e processos de produção mais adequados”*. De acordo com o Anuário Estatístico/2006, a maioria dos acidentes ocorreu na indústria (47% dos casos) e no setor de serviços (45%). Segundo o Ministério do Trabalho (2004), o Brasil está entre os 15 países do mundo com maior incidência de acidentes de trabalho e participa em quarto lugar, na ocorrência de óbitos. Apesar desses dados alarmantes, a realidade pode ser mais drástica posto que os dados oficiais se baseiam nos CATs dos trabalhadores com emprego formal e sabemos que a sub-notificação ainda é uma prática comum. Nesses dados não estão computados os acidentes sofridos pelos trabalhadores informais.

Atualmente na chamada reestruturação produtiva do capital (com a eliminação de postos de trabalho) os trabalhadores e trabalhadoras com medo de perder o emprego submetem-se a

longas jornadas de trabalho (horas-extras), aceitam a flexibilização de seus direitos e a competitividade é estimulada nos ambientes de trabalho provocando conflito entre os próprios trabalhadores. Dessa realidade, derivam várias conseqüências para a saúde dos trabalhadores que sob pressão psíquica permanente, são acometidos por depressão, stress, fadiga e o uso excessivo de álcool e drogas, que no limite provocam suicídio.

Essas doenças são mais difíceis de serem diagnosticadas e relacionadas ao processo de trabalho. Podemos dizer que, na maioria das vezes, a omissão desses casos decorre da introjeção da disciplina do trabalho pelos trabalhadores expresso no sentimento de culpa ou de vergonha da impossibilidade de realização das atividades cotidianas. Outra questão que merece atenção e uma análise crítica são as explicações individualizadas, de caráter moralista, que tem sido reproduzidas no imaginário social que associam as doenças ocupacionais à fraqueza, à falta de vontade, à preguiça ou à dissimulação.

Maria da Graça Jacques atenta para o papel da mídia no reforço dessa visão: “(...) é ilustrativo o comentário de Elio Gaspari, em sua coluna no jornal Zero Hora, com o título de ‘Cuidado com as pedras desgovernadas’, que reproduz o conteúdo descritivo de um acidente elaborado pelo INSS: “Ao retornar de seu horário de almoço, o trabalhador Moacir Pereira Passos não enxergou uma pedra vindo em sua direção desgovernada e bateu em sua cabeça”. O jornalista comenta de modo irônico e jocoso: “Estava voltando do almoço (logo não trabalhando), não viu a pedra (distraído). Inocenta-se a pedra que estava desgovernada. Pedras governadas são aquelas que sabem desviar da cabeça de trabalhadores distraídos que insistem em almoçar”.

Interpretações como essas responsabilizam individualmente os trabalhadores e não consideram a complexidade que cerca a ocorrência de um acidente ou de uma doença ocupacional. Ao contrário, provocam mais uma fonte de tensão e de sofrimento gerando uma situação em que a vítima introjeta a culpa que lhe é atribuída, o que pode agravar sua condição de saúde.

Como o processo de trabalho é constantemente modificado para obtenção de maior lucro das empresas, certamente surgirão novas conseqüências para a vida dos trabalhadores. Portanto é fundamental compreender que as estratégias para obtenção de maior produtividade nada mais são do que o aumento da taxa de exploração da força de trabalho. Em certos momentos históricos os trabalhadores se organizaram e conseguiram melhorias significativas nas condições de trabalho. Hoje, em decorrência do desemprego, tornou-se mais difícil fazer a luta de classe, porém somente enfrentando coletivamente esses desafios podemos melhorar as condições de vida e de trabalho de toda a classe trabalhadora.

OS PARASITAS

Neno Vasco

Numa ilha fértil, solitária no meio de um grande mar, vivia uma família ociosa, bem nutrida e agasalhada, que se dizia dona e senhora de toda a ilha, proprietária das terras, casas, choupanas, arados, gado, tudo.

Para manter essa família na mandriice e na fartura, esfalfavam-se, desde manhã até a noite, meia dúzia de trabalhadores ossudos, sujos, tostados do sol, mal alimentados e mal abrigados, eles, suas mulheres e seus filhos. Só eles conheciam o seu trabalho, sabiam as épocas das sementeiras, os modos de cultivar as terras, o manejo do arado e de todos os instrumentos de trabalho e eram eles que entre si combinavam e distribuíaam as tarefas, ajuntando-se nas mais rudes, dividindo-se nas mais leves e curtas.

Quanto aos filhos do patrão, em vez de ajudar, como faziam os filhos e as mulheres dos trabalhadores, vinham estorvar e inquietar as pessoas e estragar as sementeiras. E o proprietário então? Esse não fazia mais que vigiar os serviços, de mãos atrás das costas, dizendo de vez em quando, todo ancho e satisfeito:

-Ah! Se não fosse eu, como haviam vocês de viver? E os pobres homens, muito humildes, respondiam, descobrindo-se:

-É verdade, é verdade: se não fosse o patrão que nos dá trabalho e nos sustenta, que havia de ser de nós?

Ora, um belo dia - belo no começo, feio depois -, o proprietário foi com a família toda dar um grande passeio pelo mar, na sua linda e veloz chalupa. E tendo-se afastado muito da costa, sobreveio um grande temporal, que afundou a embarcação e afogou todos os que nela iam. Dias depois, os trabalhadores horrorizados encontraram na praia os cadáveres dos patrões, vomitados pelos vagalhões furiosos.

A princípio ficaram cheios de aflição e parecia-lhes que estavam ao desamparo. Mas os trabalhos não pararam. Acostumados a combinar e a distribuir entre si as tarefas, ajuntando-se nas mais rudes, dividindo-se nas mais breves e fáceis, os trabalhadores da ilha começaram a lavrar, a semear e a colher, a fiar e a tecer o linho e a lã, a criar o gado, a manejar o arado, a foice e o tear -e a terra continuou a produzir, os rebanhos a crescer e a multiplicar-se, o sol a brilhar sobre as searas.

Os trabalhadores não tardaram a reparar que tudo se fazia melhor do que antes, que já não tinham quem os estorvasse e vigiasse, que comiam melhor, andavam mais agasalhados e tinham melhor habitação e que podiam produzir mais e melhor. E por isso, no dia em que fez um ano que a tempestade os livrara dos

patrões, quando palestravam sobre o caso e suas conseqüências, o mais velho disse tudo em poucas palavras:

-Que grandes cavalgadas que nós éramos!

Assim dirão os teus iguais, quando se tiverem livrado dos amos, que, longe de serem úteis ou precisos, têm interesses contrários aos teus e aos dos teus irmãos de trabalho.

Os amos querem pagar de salário o menos possível, para ganhar o mais possível; e vós precisais de vos deixar roubar cada vez menos nos frutos do vosso trabalho -e isso só o conseguis associados, pois separados, desunidos, nada podeis.

Os amos têm interesse em haver muitos trabalhadores desunidos e muitos desocupados, para que as soldadas sejam pequenas; e vós precisais de trabalhar todos, e de estar unidos, para não haver quem tenha de aceitar uma côdea por qualquer escasso serviço que apareça.

Os amos, para vender caro e com lucro, precisam de refrear a produção das coisas, de reter, enceleirar, açambarcar os produtos, e até de os deixar apodrecer; e vós quereis satisfazer as vossas necessidades. Assim é que há tantas terras incultas, tantas máquinas inativas, tantos materiais desempregados, quando há tanta gente a sustentar, a vestir e a abrigar e tantos braços desocupados ou mal ocupados.

Vós fareis como os trabalhadores da ilha; mas não podeis, como eles, contar com uma tempestade providencial. A tempestade libertadora tereis de a preparar e fazer vós mesmos. Tu e os teus iguais tendes de vos associar desde já, ainda que não seja senão para resistir à constante ganância dos amos, para estudar e defender os vossos interesses, para conhecer bem o vosso trabalho e as vossas necessidades, assim como o melhor modo de arranjar e combinar o primeiro e de satisfazer as segundas.

E assim, quando tiverdes a força e as capacidades necessárias, com a ajuda indispensável dos vossos irmãos das cidades, passareis a viver sem amos nem mandriões, e a arranjar tudo por vossas mãos e vossa conta.

Extraído de *A Plebe* (SP), nova fase, ano III, n. 86, 13 abr. 1935.

FUNÇÕES NO SETOR GASTRONÔMICO

Renata de Carvalho Oliveira

Historicamente, desde a época dos banquetes nas cortes europeias no século XVIII e o surgimento dos primeiros restaurantes franceses no século XIX, são conhecidas algumas funções clássicas no setor gastronômico, como chefe de cozinha (*Chef*) e cozinheiro (*Cuisinier*).

Porém, a partir do século XX até os dias atuais, o número de funções neste setor e a nomenclatura das mesmas foi aumentando e se modificando. Por exemplo, a função de saladeiro, definida como a pessoa encarregada pela elaboração de saladas e molhos frios, concorre atualmente com a função de chefe de *Garde Manger*. Qual a diferença entre estas funções? Unicamente a nomenclatura, pois todas designam a pessoa encarregada da chamada “cozinha fria”, ou seja, a parte da cozinha que elabora saladas, molhos frios e entradas.

Atualmente não existe apenas um tipo de garçom. Essa função, assim como outras no setor gastronômico, foi segmentada, tendo um garçom para cada tipo de atividade: garçom de serviço, de eventos, de hotel, de *Room Service*, garçom polivalente. Apesar da diferença nos nomes, todos têm uma função principal: servir bem os clientes.

Existem funções que foram criadas recentemente, como *Steward* – nome dado ao lavador de pratos, utensílios e equipamentos. Algumas, além de serem novas criações, já recebem diferentes denominações. É o caso do chefe de garçons, que tem sido chamado de chefe de fila ou chefe de *Rang* (termo derivado do francês e adaptado ao português). Outras surgem da necessidade de designar um especialista em determinado prato, como o *Sushiman* e o *Pizzaiolo*. Também se tem o caso daquelas que trocam de nome para ficarem padronizadas à nomenclatura de outros países, como a função de confeitiro que atualmente tem sido denominada de *Chef de Pâtisserie*, do francês, chefe de confeitaria.

Como se pode perceber através destes exemplos, existem vários fatores que colaboram para a mudança e criação de termos e funções, dentre eles a maquiagem de uma função pouco valorizada, como é o caso dos saladeiros e lavadores de louça. Estes nomes têm uma conotação negativa aos trabalhadores, que pensam logo em trabalho pesado e baixa remuneração. Já os termos *Garde Manger* e *Steward* diminuem essa conotação negativa. Por serem termos estrangeiros mascaram as atribuições destas funções, apesar de continuarem sendo trabalhos pesados, pouco remunerados e não existirem na carteira de trabalho. Normalmente assina-se a carteira como saladeiro ou auxiliar de serviços gerais, funções estas reconhecidas pela CBO (Classificação Brasileira de Ocupações).

Outro fator para a mudança destes termos é a fragmentação das atividades, como é o caso dos garçons, e assim a criação de trabalhadores especialistas, limitando a atuação destes e obrigando-os a passarem por uma qualificação cada vez mais tecnicista e específica. Atualmente não basta ter conhecimento prático na função de garçom, os restaurantes e hotéis têm exigido curso de garçom e curso de aperfeiçoamento, por exemplo, em vinhos, atendimento ao público ou eventos.

Além disso, com o aumento do turismo internacional no país e a globalização da Gastronomia, substituíram-se os nomes tradicionalmente conhecidos no Brasil, como é o caso do confeitoiro, por termos reconhecidos internacionalmente, normalmente advindos do idioma francês e inglês, como *Chef de Pâtisserie*. Para o trabalhador pouca coisa muda, sua carteira continua sendo assinada como confeitoiro (a CBO não reconhece o termo *Chef de Pâtisserie*), sua jornada de trabalho e obrigações continuam as mesmas, mas ganha-se “status” entre seus colegas e familiares e aumenta a exigência por qualificação e especialização, pois, como muitos dizem, “agora eles não são meros confeitoiros”.

Para os proprietários de estabelecimentos gastronômicos essas novas funções e nomenclaturas significam sofisticação e maior visibilidade de seus negócios, aumento no número de clientes de maior poder aquisitivo e de outros países e, principalmente, lucro. Aparentemente, seus funcionários, ou como o meio empresarial prefere se referir, seus “colaboradores”, são mais qualificados e parecidos aos dos estabelecimentos franceses e internacionais. No entanto, continuam sem acesso a uma qualificação profissional de qualidade, recebendo baixos salários e realizando longas e extenuantes jornadas de trabalho.

Enfim, fica o questionamento: quem, de fato, acaba favorecido por essas modificações nas nomenclaturas das funções no setor gastronômico?

PRINCIPAIS UVAS E SEUS VINHOS

UVAS BRANCAS	VINHO	UVAS TINTAS	VINHO
Niágara	Vinho comum	Isabel / Concord / Herbemont	Vinhos comuns
Trebiano	Vinho comum	Barbera	Vinho rústico escuro
Moscato	Vinho doce	Nebbiolo	Vinho seco envelhecido
Malvasia	Vinho doce/espumante	Sangiovese	Vinho seco
Chardonnay	Vinho seco encorpado	Tannat	Vinho seco encorpado e envelhecido
Chemin blanc	Vinho seco/doce oleoso	Gamay	Vinho leve e jovem
Gewürztraminer	Vinho suave/doce	Cabernet sauvignon	Vinho seco encorpado envelhecido
Pinot blanc	Vinho seco leve	Cabernet franc	Vinho leve jovem
Riesling	Vinho seco/levemente encorpado/ refrescante e levemente doce	Carmenère	Vinho seco envelhecido
Semillon	Vinhos secos/doces	Malbec	Vinho seco encorpado
Suavignon blanc	Vinho seco encorpado	Merlot	Vinho leve encorpado, adocicado, jovem
		Pinot noir	Vinho claro, adocicado, fresco, com sabor característico
		Syrah ou shiraz	Vinho encorpado, aromático
		Tempranillo	Vinho adocicado que envelhece bem



COMBINAÇÃO DE VINHOS E ALIMENTOS

Aperitivo	Vinho branco seco, espumante brut
Caviar, salmão, atum	Vinho branco seco ou espumante brut
Frios	Vinho branco ou tinto leve e seco
Caldos e cremes	Vinho do porto seco, madeira ou xerez
Sopas	Vinho tinto jovem ou rose
Massas	Em molho leve ou branco: Espumante brut ou branco ou tinto leve; Em molho condimentado ou vermelho: Espumante brut ou tinto encorpado
Ostras e crustáceos	Vinho branco seco ou espumante brut
Peixes fritos ou cozidos	Vinho branco seco
Bacalhau	Vinho tinto leve ou branco
Ovos (pratos frios)	Vinho branco seco
Ovos (pratos quentes)	Vinho tinto ou branco
Frango com molho	Vinho tinto leve ou branco
Frango assado	Vinho tinto leve
Peru ou pato assado	Vinho tinto encorpado e envelhecido
Faisão, codorna e caças assada	Vinho tinto encorpado
Carnes brancas com molho suave	Vinho branco seco ou tinto leve
Carnes brancas com molho forte	Vinho branco seco ou tinto leve
Carnes vermelhas com molho suave	Vinho tinto leve
Carnes vermelhas com molho forte	Vinho tinto encorpado
Sobremesas	Vinhos doces brancos, fortificados ou espumante doce ou demi-sec

COMBINAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS

NOME	ORIGEM	CARACTERÍSTICA	CALORIAS /100g	VINHO
Brie	França	De leite de vaca, casca de mofo fino esbranquiçada, sabor suave, cremoso, fresco	390Kcal	Vinho tinto seco encorpado ou branco seco
Caccio cavallo	Itália	Sabor forte, textura dura, cor branca	320Kcal	Vinho tinto seco ou branco seco
Camembert	França	Casca fina e esbranquiçada, sabor forte e picante, textura aveludada, cremoso	300Kcal	Vinho tinto seco leve ou branco seco
Cheddar	Inglaterra	Cor dourada, pasta prensada, podendo ser tenro, meio maduro, maduro	420kcal	Vinho tinto leve e frutado
Colonial	Colônias europeias	Massa semi-cozida, macia, porém consistente	300Kcal	Vinho tinto leve
Cottage	Inglaterra e EUA	De leite de vaca desnatado, fresco, possui grânulos brancos, textura macia e sabor suave	95Kcal	Vinho tinto leve ou branco seco
Cream cheese	Inglaterra	Possui creme de leite na composição, consistência cremosa, textura lisa, coloração marfim	250Kcal	Vinho tinto leve ou branco seco
Edam	Holanda	Cor amarela, pasta prensada, textura semi-dura, sabor forte e coberto com cera vermelha	335Kcal	Vinho tinto seco leve
Ementhal e Estepe	Suíça	De leite de vaca, pasta cozida, cor amarela, sabor suave, massa elástica e furos que variam de tamanho	310Kcal	Vinho tinto leve ou branco frutado
Gorgonzola	Itália	De leite de vaca, casca rugosa, bolor azul interno, massa mole quebradiça, sabor forte e picante	480Kcal	Vinho tinto seco encorpado ou branco doce
Gouda	Holanda	De leite de vaca, pasta prensada, suave, cremoso, aroma de queijo amanteigado	320Kcal	Vinho tinto seco leve
Gruyère	Suíça	Massa firme, pasta cozida, cor amarela, casca grossa, aroma suave	420Kcal	Vinho tinto seco leve ou branco seco
Minas fresco	Brasil	De leite de vaca pasteurizado, fresco, massa branca, úmida, sabor fresco, textura mole	230Kcal	Vinho tinto leve ou branco seco
Mussarela	Itália	De leite de vaca, fresco, cor amarelo claro, aparência plástica, casca lisa e fina, sabor suave	280Kcal	Vinho tinto seco ou branco seco

COMBINAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS

NOME	ORIGEM	CARACTERÍSTICA	CALORIAS /100g	VINHO
Mussarela de búfala	Itália	De leite de búfala, fresco, cor branca e brilhante, massa filada, normalmente apresentada em forma de bolas e acondicionada em soro	285Kcal	Vinho tinto seco leve ou branco seco
Parmesão	Itália	De leite de vaca, coloração escura, casca espessa, pasta cozida, consistência cremosa a dura, sabor forte	440Kcal	Vinho tinto seco leve ou encorpado ou branco seco
Pecorino	Itália	Semelhante ao parmesão, porém é produzido com leite de ovelha, sabor forte	400Kcal	Vinho tinto seco leve ou encorpado ou branco seco
Prato	Brasil	Cor amarela, textura macia, sabor suave	390Kcal	Vinho tinto leve ou branco seco
Provolone	Itália	Casca dura, cor amarela, massa densa, sabor marcante, defumado	335Kcal	Vinho tinto seco ou branco seco
Quark	Alemanha	Sabor suave, textura macia, fresco	180Kcal	Vinho tinto seco leve ou branco seco
Queijo fundido	França/Suíça	Consistência cremosa, sabor suave	280Kcal	Vinho tinto seco leve ou branco seco
Reino	Portugal	Consistência dura, sabor picante	380Kcal	Vinho tinto leve ou branco seco
Requeijão	Brasil	Possui creme de leite na composição, textura macia e consistência cremosa	330Kcal	Vinho tinto seco leve ou branco seco
Ricota	Itália	Cor branca, fresco, textura macia, sabor suave, produzido a partir do soro do leite de vaca ou ovelha	140Kcal	Vinho tinto seco leve ou branco seco
Roquefort	França	De leite de ovelha, cor amarela, bolores azuis internos, sabor e aroma forte e picante	375Kcal	Vinho tinto encorpado ou branco doce
Tilsit	Alemanha	Cor amarela, textura macia, sabor suave	420Kcal	Vinho tinto leve ou branco seco

Obs.: os espumantes combinam com todos os tipos de queijos

O DECLÍNIO DA COMIDA REGIONAL

Maria Figueira



Alimentos industrializados, gorduras e refrigerantes estão ocupando o lugar de alimentos regionais na mesa do brasileiro – mudança que traz à população graves conseqüências, tais como deficiência de cálcio e ferro. Essa é a conclusão da pesquisa coordenada pela nutricionista Maria Antônia Galeazzi, do Núcleo de Estudos e Pesquisas de Alimentação (Nepa) da Universidade de Campinas (Unicamp). Realizado entre 1996 e 1997, em Campinas, Curitiba, Goiânia, Ouro Preto e Rio de Janeiro, em 1998 em Belém e Brasília e,

no ano 2000, em Cuiabá, o estudo serviu de base a elaboração de sugestões de cestas básicas para a região Norte e centro-sul na tentativa de suprir as deficiências nutricionais detectadas na população.

“Conseguimos uma amostragem significativa do perfil da alimentação no Brasil”, afirma Galeazzi, Durante a pesquisa foram visitados cerca de 8 mil domicílios – aproximadamente 30 mil pessoas – para quantificar os alimentos consumidos pelas famílias e que podem causar desequilíbrio a longo prazo. Também foi avaliado se os indivíduos ingeriam a quantidade recomendada de calorias, proteínas, cálcio, fósforo, ferro, vitaminas A, B1 e B2.

“Observamos que o consumo nos grandes centros está refletindo o atual modelo de desenvolvimento econômico. As novas tecnologias e a globalização impõem o ritmo das refeições rápidas e contribuem para a homogeneização do que é consumido em diferentes locais do país”, explica a nutricionista.

No centro-sul, apenas 4% dos alimentos consumidos são característicos da região, enquanto que no Norte, a porcentagem chega a 18%. “Assim como o pescado, a farinha de mandioca, rica em carboidrato, é muito consumida no Norte, mas não no Sul”, constata Galeazzi. “As mudanças no consumo também acontecem ao norte do país, mas não há como negar que no centro-sul elas são mais rápidas.” Segundo a coordenadora, o consumo de açaí em Belém exemplifica a importância da alimentação regional. A fruta, rica em ferro, faz parte da dieta na cidade e responde por 40% a 50% da necessidade diária do mineral para todas as classes sociais. “Enquanto no sul a anemia é extremamente acentuada pela falta de alimentos enriquecidos com ferro, em Belém a incidência é menor e decorre principalmente de problemas de saneamento básico. Se não fosse o açaí, os índices seriam ainda maiores”, afirma Galeazzi. Dados da pesquisa mostram que 20% dos homens e 71% das mulheres de Goiânia não

consomem a quantidade diária recomendada de ferro. No Rio de Janeiro, o consumo mineral é inferior ao indicado para 44% das mulheres e 11% dos homens.

Porém Galeazzi ressalta que nem sempre o consumo de alimentos regionais significa uma dieta saudável. Em Goiânia, gorduras, banhas e carnes são alimentos mais presentes na dieta das famílias devido à concentração da pecuária na região; e, em Ouro Preto, é elevado o consumo de açúcar, em consequência da tradição local de produção de doces caseiros. “Não há como dizer que esses costumes são bons para a saúde”, comenta ela. O Objetivo da pesquisa desenvolvida por Galeazzi foi verificar o consumo de alimentos típicos da região e não de pratos regionais. Até porque, segundo a nutricionista, outros estudos mostram que comidas consideradas típicas de uma determinada região, como o vatapá na Bahia, e o pato no tucupi, na região Norte, não constam no cardápio diário da população. “São refeições de fim de semana”, diz.

Baseada no fornecimento de calorias, proteínas, ferro, cálcio e vitamina A dos alimentos mais consumidos nas diferentes faixas de renda, a população propôs cestas básicas de alimentos para a cidade de Belém e também para o centro-sul. “A cesta básica existente hoje é limitada a alimentos não-perecíveis, que são selecionados de forma errada e não correspondem ao que é realmente consumido pelas famílias. Optamos pelos alimentos presentes na dieta familiar e que proporcionam cobertura de todos os nutrientes”, esclarece Galeazzi.

Além dos alimentos comuns dos municípios estudados, fazem parte da cesta básica de Belém itens regionais como açaí, maços de verdura e de tempero, farinha de mandioca, charque, peixe fresco, miúdos de frango e camarão salgado. “Eles são representativos não apenas do ponto de vista cultural mas também em relação a sua contribuição para o fornecimento de energia e nutrientes”, afirma Galeazzi.

A cesta básica para o centro-sul é composta por alimentos como massa de tomate, pão de forma, lingüiça e carne suína – produtos inexistentes na cesta de Belém. “Selecionamos os produtos da cesta para suprir as deficiências apontadas nesta região a respeito de micronutrientes como cálcio, ferro e vitamina B2, diz Galeazzi.

As modificações no cardápio do brasileiro atingem até mesmo o tradicional arroz com feijão, fonte de proteínas e fibras. A pesquisa mostra que houve uma queda de cerca de 25% no consumo de arroz e diminuição média de 28% no de feijão em relação a 1974, quando o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) realizou o Estudo Nacional sobre Despesa Familiar (Endef), considerado a melhor fonte de dados sobre consumo alimentar da população brasileira. Por outro lado, é crescente o consumo de alimentos industrializados. O de refrigerante em Campinas, por exemplo, aumentou 527% em relação a 1974. “O refrigerante faz parte de uma alimentação muito rica em carboidratos simples e pouca densidade nutricional – o que está diretamente relacionado a ganho de peso e

epidemia de obesidade.” diz também a nutricionista Semíramis Domene, que participou do estudo.

A mudança na dieta dos brasileiros reflete-se no consumo de micro e macronutrientes. Os resultados do estudo mostram, por exemplo, que o consumo de cálcio presentes em alimentos como os derivados do leite e nas folhas verdes, é absurdamente baixo. Em Curitiba, 55% das pessoas têm consumo inadequado de cálcio, e no Rio de Janeiro, a porcentagem chega a 66%. “O recomendado é de 800 a 1000 miligramas por dia para adultos.”, diz Domene. “A situação é preocupante porque a população brasileira está envelhecendo e já sofre com a osteoporose”, completa. Entre as vitaminas, a carência é maior em relação à vitamina A – sintetizada no organismo a partir de carotenóides, substância encontrada nos vegetais alaranjados ou amarelos. Em Goiânia, só as famílias com renda superior a 1,1 salário-mínimo *per capita* consome a quantidade diária recomendada de nutrientes: 1300 miligramas. Em Campinas, são necessários 10 salários mínimos, enquanto que em Ouro Preto, aproximadamente três.

“O estudo que desenvolvemos mostra uma situação preocupante, em que há um decréscimo do consumo de cálcio e adota-se uma dieta cada vez mais rica em gordura” diz Domene. “Estudos e pesquisas americanas mostram que transformações no consumo como a que verificamos no Brasil, têm ocasionado problemas de deficiência de cálcio em jovens – fato que pode levar `osteoporose precoce. Ao mesmo tempo , a quantidade de crianças e adolescentes obesos tem aumentado com a alimentação inadequada, o que contribui para a incidência prematura de doenças cardiovasculares”, completa Galeazzi. A pesquisa propôs as cestas básicas da região Norte e do centro-sul com a intenção de modificar o cenário atual. “Mas para isso é preciso que haja uma política agrícola e de abastecimento que dê acesso aos produtos da cesta básica”, conclui Galeazzi.

Texto publicado na revista *Ciência Hoje*, Vol.29, n 169, março de 2001, p.56-57.

SOBERANIA ALIMENTAR, O QUE É ISSO?

João Pedro Stedile*



(...) Embora há séculos o tema esteja presente em todas as correntes políticas, agora se torna mais urgente, em função da hegemonia que o capital internacional e suas corporações estão exercendo sobre o comércio e a produção de alimentos no mundo.

Nunca os povos estiveram tão ameaçados pela fome e pela dependência de umas poucas empresas e isso coloca em risco sua soberania. Daí também a diferença entre segurança alimentar e soberania. Segurança se resume às políticas governamentais que garantem o abastecimento de alimentos para população, que muitas vezes resultam em importação de outros países, de uma região a outra do próprio país ou transferindo recursos para que as famílias comprem alimentos, como é o caso da Bolsa-Família.

O Bolsa-Família é a típica política de segurança alimentar, em que as famílias são assistidas pelo Estado para não passarem fome. Mas ficarão sempre dependentes e, portanto, não se libertarão das causas da fome.

Estamos hoje diante de dois caminhos opostos. De um lado, as grandes

corporações internacionais, que usam o controle da produção e do comércio agrícola apenas em função de seus lucros. Não são muitas, e com o processo de centralização natural do capitalismo se reduzem a cada ano. Talvez não passem de dez, entre elas Nestlé, Monsanto, Cargill, Bunge, ADM, Sygenta, que, aglutinadas com algumas poucas redes de supermercado, montam um sistema de controle total dos alimentos no mundo.

De outro lado temos uma alternativa, que é desenvolver políticas públicas que estimulem e organizem a produção de alimentos como prioridade em cada comunidade, em cada região, cada Estado, e assim levar o país a produzir seus próprios alimentos. Na década de 1960, a fome atingia 80 milhões de pessoas no mundo e, apesar de todo o aumento da produtividade e da produção mundiais, agora esse número saltou para 800 milhões.

O alimento é um direito de todo ser humano e não mera mercadoria da qual busca-se apenas extrair lucros. Mas devemos acrescentar ao conceito de produzir alimentos, em primeiro lugar, a condição de serem saudáveis, que não prejudiquem a saúde, portanto sem agrotóxicos. Todos os dias somos alertados pelos médicos sobre as graves consequências do uso intensivo de agrotóxicos pelo agronegócio, mas ninguém faz caso. Muitos desses agrotóxicos já são até proibidos nos seus países de origem.(...)

* João Pedro Stedile e membro do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra – MST. Extraído da Revista Caros Amigos, ano X, nº 120, março.2007

DIFICULDADES PARA A BUSCA DA VERDADE

Marilena Chaui

Em nossa sociedade, é muito difícil despertar nas pessoas o desejo de buscar a verdade. Pode parecer paradoxal que assim seja, pois parecemos viver numa sociedade que acredita nas ciências, que luta por escolas, que recebe durante 24 horas diárias informações vindas de jornais, rádios e televisões, que possui editoras, livrarias, bibliotecas, museus, salas de cinema e de teatro, vídeos, fotografias e computadores.

Ora, é justamente essa enorme quantidade de veículos e formas de informação que acaba tornando tão difícil a busca da verdade, pois todo mundo acredita que está recebendo, de modos variados e diferentes, informações científicas, filosóficas, políticas, artísticas e que tais informações são verdadeiras, sobretudo porque tal quantidade informativa ultrapassa a experiência vivida pelas pessoas, que, por isso, não têm meios para avaliar o que recebem.

Bastaria, no entanto, que uma mesma pessoa, durante uma semana, lesse de manhã quatro jornais diferentes e ouvisse três noticiários de rádio diferentes; à tarde, freqüentasse duas escolas diferentes, onde os mesmos cursos estariam sendo ministrados; e, à noite, visse os noticiários de quatro canais diferentes de televisão, para que, comparando todas as informações recebidas, descobrisse que elas "não batem" umas com as outras, que há vários "mundos" e várias "sociedades" diferentes, dependendo da fonte de informação.

Uma experiência como essa criaria perplexidade, dúvida e incerteza. Mas as pessoas não fazem ou não podem fazer tal experiência e por isso não percebem que, em lugar de receber informações, estão sendo desinformadas. E, sobretudo, como há outras pessoas (o jornalista, o radialista, o professor, o médico, o policial, o repórter) dizendo a elas o que devem saber, o que podem saber, o que podem e devem fazer ou sentir, confiando na palavra desses "emissores de mensagens", as pessoas se sentem seguras e confiantes, e não há incerteza porque há ignorância.

Uma outra dificuldade para fazer surgir o desejo da busca da verdade, em nossa sociedade, vem da propaganda.

A propaganda trata todas as pessoas crianças, jovens, adultos, idosos como crianças extremamente ingênuas e crédulas. O mundo é sempre um mundo "de faz-de-conta": nele a margarina fresca faz a família bonita, alegre, unida e feliz; o automóvel faz o homem confiante, inteligente, belo, sedutor, bem-sucedido nos negócios, cheio de namoradas lindas; o desodorante faz a moça bonita, atraente, bem empregada, bem vestida, com um belo apartamento e lindos namorados; o cigarro leva as pessoas para belíssimas paisagens exóticas, cheias de

aventura e de negócios coroados de sucesso que terminam com lindos jantares à luz de velas.

A propaganda nunca vende um produto dizendo o que ele é e para que serve. Ela vende o produto rodeando-o de magias, belezas, dando-lhe qualidades que são de outras coisas (a criança saudável, o jovem bonito, o adulto inteligente, o idoso feliz, a casa agradável etc.), produzindo um eterno "faz-de-conta".

Uma outra dificuldade para o desejo da busca da verdade vem da atitude dos políticos nos quais as pessoas confiam, ouvindo seus programas, suas propostas, seus projetos enfim, dando-lhes o voto e vendo-se, depois, ludibriadas, não só porque não são cumpridas as promessas, mas também porque há corrupção, mau uso do dinheiro público, crescimento das desigualdades e das injustiças, da miséria e da violência.

Em vista disso, a tendência das pessoas é julgar que é impossível a verdade na política, passando a desconfiar do valor e da necessidade da democracia e aceitando "vender" seu voto por alguma vantagem imediata e pessoal, ou caem na descrença e no ceticismo.

No entanto, essas dificuldades podem ter o efeito oposto, isto é, suscitar em muitas pessoas dúvidas, incertezas, desconfianças e desilusões que as façam desejar conhecer a realidade, a sociedade, a ciência, as artes, a política. Muitos começam a não aceitar o que lhes é dito. Muitos começam a não acreditar no que lhes é mostrado. E, como Sócrates em Atenas, começam a fazer perguntas, a indagar sobre fatos e pessoas, coisas e situações, a exigir explicações, a exigir liberdade de pensamento e de conhecimento.

Para essas pessoas, surge o desejo e a necessidade da busca da verdade. Essa busca nasce não só da dúvida e da incerteza, nasce também da ação deliberada contra os preconceitos, contra as idéias e opiniões estabelecidas, contra crenças que paralisam a capacidade de pensar e de agir livremente.

Texto extraído do livro *Convite à Filosofia* de Marilene Chauí. São Paulo: Editora Ática, 1994

OS ALIMENTOS E SUA RELAÇÃO COM O SAGRADO EM VÁRIAS CULTURAS

Rosana Miyashiro e Renata de Carvalho Oliveira

É sabido por todos nós que a alimentação como um ato social tem diversos significados. Comer para muitos povos também é um gesto sagrado que não pode ser reduzido a um ato cotidiano profano/mundano. Aqui tentaremos refletir sobre a relação dos alimentos com o sagrado em diversas culturas.

Nos vários rituais de cada cultura, percebemos a presença do alimento com uma importante simbologia. Desde o significado do pão e do vinho no cristianismo, da carne de porco para os judeus, do milho para os povos indígenas.

Ao refletirmos nossa trajetória de vida, percebemos como a simbologia – por vezes, sagrada – dos alimentos fazem parte de nossa história.

Vários antropólogos e historiadores buscam investigar e compreender a relação entre o alimento e as crenças religiosas em diversas culturas.

Por exemplo, o Pão, mais do que resultante da mistura de farinha de cereais água e sal, e de ser considerado o alimento básico em várias culturas, tornou-se símbolo sagrado no cristianismo. Desperdiçá-lo tornou-se pecado, especialmente nos momentos de fone.

Da mesma forma que o pão é símbolo sagrado, o vinho atravessa os tempos, difundindo-se também sua relação entre o sagrado e o profano. Na Grécia antiga, por meio das histórias míticas, temos o Deus do vinho, Dionísio, que na Itália, é conhecido como Baco. Posteriormente, o vinho representa o sangue de Cristo na Santa Ceia.

O azeite também comparece desde a mitologia grega, que numa de suas versões aponta que o nascimento da oliveira foi resultado da disputa por um pedaço de terra entre Posêidon (deus do mar) e Atena (deusa da sabedoria). Nessa disputa, Posêidon fez nascer o mar quando usou a força de seu tridente numa

rocha. Atena, por sua vez, fez brotar a oliveira da terra e, por isso mesmo, foi a vencedora da contenda, segundo Zeus, ganhando a posse da terra. Daí em diante, os frutos dessa árvore serviriam de alimento e deles seria extraído um óleo sagrado que alimentaria e fortificaria o homem, aliviando as suas dores e as suas feridas.

Outra lenda, contada pelos hebreus, narra que a oliveira nasceu no monte Tabor, no vale de Hebron. Isso aconteceu quando Adão fez 930 anos e, pressentindo a sua morte, lembrou que o Senhor Ihe havia prometido o "óleo da misericórdia". Foi então que um querubim enviou-lhe a semente da oliveira, que germinou na sua boca após a sua morte.

Outro exemplo relaciona-se ao milho para os povos indígenas que tem um significado especial, simbolizando a fartura e a felicidade, o Deus de Maiz é divindade importante. Os Maias acreditavam que o primeiro homem havia sido feito por Deus a partir do milho.

No candomblé os interditos e a proibição de ingestão de determinados alimentos estão presentes nos ritos de iniciação e de fundamental importância.

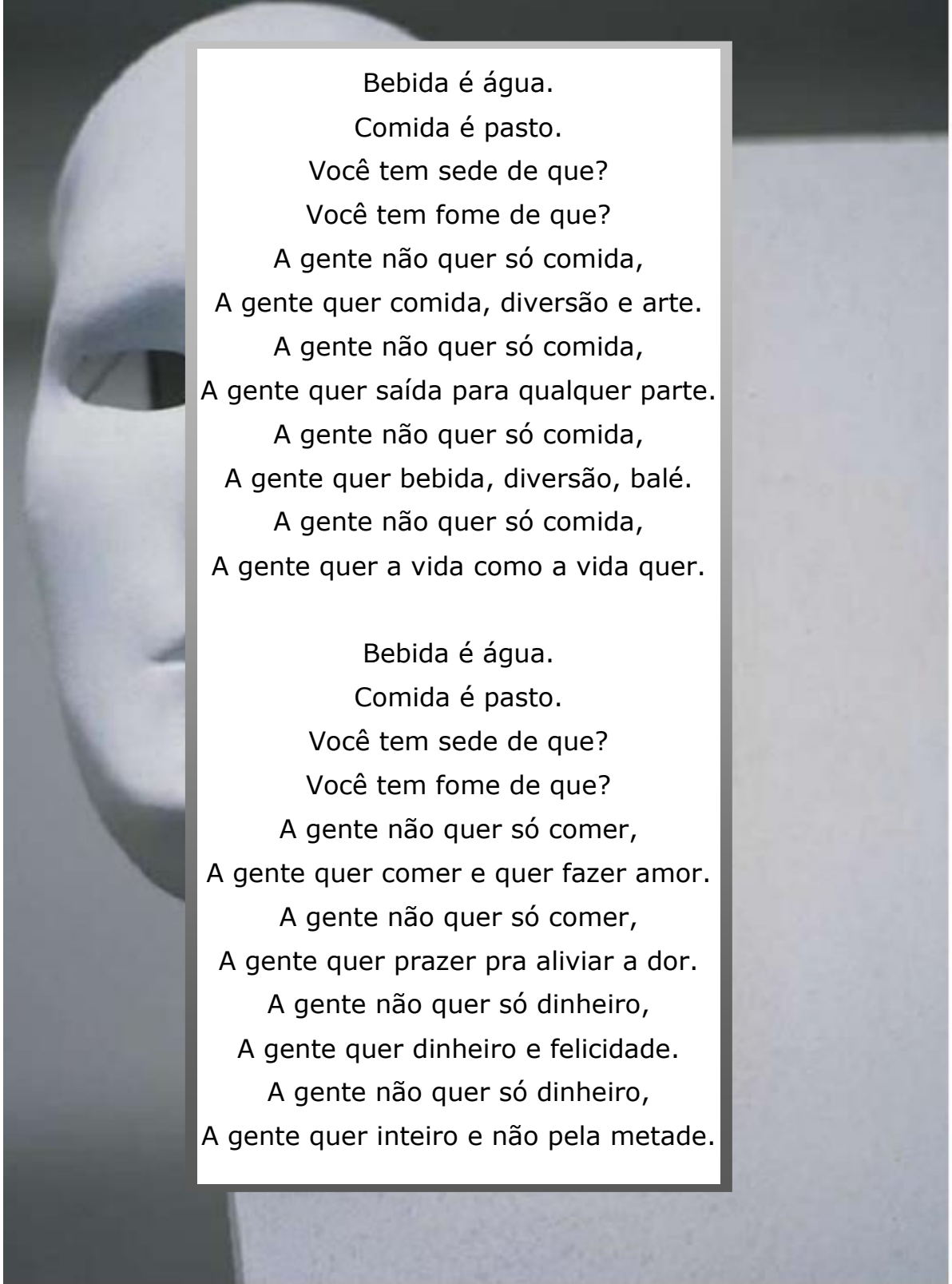
Portanto, o alimento retrata a própria experiência humana em sua integralidade. Compõe as explicações do mundo ao longo da história da humanidade. Suas memórias e transformações e a relação transcendente como uma necessidade eminentemente Humana, que extrapola as explicações racionalistas.

Dessa forma, a ampliação dos conhecimentos em torno das culturas e sua relação com o alimento é importante para pensar a gastronomia, para problematizar a imposição de gostos e consumo a partir dos modismos e para compreender criticamente o próprio desenvolvimento da humanidade, que na lógica do mercado transforma tudo em mercadorias, até as crenças e o sagrado.



COMIDA

Titãs - Composição: Arnaldo Antunes /
Marcelo Fromer / Sérgio Britto

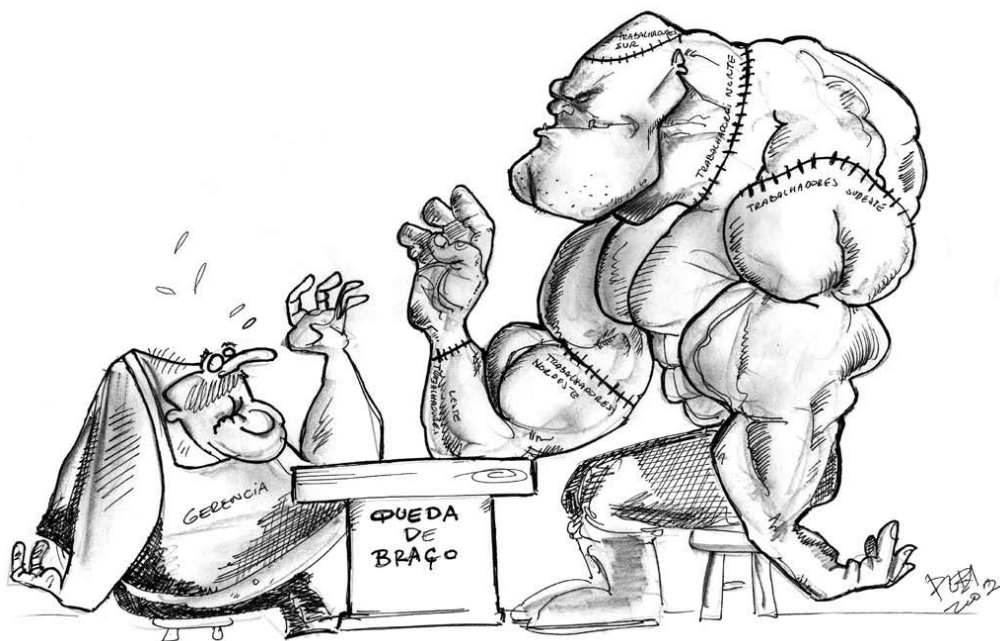


Bebida é água.
Comida é pasto.
Você tem sede de que?
Você tem fome de que?
A gente não quer só comida,
A gente quer comida, diversão e arte.
A gente não quer só comida,
A gente quer saída para qualquer parte.
A gente não quer só comida,
A gente quer bebida, diversão, balé.
A gente não quer só comida,
A gente quer a vida como a vida quer.

Bebida é água.
Comida é pasto.
Você tem sede de que?
Você tem fome de que?
A gente não quer só comer,
A gente quer comer e quer fazer amor.
A gente não quer só comer,
A gente quer prazer pra aliviar a dor.
A gente não quer só dinheiro,
A gente quer dinheiro e felicidade.
A gente não quer só dinheiro,
A gente quer inteiro e não pela metade.

MUNDO DO TRABALHO

Pedro Luis Batanero

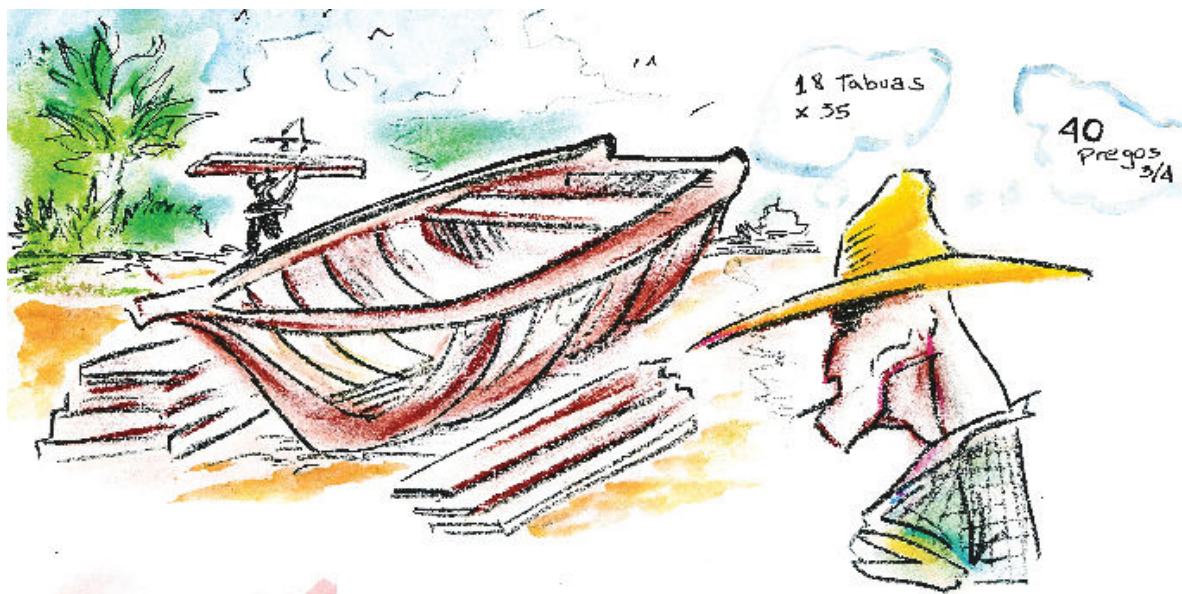


EXCELENTE CURRÍCULUM.
EXCELENTE EXPERIÊNCIA
PROFISSIONAL.
INFELIZMENTE A VAGA JÁ
FOI OCUPADA...



O TRABALHO E A PRODUÇÃO DA HUMANIDADE

Ismael Venâncio de Melo*



Com a finalidade de melhor entender o conceito de “centralidade do trabalho”, vamos acompanhar esse diálogo entre duas amigas: Dara e Sofia:

Dara - O que significa “centralidade do trabalho”?

Sofia - Não é o que parece imediatamente. Para nós, é tão comum relacionar trabalho e emprego que, num primeiro momento, a gente pensa que é a mesma coisa. O emprego é hoje algo tão difícil, e ao mesmo tempo tão necessário, que quando ficamos sem emprego, parece que nossa vida perdeu o centro, mas não é isso que se deve entender por centralidade do trabalho.

Dara - Eu já estava indo nesse caminho...

Sofia - Vamos começar limpando o terreno e dizendo o que não é a tal centralidade. Já entendemos que a centralidade ontológica do trabalho não pode ser confundida com a centralidade cotidiana do trabalho.

Dara - O que é ontológica?

Sofia - *Onto* vem do grego e quer dizer relativo ao ser, *logia* também vem do grego e quer dizer estudo, ciência. Assim, ontologia quer dizer: estudo do ser.

Dara - Então, o trabalho que nos interessa agora não é aquele que a gente está procurando, o emprego?

* Ismael Venâncio de Melo é filósofo e mestrando em Educação - USP

Sofia - Isso mesmo, a centralidade do trabalho refere-se a algo muito mais geral. A qualquer tipo de trabalho em qualquer forma de organização social. Aqui no Brasil, que é uma sociedade capitalista, o trabalho está associado a emprego, porque nós vendemos nosso tempo para o capitalista, que paga um salário para dispor desse nosso tempo. Mas, nem sempre foi assim, já houve épocas nas quais o trabalho era comunitário e a divisão era feita de acordo com as condições e possibilidades de cada um. Também teve épocas que alguns homens escravizavam outros e os obrigavam a trabalhar. Houve ainda uma época em que os homens não eram escravos, mas eram servos da terra, não podiam se deslocar livremente. Agora, nós vivemos um período histórico no qual alguns homens se apoderaram dos meios de trabalho e os que não tem esses meios são obrigados a vender sua mão-de-obra para ser empregada em benefício daqueles que detêm os meios de produção.

Dara - Mas se a gente não consegue emprego também não consegue realizar trabalho. E a gente precisa viver...

Sofia - Tem razão! O trabalho é condição necessária para garantir a vida em qualquer tipo de sociedade. Isso é uma condição natural insuperável. As formas de organização do trabalho é que variam no decorrer da história.

Dara - Vamos ver se eu entendi: se o cara pesca para alimentar sua família, se ele é escravo e tem que entregar o produto da pesca para o seu dono, se ele tem que entregar uma parte do que pesca para o seu senhor ou tem que entregar toda produção para o dono do barco que o empregou, e pagou um salário para isso, não importa: em qualquer desses casos, houve trabalho.

Sofia - É exatamente aí que está a centralidade do trabalho. Em qualquer tipo de sociedade, em qualquer forma de organização social, o trabalho será sempre uma atividade necessária para garantir a sobrevivência. O trabalho é a atividade humana que transforma a natureza nos bens necessários à reprodução social.

Uma outra característica do trabalho, a que nos diferencia dos animais, é que nós podemos produzir nossos próprios meios de subsistência, podemos produzir para muito além das nossas necessidades imediatas. Um leão come carne, mas não cria um rebanho de ovelhas para quando tiver fome. Uma vaca come capim, mas não planta o capim.

Dara - Essa é mesmo uma diferença muito grande: nós, os humanos, somos capazes de produzir os nossos próprios meios de subsistência.

Sofia - Isso mesmo, nós fazemos as coisas com uma certa intenção. Não somos movidos apenas pelas necessidades imediatas. Já o leão, quando tem fome, caça e come, ele não caça para “comer mais tarde”.

Dara - E, o que tem a ver trabalho com conhecimento?

Sofia - Conforme acabamos de ver, nós agimos com certa intencionalidade. Ao mesmo tempo, todas as nossas vivências anteriores interferem nas nossas ações. Nós, como seres que vão se constituindo historicamente, partimos sempre do já vivido, por nós ou pelas gerações anteriores. Ou seja, somos frutos da história da humanidade e da nossa própria história. Quando temos que realizar um trabalho nós o fazemos levando em

conta esses conhecimentos adquiridos anteriormente. Assim, quando atuamos sobre o mundo para satisfazer nossas necessidades, somos guiados por uma certa intenção, pelos nossos conhecimentos e pelas respostas que damos às resistências encontradas nessa tentativa de apropriação da natureza.

Dara - Quer dizer que mesmo atividades aparentemente simples, como pescar, requerem conhecimento?

Sofia - Claro! E na verdade pescar nem é uma atividade simples. Inúmeros conhecimentos são aplicados no ato da pesca. Primeiro, somos motivados a pescar por uma certa necessidade, basicamente a de produzir alimento. A partir dessa necessidade, de nos alimentar, temos uma intencionalidade, conseguir alimento. Nós aprendemos que peixe alimenta e que no mar há peixe. Aprendemos também diversas técnicas para pescar, técnicas que foram sendo desenvolvidas no decorrer da história. Também aprendemos quais os instrumentos que facilitam a pescaria. Aprendemos qual a época do ano mais adequada para pescar essa ou aquela espécie, aprendemos que a Lua interfere no resultado da pesca, aprendemos que as correntes marítimas e a temperatura também interferem. Ou seja, entre a decisão de pescar e a pesca propriamente dita uma infinidade de conhecimentos determinara a decisão de pescar e outra infinidade de conhecimentos será necessária para realizar a pescaria. E não é só! Depois de pescar precisamos preparar o peixe para o consumo, precisamos limpá-lo e conservá-lo. Depois é “só” preparar (cozido, frito ou assado) e saborear.

Dara - Por falar nisso, sabe que acabo de ter uma idéia, resultado dessa nossa discussão. Vamos comer um peixinho, vamos comer séculos de conhecimento. Afinal, é sábado à tarde e ninguém é de ferro. ■



CULTURA, NATUREZA E AÇÃO HUMANA

João dos Reis da Silva Jr.



A cultura se constitui a partir de situações concretas, vivenciadas por homens e mulheres concretos, pertencentes a este ou àquele povo, a esta ou àquela classe, em determinado território, num regime político A ou B, dentro desta ou daquela realidade econômica. Sendo assim, somente se poderá dizer o que é cultura em **sociedade**, na qual os homens relacionam-se entre si buscando a produção/reprodução da vida.

Em outras palavras, a cultura é algo que não se existe apenas no plano do teórico das artes, das ciências, mas também no plano da sensibilidade, da ação, do trabalho, do cotidiano da vida.

Na verdade, o ser humano não existe, exclusivamente, como conhecedor de dados e informações culturais da vida, do trabalho e do seu dia-a-dia. O homem é também principalmente um agente de cultura, ele produz cultura quando vive em qualquer situação, seja no trabalho, seja no futebol, ainda que, muitas vezes, não saiba que faz, a todo instante de sua vida, cultura.

É agente cultural de atividade incessante, seja caçando, seja ordenhando vacas, seja operando computadores, tornos, capinando, extraíndo seu sustento da terra com uma ferramenta nas mãos. São agentes da cultura tanto o lavrador quanto o diplomata.

Quando, porém, se procura extrair dessa **realidade viva** um conceito único e universal de cultura, a dificuldade surge e se agiganta.

Como saberei falar o que é cultura, então?

Podemos dizer que cultura é tudo aquilo que não é natureza. Por sua vez, toda ação humana na natureza e na sociedade é cultura.

O mar é natureza, mas a navegação – ação do homem – é cultura. As árvores são natureza, mas o papel que delas provém, por meio do trabalho humano, é cultura. A fome do ser humano é biológica, mas a maneira de se alimentar (arroz com feijão, vatapá, açai, peixe ou lanches McDonalds) é cultura, o frio sentido por nossos corpos no inverno é natureza, mas como nos vestimos para nos proteger (calça jeans, camiseta, blusa de lã) é cultura, a necessidade de nos locomovermos é natureza, mas os meios que utilizamos para fazê-lo (sobre os próprios pés, com uma bicicleta, com um fusca, montado em cavalo ou de carro importado com motorista) são cultura. Enfim, podemos afirmar que tudo que é produzido pelo homem é cultura, assim, a sociedade dividida em classes sociais como produção humana, também é cultura.

TURISMO SEXUAL

(...) Depois da expansão do turismo de massa, o setor informal da prostituição desenvolveu-se com o afluxo mais importante de turistas individuais. Tornou-se possível estabelecer uma espécie de cartografia do turismo sexual: as mulheres vão a Goa, à Índia, à Jamaica, a Gâmbia, enquanto os homens preferem os países do sudeste asiático, o Marrocos, a Tunísia, Senegal, a República Dominicana, Cuba, Panamá, o Suriname, o México – sem esquecer o Brasil onde teriam sido recenseadas não menos de 500 mil crianças que praticam a prostituição.

Franck Michel (Le Monde Diplomatique, agosto 2006)

“O sexo é um produto de exportação consumido localmente. Embora pareça ser contraditório, queremos enfatizar que nos países centrais existe um “imaginário” sobre as viagens à periferia, associando-a aos encontros prazerosos, ou seja, é exportada a idéia, socialmente construída, de que a periferia é um “jardim de delícias”.

Helton R. Ouriques. A produção do turismo: fetichismo e de pendência, 2005, p. 108.

“(…) Através de um estudo realizado entre a Secretaria Especial dos Direitos Humanos (SEDH), Unicef, Comissão Intersetorial de Enfrentamento ao Abuso e à Exploração Sexual de Crianças e Adolescentes e a Universidade de Brasília (UnB) identificou-se 937 municípios e localidades brasileiras onde ocorre a exploração sexual comercial infanto-juvenil. Desse total, 298 (31,8%) estão no Nordeste, 241 (25,7%) no Sudeste, 162 (17,3%) no Sul, 127 (13,6%) no Centro-Oeste e 109 (11,6%) na região Norte”.

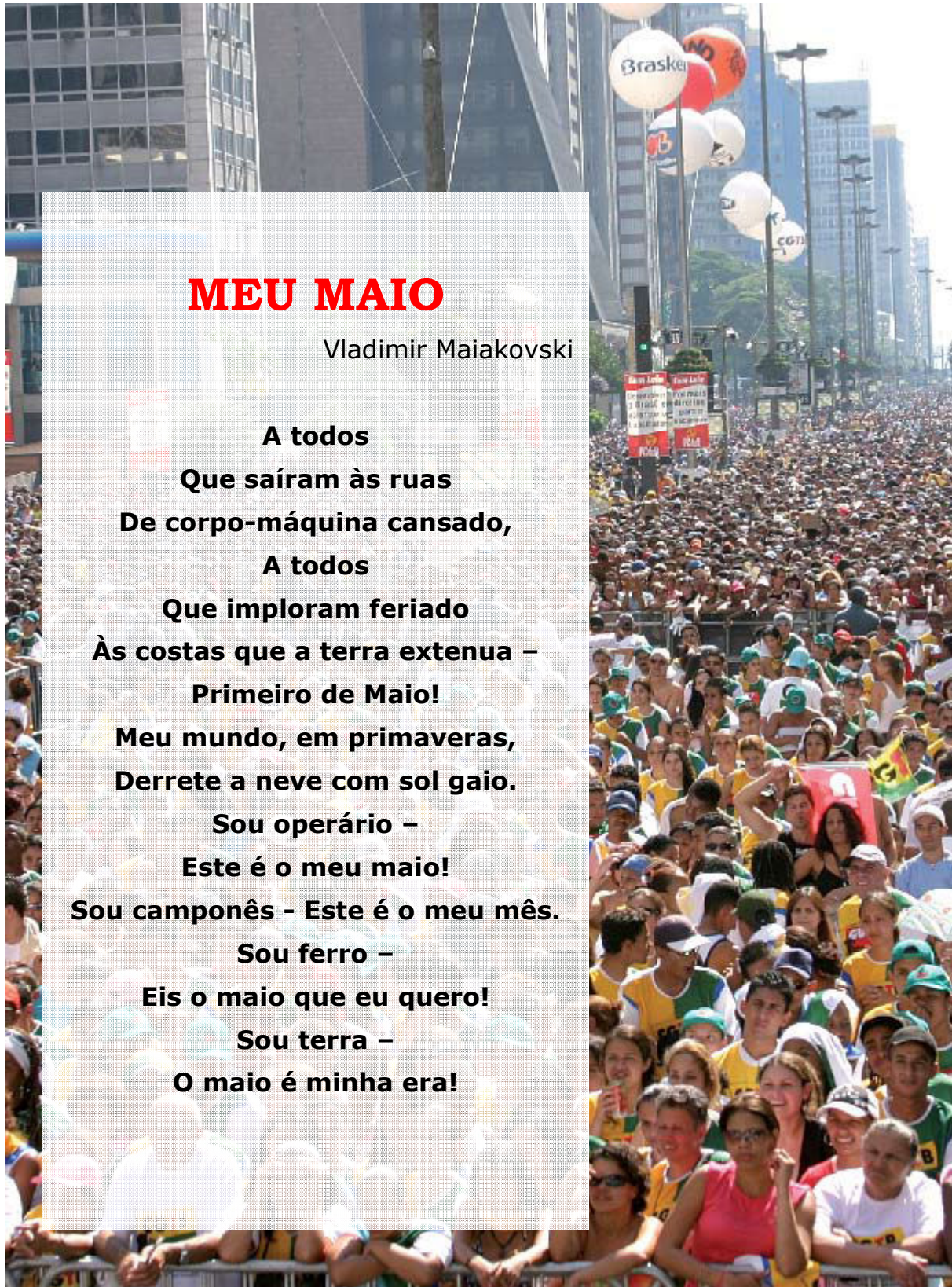
Revista Caminhoneiro (edição 211, 12/02/08)

A partir do diário íntimo de um explorador sexual, o norte-americano Daniel Gary, capturado em Honduras, é possível ver a total impunidade com que ele se movia no país:

"Este é o melhor hotel em que já estive, é possível ver o mar e, além disso, admitem crianças comigo...". e também "... então à noite tive sexo com ele. No início, tive problemas para entrar com ele no hotel, mas depois de explicar ao recepcionista que ele não estava com drogas, não houve mais problema".

(...) a prostituição infanto-juvenil envolve hoje na Ásia cerca de 1 milhão de crianças e continua a crescer, alimentada principalmente por turistas sexuais dos EUA, Europa, Austrália e Japão. Bordéis mantêm crianças em semi-escravidão e, no Camboja, por exemplo, oferecem sexo com meninas de seis anos por U\$ 3,00.

Helton R. Ouriques A produção do turismo: fetichismo e de pendência, 2005, p.101



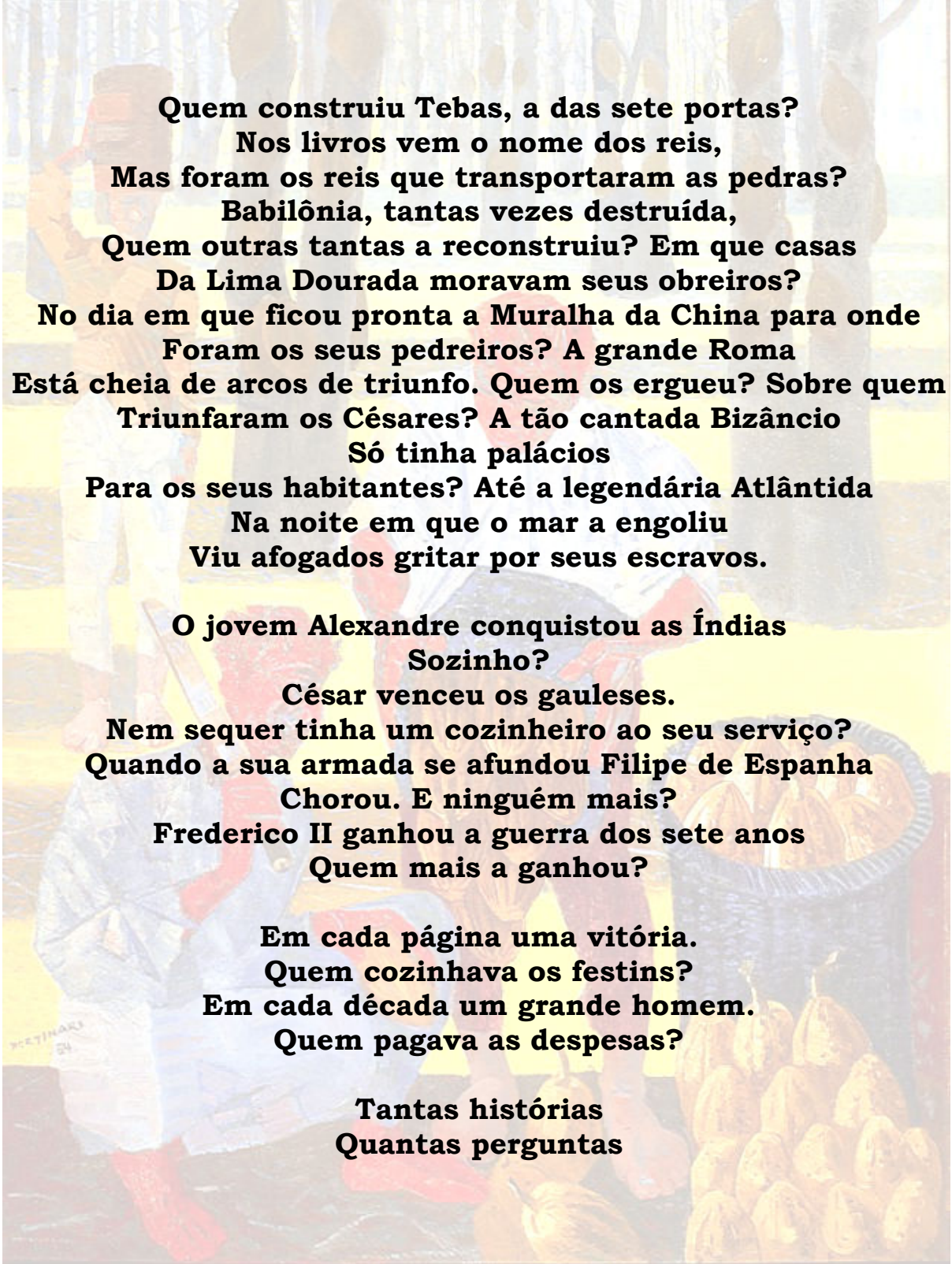
MEU MAIO

Vladimir Maiakovski

**A todos
Que saíram às ruas
De corpo-máquina cansado,
A todos
Que imploram feriado
Às costas que a terra extenua –
Primeiro de Maio!
Meu mundo, em primaveras,
Derrete a neve com sol gaio.
Sou operário –
Este é o meu maio!
Sou camponês - Este é o meu mês.
Sou ferro –
Eis o maio que eu quero!
Sou terra –
O maio é minha era!**

PERGUNTAS DE UM OPERÁRIO QUE LÊ

Bertold Brecht



**Quem construiu Tebas, a das sete portas?
Nos livros vem o nome dos reis,
Mas foram os reis que transportaram as pedras?
Babilônia, tantas vezes destruída,
Quem outras tantas a reconstruiu? Em que casas
Da Lima Dourada moravam seus obreiros?
No dia em que ficou pronta a Muralha da China para onde
Foram os seus pedreiros? A grande Roma
Está cheia de arcos de triunfo. Quem os ergueu? Sobre quem
Triunfaram os Césares? A tão cantada Bizâncio
Só tinha palácios
Para os seus habitantes? Até a legendária Atlântida
Na noite em que o mar a engoliu
Viu afogados gritar por seus escravos.**

**O jovem Alexandre conquistou as Índias
Sozinho?
César venceu os gauleses.
Nem sequer tinha um cozinheiro ao seu serviço?
Quando a sua armada se afundou Filipe de Espanha
Chorou. E ninguém mais?
Frederico II ganhou a guerra dos sete anos
Quem mais a ganhou?**

**Em cada página uma vitória.
Quem cozinhou os festins?
Em cada década um grande homem.
Quem pagava as despesas?**

**Tantas histórias
Quantas perguntas**

NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: A PRODUÇÃO E CONSUMO DOS ALIMENTOS

Aline Salami*



Introdução

O conceito de Nutrição é amplo e envolve desde os estudos sobre os alimentos e seus nutrientes como também as ações e interações dos alimentos na saúde das pessoas.

A nutrição também está relacionada a uma dieta saudável, mas o que significa Saudável?

Geralmente, há um consenso entre as pessoas de que se trata de uma dieta rica em frutas, verduras e fibras. Envolve também o consumo de pouco açúcar, pouco sal, pouca gordura animal, de alimentos light, do uso de margarina ao invés de manteiga e de óleos vegetais ao invés da banha e toucinho. Além disso, recomenda-se o cuidado com alimentos calóricos e estimulantes como refrigerantes, café, chocolate e chá preto, entre outros.

Fora desse consenso nos deparamos com inúmeros questionamentos sobre certos alimentos: 1) sobre seus benefícios para a saúde ou não; 2) sobre a eficácia na prevenção de certas doenças; 3) sobre o que engorda ou não, entre muitas outras perguntas. Mas afinal de contas o que precisamos comer para sermos saudáveis?

Sabe-se que os povos mais longevos como os guineanos, os Maias, os habitantes do Vale dos Hunza e de Vilcabamba, no Equador, tinham em comum a ingestão de alimentos mais saudáveis, ou seja, frescos e pouco processados, provenientes do seu meio e de sua própria cultura alimentar. Seus hábitos alimentares se pautavam na sazonalidade das colheitas e havia um equilíbrio no consumo a partir do conjunto de alimentos disponíveis.

* Aline Salami atua como educadora da ETHCI/CUT. É nutricionista e mestranda em Agroecossistemas pela UFSC.

Neste caso, o conceito sobre o que é saudável repousa na dieta e na qualidade de vida como um todo e não somente em nutrientes, alimentos ou práticas milagrosas dissociadas do contexto da vida social.

Alimentação Orgânica e a Saúde

Nos últimos anos, em nível mundial, se ampliou o debate sobre a alimentação saudável e cresceu o interesse pelos chamados "alimentos limpos" ou "ecologicamente corretos" ou ainda "orgânicos".

Mas o que são alimentos orgânicos? Será que eles não são mais um modismo ou opção de venda? Como eles surgiram e que significado eles têm para a sociedade de forma geral?

Para iniciar essa discussão, podemos dizer que os alimentos orgânicos são alimentos livres de resíduos químicos, isto é, alimentos produzidos sem agrotóxicos ou venenos. Eles surgiram justamente como uma alternativa ao modelo produtivista de produção agrícola convencional, que tem acarretado grandes impactos ambientais, socioeconômicos e na saúde dos povos.

O Brasil é um dos maiores consumidores mundiais de praguicidas, gastando anualmente mais de 2,5 bilhões de dólares com a comercialização destes venenos. Na América Latina, 50% da comercialização de agrotóxicos (herbicidas, fungicidas, inseticidas, acaricidas, nematicidas, etc.) é realizada no Brasil.

O perigo é que as conseqüências da ingestão desses produtos não aparecem de forma imediata no consumidor e os resíduos são, muitas vezes, ofertados acima dos limites recomendados.

Embora vários estudos relacionem os agrotóxicos a inúmeros problemas de saúde ainda não se têm informações suficientes e seguras sobre os efeitos cumulativos e de longo prazo. Portanto, é necessário o avanço de pesquisas epidemiológicas sobre os impactos da alimentação transgênica e da industrializada contaminada por agrotóxicos na saúde humana.

Resumindo, podemos dizer que o alimento orgânico é mais saudável porque não contém: 1) resíduos de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos, usados na agricultura; 2) resíduos de hormônios, drogas veterinárias e antibióticos, usados na produção animal e; 3) aditivos químicos sintéticos (corantes, aromatizantes, conservantes, emulsificantes, etc), vitaminas e minerais sintéticos, utilizados no processamento dos alimentos.

A produção dos alimentos

Atualmente cerca de um quinto da humanidade ainda padece da fome, de desnutrição e de outras doenças carenciais relacionadas à alimentação. Isto ocorre num momento em que a Organização Mundial para Agricultura e Alimentação - FAO divulga dados recordes de produção de cereais e alimentos no mundo.

Vejam alguns exemplos do que estamos falando: Se dividirmos a produção mundial de arroz em 2005, isto é, 365 dias por 6 bilhões de pessoas, teríamos a estimativa de consumo de 280g de arroz seco por pessoa diariamente. Outro cálculo que podemos fazer é com a carne produzida no Brasil e teremos um per capita de 134 g/dia. Além disso, cerca

de 80% da alimentação da população mundial, baseada em vegetais, corresponde a 5 espécies sendo elas o milho, a mandioca, o trigo, o arroz e a batata.

Essa situação coloca em risco a soberania alimentar dos países na medida em que a lógica da produção capitalista se expressa na expansão da monocultura de grandes empresas. Essa situação vem afetando a diversidade dos produtos e a criação de uma nova base para a alimentação da população mundial.

Além disso, na agroindústria convencional a utilização de insumos químicos contribuiu para o desequilíbrio do ambiente e para o aparecimento das chamadas doenças não-transmissíveis ou crônico-degenerativas sendo as principais a obesidade, a hipertensão, o diabetes *mellitus*, o colesterol e triglicérides altos e os distúrbios coronarianos.

Para que os produtos cheguem até os supermercados nos sistemas agroalimentares atuais são percorridos cerca de 2000 km do local onde foi produzido e/ou processado. Além de encarecer os produtos para os consumidores quem ganha com isso são os intermediários e não os agricultores que produzem o alimento.

Sabemos que o desenvolvimento da ciência propiciou a produção alimentos em larga escala com a alta tecnologia (transgenia e nanotecnologia), no entanto, não conseguimos ainda eliminar a fome no mundo.

Esta situação reflete a desigualdade social, com a negação do direito à partilha da riqueza produzida, excluindo economicamente parcelas significativas da humanidade.

O direito humano à alimentação passa pelo direito de acesso aos recursos e meios para produzir ou adquirir alimentos seguros e saudáveis que considerem a cultura, os hábitos e práticas alimentares de cada povo. Neste sentido, a luta pela garantia do direito à alimentação de qualidade para todos os seres humanos requer a construção de um novo paradigma de produção na sociedade, que tenha como eixo a apropriação social dos meios de produção e a distribuição da riqueza.

Portanto, se entendemos a gastronomia de forma ampla que envolve a ciência, a política e a cultura, é importante a discussão não somente do alimento a ser consumido, mas toda a sua cadeia produtiva e principalmente as políticas de produção e de acesso das populações aos alimentos saudáveis.

Referências Bibliográficas

AZEVEDO, E. **Alimentos Orgânicos**. Florianópolis: Editora Insular, 2001

CARVALHO, H.M. **Sementes**: patrimônio do povo a serviço da humanidade. São Paulo: Expressão Popular, 2003.

VALENTE, F.L.S. **Direito Humano à Alimentação**: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002.

WILKINSON. J. **O Futuro do Sistema Alimentar**. São Paulo. Editora Hucitec, 1989.

QUALIFICAÇÃO E REQUALIFICAÇÃO: A SERVIÇO DE QUEM?

Maristela Miranda Barbara*



O discurso de que as novas formas de produção exigem um trabalhador cada vez “mais instruído”, “mais qualificado” e assim, “superior”, é uma afirmação quase universalmente aceita na fala popular e acadêmica. Apesar de estes termos serem vagos e imprecisos, atualmente são utilizados como se houvesse consenso na compreensão do que significam.

O tempo necessário para um trabalhador aprender operar uma máquina sofisticada pode ser umas poucas semanas e o trabalhador passa a ser considerado mais qualificado que um outro trabalhador que possui outros saberes, construído ao longo da vida, isto porque a valorização da qualificação está sempre atrelada às necessidades momentâneas do mercado, desta maneira, não traz qualquer garantia de emprego para o trabalhador que tenta acompanhar tais evoluções.

Esta definição cambiante do que é estar qualificado faz com que o trabalhador fique sem referência sobre o que é preciso fazer para garantir seu lugar. “O que se deixa aos trabalhadores é um conceito reinterpretado e dolorosamente inadequado de qualificação : uma habilidade específica, uma operação limitada e repetitiva, ‘a velocidade como qualificação’, ...hoje o trabalhador é considerado como possuindo uma ‘qualificação’ se ele ou ela desempenham funções que exigem uns poucos dias ou semanas de preparo”(Braverman, 1987, p.375).

O desemprego cresce em todas as faixas de escolaridade, entretanto, o discurso dominante prega que o desemprego é causado pela falta de qualificação (formal ou técnica) do trabalhador, vinculando assim o desemprego à escolaridade deficiente.

* Maristela M.Barbara é psicóloga pela PUC-SP e assessora da Secretaria Nacional de Formação da CUT.

Acreditando nesse discurso, o trabalhador atribui a si a responsabilidade pela situação de desemprego, ou ameaça dele, e, passa a procurar em sua história de vida explicações para sua situação, considerando-se com estudo insuficiente, ou sem alguma habilidade específica.

“Nesse contexto, é possível perceber qual o trabalho específico do discurso ideológico: realizar a lógica do poder fazendo com que as divisões e as diferenças apareçam como simples diversidade das condições de vida de cada um” (Chauí, 1982, p.21).

O aperfeiçoamento do trabalhador é importante e necessário, pode ser condição primeira para qualquer trabalhador almejar disputar um posto de trabalho, mas não é por si só suficiente para acabar com o desemprego e a exclusão social. O desemprego mais do que nunca faz parte da estrutura da forma capitalista, deixou de ser eventual ou expressão de uma crise conjuntural. O trabalhador com a responsabilidade de qualificar-se e, ao mesmo tempo, sem referência do que seja qualificação, quando demitido, ou diante da ameaça de demissão, sente-se culpado por não ter estudado mais, isto independentemente do quanto tenha estudado até então, e sofre. “São levados a se considerar indignos da sociedade, e sobretudo responsáveis pela sua própria situação, que julgam degradante (já que degrada) e até censurável. Eles se acusam daquilo de que são vítimas” (Forrester, 1997, p.11).

A verdadeira democratização do conhecimento permitirá que cada um possa analisar de forma mais crítica e ampla seus determinantes históricos / sociais, chegando assim a um maior grau de consciência de si mesmo. Podemos dizer que cada um a partir daí, terá então, maior possibilidade de ação sobre o mundo e, assim, maior possibilidade de transformá-lo, pois, “Uma classe não pode existir na sociedade sem manifestar em algum grau uma consciência de si mesma como um grupo com problemas, interesses e expectativas comuns”(Braverman, 1987,p.36).

Sem uma análise que leve em conta que as relações de produção, são estas, mas poderão ser outras, o trabalhador sofre duas vezes: uma pelas privações materiais e, outra, por colocar-se como responsável por seu próprio desemprego.

Referências bibliográficas

- BRAVERMAN, H, 1987. Trabalho e Capital Monopolista. Rio de Janeiro : Ed. Guanabara
CHAUÍ, M., 1982. Cultura e Democracia. São Paulo : Moderna
FORRESTER, V. 1997. O Horror Econômico. São Paulo :Ed. Unesp.

HISTÓRIA DOS RESTAURANTES

História dos Restaurantes: da Antiguidade à Atualidade

Na Antiguidade não existia restaurante e sim estalagem que servia de casa de pasto onde os viajantes alimentavam-se, enquanto, os cavalos descansavam. Os estabelecimentos que ficaram famosos pela prestação de serviços de alimentação foram as tabernas ROMANAS e as FRANCESAS.

Nas tabernas Romanas a prestação de serviço era realizada pelos escravos enquanto que, as tabernas francesas por pessoas remuneradas. Essas Tabernas ficaram famosas na prestação de serviços de caças, pão e vinhos.

Antes da Revolução Francesa, muitos aristocratas franceses proprietários de mansões, tinham estabelecimentos com culinária bem elaborada, originando os primeiros restaurantes franceses sofisticados.

Em 1765 surgiu pela primeira vez a palavra RESTAURANTE. BOULANGER que era dono de uma estalagem, resolveu oferecer aos viajantes caldos para restaurar suas energias em vez de alimentação pesada daí surgiu a palavra RESTAURANTE. Ele colocou uma placa em frente a estalagem “VENHA RESTAURAR SUAS ENERGIAS”.

Em 1783, Beavilleir abriu na França o primeiro estabelecimento com o nome de RESTAURANTE. Em 1786, também na França os irmãos Maneille e Barthelemy e Simon abriram um restaurante.

A Revolução Francesa, em 1789, reduziu o número de proprietários de restaurantes e permitiu que os empregados, *Chefs* e *Cuisiniers*, abrissem seus próprios estabelecimentos. Em 1792 surgiu em Paris o primeiro restaurante de grande categoria o LE DOYEN este restaurante até hoje existe.

No fim do século XVIII aconteceu uma revolução dos costumes. Surgiram os primeiros restaurantes e com eles uma extensa literatura de guias e críticas gastronômicas que influenciaram intensamente os hábitos culinários.

Assim, a partir do século XIX, a ida ao restaurante representou comer melhor do que se poderia fazer em sua própria casa e não como um último recurso, como, por exemplo, no caso de uma viagem. Mas paralelo a isso, em 1800 surgiu o BUFFET com auto-serviço e preço fixo, devido à necessidade de atender a grande número de pessoas nas estações de trem.

Por volta de 1804, Paris tinha cerca de 500 restaurantes, produzindo os maiores *Chefs* e receitas da história da culinária mundial.

Só em 1900, que o Suíço CESAR RITZE abriu a primeira rede de hotéis de luxo na França com o serviço de gueridon. Ainda em 1900, com o início 1ª-guerra Mundial, surgiram as cozinhas coletivas com serviços de travessas

devido ao aumento de trabalho nas empresas e indústrias onde os trabalhadores só tinham uma hora para almoçar. Daí a necessidade de se implantar este sistema nas empresas até 1914.

Em 1918, com o fim da 1ª- guerra Mundial devido ao grande numero de pessoas hospitalizadas sem condições de servirem-se, surgiu o serviço a inglesa direta e table d'hotel. Em 1922, os americanos implantaram na Europa serviços acelerados e restaurantes especializados, típicos. Surgiram então os mais variados restaurantes com seus serviços especializados:

RESTAURANTE INTERNACIONAL: É um restaurante clássico, com instalações, equipamentos e utensílios de bom nível qualitativo. Oferece um serviço requintado e serve pratos de cozinha internacional, incluindo também alguns pratos da cozinha típica nacional de amplo consumo no mercado.

RESTAURANTE TÍPICO: Os restaurantes típicos podem ser de várias categorias e caracterizam-se por sua decoração típica e pelos pratos que oferecem. Geralmente são originários de uma região ou de um país com cultura e culinária bem particular: por exemplo: um restaurante típico baiano ou japonês. Se possível deve proporcionar exibição de folclore.

RESTAURANTE SELF-SERVICE: identificado por uma variedade de iguarias, distribuída em balcão ou mesa formando um buffet , que é cobrado um preço fixo.

RESTAURANTE BISTRÔ: clientela selecionada, com sistema de reserva, ambiente fechado e com som de piano.

PIZZARIA: Caracteriza-se por ser uma casa especializada em pizzas, mas às vezes serve outros tipos de produtos, tais como churrascos, pratos à la carte. As pizzarias podem também ser simples ou sofisticadas. Geralmente oferecem pizzas de diversos tamanhos, assadas em fornos elétricos ou a lenha.

Entre outros tipos de restaurantes, podemos citar a exploração de serviços de bordo, camping, clubes sociais, colônia de férias, refeitório industrial etc.

Fontes:

Spang, Rebecca L. A Invenção do Restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica. São Paulo: Record, 2003.

<http://natan.oliveira.vilabol.uol.com.br/Restaurante.htm>

CENTRAL ÚNICA DOS TRABALHADORES
DIREÇÃO EXECUTIVA NACIONAL DA CUT – 2006/2009

Presidente

Artur Henrique da Silva Santos SINERGIA – Sind. Trab. Ind. de Energia Elétrica do Estado de SP

Vice-Presidente

Carmen Helena Ferreira - Foro Sind. Trab. Rurais de Igarapé-Miri – PA

Secretário Geral

Quintino Marques Severo Sind. Trab. Ind. Metalúrgicas de São Leopoldo – RS

Primeiro Secretário

Adeilson Ribeiro Telles - SEPE -Sind. Est. Dos Profissionais da Educação do Estado do RJ

Tesoureiro

Jacy Afonso de Melo - Sind. dos Bancários de Brasília – DF

Primeiro Tesoureiro

Antonio Carlos Spis - Sind. Unificado dos Petroleiros do Estado de SP

Secretário de Relações Internacionais

João Antônio Felício - APEOESP – Sind. dos Professores do Ensino Oficial do Estado de SP

Secretário de Política Sindical

Vagner Freitas de Moraes - Sind. dos Bancários de São Paulo, Osasco e Região - SP

Secretário de Formação

José Celestino Lourenço (Tino) - SIND-UTE – Sind. Único dos Trab. em Educação do Estado de MG

Secretária de Comunicação

Rosane Bertotti - Sind. Trab. Agricultura Familiar de Xanxerê – SC

Secretário de Políticas Sociais

Exedito Solaney Pereira de Magalhães - Sind. dos Bancários do Estado de PE

Secretária de Organização

Denise Motta Dau - SindSaúde - Sind. dos Serv. Pub. em Saúde do Estado de SP

Secretária sobre a Mulher Trabalhadora

Rosane da Silva - Sind. dos Sapateiros de Ivoti – RS

Direção Executiva

Anízio Santos de Melo - APEOC - Sind. Serv. Pub. Lot. Sec. De Educação e de Cultura do Estado do CE

Antonio Soares Guimarães (Bandeira) - Sind. Trab. Rurais de Pentecostes - CE

Carlos Henrique de Oliveira - Sind. Serv. Pub. Municipais de São José do Rio Preto - SP

Dary Beck Filho - Sind. Trab. Ind. Dest. Refinação de Petróleo do Estado do RS

Elisangela dos Santos Araújo - Sind. Trab. Rurais de São Domingos - BA

José Lopez Feijóo - Sind. Trab. Ind. Metalúrgicas do ABC – SP

Julio Turra Filho - SINPRO - Sind. dos Professores do ABC – SP

Lúcia Regina dos Santos Reis - SINTUFRJ - Sind. Trab. em Educação da UFRJ

Manoel Messias Nascimento Melo - SINDPD – Sind. dos Trab. em Informática do Estado de PE

Milton Canuto de Almeida - SINTEAL - Sind. Trab. Em Educação do Estado de AL

Rogério Batista Pantoja - Sind. Trab. Ind. Urbanas - AP

Temístocles Marcelos Neto - Sind. Serv.Pub. em Saúde do Estado de MG

Conselho Fiscal - Efetivos

1. Maria Julia Reis Nogueira - Sind. Trab. Pub. Fed. Saúde e Previdência do Estado do MA
2. Valdemir Medeiros da Silva - Sind. dos Previdenciários do Estado da Bahia
3. Alci Matos Araújo - Sind. Empreg. no Comércio do Estado do ES

Conselho Fiscal - Suplentes

1. José Carlos Pigatti - Sind. Trab. Energia Elétrica do Estado do ES
2. Odair José Neves Santos - Sind. dos Professores Públicos e Especialistas em Educação do Estado do MA