



4º SEMINÁRIO
PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE
O TRABALHO NO TURISMO
UM OUTRO TRABALHO NO TURISMO É POSSÍVEL

ANAIIS DO EVENTO

ISBN: 978-65-982796-0-8



UnB | CET



Universidade de Brasília
Centro de Excelência em Turismo
Curso de Bacharelado em Turismo

Anais do Evento
4º Seminário:
Perspectivas Críticas sobre o Trabalho no Turismo

Temática:
Um outro trabalho no turismo é possível

Coordenação Geral

Angela Teberga de Paula (UnB)
Thiago Sebastiano de Melo (UnB)

Organização dos Anais

Bianca Briguglio (Socióloga/UNICAMP)

31 de agosto a 03 de setembro de 2023

Brasília, DF
2024

© 2023 [detentor dos direitos autorais].



[1ª edição]

Elaboração e informações

Universidade de Brasília

Centro de Excelência em Turismo

Campus Universitário Darcy Ribeiro CEP: 70904-970 Brasília-DF, Brasil

Site: www.cet.unb.br | www.labormovens.com

E-mail: labor.movens@unb.br

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Biblioteca Central da Universidade de Brasília - BCE/UNB)

S471 Seminário Perspectivas Críticas sobre o Trabalho
no Turismo (4. : 2023 : Brasília).

Um outro trabalho no turismo é possível
[recurso eletrônico] / coordenação geral Angela
Teberga de Paula, Thiago Sebastião de Melo ;
organização dos anais, Bianca Briguglio. -
Brasília : Universidade de Brasília, Centro de
Excelência em Turismo, 2024.

205 p. : il.

Inclui bibliografia.

Modo de acesso: World Wide Web:

<<https://www.labormovens.com/4sem2023>>.

ISBN 978-65-982796-0-8.

1. Turismo. 2. Trabalho. I. Paula, Angela
Teberga de (coord.). II. Melo, Thiago
Sebastião de (coord.). III. Briguglio, Bianca
(org.). IV. Título.

CDU 338.48



Reitora

Márcia Abrahão Moura

Vice-Reitor

Enrique Huelva

Decano de Administração

Abimael de Jesus Barros Costa

Decano de Assuntos Comunitários

Ilno Izídio da Costa

Decano de Ensino de Graduação

Diêgo Madureira

Decana de Extensão

Olgamir Amancia Ferreira

Decana de Gestão de Pessoas

Maria do Socorro Mendes

Decana de Pesquisa e Inovação

Maria Emília Walter

Decano de Pós-Graduação

Lúcio Rennó

Decana de Planejamento, Orçamento e Avaliação Institucional

Denise Imbrois

Diretora do Centro de Excelência em Turismo

Marutschka Martini Moesch

Coordenador de Extensão do CET

Luiz Carlos Spiller Pena

Coordenador de Pesquisa e Pós-Graduação do CET

João Paulo Faria Tasso

Coordenadora do Curso de Graduação em Turismo

Ana Rosa Domingues dos Santos



Labor Movens
GRUPO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO
EM CONDIÇÕES DE TRABALHO NO TURISMO



UnB | CET

Coordenação Geral

Angela Teberga de Paula
Thiago Sebastiano de Melo

Comissão Científica

Mayra Laborda Santos (coord.)
Aline Amorim
Bianca Briguglio
Cecília Ulisses Frade dos Reis
Ireneide Pereira
Michel Alves Ferreira
Michele Pereira Rodrigues
Monique Serra

Comissão de Finanças

Thiago Sebastiano de Melo (coord.)
Edilene Vilas Boas Correa
Luzimar Soares Bernardo
Sunamita Garcia Izidro

Comissão de Comunicação

Bianca Paes Garcia dos Santos (coord.)
Dan Gabriel D'Onofre
Ezequiel Neves
Letícia Machado
Samuel Fernando Ambrosio

Comissão de Secretaria

Angela Teberga de Paula (coord.)
Ana Clara Diniz Sousa
Clarissa Fernandes Miranda de Castro
Evandro Ribeiro da Silva

Comissão de Logística

Ana Rosa Domingues dos Santos (coord.)
Edilene Vilas Boas Correa
Beatriz Santos Vilarins

Organização e Revisão dos Textos

Bianca Briguglio

Diagramação

Bianca Paes Garcia dos Santos

Brasília, DF
2024



4º SEMINÁRIO

PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE O TRABALHO NO TURISMO

UM OUTRO TRABALHO NO TURISMO É POSSÍVEL

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO DO EVENTO	7
PREFÁCIO.....	8
GT 01 – COMUNIDADES LOCAIS E TRABALHADORES/AS DO TURISMO	15
A IMPORTÂNCIA DAS VIVÊNCIAS TURÍSTICAS NA VALORIZAÇÃO DO ARTESANATO E DA CULTURA LOCAL EM POÇO REDONDO/SE	16
TRABALHO E TURISMO NO ALTO DO CORCOVADO: ESTUDO ACERCA DO CRISTO REDENTOR.....	29
RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE O TRABALHO DE PROMOÇÃO DA ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO DA COMUNIDADE POR PARTE DE UM MUSEU MOÇAMBICANO	43
GT 02 – TRABALHO EM HOTELARIA, ALIMENTOS E BEBIDAS	51
MULHERES NAS COZINHAS DE RESTAURANTE: UMA ABORDAGEM TEÓRICA	52
O SABER-FAZER NA COZINHA PROFISSIONAL: UMA ANÁLISE A PARTIR DA TRAJETÓRIA SOCIO-LABORAL DE UMA CHEF	65
A OUTRA FACE DA UBERIZAÇÃO: O TRABALHO EM COZINHAS PARA DELIVERY SOB O CAPITALISMO PERIFÉRICO FINANCEIRIZADO	79
AS NOVAS RELAÇÕES DE TRABALHO DO SETOR DE A&B: O BOOM DOS FOOD DELIVERY APPS NA PANDEMIA DO COVID-19.....	92
O PERFIL DOS TRABALHADORES E TRABALHADORAS DA ALIMENTAÇÃO NA CIDADE DE ARRAIAS/TO	105
GT 03 – TRABALHO NO SETOR DE EVENTOS	116
MERCADO DE TRABALHO EM EVENTOS: REFLEXÕES SOBRE RELAÇÕES TRABALHISTAS E PRECARIZAÇÃO	117
GT 04 – TRABALHO NO TURISMO	132
A INCLUSÃO SOCIAL NO TRABALHO DO TURISMO: UM ESTUDO SOBRE OS TRABALHADORES AUTISTAS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO.....	133
TRABALHO INFORMAL NO TURISMO: CONSIDERAÇÕES SOBRE O ROTEIRO DO VINHO DE SÃO ROQUE	145
TURISMO E TRABALHO NOS LENÇÓIS MARANHENSES: EFEITOS DA PANDEMIA DA COVID-19 EM TRABALHADORES DO AGENCIAMENTO DE VIAGENS EM BARREIRINHAS – MA	166



4º SEMINÁRIO

PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE O TRABALHO NO TURISMO

UM OUTRO TRABALHO NO TURISMO É POSSÍVEL

GT 05 – TRABALHO E INTERDISCIPLINARIDADES	182
EMPREENDEDORISMO E A INOVAÇÃO NO CONTEXTO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA NO BRASIL: POLÍTICAS PÚBLICAS DE FOMENTO.....	183
ARTESANATO, EXERCÍCIO DE ESTILO: UM ESTUDO QUANTITATIVO SOBRE MULHERES ARTESÃS DO MUNICÍPIO DE NOVA XAVANTINA, A PARTIR DA PERSPECTIVA DO TURISMO.....	193

SUMÁRIO





4º SEMINÁRIO

PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE O TRABALHO NO TURISMO

UM OUTRO TRABALHO NO TURISMO É POSSÍVEL

APRESENTAÇÃO

Após a realização de três edições virtuais, o grupo de pesquisa Labor Movens (CNPq/UnB) promoveu o 4º Seminário “Perspectivas Críticas sobre o Trabalho no Turismo”, presencialmente, no Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, entre 31/agosto e 3 de setembro de 2023.

Passadas três edições diagnosticando e analisando as condições de trabalho no turismo, chegou a hora de **projetar as possibilidades para as ocupações do turismo nos territórios, a partir dos princípios da solidariedade e do cooperativismo**. Essa mirada teleológica se sustentou na crueza aviltante do que foi exposto nos eventos anteriores e nas organizações da classe trabalhadora que apontam as fissuras e potenciais rupturas com o atual modo de produção.

O encontro em Brasília foi importante para dialogarmos e avançarmos na crítica e na disputa política por um turismo mais incluyente e com trabalho decente... pois, acreditamos, um outro trabalho no turismo é possível!

Angela Teberga
Universidade de Brasília

Thiago Sebastiano de Melo
Universidade de Brasília



4º SEMINÁRIO

PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE O TRABALHO NO TURISMO

UM OUTRO TRABALHO NO TURISMO É POSSÍVEL

PREFACIO

A 4ª edição do Seminário “Perspectivas Críticas sobre o Trabalho no Turismo”, realizado pelo Grupo de Ensino, Pesquisa e Extensão sobre Condições de Trabalho no Turismo – Labor Movens foi realizada presencialmente em 2023, após três edições virtuais, devido ao contexto da pandemia de Covid-19 no Brasil e no mundo. O evento aconteceu no Centro de Excelência do Turismo (CET), da Universidade de Brasília (UnB), que celebrava seus 25 anos de existência.

O tema do evento foi “Um Outro Trabalho no Turismo É Possível”, demonstrando o desenvolvimento e avanços do pensamento sobre o trabalho no turismo realizado pelo Labor Movens, uma vez que, nos seminários anteriores, os temas ainda refletiam questionamentos sobre o futuro do trabalho.

Após três anos de encontros *online*, trocas e reuniões realizadas por telefones celulares e computadores, finalmente foi possível que os membros do grupo, de todas as regiões do Brasil, se encontrassem pessoalmente. Essa heterogeneidade nacional se refletiu na participação de pessoas de todo o país nos Grupos de Trabalho, submetendo textos, artigos, relatos de experiência e estudos de caso para avaliação e debate. O Seminário propôs cinco Grupos de Trabalho, que abordavam as seguintes temáticas:

GT 01 – Comunidades locais e trabalhadores/as no Turismo

GT 02 – Trabalho em Hotelaria, Alimentos e Bebidas

GT 03 – Trabalho no Setor de Eventos

GT 04 – Trabalho no Turismo

GT 05 – Turismo e Interdisciplinaridades

Em um primeiro momento, o grupo recebeu resumos que versavam sobre diversas temáticas do mundo do trabalho no Turismo, conforme as ementas de cada Grupo de Trabalho. A aprovação dos resumos credenciava os/as autores/as a apresentarem o trabalho presencialmente no 4º Seminário. Os autores e autoras cujos resumos foram aprovados foram informados sobre um



4º SEMINÁRIO

PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE O TRABALHO NO TURISMO

UM OUTRO TRABALHO NO TURISMO É POSSÍVEL

novo prazo para envio do trabalho completo, que foi submetido a um/a parecerista externo/a que, sem identificar autoria, avaliou os textos. A partir do que foi discutido sobre os trabalhos durante a apresentação nos Grupos de Trabalho e com o parecer dos/as avaliadores/as às cegas, os/as autores/as tiveram subsídios para aprimorar seus textos e, nestes Anais, publicamos essa versão final.

Dentre os temas mais recorrentes, destacam-se as relações de trabalho e a precariedade, o que está em consonância com os debates realizados no âmbito do Labor Movens e as temáticas do grupo, mas ressaltamos também a abundância de trabalhos que propõem reflexões sobre a pandemia de Covid-19, seus impactos sobre os diversos segmentos do Turismo e como ela aprofundou desigualdades e piorou as condições de trabalho neste setor.

Ao todo, foram aprovados para apresentação 32 trabalhos, dos quais 14 estão presentes nestes Anais as versões finais.

Os trabalhos apresentados no **GT 01 – Comunidades locais e trabalhadores/as do Turismo** abarcam realidades muito heterogêneas e diferentes. O primeiro trabalho deste bloco, de autoria de Averlaine Campos dos Santos e Lício Valério Lima Vieira, intitulado “A importância das vivências turísticas na valorização do artesanato e da cultura local em Poço Redondo/ SE”, trata da relação entre turismo e produção artesanal e a potência que podem produzir juntos no contexto de uma comunidade. Utilizando ferramentas tecnológicas, o artigo aborda a elaboração de um roteiro turístico que privilegia a produção artesanal e os artesãos da cidade, considerando o próprio trabalho artesanal como um atrativo turístico.

O trabalho seguinte, “Trabalho e Turismo no Alto Corcovado: estudo acerca do Cristo Redentor”, de Bruno da Silva Cruz e Pablo Henrique de Oliveira Moreira, procura compreender as relações de trabalho e as ações de governança em torno do Cristo Redentor, no Rio de Janeiro, a partir de observação participante e entrevistas com trabalhadores do local. A observação participante foi realizada por um dos autores que, em 2021, trabalhava no local e pode

PREFACIO



4º SEMINÁRIO

PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE O TRABALHO NO TURISMO

UM OUTRO TRABALHO NO TURISMO É POSSÍVEL

aportar elementos de sua própria experiência à reflexão do texto. Os autores refletem sobre o desalojamento de comerciantes históricos do local no final de 2020, devido à política de privatização de unidades de conservação federal e os efeitos desastrosos dessa iniciativa.

O terceiro trabalho deste bloco é um relato de experiência interessantíssimo, intitulado “Relato de experiência sobre o trabalho de promoção da acessibilidade e inclusão social da comunidade por parte de um museu moçambicano”, de Nilza Zizinha, que trata da a experiência de trabalho no Museu de História Natural em Maputo, no âmbito do projeto de acessibilidade “Museu nas Escolas”. O artigo visa trazer algumas soluções encontradas para incluir comunidades desfavorecidas e desinformadas sobre a existência e importância dos museus, levando as pessoas a conhecerem os museus, assim como membros da comunidade escolar.

O segundo bloco refere-se aos trabalhos apresentados no **GT 02 - Trabalho em Hotelaria, Alimentos e Bebidas**, que discutiu o trabalho na produção de refeições e cozinhas, assim como as novas formas de distribuição dessa produção. O primeiro trabalho do bloco tem um viés mais teórico, pois tem como objetivo discutir as premissas teóricas da discussão sobre divisão sexual do trabalho em cozinhas, de autoria de Bianca Briguglio. Neste trabalho, a autora tem em vista trazer aportes teóricos que permitem refletir e questionar o lugar das mulheres nas cozinhas profissionais e os obstáculos que elas enfrentam para obter o mesmo reconhecimento que os homens, sejam em termos de chegar aos cargos mais altos e de mais prestígio, seja para conseguir permanecer sob a luz dos holofotes.

O segundo trabalho deste bloco, de autoria de Aline Amorim, discute o saber fazer nas cozinhas profissionais a partir da análise de trajetória de uma chef pernambucana, uma das interlocutoras de sua pesquisa de mestrado. A partir deste estudo de caso, a autora revela e analisa como se estabelece uma relação hierárquica de mestre e aprendiz, na qual a supervisão do mestre é essencial para o desenvolvimento das habilidades do aprendiz, isto é, em uma

PREFACIO



4º SEMINÁRIO

PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE O TRABALHO NO TURISMO

UM OUTRO TRABALHO NO TURISMO É POSSÍVEL

PREFACIO

relação de prestígio, hierarquia e poder, na qual a autora também identifica relações de gênero como componente fundamental.

O texto de Júlia Lodetti, “A outra face da uberização: o trabalho em cozinhas para delivery sob o capitalismo periférico financeirizado” incorpora uma discussão contemporânea da Sociologia: o debate sobre as transformações do trabalho sob as plataformas digitais e aplicativos. A autora ultrapassa o objeto destas pesquisas, os entregadores, e nos leva a olhar para as cozinhas de restaurantes que fazem entregas por delivery e/ou restaurantes de marmitas. Ela entende ambos, preparo e delivery, como fenômeno integrado, parte de um mesmo processo de trabalho organizado sob os princípios da uberização.

O tema da uberização e o trabalho por plataformas digitais e aplicativos também está presente no artigo “As novas relações de trabalho no setor de A&B: o boom dos *food delivery apps* na Pandemia de Covid-19”, que foi realocado para o GT 02, justamente por conta da afinidade na discussão. Por meio de pesquisa bibliográfica exploratória e baseando-se em pesquisa realizada pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) com entregadores de alimentos através das plataformas, o objetivo do artigo é identificar, por meio do paradigma das novas mobilidades, as mudanças na cadeia de trabalhadores do turismo resultantes da emergência dos *food delivery apps* (FDA), especialmente durante a pandemia de Covid-19.

Este bloco se conclui com o texto “O perfil dos trabalhadores e trabalhadoras da alimentação na cidade de Arraias/ TO”, na qual Willian Soares Cunha e as professoras Cecília Ulisses Frade Reis e Angela Teberga sistematizam informações sobre o trabalho no setor de alimentação na cidade de Arraias. A partir de um questionário online, os autores procuram mapear essa força de trabalho no município, majoritariamente feminina e negra, e subsistindo na informalidade. Essas informações demonstram ser estratégicas para um eventual planejamento do desenvolvimento turístico da cidade.



4º SEMINÁRIO

PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE O TRABALHO NO TURISMO

UM OUTRO TRABALHO NO TURISMO É POSSÍVEL

PREFACIO

O **GT 03 – Trabalho no Setor de Eventos** recebeu poucos trabalhos, e apenas um deles compõe esses Anais: “Mercado de Trabalho em Eventos: reflexões sobre relações trabalhistas e precarização”, de Rodrigo Cardoso da Silva e Edilene Vilas Bôas Benevides Corrêa. O trabalho concentra-se no setor de eventos do Distrito Federal, sobretudo durante o período da pandemia de Covid-19, que impactou fortemente o setor. A pesquisa traz dados preocupantes sobre as consequências desse período, revelando que houve uma expansão maior do número de empresas e de microempreendedores individuais do que trabalhadores formais no setor de eventos, alargando a informalidade, precarização, baixa remuneração e direitos limitados dos trabalhadores de eventos.

O **GT 04 – Trabalho no Turismo** recebeu o maior volume de resumos e trabalhos finais, dando conta também de uma realidade muito heterogênea e de diversos campos de estudo. O primeiro trabalho deste bloco é “A inclusão social no trabalho do Turismo: um estudo sobre os trabalhadores autistas na cidade do Rio de Janeiro”, de Danilo Fontes, que tem como foco o mercado de trabalho turístico para pessoas diagnosticadas com o Transtorno do Espectro Autista (TEA) no Rio de Janeiro. A pesquisa constatou a dificuldade de inserção do adulto com TEA por falta de informação, reconhecimento profissional e pouca expectativa de carreira. O estudo conclui que a informação por parte dos gestores sobre os profissionais com TEA é fundamental para reduzir estigmas e estereótipos.

Por meio de questionários aplicados junto a trabalhadores informais que atuam no principal atrativo turístico da cidade de São Roque/ SP, as autoras Carolina Messias Cação e Bianca Paes Garcia dos Santos discutem a qualidade do emprego no turismo, os chamados “contratos atípicos” e o perfil destes trabalhadores. Os principais resultados desta pesquisa estão apresentados no artigo “Trabalho informal no Turismo: considerações sobre o Roteiro do Vinho de São Roque”.



4º SEMINÁRIO PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE O TRABALHO NO TURISMO

UM OUTRO TRABALHO NO TURISMO É POSSÍVEL

PREFACIO

Este bloco se conclui com o artigo “Turismo e trabalho nos Lençóis Maranhenses: efeitos da pandemia de Covid-19 em trabalhadores do agenciamento de viagens em Barreirinhas/ MA”, a principal porta de entrada para o Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses. Os autores Débora Rodrigues de Oliveira Serra, Monique de Oliveira Serra, Vanderley Rabelo de Jesus e Geysicleia da Costa Ataídes aplicaram questionários junto a esses trabalhadores e observaram as condições de trabalho já eram precarizadas antes do confinamento decorrente da pandemia de Covid-19, mas foram agravadas no período pandêmico. Os autores sugerem a ampliação da proteção aos trabalhadores, com oferta de apoio psicológico, melhoria na remuneração, jornadas não excessivas e a busca de acordo entre empregadores e empregados como formas de melhorar as condições de vida e trabalho.

O **GT 05 – Turismo e Interdisciplinaridades** traz dois trabalhos completos para estes Anais. O primeiro é um relato de experiência, de autoria de Aristides Faria Lopes dos Santos, intitulado “Empreendedorismo e a inovação no contexto da educação profissional e tecnológica no Brasil: políticas públicas de fomento”, e apresenta as políticas públicas de fomento a projetos de empreendedorismo e inovação e as estratégias adotadas para sua implementação e gerenciamento na atualidade.

O segundo trabalho foi apresentado por Karynna Sousa Silva e Michel Alves Ferreira, é intitulado “Artesanato, exercício de estilo: um estudo quantitativo sobre mulheres artesãs do município de Nova Xavantina, a partir da perspectiva do Turismo”. Neste trabalho, os autores procuraram analisar o ofício das artesãs do Município de Nova Xavantina/ MT, estabelecendo conexões teóricas com o fenômeno do Turismo, a partir do levantamento quantitativo sobre a caracterização dessas artesãs que estão disponíveis nas bases de dados da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura. Eles chamam atenção para lacunas nos dados coletados pela municipalidade, como a ausência de número de dependentes e/ou filhos/as das trabalhadoras e da autodeclaração étnica/racial, assim como o baixo volume de artesãs que exercem sua atividade formalmente,



Labor Movens
GRUPO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO
EM CONDIÇÕES DE TRABALHO NO TURISMO



UnB | CET



4º SEMINÁRIO

PERSPECTIVAS CRÍTICAS SOBRE O TRABALHO NO TURISMO

UM OUTRO TRABALHO NO TURISMO É POSSÍVEL

com um número ainda mais baixo de mulheres contribuindo para a Previdência Social.

Os trabalhos que compõem esses Anais representam a diversidade dos trabalhos que compuseram o 4º Seminário “Perspectivas Críticas sobre o Trabalho no Turismo”, trazendo pesquisas realizadas em diversos estados brasileiros, trabalhando com diferentes metodologias e debruçando-se sobre distintas realidades do trabalho no Turismo, no Brasil e no mundo. O tema da pandemia de Covid-19 e o seu impacto sobre o Turismo e, principalmente, sobre os trabalhadores e trabalhadoras do Turismo, é um destaque desta edição. As múltiplas consequências do período prolongado de confinamento e a suspensão das atividades turísticas, tanto com relação ao trabalho quanto nas subjetividades e saúde mental dos trabalhadores, apareceram em diversos trabalhos aqui reunidos.

É com grande alegria, portanto, que celebramos o sucesso do primeiro seminário presencial do Labor Movens e apresentamos orgulhosamente os trabalhos que nele foram apresentados.

Bianca Briguglio
Socióloga/UNICAMP

PREFACIO

GRUPO DE TRABALHO

Comunidades locais e trabalhadores/as no Turismo

A IMPORTÂNCIA DAS VIVÊNCIAS TURÍSTICAS NA VALORIZAÇÃO DO ARTESANATO E DA CULTURA LOCAL EM POÇO REDONDO/SE

THE IMPORTANCE OF TOURIST EXPERIENCES IN THE VALORIZATION OF HANDICRAFTS AND LOCAL CULTURE IN POÇO REDONDO/SE

LA IMPORTANCIA DE LAS EXPERIENCIAS TURÍSTICAS EN LA VALORIZACIÓN DE LA ARTESANÍA Y LA CULTURA LOCAL EN POÇO REDONDO/SE

Averlaine Campos dos Santos ¹
Lício Valério Lima Vieira ²

Resumo

O turismo desempenha papel de destaque no desenvolvimento de diferentes localidades. Esse papel se amplia ainda mais quando aliado à produção artesanal, pois esta possui um potencial único de expressar a identidade cultural da comunidade. Em Poço Redondo/SE, o trabalho artesanal é uma forma de expressão fundamental, transmitindo tradições e ainda apoiando a geração de renda dos artesãos locais. Entender como as experiências turísticas podem potencializar e apoiar a produção artesanal torna-se, portanto, essencial para compreender as relações entre turismo e artesanato. O presente trabalho teve como objetivo apresentar a importância de desenvolvimento de um produto tecnológico em forma de um roteiro turístico criativo de artesanato no município de Poço Redondo/SE que propicie vivências memoráveis a partir da interação dos visitantes com artesãos e a comunidade local. Através dessa iniciativa, o intuito é fomentar a interação cultural, valorizar o trabalho dos artesãos e contribuir para o desenvolvimento turístico local. Para tanto, foi elaborada uma pesquisa bibliográfica, documental e de campo com o intuito de obter informações acerca do turismo cultural, patrimônio, turismo criativo e artesanato, dando ênfase para a importância do roteiro turístico nas vivências com o artesanato em Poço Redondo/SE. Além disso, o estudo também aborda algumas vantagens e desafios que podem ser levantados com o desenvolvimento desse produto tecnológico. O que permite concluir que os benefícios podem ser percebidos com a consolidação do produto, isto é, o fortalecimento às tradições culturais do município, suas memórias, e ainda, possibilitando o incremento da renda, participação ativa da coletividade local e a melhoria na experiência dos visitantes. Diante dessas considerações, torna-se evidente que ao enfrentar os desafios e minimizar os impactos negativos advindos da atividade turística, o roteiro se torna mais interessante, proporcionando benefícios duradouros para a comunidade, os artesãos e os visitantes. Além disso os dados reveladores da tendência de se aumentar o turismo cultural criativo são elementos que mostram a importância dessa atividade para o desenvolvimento local.

Palavras-chaves: Turismo. Artesanato. Cultura. Patrimônio Imaterial.

¹ Mestranda em turismo. Instituto Federal de Sergipe. E-mail: averlaine.campos@hotmail.com. Lattes: <https://lattes.cnpq.br/3587227766647200>.

² Doutor em geografia. Instituto Federal de Sergipe. E-mail: liciovalerio@gmail.com. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2083645926095500>.

1. Introdução

O turismo pode desempenhar um papel significativo no desenvolvimento local, especialmente em combinação com a produção artesanal, que tem um potencial único para expressar a identidade cultural da comunidade. Segundo o Programa do Artesanato Brasileiro (PAB) (2012), O artesanato engloba a criação de produtos através da transformação de matérias-primas, principalmente por meio de habilidades manuais, realizadas por indivíduos que possuem pleno domínio de uma ou mais técnicas.

Este trabalho é fruto de um projeto de mestrado profissional em andamento, vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Turismo do Instituto Federal de Sergipe (PPMTUR), cujo tema central abordado é “Turismo e Artesanato em Poço Redondo/SE: Instrumentos de valorização para o desenvolvimento local”. Neste contexto, o presente estudo aborda a importância das experiências turísticas na valorização do artesanato e da cultura deste município.

Em Poço Redondo/SE, o trabalho artesanal é uma forma de expressão fundamental, transmitindo tradições e ainda apoiando a geração de renda dos artesãos locais. Entender como as experiências turísticas podem potencializar e apoiar a produção artesanal torna-se, portanto, essencial para compreender as relações entre turismo e artesanato.

Assim sendo, o estudo tem como principal objetivo apresentar a importância do desenvolvimento de um produto tecnológico em forma de um roteiro turístico de artesanato em Poço Redondo/SE. Através dessa iniciativa, o intuito fomentar a interação cultural, valorizar o trabalho dos artesãos e contribuir para o desenvolvimento turístico local. A abordagem contribui para a preservação das tradições artesanais, ao mesmo tempo em que oferece uma experiência enriquecedora para os turistas, que podem adquirir produtos autênticos e únicos enquanto conhecem a história e o modo de fazer o artesanato.

Quanto ao objeto desta pesquisa destaca-se as vivências turísticas em Poço Redondo/SE, com foco na valorização do artesanato e da cultura local, onde serão analisados os principais aspectos relacionados à promoção e preservação do artesanato local, bem como as práticas culturais tradicionais e seus potenciais como atrativos turísticos.

Apesar do potencial turístico e da presença de um rico artesanato em Poço Redondo, pode existir desafios para a valorização desses produtos. Sendo assim, de que forma as vivências turísticas podem contribuir para a valorização do artesanato e da cultura local em Poço Redondo?

Em resposta a essa problemática, duas hipóteses se destacam: a primeira é que vivências turísticas que ofereçam experiências memoráveis podem despertar o interesse no artesanato e na cultura local. A segunda hipótese, a valorização do artesanato e da cultura pode fortalecer a identidade da comunidade, estimulando o sentimento de pertencimento e contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico do município.

Portanto, esse estudo se justifica considerando a sua contribuição para o conhecimento acadêmico sobre a importância das vivências turísticas na valorização do artesanato e da cultura local, além de fornecer subsídios para a implementação de políticas e ações que contribuam para crescimento do turismo no município tornando-o mais atrativo e competitivo. Acresce-se ainda que as vantagens e desafios identificados na pesquisa demonstram a relevância de desenvolver experiências turísticas autênticas e sustentáveis, que beneficiem tanto a comunidade local e artesãos, quanto aos visitantes.

A priori, a metodologia utilizada é baseada em um estudo exploratório com levantamento bibliográfico que reúne conteúdos acerca do turismo cultural, patrimônio, turismo criativo e artesanato e de análises documentais e de campo, utilizando-se de abordagem qualitativa.

Espera-se que as vivências turísticas em Poço Redondo/SE resultem no crescimento da economia local, preservem as tradições artesanais e culturais e fortaleçam a identidade cultural, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do município.

2. Metodologia

A metodologia utilizada é baseada em um estudo exploratório com levantamento bibliográfico em um contexto que abrange o turismo cultural, patrimônio, turismo criativo e artesanato, juntamente com análise documental.

Com o intuito de enriquecer as discussões e reforçar o embasamento do tema, adotou-se uma abordagem metodológica de natureza qualitativa. Essa abordagem busca obter uma compreensão abrangente e aprofundada do fenômeno em estudo, possibilitando uma análise mais completa.

A escolha dessa abordagem metodológica foi fundamentada no entendimento proposto por Denzin e Lincoln (2000, p. 3), que afirmam que a pesquisa qualitativa “consiste em um conjunto de práticas materiais e interpretativas que dão visibilidade ao mundo”.

Para elaborar a textualização dos resultados preliminares, recorreu-se ao procedimento da pesquisa bibliográfica. Para Gil (2002, p. 45), “A principal vantagem da pesquisa bibliográfica reside no fato de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente”. Geralmente, esse tipo de pesquisa é considerado o ponto de partida para qualquer pesquisa científica, permitindo acessar uma ampla gama de fontes relevantes, como livros, artigos científicos e outras publicações acadêmicas, proporcionando embasamento teórico consistente para a análise e interpretação dos dados coletados.

Com a pesquisa em campo, realizou-se observações na sede do município e no povoado Bonsucesso, a fim de conhecer a área de estudo e identificar artesanatos nesses locais.

3. Revisão da literatura

3.1 O elo entre turismo, artesanato e cultura local

O turismo como uma atividade socioeconômica abrangente e diversificada, pode abarcar diversos setores da economia e fazer uso tanto do patrimônio natural quanto do cultural, ao mesmo tempo em que promove a interação entre os viajantes e o local visitado.

Com base nisso, Moesch (2000, p. 9) destaca que:

O turismo é uma combinação complexa de inter-relacionamentos entre produção e serviços, em cuja composição integram-se uma prática social com base cultural, com herança histórica, a um meio-ambiente diverso, cartografia natural, relações sócias de hospitalidade, trocas de informações interculturais. O somatório desta dinâmica sociocultural gera um fenômeno,

recheado de objetividade/subjetividade, consumido por milhões de pessoas, como síntese: o produto turístico (MOESCH, 2000. p. 9).

Sabe-se, portanto, que é inviável considerar a atividade turística como um objetivo em si mesmo, pois é preciso relacioná-la em conjunto com outras atividades, trazendo benefícios tanto para os turistas quanto para as comunidades receptoras e melhorando as suas relações.

Dessa forma, por meio da atividade turística, os visitantes podem conhecer as histórias por trás de cada peça, aprender sobre as técnicas utilizadas no processo de produção e entender o significado cultural que está inserido nos produtos artesanais. Essa experiência nos saberes artesanais não apenas enriquece o conhecimento, mas também preserva a memória e o patrimônio imaterial do saber-fazer. É essa habilidade do saber-fazer que perpassa gerações e gerações.

É importante e necessária uma reconciliação entre o pensar e o fazer, com a cabeça e com as mãos, juntos, não importando a restrição instrumental ou formal, ou entre o urbano e o rural, propondo artefatos que se comuniquem com o coração e alma de quem projetou, produziu e comprou. Talvez assim possamos reagir à racionalidade do mundo industrial, à visão que transforma tudo em mercadorias, propondo uma profunda integração com o meio natural. (Prudencio, 2012, p.62).

De acordo com Cascudo (1971), a memória é essencial para a identidade regional, atuando como a base sólida. Ele destaca que as memórias de uma sociedade têm o poder de conectar o passado ao futuro. Assim, a memória tem um aspecto duradouro sendo tanto uma fonte de continuidade quanto uma fonte de inspiração para aqueles que a exploram.

Por sua vez, Scótolo e Panosso Netto (2015), entendem que cada local, povo e comunidade se desenvolvem com base em suas características culturais essenciais, sendo inviável compreender uma comunidade apenas por meio das particularidades de outras sociedades. Então ao valorizar os produtos locais, também se valoriza a identidade local, pois cada objeto carrega consigo uma representatividade identitária específica de um determinado grupo, povo ou sociedade.

Nesse sentido, O artesanato “é uma luta silenciosa pela liberdade, pelo direito de se manter com dignidade na sua terra natal, respeitando todos os elementos da natureza” (Rosembaum, 2016, p.11)

Oliveira e Freire (2015) consideram que o artesanato pode ser um elemento importante na construção da identidade cultural de uma região, pois está diretamente relacionado às tradições e saberes locais, que são transmitidos de geração em

geração. Nesse sentido, a valorização do artesanato local pode contribuir para a preservação da cultura de uma comunidade e para a promoção do turismo cultural.

Já Santos et al (2010), enfatizam a importância da relação entre artesanato e turismo, destacando que a inclusão do artesão e seus locais de produção nos roteiros turísticos traz diversos benefícios para o desenvolvimento do turismo local.

Vale ressaltar que a profissão de artesão mesmo sendo importante para o país em diversas perspectivas, como a histórica, cultural e econômica, só foi devidamente regulamentada no ano de 2015 por meio da Lei nº 13.180 (Brasil, 2015). Essa conquista representa um avanço significativo para o setor, considerando que estes profissionais desempenham um papel fundamental na preservação do patrimônio cultural local, além de impulsionar o turismo.

De fato, nota-se a importância dos artesãos para manter viva a tradição artesanato e fortalecer a identidade cultural de uma comunidade, considerando que são eles que detêm o saber artístico e cultural, responsável pela criação e produção das peças artesanais.

Dessa forma, o artesanato se torna uma forma de valorizar o saber-fazer artístico e preservar a identidade cultural da região. Além disso, o artesanato pode ser um diferencial competitivo na oferta turística de Poço Redondo/SE, atraindo visitantes que buscam conhecer e adquirir produtos autênticos que representem a cultura local.

A criação de um roteiro turístico para valorização do artesanato e da cultura local em Poço Redondo/SE traz consigo uma série de vantagens e desafios para o desenvolvimento do turismo na região que precisam ser observados.

Nesse entendimento, o Ministério do Turismo destaca a importância de selecionar indicadores que possam medir os impactos positivos e negativos resultantes da implementação de roteiros turísticos e que tenha abrangência nas áreas da sustentabilidade ambiental, sociocultural e econômica (Brasil, 2007).

Porém, com um monitoramento adequado, é possível tomar medidas corretivas, desenvolver estratégias eficazes e promover um turismo sustentável, equilibrado e responsável, levando em consideração tanto os aspectos socioeconômicos quanto os impactos ambientais e culturais.

Em síntese, a criação de um roteiro turístico para vivência no processo de produção artesanal em Poço Redondo/SE é uma oportunidade única para fortalecer a relação entre turismo, artesanato e cultura local. Ao permitir que os visitantes

conheçam de perto as técnicas, tradições e histórias transmitidas pelos artesãos, o roteiro pode contribuir para a preservação e valorização da cultura local. Essa vivência enriquece a experiência turística de forma significativa, e ainda estimula a geração de renda e emprego para os artesãos, impulsionando a economia da região.

3.2 O produto tecnológico: roteiro de turismo criativo

O desenvolvimento de um roteiro de turismo criativo, que valorize o artesanato local e promova a interação entre turistas e comunidade, requer um planejamento cuidadoso e a adoção de estratégias eficazes.

Ao seguir os roteiros de vivências do artesanato, os visitantes terão a oportunidade de serem recebidos pelos próprios artesãos no local onde produzem suas artes, onde irão conhecer as histórias, inspirações e técnicas utilizadas, além de poder acompanhar e experienciar o processo criativo artesanal.

O produto tecnológico em forma de um roteiro de turismo criativo representa uma abordagem inovadora para explorar o artesanato local de forma interativa, que permite experiências, descobertas e aprendizados.

Segundo Almeida (2021, p.41), o Turismo criativo pode ser definido como:

[...] o desenvolvimento de atividades que têm como objetivo oferecer uma experiência de aprendizagem autêntica e participativa, motivada pelo desejo do visitante de aprender algo peculiar sobre o local visitado e cuja vivência é facilitada por um anfitrião que tem a expressão criativa apresentada inserida no seu cotidiano. (Almeida, 2021, p.41)

Com essa definição do turismo criativo de artesanato, entende-se que os roteiros de turismo criativo de artesanato envolvem a criação de itinerários que vão além do simples deslocamento de uma pessoa de um lugar para outro.

Além disso, por meio desses caminhos de turismo criativo será possível promover o planejamento adequado, a gestão eficiente, a promoção atrativa e a comercialização dos produtos artesanais, e ainda, que contribua no desenvolvimento econômico e na preservação das tradições culturais da comunidade local.

De acordo com Chimenti e Carvalho (2020), os roteiros turísticos, sejam eles organizados por agências ou criados de forma independente, desempenham um papel crucial ao apresentar e dar sentido aos atrativos de um determinado lugar, além de atrair a atenção do público interessado em explorar esses locais. Em áreas já conhecidas, os roteiros têm a capacidade de prolongar a estadia dos visitantes. Por

outro lado, em lugares menos explorados pelo turismo, os roteiros turísticos podem impulsionar o desenvolvimento econômico local.

Com relação ao processo de desenvolvimento de um roteiro, entende-se que a integração de todos os atores é fundamental no processo de planejamento, pois este quando abordado de maneira inclusiva e colaborativa, facilita a troca de ideias e possibilita uma compreensão mútua dos papéis individuais a desempenhar, o compromisso com os princípios da sustentabilidade nos âmbitos social, cultural, econômico e ambiental, bem como a avaliação dos possíveis impactos gerados pela atividade turística na região (Serpa et al, 2019).

No processo de planejamento, outro detalhe interessante para a roteirização turística é o diagnóstico, que busca descrever a situação atual da atividade turística de uma localidade, identificando potencialidades, oportunidades, dificuldades, ameaças e impactos. (Serpa et al, 2019). Essa análise é fundamental, pois no planejamento é preciso pensar em todos os possíveis impactos e tentar prever o que pode acontecer e suas consequências. (Ricci; Sant'Anna, 2009)

Com relação a participação de todos os atores, esta não deve se limitar apenas às fases iniciais do processo, ou seja, ao planejamento. É necessário reconhecer que esses mesmos atores devem desempenhar um papel fundamental como agentes de desenvolvimento, gestão e controle da atividade turística em sua totalidade (Gândara; Torres; Lefrou, 2005).

Ainda no processo de roteirização turística, o Mtur afirma que a roteirização turística é importante para o desenvolvimento socioeconômico do país e dá vida turística aos pontos de interesse que estão espalhados, ao integrá-los e organizá-los. Ressalta ainda, que deve ter como base a oferta turística efetiva ou a demanda turística efetiva ou potencial e sua operacionalização deve ser feita por meio da promoção e da comercialização (Brasil, 2007).

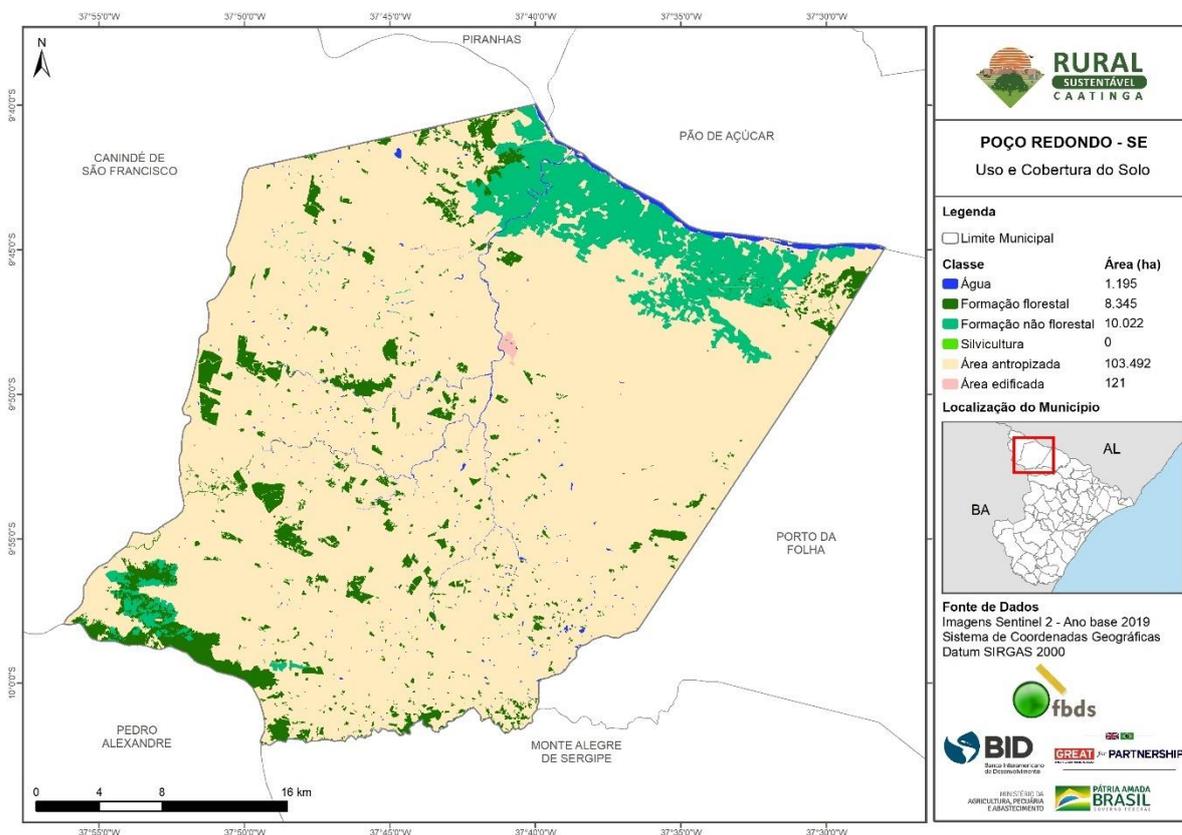
Em síntese, espera-se que o roteiro desperte aos visitantes um profundo apreço pelo artesanato e crie memórias duradouras das experiências vivenciadas, tendo em vista que essa troca de experiência contribui para um envolvimento mais significativo, adaptando-se às necessidades e interesse dos participantes, valorizando o trabalho dos artesãos, e ainda, reforçando a importância de preservar a diversidade cultural do município.

4. Resultados e Discussão

A pesquisa revela desafios a serem enfrentados, ao mesmo tempo em que destaca as vantagens do desenvolvimento de um produto tecnológico, como um roteiro turístico de artesanato, no município de Poço Redondo, em Sergipe.

O município de Poço Redondo, localizado na região do Alto Sertão do Estado de Sergipe, encontra-se a aproximadamente 170 km da capital Aracaju (Emdagro, 2022). Este município apresenta um considerável potencial para fortalecer o setor turístico, por meio da exploração de seus encantos naturais, culturais e históricos, além de sua rica diversidade de artesanato e produção cultural.

Figura 1: Mapa do município de Poço Redondo/SE



Fonte: Sirgas, 2000.

A figura 1 apresenta a localização do município de Poço Redondo/SE, que se destaca por possuir a maior área territorial (1.232,59 km²) em comparação com os demais municípios sergipanos. Além disso, fazem limite com Poço Redondo os municípios vizinhos, tais como Canindé de São Francisco, Estado de Alagoas

separado pelo Rio São Francisco, Porto da Folha, Monte Alegre de Sergipe, e o Estado da Bahia. (Emdagro, 2022)

O município de Poço Redondo teve sua origem a partir do desmembramento do território em que fazia parte. A cidade surgiu por volta do ano 1902 quando Manoel Pereira decidiu transferir sua fábrica de descaroçar algodão do arraial de Poço de Cima para Poço Redondo, o que contribuiu para a chegada de outros habitantes no local. (Emdagro, 2022)

Segundo Costa (2010), ao visitar Poço Redondo, é imperdível apreciar o seu artesanato exuberante, que inclui principalmente a renda de bilro, os bordados intrincados de ponto cruz e os habilidosos artesãos que trabalham com maestria o couro e a madeira, criando verdadeiras preciosidades, como selas, gibões, chapéus de couro, santos, cangaceiros e representações típicas do Nordeste.

Ao considerar a diversidade do artesanato presentes no município, é essencial destacar algumas vantagens competitivas que podem ser percebidas a partir do desenvolvimento de um roteiro turístico criativo de artesanato.

A diversidade do artesanato local pode proporcionar uma experiência única para os visitantes que terão a oportunidade de explorar técnicas tradicionais e produtos autênticos. Além disso, a valorização da cultura local e o estímulo à economia da região serão benefícios significativos que deverão contribuir para a preservação do patrimônio cultural e gerar renda para os artesãos. Acresce-se ainda, o fortalecimento da identidade cultural e o reconhecimento do destino como referência no turismo cultural, o que tornará as vivências artesanais um diferencial competitivo em relação a outros municípios e uma experiência enriquecedora tanto para os visitantes quanto para a comunidade receptora e artesãos.

O desenvolvimento de um roteiro turístico criativo do artesanato para o município de Poço Redondo/SE não está isento de desafios.

A preservação do patrimônio cultural e a capacitação dos artesãos (uso de tecnologias) são fundamentais para garantir a autenticidade e uma experiência turística de qualidade. Além disso, de acordo com a observação em campo, notou-se a necessidade de voltar um olhar para a infraestrutura turística adequada. A organização dos grupos de artesanato pode ser também um desafio importante para estabelecer uma estrutura organizacional eficiente que promova a união e a comercialização dos produtos, tendo em vista que foi identificado que alguns grupos

não estão devidamente organizados. Já a divulgação efetiva do roteiro, a gestão sustentável do turismo e a participação ativa da comunidade são outros desafios a serem enfrentados a partir da implementação do roteiro.

O desenvolvimento de um roteiro turístico criativo do artesanato de Poço Redondo/SE, pode ser uma estratégia promissora que pode contribuir para o turismo cultural do município.

No entanto, superar os desafios apresentados requer um esforço conjunto, de modo que envolva o compromisso dos gestores locais, a cooperação dos artesãos e a participação ativa da comunidade.

Assim, é possível explorar de forma sustentável o potencial do artesanato de Poço Redondo, fortalecendo o turismo, preservando a cultura, impulsionando a economia local e oferecendo aos visitantes uma experiência enriquecedora e memorável.

Em resumo, os resultados da pesquisa foram através da análise do referencial teórico, e da realização de levantamento bibliográfico, documentais e pesquisa de campo, com o objetivo de aprofundar nosso entendimento sobre a área de estudo e os artesanatos associados a ela.

Conclusões

Com a continuidade desta pesquisa, espera-se fortalecer as relações entre o artesanato de Poço Redondo/SE e o turismo, permitindo que desempenhe um de seus principais papéis sociais: promover a aproximação entre a cultura e a tradição de um povo. Isso ocorre porque o artesanato não apenas reflete o modo de vida das pessoas, mas também, por meio do turismo criativo, promove o compartilhamento do "saber-fazer" e fornece informações culturais aos turistas interessados em conhecer do destino. Essa interação beneficia tanto o desenvolvimento local quanto as atividades turísticas.

Além disso, o estudo visa contribuir positivamente para a imagem do destino turístico, potencializar sua atratividade e aumentar sua competitividade, além de atender para o patrimônio cultural de Poço Redondo, elevando-o à categoria similar de prestígio e relevância para a memória e identidade deste município e das comunidades escolhidas para estudo.

Destarte, o desenvolvimento de um novo produto tecnológico em forma de um roteiro turístico para o município de Poço Redondo/SE, em especial para os artesãos permitirá que os benefícios sejam percebidos com a consolidação do produto, isto é, às tradições culturais do município, suas memórias, e ainda, possibilitando o incremento da renda, participação ativa da coletividade local e a melhoria na experiência dos visitantes.

Referências

ALMEIDA, Larissa. **Turismo criativo: uma viagem por culturas, encontros e experiências**. Rio de Janeiro: Bambual, 2021. 112 p.

BRASIL. **Lei nº 13.180, de 22 de outubro de 2015**. Diário Oficial da União. Brasília, 2015.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Governo Federal do Brasil. **Programa do Artesanato Brasileiro (PAB)**. Brasília, 2012.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Programa de Regionalização do Turismo - Roteiros do Brasil: Módulo Operacional 7 Roteirização Turística**. Coordenação Geral de Regionalização. – Brasília, 2007.

CASCUDO, Luis da Câmara. **Tradição, ciência do povo**. São Paulo: Perspectiva, 1971.

CHIMENTI, Silvia; TAVARES, Adriana de Menezes. **Roteiro turístico: É assim que se faz**. Editora Senac São Paulo, 2020.

COSTA, Rangel Alves da. **Poço Redondo: Aspectos sobre o refúgio do sol (segunda viagem)**. Disponível em: <https://www.recantodasletras.com.br/artigos/2448559>. Acesso em: 20 de abril de 2023.

DENZIN, Norman K.; LINCOLN, Yvonna S. **O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

EMDAGRO. **Município de Poço Redondo**. Governo de Sergipe, 2019.

EMDAGRO. **Poço Redondo**. Série informações básicas municipais junho/2022. Governo de Sergipe, 2022.

GÂNDARA, José Manoel; TORRES, Enrique; LEFROU, Daniel. **A participação de todos os “atores” no processo turístico**. 2005.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

MOESCH, Marutschka. **A produção do Saber Turístico**. São Paulo: Contexto, 2000.

OLIVEIRA, Jéssica Glauciene de; FREIRE, Silvana Carvalho. **Artesanato como elemento de identidade cultural e turismo**. Revista Turismo em Análise, v. 26, n. 1, p. 32-48, 2015.

PRUDENCIO, Ana Valquiria. **O tecer das mãos: produção artesanal, design e sustentabilidade na serra gaúcha**. 2012.

RICCI, Fábio; SANT'ANA, Rosangela. **Desenvolvimento turístico sustentável: o artesanato local como alternativa na cidade de Santo Antônio do Pinhal, Sp**. CULTUR-Revista de Cultura e Turismo, v. 3, n. 1, 2009.

ROSEMBAUM, Marcelo. **Várzea Queimada: Espírito, Matéria e Inspiração**. São Paulo: Brasil, 2016.

SANTOS, Thiago de Sousa et al. **O Artesanato como elemento impulsionador no Desenvolvimento Local**. VII Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia, 2010.

SERPA, et al. **Turismo, patrimônio e regionalização**. São Paulo: Érica, 2019.

SIRGAS. Imagens Sentinel 2 - Ano base 2019 / Sistemas de Coordenadas Geográficas Datum. 2000.

SCÓTOLO, Denise; NETTO, Alexandre Panosso. **Contribuições do turismo para o desenvolvimento local**. CULTUR: Revista de Cultura e Turismo, v. 9, n. 1, p. 36-59, 2015.

TRABALHO E TURISMO NO ALTO DO CORCOVADO: ESTUDO ACERCA DO CRISTO REDENTOR

WORK AND TOURISM ON THE TOP OF CORCOVADO: A STUDY OF CHRIST THE REDEEMER

TRABAJO Y TURISMO EN LA CIMA DEL CORCOVADO: UN ESTUDIO DE CRISTO REDENTOR.

Bruno da Silva Cruz ¹

Pablo Henrique de Oliveira Moreira ²

Resumo

O presente trabalho tem como objetivo descrever as alterações nas relações de trabalho no entorno do monumento do Cristo Redentor na cidade do Rio de Janeiro-RJ, tendo como ponto de partida os trabalhadores que foram desalojados de seus estabelecimentos, busca-se estabelecer uma interlocução com a teoria sobre o trabalho no turismo. Para alcançar esse objetivo, uma das técnicas empregadas foi a observação participante, também foram realizadas entrevistas informais com os lojistas, funcionários do ICMBIO e uma entrevista em profundidade com uma trabalhadora a fim de compreender as ações de governança presentes no alto do Corcovado e traçar um panorama geral relacionado às condições de trabalho dos trabalhadores do setor turístico. A observação participante foi realizada por um dos autores deste estudo, que trabalhou diretamente no Cristo Redentor durante as ações de despejo em 2021, tendo acesso direto aos participantes do estudo. As entrevistas informais foram conduzidas ao longo de 2021, já a entrevista em profundidade ocorreu em junho de 2023. Durante o estudo verificou-se que o local onde o Cristo Redentor está localizado já era visitado antes da construção do monumento, e atraía turistas devido à sua paisagem. A construção do monumento religioso integrou o complexo, tornando o alto do Corcovado um dos destinos turísticos mais visitado do país e um dos mais conhecidos no exterior. Através de documentos foi possível localizar o senhor Jose Manoel como o primeiro a ter um comércio no Cristo Redentor. Ao longo dos anos, à medida que o número de visitantes aumentava, os comerciantes ampliavam seus comércios com a autorização da igreja, tal situação mudou e ocasionou os desalojamentos no final de 2020, devido à política de privatização de unidades de conservação federal no governo de Bolsonaro, com a gestão do Ministro Ricardo Salles. Além da coleta de dados por meio de observação participante e entrevistas, o trabalho também se baseou em reportagens jornalísticas e pesquisa bibliográfica para caracterizar o objeto de estudo. A análise bibliográfica, as observações e as entrevistas realizadas indicaram que a lógica neoliberal é predominante no processo de turistificação do Corcovado. Embora haja algumas ações relacionadas ao desenvolvimento socioambiental, elas ainda são limitadas e não geram resultados expressivos. As disputas no alto do morro do Corcovado ainda persistem, exigindo pesquisas mais aprofundadas para pensar em uma forma de governança turística que abranja os diversos interesses em jogo no local.

¹ Mestrando no Programa de Pós-graduação em Turismo (PPGTUR) da Faculdade de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal Fluminense (FTH/UFF) - Bolsista CAPES; Bacharel em Hotelaria (UFRRJ), currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2684972259131579>; E-mail: bruno_cruz@id.uff.br.

² Mestrando no Programa de Pós-graduação em Turismo (PPGTUR) da Faculdade de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal Fluminense (FTH/UFF) - Bolsista CAPES; Bacharel em Turismo (UFMG), currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8637507185013466>; pablohom@id.uff.br.

Palavras-chaves: Turismo, trabalho, Cristo Redentor. ICMBIO. Governança Turística

1. Introdução

O Cristo Redentor na cidade do Rio de Janeiro foi eleito em votação pela internet como a sétima maravilha do mundo moderno em 2007 (SIQUEIRA, 2015). No ano de 2021 o monumento completou 90 anos (ALVAREZ, 2021; PINHEIRO, 2021). Neste ano houve mudanças políticas que culminaram no despejo de lojistas e trabalhadores, das lojas do entorno, cujo as famílias já trabalham desde a criação do monumento em 1931. O que ocasionou perguntas sobre as disputas sobre o uso da localidade no cume do Corcovado.

O monumento do Cristo Redentor está localizado na Floresta Nacional da Tijuca³ que faz parte do Parque Nacional da Tijuca⁴ (Parna Tijuca), apesar dos nomes serem parecidos na prática elas possuem suas especificidades. Sendo assim, o Parque Nacional da Tijuca (Parna Tijuca) é uma unidade de conservação⁵ federal por isso as ações que são feitas dentro dos limites da floresta ficam a cargo do ministério do meio ambiente sendo executadas pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBIO). Deste modo, esta unidade de conservação se subdivide em quatro setores: Floresta de Tijuca, Serra da Carioca, Pedra Bonita/Pedra da Gávea, e Pretos Forros/Covanca. O parque apresenta flora e fauna bastante diversificadas, belezas naturais e obras de grande valor arquitetônico como o Cristo Redentor, uma das sete maravilhas do mundo.

Com relação a mobilidade e as formas de acesso existem duas formas oficiais de acesso ao monumento. O Trem do Corcovado e as Vans Paineiras Corcovado ambas operam sob concessão (FRAGA, 2011). Uma forma alternativa de acesso ao corcovado que vem ganhando adeptos ano a ano é pela trilha que liga o Jardim Botânico do Rio de Janeiro ao alto do Corcovado.

³ Com o Decreto Nº 50.923, DE 6 DE JULHO DE 1961 criou-se o parque nacional do Rio de Janeiro e em 1967 o Decreto n.º 60.183, de 8 de fevereiro de 1967 – alterou o nome do parque para o que conhecemos hoje como Parque Nacional da Tijuca.

⁴ Desde meados do século XIX existe a preocupação com a preservação da floresta. Em 1861 as terras da atual Floresta foram declaradas pelo Imperador Pedro II como floresta protetora, neste ano iniciou-se o processo de reflorestamento da que hoje conhece-se como a maior floresta replantada do mundo.

⁵ Unidade de conservação de uso sustentável.

Com exceção do platô do monumento que é administrado pela Mitra⁶ todo o entorno é administrado pelo ICMBIO que realiza ações de controle de acesso e uso público das atividades na floresta como as ações de turismo entre outras atividades e ainda executa as políticas de acesso ao parque.

Sendo assim, um dos autores desta pesquisa tendo atuado no trem turístico do corcovado e sendo também um trabalhador da área do Cristo Redentor se conecta aos fatos ocorridos no ano de 2021 e que até hoje reverberam na área do monumento. Neste sentido, o presente estudo buscará a partir da perspectiva das trabalhadoras e trabalhadores despejados das lojas do corcovado dialogar com as ações do Ministério do Meio Ambiente, do ICMBio e da igreja católica presentes naquela localidade. Portanto, surgem questionamentos em torno das políticas que regem a atividade dos trabalhadores no turismo naquela localidade. Em uma perspectiva mais ampla de que forma as ações políticas interferem nas atividades do turismo no Cristo Redentor?

Ademais, dentro de um contexto onde verifica-se que pesquisas na área do turismo muitas vezes excluem os trabalhadores do setor a presente pesquisa vai de encontro a esse perfil (SILVA et al., 2022). De acordo com pesquisas documentais e históricas o turismo no alto do corcovado é uma atividade que ocorre desde antes da construção do monumento do Cristo Redentor em 1930 (ALVAREZ, 2021; PINHEIRO, 2021). O alto da montanha com suas belezas únicas já atrai a atenção dos visitantes desde a chegada dos portugueses. No século 18 chegou até a ser uma base militar para a vigília da baía de Guanabara. Com a construção do monumento a paisagem que já era exuberante adicionou mais um elemento para compor o conjunto paisagístico da cidade do Rio de Janeiro.

De acordo com o jornalista Rodrigo Alvarez a primeira pessoa que iniciou um comércio no entorno do Cristo Redentor foi o senhor José Manoel que havia trabalhado na construção do Cristo Redentor e permaneceu morando lá no alto e atuava como zelador do monumento. Dentro desse contexto, os atuais lojistas que foram retirados de seu trabalho no ano de 2021, tem em maior ou menor grau relação direta com o senhor José Manoel. Entre os anos de 2020 e 2021 as ações impetradas pelo Ministério do Meio Ambiente despejou esses trabalhadores. O Ministro a época

⁶ A Mitra é responsável pela paróquia, pela distribuição dos sacerdotes e organização dos vicariatos. A estátua do Cristo Redentor tem seus direitos de uso comercial pertencentes à Mitra Arquiepiscopal do Rio de Janeiro. O acesso à estátua é realizado através do Parque Nacional da Tijuca, administrado pelo (ICMBio).

era o Ricardo Salles que meses depois veio a ser exonerado e meses antes havia feito a seguinte declaração:

“Então pra isso... precisa ter... um esforço maior nosso aqui enquanto estamos nesse momento de tranquilidade no aspecto de cobertura de imprensa porque só se fala de Covid... e... “passando a boiada” e mudando todo o regramento e “simplificando as normas” agora tem um monte de coisa que é só parecer caneta, parecer caneta, sem parecer também não tem caneta, dar canetada sem parecer é cana” (Fala do ex-ministro Ricardo Salles em 22 maio de 2020).

Assim, verifica-se que a turistificação dos lugares em sua grande maioria quando não se atentam para um desenvolvimento sustentável onde se inserem os atores políticos, os empresários e a comunidade (nativos e/ou trabalhadores) ocorre de forma a trazer muitos prejuízos aos mais que mais precisam. Sobretudo quando se verifica que muitas ações que impactam o turismo no Brasil passam por pastas ministeriais que não conversam com o turismo.

Neste sentido, Fratucci argumenta que o turismo é “um fenômeno complexo, composto por um elenco relativamente grande de componentes que se relacionam e interrelacionam constante e simultaneamente, dentro de uma lógica que inclui muitas incertezas e casualidades” (Fratucci, 2000, p. 123). Muitas incertezas para os trabalhadores e muitas certezas de lucro para determinados grupos empresariais.

Ainda sobre a turistificação, os mais afetados negativamente pelas ações, são os mais vulneráveis economicamente, pois na maioria das vezes quem detém poder político ou mais poder econômico, agem para fazer com que suas vontades sejam postas em prática. E assim, em muitos casos levam uma parcela trabalhadora da população a ficar até mesmo sem a sua única fonte de renda, como o caso aqui relatado.

Pensando no turismo sob a perspectiva do espaço território, planejamento-gestão e como fenômeno atividade, Fratucci (2014) alega que o desafio de (re)pensar e refletir sobre três pares de categorias tão presentes nos estudos sobre o turismo: espaço-território, planejamento-gestão e fenômeno-atividade” (Fratucci, 2014 p. 89).

Com relação ao par dicotômico planejamento e gestão pode se dizer que na atualidade é um desafio para os gestores, principalmente para os gestores públicos. No Cristo Redentor essas discrepâncias entre planejamento e gestão se tornam críticas pois se tem de um lado o interesse religioso, por outro o interesse do capital, e por outro o interesse do governo federal, como relata o jornal o Globo em setembro

de 2021 que expõe de forma contundente estas relações quando um sacerdote foi impedido de chegar a capela no Cristo Redentor.

RIO — Uma polêmica envolvendo o padre Omar Raposo, reitor do Santuário Cristo Redentor, e o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), que faz a gestão do Parque Nacional da Tijuca, por onde se acessa o Corcovado, veio à tona neste fim de semana, através de uma nota de repúdio, e foi parar na polícia, nesta segunda-feira, dia 13. No texto, o sacerdote alegava ter sido barrado por seguranças do instituto quando tentava passar pela guarita, localizada na Estrada das Paineiras, para realizar um batizado no santuário. A cerimônia estava inicialmente marcada para ocorrer às 7h30, mas só foi realizada duas horas depois, quando todos (incluindo pais e padrinhos) conseguiram subir até o monumento. (O GLOBO, 2021).

Este fato ocorrido envolvendo o reitor do Santuário do Cristo Redentor demonstra como que as disputas territoriais, de narrativa e de espaço interferem nos processos turísticos e corroboram para que sejam desenvolvidas ferramentas de governança integradas para que o desenvolvimento da localidade ocorra de forma harmônica com o meio-ambiente, com os agentes sociais, o estado, a igreja e os demais envolvidos no processo turístico.

Este acontecimento envolvendo o sacerdote aconteceu em meio a ação de despejo dos lojistas como noticiado pelo portal G1:

Nos últimos anos, a Igreja Católica, os comerciantes e o Ministério do Meio Ambiente travam uma disputa pelo controle dos pontos. Muitos dos lojistas estão no local há décadas, em acordo firmado com a Arquidiocese do Rio. A Igreja entende ser dela o direito de ceder a concessão dos espaços, mas a União contesta. (SATRIANO, 2021).

Na mesma matéria o advogado Ewerton Oliveira diz que as lojas pertencem a família a quatro gerações, em entrevista ele diz:

É uma tristeza, realmente. Não tem como negar. Principalmente quando você está falando de uma história que não é de nove dias, mas de noventa anos. É uma história que, de algum modo, envolveu a dedicação de uma vida de uma família a esse lugar. Por outro lado, a gente tem que ser muito grato de ter podido escrever, até aqui, essa história tão longa", afirmou o advogado ao G1. (SATRIANO, 2021).

Neste sentido, este trabalho buscará descrever as relações de trabalho acerca do Cristo Redentor do ponto de vista dos trabalhadores desalojados das lojas tentando fazer a interlocução com a teoria sobre o trabalho no turismo.

Assim, através da busca exploratória na literatura sobre o trabalho no turismo o que se constata ainda é uma falta de estruturação dessa importante área, como aponta Silva et al. (2022), os estudos sobre o trabalho no turismo são pouco

articulados e até mesmo a busca bibliográfica fica comprometida devida a semântica da palavra pois quando se busca trabalhos com o título de “trabalho no turismo” os resultados que se obtém vão na contramão daquilo que efetivamente se está buscando. Devido à dificuldade de encontrar e se relacionar os estudos dessa área este trabalho se propõe a analisar o caso dos trabalhadores despejados das lojas do Cristo Redentor como uma contribuição para os estudos na área.

Por fim, o objetivo do trabalho será compreender as ações de governança presentes no alto do corcovado, através de entrevistas formais e informais com os lojistas e agentes do ICMbio traçar um panorama do ocorrido e relaciona-las de uma forma geral com as condições de trabalho dos trabalhadores do setor turístico. Fazendo quando possível um paralelo entre a teoria e a pratica.

2. Metodologia

Para fins de se alcançar o objetivo proposto acerca dos trabalhadores do Cristo Redentor, este estudo buscou se estruturar empiricamente em torno de uma pesquisa qualitativa e descritiva. Tendo como coleta de dados a observação participante, as entrevistas informais e uma entrevista formal em profundidade com uma trabalhadora de uma das lojas que foram fechadas no alto do corcovado. Segundo Denker (1998, p. 137) “a pesquisa participante é realizada mediante a integração do pesquisador no grupo a ser pesquisado, mas sem obedecer a uma proposta predeterminada de ação. Para Gil (2008, p. 100) a observação apresenta como principal vantagem a percepção de fatos diretamente sem qualquer intermediação.

Devido à proximidade com o objeto estudado a observação juntamente com as entrevistas permitiram uma concatenação mais estruturada da pesquisa. Sobre as entrevistas Gil (2008) expõe que são bastante adequadas para a obtenção de informação acerca do que as pessoas sabem, creem, esperam, sentem ou desejam. A observação participante se dá em um contexto onde um dos autores deste estudo trabalhou no Cristo Redentor no momento que as ações de despejo estavam acontecendo em 2021 tendo acesso direto aos participantes do estudo.

Sendo assim, sobre a observação participante foi possível conversar com os trabalhadores no de 2021, 2022 e 2023. No ano de 2021, época que ocorreu o evento, eles estavam mais propensos a falar devido a esperança que eles tinham de que expor

a situação que eles estavam passando poderia ajuda-los a retornar a seus postos de trabalho. Já no ano de 2023 o que se constata é uma certa desconfiança que eles têm porque, possivelmente acreditam que as chances de retornar ao seu antigo local de trabalho é muito baixa. Para este trabalho foram enviados questionários estruturados no ano 2023, mas não obtive respostas.

Sobre a entrevista em profundidade ela foi feita em junho de 2023. O Nome da entrevistada é Estela e além dessa entrevista para este trabalho ela também já foi entrevistada por emissoras de televisão sobre o despejo das lojas no alto do corcovado. Ela começou a trabalhar em 31 de outubro de 1993 ela diz que trabalhou para o Sr° Edson e Sr° Ewerton que são pai e filho que foram os donos das lojas no alto do corcovado. A geração dessa família gerenciava as lojas que citamos neste estudo.

As entrevistas informais foram conduzidas durante e após o ano de 2021 e a entrevista em profundidade no ano 2023 no mês de junho. Nos próximos capítulos serão debatidos alguns conceitos e informações importantes para o entendimento do objeto de estudo.

3. Revisão da literatura

Os estudos sobre os trabalhadores no turismo representam um desafio para os pesquisadores tanto pela dificuldade em delimita-lo como também para reconhece-los como obstáculos na coleta de dados (LADKIN, 2011). No entanto, mesmo com suas contradições, o trabalho no turismo pode ser caracterizado por atividades relacionadas com a prestação de serviços aos turistas, como nas agências de viagens, transporte, hospedagem, alimentação e lazer (FRATUCCI et al, 2022). Devido à complexidade do fenômeno do turismo, como forma de reduzi-lo a um conceito e delimita-lo na maioria das vezes para relaciona-lo ao trabalho o que se encontra são os trabalhadores ligados à área de serviços. Sendo assim, visto que o trabalho no turismo se apresenta de forma complexa Fratucci et al (2022) cita:

Ao refletir sobre as especificidades do turismo, algumas possíveis delimitações para caracterizar o trabalhador como parte do setor de turismo. A primeira é talvez a mais distintiva: o ato de prestar serviços aos turistas. A depender da área onde trabalham, considerando que existem áreas categoricamente "do turismo". Todos esses pontos de análise apresentam variantes, sobretudo quando observamos realidades diferentes, já que cada destino turístico ou região emissora possui características que demandam

serviços específicos, causando uma mudança na importância das ocupações no que diz respeito às vocações turísticas. (FRATUCCI ET. AL 2022 p. 5).

Um prisma pelo qual se pode entender o turismo, enquanto fenômeno, é o que se pode traduzir como “resultado das ações de grupos sociais constituindo um sistema aberto, complexo e dinâmico que está sempre em movimento, tornando-o algo de difícil investigação” (Fratucci, 2014 p.90). Os autores Telles e Valduga ainda complementam dizendo que “O turismo enquanto fenômeno permite uma sistematização da realidade expressa no espaço geográfico” (Telles e Valduga, 2015, pág.12). Ainda nesse sentido Fratucci descreve o turismo enquanto um fenômeno socioespacial.

O fenômeno socioespacial do turismo envolve diversos grupos de agentes sociais diferentes (turistas, empresários, poder público, trabalhadores diretos e indiretos e população residente nos destinos turísticos, entre outros), resultando na turistificação de partes do espaço, produzindo territórios descontínuos, que se organizam a partir da lógica reticular das redes (Fratucci, 2014 p.91).

Para além do debate da organização espacial do turismo, uma outra abordagem importante de se lembrar é a do espaço enquanto mercadoria, nesse sentido, “a produção do lugar ou do atrativo turístico se estruturam em forma de estratégias que valorizam o espaço como mercadoria o transformando em espaço turístico” (Lefebvre (1993) Apud Paiva, 2003, p. 135). Sobre as especificidades e simbolismos, o Cristo Redentor pode ser considerado uma marca do Rio de Janeiro, conforme explica Fratucci.

(...) as especificidades (naturais e culturais) dos lugares são fatores que devem ser avaliados com cuidado nos estudos dos processos de turistificação dos espaços, pois podem contribuir para agregar mais valor à paisagem, dando-lhes um caráter singular, muitas vezes único. É esse valor intrínseco que é capaz de despertar o interesse inicial do turista e que contribui para a construção da imagem (marca) dos destinos turísticos. Assim, o Cristo Redentor no alto do pico do Corcovado é uma especificidade da cidade do Rio de Janeiro que, dada a sua singularidade, foi transformado no seu símbolo, sua marca principal (Fratucci, 2008 p. 12).

Neste sentido, o turismo segundo Rodrigues (1996, p.17) Apud Fratucci (2008) é um fenômeno complexo composto por distintas expressões como: as intuições sociais, uma prática social e também um processo civilizador com seus sistemas de valores – assim, também é um produtor consumidor e organizador de espaços e também uma indústria e um comércio

O monumento do Cristo Redentor além de ser uma obra vinculada à religiosidade, também se transformou em uma localidade turística (PINHEIRO, 2021, FRATUCCI, 2000; 2008). Cabe ressaltar que o morro do Corcovado é um local de visitação turística desde antes da construção do monumento que foi inaugurado em 12 de outubro de 1931 (ALVAREZ, 2021). Dito isto, percebe-se que o seu processo de turistificação acontece anteriormente a construção do monumento.

Segundo Pinheiro (2021) o santuário do Cristo Redentor foi erigido em 2006 e ainda carece de reflexão acadêmica sistêmica, teológica e pastoral. O autor destaca que “Em seus 90 anos de existência, houve reflexões históricas, políticas, arquitetônicas, urbanísticas e musicais sobre a estátua do Cristo Redentor, mas nunca uma tese de doutorado em Teologia sobre o monumento.” (PINHEIRO, 2021, pág. 16). A importância de se tratar o Cristo Redentor como um local religioso ganha importância cada vez mais no sentido de se articular de que forma a igreja se relaciona com os outros entes no entorno do monumento.

Fratucci (2014) destaca o turismo como fenômeno complexo “... operado pelos agentes sociais envolvidos com o turismo, concretiza-se em um fenômeno socioespacial complexo, que tem como face mais visível uma atividade econômica extremamente dinâmica e impactante na contemporaneidade (FRATUCCI, 2014, PÁG, 91.).

4. Resultados e Discussão

Tendo como premissa que o local que hoje abriga o Cristo Redentor já era visitado antes da construção do monumento, verifica-se que turistas são atraídos devido a sua paisagem há muitas décadas e que a construção do monumento religioso foi integrada de forma excepcional à paisagem transformando assim, o alto do corcovado em um dos lugares turístico mais visitado do Rio de Janeiro e um dos mais visitados do país conforme mostram os números de 2019n antes da pandemia (TAVARES, PACHECO E MONDO 2022). Nesse sentido, devido a sua atração de visitantes ao local também gera divisas importantes para o país na forma de arrecadação de impostos e do comércio na localidade (DURAN, 2021).

No entanto, por muitos anos a área do Cristo Redentor, conforme o número de visitantes crescia, os comerciantes também iam ampliando seus comércios com a

autorização da igreja. Foi verificado que o primeiro comércio no alto do corcovado se iniciou com um senhor chamado José Manoel que inicialmente mantinham uma barraca do lado do monumento (ALVAREZ, 2021). Este fato foi confirmado através de documentos e o relato da entrevistada que informou que o seu antigo patrão Sr° Ewerton passou a gerenciar a loja que ela trabalhava após seu pai o Sr° Edson.

O senhor Jose Manoel havia trabalhado na construção do Cristo Redentor durante os anos 20 e depois ficou responsável pelas chaves do Cristo pois também morava lá no alto, fazendo o trabalho de zeladoria e segurança da área. Hoje este trabalho é realizado pelo argentino chamado Pablo.

Conforme o tempo foi passando, os espaços de comercialização de *souvenirs* e alimentação foram se ampliando e a gestão das lojas foram passadas hereditariamente. O que foi alterado no final de 2020 com a política de privatizações de unidades de conservação federal no Governo de Bolsonaro e com a gestão do Ministro Ricardo Salles. Conforme cita o site Brasil de fato em 2022:

Além da natureza, muitas unidades de conservação abrigam populações tradicionais que podem ter seus direitos ameaçados. O governo federal divulgou nesta semana a lista das 10 Unidades de Conservação mais visitadas em 2021. As UCs são geridas pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), mas o governo de Jair Bolsonaro (PL) tem acelerado a privatização das áreas. Entre as 10 UCs que mais atraíram turistas no último ano, seis foram privatizadas ou estão em processo de privatização. Também há casos em que a exploração de serviços de visitação foi transferida à iniciativa privada, que divide a administração com o ICMBio. (PAJOLLA, 2022)

Esse processo que foi iniciado e que ocorreu não somente no Parque Nacional da Tijuca como também em outras Unidades de conservação no Brasil e revela a forma como a política de privatização sem levar em consideração a comunidade e os trabalhadores causam prejuízos a aqueles que mais precisam. O site continua informando que:

Além de belezas naturais únicas, boa parte das UCs abrigam povos e comunidades tradicionais cujos modos de vida estão em sintonia com a preservação da natureza. O assessor jurídico da ONG Terra de Direitos, Pedro Martins, é um dos críticos da privatização. "A privatização vem de um fundamento de que o Estado não teria, em tese, competência para o aproveitamento econômico dessas unidades e as coloca dentro de uma estratégia de mercado", afirmou o advogado ao Brasil de Fato em fevereiro deste ano. "Então se descaracteriza a proteção ambiental dessas áreas a partir da entrega à iniciativa privada, que é, muitas vezes, um processo sem participação social, principalmente das pessoas mais interessadas" (PAJOLLA, 2022).

Durante a entrevista com a Estela ela relata que já trabalhava ali há mais de vinte anos e que a loja de *souvenirs* era como a sua segunda casa. Ela relatou que os antigos patrões sempre valorizaram os funcionários, ela diz que trabalhou para 3 gerações da mesma família e chegou a mostrar fotografias desse tempo como trabalhadora no alto do corcovado e ficou bastante emocionada durante a entrevista.

Durante as entrevistas informais com os envolvidos nos fatos do alto do corcovado, integrantes do ICMBio, das lojas e da Igreja, o que se observou foram a falta de informações precisas sobre as ações que seriam tomadas. Verificou-se que as ações tomadas pelo Ministério do Meio Ambiente pegaram os trabalhadores e os gestores desta loja de surpresa. De acordo com informações jornalísticas veiculadas à época, o processo que retirou as lojas da família e passou para a gestão do grupo cataratas ocorreu de forma irregular.

Por fim, de forma geral, de acordo com a observação e as entrevistas, as ações do ICMBIO na localidade ocorrem em alguns casos de forma pouco transparente o que ocasiona diversos conflitos na localidade

Conclusões

Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi o de apresentar um panorama sobre o processo de desalojamento de trabalhadores de lojas do alto do corcovado, Cristo Redentor. Entendendo esses trabalhadores como trabalhadores do turismo, uma vez que, desenvolviam seus trabalhos em um dos locais turísticos mais famosos do Brasil. E também, em paralelo, expor a disputa entre a igreja católica e o ICMBIO sobre o controle das lojas do monumento e de que forma essas ações levaram ao fechamento dessas lojas no alto do corcovado afetando diretamente os trabalhadores naquela localidade.

Ademais, este trabalho também se valeu de reportagens jornalísticas e de busca bibliográfica para caracterizar o objeto de estudo em questão. Dito isto, segue algumas considerações pertinentes deste trabalho.

Foi verificado pela análise bibliográfica a observação e a entrevista para este trabalho que a lógica neoliberal dá a tônica no processo de turistificação do Corcovado. Apesar de haver algumas ações concernente ao desenvolvimento socioambiental elas ainda são tímidas e não geram resultados expressivos. As ações

mais contundentes do ICMBIO se referem aos projetos de guias locais que dá oportunidade para os guias das localidades no entorno do parque e o estímulo à contratação de pessoas da região pelas concessionárias.

Sobre as disputas no alto do morro do Corcovado elas ainda permanecem e ao longo dos próximos anos será preciso que sejam realizadas pesquisas mais aprofundadas para que sejam pensadas uma forma de governança turística que contemple os diversos interesses em jogo na localidade e que os estudos do turismo possam contribuir para que o ponto turístico mais famoso do Brasil também seja o que melhor expresse os benefícios de uma profícua governança turística pautadas nos princípios da sustentabilidade e de bem-estar social.

Agradecimentos e apoios: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES).

Referências

ALVAREZ, R. **Redentor:** a biografia do Cristo de Braços abertos, ilustre morador do Corcovado, orgulho do Brasil, maravilha do mundo. Rio de Janeiro: Editora Globo SA, 2021.

DENKER, A. F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. futura.** 1998.

DURAN, P. Cristo Redentor gera 21 mil empregos e movimenta R\$ 1,4 bi ao ano, aponta FGV. **CNN, Rio de janeiro 12 de outubro de 2021.** Acesso em: 10 de junho de 2023. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/nacional/>.

Entenda a polêmica entre a Igreja Católica e o ICMBio sobre o acesso do Cristo Redentor: Conheça os principais pontos desta confusão que veio à tona no sábado e parou na delegacia. **O Globo.** Rio de Janeiro, 14 de setembro de 2021. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/rio/entenda-polemica-entre-igreja-catolica-o-icmbio-sobre-acesso-do-cristo-redentor-25196085>> Acesso em: 20 jan. 2022.

FRAGA, C. C. L. **Contribuição metodológica para a implantação de trens turísticos no Brasil,** 2011, 230 p. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-graduação em Engenharia de Transportes, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2011.

FRATUCCI, A. C. Os lugares turísticos: Territórios do fenômeno turístico. **Geographia** – Ano. II – N°4 – 2000.

FRATUCCI, A. C. **A dimensão espacial nas políticas públicas brasileiras de turismo:** as possibilidades das redes regionais de turismo. Niterói: UFF, 2008. 308 f.

tese (doutorado). programa de pós-graduação em geografia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2008.

FRATUCCI, A.C. turismo e território: relações e complexidades. **Caderno Virtual de Turismo**. edição especial: Hospitalidade e políticas públicas em turismo. Rio de Janeiro, v. 14, supl.1, s.87-s.96, nov. 2014.

FRATUCCI, A. C et al. *Percepciones de los trabajadores del turismo en brasil y la complejidad del fenómeno turístico*. **Gran Tour: Revista de Investigaciones Turísticas**. n.25 pp. 3-26. 2022

GIL, A.C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. Atlas. 2008.

LADKIN, A.: “Exploring tourism labor ”. **Annals of Tourism Research**, v.38, n.3, p.1135–1155. 2011. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.03.010>.

PAIVA, R. A. Sobre a relação turismo e urbanização. Pós. Revista do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da FAUUSP, [S. I.], v. 20, n. 33, p. 126-145, 2013. DOI: 10.11606/issn.2317-2762.v20i33p126-145. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/posfau/article/view/80924>>.

PAJOLLA, M. Privatização atinge maioria dos parques nacionais mais visitados em 2021. **Brasil de fato Lábrea (AM) 25 de abril de 2022**. Acesso em: 10 de maio de 2023. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2022/04/25/privatizacao-atinge-maioria-dos-parques-nacionais-mais-visitados-em-2021-veja-a-lista>

PINHEIRO, A. C. L. **A ecoteologia do Santuário Cristo Redentor à luz da encíclica Laudato Si**. Rio de Janeiro, 2021, 336 p. Tese (Doutorado) – Departamento de Teologia, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2021.

SATRIANO, N. Lojistas do Cristo Redentor se despedem e deixam pontos comerciais nesta terça. **G1 RIO, Rio de Janeiro-RJ. 22 de junho de 2021**. Acesso em: 01 de fevereiro de 2023 disponível em: < <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2021/06/22/lojistas-do-cristo-redentor-justica.ghtml>>.

SILVA, I. C. M. et al.. A produção científica em Turismo e Trabalho: uma subárea em formação? **Revista de Turismo Contemporâneo**, v.10, n.3, p. 395-416. 2022.

SIQUEIRA, E D. **A Nova Maravilha do Turismo: Práticas Simbólicas e Narrativas Identitárias na Eleição do Cristo Redentor como Nova Maravilha do Mundo Moderno**. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**. v. 7, n. 3. pag. 392 – 410. 2015.

TAVARES, D; PACHECO, L & MONDO, T, S. Chegando bem ao Cristo Redentor ? Uma análise da qualidade do Trem do Corcovado (RJ) pelo método TOURQUAL. **Revista de Turismo Contemporâneo**, v.10 n.3 p. 493-515. 2022.

TELLES, D. H. Q.; VALDUGA, V. O “Espaço Turístico” a Partir da Multiescalaridade Territorial: complexidade e sistematização conceitual. Anais Brasileiros de Estudos

Turísticos - **ABET**, [S. l.], v. 5, n. 3, p. 8–16, 2015. Disponível em:
<https://periodicos.ufjf.br/index.php/abet/article/view/3099>.

RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE O TRABALHO DE PROMOÇÃO DA ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO DA COMUNIDADE POR PARTE DE UM MUSEU MOÇAMBICANO

EXPERIENCE REPORT ON THE WORK OF PROMOTING ACCESSIBILITY AND INCLUSION OF COMMUNITY BY A MOZAMBICAN MUSEUM

INFORME DE EXPERIENCIA SOBRE EL TRABAJO DE PROMOCIÓN DE LA ACCESIBILIDAD Y LA INCLUSIÓN DE LA COMUNIDAD POR PARTE DE UN MUSEO DE MOZAMBIQUE

Nilza Zizinha ¹

Resumo

Este artigo aborda a experiência de trabalho no Museu de História Natural em Maputo desenvolvido em escolas localizadas nos distritos e localidades distantes no âmbito do projeto de acessibilidade “Museu nas Escolas”. Este artigo é descritivo e tem como objetivo partilhar parte de soluções de inclusão social de comunidades desfavorecidas e desinformadas sobre a existência e importância dos museus. Participaram deste projeto, escolas primárias e secundárias entre 2015 a 2018. O projeto aumentou o conhecimento do papel dos museus no seio da comunidade local, tendo em conta que muitos integrantes das comunidades não viam a necessidade de visitá-lo, por não entender a sua importância. Também permitiu criar um plano que incluiu a comunidade local de forma mais ativa, pois percebemos uma maior aderência por parte das comunidades, assim como por parte de diretores das escolas primárias.

Palavras-chaves: Turismo. Museu. Inclusão. Acessibilidade.

1. Introdução

O turismo cresce exponencialmente no cenário mundial, principalmente no que tange a acessibilidade, inclusão e educação. Se relaciona com as questões educativas tendo em vista o lado pedagógico no caso das visitas aos museus. De acordo com o Conselho Internacional de Museus (ICOM, 2022) [Museus são instituições acessíveis e inclusivas que fomentam a diversidade com a participação das comunidades, proporcionando educação, fruição, reflexão e partilha de conhecimentos]. Segundo CADAVEZ (2018), pode-se destacar que, além do papel importante e relevante dos museus na prática de atividades turísticas, são vistos também como lugares de conexão entre passado, presente e futuro.

Pelo fato de que os museus estejam abertos ao público em geral (local, nacional e internacional), se requer aplicação de políticas de inclusão e acessibilidade,

¹ Guia de Turismo e Educadora Ambiental

prevendo soluções como: tradução e interpretação de Libras; transcrição braile; materiais em diferentes formatos acessíveis; guia-interpretação; audiodescrição; legendagem e outros. São meios que servem para partilhar de forma inteligente a diversidade patrimonial existente tanto local, regional quanto nacional.

Alguns autores (MENDONCA; IRVING, 2004; ASKER, 2010; VAN BREUGEL, 2013) apontam que a limitada participação dos atores sociais (comunidade) nas regiões onde se encontram os museus pode-se tornar um obstáculo à realização de atividades como aquelas citadas acima. A falta de conhecimento tem feito das comunidades vítima da exclusão social.

COSSA (2021) argumenta que essa deficiência, tendo em vista a participação dos setores sociais, é o resultado de que alguns não se sentem pertencer, não se identificam com o património exposto nos museus. Como paliativo, os responsáveis dos museus devem propor e criar meios de germinar no coração das comunidades essa sensação de pertencimento e identidade através de exposições museológicas que irão gerar um sentimento de inclusão social e de acessibilidade ao património museológico. Esse sentimento de pertencimento também pode ser reforçado incluindo a comunidade na gestão das instituições Museológicas assim como através da prática da educação patrimonial nas escolas e comunidade (COSSA, 2021, p. 22).

este é um sinal do papel essencial que o museu desempenha nas suas comunidades: independentemente das formas que o museu assume e na relação que mantém com a sua comunidade, ambos procuram uma auto representação de si, da sua história, da sua existência, ainda que uns o produzam para dentro da sua comunidade e outros façam esse exercício de reinvenção para o exterior (MARQUES, 2013, p.235).

A acessibilidade é mais do que lidar com limitações físicas; ela engloba outros fatores, como objetos, dispositivos, ambiente, processos, bens, produtos e serviços de forma compreensível e praticável para todas as pessoas (SANTIAGO VIGATA, 2016, p. 14). Daí a necessidade de criar um plano de acessibilidade, que permitirá reduzir a deficiência de acessibilidade e inclusão tão inerente a muitos museus.

Os Museus em Moçambique, têm tido um número bastante reduzido de visitantes Moçambicanos, com exceção de estudantes, que visitam por imposição dos seus docentes, motivo pelo qual, eles têm criado cada vez mais meios de levar o Museu de encontro a seu público, ou seja expõem o seu acervo fora do seu espaço físico criando dessa forma espaços mais inclusivos. (COSSA, 2021, p.21).

Os Museus vêm inovando constantemente de modo a atrair maior público da sua comunidade e inculcar a consciência de que inclusão e mais que acessibilidade física (DA GRAÇA, 2007, p.2)

O objetivo deste artigo é de relatar a experiência de atividades levadas a cabo pelo Museu de História Natural em Maputo de modo a incluir a comunidade local onde está inserida, bem como mostrar que ela pode ser mais acessível e socialmente inclusiva através de atividades efetivadas por meio do projeto "Museu nas Escolas ou Museu vai à Escola", que consiste na realização de exposições temporárias nas escolas, ou seja, em levar um pedaço do Museu para que os estudantes, assim como a comunidade circunvizinha às escolas selecionadas, possam desfrutar de uma pequena experiência do que é visitar um Museu. No final de cada exposição, o museu obteve conhecimentos de como atrair ainda mais visitantes locais e quais acervos eram mais atrativos para a comunidade local, o que foi fundamental na elaboração de novas atividades educativas.

2. O Museu de História Natural

O Museu de História Natural é uma instituição nacional localizada em Moçambique integrada na universidade Eduardo Mondlane. Tem por objetivos não só proporcionar meios de informação naturalística e etnográfica ao povo, como também promover a realização de trabalhos de investigação no âmbito das ciências naturais e humanas.

O edifício do Museu de História Natural tem uma construção no estilo manuelino, gótico português, uma construção datada do ano 1930/33. O museu foi criado em 1913 na Escola Comercial e Industrial 5 de Outubro e passou por muitas fases e mudanças de aspetos, de nome, bem como de localização. Teve como primeiro nome Museu Provincial, depois de alguns anos tornou-se Museu Álvaro de Castro e só em 1976, após a independência, passou a ter o nome atual de Museu de História Natural.

A exposição do Museu está dividida em 7 salas: a Sala Etnográfica, a Sala dos Grandes Mamíferos ou Sala Peão Lopes, a Sala dos Mamíferos Aquáticos, a Sala dos Mamíferos Terrestres, a Sala dos Peixes, a Sala das Aves e a Sala dos Répteis. Ele está aberto de terça-feira a domingo, das 8:30h às 15:30h, e das 10h às 17h aos fins

de semana. Ele pratica os seguintes preços: crianças abaixo dos doze anos e escolas públicas, entrada grátis, crianças dos doze aos dezoito assim como estudantes universitários, 10 meticais (moeda local) e adultos 50 meticais (moeda local). Aos domingos a entrada é gratuita.

O museu tem um organograma muito comum a muitos outros museus de História Natural: ele possui vários sectores: Direção do Museu, Departamento de ciências sociais conectado a outros ramos de conservação de espécimes, departamento de administração e finanças, também conectado a outras áreas essenciais para o funcionamento do Museu, e o Departamento de museologia onde se encontra o sector responsável pela realização de atividades educativas, o sector de Educação Ambiental, ao qual fazia parte. Este sector é responsável pela implementação e promoção da acessibilidade e inclusão comunitária, e é nele que o projeto de acessibilidade e inclusão comunitária ganhou vida, o projeto "Museu nas Escolas ou Museu vai às Escolas". Projeto este, de educação das comunidades que ainda precisa ser melhorado de modo a consciencializar as comunidades e permitir com que elas percebam qual o seu papel no crescimento das mesmas.

O Museu de História Natural, assim como muitos Museus Moçambicanos, ainda tem um nível de acessibilidade e inclusão bastante reduzidas, tendo em conta a sua grande dependência no orçamento do estado. O orçamento complementar que o Museu produz, e tão baixo, que serve apenas como um complemento para o funcionamento do mesmo. MORENO (2000)

É essa limitação financeira que dificulta a implementação do desafio de fazer adaptações físicas para acomodar pessoas com todo tipo de deficiências, falo de facilidades para deficientes visuais, auditivos, etiquetas com leitura fácil e tátil, para deficientes intelectuais e não falantes da língua. etc.

3. Local e população participante

[O que mantém o museu vivo não é apenas a preservação das peças ou dos bens culturais, mas também a relação desenvolvida com a comunidade], TRILLER (2004). Dinamizar os museus através da animação engloba-se na promoção de práticas sociais que devem ser colocadas ao serviço das comunidades e do seu desenvolvimento (ISSAK, 2006)

O projeto “Museu nas Escolas”, como o nome já diz, focou nas escolas localizadas nos distritos ou em localidades distantes do Museu. Numa primeira fase, o projeto focou em escolas localizadas nos distritos da província em que está inserido o Museu, ou seja, a província de Maputo. Também usou como critério de escolha escolas distantes das vilas e de alguma forma desfavorecidas em termos de localização e integração social, justamente pela sua localização. O museu trabalhou com escolas primárias assim como as secundárias, pois, como o ditado popular diz, “é de pequenino que se torce o pepino”, ou seja, é através do entusiasmo e educação das crianças que podemos alcançar o interesse dos pais, assim como das crianças não pertencentes às escolas alvo. Como público alvo, o projeto envolveu os estudantes do primário e secundário, funcionários das escolas alvos, bem como a comunidade local circunvizinha às escolas. A exposição acontecia uma vez por semana, das oito horas às quinze horas, de modo a alcançar o máximo possível de estudantes e da comunidade local.

4. Etapas para a realização das atividades

Em primeiro lugar realizou-se a escolha das escolas que seriam contempladas pelo projeto. Usou-se como base o critério previamente mencionado, escolas distritais da província de Maputo, com preferência em escolas que não estavam no caderno de registo de visitas ao museu de História Natural. Escolheu-se uma escola primária e uma escola secundária, em cada distrito alvo, isso para cada ano. Por ano trabalhava-se com três distritos, ou seja, 6 localidades (uma localidade para cada escola). Após a escolha das escolas feita, o Museu contactava as escolas de modo a obter a autorização da direção para realização das atividades e, uma vez obtida a autorização, iniciava a preparação do acervo a ser transportado para as escolas, bem como das atividades práticas a serem realizadas no local, afinal, museu é educação, interação e acessibilidade.

Com o acervo já escolhido e a burocracia toda organizada, um dia antes da data determinada, o acervo é embalado e levado à escola para a montagem, dependendo se a exposição será realizada dentro de uma sala ou ao ar livre. Daí a importância da escolha de datas propícias, isso para não danificar o acervo com a exposição ao sol, ao vento ou mesmo às chuvas. Com a exposição temporária já

montada, os guias de turismo escolhidos especificamente para a atividade, ou seja, com domínio do acervo assim como da língua local, ficam disponíveis para a receção, orientação e interpretação do acervo da exposição aos visitantes.

Além da exposição, também se realizou atividades interativas como ensinar os visitantes com a prática o processo de empalhar espécimes, através da técnica de taxidermia (mumificação) ou da conservação em álcool ou formol, assim como o processo de conservação de insetos (processo realizado antes de colocar os espécimes nas salas de exposição).

5. Resultado do projeto

Como resultado deste projeto, o Museu passou a receber mais estudantes de escolas distantes de forma individual, passou a receber também mais grupos de excursionistas trazidos pelos pedagógicos das escolas visitadas, bem como de escolas próximas a elas. Muitos pais passaram a considerar o museu como um local considerável para passar um fim de semana em família. O alcance do Museu às comunidades ainda é reduzido, mas os resultados foram positivos e animadores.

6. Dificuldades na realização dessas atividades

Este projeto foi iniciado justamente para reduzir o défice de visitas das comunidades aos museus, por motivos variados que podem ser de ordem financeira, social ou falta de informação, entre outros, assim como incluí-las naquilo que é o acesso ao conhecimento e conservação da biodiversidade moçambicana. Um orçamento reduzido foi uma das limitações encontradas na organização de exposições de maior qualidade e diversidade, e reduziu o alcance a escolas ainda mais distantes e necessitadas de dessa partilha de conhecimento. Também por motivos da sensibilidade do acervo a ser transportado, se limitou bastante a diversidade da exposição.

A falta de intérpretes de línguas de sinais tornou as exposições pouco acessíveis ao público surdo, e as atividades praticadas não permitiam a participação ativa de pessoas com cegueira pela complexidade no manuseio de produtos e utensílios, que podia representar perigo físico à pessoa que os manuseia.

Considerações Finais

A realização deste projeto permitiu compreender que o museu ainda está muito longe de ser acessível e inclusivo, mas que tem um grande potencial para alcançar um público bastante inexplorado e aumentar seu número significativo de visitantes. Ao organizar este tipo de atividades é de grande importância escolher as escolas alvos de forma cuidadosa, ou seja, as escolas que já frequentam o museu, pelo menos mais de uma vez, não são as ideais para a implementação deste projeto, pois a ideia do projeto é trazer o público que não frequenta e nem conhece o espaço museológico. Há necessidade de escolher com muito cuidado o acervo a ser levado para cada escolas e que atividades serão implementadas, pois a complexidades das mesmas é determinada pela localização e o nível de inserção da escola em questão no meio social.

O aspeto financeiro influencia bastante na qualidade de atividades a serem apresentadas, assim como na escolha das escolas a serem beneficiadas pelo projeto, o que de alguma forma contraria aquilo que consideramos um museu acessível e inclusivo ou o que consideramos museu para todas as pessoas.

Agradecimentos e apoios: bolsista da CAPES e Mestrando no programa Estudos da Tradução na Universidade de Brasília, sob orientação da Professora Dra. Helena Santiago Vigata

Referências

ASKER, S. A. et al. **Effective community based tourism: A best practice manual.** Sydney Sustainable tourism cooperative reseach center. 2010.

CADAVEZ, Cândida. Património cultural e turismo: reflexões a propósito de paz, respeito, tolerância e inclusão. **Revista Iberoamericana de Turismo-RITUR**, v. 13, n. 5, p. 45-77, 2023.

COSSA, Marta Inácio. **Museus e instituições museológicas em Moçambique: uma análise dos desafios e constrangimentos ao seu funcionamento.** Maputo, 2021.

DAS GRAÇAS RIBEIRO, Maria. **Inclusão Social em Museus.** Minas Gerais, 2007

DE MIRANDA MENDONÇA, Teresa Cristina; DE AZEVEDO IRVING, Marta. Turismo de base comunitária: a participação como prática no desenvolvimento de projetos turístico no Brasil-Prainha Do Canto Verde, Beberibe (CE). **Caderno Virtual de Turismo**, v. 4, n. 4, p. 12-22, 2004.

ICOM. **Conferência geral**. Nova Definição de Museu. Praga, 2022.

MARQUES, Joana Ganiho. **Museus Locais: conservação e produção da memória coletiva**. [Revista Vox Musei arte e património]. ISSN 2182-9489. Vol. 1 (2): pp. 235, 2013

MUSEU DE HISTÓRIA NATURAL DE MAPUTO. **Estatística de visitas escolares e individuais** (2016 a 2018)

MUSEU DE HISTÓRIA NATURAL. **Relatórios de atividades do sector de educação ambiental** (2016-2018).

SANTIAGO VIGATA, Helena. **A experiência artística das pessoas com deficiência visual em museus, teatros e cinemas: uma análise pragmaticista**. [Tese de Doutorado em Comunicação]. Brasília, Universidade de Brasília, p. 14, 2016

VAN BREUGEL, Liedewij. Community-based tourism: Local participation and perceived impacts. **A comparative study between two communities in Thailand**. Nijmegen: Radboud Universiteit Nijmegen, 2013.

GRUPO DE TRABALHO

Trabalho em Hotelaria, Alimentos e Bebidas

MULHERES NAS COZINHAS DE RESTAURANTE: UMA ABORDAGEM TEÓRICA

WOMEN IN RESTAURANT KITCHENS: A THEORETICAL APPROACH

MUJERES EN LAS COCINAS DE RESTAURANTES: UNA APROXIMACIÓN TEÓRICA

Bianca Briguglio ¹

Resumo

O artigo tem como objetivo apresentar um referencial teórico para pensar a divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Para tanto, utilizarei um aporte teórico da Sociologia do Trabalho francesa e brasileira, sobretudo as autoras Helena Hirata e Danièle Kergoat. A divisão sexual do trabalho e seus princípios de separação e hierarquia se expressam nas cozinhas profissionais com a alocação de homens e mulheres nas cozinhas quente e fria, a partir de estereótipos de gênero (tarefas de homens e tarefas de mulheres) e suas diferentes valorações. A associação de homens e mulheres a determinadas características naturalizadas e a valorização daquilo que se associa ao masculino nas cozinhas acaba por criar um ambiente de trabalho masculino e masculinizante, hostil para mulheres. Isso também se reflete nos obstáculos enfrentados pelas mulheres para chegarem ao cargo de chefs e para exercerem sua autoridade na cozinha.

Palavras-chaves: divisão sexual do trabalho; trabalho em cozinhas; gênero; relações sociais de sexo.

1. Introdução

Neste artigo, pretendo discutir a divisão sexual do trabalho em cozinhas de restaurantes e outros estabelecimentos de alimentação, baseando-me em um referencial teórico que remete às intelectuais feministas Danièle Kergoat e Helena Hirata. Tratando a divisão sexual do trabalho como um conceito que se refere a uma constante em todas as sociedades conhecidas (Hirata e Kergoat, 2007, 2020), analiso o trabalho de cozinheiras, auxiliares de cozinha, confeitadeiras e chefs para compreender as relações de gênero e as relações sociais de sexo que se estabelecem neste trabalho, assim como as dificuldades que as mulheres encontram neste segmento profissional.

Apresentarei o referencial teórico sobre a divisão sexual do trabalho e os contornos que ela assume nas cozinhas de restaurante baseando-me em pesquisa doutoral realizada entre 2015 e 2020, na qual homens e mulheres que trabalham ou

¹ Doutora em Ciências Sociais pela Unicamp. Pesquisadora do Grupo de Ensino, Pesquisa e Extensão Labor Movens.

trabalharam em cozinhas descreveram suas experiências pessoais, de formação e profissionais durante entrevistas em profundidade, realizadas majoritariamente na cidade de São Paulo.

Apresentarei, de forma breve, a metodologia que foi utilizada nesta pesquisa, sobretudo no que se refere à escolha do arcabouço teórico e metodológico que norteou a investigação: o conceito de divisão sexual do trabalho. Em seguida, farei uma discussão a partir deste referencial teórico, que é o objeto deste artigo, discutindo como o conceito de divisão sexual do trabalho possibilita um olhar específico para o trabalho em cozinhas, permitindo-nos enxergar discriminação, exclusão e até violência neste ambiente laboral. Finalmente, concluo o artigo retomando brevemente os principais aspectos discutidos e propondo que se utilize este momento, no qual chefs se tornam famosos e ocupam cada vez mais espaço na mídia e no debate público, para chamar atenção para as discriminações de gênero nas cozinhas profissionais.

2. Metodologia

A divisão sexual do trabalho refere-se à destinação prioritária dos homens à esfera da produção e das mulheres à esfera da reprodução (Hirata e Kergoat, 2020), entendida como o âmbito do lar, da família e do trabalho doméstico. No caso do trabalho culinário, é possível observar como a divisão sexual do trabalho se expressa, a princípio pela associação da cozinha doméstica como um espaço feminino, uma responsabilidade quase exclusiva das mulheres, embutida no trabalho doméstico cotidiano, enquanto a cozinha profissional é um domínio masculino, dotado de valor e prestígio social.

A divisão sexual do trabalho é orientada por dois princípios organizadores: o princípio da separação e da hierarquização (Hirata e Kergoat, 2007, 2020; Kergoat, 2002, 2009, 2010). O primeiro refere-se justamente à separação entre trabalhos de homem e trabalhos de mulheres, que pode se manifestar pela constituição de guetos ocupacionais que, por sua vez, baseiam-se em ideias naturalizadas de masculino e feminino. O princípio da hierarquização implica que os trabalhos desempenhados por homens têm mais valor social que os trabalhos considerados “de mulher”.

O que legitima a aplicação desses princípios no corpo social é a ideologia naturalista, que “relega o gênero ao sexo biológico e reduz as práticas sociais a ‘papéis sociais’ sexuados, os quais remetem ao destino natural da espécie” (Kergoat, 2010, p.68). Entretanto, isso não significa que a divisão sexual do trabalho seja um dado imutável da história, nem que seu conteúdo seja igual em todas as sociedades. Pelo contrário, ela é dotada de plasticidade e desenvolve relevos específicos a partir dos contextos e configurações históricas, políticas, econômicas e sociais em que se encontra.

De acordo com Hirata e Kergoat (2007),

falar em termos de divisão sexual do trabalho é: 1. mostrar que essas desigualdades são sistemáticas e 2. articular essa descrição do real como uma reflexão sobre os processos, mediante os quais a sociedade utiliza essa diferenciação para hierarquizar as atividades e, portanto, os sexos; em suma, para criar um sistema de gênero (p.597).

Desde os anos 1970, pesquisadoras feministas de distintas correntes teóricas e ideológicas passaram a questionar diversas categorias da Sociologia do Trabalho da época, inclusive questionando o marxismo com relação ao lugar das mulheres nessa teoria. Passaram a reivindicar uma ampliação do conceito de trabalho até então utilizado, herdeiro dessa concepção androcêntrica marxista, que considerava apenas o trabalho produtivo, fabril, do trabalhador homem branco, tratando-o como um “universal” que englobaria o conjunto da classe trabalhadora. Essas pesquisadoras revelaram como esse “universal” era falso e acabava por ocultar não apenas a heterogeneidade da classe trabalhadora, mas diversos conflitos inerentes a ela (Hirata e Kergoat, 2007).

A ruptura se dá principalmente pelo abandono de algumas categorias marxistas e a elaboração de um estudo sociológico das relações sociais, o que implica abordar outras formas de trabalho, como o trabalho informal, não remunerado e, sobretudo, o trabalho doméstico e de cuidados. “Esta definição restritiva do trabalho exclui uma parte substancial dos trabalhos realizados na vida social, precisamente aqueles que não são o objeto de uma remuneração, como os trabalhos domésticos ou a participação ativa em diversas estruturas da sociedade sem fins lucrativos” (Hirata e Kergoat, 2007, p.42).

De acordo com as autoras, o movimento feminista se apoia na tomada de consciência de uma opressão específica, que tornou evidente que uma enorme massa de trabalho era realizada gratuitamente pelas mulheres, um trabalho invisível,

realizado para outros, em nome da natureza e do amor, como se a atribuição deste trabalho às mulheres fosse automática. Assim, a “família”, como entidade natural e biológica se desfez para se tornar lugar de exercício de um trabalho. A seguir, a esfera do trabalho assalariado implodiu, como espaço do trabalho produtivo, do trabalhador masculino, branco e qualificado (*idem*, p.69).

“As condições em que vivem homens e mulheres não são produtos de um destino biológico, mas, sobretudo, construções sociais” (*ibidem*, p.67). Partindo dessa premissa, Kergoat afirma que homens e mulheres configuram grupos sociais que estão envolvidos em um tipo específico de relação social, que são as relações sociais de sexo. Sua concepção de relação social é do conflito, “uma relação antagônica entre dois grupos sociais, instaurada em torno de uma disputa” (Kergoat, 2010, p.94). As relações sociais sempre têm uma base material, que neste caso é o trabalho, e, portanto, a divisão sexual do trabalho é a divisão social do trabalho entre os sexos.

Em função da divisão sexual do trabalho, portanto, cabe à mulher que trabalha fora elaborar estratégias, conciliar jornadas e articular redes para conseguir cuidar dos filhos, dos netos, de pessoas idosas ou que necessitam de atenção especial, da alimentação da família e do trabalho doméstico. E quando essa conciliação não é possível, quando há muitos elementos que fogem ao controle, está colocado socialmente para a mulher que é o trabalho profissional que deve mudar, o que acaba levando muitas delas à informalidade, aos freelas, “bicos” e trabalhos temporários, pois estes são mais facilmente associados à jornada do trabalho doméstico e de cuidados.

3. Revisão da literatura

Discutindo a presença feminina em cozinhas profissionais na França, Patrícia Marie (2018), afirma que, para que as mulheres sejam integradas em uma brigada de cozinha, elas precisaram “camuflar”, tanto quanto possível, sua feminilidade, controlando seus comportamentos e procurando mimetizar os homens. Por outro lado, ela demonstra que os chefs e cozinheiros reconhecem que as aprendizes mulheres eram mais “cuidadasas” e mais “meticulosas”, associando essas características à sua feminilidade (Marie, 2018, p.34).

Harris e Giuffre (2018), duas pesquisadoras estadunidenses, também observaram que as mulheres chefs precisavam cuidar da sua aparência para não parecerem muito femininas (p.104). As mulheres precisariam se vestir de forma mais andrógina, disfarçando seu corpo (como seios e cintura), para que elas pudessem se misturar melhor com os colegas, ou seja, para que elas não se diferenciassem. Tal esforço se justifica, segundo os depoimentos colhidos pelas pesquisadoras, porque uma mulher que não esconde seu corpo ou que não se esforça para “se misturar” (no original, *blend in*) pode perturbar a atmosfera de trabalho ou o sentimento de camaradagem entre os homens (Fine, 1987 apud Harris e Giuffre, 2018, p.104). A ideia de que as mulheres poderiam distrair os homens e prejudicar o trabalho coletivo explica por que algumas mulheres são criticadas por serem atraentes demais².

Nesse sentido, para obterem o respeito dos colegas e serem tratadas com alguma igualdade, as mulheres falavam sobre se “desfeminizar” (*de-feminizing*) para evitar críticas ou comentários sobre seus corpos. Em uma conversa informal, uma pesquisadora que está acompanhando os cursos de Gastronomia do Senac em Curitiba comentou que, para entrar na cozinha, além da obrigatoriedade no uso da touca, não podia usar brincos, maquiagem, nem esmalte de unha.

Joan Acker (1990, p.139) discute a neutralidade de gênero nas organizações, em que a natureza corporificada do trabalho é mascarada, e o conteúdo do trabalho e as hierarquias parecem abstratos, e supõem um trabalhador sem corpo e universal, que é um homem. O corpo do homem, a sexualidade, relações de procriação e trabalho remunerado são subsumidos na imagem do trabalhador “universal”. Imagens de corpos e masculinidades percorrem o processo organizacional, marginalizando mulheres e contribuindo para a segregação por gênero nas organizações.

Graus de habilidade, complexidade e responsabilidade, todos utilizados para construir hierarquia, são conceitualizados como existindo independente de um trabalhador concreto (*idem*, p.149). O mais perto que um trabalhador descorporificado fazendo um trabalho abstrato chega de um trabalhador real é um trabalhador masculino cuja vida se centra em seu trabalho em tempo integral, enquanto sua

² Em um episódio lamentável da televisão brasileira, ao final de um dos programas *Masterchef*, exibido pela Rede Bandeirantes, um dos jurados “entrevista” a única mulher jurada e filma no celular, provavelmente para publicar nas redes sociais, e sem o menor constrangimento afirma: “Muita gente não considera mais você como chef de cozinha, cozinheira, considera você como uma gostosa, maravilhosa, linda, e eu tô louco pra lhe beijar. O que você tem pra responder disso?”. Sem graça, ela responde “Que eu sou as duas coisas”. O vídeo foi publicado em 16 de agosto de 2017 e está disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=8Bebmi17fUs> (acesso em 10/12/2019).

esposa ou outra mulher cuida de suas necessidades pessoais, trabalho doméstico e filhos. A mulher trabalhadora, presumindo que tem obrigações legítimas além daquelas requeridas pelo trabalho, não se encaixa nesse trabalho abstrato.

A neutralização do gênero significa, na verdade, a ocultação das mulheres e do gênero feminino em nome de uma suposta neutralidade que, em verdade, exclui as mulheres. Existem diversas maneiras de fazer as coisas, preparar os alimentos, montar pratos etc. e muitas vezes a dona de casa até sabe fazer de determinada maneira, mas ela não conhece o nome em francês da técnica, ou nem se dá conta que aqueles movimentos ou aquele modo de preparo têm um nome, ela apenas faz. Tirar o gênero da técnica é tirar as mulheres da técnica. Ela aparece racionalizada, finalizada, como a maneira ótima, mais eficiente, de fazer alguma coisa, e isso se contrapõe ao conhecimento empírico, doméstico, e, ao valorizar-se como técnica racional “neutra”, desvaloriza esse outro tipo de conhecimento, feminino.

Helena Hirata e Danièle Kergoat também discutem o “modelo assexuado de trabalho” adotado pelos iniciadores da sociologia do trabalho, “elevado implicitamente como universal” (2009, p.44), e que foi duramente questionado a partir dos anos setenta justamente pela problemática da divisão sexual do trabalho, uma vez que se tornava inegável a necessidade de considerar o sexo social (gênero) e o trabalho doméstico, o que coloca essa figura descorporificada e universal em xeque.

A hegemonia de um trabalhador universal, sem corpo, sem especificidades, neutro, portanto, se refere a um homem branco heterossexual sem responsabilidades familiares ou obrigações relativas ao trabalho doméstico, com disponibilidade para dedicar-se integralmente ao trabalho profissional. Tal ideia, portanto, exclui as mulheres, brancas e não brancas, heterossexuais e homossexuais, homens homossexuais, brancos e não brancos. Acker questiona a raça e etnicidade desse trabalhador supostamente universal, mas não avança na discussão.

Danièle Kergoat postula que as relações sociais são *consustanciais*, ou seja, elas formam um nó que não pode ser desamarrado no nível das práticas sociais, trata-se de uma metáfora para compreender essas relações analiticamente. Em nota de rodapé, a autora afirma que consustancialidade se refere à “unidade de substância”, sugere que diferenciar essas relações só é possível em termos de análise sociológica, mas não pode ser aplicada inadvertidamente nas práticas sociais concretas. As relações sociais também são *coextensivas*, ou seja, na medida em que se

desenvolvem, as relações de gênero, classe e raça se reproduzem e se co-produzem mutuamente. O paradoxo das relações sociais de sexo “aponta para a imbricação, na própria gênese da divisão sexual do trabalho produtivo e reprodutivo, de diferentes relações sociais” (Kergoat, 2010, p.94).

Em meu entendimento, os conceitos de *consustancialidade* e *interseccionalidade* têm muito mais pontos em comum e podem contribuir mais para a pesquisa social juntos do que tratados como antagônicos. Assim como o *black feminism* estadunidense, Kergoat elabora um conceito que insiste na não hierarquização entre as relações que estão imbricadas, que precisam ser analisadas em conjunto, sem supremacia ou determinação por parte de uma ou outra.

Interseccionalidade, de acordo com a literatura estadunidense designa, a princípio, a interdependência das relações de poder de raça, sexo e classe. Apesar de ser creditado a Kimberlé Crenshaw, “sua origem remonta ao movimento do final dos anos de 1970 conhecido como Black Feminism, cuja crítica se voltou de maneira radical contra o feminismo branco, de classe média, heteronormativo” (Hirata, 2014, p.62).

O conceito de “consustancialidade” foi cunhado por Danièle Kergoat no final dos anos 1970 (ou seja, antes de Crenshaw), em termos da articulação entre as relações entre sexo e classe social, sendo desenvolvida mais tarde em termos da imbricação entre classe, sexo e raça. Crenshaw parte da intersecção entre sexo e raça, enquanto Kergoat parte de sexo e classe (*idem*, p.63).

Com relação ao preconceito e discriminação, pesquisadores turcos que entrevistaram homens e mulheres chefs em Istambul (Kurnaz, Selçuk Kurtulus e Kiliç, 2018) observaram que as mulheres nas cozinhas precisam suportar piadas, rebaixamento e assédio, muito mais que os homens. A conclusão dos pesquisadores é que é necessário que as mulheres chefs trabalhem mais e mais duro que os homens, assim como é importante que elas “amem” o trabalho para criarem mais espaço para elas mesmas nesse setor dominado por homens. “Mesmo que elas consigam obter sucesso em um campo dominado pelos homens, elas ainda sentem a obrigação de serem aceitas pelos homens”³ (Kurnaz, Selçuk Kurtulus e Kiliç, 2018, p.128).

³ No original: Even though they succeed in existing in male dominant field, they feel the obligation of being accepted by men” (Kurnaz, Selçuk Kurtulus e Kiliç, 2018).

Harris e Giuffre discutem o fato de que o comportamento de uma mulher é frequentemente tomado como demonstrativo do que seria o comportamento de todas as mulheres: “mulheres individualmente eram frequentemente atribuídas com a tarefa de representar todas as mulheres trabalhando em cozinhas profissionais” (2015, p.102)⁴. Isso coloca um peso extra sobre a atuação dessas mulheres no ambiente das cozinhas, porque qualquer erro ou atitude reprovável que elas adotem, reflete sobre todas as mulheres. As pesquisadoras também coletaram depoimentos em que as mulheres eram submetidas a rotinas mais pesadas de trabalho, insultos e cobrança desmedida como uma forma de teste, para saber se elas aguentariam e fariam o trabalho ou se elas iam desmoronar (break down), o que seria um sinal claro de que elas não eram boas o suficiente para estarem lá (“você nem deveria estar aqui pra começar”⁵).

4. Resultados e Discussão

Nas cozinhas profissionais, a divisão sexual do trabalho se expressa por meio de uma diferenciação que hierarquiza as atividades. Ser capaz de suportar a penosidade do trabalho é considerado um valor entre esses profissionais, uma marca do/a bom/boa cozinheiro/a, pois o trabalho está muito associado à força e resistência física, principalmente carregar peso e permanecer muito tempo em pé.

Existem atividades dentro da cozinha que, de fato, demandam o uso de força física e são praticamente exclusivamente delegadas aos homens, como o transporte e manuseio de grandes peças de carne, que podem chegar a 20 ou 30kg, caixas de legumes e vegetais, panelas grandes cheias de alimentos. As mulheres que tentam desempenhar esse trabalho se veem constantemente obrigadas a pedir ajuda.

Entretanto, há uma forte associação de algumas atividades com “trabalhos de homem”, e não apenas as que demandam força física. Há uma separação das atividades que não são desempenhadas por mulheres, atividades em que elas não se envolvem (ou não são envolvidas). Há uma forte associação da grelha, do fogo e da

⁴ Tradução livre do original “(...) individual women were often tasked with representing all women working in professional kitchens”.

⁵ Harris e Giuffre, 2018, citando a entrevistada Karen: “you’re really not supposed to be here in the first (p.101).”

carne com os homens. Também são essas as posições mais valorizadas nas cozinhas, os trabalhos considerados mais nobres.

Por outro lado, há atividades que são mais associadas às mulheres, como a confeitaria e a cozinha fria, que demandam um tipo de trabalho associado às características “naturais” das mulheres, como a delicadeza, a paciência, o cuidado e a atenção aos detalhes.

A cozinha fria, a praça do *garde manger*⁶, entradas, saladas e a confeitaria (que pode ter um/a chef confeitoiro/a e um/a ou mais assistentes) são “trabalho de mulher”. Harris e Giuffre (2010, p.30) observaram nos Estados Unidos que a cozinha quente é mais dominada pelos homens, e que, mesmo as cozinheiras experientes e que já trabalharam como chefs, ao começarem um novo trabalho em um restaurante, frequentemente são direcionadas para a cozinha fria.

A cozinha fria, e principalmente a confeitaria, estão associadas ao trabalho feminino por ser considerada uma parte do trabalho que demanda mais atenção aos detalhes, mais rigidez ao seguir instruções e receitas, mais repetição e menos criatividade. Também são as praças da cozinha cuja produção tem menos visibilidade, menos prestígio.

Harris e Giuffre (2015, p.3), apoiando-se em dados do *U.S. Bureau of Labor Statistics* de 2013, afirmam que nos Estados Unidos, embora haja maioria de homens nos cargos de chef executivo e subchefe, as mulheres são maioria apenas na área da confeitaria. Elas observam que são principalmente as ocupações de mais prestígio que são majoritariamente ocupadas por homens. As autoras retomam uma de suas entrevistas com uma mulher que foi contratada para ser chef do *garde manger* em um subtítulo “Adivinha quem vai fazer as saladas?” As ocupações da cozinha fria tendem a pagar menos e dar menos espaço para o trabalho criativo, o que reforça o argumento de que as mulheres têm menos acesso à mobilidade dentro das ocupações porque não conseguem demonstrar suas habilidades na cozinha quente.

Essa categorização de “feminilidade” associada ao trabalho delicado e monótono está associada às necessidades produtivas, já que toda esta delicadeza atribuída às mulheres que as tornaria incapazes de trabalhos pesados e insalubres

⁶ *Garde Manger* é uma expressão em francês que se refere ao espaço ou ao profissional responsável pela preparação dos pratos servidos frios ou em temperatura ambiente (saladas, molhos, antepastos e conservas).

desaparece e elas passam a ser consideradas aptas para os mesmos nos momentos em que os setores produtivos o demandam.

Elizabeth Souza-Lobo (2011) também questiona os critérios de presença/ausência de força na organização da divisão sexual do trabalho ao reivindicar as comparações intersetoriais, mostrando que, no Brasil, quando se necessita das mulheres como cortadoras de cana, por exemplo, os critérios de delicadeza e trabalho leve desaparecem.

“Mais caprichosas, mais atenciosas e menos estabanadas” é a descrição que uma das entrevistadas de Thaís de Souza Lapa (2020, p. 198) usa para justificar a alocação de mulheres em determinadas funções nas fábricas da indústria metalúrgica, aquelas associadas a um trabalho “mais feminino”, que também tem menor remuneração. Essa é uma questão central de sua análise, principalmente quando observa que esse argumento de que as características inatas femininas não são valorizadas para realizar os trabalhos “pesados” ou penosos, e “a força física é remunerada, mas não a destreza manual, a minúcia ou a resistência nervosa”, já que “tais qualidades não seriam adquiridas através de uma formação, mas inerentes ao sexo feminino” (Kergoat, 2018, p. 33). Ou seja, há mais valorização dos aspectos associados ao trabalho masculino e uma naturalização do que seria “naturalmente” feminino, desvalorizando-o.

Nora Bouazzoni (2019) também questiona os estereótipos femininos de pouca força física e fragilidade corporal quando fala sobre as mulheres na agricultura, as camponesas, por exemplo na África Subsaariana, onde, segundo um relatório da ONU Mulheres, as mulheres carregam algo em torno de 80 toneladas de água, madeira e produções agrícolas por quilômetro – oito vezes mais do que os homens na mesma região.

Elizabeth Souza-Lobo observa que há uma relação entre a tarefa e quem faz a tarefa, “a lógica da divisão sexual do trabalho e de suas implicações não reside exclusivamente no que se faz, mas em quem faz” (2011, p.63), o que revela que, para além dos critérios considerados naturais que definem “masculino” e “feminino”, “as implicações remetem a uma hierarquia que não está contida na diferença dos dois conceitos, mas na relação social neles embutida” (*idem*, p.64). Ainda de acordo com Souza-Lobo, essas representações “obedecem a tradições, a hierarquias que fazem

parte da cultura de trabalho” (*ibidem*, p.65), o que parece muito próximo do que foi observado nos relatos sobre o trabalho nas cozinhas profissionais.

A autora conclui que a divisão sexual do trabalho está inserida em uma divisão mais ampla, a divisão sexual da sociedade, que cria as convenções em torno do que é considerado masculino e feminino, e chama atenção para o fato de que “A divisão sexual do trabalho mostra que a relação do trabalho é uma relação sexuada porque é uma relação social” (*ibidem*, p.67). Nesse sentido, “as imagens do masculino e do feminino não só consolidam diferenças, mas contém hierarquias: são imagens de poder” (Souza-Lobo, [1991] 2011, p.81-82).

Conclusões

A divisão sexual do trabalho está presente em todas as sociedades conhecidas no tempo e no espaço, embora não seja uma constante hermética: ela se transforma, adquire novas características e especificidades nos diferentes contextos.

O que pretendi demonstrar analisando os contornos dessa divisão no trabalho culinário é que 1) as mulheres são sobrecarregadas com trabalho porque, apesar de percorrerem um percurso profissional e avançarem na carreira, elas continuam sendo responsáveis pelo trabalho doméstico e de cuidados em seus lares; 2) a organização do trabalho em cozinhas de restaurantes expressa a divisão sexual do trabalho, dificultando a ascensão das mulheres aos postos mais altos na hierarquia e promovendo uma separação entre “trabalhos de homem” e “trabalhos de mulher”, na qual os primeiros são mais valorizados que os últimos.

Nesse sentido, o momento atual, em que os chefs e cozinheiros/as tem ganhado visibilidade no mundo da mídia e do entretenimento, em que a culinária tem caído no gosto do grande público, pode ser propício para apontar essas contradições, dar visibilidade para o trabalho das mulheres e construir possibilidades para redução das desigualdades no trabalho.

Agradecimentos e apoios: Este artigo baseia-se na pesquisa de doutorado intitulada “Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais”, realizada no Programa de Doutorado em Ciências Sociais do Instituto de Filosofia e

Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, com financiamento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (Capes).

Referências

ACKER, Joan. "Hierarchies, Jobs, Bodies: A Theory of Gendered Organizations" In: **Gender and Society**, Vol. 4, No. 2 (Jun, 1990), pp. 139-158

BOUAZZOUNI, Nora. **Feminismo. Quando o machismo senta à mesa**. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais**. Marília: Ed. Lutas Anticapital, 2022.

CRENSHAW, Kimberlé. "Beyond Entrenchment: Race, Gender, and the New Frontiers of (Un)equal Protection". In: TSUJIMURA, Miyoko (ed.) **International Perspectives on Gender Equality & Social Diversity**. Sendai: Tohoku University Press, 2010.

HARRIS, Deborah A., GIUFFRE, Patti. **"The price you pay": How female professional chefs negotiate work and family**. IN: *Gender Issues* (2010) 27:27-52. Published online: 12 May 2010.

HARRIS, Deborah A., GIUFFRE, Patti. **Taking the heat: women chefs and gender inequality in the professional kitchen**. New Brunswick, New Jersey, and London: Rutgers University Press, 2015.

HILL COLLINS, Patricia. "Em direção a uma nova visão: raça, classe e gênero como categorias de análise e conexão". In: MORENO, Renata (org.) **Reflexões e práticas de transformação feminista**. São Paulo: SOF, 2015

HIRATA, Helena [et al.] (orgs.). **Dicionário Crítico do Feminismo**. São Paulo: Ed. Unesp, 2009.

HIRATA, Helena e KERGOAT, Danièle. "Novas configurações da divisão sexual do trabalho". In: **Cadernos de Pesquisa**, v.37, n.32. São Paulo: Cebrap, set./dez. 2007.

HIRATA, Helena e KERGOAT, Danièle. A divisão sexual do trabalho revisitada. In: MARUANI, M. e HIRATA, H.(org.). **As novas fronteiras da desigualdade. Homens e mulheres no mercado de trabalho**. São Paulo: Editora Senac, 2003.

HIRATA, Helena. "Gênero, classe e raça. Interseccionalidade e consubstancialidade das relações sociais". In: **Tempo Social, revista de sociologia da USP**, v.26, nº1, junho/2014.

KERGOAT, Danièle. "A relação social de sexo: da reprodução das relações sociais à sua subversão". In **Pro-Posições** - vol.13, n.1 (37) - Jan/Abr 2002.

KERGOAT, Danièle. "Operários=operárias? Proposições para uma articulação teórica de duas variáveis: sexo e classe social" In: KERGOAT, Danièle. **Lutar, dizem elas...** Recife: SOS Corpo, 2018. p. 23-58.

KERGOAT, Danièle. "Dinâmica e consubstancialidade das relações sociais" In **Novos Estudos** n.86, março de 2010.

KERGOAT, Danièle. "Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo". In: HIRATA, H. [et al.] (orgs.). **Dicionário Crítico do Feminismo**. São Paulo: Ed. Unesp, 2009.

KERGOAT, Danièle. "Em defesa de uma sociologia das relações sociais. Da análise crítica das categorias dominantes à elaboração de uma nova conceituação.". In KARTTCHEVSKY, A. et. al. (org.) **O Sexo do Trabalho**. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1986.

KURNAZ, Alper; SELÇUK KURTULUS, Sila et KILIÇ, Burhan. "Evaluation of Women Chefs in Professional Kitchens". In: **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**. 6/3 (2018), pp.119-132.

LAPA, Thaís S. **O gênero do trabalho operário. Condições de trabalho, divisão sexual e práticas sociais em indústrias metalúrgicas dos segmentos automotivo e eletroeletrônico**. Marília: Ed. Lutas Anticapital, 2020.

MARIE, Patrícia "La cuisine professionnelle, un métier d'homme?" In: STENGEL, Kilien (org.) **La cuisine a-t-elle un sexe? Femmes-hommes, mode d'emploi du genre en cuisine**. Paris: L'Harmattan, 2018.

SOUZA-LOBO, Elisabeth. **A Classe Operária tem Dois Sexos**. Trabalho, dominação e resistência. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2a edição, 2011 [1991].

O SABER-FAZER NA COZINHA PROFISSIONAL: UMA ANÁLISE A PARTIR DA TRAJETÓRIA SOCIO-LABORAL DE UMA CHEF

THE KNOW-HOW IN THE PROFESSIONAL KITCHEN: AN ANALYSIS FROM THE SOCIO-LABOR TRAJECTORY OF A CHEF

EL KNOW-HOW EN LA COCINA PROFESIONAL: UN ANÁLISIS DESDE LA TRAYECTORIA SOCIOLABORAL DE UN CHEF

Aline de Amorim ¹

Resumo

No universo da gastronomia, existem conhecimentos e habilidades que vão além do que está registrado, de modo que a transmissão dessas técnicas ocorre através da oralidade, da atenção focada e do redescobrimto guiado. É uma relação íntima entre mestres e aprendizes, onde as receitas são mais do que uma simples lista de ingredientes e proporções. São conhecimentos específicos incorporados e guiados pela experiência prática. Como disse Sennett (2012, p. 203), "a demonstração física expressa mais do que rótulos". Nesse contexto, a relação hierárquica é compartilhada e a supervisão do mestre é essencial para o desenvolvimento das habilidades do aprendiz. Nas cozinhas profissionais, essa transmissão ocorre em uma relação de prestígio, hierarquia e poder. Para o presente estudo, fez-se uso da metodologia de pesquisa qualitativa, a entrevista em profundidade com uma chef recifense. Ao analisar tanto a carreira profissional da chef quanto sua biografia pessoal, podemos ter uma ideia clara dos significados e sentidos atribuídos por ela à sua ocupação. Além disso, a entrevista trouxe à tona questões fundamentais relacionadas aos desafios enfrentados pelas mulheres na profissão.

Palavras-chaves: Cozinha profissional. Saber-fazer. Habilidade artesanal. Trajetória.

1. Considerações iniciais

O presente artigo está associado a pesquisa de mestrado, em andamento, dedicada ao estudo das maneiras de fazer em cozinhas profissionais, com chefs de cozinha da cidade de Recife, Pernambuco. Muitas vezes, atividades simples e cotidianas são negligenciadas em nossas pesquisas. Como aponta Giard (2002), cozinhar é uma dessas ações que parecem invisíveis. A maioria das pesquisas se concentra nos ingredientes em vez de se aprofundar na técnica. Estudamos o que preparamos, mas não como preparamos (WILSON, 2014). Essa falta de atenção ao cozinhar pode ser resultado de sua histórica interpretação como um sentido inferior

¹ Mestranda do programa de Sociologia da Universidade Federal de Pernambuco (PPGS/UFPE); graduada em Gastronomia (Universo); Membro do grupo de pesquisa Gesto/Cnpq e Labor Movens (UnB/Cnpq).

comparado aos sentidos nobres e intelectuais, como a visão e a audição (PERULLO, 2013). De acordo com Platão, cozinhar é uma atividade empírica usada apenas para satisfazer uma necessidade primária, e sem origem em leis dedutíveis - não pertencente ao conhecimento e nem à arte. Na cultura ocidental, a visão e a audição foram elevadas a representantes do saber, da fé e da arte, enquanto o tato, o paladar e o olfato foram associados a um prazer físico e material. Como resultado, o cozinhar tornou-se uma atividade quase invisível em nossa sociedade.

Em termos históricos, o ato de comer sempre teve um aspecto coletivo, especialmente em festas e comunidades (GOODY, 1995). A cozinha doméstica, anteriormente invisibilizada, foi afetada pela profissionalização gastronômica, que acabou sendo dominada por homens. Entretanto, ainda existe um imaginário social que estabelece a cozinha como um lugar de pertencimento feminino. No entanto, até que ponto essa ideia é verdadeira?

Metodologicamente, o presente trabalho utilizou-se de uma investigação qualitativa, visando compreender a natureza do processo em curso. Para este estudo, foi realizada uma entrevista em profundidade, de caráter exploratório, com uma *chef* recifense. A entrevista ocorreu de modo remoto pelo *Google Meet*, com duração média de uma hora, a partir de um questionário semiestruturado, separado em 5 blocos e contendo 35 perguntas ao todo, as quais foram denominadas de fases de “pré-ofício” e “ofício” respectivamente. O contato ocorreu através de mensagens no perfil pessoal da entrevistada na rede social *Instagram*. A entrevista foi gravada por meio de aplicativo de celular – com autorização da entrevistada – e após a realização a mesma foi transcrita pela pesquisadora e analisada a partir da perspectiva *multi-escalar*² (GEORGES; SANTOS, 2016). A entrevista foi realizada no mês de junho de 2022, na cidade de Recife/PE. O seu verdadeiro nome foi trocado por outro fantasioso para preservar o sigilo de sua identidade.

A técnica de entrevista em profundidade foi utilizada com o enfoque na reconstituição da trajetória socio-laboral. Essa entrevista foi a principal técnica de construção do *corpus* deste trabalho. Por meio dela, acessei a trajetória biográfica da *chef*, os significados e sentidos atribuídos por ela ao seu trabalho; os relatos sobre o

² Conforme aponta Araújo Filho (2021), geralmente, estudos que adotam a perspectiva multi-escalar buscam explorar as complexidades de um tema a partir de particularidades verificadas e organizadas em seus diversos níveis. No caso do presente estudo, pretende-se voltar o olhar às relações sociais observadas em seu âmbito local, as cozinhas profissionais, como ponto de partida, entendendo-as como expressões sociais, mercantis, etc.

cotidiano da ocupação, bem como sobre os processos de formação. Para além de uma simples descrição cronológica, a entrevistada também foi estimulada a analisar seu percurso de vida a partir de seu lugar de origem, relações familiares, conjugais, de trabalho, etc. O relato de vida propiciou o entrelaçamento entre os temas relacionados ao trabalho com aspectos, voluntariamente, expostos pela interlocutora acerca de sua vida como um todo, tais como relacionamentos afetivos, problemas de saúde, as dificuldades enfrentadas pelas mulheres nesse espaço, etc.

2. Uma pitada de teoria

A abordagem teórica aqui adotada relaciona-se à perspectiva de uma sociologia dos ofícios (SENNETT, 2012; O'CONNOR, 2007) e das práticas sociais (SCHATZKI, 2001; MAUSS, 2003). Apesar das divergentes perspectivas relacionadas à análise das práticas sociais, é comum que se as compreenda como conjuntos de ações humanas (SCHATZKI, 2001, p. 2).

Um dos postos-chave nas diferentes abordagens é a noção de que as práticas sociais são incorporadas. Essas práticas são constituídas por conjuntos materialmente mediados, organizados em torno de entendimentos partilhados. É através dessas práticas que se formam as propriedades corporais fundamentais para a vida social. E não se trata apenas de técnicas e atividades, mas também das experiências em geral que moldam nossa existência social. (SCHATZKI, 2001, p. 2).

Em contrapartida, Sennett (2012) busca esmiuçar o complexo relacionamento entre o controle competente do artífice - em seu sentido mais amplo - e o ato de criar algum objeto ou artefato. O autor aborda a questão de uma perspectiva diferente, invertendo a pergunta sobre a relação entre ideias e ação. Para ele, as primeiras não são a origem da ação, mas sim o contrário. É o conhecimento tácito adquirido na execução da tarefa que gera as ideias necessárias para monitorar e aprimorar o próprio desempenho. Ao dominar a habilidade, o artífice pode manipular, combinar, moldar, consertar e ajustar, o que possibilita encontrar soluções para problemas inesperados, graças ao desenvolvimento constante de novas ideias. É esse ciclo interminável de aprendizado, colocando em prática habilidades já adquiridas, que torna possível encontrar novos caminhos e formas de criar objetos, artefatos ou executar operações. De acordo com o autor em questão, os objetos – sejam eles

instrumentos, sejam itens em processo de construção – apresentam propriedades materiais e físicas que exigem a intervenção dos indivíduos envolvidos. As eventuais dificuldades impostas pelos materiais motivam os agentes sociais a buscar soluções, baseados em conhecimentos prévios e no desenvolvimento de pensamento reflexivo.

Quando se trata de cozinhar, cada passo é essencial. É preciso medir com precisão, calcular com uma pitada de intuição e planejar para que todos os pratos sejam servidos com perfeição. E, acima de tudo, é fundamental prever possíveis obstáculos e encontrar soluções antes que eles possam surgir. Ao longo do processo, a magia da cozinha transforma alimentos crus em deliciosos pratos, agregando valor simbólico à importância nutricional de cada ingrediente. Conforme Amon, Guareschi e Maldavsky (2005) é a habilidade culinária que torna todas essas etapas possíveis e exige um nível de profissionalismo e excelência incomparável.

Por fim, faz-se necessário destacar um ponto crucial: a mão humana. Conforme Sennett (2012, p. 169-199), ela é o órgão mais sensível na interação corporal com a matéria-prima que nos rodeia, bem como com as ferramentas que utilizamos para manipulá-la e controlá-la. Isso porque, dentre todos os membros do nosso corpo, "a mão é a mais versátil quanto aos movimentos que pode realizar, os quais podem ser ajustados conforme a nossa vontade" (SENNETT, 2012, p. 169). É a mão que dá o comando para o "toque ativo" e para o "toque localizado" (O'CONNOR, 2007), tornando possível a percepção da pressão exercida pela matéria, pelo objeto ou pela ferramenta que manuseamos (SENNETT, 2012, p. 173-174). Em outras palavras, é a mão a principal responsável pelo "engajamento" do artífice, uma característica humana fundamental que o define como tal (SENNETT, 2012, p. 30). A mão é, portanto, um elemento imprescindível em qualquer processo de produção manual, pois é a partir dela que os movimentos e as sensações são controlados e ajustados para a obtenção do melhor resultado possível.

O ato de cozinhar é uma prática gestual particular que exige habilidade técnica e sensibilidade. As mãos do cozinheiro executam movimentos rápidos e precisos, desossando peças grandes de carne com maestria e cortando cebolas em pequenos cubos com perfeição. A verdadeira maestria na cozinha, no entanto, não se trata apenas da força aplicada nos movimentos, mas também da delicadeza e precisão necessárias em cada situação. Os ritmos ao mexer mudam de acordo com as

consistências e os recipientes utilizados, demonstrando domínio e técnica por parte do cozinheiro.

3. A trajetória de Carol

Carol, 41 anos, autodeclarada branca, solteira, reside sozinha em um apartamento situado na zona norte do Recife. Nasceu no estado de São Paulo, seu pai é militar aviador (atualmente aposentado) e as mudanças constantes por conta da profissão fizeram a família vir para Pernambuco. Formada em Gastronomia através de um curso tecnólogo pelo Senac, atualmente exerce a ocupação de *chef* de cozinha como consultora de diversos restaurantes da cidade. Carol relata que antes da inserção na área, ela já trabalhou em outras chegando quase a se graduar em Publicidade, porém a paixão pelo cozinhar “falou mais alto” e ela acabou largando tudo e migrou para a gastronomia.

Por ser neta de espanhóis (avós paternos) e italianos (avós maternos), sua relação com a comida sempre foi muito forte desde a infância. Carol lembra que quando era criança, a família inteira se reunia ao redor de uma mesa enorme repleta de comida, que as avós faziam e ela, por sua vez, sempre amou ajudar na cozinha. Para ela, se alguém deseja entrar no mercado gastronômico, mais precisamente assumir a ocupação de *chef*, é preciso antes de tudo ter muita habilidade na cozinha. Ela acredita que a técnica necessária no exercício da profissão só pode ser adquirida após trabalhar muito, assim ela conta que passou três anos estagiando em vários restaurantes, mas que após isso o mercado a “empurrou” para a área de consultoria, onde ela permanece até hoje.

Carol também destaca as dificuldades de se trabalhar em uma cozinha de restaurante, devido as muitas horas que passa em pé, relatando episódios que foi parar no hospital devido a um cálculo renal por passar muitas horas sem parar para beber água e ir ao banheiro; ressaltou situações em que sofreu preconceito, sendo várias vezes questionada em seu ambiente de trabalho se daria conta de assumir a equipe de cozinha, dentre outras situações; compartilhou também as dificuldades de conciliar sua vida pessoal/amorosa com a profissional. Porém quando questionada se tem arrependimento por ter escolhido seguir a gastronomia, categoricamente ela respondeu que “nunca!” No bloco de questões referentes ao exercício da atividade de

um *chef*, ela descreve sua rotina de trabalho, muitas vezes com dois turnos diários dando preferência para o noturno, compartilha que vê diferença entre a atuação de um *chef* homem e uma *chef* mulher, e entre a função do cozinheiro e do *chef* de cozinha ressaltando, mais uma vez, a importância do treinamento na cozinha e como esse fator faz a diferença quando se trabalha em equipe. Carol também destaca a necessidade de se ter uma “bagagem” muito boa de conhecimento sobre novos ingredientes e técnicas de cozinha. Ela deixa claro que é importante sempre buscar manter-se atualizada sobre novas tendências de mercado e que sua relação com a cozinha é tão estreita que mesmo nos dias em que não está no restaurante, ela está em casa ou na casa dos amigos cozinhando e testando novos pratos.

Por fim, ela traz à tona que para ser um bom *chef*, em sua opinião, é preciso saber trabalhar em equipe e enxerga que nos dias atuais é imprescindível assumir uma postura mais humanizada com seus colegas de trabalho – fazendo menção a algumas práticas abusivas na cozinha que ainda são vistas como “normais” -, e deixa claro que enxerga sua relação com o cozinhar como um ofício, um dos mais lindos.

3.1 O cozinhar na cozinha profissional: o cotidiano de Carol

A gastronomia é um universo fascinante, onde cozinhas profissionais e cozinhas domésticas desempenham papéis totalmente diferentes. É importante destacar que, nas cozinhas profissionais sob o comando de Carol o uso de receitas escritas é quase inexistente. Isso ocorre devido a várias razões, incluindo a relação entre espaço público e privado.

Enquanto as receitas de família são um tesouro guardado, uma maneira de preservar nossa memória culinária, na cozinha profissional é a técnica quem impera. Essa necessidade de sempre buscar aprimoramento, aparece na fala de Carol quando ela levanta a discussão sobre a busca por inovação e mais dedicação à demanda do seu trabalho:

Cada vez mais eu preciso ter mais conhecimento, aprender outras técnicas e equipamentos novos e ingredientes novos, ter novas soluções. Assim, eu tenho uma bagagem muito boa, né, eu como muito, eu leio muito eu consumo muita coisa, tô sempre muito curiosa, sempre tô fazendo um experimento, cozinho muito em casa, quando eu tô de folga eu estou cozinhando, é, quando eu não tenho nada pra fazer eu vou cozinhar, quando vou pra casa de alguém, eu vou cozinhar, então eu tô sempre, e é aquela coisa, né, eu vou juntando a minha bagagem, o que eu tenho na cabeça, no meu paladar, no meu bloco de notas do telefone, então estudo, sempre tem escopo que vou

fazendo cardápio, ah, vou querer uma hamburgueria, vou querer um bistrô, eu tenho um norte, ah, é uma coisa contemporânea, ah, é uma coisa mais mediterrânea, ah, não sei o que, e vou e estudo e pesquiso e vou. (Carol, *chef* de cozinha).

Ao indagar por que em sua cozinha não havia o registro de receitas escritas, fiquei sabendo que:

Eu penso que as receitas, pelo menos na maioria das vezes, podem ser consideradas imprecisas, pois cada preparo pode resultar em variações. A única maneira de garantir um padrão é acompanhar atentamente o processo de criação e a manipulação dos ingredientes. Alguns insumos hoje em dia a gente não tem mais tanto acesso, né, de escassez, de preço, que não é sustentável, que não é mais politicamente correto, que não é inclusivo, então a gente tem que traçar novas metas aí, com outras coisas, tem que ter criatividade pra usar outros ingredientes pra suprir essa falta e eu acho que isso vai ser cada vez mais frequente, né. Tá aí, aquecimento global tá uma loucura, mudança climática, essas chuvas aí, vai atrapalhando a plantação de café e outras leguminosas, outras coisas, e o que é que a gente vai fazer? Aí vai ficar, "ah, não tem", não tem, mas então vamos vê o que é que eu posso fazer, o que é que eu posso comprar, o que eu posso substituir, o que vai ter na época, qual a fruta da estação, qual o legume da estação, que a pessoas tem que tá estudando, tem que tá atento a isso tudo. (Carol, *chef* de cozinha).

A falta de receitas escritas nas cozinhas profissionais destaca um método de transmitir conhecimento, onde alguém deve ensinar ou pelo menos supervisionar as técnicas de culinária. Podemos estender essa abordagem ao aprendizado no ambiente das antigas oficinas, onde a transmissão das práticas acontece através das gerações (SENNETT, 2012). A experiência nas cozinhas é compartilhada através de momentos de orientação culinária, onde o aprendiz é supervisionado por um mestre. A relação entre mestre e aprendiz e o modo como são ensinadas técnicas específicas estão diretamente ligados à autoridade e prestígio da pessoa que orienta essas habilidades. Portanto, "é o prestígio da pessoa que realiza o ato ordenado, autorizado e comprovado, em relação ao indivíduo que o imita, que possui um componente social significativo" (MAUSS, 2003, p. 405).

Eu adoro, melhor coisa do mundo, delegar função, vê, acompanhar, ajudar, coordenar, é a cozinha, a cozinha é equipe, não existe uma cozinha sem equipe, e que você vê que tem introrsamento, que você vê que a roda tá girando, que eles entenderam, que se eu ajudar fulaninho, ele vai me ajudar, que vai ajudar o outro, e a engrenagem vai mais suave (Carol, *chef* de cozinha).

Eu como líder, eu acho que eu sou justa, sei reconhecer quando está certo, valorizar um bom serviço, e eu acho que assim, eu tento me colocar no lugar dos outros e fazer pelos outros o que não fizeram por mim, que eu entrei na cozinha, me jogaram, vai te vira. E eu querendo aprender, queria que alguém me ensinasse e fui olhando, copiando os gestos, aquela coisa e hoje eu pego na mão, "bora, vem aqui aprender, vamos cortar essa cebola, eu vou ensinar,

não, vamos fazer assim...” eu, mais ou menos, ajo desse jeito. (Carol, *chef* de cozinha).

Para Sennett, o verdadeiro artífice une a mente e o corpo na realização de seu trabalho. A discussão sobre a capacitação através do treinamento, da repetição, nos leva ao tema da “transformação do conhecimento prático em conhecimento tácito” (SENNETT, 2012, p. 62). Isso significa que da repetição de procedimentos e rotinas, surge um tipo de conhecimento implícito que permite às pessoas executarem determinadas ações sem a necessidade de pensar sobre a ordem de todos os passos envolvidos em sua execução.

O treinamento na cozinha faz toda a diferença, você tem que ter a prática, você tem que ter ali o pulso firme dentro da cozinha, saber transitar, saber operar todos os equipamentos, eu vejo muito chef bom, famosinho, não sei o que, quando chega na cozinha passa vergonha, fica travado, tipo é, escorregando, batendo nos outros, é que a gente vai no gingado, que a gente já tá acostumado com esse ritmo do dia a dia (Carol, *chef* de cozinha).

A complexidade do trabalho e das atribuições aumenta à medida que cresce a hierarquia da cozinha. Como pontua Briguglio (2022) o *chef* precisa estar atento ao funcionamento de toda a cozinha, todas as ações e interações que ocorrem neste espaço são de sua responsabilidade. Seu trabalho não para até que o prato final seja entregue ao cliente e não está restrito aos bastidores. A noção de engajamento, central ao artífice como pensado por Sennett, também é um elemento muito forte levantado pela entrevistada. A necessidade da busca por aprimoramento constante, por fazer sempre melhor e a dedicação que o trabalho demanda, especialmente em termos de jornada de trabalho, estão na base da retórica da técnica como pontuado anteriormente.

Apesar da gastronomia ser vista como arte (DÓRIA, 2009), Carol não se enxerga como artista, parte de seu trabalho no cotidiano da cozinha é voltado à atividade artesanal, no sentido do aprimoramento da técnica e da repetição. Um outro ponto crucial apontado pela entrevistada é a distinção entre o trabalho de um cozinheiro e o trabalho de um *chef* onde a necessidade da formação *on the job* é essencial, como trazido por Carol, pois a maioria dos requisitos para se tornar um *chef* envolve o domínio da profissão que só pode ser adquirido através da prática do trabalho.

É uma pressão danada, é o que eu sempre, desculpe a expressão mas é a que mais define, é c* na mão o tempo todo, porque você manter um padrão, você manter uma consistência, com tantas variações que a gente tem de

insumos, de mão de obra, de humor, de tudo, é bem complicado, e cliente não quer saber né, se você tá bem, se você não tá, se faltou alguém, se o fornecedor levou a carne, se não levou, a gente tem que tá sempre impecável, sempre bem, sorrindo, feliz é bem complicado, é difícil, é muito, muito, muito difícil, mas, se fosse fácil ninguém não iria querer, né, e principalmente você trabalhar com paladares distintos, é, você abrir, fazer um cardápio de uma casa comercial que seja pra quem gosta de sal, pra quem não gosta de sal, pra quem come carne, pra quem não come, pra idoso, pra jovem, pra... fazer uma coisa que consiga circular bem por isso tudo é um desafio bom (Carol, *chef* de cozinha).

Não obstante, todas as sensibilidades e emoções estão presentes no ato de cozinhar. Contudo, devemos considerar que durante o processo culinário é inevitável não conectar tal processo com outras atividades artesanais, de modo que a transformação do alimento em comida envolve matérias-primas que criam uma experiência gustativa (BENNEMAN, 2017). A sensibilidade do cozinhar é apresentada em muitos momentos no relato de Carol, e é difícil determinar em que momento esse domínio deixa de participar do processo de transformação culinária. Esses são detalhes que estão em uma dimensão que apenas pode ser entendida na ação de cozinhar, acomodadas no âmbito da repetição, no domínio de erros e acertos e de apreensão da habilidade técnica (SENNETT, 2012).

3.2 Ser chef e mulher na cozinha profissional: o cotidiano de Carol

Como já discutido, a gastronomia requer técnicas clássicas europeias e quem não segue este padrão, como exemplo as comidas caseiras que em sua maioria são feitas pelas mulheres em suas casas, são consideradas ineficazes no domínio da cozinha profissional. De acordo com Mennel (1985) na maioria das culturas, as mulheres estão associadas à cozinha doméstica diária, e em sociedades onde emergem cozinhas diferenciadas, o papel do *chef* é visto como masculino.

Em um estudo pioneiro realizado por Harris e Giuffre (2015), foram exploradas as razões que levaram *chefs* do sexo feminino nos Estados Unidos a deixarem suas carreiras na cozinha. Surpreendentemente, constatou-se que o principal motivo por trás dessa decisão foi o conflito entre trabalho e família. Especialmente as mulheres com filhos enfrentaram desafios significativos nessa conciliação. A narrativa de Carol, ao descrever sua jornada de trabalho, explicita o trabalho árduo e os longos turnos, como fatores condicionantes para a baixa presença de mulheres nesse posto devido a dificuldade em conciliar família e trabalho, por exemplo.

É assim, eu vou falar da minha rotina que há muitos anos eu já trabalho com consultoria gastronômica, então eu tô sempre em mais de uma casa ao mesmo tempo, em duas, três, quatro, ao mesmo tempo. Então eu saía de manhã, 9h da manhã e chegava 2h, 3h da manhã, mas agora como mudou tudo, pandemia, horário, tá tudo meio esquisito, mas é assim, mas é de boa, porque assim, eu consultora, tô dentro da cozinha tô, mas eu não tô batendo aquele ponto, então eu posso trabalhar 15h hoje e amanhã eu posso trabalhar 3h e depois eu posso não trabalhar, então eu vou fazendo minha agenda, eu vou fazendo isso, e isso é o que eu gosto que é ficar dentro da cozinha, eu gosto, adoro. Eu abro e fecho casa quando estou inaugurando uma casa, é puxado? É! Mas eu tenho essa flexibilidade enquanto consultora. Não tem muito uma rotina não, mas as jornadas são sempre longas, domingo, feriado, sábado e não tem dia também. Como não tenho filhos, essas coisas, é mais fácil conciliar, mas pra quem tem é bem complicado (Carol, *chef* de cozinha).

A concepção da divisão sexual do trabalho, amplamente estudada por Helena Hirata e Dàniele Kergoat, diz respeito às diversas formas em que as relações sociais de gênero influenciam a distribuição das tarefas na sociedade. Um dos aspectos fundamentais dessa divisão é a tendência dos homens à esfera socialmente valorizada e econômica, enquanto as mulheres são direcionadas ao trabalho reprodutivo, que engloba não somente a reprodução biológica, mas também todas as responsabilidades ligadas à reprodução social da vida, como as tarefas domésticas de limpeza, lavagem, cozinha e cuidados (KERGOAT, 2009). Não obstante, a cozinha profissional tem sido ocupada por homens e, de forma gradual, por mulheres, que desempenham funções subalternas, repetitivas e com menos prestígio. Nessas cozinhas, a divisão sexual do trabalho se manifesta por meio de uma hierarquia nas atividades.

Ah, essas coisas que sempre vai envolver preconceito né, as pessoas tarem menosprezando a gente, é, achando que não dá conta, por ser mulher, falando “ah, não dá conta, ah, não é capaz, ah, não sei o que”, essas coisas assim, ai, preguiça dessas coisas. E eu acho que isso é estrutural mesmo, porque a cozinha nasceu e desde que nasceu é assim, então o buraco é mais embaixo, esse preconceito vem de sempre, pode vê as cozinhas os grandes chefs, os grandes chefs são o que, homens! Boucuse, Carême, não sei o que, tem uma ou outra perdida, que a gente nem lembra, chef mulher, porque é posto militar, é feito no militarismo, a gente não lembra de mulher general, é, não sei o que, e isso é proporcional. Aí vai, a gente tem que fazer o trabalho da gente, e ir lutando contra isso, e ir acabando com isso, porque homens se acham superiores né, então é complicado, não é só na gastronomia é em tudo, até dentro de casa, não sei o que, então é bem estrutural (Carol, *chef* de cozinha).

De acordo com a renomada antropóloga Ruth Benedict, a divisão de poder nas cozinhas está intrinsecamente ligada à construção de gênero. Ela observa que as atividades relacionadas ao ato de cozinhar são frequentemente invisibilizadas no contexto da cozinha doméstica, ao passo que são superestimadas na *haute cuisine*

(BENEDICT, 2013). Essa dinâmica reflete o machismo arraigado na sociedade. A distinção entre o trabalho culinário realizado por homens sendo visto como superior e por mulheres como algo trivial perpetua a ideia de que somente *chefs* do sexo masculino são capazes de produzir uma "boa comida" (DÓRIA, 2012, p. 260). O autor aponta que essa "masculinização histórica da gastronomia" é, na verdade, uma estratégia de exclusão das mulheres, relacionada aos aspectos históricos, políticos, econômicos e sociais que permeiam a área.

É, na cozinha me cansa esse preconceito que as pessoas têm, machismo, falta de respeito, isso é pra matar. Dizer que mulher não pode, "ah, é mulher, ah, tá de TPM, ah, não vou contratar porque vai engravidar, ah, porque não sei que lá", isso eu fico pra morrer (Carol, *chef* de cozinha).

Apesar de apontar as dificuldades enfrentadas pelas mulheres nessa ocupação, a *chef* destaca que devido a sua construção familiar e por outros fatores característicos de sua personalidade, ela sentiu menos dificuldade do que outras mulheres nesse espaço.

Eu tenho uma, tenho uma tendência assim mais pulso firme, sou filha de militar aviador, então, cozinha é extremamente militarista, é muita hierarquia, seu cargo, seu posto, você, tem que respeitar, você, pulso firme e é isso, então eu cresci nesse meio, pra mim foi muito fácil, mas não é a realidade de todo mundo, né, as pessoas não enxergam desse jeito e eu acho que, eu, pra mim me ajudou muito isso (Carol, *chef* de cozinha).

É porque assim, mulher geralmente, é que eu sou um caso à parte, né, sou meio diferente, eu tenho um vibração diferente, sou filha de militar, sou muito enérgica, sou muito agoniada, geralmente mulher tem, é mais leve, mais calma, mais tranquila e tal, eu me pareço mais com um homem dentro da cozinha, em forma de comando de tudo, que foi pela minha criação, né (Carol, *chef* de cozinha).

Em uma hierarquia de papéis, inspirada no modelo organizacional militar, é o papel do/a *chef* que se encontra no topo. No universo das cozinhas, a habilidade de cozinhar vai além do simples conhecimento técnico. É preciso dominar diversas atitudes e comportamentos essenciais para o sucesso nesse ambiente exigente. Entre eles, destaca-se a ampliação da jornada de trabalho como uma prática que leva à perfeição, a agilidade em executar tarefas desafiadoras, como carregar panelas cheias que exigem força física, além da capacidade de suportar altas temperaturas e a dor, enfatizando que é deste modo os verdadeiros profissionais da cozinha se destacam e entregam resultados excelentes (BRIGUGLIO, 2022).

Apesar de a mulher ter conquistado seu espaço no mercado de trabalho, ainda há desafios a enfrentar em seu cotidiano. A cozinha profissional é um ambiente

intenso, mas mesmo diante das dificuldades, como altas temperaturas, longas jornadas de trabalho e esforço físico, a paixão pela gastronomia continua inabalável para aquelas que escolheram esse caminho profissional. Além disso, é importante ressaltar que a cozinha reflete a persistência do patriarcado na sociedade, de modo que as cozinhas profissionais ainda são predominantemente masculinas.

Considerações finais

A cozinha é um espaço para o exercício de um saber que tem muitas fontes, narrativas e experiências pessoais, que emergem em convergência para configurar a experiência gustativa. Embora a pesquisa esteja em desenvolvimento, pode-se analisar a partir da trajetória de Carol, das definições apontadas por Sennett em relação ao artífice e segundo a lógica do saber-fazer nesse espaço, que a formação de profissionais que aspiram a ser *chefs* é vista como um processo de prática contínua, de tal forma que a busca pela inovação, pela perfeição, por fazer um trabalho cada vez melhor é muito presente.

A análise da trajetória socio-laboral nos proporcionou contato com os múltiplos significados subjetivos que a interlocutora elaborou desde suas experiências concretas, a princípio enquanto *chef* de cozinha, mas não somente. Sua narrativa sobre si se apoia em dimensões variadas que nos levou a compreender, de modo mais abrangente, as formas com que ela concebe seu “lugar social”, enquanto mulher, *chef* de cozinha e pertencente a classe média.

A cozinha profissional é um ambiente intenso. As altas temperaturas, as longas jornadas de trabalho, o esforço físico e outras sobrecargas não são capazes de intimidar a paixão de quem escolheu cozinhar como profissão. Ao chef, por designação, tem-se a responsabilidade por assumir o papel do mestre, ou seja, de professor e de líder. Assim, a ocupação de *chef* na cozinha profissional torna mais claro a lógica, proposta por Sennett, entre a repetição de uma ação e a modificação constante, permitindo avanços e assim proporcionando condições para inovação e criatividade, aspectos que se tornaram primordiais da gastronomia contemporânea.

Outro ponto que chamou atenção foram como as práticas do cozinhar, ligadas a este espaço, tornam-se hostis às mulheres quando a Gastronomia é avaliada como arte. A memória culinária trazida pela entrevistada se destaca entre as recordações

familiares e nos remete à figura feminina como principal guardiã e transmissora do saber culinário por meio das receitas de família. Cozinhar é uma missão, é uma entrega repleta de ritmo, sabor, aroma, textura. É, ainda, uma alquimia artesã por onde são compartilhados saberes, sabores e sentimentos, visto por Carol como uma paixão que constrói sua identidade em torno do seu trabalho.

Agradecimentos e apoios: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

Referências

AMON, Denise; GUARESCHI, Pedro; MALDAVSKY, David. Paladar e emoção em cozinhas de cozinheiros. *Revista do CEP de PA*, Porto Alegre: Metrópole, v.12, p. 17-32, 2005.

ARAÚJO FILHO, T. P. *Viver na tora: trabalho ambulante e estratégias de vida nas encruzilhadas da gestão contemporânea do comércio popular*. 2021. 330 f. Tese (Doutorado em Sociologia) - Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2021.

BENEDICT, R. *Padrões de cultura*. Editora Vozes Limitada, 2013.

BENEMANN, N. W. *Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica*. 2017. 96p. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2017.

BRIGUGLIO, B. *Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais*. Marília: Lutas Anticapital, 2022.

DÓRIA, C. A. *A Culinária Materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC, 2009.

_____. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. *Cadernos Pagu* (39), p.251-271, julho-dezembro de 2012.

GEORGES, I. P. H.; SANTOS, Y. G. dos. *As novas políticas sociais brasileiras na saúde e na assistência: produção local do serviço e relações de gênero*. 1ed. Belo Horizonte: Fino Traço, 2016.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de (Org.). *A invenção do cotidiano, morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

GOMENSORO, M. L. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Editora Objetiva, 1999.

GOODY, J. *Cocina, cuisine y classe: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.

HARRIS, D. A.; GIUFFRÉ, P. *Taking the heat: women chefs and gender inequality in the professional kitchen*. New Jersey: Rutgers Press, n.1, 286p. 2015.

KERGOAT, D. Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo. In: Hirata H, Laborie F, Doaré HL, et al., (org). *Dicionário crítico do feminismo*. São Paulo: Unesp; p. 67-75, 2009.

MAUSS, M. As técnicas do corpo. In: *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MENNELL, S. *All Manners of Food: eating and taste in England and France from the middle ages to the present*. London: Brasil Blackwell, 1985.

O'CONNOR, E. Hot glass: the calorific imagination of practice in glassblowing. In: Craig Calhoun & Richard Sennett (orgs.), *Practicing culture*, Londres e Nova York: Routledge, 2007.

PERULLO, Nicola. *O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento*. São Paulo: SESI SP Ed., 2013.

SCHATZKI, T. R. Introduction: practice theory. In: T. Schatzki et al. (orgs.), *The practice turn in contemporary theory*. Londres e Nova York: Routledge, 2001.

SENNETT, R. *O Artífice*. 3ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2012.

WILSON, B. *Pense no garfo: uma história da cozinha e de como comemos*. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

A OUTRA FACE DA UBERIZAÇÃO: O TRABALHO EM COZINHAS PARA DELIVERY SOB O CAPITALISMO PERIFÉRICO FINANCEIRIZADO

THE OTHER SIDE OF UBERIZATION: THE WORK IN DELIVERY KITCHENS UNDER FINANCIALISED PERIPHERAL CAPITALISM

LA OTRA CARA DE LA UBERIZACIÓN: EL LABOR EN COCINAS DE DELIVERY BAJO EL CAPITALISMO PERIFÉRICO FINANCIARIZADO

Júlia Zenni Lodetti ¹

Resumo

Este projeto visa expandir o debate acerca da uberização além do escopo relacionado aos entregadores por aplicativos. Mantenho proximidade com esse setor abordando como objeto uma outra face: as cozinhas de restaurantes que fazem entregas por delivery e/ou restaurantes de marmitas. Entendo ambos, preparo e delivery, como fenômeno integrado parte de um mesmo processo de trabalho organizado sob os princípios da uberização. A uberização é parte de um processo que abrange mais que a empresa e o serviço prestado em sua plataforma, englobando diferentes setores do mundo do trabalho na grande maioria dos países do mundo. A escolha pela investigação das condições de trabalho nas cozinhas - e não na entrega - se baseia em levantamento bibliográfico que demonstrou lacuna significativa da pesquisa em sociologia do trabalho no setor de preparo de alimentos para entrega. Procuo viabilizar o processo produtivo desses alimentos, estudando a face oculta das pesquisas sobre as condições de trabalho no delivery. Problematizo, portanto, em que medida os/as trabalhadores/as dessas cozinhas estão submetidos à condições precarizadas de trabalho, através do entendimento da uberização, da financeirização e da divisão internacional e sexual do trabalho como fenômenos chave que culminam nessas circunstâncias a serem analisadas. Ressaltando, assim, o caráter histórico da precariedade do contexto brasileiro como país de posição periférica no globo e a perspectiva irremediavelmente generificada do trabalho em cozinhas. Para cumprir os objetivos e problematização propostos, em se tratando de uma pesquisa exploratória, serão utilizados procedimentos essencialmente qualitativos e reflexivos. Mobilizarei referencial teórico especialmente do campo da sociologia do trabalho, propondo uma pesquisa de orientação dialético-crítica que recorrerá à pesquisa bibliográfica e de campo. A pesquisa de campo será fundamentada em entrevistas semiestruturadas aprofundadas que buscarão recolher dados qualitativos a respeito das condições de trabalho dos trabalhadores e das trabalhadoras que atuam nas cozinhas selecionadas. Os dados e observações alcançados no campo deverão permitir comprovar ou refutar as hipóteses previamente levantadas a partir da bibliografia.

Palavras-chaves: Uberização. Cozinhas. Divisão Sexual do Trabalho.

¹ Mestranda em Sociologia pelo Programa de Pós-graduação em Sociologia e Ciência Política da Universidade Federal de Santa Catarina (PPGSP - UFSC), e-mail: juliazenni8@gmail.com, lattes: <http://lattes.cnpq.br/3685032830386296>.

1. Introdução

Na Sociologia do Trabalho estuda-se um mundo de realidades e coletividades humanas estabelecidas através do trabalho (FRIEDMANN, 1973). Dentre essas realidades, estão as transformações do trabalho e o acompanhamento de inúmeras alterações que suscitam debates acerca das crises, degradações e eventuais melhorias nas condições de trabalho dos trabalhadores e trabalhadoras tanto em contextos nacionais quanto globais. Sendo uma área de estudo com toda essa bagagem teórica e histórica, é necessário, segundo Bridi, Braga e Santana (2018), investigar o trabalho com a convivência de múltiplas dualidades: velho e novo, tradicional e moderno, formal e informal, local e global.

Voltando a atenção à Sociologia do Trabalho latino-americana, leva-se em conta a inserção diferenciada dos países periféricos na mundialização do capital e nas cadeias globais de valor (LEITE, 2012). O processo de formação do Brasil é baseado numa série de acontecimentos e fatos históricos, que não são isolados do restante do mundo, mas são inegavelmente particulares ao contexto nacional situado na totalidade do sistema capitalista mundializado. Sem perder de vista esse entendimento, reafirmo: a construção sócio-histórica desses países do chamado Sul global é permeada por uma condição de exploração desde sua configuração inicial (DRUCK, 2011; ANTUNES, 2019).

Na particularidade do Brasil, a condição precária dos/as trabalhadores/as é determinada por eventos primordiais, como, dentre inúmeros outros, a exploração da mão de obra escravizada até o final do século XIX, a construção de uma economia dependente, a industrialização tardia, etc. Para de fato entender a condição de categorias ou grupos de trabalhadores/as é essencial ter como pressuposto esses antecedentes (BRIDI; BRAGA; SANTANA, 2018; DRUCK, 2011). Antunes (2019, p.22, grifo nosso) resume:

Na periferia, o proletariado nasceu eivado da condição de precariedade. Basta lembrar que, no Brasil e em vários outros países da América Latina (para não falar dos Estados Unidos), cuja história é marcada pela existência do escravismo colonial, o proletariado floresceu a partir da abolição do trabalho escravo, de modo que **a sua condição de precariedade não é a exceção, mas um traço constante desde a origem.**

Partindo da argumentação de Abílio (2020), entendo que a compreensão da precariedade estrutural e estruturante do mundo do trabalho nos países periféricos vai

além de ser um fator para ser lembrado ao longo da análise: é um princípio determinante que orienta toda a perspectiva deste projeto. Aproximando esse princípio ao objeto aqui proposto, a precarização do trabalho e a

uberização deve ser compreendida como **a tendência à generalização de características de mercados de trabalho do Sul**, os quais agora ganham visibilidade ao se espriarem por países do centro e entre trabalhadores com qualificação e rendimento maiores (ABÍLIO, 2020, p.14, grifo nosso)

Ou seja, existem alterações recentes no mundo do trabalho que potencializam as condições de precariedade às quais os/as trabalhadores/as são sujeitos/as. Porém, a superexploração e o abuso da classe trabalhadora sempre foram a realidade das economias periféricas devido às circunstâncias impostas pela divisão internacional do trabalho. Isso é agora transmutado para o contexto neoliberal e aprofundado e agudizado nesses locais, além de espalhado como tendência aos/às trabalhadores/as de nações do centro do capitalismo (ABÍLIO, 2020; ANTUNES, 2019).

Essa aproximação aos países centrais, tem causa, dentre outros fatores, na consolidação da financeirização. Com modos de regulação que favoreçam a acumulação irrefreável de capital financeiro e atenda os interesses da classe financeira internacional, através da desregulamentação dos sistemas financeiros e a liberalização das economias nacionais. Há assim a destituição de regras financeiras que protegiam economias nacionais e trabalhadores, mas eram tidas como barreiras ao acúmulo de capital financeiro (LODETTI, 2021).

A ausência de regulação na interação entre sistemas bancários públicos e privados, instituições financeiras, empresas transnacionais, acionistas, classe capitalista e Estados nacionais é costurada pelo fluxo intenso e constante de capital flexível. Esse caráter altera os próprios fundamentos e modos de operar desses atores e leva a uma relação de troca e exploração engendrada e completamente volátil, cuja parte final das consequências exploratórias é o/a trabalhador/a da periferia, global e urbana (BARBOSA, 2011).

Em geral, compreende-se como tais mudanças no escopo global e nas diferentes esferas do trabalho possibilitam a precarização e precariedade através da flexibilização de processos e contratos. Por flexibilização, entende-se a reunião de variados processos de relações de trabalho, dentre elas: terceirização, informalização, insegurança nos trabalhos formais, precarização, etc. (BRIDI; BRAGA; SANTANA, 2018).

Para traçar uma definição de precarização do trabalho ou trabalho precarizado é preciso compreender de antemão, além dos pontos elencados anteriormente, a ideia de precariedade inicial, que descreve a disposição de uma condição vulnerável de vida. O desamparo social de grande parte da população brasileira pode ser ilustrado na falta. Falta de segurança, acesso à moradia digna, à saúde, à educação, ao transporte, ao lazer. Essas conjunturas que se impõem criam um cenário que ao mesmo tempo propicia o trabalho precário e é propiciado por ele, numa relação engendradora de retroalimentação entre esses indicadores que torna difícil a mobilidade social (HOLZMANN, 2006).

Druck (2011) elenca diferentes formas de precarização do trabalho e a situa nas seguintes dimensões: “nas formas de inserção e de contrato, na informalidade, na terceirização, na desregulação e flexibilização da legislação trabalhista, no desemprego, no adoecimento, nos acidentes de trabalho, na perda salarial, na fragilidade dos sindicatos.” (DRUCK, 2011, p.41)

Portanto, os/as trabalhadores/as precarizados/as são aquela fração explorada ao extremo, sem estabilidade, perspectiva ou segurança. Não se deve reduzir a precariedade e informalidade uma à outra, pois não são sinônimos. Abarca também aqueles/as que Barbosa (2011) denomina de “trabalhador polivalente” e Abílio (2020) de “just in time”, sempre disponíveis e dispostos a realizar qualquer função independente das condições.

A precarização no contexto macro deve ser compreendida como instrumento próprio da financeirização. Druck (2011) a coloca como estratégia de dominação do capital flexível. O/a trabalhador/a periférico/a arca com as consequências obscuras da precarização das condições do trabalho e da flexibilização das leis laborais como se esta situação dependesse de seu mérito individual, quando na verdade é resultado último da acumulação de capital pela via financeira e desregulamentada proposta pelo capitalismo neoliberal (LODETTI, 2021; BARBOSA, 2011).

Dentro dessa gama de cenários que contemplam o trabalho precário, o debate recente acerca disso tem centrado atenção à uberização. Esta é definida por Abílio (2020, p.14) como uma “forma de organização, gerenciamento e controle do trabalho, que se apresenta como uma tendência global” e por Krein et al (2018, p.48) “como ocupações estabelecidas a partir de plataformas digitais que tentam escapar de uma

relação de emprego, o que também é uma nova expressão de uma relação de emprego disfarçada ou encoberta.”

A associação desse fenômeno com o trabalho por plataformas é quase automática, porém, conforme Abílio (2020, p.14) a uberização transcende essa determinação

[...] é fruto de décadas de eliminação de direitos, da dispersão global e, ao mesmo tempo, centralizada de cadeias produtivas – aliadas à liberalização de fluxos financeiros e de investimento – e do desenvolvimento tecnológico, que fundamenta novas formas de organização e controle do processo de trabalho

A mesma autora retoma sua tese de doutorado a respeito das revendedoras de empresas de cosméticos (ABÍLIO, 2011) para demonstrar a abrangência da uberização antes mesmo da empresa de transporte por aplicativo ser disseminada globalmente.

Portanto, as plataformas digitais fazem a função de catalisadores de um processo corrente e não necessariamente novo. A novidade, segundo Abílio (2020, p.14), reside em “meios novos e obscuros no gerenciamento do trabalho, informados por um pleno mapeamento do processo de trabalho e de um novo tipo de subordinação”. A uberização constitui-se em parte como a relação imbricada dessas inovações de tecnologia e gerenciamento e a precarização da vida e do trabalho. A falta de garantias, direitos ou proteção contrasta com o excesso de riscos e custos, e ambos são características que abarcam todas funções uberizadas, permeadas por uma maleabilidade e flexibilidade estruturante no lado da relação que diz respeito ao/a trabalhador/a. (ABÍLIO, 2020; GROHMANN; QIU, 2020)

Por conseguinte, me aproprio da ideia de uma “divisão sexual da precarização do trabalho” (HIRATA 2009, p.25) para reforçar que: “A precarização do trabalho que atinge a categoria dos empregados deve ser então correlacionada à sua composição sexuada.” (HIRATA, 2009, p.27). Dessa forma, o objeto desta pesquisa é entendido como um caso chave para essa compreensão, justamente pelo trabalho na cozinha em restaurantes de entrega englobar esses dois processos - a divisão sexual e a precarização do trabalho -, que não se desenrolam numa trajetória paralela e isolada, mas sim imbricada e interdependente.

O principal objetivo desta pesquisa é examinar em que medida há uma condição de precariedade no trabalho nas cozinhas de restaurantes de delivery no município de Florianópolis como reflexo do trabalho uberizado e do capitalismo

financeiro mundializado, ressaltando as características do trabalho neste setor dentro da divisão sexual e internacional do trabalho.

Além disso, busco: situar a uberização como fenômeno acelerador da precarização do trabalho característica dos países periféricos; ressaltar a inserção diferenciada do/a brasileiro/a na divisão internacional do trabalho como cidadão de um país da periferia do mundo; problematizar/questionar o trabalho na cozinha como historicamente associado a atividade feminina; investigar a divisão sexual do trabalho nas cozinhas dos restaurantes selecionados; situar as experiências de trabalho individuais na totalidade que envolve o modo de organização uberizada do trabalho e o capitalismo financeirizado globalmente.

2. Metodologia

Trata-se de uma pesquisa essencialmente qualitativa, combinando procedimentos deste caráter, recorrendo previamente a dados e relatórios secundários sobre o setor de serviços de alimentação. A pretensão é ir além da descrição da ação humana, e traçar um entendimento das singularidades dos processos sociais analisados (MINAYO; SANCHES, 1993). A razão para tal é que: “a análise qualitativa permite ir além da descrição fria dos dados e permite captar situações que os instrumentos quantitativos de análise não alcançam.” (LAPA, 2020, p.62).

Pretende-se realizar pesquisa de campo, que englobará entrevistas aprofundadas e semi-espontaneidade, sem prender o/a entrevistado/a às perguntas (GIL, 2002; MINAYO, 2002).

É certo que serão encontradas contradições que serão abordadas sob uma perspectiva materialista-histórica e dialética que considere as multideterminações que as compõem, especialmente no que diz respeito às relações de classe e gênero dentro do objeto desta pesquisa.

Desde a concepção do tema proposto, a pesquisa idealizada é fundamentalmente composta por dualidades. A dicotomia inicial que guia essa análise se refere à relação centro e periferia mundial. Essa noção é tida aqui como princípio estruturante, mesmo não sendo seu objeto central. Proponho, portanto, que o entendimento de que a condição que envolve o Brasil no status de nação periférica

necessariamente faz referência ao que o país não é: nação do centro de acumulação capitalista. Esse caráter não deve ser entendido como “natureza” de cada país justamente por não ser característica natural, mas sim sócio-historicamente construído. Funciona como fator determinante em análises de conjuntura social e de trabalho em âmbito nacional. Portanto, mesmo estudando um município dentre tantos, a perspectiva do contexto nacional - brasileiro e global - periférico é inegável (ANTUNES, 2019; DRUCK, 2011).

À luz do estudo da bibliografia, compreendi que a pesquisa aprofundada deste setor não estaria isolada nem dos processos nacionais e globais de trabalho, nem do processo histórico de constituição das condições de trabalho, mas sim, comporia justamente uma caracterização contextualizada no tempo e no espaço. Pretende-se, portanto, ter em conta as particularidades do local com relação ao global, do delimitado temporalmente com relação ao processo histórico, como ponto chave para guiar as interpretações das entrevistas que serão realizadas no contexto estabelecido (BEAUD; WEBER, 2007; ELIAS, 2007; SILVA, 2018).

Opto por entrevistas aprofundadas e semi-estruturadas visando traçar observações a respeito do meio estudado - cozinhas de restaurantes de entrega -, abrindo espaço para as interpretações que apliquem tais experiências - particulares ou partilhadas - no contexto amplo da precarização do trabalho que marca o cenário brasileiro, ampliando a ótica deste estudo a um caráter sistêmico que não isole os entrevistados em suas individualidades mas também não os coloque num plano homogêneo, sem singularidades (BEAUD; WEBER, 2007).

Outro ponto de vista de ambiguidade intrínseca é a interpretação do gênero no trabalho de cozinha. Tem-se esse ofício como tradicionalmente associado ao feminino desde que associado ao amador, ao doméstico. O desenvolvimento do setor de cozinha profissional expressa a divisão sexual do trabalho, quando este se masculiniza com a profissionalização. Partindo dessas observações de Briguglio (2022) acerca da generificação do setor, situarei o objeto dentro da perspectiva feminista interseccional, observando a multiplicidade de elementos que compõem as e os indivíduos abordados, assim como seus ambientes e grupos de pertencimento.

Essa concepção feminista se enquadra também na escolha de estudar esse objeto após uma análise crítica do que é ou não estudado hoje, o que aborda ou não a realidade de mulheres, buscando, assim, preencher lacunas não exploradas pela

literatura. Nesse sentido, o desenvolvimento da pesquisa tem como um de seus focos ir além da observação de desigualdades, seguindo a seguinte proposta de Kergoat (2009, p. 72) sobre a abordagem da divisão sexual do trabalho: “articular a descrição do real com uma reflexão sobre os processos pelos quais a sociedade utiliza a diferenciação para hierarquizar essas atividades”. Portanto, entende-se o estudo voltado às mulheres não como uma visão secundária ou excepcional de uma realidade universal masculina, mas sim como ponto de vista das relações de gênero, que, por sua vez, permeiam a totalidade das relações sociais, constantemente (LÖWY, 2000).

A fim de descrever melhor o desenvolvimento das entrevistas, acrescento: o aprofundamento no(s) caso(s) escolhido(s) como objeto do projeto será mais bem estruturado numa segunda etapa da pesquisa. Nesse segundo momento, buscarei intermediários e informantes que conduzam ao objeto de fato, entendendo a pesquisa e o seu objeto como continuidade um do outro, não isolados e separados (MINAYO; SANCHES, 1993).

Por ora, indica-se a realização de entrevistas semi-estruturadas e o método conhecido como “bola de neve”, no qual informantes indicam outros/as para a realização de entrevistas, uma técnica que preconiza uma perspectiva relacional entre pesquisador/a e pesquisado/a. Indico previamente que as questões a serem abordadas nas entrevistas buscarão girar em torno de perguntas que permitam identificar perfil dos/as trabalhadores/as, seu(s) vínculo(s) e condições de trabalho, com que aplicativo de entregas os restaurantes atuam, como isso influencia no trabalho, etc.

3. Revisão da literatura

Em levantamento bibliográfico sobre setores cujas condições de trabalho estão relacionadas ao fenômeno da uberização, identifiquei uma categoria - a do trabalho em cozinhas - que se enquadra de forma ambígua na atenção dada a esse tema de Sociologia do Trabalho. Ambígua pois: é um trabalho recorrente no cotidiano comum, assim como os entregadores por aplicativo o são (setor amplamente estudado quando se trata da uberização), mas, diferentemente destes, não pode ser caracterizado como visível. Esse teor oculto do trabalho na cozinha de restaurantes de entrega reforça e reproduz a dualidade do trabalho masculino como aquele que ocupa a esfera pública

e o feminino como aquele relegado ao ambiente privado (HIRATA, 2009; SANTANA, 2010; SCAVONE, 2008). Por isso, com a intenção de abrir caminhos para uma maior atenção a essa face oculta do mesmo fenômeno, escolhi esse setor para realizar a pesquisa.

É essencial delimitar claramente o objeto de estudo para entender o que se pretende ou não abordar e responder. Me atenho aqui ao município de Florianópolis, nos anos de 2023 e 2024 e a cozinhas de restaurantes de *delivery* ou marmita.

Florianópolis é a capital do estado de Santa Catarina e é um polo turístico de enorme expressão para o contexto estadual e nacional, contando com uma ampla variedade de restaurantes - inseridos ou não na logística de *delivery* por aplicativo. Além disso, a cidade possui a segunda cesta básica mais cara do país (DIEESE, 2022). Acrescento que, conforme levantamento bibliográfico, as pesquisas que envolvem o trabalho na cozinha em Santa Catarina e Florianópolis se aplicam, de maneira geral, às áreas de ergonomia (ASSUNÇÃO, 2008; SILVA, 2016) e biossegurança (LEHMKUHL, 1998).

Segundo Antloga (2009) e Tavares (2002), devido à natureza do ofício que as/os trabalhadoras/es de cozinhas desempenham, essa função tem custos humanos intrínsecos, tanto de aspecto físico, cognitivo e afetivo, alguns deles sendo: a força física nas posturas forçadas e em pé, o carregamento de objetos pesados, ambientes com calor, umidade e ruídos excessivos, pouca ventilação, etc. Quando as condições, direitos e demandas básicas dos/as trabalhadores/as desse setor não são cumpridos, há uma intensificação dessa particularidade árdua do trabalho atingindo um nível de exploração que pode caracterizar uma posição precarizada.

Fazendo referência à invisibilidade dessa função, Santana (2010, p.86), afirma: “Ressalto que esta categoria fragilizada se sente acuada por um legado histórico-cultural que determina a subjugação ao trabalho.” Ainda, costurando-se com os resultados de Briguglio (2022), a autora enfatiza: “O trabalhador invisível da cozinha esconde-se em sua labuta.” (SANTANA, 2010, p.88).

Pela ótica da divisão sexual do trabalho, observa-se tanto a separação quanto a hierarquização (KERGOAT, 2009) de funções “femininas” e “masculinas” no trabalho em cozinhas. Scavone (2008) descreve a heteronormatividade da relação entre masculino e feminino, ressaltando que figura como algo já estabelecido e imperceptível. Molinier e Welzer-Lang (2009) apontam a construção da feminilidade

do contexto do trabalho pela seguinte dualidade: para buscar reconhecimento em sua carreira, performam a virilidade típica da construção da masculinidade e depreciativa do feminino; e ao mesmo passo, suas competências são lidas como dons e qualidades inerentes à natureza feminina.

Além disso, o trabalho na cozinha entra num leque de saberes aproveitados das experiências femininas no âmbito doméstico transmutados para o mercado de trabalho quando este e a força de trabalho feminina passaram a ter uma relação de mútua necessidade. A respeito desse transbordamento das funções femininas pelas fronteiras do âmbito privado ao público, Lapa (2018, p. 259) desenvolve: “[...] está mão de obra feminina como também dotada de um tipo específico de *savoir faire* derivado de sua experiência na produção doméstica [...]”. Santana (2010, p.101) aborda essa imbricação entre o cozinhar profissional e doméstico, ressaltando o que chama de “domesticidade do labor culinário”, sendo o ambiente de trabalho também presente no lar. Aponta a culinária como herança culturalmente feminina que “replica as posições dos gêneros na convivência social desta cozinha, nas divisões dos espaços de labor e nas representações de poder.” (SANTANA, 2010, p.102)

Reunindo todos esses fatores, entendo que a falta de olhares para o setor de trabalho nas cozinhas a partir de uma perspectiva sociológica é uma lacuna que merece ser preenchida. Devido a amplitude do setor, me proponho a abranger apenas aquelas cozinhas que se vinculam diretamente com os tão estudados entregadores por aplicativos: as cozinhas de restaurantes de *delivery*.

4. Resultados e Discussão

À luz da pesquisa bibliográfica, a partir da aplicação dos procedimentos metodológicos delineados para a pesquisa de campo e buscando atingir os objetivos traçados, espera-se como resultado a caracterização das circunstâncias de precariedade do trabalho nas cozinhas em Florianópolis, permeadas pelo processo de uberização. Concomitantemente, almeja-se as particularidades deste setor feminizado como “outra face” da uberização, distinta da usualmente examinada, a do trabalho de entregadores de comida, majoritariamente homens. Para, então, dar vazão à hipótese de que esse setor sobrepõe dois traços de exploração estruturais: trabalho precarizado e generificado (HIRATA, 2009), dialogando diretamente com as

teorias interseccionais que vêm demonstrando as implicações deletérias do ser mulher pertencente à classe trabalhadora num país periférico (HIRATA, 2002).

Referências

ABILIO, Ludmila Costhek. **O make up do trabalho**: uma empresa e um milhão de revendedoras de cosméticos. 2011. 307 f. Tese (Doutorado) - Curso de Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Unicamp, Campinas, 2011.

ABÍLIO, Ludmila Costhek. Plataformas digitais e uberização: a globalização de um Sul administrado? **Revista Contracampo**, Niterói, v. 39, n. 1, p. 13-26, 17 abr. 2020. Pró Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação - UFF. <http://dx.doi.org/10.22409/contracampo.v39i1.38579>.

ANTLOGA, Carla Sabrina. **Práticas gerenciais e qualidade de vida no trabalho**. 2009. 239 f. Tese (Doutorado) - Curso de Pós-Graduação em Psicologia Social, do Trabalho e das Organizações, Instituto de Psicologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2009.

ANTUNES, Ricardo. Proletariado digital, serviços e valor. In: ANTUNES, Ricardo (org.). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil IV**. São Paulo: Boitempo, 2019. p. 15-23.

ASSUNÇÃO, Marilena Pacheco. **O fazer do cozinheiro**. 2008. 122 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Engenharia da Produção e Sistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

BARBOSA, Attila Magno e Silva. O empreendedor de si mesmo e a flexibilização no mundo do trabalho. In: **Revista de Sociologia e Política**, Curitiba, 19, 38: 121- 140, 2011.

BEAUD, Stéphane; WEBER, Florence. Preparar e negociar uma entrevista etnográfica. In: WEBER, Stéphane Beaud Florence. **Guia para a pesquisa de campo**. Petrópolis: Vozes, 2007. p. 118-150.

BRIDI, Maria Aparecida; BRAGA, Ruy; SANTANA, Marco Aurélio. Sociologia do Trabalho no Brasil hoje. **Revista Brasileira de Sociologia - Rbs**, [S.L.], v. 6, n. 12, p. 42-64, 1 jan. 2018. Sociedade Brasileira de Sociologia. <http://dx.doi.org/10.20336/rbs.244>.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher?**: a divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Marília: Lutas Anticapital, 2022. 293 p.

DIEESE. **Custo da cesta aumentou em nove capitais**. São Paulo: 2022. Disponível em: <https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/2022/202206cestabasica.pdf>. Acesso em: 26 ago. 2022.

DRUCK, Graça. Trabalho, precarização e resistência: novos e velhos desafios. **Caderno CRH**, Salvador, v. 24, n. 01, p. 37-57, 2011.

ELIAS, Norbert e SCOTSON, John L. "Introdução: Ensaio teórico sobre as relações estabelecidos e outsiders". **Os estabelecidos e os outsiders**. Sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000, p. 19-50.

FRIEDMANN, Georges. Introdução e Metodologia. In: FRIEDMANN, Georges; NAVILLE, Pierre. **Tratado de Sociologia do Trabalho**. São Paulo: Editora Usp, 1973. p. 19-45.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

GRAF, Laila Priscila. **Entre a cozinha e o abatedouro**: os sentidos do trabalho para mulheres atuantes na indústria avícola. Florianópolis, 2009. 131f. Dissertação (Mestrado em Psicologia). Curso de Pós-Graduação em Psicologia, Universidade Federal de Santa Catarina.

GROHMANN, Rafael; QIU, Jack. Contextualizando o Trabalho em Plataformas. **Contracampo**, [S.l.], v. 39, n. 1, p. 2-10, abr. 2020.

HIRATA, Helena. A Precarização e a Divisão Internacional e Sexual do Trabalho. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 11, n. 21, p. 24-41, jan. 2009.

HIRATA, Helena. **Nova divisão sexual do trabalho?** São Paulo: Boitempo, 2002. 335 p.

HOLZMANN, Lorena. A dimensão do trabalho precário no Brasil no início do século XXI. In: PICCININI, Valmiria et al. (Orgs.) O mosaico do trabalho na sociedade contemporânea. Porto Alegre: editora da UFRGS, 2006.

KERGOAT, Danièle. Divisão sexual do trabalho e relações sociais do sexo. In: HIRATA, Helena *et al* (org.). **Dicionário crítico do feminismo**. São Paulo: Editora Unesp, 2009. p. 67-77.

KREIN, José Dari *et al*. Flexibilização das relações de trabalho. **Revista do Tribunal Regional do Trabalho da 15ª Região**, Campinas, n. 52, p. 41-66, jan/jun 2018.

LAPA, Thaís de Souza. **O gênero do trabalho operário**. Marília: Lutas Anticapital, 2020.

LAPA, Thaís de Souza. Divisão sexual do trabalho sob a ordem neoliberal. **Temáticas**, Campinas, v. 26, n. 52, p. 247-284, ago. 2018.

LEHMKUHL, Raquel Schaefer. **Biossegurança em cozinhas hospitalares**. 1998. 79 f. TCC (Graduação) - Curso de Curso de Especialização em Gestão Hospitalar, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1998.

LEITE, Márcia de Paula. Sociologia do trabalho na América Latina. **Sociologia & Antropologia**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 4, p. 103-127, nov. 2012. Revista do Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

LODETTI, Júlia Zenni. **Financeirização e hegemonia estadunidense**: processos centrais e periféricos nos casos francês e brasileiro. 2021. 103 f. TCC (Graduação) - Curso de Relações Internacionais, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2021.

LÖWY, Ilana. Universalidade da ciência e conhecimentos “situados”. **Cadernos Pagu**, n. 15, p. 15-38, 2000.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Ciência, técnica e arte. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Teoria, método e criatividade**. São Paulo: Vozes, 2002. p. 9-29.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. & SANCHES, Odécio. **Quantitativo-Qualitativo: Oposição ou Complementaridade?** Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 9 (3): 239-262, jul/set, 1993.

SANTANA, Gizane Ribeiro de. **Os Sentidos do Trabalho no campo da Alimentação Coletiva**. 2010. 112 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010.

SCAVONE, Naira. **“O super chefe e a menina prodígio”**: as posições ocupadas pelo gênero na gastronomia profissional. Revista Fazendo Gênero 8: Corpo, Violência e Poder, Florianópolis, 2008. Disponível em: Acesso em: 28 out. 2007.

SILVA, Vinícius Alves Barreto da. A epistemologia de Michael Burawoy e seus desdobramentos metodológicos. **Revista Direito e Práxis**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 1503-1530, set. 2018. UNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/2179-8966/2017/28989>.

SILVA, Yasmin Leal Nunes da. **Design e Ergonomia aplicados à Cozinha de Embarcações**. 2016. 152 f. TCC (Graduação) - Curso de Design, Centro de Comunicação e Expressão, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2016.

TAVARES, Anelise Guedes Brigido. **Condições de trabalho e toxinfecção alimentar**. 2002. 161 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

AS NOVAS RELAÇÕES DE TRABALHO DO SETOR DE A&B: O BOOM DOS FOOD DELIVERY APPS NA PANDEMIA DO COVID-19

THE NEW WORKING RELATIONSHIPS IN THE F&D SECTOR: THE BOOM OF FOOD DELIVERY APPS IN THE COVID-19 PANDEMIC

LAS NUEVAS RELACIONES LABORALES EN EL SECTOR A&B: EL BOOM DE LAS FOOD DELIVERY APPS EN LA PANDEMIA DEL COVID-19

Pablo Henrique de Oliveira Moreira ¹
Bruno da Silva Cruz ²

Resumo

Este artigo analisa as relações de trabalho no setor de Alimentos e Bebidas (A&B), com foco nas interações entre os profissionais entregadores de alimentos e suas condições de trabalho. Explora-se a convergência entre o paradigma da mobilidade e a ascensão da utilização do *delivery*, principalmente por conta da pandemia do COVID-19. Este movimento liderado pelos *Food Delivery Apps* (FDAs) que se insere na *gig economy*. O estudo também aborda o impacto da pandemia de COVID-19 no setor do turismo, além de apresentar dados de uma pesquisa realizada pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) com entregadores de alimentos. O objetivo principal é identificar, por meio do paradigma das novas mobilidades, as mudanças na cadeia de colaboradores do turismo resultantes da emergência dos FDAs, especialmente durante a pandemia. A abordagem adotada é exploratória descritiva, utilizando pesquisa documental e bibliográfica como base metodológica. Considerando a perspectiva paradigmática, o estudo examina o trabalho no turismo, levando em conta o crescimento do número de profissionais entregadores de alimentos e a presença dos FDAs. É destacada a utilização no turismo de empregos temporários e subempregos geridos no sistema da *gig economy*, esse modelo que é fundamentado nas raízes do neoliberalismo. Também se destaca que a complexidade na definição do que é um produto turístico pode dificultar a tomada de decisões e o planejamento dentro da área. Portanto, é necessário estabelecer regulamentações para a atividade dos entregadores de alimentos, já que a legislação específica pode ser demorada. Atualmente, no Brasil, há discussões em andamento sobre a regulamentação da profissão dos entregadores e a implementação de novas regras trabalhistas para os FDAs, focadas na remuneração mínima e nas condições de saúde e segurança dos trabalhadores. Este estudo contribui para a compreensão das transformações no setor de A&B, particularmente no trabalho dos profissionais entregadores de alimentos e atuação dos FDAs. Além disso, enfatiza a importância de políticas regulatórias para melhorar as condições de trabalho destes profissionais.

Palavras-chaves: Food Delivery App. Alimentos e Bebidas. Trabalho. Entregadores de alimentos.

¹ Mestrando no Programa de Pós-graduação em Turismo (PPGTUR) da Faculdade de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal Fluminense (FTH/UFF) - Bolsista CAPES; Bacharel em Turismo (UFMG), currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8637507185013466>; pablohom@id.uff.br.

² Mestrando no Programa de Pós-graduação em Turismo (PPGTUR) da Faculdade de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal Fluminense (FTH/UFF) - Bolsista CAPES; Bacharel em Hotelaria (UFRRJ), currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2684972259131579>; E-mail: bruno_cruz@id.uff.br.

1. Introdução

O presente artigo discorre a respeito das novas relações de trabalho encontradas na alimentação fora do lar, o setor de Alimentos e Bebidas (A&B). Este que segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes [ABRASEL], movimentava antes da pandemia cerca de R\$ 250 bilhões ao ano e empregava 6 milhões de pessoas no Brasil, sendo assim um importante setor econômico não só para o turismo, mas para a sociedade como um todo (ABRASEL, 2021).

Também é escopo deste estudo um diálogo sobre as condições de trabalho dos profissionais entregadores de alimentos, o panorama atual e perspectivas. Portanto faz-se necessário, explorar uma dinâmica moderna que inclui a convergência do novo paradigma da mobilidade e a aparição de uma iniciativa que vem impactando o setor do turismo, o *delivery* comandado pelas *Food Delivery Apps* (FDAs). Essa nova tecnologia que integra uma nova forma de economia, denominada *gig economy*. O estudo ainda traz dados sobre o impacto da pandemia do novo coronavírus no setor do turismo e dados de uma pesquisa realizada pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) com entregadores de alimentos.

O contexto em que passa esse estudo é um curto período pós uma paralisação da mobilidade nunca vista anteriormente, causada pela pandemia do Covid-19, que teve seu estado de pandemia retirado em 5 de maio de 2023, pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

Durante o período pandêmico se interrompeu abruptamente diversas mobilidades humanas e deu notoriedade para a mobilidade viral (ADEY ET AL, 2021). Contudo serão apresentados alguns dados que já podem ser observados relacionados a dinâmica de trabalho aqui descrita.

Contextualizando então o que representou, e de certa forma ainda representa, a pandemia do novo coronavírus. Começaram as notícias de seu aparecimento no fim de 2019 para início de 2020, seu alastramento pelo mundo afora ocorreu ainda em 2020, utilizando da mobilidade de corpos humanos (ADEY ET AL, 2021), fazendo que em março de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) elevasse o estado da contaminação de COVID-19 para pandemia, e acarretou assim em uma das maiores imobilidades já vistas, com redução nos transportes aéreos do mundo todo, em voos

nacionais de até 85% (BENI, 2020) e até 97% das chegadas de turistas internacionais (UNTWO, 2021).

Neste cenário, ocorre o que aqui chamamos de o *boom* das FDAs. Vide o crescimento do número de pedidos que chegou a 975% de aumento, levando em conta o período de março de 2020, início da pandemia, até março de 2021 (France Júnior, 2021). Entretanto, acredita-se que estas alterações mercadológicas não ficarão somente no passado.

A escolha de envolver o paradigma das novas mobilidades (PNM) neste estudo é que ele pode contribuir para essa discussão, tendo em vista seus diversos novos questionamentos na sociedade contemporânea. O PNM não se trata apenas de uma reafirmação das novidades ou aumento de velocidade e intensidade do mundo atual, mas é também a quebra de algumas barreiras e escalas como “local”, “global”, “real” e “virtual”.

Portanto, nesse sentido o PNM vem de encontro com o presente estudo, ao tratar da mudança da métrica “onde comer” para “onde pedir”. Esta modificação que consequentemente impõe aos trabalhadores entregadores de alimentos uma importância diferente tanto na sociedade como um todo, visto a dependência que se criou destes profissionais no período pandêmico, quanto dentro do setor de A&B e no turismo, já que se percebe turistas utilizando deste serviço mesmo em suas viagens (De Souza, Mondo, 2021). Através desta correlação, acredita-se que assim como a pandemia os FDAs deram mais visibilidade aos profissionais entregadores de alimentos.

Sendo assim, este estudo não visa somente tratar da importância econômica dos FDAs, mas do movimento de utilização dos meios digitais pelos turistas e quem os atende

nessa nova relação criada pela mudança da métrica descrita anteriormente. Logo, cumpre salientar que na amálgama destes temas é onde aparece a centralidade deste estudo, e os dois principais questionamentos (i) que busca entender até que ponto a mobilidade dos consumidores presenciais em serviços de alimentação para o meio digital inclui os turistas? (ii) como fica a relação de trabalho dos profissionais entregadores de alimentos ao passarem a servir diretamente esses turistas?

Este estudo iniciou-se como um ensaio desenvolvido na disciplina de epistemologia do turismo do PPGTUR-UFF. Metodologicamente pode ser tratado

como exploratório descritivo e construído do ponto de vista técnico a partir de uma pesquisa documental e bibliográfica.

Como objetivo principal esse estudo pretende através das lentes do paradigma das novas mobilidades, identificar em dinâmicas decorrentes principalmente da pandemia do COVID-19, alterações na cadeia de colaboradores do turismo, pensando no caso do setor de alimentos e bebidas (A&B) onde os profissionais entregadores de alimentos tiveram um suas relações de trabalho modificadas por conta do aparecimento das FDAs.

2. Metodologia

Para o presente estudo foi realizada uma pesquisa exploratória e descritiva, e no ponto de vista técnico uma pesquisa documental e bibliográfica, permitindo assim um amplo alcance de informações bem como a utilização de dados dispersos, a fim de definir o quadro conceitual em questão (Gil, 2008). Para se trabalhar com a pesquisa bibliográfica foi utilizada a sequência de procedimentos sugeridas por Salvador (1986), esta por sua vez inclui quatro fases principais: (i) elaboração do projeto de pesquisa; (ii) investigação das soluções; (iii) análise explicativa das soluções; (iv) síntese integradora.

A primeira etapa que inclui a formulação do problema de pesquisa e a elaboração do plano que visa responder aos questionamentos expostos na introdução deste artigo. Para a segunda etapa, que permite a construção de um instrumento para monitorar e auxiliar no levantamento de leituras (Lima, Mito, 2007), utilizou-se do software Mendeley, que auxiliou agrupar as publicações por temáticas, bem como nas fases de leitura seletiva, reflexiva e interpretativa.

Para a terceira fase, que exige maior capacidade crítica, buscou-se analisar e examinar o conteúdo da fase anterior para que se possa entrar em de acordo com os objetivos definidos na fase primeira. Por fim, a última etapa visa criar conexões, gerando indagações e soluções para o problema proposto. A seguir são apresentados alguns conceitos importantes de serem entendidos para o aprofundamento na problemática proposta neste estudo.

3. Revisão da literatura

O objetivo deste referencial teórico é tratar de atualizar e posicionar acerca do entendimento de quais as novas relações de trabalho que este texto trata (3.1). Seguindo por demonstrar o porquê o turismo se tornou parte deste novo movimento, pensando a partir da pandemia do COVID-19, ou seja, qual foi o impacto do novo coronavírus para o setor do turismo (3.2). Assim a última parte deste capítulo busca entender o que seria esse movimento do “real” para o “virtual” por meio do Paradigma das novas mobilidades (3.3).

3.1 *Gig economy e o perfil dos profissionais entregadores de alimentos*

Se conectando a esse sistema de redes e a questão colocada anteriormente do virtual não se ater mais as grades das telas, os FDAs, podem ser pensados como empresas, essas que por sua vez criam trabalhadores de uma nova relação de trabalho conhecida por alguns (KAINE, JOSSERAND, 2019; HEALY, NICHOLSON, PEKAREK, 2017; WOODCOCK, GRAHAM, 2019) como *gig economy*. Esse modelo de economia relativamente novo que visa reduzir os custos trabalhistas ao considerar os trabalhadores como “contratantes independentes” e assim evitar responsabilidades relacionadas ao emprego, como seguros e férias remuneradas (KAINE, JOSSERAND, 2019).

Neste novo modelo econômico, por assim dizer, “(...) as empresas tentam manter e se distanciar da responsabilidade sobre os mercados que seus aplicativos criam. Por um lado, eles mantêm o controle sobre a alocação de trabalho, condições de trabalho e alguns preços” (HEALY et al., 2017 p. 2). Não o bastante os empregadores da *gig economy* impõem padrões mínimos aceitáveis aos trabalhadores, como por exemplo no caso das FDAs, quanto tempo uma refeição leva para ser entregue (HEALY et al., 2017).

O controle sobre os trabalhadores pode ser feito por meio de ações disciplinares que variam de leve (advertências) a severa (expulsão do aplicativo) (HEALY et al., 2017). A ideia aqui é que as plataformas, no caso as empresas, negam quaisquer responsabilidades, pois argumentam não possuir propriedade de nada que

é comprado ou vendido por meio de seus aplicativos, elas se identificam apenas como 'empresas tecnológicas' que fornecem um meio de troca útil (HEALY et al., 2017).

Dentro das plataformas o trabalho é geralmente conhecido como 'trabalho temporário' e denota 'trabalhos baseados em tarefas' e 'empregos mediados eletronicamente' (KAINE, JOSSERAND, 2019).

Para além de como são as relações de trabalho dentro dessa economia, este estudo busca entender também quem são esses trabalhadores. Por isso a seguir apresenta-se um pouco do perfil dos trabalhadores.

Os dados a que se referem a pesquisa seguinte foram extraídos de uma Carta de Conjuntura do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) e assinada por pesquisadores da Diretoria de Estudos e Políticas Macroeconômicas (Dimac), o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Programa de Pesquisa para o Desenvolvimento Nacional (PNPD).

A pesquisa indica haver no Brasil hoje 1,5 milhão de pessoas que atuam como motoristas e entregadores de aplicativos, taxistas, mototaxistas e outras atividades por conta própria no setor de transporte. São cerca de 1,2 milhão de motoristas e 385 mil entregadores. Os entregadores que utilizam outros meios, como bicicletas, chegaram a 55 mil, número crescente desde 2019 (IPEA, 2022).

No início da série de dados em 2016 os entregadores representavam apenas 25 mil do contingente de trabalhadores, e na pandemia esse número explodiu para 322 mil profissionais, sendo os entregadores (motos ou outros) os únicos a aumentar contingente de pessoal no período pandêmico (IPEA, 2022).

Segundo a pesquisa a maior concentração de entregadores está na região Sudeste, 58,7%, sendo estes os entregadores que usam motos, pois a pesquisa abarca outros modais de transportes. Com relação a renda os entregadores via moto tiveram uma queda

de renda no início de 2020 e têm mantido os ganhos estáveis em R\$ 1.500 mil mensais desde então. O grupo tem 5,6% dos integrantes com ensino superior completo (IPEA, 2022).

Com relação ao perfil social, o levantamento indica que quem atua no setor são em esmagadora maioria homens, cerca de 90%. A maior parte se identifica como preto ou pardos, chegando a 73,8% entre o grupo dos mototaxistas. E esse é o único trabalho para mais da metade dos entrevistados (IPEA, 2022).

3.2 Turismo e COVID-19

Especificamente sobre o fenômeno turístico e mais precisamente sobre a atividade turística e a pandemia provocada pelo novo coronavírus, no fim de 2019 para início de 2020, fez do Turismo um dos primeiros setores da economia global a ser severamente interrompido (Adey et al., 2020; Gössling, Scott e Hall, 2020). Se alastrando mundo afora ainda em 2020, culminando que a OMS elevasse o estado da contaminação do vírus COVID-19 para pandemia, ainda em março de 2020.

Em termos de atividades associadas, notadamente aquela que coloca em curso o fluxo turístico em nível global, ou seja, o transporte aéreo, tem-se que a Associação Internacional de Transporte Aéreo (IATA) calculou uma queda de 80% nos voos em todo o mundo (Adey et al., 2020), já no mercado brasileiro, essa redução chegou até 85% (Beni, 2020). O turismo que antes de 2020, chegou a atingir a marca de 1.326 bilhão de turistas internacionais viajando em 2017, contrastando com o estado devastado do turismo nos anos seguintes (UNWTO, 2018).

Em 2022 com vacinação avançada, mas com aparição de novas variantes, destaque para Delta e Ômicron, os últimos dados lançados pelo Barômetro Mundial de Turismo da Organização Mundial do Turismo (OMT), indicaram uma queda de 72% das chegadas internacionais comparando com o ano pré-pandemia de 2019. Entretanto, 2020 seguiu sendo o pior ano já registrado para o turismo mundial, ainda conforme OMT, os cenários previstos pela instituição indicam que as chegadas de turistas internacionais podiam crescer de 30% a 78% em 2022 em comparação com 2021. No entanto, isso ainda está 50% a 63% abaixo dos níveis pré-pandemia (UNWTO, 2022).

3.3 O paradigma das novas mobilidades (PNM) e as dinâmicas virtuais

Todos esses dados estatísticos corroboram a ideia que a mobilidade do vírus durante a pandemia do novo coronavírus mostrou o poder das redes de conexões expostas no PNM, desenvolvido por Sheller e Urry (2006).

As ciências sociais desenvolveram uma abordagem das mobilidades, que enfatiza uma variedade de movimentos de pessoas, conceitos, informações e objetos,

entre outros (Urry, 2007). Baseando-se nesses entendimentos o PNM enfatiza que quase todos os lugares estão em conexão (Sheller & Urry, 2006), entende-se a conectividade dos lugares e a existência de redes ou teias de conexão como um de seus pilares, a partir desta assimilação são feitos entendimentos, como sendo uma reformulação sociológica do estudo, que passou a entender um sistema aberto de mobilidades e redes (Harrison, 2017).

Ainda nas Ciências Sociais, embora não necessariamente em relação ao PNM, é possível examinar a relação entre esses conceitos mencionados e a teoria da Modernidade Líquida de Bauman (2000). Uma previsão feita por Bauman (2000), é que a sociedade do novo século, o XXI, deixa de ser estática, para ser mais “leve” e líquida, e na qual a velocidade de movimento de pessoas, dinheiro, informações etc., é fundamental (Bauman, 2000; Adey et.al., 2021).

É a liquidez de Bauman (2000) que marca uma hipermodernidade, pois ela é aliada a popularização da internet e os avanços das Novas Tecnologias de Informação as [NTICs], possibilitando não só a fluidez das identidades (Hall, 2000). Assim, os aplicativos [Apps] conectados através da internet, que interligam desconhecidos, sejam estes cliente/empresa [B2C], sejam empresa/empresa [B2B], sendo esse um aspecto da referida hipermodernidade, pois se trata de uma hiperconexão que transforma tempo e espaço. As diferenças entre o mundo real e virtual foram substituídas por possibilidades híbridas. É impossível afirmar que o virtual não seja real, então o real foi traduzido para presencial (MOREIRA, FRAGA, LAVANDOSKI, 2022).

Assim, a (des)territorialização e a formação do espaço do turista no meio digital passa a ser pauta incontestável a partir das teorias e métodos que estão o no cerne do PNM. Já o acesso as informações incontáveis na palma da mão através de smartphones

por parte da população (os incluídos digitalmente) e a imobilidade imposta pela crise pandêmica cria uma situação dicotômica, que leva a um dos principais atores deste estudos FDAs e por consequência seus trabalhadores.

Com todo essas questões e conceitos expostos, a intenção é deixar claro e evidente o porquê da dependência humana de plataformas digitais durante o período de Pandemia provocada pelo COVID-19, e claro o porquê do crescimento dos postos de trabalhos ligados a essa falta de mobilidade, já que a utilização das FDAs não se

findou no período pandêmico, e até hoje temos grande adesão dos consumidores por esse modo de utilização dos estabelecimentos de A&B.

4. Resultados e Discussão

O surgimento dos FDAs é uma janela de oportunidade para crescimento exponencial do mercado de alimentação fora do lar, mas ao mesmo tempo traz preocupações e questões de ordem ontológica, como o espaço do turista no meio digital e também das relações de trabalho que se ressignificam.

Entendendo as possibilidades da hibridização do virtual com o real na qual esse artigo explica pelo PNM, é possível pensar no meio digital enquanto um território passível de ser apropriado, para atender diferentes públicos. Quando se trata do turismo, o processo é mais complicado porque, de acordo com Mullins (1991), o turismo é definido pelo consumo e não pela produção. Portanto, os bens e serviços denominados "turísticos" só podem ser referidos assim quando sendo consumidos por turistas, caso contrário deve ser considerados parte do consumo 'comum' ou rotineiro. Logo, a construção do espaço do turista a partir dos FDAs é um desafio, tanto do ponto de vista teórico e metodológico quanto do ponto de vista do planejamento e gestão, em decisões de cunho estratégico, tático-gerencial ou mesmo operacional (MOREIRA, FRAGA, LAVANDOSKI, 2022).

Como mencionado, a compressão do tempo x espaço causada pela pandemia levou os restaurantes a se adaptarem a serviços como *delivery*, *take Away*, ou os FDAs (Stefanutti, Pinto e Nogueira, 2020; Gössling, Scott e Hall, 2020; De Souza & Mondo, 2021). Embora os turistas não costumassem usar essa modalidade, a pandemia levou a novos modelos de negócios centrados nesses desenhos de negócio e levando este espaço ao turista (MOREIRA, FRAGA, LAVANDOSKI, 2022).

No exercício de pensarmos o trabalho dentro do turismo em uma ótica paradigmática e levando em consideração aspectos da sociedade, como por exemplo, onde se percebe um *boom* de profissionais entregadores de alimentos. Nos atemos a pontos interessantes como a utilização do turismo, enquanto uma atividade econômica, de subempregos e empregos temporários criados e mantidos pela *gig economy*, que possui em sua concepção raízes no neoliberalismo e exploração do

trabalhador. Logo visto pelo valor médio que um trabalhador entregador de alimento sobrevive no Brasil nos dias de hoje.

Conclusões

Para alcançar os objetivos deste estudo foi necessária uma pesquisa exploratória que contou com uma revisão bibliográfica e análise de dados secundários. Durante o estudo foi observado que foi possível analisar pelas lentes do PNM como novas formas de trabalho dentro, impulsionadas principalmente pela pandemia e apropriada pela *gig economy*, estão chegando ao turismo. Tudo por meio do processo de apropriação de turistas pelos serviços digitais de alimentação (FDAs).

Acredita-se que a questão central deste estudo, se dividiu em duas partes principais que foram; (i) entender até que ponto a mobilidade dos consumidores presenciais no setor de A&B para o meio digital inclui os turistas. Para adentrá-la foi necessária colocar as lentes do PNM e entender as relações de virtual e real nos dias de hoje.

Contudo consegue-se perceber que, inicialmente “forçado” pelo COVID-19 pessoas passaram a consumir direto de FDAs, e que ter mais essa comodidade ganhou força para uma mudança de métrica, passando de onde comer para onde pedir, e isso seja para turistas ou consumidores rotineiros. Portanto ainda paira um questionamento, visto que sim os turistas aderiram ao modelo de negócio dos FDAs, mas os FDAs aderiram as necessidades dos turistas? Embora este artigo não trate de responder a tal questão e sim nos trabalhadores e nas formas de trabalho geradas por essas plataformas, entender o que as necessidades dos consumidores pode auxiliar também neste assunto. Assim, compreender a necessidade do turista que utiliza os FDAs e o que eles esperam dos entregadores de alimentos, que por sua vez são seu único contato humano, pode ser tratado como sugestão de pesquisa futura.

A segunda parte da questão central foi; (II) como fica a relação de trabalho dos profissionais entregadores de alimentos ao passarem a servir diretamente o turismo. Conforme analisado, a complexidade de se definir o que é um produto turístico, ou não, pode contribuir negativamente nessa questão. Pois obviamente nem todos os produtos a serem comercializados serão consumidos por turistas, bem como já ocorre no setor de A&B, entretanto o receio é que tomadores de decisão e planejadores do

turismo utilizem do enredo desta dualidade típica do turismo e se esvaeçam da responsabilidade de regulamentar a atividade profissional dos entregadores de alimentos, como os gestores da *gig economy* já o fazem, contribuindo não só para que esse seja mais um subemprego desvalorizado e controlado pelo neoliberalismo, mas que também não tenha uma progressão, a ponto de atender com excelência as diferentes necessidades de turistas, que se valem deste novo modelo de negócios que pode ser promissor para o setor.

Ademais, percebe-se um movimento hoje (junho de 2023) no Brasil com intenção de regulamentar a profissão dos entregadores e impor as FDAs novas regras trabalhistas, por meio de portarias e decretos, já que uma legislação para tal pode ser bastante demorada. Atualmente são debatidos principalmente dois pontos a remuneração mínima e aspectos relativos à saúde e segurança dos trabalhadores conforme apontado em reportagem da CNN Brasil (HIRABAHASI, 2023).

Ainda, futuros estudos poderiam considerar a ampliação do entendimento, principalmente considerando o empirismo necessário para este tipo de estudo, que só traria enriquecimento. Contribuindo assim para gerar mais dados primários a respeito da temática.

Por fim, como forma de expansão deste estudo exploratório com o tema, é sugerido na pesquisa aplicada que todas as partes interessadas nas atividades de delivery, sejam eles os trabalhadores entregadores, os turistas que utilizam as plataformas e as próprias FDAs. Detalhando suas respectivas percepções a cerca desta nova dinâmica, para que um outro trabalho no turismo seja possível!

Agradecimentos e apoios: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES)

Referências

ABRASEL, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Estudo da ABRASEL e Alelo revela que 79% dos bares e restaurantes buscaram crédito durante a pandemia.** 2021. Belo Horizonte, acesso em: 05 de outubro de 2021. Disponível em: <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/estudo-da-abrase-e-alelo-revela-que-79-dos-bares-e-restaurantes-buscaram-credito-durante-a-pandemia>> Acesso em: 01/12/2021

ADEY, Peter et al. Pandemic (im) mobilities. **Mobilities**, v. 16, n. 1, p. 1-19, 2021.

BAUMAN, Z. **Liquid Modernity**. Polity. Press, 2000.

BENI, M. C. Tourism and COVID-19: some reflections.(Edição Especial: COVID-19.)[Portuguese]. **Rosa dos Ventos**, 2020.

DE SOUZA, Jean Marcos Moreira; MONDO, Tiago Savi. A Utilização De Food Delivery Apps Por Turistas: Ameaça Ou Complementaridade À Oferta De Alimentação Em Destinos Turísticos, **Revista Turismo Estudos E Práticas-Rtep/Uern**, V. 10, N. 2, 2021.

FRANCE JÚNIOR. Delivery transformou tendência em necessidade e continua em crescimento, **Jornal da USP**, 2021. Ribeirão Preto. Atualidades. Disponível em:<<https://jornal.usp.br/atualidades/delivery-transformou-tendencia-em-necessidade-e-continua-em-crescimento/>> Acesso em: 11/01/2022.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. Editora Atlas SA, 2008.

GÖSSLING, Stefan; SCOTT, Daniel; HALL, C. Michael. Pandemics, tourism and global change: a rapid assessment of COVID-19. **Journal of sustainable tourism**, v. 29, n. 1, p. 1-20, 2020.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Lamparina, 2000.

HARRISON, David. Tourists, mobilities and paradigms. **Tourism Management**, v. 63, p. 329-337, 2017.

HEALY, Joshua; NICHOLSON, Daniel; PEKAREK, Andreas. Should we take the gig economy seriously?. **Labour & Industry**: a journal of the social and economic relations of work, v. 27, n. 3, p. 232-248, 2017.

HIRABAHASI, G. Governo estabelece primeiros pontos da negociação com trabalhadores e aplicativos. **CNN Brasil**, Brasília-DF, 25 de junho de 2023.

IPEA, Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Painel da Gig Economy no setor de transportes do Brasil: quem, onde, quantos e quanto ganham**. IPEA: Brasília, 2022.

KAINE, Sarah; JOSSERAND, Emmanuel. The organisation and experience of work in the gig economy. **Journal of Industrial Relations**, v. 61, n. 4, p. 479-501, 2019.

KORSTANJE, Maximiliano E. **The mobilities paradox: A critical analysis**. Edward Elgar Publishing, 2018.

KUHN, Thomas S. et al. **Second thoughts on paradigms**. The structure of scientific theories, v. 2, p. 459-482, 1974.

LIMA, Telma Cristiane Sasso de; MIOTO, Regina Célia Tamasso. Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica. **Revista katálysis**, v. 10, p. 37-45, 2007.

MOREIRA, P.H.O., FRAGA, C.C.L., LAVANDOSKI, J. As (I)Mobilidades em Tempos Pandêmicos: Qual é o Espaço do Turista nos Meios Digitais - O Caso dos Food Delivery Apps. In: **SEMINÁRIO ANPTUR, 19., 2022, Recife/PE**. Anais eletrônicos. São Paulo: Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, 2023. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/>. Acesso em: 10 mai. 2023.

MULLINS, Patrick et al. Tourism urbanization. **International journal of urban and regional research**, v. 15, n. 3, p. 326-342, 1991.

PANOSSO NETTO, Alexandre. **Filosofia no turismo**. São Paulo: Editora Aleph, 2005.

SALVADOR, Ângelo Domingos. **Métodos e técnicas de pesquisa bibliográfica**. Sulina, 1978.

SHELLER, Mimi; URRY, John. **The new mobilities paradigm**. **Environment and planning A**, v. 38, n. 2, p. 207-226, 2006.

STEFANUTTI, Paola; PINTO, Louisa Barbosa; NOGUEIRA, Fernando Arantes. Impactos iniciais da covid-19 na área gastronômica de uma cidade turística: o caso de Foz do Iguaçu. **Ateliê do Turismo**, v. 4, n. 2, p. 95-111, 2020.

UNWTO, World Tourism Organization. "**UNWTO Tourism Highlights**". The World Tourism Organisation. 2018. Disponível em: <<https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419876>>. Acesso em: 18 de janeiro de 2022.

UNWTO, World Tourism Organization. **International Tourism And COVID-19**. 2021. Disponível em: <https://www.unwto.org/international-tourism-and-covid-19>. Acesso em: 10 set. 2021.

UNWTO, World Tourism Organization. **UNWTO World Tourism Barometer**. 2022. Disponível em: <https://www.unwto.org/unwto-world-tourism-barometer-data>. Acesso em: 19 jan. 2022.

URRY, John. **Mobilities**. Malden, MA. Polity, 2007.

WOODCOCK, Jamie; GRAHAM, Mark. **The gig economy**. A critical introduction. Cambridge: Polity, 2019.

O PERFIL DOS TRABALHADORES E TRABALHADORAS DA ALIMENTAÇÃO NA CIDADE DE ARRAIAS/TO

THE PROFILE OF FOOD WORKERS IN THE CITY OF ARRAIAS/TO

EL PERFIL DE LAS TRABAJADORAS Y DE LOS TRABAJADORES DE LA ALIMENTACIÓN EN
LA CIUDAD DE ARRAIAS/TO

Willian Soares Cunha ¹
Cecília Ulisses Frade dos Reis ²
Angela Teberga de Paula ³

Resumo

Este estudo é parte de uma pesquisa em andamento que investiga o trabalho no setor de alimentação em Arraias, no estado de Tocantins, cidade possui uma população estimada de 10.502 pessoas em 2021 e IDH 0,651. O turismo tem sido apresentado como uma alternativa para melhorar a qualidade de vida da população local, e o setor de alimentação desempenha um papel importante nesse processo. Além de atender aos turistas, esses estabelecimentos também são utilizados pela comunidade local. O estudo tem como objetivo caracterizar o perfil dos trabalhadores do setor, sejam eles formais ou informais, a fim de compreender melhor a natureza do trabalho. A pesquisa busca contribuir para o desenvolvimento do setor sem perder de vista o bem-estar dos trabalhadores, que são fundamentais para o turismo. A metodologia utilizada é quantitativa e exploratória, incluindo uma revisão bibliográfica e a aplicação de um questionário. O questionário foi enviado para indivíduos que trabalham no setor de alimentação em Arraias, incluindo aqueles que trabalham em casa, funcionários de estabelecimentos e proprietários de estabelecimentos. Foram obtidas 30 respostas válidas. Os resultados indicaram que a maioria dos trabalhadores do setor de alimentação em Arraias são mulheres, com idades variando entre 18 e acima de 60 anos. A população negra é predominante entre os entrevistados, como na cidade de forma geral. Os trabalhadores e as trabalhadoras estão inseridos no setor de alimentação de diferentes maneiras: trabalhando em casa, como funcionários de estabelecimentos ou como proprietários de estabelecimentos. A satisfação no trabalho e a intenção de continuar na carreira variaram entre os entrevistados. Os resultados destacam a informalidade no setor de alimentação em Arraias, com a falta de registro em carteira sendo uma realidade comum. Isso significa que muitos trabalhadores não têm acesso aos direitos trabalhistas. A pesquisa ressalta a importância de considerar essas questões ao planejar o desenvolvimento do turismo na cidade. Sugere-se uma análise mais aprofundada sobre a identificação dos trabalhadores com a noção de empreendedorismo e a existência de formas de organização coletiva para lidar com a precariedade do trabalho.

¹ Graduando em Turismo Patrimonial e Socioambiental pela Universidade Federal do Tocantins (UFT). E-mail: willian.soares@mail.uft.edu.br. Currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/0913825831962496>.

² Mestre em Turismo pela Universidade Federal do Paraná, Professora do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental na Universidade Federal do Tocantins (UFT). E-mail: ceciufreis@gmail.com. Currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/8502367754483602>

³ Doutora em Turismo e Hospitalidade, Professora de Turismo no Centro de Excelência em Turismo (CET) na Universidade de Brasília (UnB). E-mail: angela.teberga@gmail.com. Currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/3543811641636104>

Palavras-chaves: Condições de trabalho. Trabalho no turismo. Trabalho em alimentação. Trabalho em Arraias/ Tocantins.

1. Introdução

Este estudo é parte de uma pesquisa em andamento, integrando um trabalho de conclusão de curso e tem como tema o trabalho no setor de alimentação em Arraias/ TO. A cidade de Arraias está localizada a 424 km da capital do Tocantins, o estado mais recente do Brasil, criado em 1988. Encontra-se em uma região próxima a comunidades quilombolas, o que alude a um passado marcado pela resistência do povo negro frente à escravidão. A ocupação que deu origem à cidade se deu, inicialmente, na região da Chapada dos Negros, local para onde negros de diversos estados se refugiavam e que, posteriormente, foi palco de atividade mineradora com uso da força de trabalho de pessoas negras escravizadas (GUALBERTO; JUNIOR; COSTA, 2020).

Conforme dados disponíveis no “Cidades@”, sistema agregador de informações do IBGE, a população estimada da cidade para 2021 é de 10.502 pessoas. Já o salário médio, em 2020, foi 2,3 salários mínimos e a proporção de pessoas ocupadas foi de 7,6%. Vale ressaltar que o IBGE considera como ocupadas as pessoas que realizaram trabalho formal ou informal, remunerado ou não, por pelo menos uma hora na semana de referência da pesquisa. Ainda considerando os dados do IBGE de 2020, tem-se que em 46,5% dos domicílios de Arraias a renda mensal por pessoa era de no máximo meio salário mínimo.

Outra informação importante para se ter uma imagem do contexto local dessa pesquisa é o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), que considera o acesso da população à educação, saúde e renda. Conforme dados do IBGE baseados no censo de 2010, o IDH de Arraias é 0,651, o que posiciona a cidade em 3090º no ranking dos municípios brasileiros, que no ano em questão totalizam 5565. Vale destacar que o IDH mais elevado do ranking é 0,862, da cidade de São Caetano do Sul (SP).

Pode-se perceber, através dos dados mencionados, a relevância da busca por melhoria da qualidade de vida da população da cidade pesquisada e, nesse sentido, o desenvolvimento do turismo vem sendo apresentado por diversas instâncias como uma alternativa. Exemplo disso é o roteiro realizado pelo SEBRAE através da Rede de Agentes de Roteiros Turísticos e a própria Universidade Federal do Tocantins, que

possui um campus em Arraias com um curso de tecnólogo em Turismo Patrimonial e Socioambiental.

O setor de alimentação é uma das Atividades Características do Turismo (ACTs) que é importante nesse processo de estruturação da cidade para o turismo, no qual ocorre o contato diretamente com turistas, mas não somente, pois esses estabelecimentos também são de uso da comunidade autóctone. Além disso, dispõe de ofícios variados, como o trabalho de entregador, balconista, atendente de caixa, chapeiro/a, garçons/ garçonetes, auxiliares de cozinha, cozinheiros/as, dentre outros.

O objetivo deste estudo é caracterizar o perfil dos trabalhadores e trabalhadoras desse setor, sendo eles formais ou informais. Tem o intuito de contribuir para uma melhor compreensão sobre a vida dessas trabalhadoras e trabalhadores e sobre a natureza desse trabalho. Essa pesquisa poderá colaborar com a proposição de caminhos para que a área se desenvolva sem perder de vista pessoas que são fundamentais para que o turismo aconteça: as próprias trabalhadoras e os trabalhadores.

2. Metodologia

A metodologia utilizada é de natureza quantitativa e caráter exploratório. Além da revisão bibliográfica, a técnica de pesquisa utilizada foi a aplicação de um questionário. O mesmo foi elaborado utilizando a plataforma *Google Forms*, e divulgado em um grupo de *WhatsApp* chamado “Lanches e cia – Arraias – TO”. Nesse grupo, diariamente, diversas pessoas divulgam a venda de diversos tipos de alimentos, produzidos de várias formas. Citando alguns exemplos, ocorre a divulgação de fotos dos pratos sendo servidos em um dos restaurantes da cidade; donos/as de açáís/lanchonetes divulgam seus produtos e cardápios; pessoas que produzem salgadinhos e bolos em casa compartilham fotos do que possuem a pronta entrega; e também produtos agrários como leite, peixe, mocotó, hortaliças, dentre outros.

No entanto, a divulgação da pesquisa dessa forma não gerou respostas. Por isso, o questionário foi enviado para cada pessoa individualmente. Para as que trabalham em estabelecimentos, também tem sido divulgado pessoalmente, através da ida do pesquisador até ponto de venda em questão. Uma vez assumida essa estratégia, o questionário passou a obter respostas.

Quanto ao conteúdo do questionário, além de investigar sobre o perfil sociodemográfico, busca identificar de que forma a pessoa se insere no trabalho em alimentação: se é alguém que produz na própria casa, se é funcionário/a em algum estabelecimento ou dono/a de algum estabelecimento. A partir disso, algumas das questões pontuadas são: se a atividade é formal ou informal; se é dela que vem a principal fonte de renda; qual é essa renda, em média; carga horária semanal; escala de folgas; qual a principal função desempenhada; há quanto tempo a pessoa exerce aquele trabalho.

3. Revisão da literatura

O turismo, enquanto atividade econômica, tem impacto muito diferenciado nas diferentes cidades do Brasil. Se a participação do turismo no PIB nacional é relativamente baixa (3,7%), a atividade é espacialmente concentrada e, conseqüentemente, algumas cidades ou regiões são altamente dependentes do turismo, como Jijoca de Jericoara (CE), Rio Quente (GO) e Fernando de Noronha (PE), em que mais de 60% dos empregos são associados ao turismo (CRUZ, 2020).

O trabalho no turismo, conforme Meliani (2021, p. 93) engloba a “prestação de serviços de apoio aos turistas” dentre os quais se destacam “alimentação, transportes, alojamento, agenciamento de viagens e cultura e lazer, denominados em conjunto de “Atividades Características do Turismo” (ACTs), porque correspondem às de maior participação nos gastos dos turistas”.

O cenário atual do mundo do trabalho no Brasil, bem como globalmente, é marcado pelo aumento do desemprego, ao mesmo tempo em que há uma perda de direitos sociais para aqueles que continuam empregados formalmente, com o aumento de formas de trabalho flexíveis (como o trabalho intermitente) e a crescente precarização (ANTUNES, 2018). O trabalho no turismo está imerso nessa realidade.

Frente a noções de empreendedorismo como pautadas por Chiavenato (2012, p. 3), segundo o qual “o empreendedor é a pessoa que inicia e/ou dinamiza um negócio para realizar a ideia ou projeto pessoal assumindo riscos e responsabilidades e inovando continuamente”, na prática, o que se percebe é que essa também tendo sido uma forma de trabalho que prescinde de direitos.

Isso é visível no caso do setor de alimentação, em que a produção de alimentos

em casa tem sido uma forma de enfrentar o desemprego e a necessidade de sustento e/ou complemento de renda das famílias. Isso não é novidade na história, visto que há relatos que datam do período colonial do país das atividades de mulheres escravizadas que vendiam quitandas em tabuleiros pelas ruas. De fato, esse trabalho é, muitas vezes, realizado por mulheres, devido a uma questão de gênero que atravessa a atividade de cozinhar enquanto trabalho doméstico e de cuidado e que é transportada, muitas vezes, para o ambiente profissional (COLLAÇO, 2008) – o qual, quanto mais sofisticado, tende à masculinização (REIS; NAKATANI, 2022).

A luz dos fatores mencionados, a pesquisa sobre o perfil das trabalhadoras e dos trabalhadores do setor de alimentação em uma cidade pequena, interiorana, poderá ser um ponto de partida para a compreensão desse mercado de trabalho, possíveis particularidades devido ao contexto local.

4. Resultados e Discussão

A partir da aplicação do questionário, foram obtidas 30 respostas válidas. Foi possível delinear o perfil desses trabalhadores/as inseridos no setor de alimentação, na cidade de Arraias, de modo que 70% das respostas foram de pessoas do sexo feminino (21 pessoas) e 30% masculino (9 pessoas). Apesar da amostra dessa pesquisa ser pequena e, portanto, não nos permitir afirmar que na cidade pesquisada a maior parte dos empregos é ocupada por mulheres, vale lembrar que, mundialmente, o setor de turismo é majoritariamente feminino (BAUM, 2013).

Com relação à idade, uma pessoa informou estar abaixo dos 18 anos. Oito pessoas estavam na faixa de 19 a 25 anos, seis pessoas de 26 a 30 anos de idade, sete pessoas de 31 a 40 anos. Em seguida, encontra-se o grupo que possui de 41 a 50 anos, com quatro pessoas; duas pessoas de 51 a 60 anos e uma pessoa acima dos 60 anos.

Com relação a cor ou raça, conforme a classificação utilizada pelo IBGE, nota-se a prevalência da população negra entre os/as respondentes, como já era de se esperar, já que 89% da população da cidade é negra, conforme o censo de 2010, dados da SEPLAN (Secretaria de Planejamento e Orçamento do estado do Tocantins), publicados em 2021. Assim, 43,3% (13 pessoas), se declararam pretas e a mesma porcentagem se declarou parda, seguido de 10% de pessoas brancas (3

peçoas) e 3,3% amarela (1 peçoas). Acrescenta-se que nenhum dos/as respondentes identificou-se como uma peçoas com deficiência.

Outro ponto a ser salientado refere-se ao estado civil dos/as entrevistados/as, de modo que 56,7% (17 peçoas) afirmaram ser solteiros/as, 36,7% (11 peçoas) casados/as ou morando com um/a companheiro/a, enquanto 6,7% (2 peçoas) afirmaram serem divorciados/as. As peçoas também foram interrogadas com relação ao número de peçoas com quem elas dividem o domicílio. Nesse sentido, apenas 5 peçoas moram sozinhas, 6 peçoas moram com o pai e/ ou mãe, 11 peçoas moram com um cônjuge e também 11 peçoas moram com filhos/as.

Sobre o número de peçoas com quem os/as entrevistados/as que não moram sozinhos/as dividem a sua residência, as respostas obtidas foram: um terço dos/as respondentes (dez peçoas) moram com outras três peçoas, 23,3% (sete peçoas) com outras duas peçoas, 13,3% (quatro peçoas) mora com outras quatro peçoas e quatro peçoas moram com apenas uma peçoas.

Já quanto ao número de filhos/as, 13 peçoas não possuem, enquanto 6 peçoas têm apenas 1 filho/a, e também 6 peçoas que têm dois filhos/as. Ainda, 13,3% (4 peçoas) tem 3 filhos/as e 3,3% (1 peçoas) tem 4 filhos/as.

Com relação ao grau de escolaridade dos/as entrevistados/as, 13,3% (4 peçoas) possui ensino médio incompleto, 26,7% (8 peçoas) ensino médio (2º grau) completo, 16,7% (5 peçoas) possuem o nível superior incompleto, e com 43,3% (13 peçoas), têm o nível superior completo, o que certamente se relaciona, dentre outros fatores, à existência de um campus da UFT na cidade. Trata-se de uma diferença enorme com relação à realidade nacional, já que apenas 2,5% das ocupações no setor de alimentação eram de peçoas com o ensino superior completo em 2019 (REIS; NAKATANI, 2022).

Metade das peçoas que participaram da pesquisa afirmaram ser a principal responsável pela fonte de renda em sua casa. Separamos a forma de inserção no setor de alimentação em três categorias: 1) peçoas que trabalham em casa, vendendo os alimentos por encomenda, tendo com uma das formas de divulgação o grupo de *whatsapp* no qual a pesquisa foi divulgada; 2) peçoas que trabalham como funcionária em algum estabelecimento (bares, restaurantes, lanchonetes e etc); 3) peçoas que trabalham em algum estabelecimento do qual são proprietárias.

Assim, 16 pessoas (53,3%) se encaixam no primeiro grupo e 14 se dividem entre os grupos 2 e 3, de maneira que 10 pessoas (33,3%) são funcionárias e 4 pessoas (13,3%) são donas de algum estabelecimento. A seguir, traremos as informações a respeito do trabalho em cada um desses três cenários.

4.1 Pessoas que trabalham em casa

As 16 pessoas desse grupo comercializam uma variedade de alimentos e/ou bebidas, tais como bolos, doces, pudins, sobremesas, lanches, salgados, sanduíches, hortaliças, dindim gourmet, refeições, refrigerantes e sucos. Quatro delas possuem MEI, outras quatro possuem CNPJ e as demais (oito pessoas) não têm o seu trabalho formalizado. Dentre elas, uma pessoa respondeu que possuía MEI, porém, encontrou um trabalho formal, na rede estadual, por isso desativou o registro, mas continua trabalhando com alimentação, vendendo bolos confeitados. Esse é um dado interessante, porque demonstra que foi dada prioridade ao trabalho formal, enquanto o trabalho com alimentação continuou existindo com um caráter de renda extra (o chamado “bico”).

Também perguntamos a essas pessoas se elas possuíam algum outro tipo de emprego, ao que duas pessoas responderam que possuem outro emprego, com carteira assinada, e cinco pessoas disseram que possuem outro emprego, porém sem vínculo empregatício. A maior parte, nove pessoas (56,3%) responderam que não: trabalham apenas com o comércio de alimentos. Assim, também nove pessoas afirmaram ser essa a sua principal fonte de renda, e sete entrevistados/as, disseram que é uma renda complementar a outro trabalho que possuem.

Ainda com relação à renda, sete pessoas ganham até 500 reais por mês, quatro pessoas de R\$500,01 a R\$1.000,00 por mês, três pessoas responderam que seu rendimento é de R\$1.000,01 a R\$2.000,00; uma pessoa, renda de R\$2.000,01 a R\$3.000,00 e uma pessoa respondeu que recebe acima de R\$3.000,00.

Também buscamos identificar com quem elas/es dividiam o trabalho de produção ou de entrega dos produtos, ao que oito pessoas responderam que fazem tudo sozinhas, quatro dividem o trabalho com algum familiar e quatro possuem ajuda remunerada.

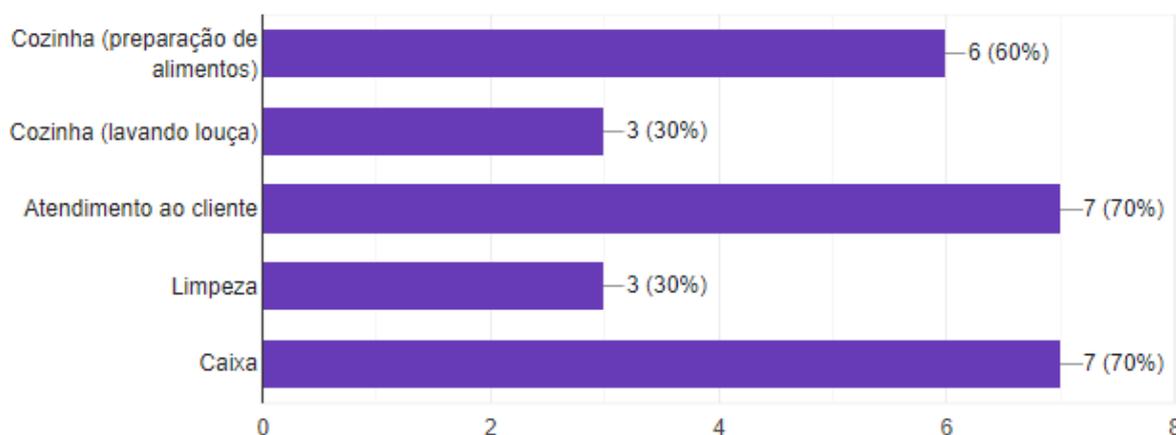
4.2 Pessoas que trabalham em um estabelecimento como funcionárias

Para o grupo que disse ser funcionário algum estabelecimento (formado por dez pessoas), no que se refere à renda, obtivemos o seguinte quadro: oito pessoas faturam até 1 salário mínimo (R\$1.320,00) e duas pessoas entre 1 e 2 salários mínimos (de R\$1.320,00 a R\$2.640,00). Com relação à carga horária, 7 deles trabalha até 30 horas semanais, 1 pessoa até 44 horas semanais e 2 pessoas, acima de 44 horas semanais. Apenas uma dessas pessoas afirmou possuir outra fonte de renda extra.

A escala de trabalho de sete dessas pessoas é 6x1, de duas é 5x2 e de uma pessoa é 12x36. Apenas uma dessas pessoas tem registro em CLT, enquanto as outras nove são funcionárias que se encontram na informalidade, não tendo, assim, nenhum direito trabalhista assegurado.

Com relação ao principal cargo/ função, quatro pessoas responderam ser o caixa, três a função de garçom/ garçonete e três pessoas indicaram a cozinha. Com relação às atividades desempenhadas, o atendimento ao cliente e a administração do caixa foram as mais presentes, seguidas da preparação dos alimentos e por último, atividades relacionadas à limpeza (do ambiente e lavar louça), conforme gráfico abaixo:

Gráfico 1: Principal atividade desempenhada pelos/as trabalhadores/as da alimentação



Fonte: os autores (2023)

Quanto ao grau de satisfação com o trabalho, numa escala em que 5 significa muito satisfeito e 1 muito insatisfeito, cinco pessoas afirmaram estar muito satisfeitas, duas deram nota 4, três avaliaram com a média (3) e duas atribuíram o grau 2. Ao

serem perguntados sobre a pretensão de continuar na carreira, seis pessoas responderam que têm essa pretensão e quatro que não possuem.

Quatro dessas pessoas trabalham no mesmo estabelecimento há 5 anos ou mais e uma há um período de 3 a 4 anos. Três pessoas se encontram no mesmo emprego há um período entre 1 e 2 anos e duas pessoas há menos de 1 ano.

4.3 Pessoas que trabalham em um estabelecimento como proprietárias

Nesse grupo, três pessoas trabalham em lanchonete e uma em restaurante. Três delas possuem MEI e uma delas está na informalidade. Uma dessas pessoas possui uma equipe de trabalho formada por pessoas que não são da família, enquanto as demais dividem o trabalho com familiares. Com relação à quantidade de pessoas na equipe, uma delas tem cinco pessoas e as demais trabalham com outras duas pessoas.

Com relação à renda gerada pelo estabelecimento, duas pessoas afirmaram que esta varia de R\$3.000,00 a R\$5.000,00, uma delas de R\$2.000 a R\$3.000,00 e a quarta pessoa: até R\$2.000,00.

Um desses estabelecimentos funciona de segunda a sexta-feira e os outros três todos os dias, incluindo finais de semana. Quanto ao período de existência, um deles funciona há mais de 1 ano e menos de 2 anos e os outros três, há 3 anos ou mais.

Com relação à área de atuação, duas pessoas disseram que a principal é o caixa, uma disse ser o atendimento ao cliente e outra disse ser a cozinha (preparação de alimentos).

Com relação aos pontos negativos de se ter um negócio nessa área em Arraias, as respostas foram: “Encontrar material nos comércios”; “Não há pontos negativos”; “Movimento fraco” e “Falta de renda dos nossos municípios, poucas opções de trabalho”.

Para todas as 30 pessoas que responderam o questionário, foi pedido que avaliasse a possibilidade de atender turistas no seu trabalho com alimentação, ao que sete pessoas afirmaram não ter interesse e vinte e três que tinham interesse.

Conclusões

O setor de alimentação é de grande importância para a hospitalidade e o turismo. É, também, uma área que gera muitos empregos e está presente nas diferentes cidades, pois visa atender a uma necessidade básica.

No local pesquisado, foi possível observar a feminização do setor, a existência de baixos salários, com grande parte das pessoas que responderam à pesquisa terem renda inferior a um salário mínimo e também o alto grau de informalidade. Com relação às dez pessoas que são funcionárias de um estabelecimento, apenas uma delas afirmou possuir registro em carteira. Isso significa que a maior parte dessas pessoas não tem direito a férias, décimo terceiro, seguro-desemprego, dentre outros benefícios.

Apesar de a amostra da pesquisa poder ser considerada pequena, a vivência dos autores na cidade permite afirmar que, de fato, é bastante comum a existência de relações de trabalho informais na cidade. Esse cenário também, certamente, tem relação com a predominância de pessoas negras na cidade, população essa marginalizada na sociedade brasileira, que tem como uma de suas marcas o racismo estrutural. Tais questões são importantes e devem ser consideradas por aqueles e aquelas que têm se dedicado ao planejamento do turismo na cidade.

Esse texto é uma contribuição inicial, elaborada a partir dos resultados obtidos com a aplicação do questionário on-line. Como sugestão de pesquisa mais aprofundada a ser desenvolvida no futuro, ressalta-se a possibilidade de analisar se as pessoas se identificam com a noção idealizada de empreendedor e se há formas de organização coletiva na cidade para o enfrentamento da precariedade do trabalho.

Referências

ANTUNES, R. **O privilégio da servidão: o novo proletariado de serviços na era digital**, 1. ed. São Paulo: Boitempo, 2018.

BAUM, Thomas. **International Perspectives on Women and Work in Hotels, Catering and Tourism**. Bureau for Gender Equality Working Paper 1/2013, Sectoral Activities Department Working Paper No. 289, by Professor Thomas Baum, International Labour Office, Sectoral Activities Department. Geneva, ILO, 2013.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n. 1, jan./jul. 2008.

Chiavenato Idalberto. **Empreendedorismo Dando Assas ao Espírito Empreendedor**. Manole Ltda: São Paulo, 2012.

CRUZ, Rita de Cássia Ariza da. O evento da Covid-19 e seus impactos sobre o setor turismo: em busca de uma análise multi e trans-escalar. **Observatório de Inovação do Turismo - Revista Acadêmica**, v. XIV, nº Especial, dez., 2020

MELIANI, Paulo Fernando. Turismo e Trabalho no Brasil: o perfil da força de trabalho ocupada no turismo brasileiro no contexto contemporâneo de flexibilização das relações de trabalho. **Revista do Centro de Pesquisa e Formação**, p. 90-108, jun. 2021.

REIS, Cecília Ulisses Frade dos; NAKATANI, Marcia Shizue Massukado. O trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs em cozinhas profissionais: reflexões a partir da perspectiva de gênero. **Revista de Turismo Contemporâneo**, Natal, v. 10, n. 3, p. 417-436, set./dez. 2022.

Secretaria do Planejamento e Orçamento (SEPLAN). Diretoria de Gestão de Informações Territoriais e Socioeconômicas (DIGIT). Gerência de Informações Socioeconômicas (GEFINS). Estado do Tocantins – **Perfil Socioeconômico Municipal**. 2º Versão. Palmas: SEPLAN/GEFINS, dezembro 2021.57p.

GRUPO DE TRABALHO

Trabalho no Setor de Eventos

MERCADO DE TRABALHO EM EVENTOS: REFLEXÕES SOBRE RELAÇÕES TRABALHISTAS E PRECARIZAÇÃO

LABOR MARKET IN EVENTS: REFLECTIONS ON LABOR RELATIONS AND PRECARIOUSNESS

MERCADO LABORAL EN EVENTOS: REFLEXIONES SOBRE LAS RELACIONES LABORALES Y LA PRECARIEDAD

Rodrigo Cardoso da Silva ¹
Edilene Vilas Bôas Benevides Corrêa ²

Resumo

O presente trabalho tem por objetivo o estudo da área de eventos do Distrito Federal – DF aprofundando o conhecimento sobre: porte das empresas, relações trabalhistas precarização destas relações e analisar os impactos da pandemia da Covid-19, no setor. A identificação da carência de informações sobre o tema no Brasil e DF e diante de um cenário pandêmico, onde o setor de eventos foi um dos primeiros a ser impactado pelos protocolos da organização Mundial de Saúde (OMS) enfatizou a relevância do estudo, pois conforme estudo Sebrae de 2018, o setor representava 4,3% do PIB, gerando 7,5 milhões de empregos diretos e indiretos. A metodologia para a pesquisa foi dividida em duas partes: A primeira, quantitativa, com análise de dados secundários do IBGE e DATASEBRAE (entre outros) tendo sido escolhidas 19 Classificações Nacionais de Atividades Econômicas (CNAEs) para aprofundar a pesquisa. A segunda parte, qualitativa, se deu com a revisão literária sobre o tema e realização de entrevistas semiestruturadas com profissionais de eventos. As entrevistas foram analisadas pela técnica de análise do conteúdo e a ferramenta de análise do discurso. Como principal resultado da pesquisa ressalta-se que, no contexto da Covid-19, houve uma expansão maior do número de empresas e de microempreendedores individuais do que trabalhadores formais no setor de eventos, alargando a informalidade, precarização, baixa remuneração e direitos limitados dos trabalhadores de eventos. Ressalta-se que esse trabalho é oriundo de um projeto de pesquisa PIBIC³, financiado pela Fundação de Apoio à Pesquisa do DF-FAPDF.

Palavras-chaves: Mercado de eventos; Trabalhadores de eventos; Precarização; Relações trabalhistas.

1. Introdução

No final de 2019 a Organização Mundial de Saúde (OMS) é alertada, pelo governo chinês, sobre vários casos de pneumonia na cidade de *Wuhan* na China,

¹ Professor no IFB/DF. E-mail: rodrigo.cardososilva@ifb.edu.br - <http://lattes.cnpq.br/0044287224274712>

² Graduada em Bacharelado em Turismo na UnB. E-mail: edilenevilasboas98@gmail.com - <http://lattes.cnpq.br/5091329850784036>

³ Projeto intitulado: As transfigurações do trabalho em eventos: entraves, reflexões sobre a covid-19 e o isolamento social.

estes causados por um vírus não comum em humanos. Em 7 de janeiro de 2020, as autoridades chinesas confirmaram a identificação de um novo tipo de uma variante do SARsCOV2, a Covid-19. Em fevereiro de 2020, o Brasil tem o seu primeiro caso diagnosticado em São Paulo e à época, o país inicia um debate sobre a viabilidade de realização do carnaval, pois foi verificado que a transmissão do vírus ocorre através das gotículas espalhadas no ar quando alguém infectado fala, tosse ou espira e uma das principais medidas para conter sua disseminação é o distanciamento social, ou seja, proibir e coibir aglomerações passou a ser umas das principais medidas de prevenção à doença.

Nesse contexto, o setor de eventos foi um dos primeiros a paralisar suas atividades, com cancelamento dos eventos já programados e/ou contratados e a migração dos trabalhadores para o sistema de *Home Office*.

Segundo Zanella (2012) evento é uma reunião, formal ou informal, de pessoas em local, data e horários definidos, com o objetivo de celebrar momentos especiais, estabelecer contatos, promover marcas etc. Levando em consideração esse conceito de eventos, fica evidente o motivo da pandemia ter afetado drasticamente essa atividade, impactando toda a cadeia produtiva do setor.

Em abril de 2020 uma pesquisa realizada pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), em parceria com a Associação Brasileira de Empresas de Eventos (ABEOC) e a União Brasileira dos Promotores de Feiras (UBRAFE), constatou que a pandemia impactou negativamente 98% das empresas do segmento de eventos com uma média de 12 eventos cancelados por empresa. Como o setor de eventos atua sempre em cadeia⁴ cada cancelamento impacta pelo menos outras 10 empresas, ressalta a analista de Competitividade do Sebrae, Ana Clévia Guerreiro (PEGN, 2020).

A principal preocupação apontada, pela pesquisa, foi a manutenção do negócio e, para tal, muitos empresários adequaram o modelo de atuação com diversificação dos serviços ofertados, suspensão de contratos de trabalho e a presença digital ou remota.

⁴ A realização de um evento envolve diversos tipos de profissionais, em um show por exemplo, temos desde a empresa de criação de palcos, venda de ingressos, publicidade do evento, atrações, equipes de segurança, recepção, comercialização de alimentos e bebidas, venda de itens promocionais, organizadores do evento dentre outros que formam a cadeia do setor de eventos.

Diante do cenário apresentado, a necessidade de conhecer o segmento de eventos no DF e a dinâmica das suas relações trabalhistas a pesquisa teve início com a busca de informações sobre o setor de eventos, sua representatividade e os impactos da pandemia no DF.

Nesse sentido, o objetivo deste artigo é o estudo da área de eventos do Distrito Federal-DF aprofundando o conhecimento sobre: porte das empresas, relações trabalhistas e suas precarizações bem como analisar os impactos da pandemia da Covid-19 no setor; Estabelecer comparativos entre o trabalhador formal x trabalhador ocasional; Investigar sobre a organização e/ou participação da classe trabalhadora em associações de classe que busquem o fortalecimento e defesa dos interesses dos trabalhadores do segmento no DF. Essas são algumas das perguntas que pairam sobre este tema e que motivam a nossa busca por respostas.

2. Metodologia

A metodologia para a pesquisa foi dividida em duas partes: A primeira consistiu em realizar pesquisa quantitativa, com análise de dados secundários do IBGE e DATASEBRAE (entre outros) para entender alguns números relevantes sobre o mercado de eventos. A segunda parte, qualitativa, se deu através de entrevistas semiestruturadas com profissionais do setor de eventos do DF.

A parte qualitativa da pesquisa se deu com a revisão literária de conceitos e categorias relevantes ao estudo bem como a partir da realização de 9 entrevistas semiestruturadas, via *Google Meet*, com os trabalhadores da área de eventos sobre os obstáculos enfrentados durante a pandemia, que buscou, assim, levantar as características de um acontecimento social (Gil, 1999).

As entrevistas foram divididas em 3 blocos temáticos: Dados básicos como renda, formação, estado civil, endereço e quando iniciou a trabalhar em eventos; Trabalho em eventos antes e depois da pandemia e Precarização do trabalho como formalidade, jornada, perspectivas e participação em entidades ou associações de apoio ao trabalhador.

As entrevistas foram analisadas pela técnica da análise do conteúdo, que busca extrair de discursos diversificados o fator comum entre eles. A análise oscila entre o rigor da objetividade e a fecundidade da subjetividade. Sendo utilizada a ferramenta

de análise temática que evidência um processo dinâmico de atenção ora concreta ora subjetiva da fala do entrevistado. A relevância da seleção temática dentro da análise do conteúdo é a possibilidade de auxiliar na construção de respostas para a questão problema da pesquisa (Bardin, 2011). A pesquisa tem a natureza aplicada, onde o pesquisador é movido pela necessidade de conhecimento para a aplicação imediata dos resultados (Barros, 2014), buscando descrever as características de determinado fenômeno.

O aspecto quantitativo se dá quando se investiga os dados disponibilizados pelo DATASEBRAE e as pesquisas correlacionadas ao setor de eventos. Quando se iniciaram os estudos sobre o mercado de eventos percebeu-se que não há um direcionamento específico sobre as atividades que abrangem o setor como atividade econômica e empresarial. Por esse motivo a análise inicial foi realizada sobre uma base de 180 Classificações de Atividades Econômicas (CNAEs) primárias e secundárias encontradas nas bases de dados da Receita Federal, DATASEBRAE e IBGE. Após ampla análise e verificação de todas as CNAEs selecionou-se 19 que têm relação direta com o setor de eventos para aprofundar o estudo além de servir como parâmetro para este mercado⁵.

A seleção destas CNAEs na pesquisa buscou um melhor contorno para trabalhar com as bases de dados secundários, pois diminuiu consideravelmente o universo de pesquisa das empresas e empreendimentos do setor.

3. Revisão da literatura

Ao analisar o mercado de trabalho em eventos observa-se que a atividade econômica de organizar e executar eventos faz parte das atividades sociais urbanas com ampla utilização da mão de obra volante e ocasional seja ela especializada ou

⁵ 1) aluguel de palcos, coberturas e outras estruturas de uso temporário; 2) atividade de sonorização e iluminação; 3) casa de festas e eventos; 4) criação de estandes para feiras e exposições; 5) discotecas, danceterias e salões de dança; 6) filmagem de festas e eventos; 7) gestão de espaço para artes cênicas, espetáculos e outras atividades artísticas; 8) produção de espetáculos circenses, marionetes e similares; 9) produção de espetáculo de dança; 10) produção e promoção de eventos esportivos; 11) produção teatral; 12) serviço de alimentação para recepção de eventos e bufê; 13) serviços de organização de feiras, congresso, exposição e festas; 14) produção musical; 15) atividade de produção fotográfica exceto fotografias submarinas; 16) produção de espetáculos de rodeio, vaquejada e similares; 17) outras atividades de animação e recreação não especificadas anteriormente; 18) agências matrimoniais; 19) artes cênicas, espetáculos e outras atividades não especificadas anteriormente.

não para realizar atividades de forma esporádica e conforme a de manda do segmento, ou seja, um segmento que já nasce precarizado, assim o é pelas configurações que o trabalho assume no modo de produção capitalista, pois raramente as empresas do setor possuem todos os equipamentos e/ou profissionais necessários para a execução de um evento seja ele social, corporativo, cultural, acadêmico dentre outros.

O setor de eventos então tem uma naturalização de ocupações ocasionais e específicas que favorecem a terceirização, contratos intermitentes, informalidade, em resumo, um segmento à margem e sujeito à precarização de sua força de trabalho. A precariedade é uma condição inerente do trabalho assalariado no capitalismo, ou seja, s e estabelece a partir das relações sociais e econômicas engendradas por este modo de produção, enquanto a precarização corresponde à reposição e atualização deste primeiro e o cristaliza em leis, instituições, normas e regulamentos trabalhistas (regressivos), efetuando se geralmente após um período de crise e mediante reestruturações dos processos de produção e de organização do trabalho (Valencia, 2016).

A precarização do trabalho consiste na desconexão do trabalho, do direito a ter direitos e, principalmente do direito ao que é produzido (Valencia, 2016). Na verdade, a renda, a cidadania e a identidade dependem cada vez mais do emprego e das condições de valorização e de reprodução do capital sob o imperativo que a precariedade impõe.

Segundo Meliani (2011, p.141) o termo precariedade remete à “inexistência de duração e solidez, ou seja, aquilo que é descontínuo, curto, fugaz, fugidio”. É a ausência de segurança ou estabilidade que permite as pessoas usufruírem de direitos fundamentais.

Nesse contexto, o novo proletariado de serviços (Antunes, 2018) é composto por uma massa de trabalhadores que não têm organização sindical orgânica ou efetiva (por vezes nenhuma), é extremamente fragmentada, intermitente, terceirizada, composta em grande parte por trabalhadores que são imigrantes, negros, jovens sem grandes perspectivas de vida e que cumprem funções diversas importantes para a valorização do valor ainda que não operem diretamente na esfera “produtiva” de mais valia.

A Reforma Trabalhista, através da lei 13.467/2017, que alterou a legislação vigente em mais de 100 pontos com o suposto objetivo de trazer melhorias para o mercado de trabalho brasileiro bem como a geração de novos postos, pois contratar estava se tornando uma ação bastante onerosa para o empresariado, contribuiu bastante para a precarização trabalhista (Trindade, 2019).

Dentre as diversas alterações efetivadas por essa contrarreforma trabalhista merece ênfase a discussão sobre a terceirização, tanto pelo caráter regressivo que a legislação apresenta no sentido de estender a possibilidade de terceirização em quaisquer setores quanto pela expressiva presença desse fenômeno no âmbito do mercado de eventos além da inserção do contrato intermitente que preconiza a prestação de serviço não contínua e com subordinação podendo ocorrer pausas de meses entre uma convocação e outra, ou seja, tanto o contrato intermitente quanto a terceirização caem como uma luva para o histórico de precarização do mercado de eventos sendo a organização do trabalho regida pelo ideário neoliberal tendo como regra a flexibilidade e a intermitência das suas ocupações.

O mercado de trabalho no Brasil nasce e se estrutura envolto por um elevado grau de precarização e impulsiona a aceitação das ofertas de trabalho, em quaisquer condições, essa situação é bastante favorecida pelo alto nível de desemprego e pelas dificuldades de inserção no mercado formal de trabalho (Antunes, 2018; Barbosa, 2016).

Ao tornar o trabalho ineficiente, inseguro e sem valor (precarizado), o capital coloca uma parte da força de trabalho em uma situação de aceitar qualquer oferta de trabalho sem questionar a legalidade ou justiça da oferta, essa dinâmica funciona como um ciclo vicioso onde, visivelmente, os trabalhadores saem perdendo e o capital se concentrando e aumentando cada vez mais nas mãos de poucos (Antunes, 2018).

Esse excedente de trabalhador es combinado com outros fatores econômicos dá início a uma precarização das relações de trabalho expressa em diversas dimensões tais como baixos salários, longas jornadas, altos custos de subsistência, deslocamentos extensos e com meios de transportes precários e crescente favelização (Jorge, 2005).

De maneira geral as empresas que trabalham com eventos são formadas por uma maioria de pequenas empresas e microempreendedores, muitos trabalhadores são forçados inclusive a constituírem Pessoas Jurídicas (PJ) para prestarem

determinados serviços para as empresas contratantes. São poucos os estudos que revelam ou aprofundam as questões relacionadas ao trabalho em eventos sendo essa uma das principais motivações para a construção dessa pesquisa.

4. Resultados e Discussão

O II Dimensionamento Econômico da Indústria de Eventos no Brasil 2013, realizado pelo Sebrae, revelou que o setor de Eventos representava 4,32% do Produto Interno Bruto (PIB). O segmento é responsável por 7,5 milhões de empregos diretos, indiretos e terceirizados na economia nacional e contribui com R\$ 48,69 bilhões de impostos. A participação dos pequenos negócios no setor de eventos soma 297.565 empresas, entre microempreendedores (MEIs⁶), microempresas (MEs⁷) e empresas de pequeno porte EPPs⁸) e representa 95,4% do total de empresas do segmento (PEGN, 2020).

A seleção e avaliação das 19 CNAEs do setor possibilitou delimitar a composição do segmento no DF, conhecer o porte das empresas e estabelecer uma comparação com dados do Brasil. O presente estudo foi direcionado para as empresas do tipo MEIs, MEs e EPPs, sendo identificado que a representatividade das atividades avaliadas guarda coerência ao se comparar com os dados da área de serviços eventos Brasil x Distrito Federal. O DF tem no setor de serviços grande representatividade atingindo 54% do total das empresas cadastradas. Em relação às empresas cadastradas como produtoras de eventos o número chega 11.492 cerca de 6,3% do mercado de serviços.

A representatividade de MEIs é o triplo das MEs. Importante ressaltar que a renda de um MEI não pode ultrapassar R\$ 81 mil por ano, mas pelo verificado no DATASEBRAE a média salarial de um MEI do setor de eventos não chega a R\$ 20 mil por ano reforçando o indicativo de precarização com a transformação de desempregados em empresários.

As CNAEs mais relevantes são serviços de organização de feiras, congressos, exposição e festas; produção fotográfica, exceto produção submarina; produção

⁶ Microempreendedor Individual o empreendedor não pode ter participação ou ser titular de outra empresa, pode contratar apenas um empregado e ter receita bruta anual de até R\$ 81.000.

⁷ Microempresa receita bruta anual de até R\$ 360.000.

⁸ Empresa de pequeno porte receita bruta anual acima de R\$ 360.000 e de até R\$ 4.800.000.

musical e serviços de alimentação e bufês. As menos relevantes são espetáculos circenses; criação de estandes para feiras e exposições e espetáculos de rodeio, sendo que este último não há nenhuma empresa que atue nessa atividade no DF.

Outro ponto interessante é a inexistência de empregados nas empresas de produção de espetáculos circenses, de marionetes e similares e nas empresas de criação de estandes para feiras e exposições. Como podem existir empresas sem funcionários?

As empresas de “Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas” têm cadastradas cerca de 5 mil empresas, no entanto empregam cerca de 3 mil pessoas, levando-se a crer que, em muitos casos o “patrão” ocupa, ao mesmo tempo, a função de “empregado”. As empresas de serviços de alimentação têm cadastradas mil empresas e empregam mais de três mil empregados.

Na análise comparativa entre a quantidade de empregados e empresas identifica-se uma quantidade maior de empresas do que empregados na área de eventos com indicativo de um empreendedorismo por necessidade e não por oportunidade, além disso, nos parece que a natureza do mercado de eventos é produzir empregos terceirizados com contratos esporádicos/temporários de serviços.

Os trabalhadores da área de eventos representam 2% do mercado de serviços do Distrito Federal com uma média salarial de R\$ 1,7 mil.

Este crescimento pode ser reflexo direto da crise econômica decorrente da pandemia da Covid-19, pois foi preciso se reinventar para se ajustar à crise do isolamento e o chamado processo de pejetização, de pejetização, que pode ser entendido como a imposição do empregador para que o empregado abra uma empresa para prestar serviços reduzindo, assim a carga tributária. abra uma empresa para prestar serviços reduzindo, assim a carga tributária.

Uma dificuldade encontrada na pesquisa foi a escassez de informações sobre as relações trabalhistas destas empresas com possível indicador de alto índice de informalidade. Segundo dados da última pesquisa da editoria de estatísticas sociais do IBGE, realizada em 29/12/2020, o Brasil apresentava 32,7 milhões de trabalhadores na informalidade o que representa 38,8% da população ocupada.

Um percentual significativo de pessoas que atuam em eventos vive na informalidade ou da prestação autônoma de serviços. O número de ocupações

informais supera a quantidade de empregos formais gerados pelo turismo no Brasil (Antunes, 2018) e a tendência é que esses números não sejam facilmente revertidos nos próximos anos dada a gravidade das consequências provocadas pela crise a nos assolar.

Segundo Costa (2010) o trabalho informal conceitua se como aquele não regulamentado pelas leis trabalhistas e sociais do país, ou seja, o trabalhador informal fica à margem da legislação e não é amparado por nenhum dos benefícios garantidos aos trabalhadores formais o que corrobora o conceito de precarização daquele trabalhador.

Das 9 entrevistas realizadas, 5 foram com produtores de eventos e 4 com trabalhadores do setor. Os produtores entrevistados trabalham com produção, comunicação e a parte artística dos eventos, com média de receita de 5 a 15 salários mínimos. Apenas uma produtora não estava trabalhando quando foi feita a entrevista, dois estavam trabalhando em outras áreas e dois estavam trabalhando com eventos (online ou híbridos) embora relatem um a redução drástica na quantidade de eventos e na renda. As entrevistas foram realizadas entre abril e maio de 2021.

Foram realizadas entrevistas com 8 pessoas do sexo feminino e 1 do sexo masculino. Percebe-se duas categorias de trabalhadores na área de eventos: 1 Os produtores/organizadores que possuem uma melhor condição de trabalho e de renda 2 Os trabalhadores ocasionais (*freelancers*) que são chamados quando há demandas de atividades, ou seja, um grupo de trabalhadores de funções operacionais. Fica evidente a diferença de oportunidades de trabalho e a informalidade vivenciada além da heterogeneidade da classe trabalhadora. Ressaltamos, ainda, que os piores rendimentos foram declarados por mulheres pretas, até 3 salário-mínimo (SM), apontando os efeitos da divisão sexo da divisão sexo--racial do trabalho. racial do trabalho.

Durante as entrevistas foi perceptível que algumas emoções afloravam dos entrevistados captamos os seguintes elementos: ansiedade, insegurança e incerteza estão presentes em todos os relatos e apesar de não fazer nenhuma pergunta relacionada diretamente com os sentimentos e emoções, era elemento latente na entrevista, principalmente sobre o futuro da atividade.

A jornada de trabalho tem uma média de 12,6 horas; os produtores tinham uma jornada maior de trabalho e recebiam em média de 5 SM a 15 SM, enquanto os

trabalhadores *freelancers* recebiam de 3 SM até 5 SM e uma média de 8,4 horas de jornada de trabalho, dependendo muito da quantidade de eventos e da função exercida pelos profissionais. A média de diária de pagamento por um profissional *freelance* varia de R\$ 40,00 até R\$ 200,00, sendo este para atividades com mais especialização e conhecimento técnico.

Ressalta-se que a maior parte dos trabalhadores de ambos os grupos tiveram que migrar para outras atividades além de precisar e recorrer ao auxílio emergencial do governo, ajuda de familiares e amigos para sobreviver dada s as incertezas ainda mais agudizadas do mercado de eventos no contexto da pandemia.

Segundo os produtores de eventos o mercado se mostra como:

[...] é um mercado bastante marginal, inóspito, selvagem, mas para mim significa viver de festa e pretendo continuar vivendo assim por toda a vida

Em resumo os produtores e trabalhadores percebem que o mercado é um ambiente com dificuldades conforme apresentado, mas por outro lado o aceitam, como uma “missão”, ou por proporcionar ambientes de vivenciar festejos sem uma rotina estabelecida e inúmeras experiências diferentes conforme a demanda sugerindo uma romantização da sua função/papel na realização de um evento.

Os produtores pontuam a necessidade de inovar, capacitar se, buscar outras atividades e citam os eventos virtuais como um paliativo para a situação. Quando questionados sobre os efeitos da pandemia no setor 3 dos 5 produtores informaram não ter realizado nenhum evento em 2020 e destes 2 apontaram que as receitas simplesmente zeraram durante a pandemia. Dois produtores destes 2 apontaram que as receitas simplesmente zeraram durante a pandemia. Dois produtores apontaram uma melhora do mercado em 2021. apontaram uma melhora do mercado em 2021.

Nos relatos dos *freelancers* as condições oferecidas a esses trabalhadores são mínimas para sua atuação profissional. A remuneração recebida pelas diárias chega a se equiparar ao deslocamento conforme relato colhido na entrevista. Por outro lado, os produtores de eventos relataram não ter dificuldades de deslocamento ou mesmo financeira para executar suas atividades.

A seguir um relato sobre as condições de trabalho no setor:

[...] “O recurso para o transporte sai da diária que recebo, já recusei trabalho por não compensar a diária X deslocamento [...]”.

Outro ponto interessante na escuta dos trabalhadores da área de eventos é que durante a pandemia o mercado de eventos online se abriu, e alguns produtores se adaptaram (minoria) e começaram a produzir consultorias, cursos e /ou migraram para atividades correlatas. Já o grupo de trabalhadores em nível operacional perdeu totalmente sua renda e suas atividades ficaram restritas. Assim é possível afirmar que existe um segmento de classe mais vulnerável no mercado e no *modus operandi* do mercado de eventos confirmando a heterogeneidade do setor.

Algumas entrevistadas (4) comentaram que estão associadas ou mesmo se aproximaram mais de organizações/instituições de trabalhadores do setor de arte e audiovisual⁹. No entanto, percebe-se no setor de eventos no âmbito do DF uma ausência de organização ou mesmo iniciativas de mobilização de trabalhadores. Esse fato é sintomático uma vez que, como se sabe, as organizações de trabalhadores são fundamentais à luta por alargar os direitos que reduzem a precarização laboral. Dito de outro modo: sem a construção de organismos de luta dos trabalhadores, a tendência será de maior agudização da precarização. Nessa investigação percebeu-se que todos os entrevistados apresentam um alto nível de incerteza em função das restrições da pandemia. Dentre os relatos alguns evidenciaram sua incerteza, desamparo e medo frente especialmente à crise, seja financeira ou sanitária, o que impacta na ausência de eventos. Apesar do cenário incerto e difícil relatado pelos entrevistados, todos declararam a intenção de continuar atuando no setor por acreditarem na importância dos eventos para disseminar cultura, entretenimento e por serem apaixonados pelo que fazem.

Para melhor avaliar a situação e os efeitos da pandemia no setor de eventos foi feita uma comparação das entrevistas dos cenários e impressões sobre o trabalho antes e durante a pandemia nos quesitos de empregabilidade, renda, jornada de trabalho, mercado de eventos, rotina doméstica e a situação profissional dos 9 entrevistados. A comparação dos dois momentos possibilita perceber que houve uma mudança radical nas rotinas e na vida de 100% dos entrevistados.

Um ponto que pode ser observado é a disparidade salarial que antes da pandemia variava de 3 SM até 15 SM. Esta disparidade também é ressaltada ao se observar as declarações dos entrevistados quanto à sua situação durante a pandemia, aos produtores foi possível se desfazer de patrimônio para suportar o período mais

⁹ Associação Brasileira de Cinema e Vídeo (ABCV) e Coletivo *Backstage*

difícil da pandemia enquanto os *freelancers* se viram em uma situação de desamparo tendo inclusive que recorrer a ajuda de amigos, familiares e ao auxílio emergencial do governo federal.

Durante as entrevistas os empresários do setor ressaltaram que apesar de um aquecimento do setor em 2021 houve uma redução brusca das receitas auferidas e que estão trabalhando muito mais e recebendo em torno de 30% a 40% menos do que antes da pandemia. Todos os empresários entrevistados disseram que tiveram que acumular funções, pois com o faturamento reduzido não tem sido possível contratar mão de obra, causando eles próprios um canibalismo da atividade como um processo de auto precarização que afeta tanto o trabalhador como o empresário do setor.

Costa (2020) em *Pandemia e desemprego no Brasil* ressalta que além de uma crise sanitária há uma crise econômica com aumento do desemprego com consequente crescimento dos índices de informalidade, terceirização das atividades e subcontratação atingindo um novo patamar de precarização trabalhista

Conclusões

As pesquisas indicam que antes da pandemia os trabalhadores de eventos já passavam por um processo de instabilidade nas suas relações de trabalho, e a chegada da Covid-19 aumentou significativamente o empreendedorismo como uma forma de escamotear as relações de trabalho terceirizado e precarizado.

A pesquisa possibilitou conhecer melhor as nuances do trabalho no setor de eventos, principalmente o seu agravamento durante a pandemia da Covid-19 bem como estabelecer um comparativo o com a realidade do trabalhador precarizado do segmento frente ao trabalhador formal com carteira assinada, cotejados aspectos da realidade nacional e daquela verificada especialmente no âmbito do DF.

Outro ponto que foi possível confirmar com a pesquisa é a falta de informações sistematizadas, organizadas e disponíveis de forma mais transparente para o público e ainda uma ausência de estudos referente ao segmento com olhar mais direcionado para este campo.

Os autores entendem que os objetivos foram atingidos, no entanto, compreende-se que há muito a ser pesquisado tendo em vista que se trata de um campo pouco explorado e a falta de dados dos órgãos responsáveis, a alta taxa de

informalidade dos trabalhadores e ainda o momento de pandemia impossibilitaram uma abordagem mais afinada com a realidade (sentimentos de incerteza e insegurança podem ter enviesado alguns depoimentos e dificultado a percepção da fragilidade das relações trabalhistas pré-pandemia) e encontros presenciais com os entrevistados dificultando possíveis leituras mais fidedignas durante as entrevistas.

Uma questão que veio à tona durante a pesquisa é que o segmento não possui representações que defendam os direitos dos trabalhadores do setor. São raras as organizações de apoio ao trabalhador. No entanto, identificamos que há uma grande quantidade de entidades patronais¹⁰ e os *Conventions Bureau*, todos com o olhar voltado para os interesses do mercado e do empresariado.

Em Brasília, durante a pandemia, foi criado o coletivo @ BackStage, que se trata de uma organização de apoio aos técnicos que atuam no segmento de eventos mais conhecidos como “graxa”: operadores de som, montagem de palco, apoio aos artistas dentre outros. A associação teve como objetivo inicial o apoio aos profissionais da área como doação de cestas básicas, lutar por reconhecimento das atividades e inclusão da categoria nos programas de incentivo.

O tema tem muito a ser explorado, principalmente que a pesquisa ocorre durante a pandemia e os fatos têm uma dinâmica própria onde são influenciados por diversos fatores que vão desde políticas econômicas, pesquisas científicas, índice de mortalidade, resultado das políticas de imunização, protocolos de segurança dentre outros.

Referências

Associação Brasileira de Empresas de Eventos [ABEOC]. (2019). **Raio X das empresas de eventos no Brasil**. 2019. Disponível em www.abeoc.gov.br , Acesso em 10 ago. 2020.

Antunes, R. (2018). **O privilégio da servidão: o novo proletariado de serviços na era digital**. São Paulo: Boitempo.

Araújo, I.M.S.S (2007). Análise dos serviços terceirizados prestados aos organizadores de eventos na região metropolitana do Recife. In: **Encontro de Ensino, Pesquisa e Extensão da Faculdade Senac**. Pernambuco.

¹⁰ Associação Brasileira de Promotores de Eventos (ABRAPE); União Brasileira de Feiras e Eventos de Negócios (UBRAFE), Associação Brasileira de Organização de Eventos (ABEOC) dentre outras.

Barbosa, A. D. F. (2016). **O mercado de trabalho: uma perspectiva de longa duração. Estudos Avançados**, 30 (87).

Bardin, L. (2011). **Análise de conteúdo**. 70. ed. São Paulo: Almedina Brasil.

Barros, L. (2014). **Fundamentos da Metodologia Científica**. Ed. Pearson Universidades.

Beni, M. C. (2020). Turismo e COVID-19: Algumas Reflexões. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 12, n. 3, p. 1-23, 2020.

Brasil, (2017). **Decreto Lei 13.467/2017**. Altera a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Disponível em www.planalto.gov.br – Acesso em 20 nov. 20.

Costa, M (2010). Trabalho Informal: Um problema estrutural básico no entendimento das desigualdades na sociedade brasileira. **Caderno CRH**, v.23, n.58, p.171-190, jan/abr.

Costa, S. S. (2020) Pandemia e Desemprego no Brasil. **Revista de Administração Pública**, v. 54, n. 4, p. 969-978, 2020.

DATASEBRAE (2020). **Indicadores e números sobre CNAES**. Disponível em <https://datasebraeindicadores.sebrae.com.br/> – Acesso em 03 de nov. de 2020.

Dedecca, C. S. (2005). Notas sobre a evolução do mercado de trabalho no Brasil. **Brazilian Journal of Political Economy**, 25(1), 113-130.

Delgado, G. M (2017). **Capitalismo, trabalho e emprego: entre o paradigma da destruição e os caminhos da reconstrução**. Disponível em www.biblioteca2.senado.gov.br. TST – São Paulo. Acesso em 15 set. 2021.

Gil, A.C. (1999). **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. Ed. Atlas.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE]. **Relatório de pesquisa Covid19** – 8ª edição. Disponível em: www.covid19.ibge.gov.br – Acesso em 30 de out. 2020.

Jorge, W. (2005). **Periferia e favelização avançam nas grandes cidades da América Latina**. *Ciência e Cultura*, 57(2), 9-12.

Meliani, P. F. (2011). **Crítica à estética da mercadoria no turismo: dilemas da precarização do trabalho na produção do espaço de Itacaré, litoral sul da Bahia**. Tese de Doutorado. Universidade federal de Pernambuco.

Moura Ferraz, J. (2020). Não são gigantes, são moinhos de vento: as desventuras dos/as empreendedores/as em terra brasilis. **Caderno De Administração**, 28, 76-81. <https://doi.org/10.4025/cadadm.v28i0.53675>

Santos, V. (1979). **Cidadania e justiça: a política social na ordem brasileira**. Ed. Campus,

Sebrae (2020). Agência Sebrae de Notícias. Pesquisa mostra que pandemia do coronavírus afetou 98% do setor de eventos. **Caderno: Diversão e Turismo**. Editora Globo. Disponível em: <https://revistapegn.globo.com>. Acesso em 23 nov. 2020.

Singer, P. (1981). **Dominação e desigualdade**: estrutura de classes e repartição da renda no Brasil. Ed. Paz e Terra.

Trindade, H. (2019). **A contrarreforma trabalhista e as tendências da precarização do trabalho no Brasil**. (Tese de Doutorado) Programa de Pós-Graduação em Serviço Social, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Valencia, Adrià Sotelo (2016). **Precariado ou proletariado?** Bauru: Canal 6, 2016.

Zanella, L (2012). **Manual de Organização de eventos: planejamento e operacionalização**. Ed. Atlas.

GRUPO DE TRABALHO

Trabalho no Turismo

A INCLUSÃO SOCIAL NO TRABALHO DO TURISMO: UM ESTUDO SOBRE OS TRABALHADORES AUTISTAS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO.

THE SOCIAL INCLUSION IN THE LABOR TOURISM: AN STUDY ABOUT AUTIST EMPLOYEES OF THE RIO DE JANEIRO CITY.

LA INCLUSIÓN SOCIAL LABORAL DEL TURISMO: UM ESTUDIO ACERCA DEL TRABAJADORES AUTISTAS EN LA CIUDAD DEL RIO DE JANEIRO.

Danilo Fontes ¹

Resumo

O presente estudo possui como foco o mercado de trabalho turístico para pessoas diagnosticadas com o Transtorno do Espectro Autista (TEA). Houve um aumento da representatividade de Transtorno do Espectro Autismo (TEA) nos debates das mídias sociais, nas escolas, universidades e ambiente de trabalho, atrelado à falta de pesquisas e publicações nacionais e internacionais sobre o trabalhador com TEA, principalmente nas empresas turísticas referente a inclusão social desse profissional. Considerando que a inclusão de adultos com TEA no mercado de trabalho é garantido por lei, na inclusão escolar este aluno deveria ter o acesso ao mercado de trabalho como direito assegurado, oportunidade de trabalho e direito à cidadania. O objetivo do trabalho é identificar esses profissionais presentes no turismo com avaliação de ações de inclusão de profissionais com espectro autista na atividade turística; na pesquisa qualitativa, analisar a percepção da realidade dentro da atividade turística, avaliar políticas do ponto de vista dos gestores relacionadas à inclusão social do profissional nas organizações. O procedimento metodológico é de base documental com pesquisa de base etnográfica, observação participante em reuniões da classe de Guia de Turismo nos grupos de discussão, com realização de entrevistas semiestruturadas, fazendo uso de questionários, com profissionais autistas. A partir da análise de resultados, constatou-se a dificuldade do adulto com TEA em relação à inserção do mercado de trabalho por falta de informação, reconhecimento profissional e pouca expectativa de carreira. Contudo a informação dos gestores sobre os profissionais com TEA é fundamental na redução de estigmas e estereótipos referentes aos profissionais no mercado de trabalho, entretanto a legislação sozinha não se faz suficiente para o reconhecimento dos profissionais com TEA. A criação de oportunidades de trabalho ao profissional autista desenvolve independência e potencialidades. As organizações, através dos seus gestores deveriam desenvolver a cultura de inclusão, com acompanhamento de profissionais com TEA, atenção da carreira profissional e, principalmente, com a saúde no ambiente de trabalho. Cada vez mais os gestores são cobrados pela política de diversidade, igualdade e inclusão social dos profissionais nas instituições.

Palavras-chaves: Autismo. Turismo. Trabalho. Inclusão. Política Pública

¹ Mestre em Turismo pela Universidade Federal Fluminense, e-mail: danilofontes007@hotmail.com contato: <http://lattes.cnpq.br/8383456853671557>

1. Introdução

No Brasil, houve poucas publicações sobre o Transtorno do Espectro Autista (TEA), entretanto, o aumento de diagnósticos no Brasil e no mundo desenvolve uma necessidade de estudos e discussões sobre o tema dentro da educação, pelos profissionais e pela academia. Segundo Talarico et al., “A gravidade do Transtorno do Espectro Autista (TEA) e sua crescente incidência na população tem gerado preocupações em famílias e profissionais das áreas da saúde e da educação” (TALARICO; 2019, p. 3). A demanda de pessoas com espectro autista está aumentando na sociedade, a falta de políticas públicas é reflexo da falta de interesse da sociedade em discutir o tema. Conforme De Oliveira, “No Brasil, por diferentes motivos, as iniciativas governamentais propriamente direcionadas ao acolhimento de pessoas com diagnóstico de autismo desenvolveram-se de maneira tardia” (DE OLIVEIRA, 2017, p. 708). Uma parcela da sociedade possui autismo, a falta de propostas de inclusão social resulta em prejuízos na sociedade de forma geral.

O objeto do estudo é o mercado de trabalho na área de turismo para pessoas diagnosticadas com Transtorno do Espectro Autista (TEA), a inclusão social dos trabalhadores autistas é relevante na garantia de direitos fundamentais como cidadão. No Brasil, a lei nº 12.764/2012 estabelece a Política Nacional do Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista (BRASIL, 2012). O tema tem como objetivo identificar de o estudo identificar quais e as concepções e a ações de inclusão dos profissionais autistas no ambiente de mercado de trabalho: avaliar as políticas do ponto de vista dos gestores relacionada ao profissional autista nas organizações e a inclusão social dos trabalhadores autistas na prestação de serviço no turismo do Rio de Janeiro. De acordo com Da Conceição:

A despeito de pessoas com transtorno do Espectro Autista no ambiente de trabalho, o acompanhamento desse processo, a sua representatividade na sociedade e o desenvolvimento das suas responsabilidades, são poucos os estudos realizados sobre a temática no meio acadêmico (DA CONCEIÇÃO et al, 2021, p.204).

O turismo deve pensar alternativas de inclusão desse profissional no ambiente do mercado de trabalho. Segundo Basto e Cepellos, “O diagnóstico é dado quando é comprovado um conjunto de comportamentos que afeta as pessoas de maneiras diferentes e em graus variados” (BASTO; CEPELLOS, 2023, p. 2). O autismo de grau 1 possibilita o exercício da atividade profissional; a qualificação desse profissional

desenvolve habilidades pertinentes ao cargo ocupado. Conforme Da Conceição et al., “Pessoas com autismo relatam dificuldades em encontrar ou manter um emprego e obter uma posição que corresponda a seu treinamento/expectativas” (DA CONCEIÇÃO ET AL, 2021, p. 204). As organizações poderiam discutir formas estratégicas de inclusão de profissionais com (TEA).

A justificativa do trabalho é contribuir para o progresso de conhecimento sobre os trabalhadores autistas no turismo. Apesar das contribuições, o reconhecimento das limitações é necessário para o avanço do acesso ao trabalhador, assim como pode ser primordial para uma inclusão social ser bem-sucedida na realidade. Segundo Basto e Cepellos, “Ao apresentar novas ações que vêm sendo usadas em organizações para promover a inclusão de pessoas com TEA, este trabalho investiga a compreensão do tema, principalmente no segmento relevante e complexo de diversidade e inclusão de pessoas com TEA” (BASTO, CEPELLOS, 2023, p. 2). As políticas públicas é um processo contínuo na garantia de direitos fundamentais de inclusão, todavia a sociedade civil deve respeitar a legislação como garantia de inclusão social do trabalhador autista no turismo. O estudo do trabalho é qualitativo, de base documental a partir de publicações e pesquisa de base etnográfica, com análises de publicações sobre o tema e sua relação com o turismo e trabalhadores autistas do Rio de Janeiro.

2. Metodologia

O trabalho de pesquisa é um estudo exploratório de caráter qualitativo, com base documental de publicações, debruçada na pesquisa de campo de base etnográfica. Com análises de publicações sobre o tema e sua relação com o turismo e trabalho de autistas. O trabalho de base etnográfica baseada em experiências relatadas por profissionais autistas no turismo do Rio de Janeiro, com grupos de discussões da classe trabalhadora de guias de turismo abordando experiências, dilemas e desafios do trabalho.

O recorte da base documental foi de publicações dos anos de 2010 a 2023, realizada por pesquisadores nas seguintes bases de dados: Scielo, Google Acadêmico e Biblioteca Digital de Teses e Dissertações. Na base de dados foram utilizadas as seguintes palavras chaves: Autismo, Inclusão Social, Turismo acessível,

Trabalhadores no turismo e Políticas Públicas. A partir das palavras chaves foram encontradas onze publicações. O critério para seleção de artigos foi de publicações nacionais, com relatos de experiência ou estudo sobre o trabalho de adultos com Transtorno do Espectro Autista (TEA), considerando o incentivo de políticas públicas adotadas na experiência de trabalho do autista, assim como o fomento da contratação desse profissional no turismo.

O trabalho de pesquisa de base etnográfica ocorreu a partir de observação participante em reuniões da classe trabalhadora de guias de turismo, do qual o autor faz parte. A pesquisa contou com aplicação de questionário semiestruturado enviado por e-mail. Os questionários foram respondidos por dois profissionais diagnosticados com autismo de grau 1, exercendo a profissão de guia de turismo na cidade do Rio de Janeiro. Além disso, a pesquisa foi complementada por conversas informais pelo *WhatsApp*, no sentido de esclarecer dilemas enfrentados por estes. Uma participante historiadora e guia de turismo demonstra ativismo em defesa dos direitos dos trabalhadores com autismo, alertando a entidade de classe com informações, solicitando atenção em respeito aos trabalhadores autistas.

3. Revisão da literatura

As pesquisas relacionadas às pessoas com transtorno do espectro autista na maioria das vezes são relacionadas ao turista. Esse texto trouxe à luz da questão sobre a inclusão social dos trabalhadores autistas no turismo. O texto busca compreender profissionais com diagnósticos de Transtorno do Espectro Autista no mercado de trabalho. Todavia a compreensão das limitações das pessoas com TEA é interessante na discussão do ambiente de trabalho disponível na inclusão social. De acordo com Spindola:

Trata-se de uma disfunção global do desenvolvimento que aparece tipicamente nos três primeiros anos de vida e que afeta a capacidade de comunicação do indivíduo, de socialização (estabelecimento de relacionamentos) e de comportamento (responder apropriadamente ao ambiente). Essa doença acomete cerca de 20 entre cada 10 mil nascidos e é quatro vezes mais comum no sexo masculino do que no feminino (SPINOLA, 2014, p. 61).

No Brasil e no mundo houve um aumento de pessoas diagnosticadas com TEA. A demanda de pessoas deveria mobilizar diversos setores da sociedade na inclusão,

por isso é necessária uma sensibilidade cada vez maior de profissionais em ambientes diversificados. Segundo Leopoldino, “A comunicação dos portadores do autismo, ainda que conte com bom desenvolvimento, pode sofrer com dificuldades” (LEOPOLDINO, 2015, p. 856). Os destinos turísticos devem ficar atentos às políticas sociais de pessoas com TEA, preparar os profissionais para atender pessoas no atendimento preferencial, assim como preparar os atrativos turísticos com acessibilidade no ambiente de trabalho. “Conforme Spinola, “Algumas crianças autistas podem apresentar inteligência e fala intactas, outras, entretanto, apresentam sérios problemas no desenvolvimento da linguagem, de interação e podem parecer fechadas e distantes ou presas a rígidos e restritos padrões de comportamento” (SPINOLA, 2014, p. 61). O autismo apresenta comportamento de diversas maneiras, conseqüentemente, a pessoa com TEA possui tratamentos diferentes, possibilitando as pessoas com TEA de 1 possam exercer o direito laboral.

Embora não haja consenso a respeito da definição, conceituação e etiologia do transtorno, no Brasil, os indivíduos com TEA são reconhecidos como pessoas com deficiência, após aprovação da Lei 12.764, em 27 de dezembro de 2012, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro do Autismo – (TEA) (BRASIL, 2012). A política nacional é relevante na garantia de direitos, à cidadania e inclusão social. Com a criação de diretrizes as instituições públicas e privadas devem respeitar as políticas de acessibilidade do cidadão. De acordo com Duarte et al:

Nesse sentido, entende-se que deve existir uma preocupação do governo em estimular e direcionar políticas que permitam a inserção de pessoas com deficiência como sujeitos do seu próprio desenvolvimento e do país. Para isso é necessário que haja políticas públicas norteadoras do processo de planejamento e estímulo ao turismo acessível (DUARTE et al., 2015, p. 541).

Os avanços das políticas públicas e o progresso no tratamento de pessoas com TEA, reflete na abertura dos espaços no mercado de trabalho dentro do turismo. Segundo Leopoldino:

“Recentes progressos na inclusão de autistas no ensino, tanto médio e superior, além de avanços nas terapias e no oferecimento de serviços de suporte em alguns países tendem a gerar o aumento no número de autistas que buscam posições no mercado de trabalho” (LEOPOLDINO, 2015, p. 857).

Essa abertura do mercado de trabalho implica na garantia de permanência dessa mão de obra nas empresas de turismo. Conforme Talarico et al., “No entanto o

ingresso e manutenção no mundo do trabalho tornam-se desafiadores para pessoas com diagnósticos de TEA” (TALARICO et al., 2019, p. 4). As políticas públicas sozinhas não garantem a permanência do profissional com TEA no mercado de trabalho, as empresas devem envolver-se com essa política de inclusão social envolvendo todos os setores e profissionais.

O trabalhador autista vai ter desafios dentro das organizações, em contrapartida, o autista apresenta dificuldades em adaptar-se ao ambiente de trabalho. Segundo Leopoldino, “As pessoas com TEA relatam três grandes problemas em relação com o mercado de trabalho: dificuldade em conseguir emprego, em manter-se nele e a obtenção de uma colocação compatível com sua formação e expectativas” (LEOPOLDINO, 2015, p. 857). A mão de obra com TEA desenvolve habilidades compatíveis com suas limitações, entretanto as organizações deveriam fazer o acompanhamento de carreira como garantia de sucesso no trabalho. Conforme Basto e Cepellos, “Algumas barreiras para esse processo se dão pelos próprios empregadores, por causa da falta de suporte no ambiente de trabalho e de oferta de vagas com baixa qualidade” (BASTO; CEPELLOS, 2023, p. 4). As organizações poderiam adotar um planejamento na inclusão social do trabalhador com TEA. De acordo com Leopoldino, “A necessidade de combate ao preconceito e à ignorância sobre o autismo, e de defender os direitos das pessoas com TEA, motivou instituições favoráveis aos autistas a buscarem influenciar a sociedade por meio de disseminação de informações” (LEOPOLDINO, 2017, p. 146). A informação é primordial no esclarecimento de colaboradores na recepção de profissionais com TEA nas instituições.

O processo de desenvolvimento de profissionais com TEA depende da dedicação das instituições com relação ao profissional, a falta de acompanhamento de carreira relacionada à competitividade de colaboradores pode provocar danos à saúde do autista. De acordo com Basto e Cepellos:

Apesar dos esforços, é comum a discriminação ocorrer no ingresso do profissional com TEA no mercado de trabalho, principalmente se o indivíduo estiver em idade avançada que seus pares, o que é um cenário comum se comparado com outras deficiências, em razão de oportunidades ao longo da vida (BASTO; CEPELLOS, 2023, p. 5).

As políticas públicas do governo garantem direitos do trabalhador com TEA, os dispositivos da lei são garantias à cidadania e inclusão social. Segundo a Lei Brasileira de Inclusão, “É dever do estado, sociedade e família assegurar à pessoa com

deficiência, com prioridade, a efetivação de direitos, dentre eles, o trabalho” (BRASIL, 2015). A lei possibilita a busca por direitos na sociedade de forma ordenada dentro das instituições.

A gestão e planejamento das instituições relacionadas ao colaborador com TEA é fundamental no progresso e desenvolvimento profissional. Segundo Basto e Cepellos, “O acompanhamento e o planejamento da infância à vida adulta são considerados caminhos facilitadores para uma melhor experiência na carreira” (BASTO; CEPellos, 2023, p. 5). As políticas de qualificação e treinamento do profissional com TEA viabilizam a permanência desse profissional na organização. Conforme Leopoldino, “Políticas voltadas à preparação para atuação profissional instrumentalizam autistas para as demandas que enfrentarão no mercado” (LEOPOLDINO, 2015, p. 862). O colaborador autista preparado pode corresponder às expectativas da empresa, assim como no próprio desenvolvimento profissional como cidadão reconhecido perante a sociedade.

As empresas de turismo apresentam diversos instrumentos de planejamento e gestão, o interesse depende do investimento a longo prazo, contudo o resultado pode ser satisfatório e relacionado ao interesse de ambas as partes. De acordo com Leopoldino:

Evidenciam-se como políticas voltadas para esse fim: o ensino técnico profissionalizante inclusivo; o preparo vocacional individualizado; a criação de incentivos ao estágio e ao primeiro emprego e o acompanhamento de assistentes sociais e psicólogos no período pré-emprego e após a contratação (LEOPOLDINO, 2015, p. 862).

As políticas sociais podem ser satisfatórias na garantia de direitos fundamentais do profissional com TEA, contudo as dificuldades e limitações são claras na adaptação desse profissional nas instituições. A informação ainda é um instrumento relevante na ocupação de espaços para os profissionais autistas nas organizações, o conhecimento possibilita reduzir estigmas e estereótipos na atividade laboral. O tema deve ser debatido com maior frequência por profissionais e pesquisadores na garantia de direitos e inclusão social.

4. Resultados e Discussão

As produções acadêmicas sobre o Transtornos do Espectro Autista no mercado de trabalho são rasas, assim como as publicações sobre TEA como inclusão social

do turismo relativamente ligadas ao turista. O presente estudo trouxe reflexão sobre o profissional com TEA no mercado de trabalho turístico. Segundo Leopoldino, “A produção acadêmica brasileira sobre a inclusão de pessoas com Transtorno do Espectro Autista no mercado de trabalho é praticamente inexistente” (LEOPOLDINO, 2015, p. 858). Os debates e discussões sobre o tema devem ser aprofundados pela academia, o tema acessibilidade deveria ser abordado no contexto mais amplo do que se pode imaginar. Conforme Talarico et al., “Trata-se de uma situação complexa e recente, havendo muito desconhecimento sobre a temática, sobretudo no Brasil” (TALARICO et al., 2019, p. 14). A difusão do conhecimento sobre TEA no ambiente de trabalho é interessante para o desenvolvimento pessoal, mas principalmente no sucesso da valorização profissional.

A pesquisa de base etnográfica com questionário semiestruturado foi realizada com dois guias de turismo que possui em comum o diagnóstico do Transtorno do Espectro Autista. Os dois profissionais, Patrícia e David, autorizaram a publicação das entrevistas no intuito de contribuir com a consciência das pessoas sobre o tema. Patrícia atua como guia de turismo desde 2017, todavia com um diagnóstico recente de 2021. Já David trabalha como guia de turismo há pouco tempo. De acordo com Leopoldino (2019):

Atualmente, pode-se afirmar que permanecem fora do escopo de investigação dos pesquisadores brasileiros questões relevantes sobre as dificuldades vivenciadas pelos indivíduos, as necessidades ambientais dos autistas, os mecanismos do suporte de trabalho de pessoas com TEA e sobre políticas públicas relativas à sua inclusão no mercado de trabalho, entre outras possibilidades (LEOPOLDINO, 2015, p. 858).

Logo quando Patrícia recebeu o diagnóstico com TEA, ela foi demitida da empresa na qual trabalhava por preconceito, com isso tornou-se cuidadosa com o tema. Os salários para pessoas com TEA são menores, dificuldade de encontrar trabalho e omissão de diagnóstico nas empresas por algumas pessoas com TEA como única chance de conseguir emprego (LEOPOLDINO; 2015; TALARICO; PEREIRA; GOYOS; 2019; BASTO; CEPellos; 2023). Tanto Patrícia quanto David relatam o tempo de assimilação de informação é mais lento do que uma pessoa comum, assim como o uso de medicação para controlar as emoções no ambiente de trabalho. Patrícia fica inquieta em ambiente de multidão e com barulho, já David gosta de ambiente com multidão e barulho.

No mercado de trabalho turístico é necessário oferecer um suporte de trabalho favorável para pessoas com TEA, os gestores devem fazer avaliações positivas e ajustes do ambiente de trabalho favoráveis ao trabalhador com TEA (LEOPOLDINO; 2015; TALARICO; PEREIRA; GOYOS; 2019; BASTO; CEPellos; 2023), garantindo ambiente de trabalho acolhedor, flexibilidade de horário e informação dos gestores e colaboradores.

O trabalhador guia de turismo atua como *freelancer* exercendo a função para diversas agências, a flexibilidade de dias e horários contribui para o melhor desempenho do profissional com TEA. O guia de turismo é um trabalhador informal que possibilita liberdade do exercício da profissão, o profissional com TEA tem a chance de desenvolver habilidades na garantia de passeios bem-sucedidos. De acordo com Talarico et al.:

Logo, levando em conta, pessoas com TEA podem possuir necessidades de adaptações específicas no ambiente de trabalho como flexibilidade de rotina, de horários, de prazos, de materiais de trabalho, de vestuário, de espaço físico, de forma de comunicação (TALARICO et al.; 2019; p. 16).

Os dois entrevistados participam de seminários, congressos e reuniões do trade turísticos ocupando espaços, na disseminação da informação do guia de turismo com TEA para a categoria de classe e trade turístico. Segundo Duarte et al., “Segundo preceitos da inclusão social, é necessário que as próprias pessoas com deficiência digam o que querem e o que precisa ser modificado, e não o que outras pessoas pensam ser melhor para elas” (DUARTE et al., 2015, p. 550). As organizações devem estar preparadas para a política de acompanhamento de pessoas com TEA. De acordo com Basto e Cepellos:

A acessibilidade também está atrelada a uma preocupação com o bem-estar do profissional com TEA, portanto gestores e intermediadores devem estar atentos à alteração de temperamento, concentração e humor, pois ela pode estar associada a uma mudança de medicamento (BASTO; CEPellos, 2023, p. 10).

Tanto Patrícia quanto David reconhecem no autista de grau 1 habilidades e intelecto superiores, nas empresas onde trabalham são organizados e detalhistas. Contudo a Patrícia, antes de receber o diagnóstico, percebeu ser alvo de colegas ao se destacar em funções desempenhadas nas empresas. Segundo Talarico et al., “Todas as empresas avaliaram como positivo o impacto profissional com TEA na organização, enfatizando a rapidez, o raciocínio lógico e a precisão destes

profissionais nas atividades do ambiente de trabalho” (TALARICO et al., 2019, p. 12). Todavia as organizações devem realizar avaliação vocacional e acompanhar os relacionamentos do profissional com TEA no ambiente de trabalho. De acordo com Leopoldino,

Maior facilidade em seguir regras e manter rotinas; maior atenção aos detalhes; maior facilidade com funções repetitivas; preferir ambientes visualmente organizados, trazendo ordem a ambientes visualmente desorganizados; excelente memória para detalhes; maior lealdade a um ambiente de trabalho suportivo; menor taxas de atrasos e demoras nas pausas do trabalho; menor perda de tempo em conversa com colegas de trabalho ou chamadas telefônicas pessoais e, adicionalmente, habilidade em apresentar conhecimento aprofundado em áreas pelas quais tenha um interesse especial (LEOPOLDINO, 2015, p. 859).

Durante as pesquisas é possível entender que as cotas não determinam a contratação do autista, todavia às vezes o autista consegue garantir a ocupação do cargo nas empresas através do programa de cotas. Segundo Basto e Cepellos, “Apesar do incentivo da Lei de Cotas, os entrevistados concordam que ela não é suficiente para a inclusão de profissionais com TEA, sendo necessário oferecer espaço para que eles desenvolvam suas capacidades e ganhem confiança” (BASTO; CEPellos; 2023; p.12). As instituições públicas e privadas devem estar preparadas para inclusão social do profissional autista dentro da equipe de colaboradores, não se trata de política de inclusão social, mas sim humanização do trabalho nas empresas.

A inclusão social profissional efetiva de profissionais autistas de grau 1 no mercado de trabalho é imprescindível na garantia de políticas públicas, todavia as instituições públicas e privadas deveriam garantir os suportes desses profissionais no ambiente de trabalho. A cultura de inclusão social é uma forma de humanização garantindo cidadania e desenvolvimento pessoal. A informação de gestores e colaboradores é a chave na quebra de paradigmas no ambiente de trabalho para pessoas com TEA, todavia a criação de um mercado de trabalho inclusivo é favorável na garantia de direitos.

Conclusões

Na academia há poucas publicações sobre a inclusão do mercado de trabalho para pessoas com TEA, no turismo as publicações estão relacionadas para acessibilidade do turista com TEA. A pesquisa realizada buscou esclarecer

informações sobre a política social de trabalhadores com TEA no turismo. Segundo Leopoldino, “Como limitação desta pesquisa, destaca-se o reduzido número de obras analisadas, e a ausência praticamente total de textos diretamente relacionados ao assunto no país que colaborarem para este campo de estudo” (LEOPOLDINO, 2015, p. 865). Contudo as pesquisas no mercado de trabalho são necessárias para esclarecer questões sobre os trabalhadores com TEA.

A pesquisa busca sensibilizar as instituições públicas e privadas na inclusão dos trabalhadores com TEA, a criação de leis não garantirá a inclusão de políticas públicas. As organizações devem realizar treinamentos com equipe de funcionários, realizar avaliação vocacional de trabalhadores com TEA, fornecer um suporte de trabalho para avanço pessoal e sucesso profissional de pessoas com TEA. Segundo Basto; Cepellos, “Com relação às ações para inclusão, destacou-se a importância da Lei de Cotas, não obstante as empresas terem desenvolvido programas de inclusão por causa da influência das matrizes estrangeiras e por uma questão de estratégia de negócios” (BASTO; CEPellos, 2023, p.13). As políticas públicas não acabam com os estigmas e estereótipos, o debate público visa esclarecer para diminuir o preconceito do trabalhador com TEA.

Logo, os profissionais com TEA necessitam de adaptações no ambiente de trabalho para garantir a qualidade de vida laboral, flexibilidade de horários e rotina de trabalho. O aumento da perspectiva do trabalhador com TEA depende da política de inclusão com treinamentos, comunicação, avaliação médica e espaço físico adequado.

Conclui-se que o trabalhador com TEA no turismo ainda depende de políticas públicas para ocupar espaços que são negados, a informação do governo e sociedade poderão ampliar a inclusão do trabalhador com TEA no turismo. Contudo a limitação diretamente ligada a esse tema na academia demonstra uma necessidade de estudos mais aprofundados, principalmente acompanhamento longitudinal de jovens e adultos com TEA, atuação de mercado e políticas públicas de gestores nas empresas de turismo.

Referências

BARROS, Luís Eduardo dos S. Turismo e inclusão: **A viagem de um Autista**. Dissertação de Mestrado Profissional em Turismo. Universidade de Brasília, 2015.

BASTO, Ana Teresa O. da S., CEPellos, Vanessa M. Autismo nas organizações: percepções e ações para inclusão do ponto de vista dos gestores. Cad. EBAPE.BR, v.21, n°1, Rio de Janeiro, e-2022-006, 2023.

BRASIL. **Política Nacional de Proteção dos Direitos das Pessoa com Transtorno do Espectro do Autismo** – (TEA). Brasília, DF; 2012.

BRASIL. Presidência da República. **Lei Brasileira de Inclusão. Estatuto da Pessoa com Deficiência**. Lei nº13.146. Brasília, julho de 2015.

_____. **Lei 12.764/2012**. Brasília: Presidência da República, 2012.

DA CONCEIÇÃO, Leon R.; ESCALANTE, Núbia R. de F.; DA SILVA, Francielle M. **Autistas no Mercado de Trabalho**: análise sobre as Ações e Práticas Inclusivas. Gest. Contemp, v.11, n.2, p.203-221, nov. 2021.

DE OLIVEIRA, Bruno D. C., FELDMAN, Clara, COUTO, Maria C. V., Lima, Rossano C. Políticas para o autismo no Brasil: entre a atenção psicossocial e a reabilitação. **Physis Revista da Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 27 (3) 707-726, 2017.

DUARTE, Donária C., BORDA, Gilson Z., MOURA, Danielle G., SPEZIA, Domingos S. **Turismo Acessível no Brasil**: um estudo exploratório sobre as políticas públicas e o processo de inclusão das pessoas com deficiência. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. São Paulo, 9(3), pp. 537-553, set./dez.2015.

LEOPOLDINO, Claudio Bezerra. Inclusão de autistas no mercado de trabalho: uma nova questão de pesquisa. **Revista Eletrônica Gestão & Sociedade**, v.9, n.22, p. 853-868 Janeiro/Abril – 2015.

LEOPOLDINO, Claudio Bezerra. Cooperação e Antagonismo no Atendimento ao Autismo no Brasil: Mapeamento da Rede de Atores. **Revista Interdisciplinar de Gestão Social**, v.6 n.2, p.137-154 mai./ago. 2017.

SPINOLA, Grasielly de O. Autismo: o ideal e o real na efetivação da decisão jurisdicional que implementa políticas públicas. **Revista Brasileira de Políticas Públicas**, Brasília, v.4, n.1, 2014.

TALARICO, M.V.T da S. Pereira, A.C. dos S., & Goyos, A.C de N. (2019). **A inclusão no mercado de trabalho de adultos com Transtorno do Espectro Autismo**: uma revisão bibliográfica. Revista Educação Especial, 32 e 119/ 1-19.

TRABALHO INFORMAL NO TURISMO: CONSIDERAÇÕES SOBRE O ROTEIRO DO VINHO DE SÃO ROQUE

INFORMAL WORK IN TOURISM: CONSIDERATIONS ON THE 'ROTEIRO DO VINHO' OF SÃO ROQUE/SP, BRAZIL

EL TRABAJO INFORMAL EN EL TURISMO: CONSIDERACIONES SOBRE EL "ROTEIRO DO VINHO" DE SÃO ROQUE/SP, BRAZIL.

Carolina Messias Cação ¹
Bianca Paes Garcia dos Santos ²

Resumo

O turismo é constantemente apontado como uma das principais possibilidades para o desenvolvimento econômico de diversas localidades. A alta empregabilidade do setor é destacada como um de seus maiores benefícios, no entanto, pouco se discute sobre a qualidade dos empregos gerados no setor. Por esta razão, este trabalho objetivou (1) identificar os principais modelos de contratação no Roteiro do Vinho em São Roque, a fim de entender se houve ou não adesão aos contratos atípicos (jornadas intermitentes, horistas, etc.); (2) apontar as características básicas destes postos de trabalho no que tange as jornadas, rendimentos, categoria dos estabelecimentos e sazonalidade; e, por fim, (3) traçar o perfil destes trabalhadores de acordo com informações referentes a gênero, faixa etária, grau de escolaridade, entre outras. Pautada em um levantamento bibliográfico sobre o histórico da cidade de São Roque e sobre a informalidade no trabalho no turismo, esta pesquisa aplicou questionários aos trabalhadores informais do Roteiro do Vinho de São Roque. Entre os resultados, verificou-se que houve adesão aos contratos atípicos de trabalho, principalmente, na modalidade de contrato intermitente, ainda assim a maioria dos trabalhadores pesquisados atuam sem qualquer contrato de trabalho estabelecido, sendo colocados às margens dos direitos trabalhistas e da seguridade social. Diante disso, identificou-se a fragilidade nas relações laborais e a baixa qualidade das condições de trabalho, apesar da alta empregabilidade e da importância do atrativo para o desenvolvimento da cidade enquanto destino turístico.

Palavras-chaves: Trabalho no turismo. Informalidade. Roteiro do Vinho. São Roque/SP.

¹ Graduada em História pela Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) e em Gestão de Turismo pela Faculdade de Tecnologia de São Roque (FATEC-SR). E-mail: carolcacao@hotmail.com. Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4540453985522011>.

² Mestra em Turismo pela Universidade de São Paulo (EACH-USP). Membro do Labor Movens - Grupo de Ensino, Pesquisa e Extensão em Condições de Trabalho no Turismo, vinculado Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília (CET-UnB). Professora do curso de Gestão de Turismo na Faculdade de Tecnologia de São Roque (FATEC-SR). E-mail: biancapaesgs@gmail.com. Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9938602931407797>

1. Introdução

Nas últimas décadas, a empregabilidade e os fluxos monetários gerados pelo turismo ocupam papel central nos discursos econômicos de vários lugares do mundo, conforme destacado pelos órgãos oficiais de turismo, como OMT (Organização Mundial do Turismo), WTTC (Conselho Mundial de Viagens e Turismo) e MTur (Ministério do Turismo).

São comuns os discursos sobre os destinos turísticos, atrativos, meios de hospedagem, gastronomia, festividades, mas faz-se necessário destacar a importância dos trabalhadores que atuam direta ou indiretamente na produção destes produtos e destinos turísticos. Visto que o turismo é pautado na prestação de serviços e, portanto, depende essencialmente do emprego de mão-de-obra (CAÑADA, 2020).

O trabalho no turismo apresenta algumas características que revelam a fragilidade dos empregos no setor, apontando que apesar de serem numericamente expressivos, a qualidade dos empregos no turismo é baixa. Meliani (2021, p. 90) destaca que no Brasil, o setor é marcado pela predominância da “informalidade, baixos salários, grandes cargas horárias e desvalorização do trabalho feminino”.

Além disso, pode-se apontar algumas singularidades do trabalho no setor de turismo, como: (1) a sazonalidade, ou seja, alternância entre períodos de alta e baixa demanda por seus produtos e serviços; (2) a dependência do espaço geográfico, de modo que não há como consumir os produtos e serviços turísticos se não nos próprios destinos turísticos e (3) a ampla variedade de ACT (atividades características do turismo), ou seja, ao falar de trabalho no turismo, refere-se desde a ocupação um piloto de avião até a ocupação de um guia de turismo, ou garçom, por exemplo (CAÑADA, 2020; MELIANI, 2021; SANTOS, 2018).

Tais características e, em especial, essa diversidade de atividades dificulta a realização de pesquisas e elaboração estatísticas, bem como uma definição mais precisa das características desses trabalhadores. Por esse motivo, esta pesquisa buscou analisar as características do trabalho informal, delimitando como recorte o Roteiro do Vinho em São Roque.

Além disso, o mundo do trabalho e, principalmente, o mercado de trabalho brasileiro tem passado por profundas transformações, dentre elas destacam-se as modalidades atípicas de contrato de trabalho que emergem em uma tentativa de

redução dos índices de informalidade e de uma suposta “modernização da legislação e garantia de emprego” (DE PAULA, 2021, p. 2).

O trabalho no turismo, marcado pela alta informalidade, assim como outros setores, também tem sido afetado por essas novas modalidades de contrato e por uma maior flexibilização das relações de trabalho. Por se tratar de algo relativamente recente, ainda não há dados suficientes que evidenciem de que maneira isso ocorre e qual o impacto desses novos modelos no setor (SANTOS, 2018).

São Roque é uma cidade localizada no interior paulista e conhecida como “Terra do Vinho”. Isso porque conta, desde sua fundação, com plantações de uva e fabricação de vinhos, a princípio de maneira artesanal. Com a mecanização do sistema produtivo, o aumento exponencial na produção e comercialização de vinhos, a vitivinicultura ganhou força e passou a ser uma das principais atividades econômicas e turísticas do município.

Nesse sentido, compreende-se que ao analisar o trabalho informal no principal atrativo turístico da cidade de São Roque, poderá ser compreendido um panorama sobre a atividade em todo o município.

Os estabelecimentos que compõem o Roteiro do Vinho são responsáveis pela geração média de 1387 empregos no município, mas cabe perguntar: quais modalidades de contratos predominam? Quais características desses postos de trabalho? Qual o perfil destes trabalhadores?

Portanto, para discutir essas questões, este trabalho objetiva (1) identificar os principais modelos de contratação no Roteiro do Vinho, entendendo se houve ou não adesão aos contratos atípicos (jornadas intermitentes, etc.); (2) apontar as características básicas destes postos de trabalho no que tange as jornadas, rendimentos, categoria dos estabelecimentos e sazonalidade; e, por fim, (3) pretende-se traçar o perfil destes trabalhadores de acordo com informações referentes a gênero, faixa etária, grau de escolaridade, entre outras.

Ademais, o presente trabalho visa promover uma reflexão, bem como estimular futuros debates sobre os principais motivos que levam à alta taxa de informalidade nos empregos gerados pela atividade turística na cidade e de que forma esses resultados podem se estender aos outros municípios da região.

2. Metodologia

Este artigo resulta de uma pesquisa bibliográfica sobre a história de São Roque, desde sua fundação até se tornar uma estância turística, destacando os estabelecimentos vitivinícolas como principais atrativos turísticos. Além disso, foram revisadas pesquisas sobre o trabalho no turismo, com foco na informalidade e precarização do setor.

Em seguida, foi feita uma busca por dados oficiais sobre os postos de trabalho nos estabelecimentos do Roteiro do Vinho, a fim de determinar o número total de trabalhadores a serem pesquisados. No entanto, não foram encontradas informações em entidades oficiais ou pesquisas anteriores. Portanto, optou-se por realizar um levantamento direto com os estabelecimentos do Roteiro do Vinho, por meio de visitas presenciais e contato via *Whatsapp*.

Como retorno, foram obtidas respostas de 37 dos 46 estabelecimentos associados, representando 80% dos associados ao Roteiro do Vinho. Com base nisso, estima-se que esses estabelecimentos empregam um total de 1387 pessoas, incluindo trabalhadores formais e informais, que atuam no atendimento direto aos turistas.

Portanto, observa-se que o Roteiro do Vinho gera uma quantidade significativa de empregos em São Roque, sendo não apenas um importante atrativo turístico, mas também uma fonte de trabalho essencial para o município.

A partir de então elaborou-se um questionário semiestruturado com 16 questões para traçar o perfil dos trabalhadores informais no Roteiro do Vinho. O questionário abordou características pessoais dos entrevistados (idade, gênero, raça, etc.) e características do emprego (categoria do estabelecimento, valor da diária, etc.). A aplicação do questionário ocorreu nos finais de semana de outubro de 2022, período em que os trabalhadores informais estavam disponíveis. Foram obtidas 32 respostas de trabalhadores informais de diferentes estabelecimentos associados ao Roteiro do Vinho. O único critério de seleção foi a falta de registro na CLT para esse emprego.

As informações obtidas por meio desse questionário aplicado junto aos trabalhadores foram organizadas e analisadas no tópico 5 “*O perfil dos trabalhadores informais no Roteiro do Vinho*”.

3. São Roque: Da vitivinicultura ao Roteiro do Vinho

A cidade de São Roque, localizada no interior do estado de São Paulo com 79.484 habitantes (IBGE, 2022), ficou conhecida a partir da década de 1950 como “Terra do Vinho” devido à importância das atividades vitivinícolas no município.

A história de São Roque, do ponto de vista colonizador, tem início em 1657 quando nessas terras se estabelece o bandeirante e descendente de portugueses, Pedro Vaz de Barros que inicia aqui um povoado com cultivo de trigo e uvas, utilizando para isso mão-de-obra indígena escravizada (SANTOS; 2012).

A produção de uvas e vinhos tem sido uma parte importante da história da cidade desde então, embora tenha havido períodos de interrupção, principalmente entre 1730 e 1875, período em que essas atividades desapareceram dos registros agrícolas (SANTOS, 2015).

O desenvolvimento urbano, a chegada da Estrada de Ferro Sorocabana e a introdução de novos meios de comunicação, como o telégrafo, foram fatores essenciais para o retorno da vitivinicultura a partir da década de 1880 (DIAS; GÓES, 2011). A chegada de imigrantes italianos e portugueses, a partir de 1884, também contribuiu para a retomada e consolidação das atividades vitivinícolas na cidade.

A instalação de uma fábrica têxtil, em 1890, fundada por Enrico Dell'Acqua, teve um impacto indireto no crescimento da atividade vitivinicultora. A fábrica atraiu um grande fluxo migratório, especialmente de italianos, que passaram a morar e construir propriedades rurais na região de Canguera. Esses novos proprietários, de forma artesanal, começaram a cultivar uvas e produzir vinho. A decadência da fábrica de tecidos, após a transferência do comando para o grupo Brasital S/A, em 1904, foi um fator decisivo para o aumento da atividade vitivinicultora, pois muitas famílias perderam seus empregos na fábrica e passaram a se dedicar ainda mais à produção de vinhos.

O auge das atividades vinícolas em São Roque ocorreu entre 1920 e 1960, período em que a maioria das vinícolas foi fundada e ganhou destaque. Em 1936, foi criado o Sindicato da Indústria do Vinho (SINDUSVINHO) por 20 vitivinicultores, e em 1942 começaram as Festas da Uva e do Vinho, quando São Roque se tornou o maior produtor vinícola do estado de São Paulo (SANTOS, 2015).

A partir dos anos 1960, São Roque enfrentou uma crise devido à especulação

imobiliária, êxodo rural e concorrência de vinhos importados, resultando na diminuição das atividades vitivinícolas. No entanto, em função do título de Estância Turística, recebido nos anos 1990, somada ao esforço individual de alguns produtores, observou-se a retomada e o fortalecimento dessas atividades vitivinícolas, porém agora com foco no enoturismo.

Na perspectiva do enoturismo, os estabelecimentos passaram a se dedicar a construção de espaços mais atrativos ao público e que ofereçam serviços diversos como lojas, gastronomia, lazer e venda de *souvenirs*.

Em 1998, foi criado o Roteiro do Vinho, uma associação que reúne os principais estabelecimentos ligados à produção e venda de produtos, sendo a maioria deles relacionados à vitivinicultura. A criação de roteiros turísticos, maiores investimentos do poder público e a fama de São Roque como a “Terra do Vinho”, fizeram com que o turismo se tornasse uma das principais atividades econômicas do município.

Nos últimos anos, o que se tem presenciado é um crescimento expressivo dos estabelecimentos e atrativos turísticos na cidade. A título de comparação, em 2011 o Roteiro do Vinho contava com 24 estabelecimentos associados e em 2022 esse número subiu para 46 (DIAS; GÓES, 2011, ROTEIRO DO VINHO, 2022).

O Roteiro do Vinho, desde sua criação, apresenta-se como o principal atrativo turístico da cidade e é responsável por grande parte dos empregos gerados pelo turismo no município. Destaca-se que apesar da indiscutível importância e contribuição destes trabalhadores para a economia da cidade, pouco se conhece sobre eles.

Uma das principais motivações para o desenvolvimento desta pesquisa, foi justamente a necessidade de se conhecer e analisar quem são esses trabalhadores e quais as características desses postos de trabalho que tanto representam para a atividade turística de São Roque.

Durante a elaboração desta pesquisa, não se encontrou qualquer dado oficial relativo à quantidade de trabalhadores que o Roteiro do Vinho emprega (formal e/ou informalmente). Por esta razão, optou-se pela realização de um levantamento preliminar desses números diretamente com os estabelecimentos associados, conforme descrito na metodologia.

Para isso, contactou-se os 46 estabelecimentos que compõem atualmente o Roteiro do Vinho de São Roque, dos quais 37 (80% dos associados) deram retorno

apontando o número total de trabalhadores empregados (formais e informais). Observou-se a predominância do retorno dos estabelecimentos vinculados à prestação de serviços de alimentação, assim como dos complexos turísticos e das vinícolas e adegas.

Juntos, esses estabelecimentos empregam cerca de 1387 pessoas de maneira formal e informal. Ressalta-se que esses postos de trabalho se referem aos trabalhadores que atendem diretamente aos turistas (atendentes, recepcionistas, manobristas, garçons, entre outros), pois não foram considerados neste levantamento os trabalhadores das fábricas de produtos vinícolas ou das plantações de uva e alcachofra, entre outros.

Esses dados revelam um número significativo de postos de trabalho gerados pela atividade turística no Roteiro do Vinho e de grande importância para a economia do município, gerando renda e sustento para muitas famílias.

4. Contextualizando o Trabalho no Turismo

Apesar da numerosa quantidade de empregos que o turismo gera, pouco se discute sobre a qualidade desses empregos gerados, envolvendo suas condições e características. O foco das pesquisas, dos materiais de divulgação e dos congressos de turismo, por exemplo, está muito mais concentrado nas áreas de infraestrutura, acessibilidade e inovações relativas às empresas e atrativos turísticos.

Esses temas são de suma importância para o desenvolvimento e aperfeiçoamento das atividades turísticas em qualquer localidade, porém devem vir acompanhados de pesquisas que se dediquem a analisar a importância dos trabalhadores nas diversas ocupações e segmentos turísticos e, principalmente, a que condições de trabalho eles estão sujeitos. Especialmente, em se tratando de um segmento pautado na prestação de serviços, tal como o turismo, e, portanto, amplamente dependente do emprego de mão-de-obra (CAÑADA, 2020).

Em todas as áreas de atuação, o empenho e a dedicação dos trabalhadores têm efeito direto sobre a produtividade e a reputação de uma empresa. No turismo isso se potencializa, afinal “o trabalhador do turismo é o indivíduo que se relaciona diretamente com o turista, é a pessoa que toma todas as providências necessárias para a efetivação de uma experiência turística positiva aos visitantes” (MELIANI, 2021, p. 94).

Mesmo sendo uma figura essencial para o desenvolvimento da atividade turística, o trabalhador do setor ainda se depara com postos de trabalho que podem ser frequentemente classificados como de baixa qualidade, devido principalmente aos baixos salários, às modalidades atípicas de emprego, jornadas longas, horários flexíveis e aos abusos por parte dos empregadores (CAÑADA, 2020).

A informalidade também aparece como uma das principais características do setor, segundo Santos (2018, p. 120) “conforme os números apontam, podemos dizer, grosso modo, que praticamente metade da população que trabalha no turismo atua sem carteira assinada e, portanto, dificilmente são computadas pelas estatísticas oficiais”, o que dificulta ainda mais uma análise mais fidedigna da força de trabalho no turismo.

Conforme os dados do IPEA (2019), no Brasil, 51% dos empregos no turismo são informais, ou seja, mais da metade dos trabalhadores do turismo não tem qualquer vínculo empregatício, direito trabalhista e/ou seguridade social.

Ao se apontar o alto índice de informalidade entre os trabalhadores do turismo, verifica-se a necessidade de compreensão sobre o conceito de trabalho informal.

Para Cacciamali (2000), a informalidade pode ser dividida em duas categorias: (1) os assalariados sem registro, sendo aqueles que não possuem contrato de trabalho estabelecido, e, portanto, não possuem direitos trabalhistas ou seguridade social. E (2) os trabalhadores por conta própria, ou seja, aqueles que se auto empregam, como no caso dos microempreendedores individuais (MEIs).

O conceito de informalidade, para Alves (2006), envolve além das atividades informais tradicionais, novas formas de trabalho precarizado, entre eles os trabalhadores terceirizados, os temporários e os que possuem contratos atípicos de trabalho, como os contratos intermitentes.

Após a Reforma Trabalhista realizada no Brasil em 2017, o país passou a estabelecer formalmente contratos de trabalho atípicos, de acordo com a alteração da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), por meio da Lei 13.467/2017.

O estabelecimento dessas novas modalidades de contrato de trabalho contribuiu para o aumento da precarização do trabalho, visto que, em sua maioria, configuram-se como ocupações com baixa remuneração, longas jornadas, alta flexibilidade da prestação de serviços e pela diminuição dos direitos trabalhistas.

As pesquisas que têm se dedicado à temática do trabalho no turismo, apontam

resultados que demonstram uma precarização contínua e buscam compreender os fatores que levam a isso.

Nota-se que as características mais presentes nas pesquisas referentes a mão-de-obra no turismo estão ligadas ao gênero, idade, nível de escolaridade, rotatividade, jornada de trabalho e médias salariais. Essas informações conseguem auxiliar no levantamento do perfil desses trabalhadores, possibilitando a compreensão de alguns padrões no emprego dessa mão-de-obra em diferentes lugares.

Nesse sentido, o presente trabalho buscou analisar essas informações referentes a mão-de-obra associada ao turismo, especificamente daqueles que atuam na informalidade, para constatar se estes dados levantados na cidade de São Roque se aproximam ou se distanciam dos padrões encontrados em outros contextos.

5. O perfil dos trabalhadores e das trabalhadoras informais do Roteiro do Vinho de São Roque/SP

O Roteiro do Vinho possui 46 estabelecimentos associados que estão divididos em 7 categorias: restaurantes, vinícolas/adeegas, outras bebidas, produtos típicos, pousadas e eventos, animais, lazer e entretenimento e plantas ornamentais e paisagismo. Cada uma delas representadas, proporcionalmente, por:

Tabela 1 - Distribuição dos estabelecimentos do Roteiro do Vinho, por categoria, em 2022

CATEGORIA	Nº DE ESTABELECIMENTOS	% DE REPRESENTAÇÃO
Restaurantes	19	41
Vinícolas/Adeegas	15	33
Pousadas	4	9
Animais, Lazer e Entretenimento	3	7
Produtos Típicos	3	7
Outras bebidas	2	4
TOTAL	46	100%

Fonte: Roteiro do Vinho (2022) organizado pelas autoras (2023).

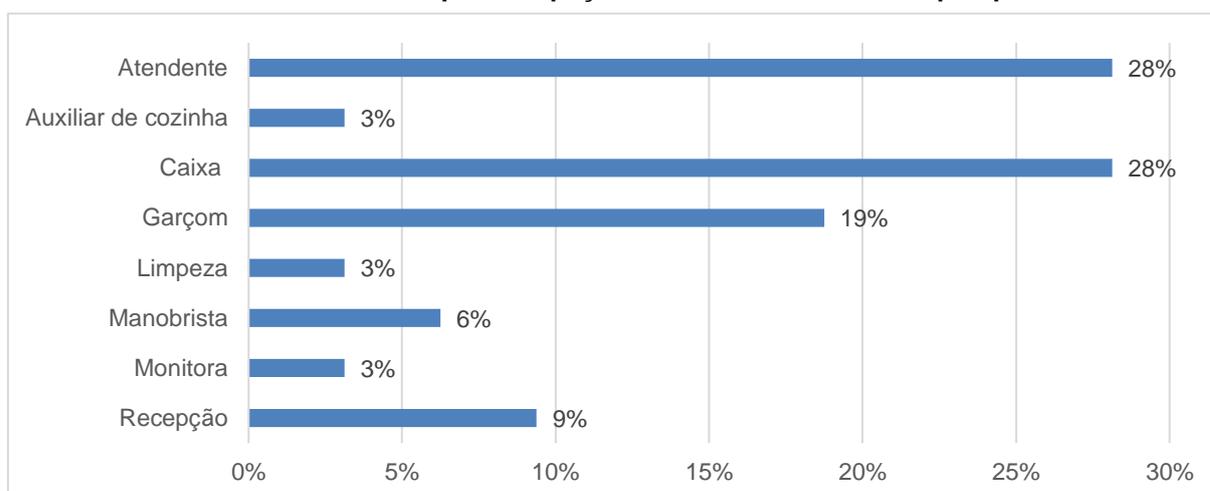
Segundo os dados da tabela 1 constata-se que entre os estabelecimentos associados ao Roteiro do Vinho, o predomínio se dá entre os que se enquadram nas categorias: Restaurantes e Vinícolas/Adeegas, que representam juntas 74% dos estabelecimentos. Enquanto que aqueles vinculados aos produtos típicos e outras bebidas são minoria, somando 11% dos associados.

Pode-se verificar que entre os trabalhadores que responderam ao questionário, 88% ocupam postos de trabalho nas duas principais categorias de estabelecimentos,

reforçando a predominância dos restaurantes e vinícolas/adegas entre os associados do Roteiro do Vinho.

Ainda em relação aos estabelecimentos, identificou-se quais são as ocupações presentes nos postos de trabalho e quais delas predominam entre os entrevistados.

Gráfico 1 - Principais ocupações nos estabelecimentos pesquisados



Fonte: as autoras (2023).

Percebe-se que as ocupações predominantes são, justamente, aquelas em que há o contato direto dos trabalhadores com os turistas, como atendentes (28%), caixas (28%) e garçons (19%). Esse dado reforça a importância desses trabalhadores para o desenvolvimento do turismo na localidade, além de alertar sobre o possível impacto que as funções desempenhadas por eles têm na percepção e na avaliação que os turistas fazem dos atrativos turísticos que visitam e da cidade na totalidade, podendo ela ser positiva ou não.

Essa informação corrobora com os argumentos de Meliani (2021) ao apontar a importância dos trabalhadores para a percepção sobre a qualidade dos serviços turísticos. Ao mesmo tempo, é possível verificar que as ocupações identificadas se relacionam diretamente com o atendimento ao turista, assim como apontado por Cañada (2020) que afirma que no turismo predominam-se ocupações onde a mão-de-obra é um recurso primordial.

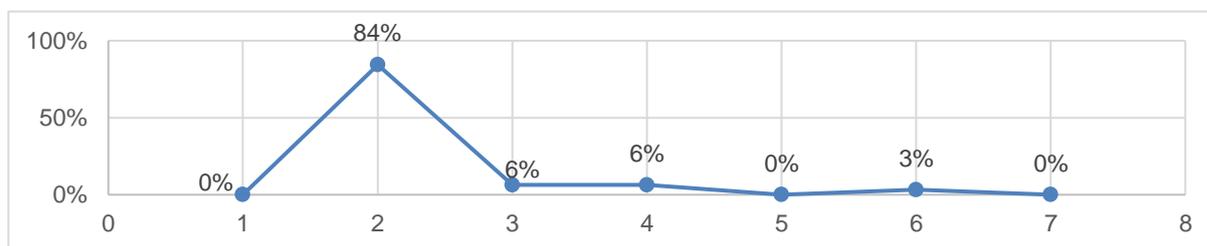
Os dados apresentados no gráfico 1 também evidenciam a heterogeneidade das ocupações relacionadas com o turismo em São Roque, tal como verificado no IPEA que identifica a grande diversidade de ACT's. A ampla variedade de ocupações empregadas no turismo dificulta as análises e pesquisas, como apontado por Cañada (2020), Meliani (2021) e Santos (2018), pois analisar as condições de trabalho de um

atendente é diferente de se analisar as condições de trabalho de um garçom, apesar de ambos comporem a classe trabalhadora do turismo, cada ocupação possui suas singularidades.

Quando se refere as características do trabalho no setor de turismo, a sazonalidade é sempre uma temática presente e que influencia nas contratações da área, ao passo que se observa mais contratações em períodos de alta temporada com expressivas reduções em períodos de baixa.

A sazonalidade é apontada por Cañada (2020), Meliani (2021) e Santos (2018) como uma das características singulares do trabalho no setor de turismo. Com a aplicação do questionário, foi possível confirmar algo empiricamente percebido pelos visitantes e, principalmente, pelos moradores de São Roque: o turismo na cidade é sazonal e se dá em maior fluxo aos finais de semana.

Gráfico 2 - Frequência de trabalho, em dias da semana, dos trabalhadores pesquisados



Fonte: as autoras (2023).

É possível fazer essa afirmação ao observar o gráfico 2. Onde verifica-se que a maioria (84%) dos trabalhadores que responderam ao questionário trabalham apenas dois dias por semana nos estabelecimentos associados ao Roteiro do Vinho. Sendo esses dois dias, segundo todos os trabalhadores entrevistados, sábados e domingos. Assim, pode-se verificar que o emprego dessa mão-de-obra pelos estabelecimentos é sazonal (apresenta períodos de alta e de baixa) e se dá majoritariamente aos finais de semana.

Uma das principais características do trabalho no turismo, de acordo com Cañada (2020), é a longa jornada, ou seja, alta quantidade de horas dedicadas ao exercício profissional.

Os empregos formais, aqueles com contrato de trabalho regidos pela CLT apresentam jornada de trabalho semanal pré-estabelecida em seus contratos. No entanto, os trabalhadores informais não apresentam carga horária pré-definida, tornando-se sujeitos às flutuações de demanda ou sazonalidade. Inclusive, uma das

características dos contratos intermitentes é a alternância de períodos de prestação de serviço.

No que se refere às análises de jornadas de trabalho, as respostas aos questionários revelaram um prolongamento dessas jornadas, tornando-as superiores, por exemplo, ao previsto pela CLT, as quais são 8 horas por dia.

Percebe-se que os trabalhadores informais do Roteiro do Vinho de São Roque trabalham, em sua maioria, mais de 8 horas por dia. Possivelmente, isso se deve ao aspecto informal dos contratos de trabalho, onde não há obrigatoriedade de cumprimento da legislação vigente e, também, pela sazonalidade, ou seja, ao invés de trabalhar todos os dias algumas horas, observa-se a concentração das jornadas nos poucos dias trabalhados.

Outra característica do trabalho no turismo é a alta rotatividade nos postos de trabalho, ou seja, curtos períodos de permanência dos trabalhadores nos mesmos estabelecimentos.

Os dados coletados revelam que 56% dos entrevistados prestam serviços para os estabelecimentos a menos de 1 ano, o que indica essa grande rotatividade nos postos de trabalho, assim como uma necessidade frequente de novas contratações para compor o quadro de funcionários e suprir a demanda das atividades.

Pode-se supor que a alta rotatividade se justifique pela ampla oferta de oportunidades de trabalho nos próprios estabelecimentos do Roteiro do Vinho, onde constantemente os trabalhadores informais se deparam com propostas de emprego que podem oferecer melhores rendimentos ou jornadas diferentes ou algum outro tipo de benefício.

A sazonalidade também reflete na rotatividade, pois a alternância de períodos de alta e baixa demanda implica em constantes contratações-demissões. Por último, a informalidade também pode influenciar na rotatividade, porque a ausência de contratos formais possibilita contratações-demissões sem compromissos estabelecidos ou burocracias.

A informalidade é um dos recortes dessa pesquisa e, por essa razão, foram entrevistados apenas trabalhadores contratados informalmente, sejam eles contratados em modalidades atípicas ou sem contratos de trabalho, o fundamental para o recorte metodológico era não possuir contrato de trabalho estabelecido pela CLT.

Dentre os entrevistados apareceram duas destas modalidades informais, são elas: *freelancer* (trabalhador sem contrato de trabalho) e contrato intermitente (modalidade atípica de contrato, podendo ser horista, mensalista, entre outros).

O contrato intermitente, modalidade atípica de contrato empregatício, foi criado pela Lei 13.467/2017 e faz parte da realidade profissional de 41% dos trabalhadores entrevistados, garantindo alguns (poucos) direitos trabalhistas, tais como a proporcionalidade do FGTS, férias e décimo terceiro salário. Ainda assim, conforme apontado por Alves (2006), o trabalho intermitente é uma das modalidades do trabalho informal, visto que a prestação de serviços nos estabelecimentos depende da demanda e da sazonalidade, garantindo aos trabalhadores apenas o pagamento das horas/dias trabalhados e não os remunerando pelos períodos de disponibilidade.

Entre os trabalhadores informais entrevistados 59% atuam como *freelancers* (sem contrato de trabalho estabelecido), ou seja, não possuem qualquer tipo de vínculo empregatício com os estabelecimentos, prestando serviços em dias pré-estabelecidos, tal como os com contrato intermitente, porém, sem qualquer direito trabalhista e/ou seguridade social.

A fragilidade das relações de trabalho (*freelancers* e contratos intermitentes), além de influenciar na informalidade no setor, também se molda diante das características pessoais dos trabalhadores. Por essa razão, inseriu-se no questionário aplicado perguntas de caráter pessoal que auxiliaram na elaboração do perfil dessa mão-de-obra.

Entre os entrevistados, 69% se identificam como sendo do gênero feminino e 31% do gênero masculino. Esse dado mostra a predominância do emprego de mão-de-obra feminina na prestação de serviços turísticos no Roteiro do Vinho. Tal realidade já foi apontada pelo IPEA (2019) que demonstra que as mulheres ocupam 54% dos postos de trabalho (formais) no turismo, bem como o estudo de Cañada (2020) que indica uma feminização da prestação de serviços turísticos de modo geral, especialmente em ocupações associadas ao trabalho doméstico.

Outra característica pessoal investigada se refere à raça. A partir do critério de auto declaração, segundo o IBGE (2020), 45% dos brasileiros se declaram brancos, 45% se declaram pardos, 9% se declaram pretos e, aproximadamente, 1% se declara indígena ou amarelo. Entre os trabalhadores entrevistados, verifica-se uma maioria (66%) que se declara branca, seguido por 31% que se declara parda e 3% que se

declara preta.

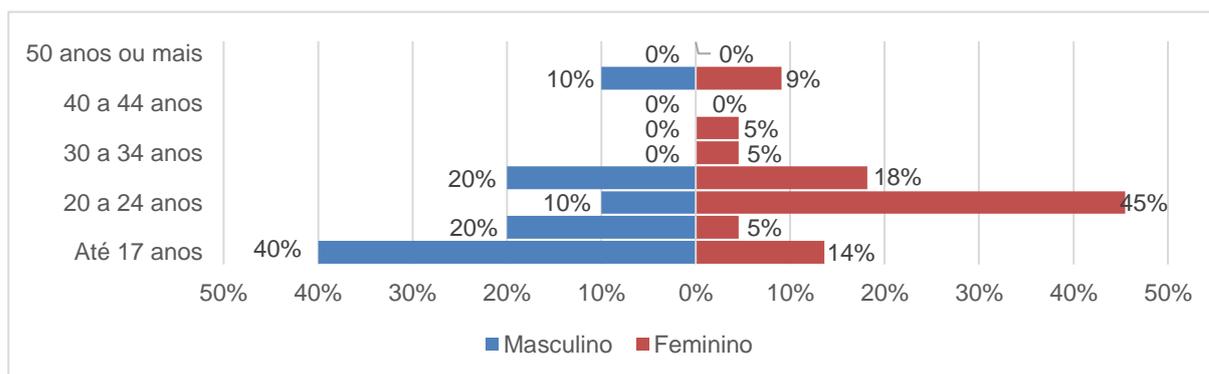
Nesse caso, constata-se que a proporção de raça entre os trabalhadores informais do Roteiro do Vinho diverge da proporção nacional. Haja visto que há uma predominância dos que se identificam como brancos (66%) e pardos (31%), porém existem poucos trabalhadores que se identificam como pretos (3%) e nenhum indígena ou amarelo.

A predominância do emprego de mão-de-obra jovem é outra das características do trabalho no turismo, conforme apontado pelo IPEA (2019), onde consta que 65,4% dos empregados (formais) no turismo possuem entre 25 e 49 anos, enquanto outros 18,4% tem até 24 anos.

Entre os trabalhadores pesquisados essa proporção é ainda maior. Identificou-se que 65% da amostragem possui até 24 anos, entre eles 22% tem até 17 anos, ou seja, há no Roteiro do Vinho de São Roque um expressivo emprego de mão-de-obra de menores de idade.

Por outro lado, verificou-se que os trabalhadores mais velhos (de 30 a 50 anos) representam apenas 15% dos pesquisados.

Gráfico 3 – Faixa etária dos trabalhadores pesquisados

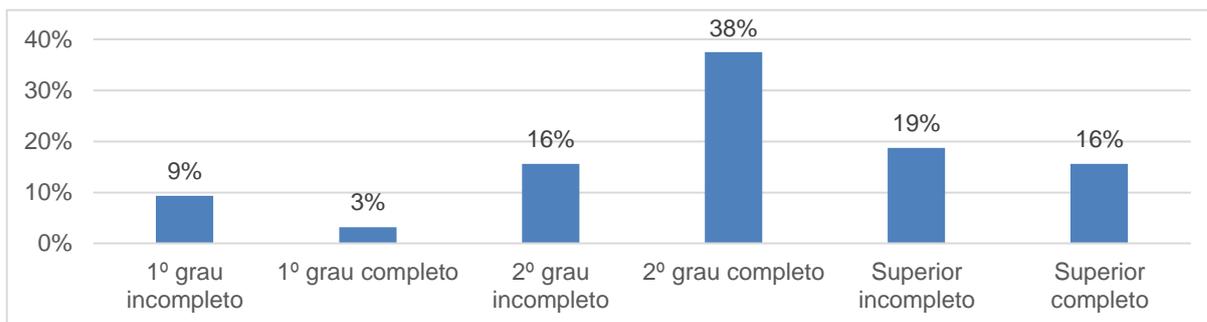


Fonte: as autoras (2023).

Ao se observar a divisão por gênero, verifica-se que os homens são os mais jovens empregados informalmente no Roteiro do Vinho, ao mesmo tempo em que as mulheres são empregadas um pouco mais velhas. Dentre os entrevistados, a maioria se encontra nas categorias entre 17 e 29 anos, isso significa 90% entre os que se identificam como sendo do gênero masculino e 82% entre o gênero feminino.

A grande presença de jovens entre estes trabalhadores também está relacionada ao grau de escolaridade, já que a maioria deles possui apenas formação na educação básica, ou seja, uma mão-de-obra ainda sem especialização.

Gráfico 4 – Escolaridade dos trabalhadores pesquisados



Fonte: as autoras (2023).

Conforme indicado no gráfico 4, a maior parte dos entrevistados possui o 2º grau completo (38%) e apenas 16% já concluíram o Ensino Superior. Esses dados confirmam mais uma das características entre os trabalhadores do turismo (principalmente os que atuam na informalidade), o baixo grau de escolaridade.

De acordo com o IPEA (2019), a maioria (72%) dos trabalhadores (formais) do turismo possuem ensino médio completo ou superior incompleto, dado que se confirma ao observar o gráfico 6, representativo da escolaridade dos trabalhadores informais pesquisados.

Além disso, muito se discute sobre a possibilidade de o turismo empregar mão-de-obra de toda a região, aliás, esse fator foi determinante para a escolha do tema dessa pesquisa, visto sua relevância econômica, principalmente.

Por meio das respostas ao questionário, foi possível verificar que a maioria (78%) dos trabalhadores informais do Roteiro do Vinho são residentes do próprio município de São Roque.

Esse dado indica a importância que o Roteiro do Vinho tem como gerador de empregos para os municípios. Porém, demonstra que, apesar de ser um dos principais atrativos turísticos da região, o alcance do seu poder de empregabilidade se limita à São Roque.

Ainda assim, além dos moradores de São Roque, residentes em cidades vizinhas como Mairinque, Ibiúna, Alumínio e Votorantim, por exemplo, também são atraídos pelas oportunidades de emprego geradas pelos estabelecimentos ligados ao turismo.

Esses dados reforçam a importância dos moradores locais para o desenvolvimento das atividades turísticas, pois como já apontado anteriormente, a produção e o consumo dos produtos e serviços turísticos se dão na própria localidade

receptiva, conforme discutido por Santos (2018). Portanto, verifica-se que há essa dependência do espaço geográfico por parte da atividade turística.

Por fim, investigou-se as médias de remuneração dos trabalhadores pesquisados, afinal, conforme apontado por Cañada (2020), o trabalho no turismo é marcado por baixos salários.

Os dados da pesquisa revelam que a maior parte (56%) dos trabalhadores informais do Roteiro do Vinho de São Roque possui uma remuneração de R\$ 100,00 a R\$ 149,00 por dia trabalhado. Outros 28% dos trabalhadores recebem até R\$ 99,00 por dia trabalhado, indicando que 84% dos trabalhadores informais do Roteiro do Vinho recebem menos de R\$ 150,00 por dia trabalhado, comprovando-se, portanto, a baixa remuneração dos trabalhadores do setor.

Ao se analisar a remuneração média dos trabalhadores é possível verificar algumas intersecções, como a remuneração média de acordo com o nível de escolaridade.

Nesse aspecto nota-se uma tendência de que quanto maior a escolaridade do trabalhador, maiores serão seus rendimentos. Isso porque que nenhum trabalhador com baixa escolaridade (1º grau incompleto ou completo) recebe remuneração diária maior que R\$150,00. Ao mesmo tempo, aqueles trabalhadores com maior escolaridade (ensino superior completo ou incompleto) costumam receber maiores faixas de remuneração.

Esse dado possibilita indicar a qualificação profissional como um importante fator para a remuneração dos trabalhadores. Isso posto, é fundamental que os empregadores não apenas cobrem trabalhadores qualificados para a ocupação dos postos de trabalho, como também incentivem a qualificação daqueles que já prestam serviços para sua empresa.

Ao se observar os dados relativos à remuneração média relacionada ao tipo de ocupação, é possível perceber uma tendência a padronização das remunerações diante de cada tipo de ocupação, o que pode ser justificado pela proximidade geográfica dos estabelecimentos, bem como pelo trabalho articulado por meio do Roteiro do Vinho. Ainda assim, nota-se que as ocupações de atendente, caixa e garçom apresentam maior oscilação de remuneração, indicando que – a depender do estabelecimento – há uma faixa de recebimento diferente nesses postos.

Como já mencionado, a ampla variedade de ACTs envolvidas na atividade

turística dificulta o estabelecimento de uma média salarial geral, por essa razão é fundamental o recorte por tipo de ocupação para que se possa observar a existência (ou não) de tendências.

Por último, os dados obtidos permitem realizar um recorte dos rendimentos diante do tipo de vínculo de trabalho. Identifica-se que os trabalhadores com contratos intermitentes apresentam uma leve tendência à maior remuneração, ao passo que os trabalhadores sem contrato de trabalho estabelecido (*freelancers*) enquadram-se majoritariamente em faixas de remuneração inferiores.

Esse dado mostra-se na contramão da discussão realizada por Cacciamali (2000) que aponta uma tendência a maior remuneração daqueles sem contrato de trabalho estabelecido. A maior remuneração dos trabalhadores com algum tipo de contrato de trabalho, ainda que intermitente, é um dado importante para estimular trabalhadores e empresários a formalizarem seus vínculos empregatícios.

Além de se investigar a remuneração dos trabalhadores informais do turismo, é importante que se verifique se eles possuem outra fonte de renda, visto que seus recebimentos informais dependem da demanda pelo serviço e da sazonalidade da atividade turística.

Nesse sentido, a importância do Roteiro do Vinho como gerador de empregos e único sustento para muitas famílias pode ser constatado. Verificou-se que a maioria (69%) desses trabalhadores informais têm em seu emprego (*freelancer* ou de contrato intermitente) nos estabelecimentos associados ao Roteiro do Vinho a sua única fonte de renda. Esse dado revela a importância dos estabelecimentos para o sustento de seus trabalhadores, mas também reforça a fragilidade dessas relações de trabalho que são voláteis e não proporcionam segurança para o sustento de tantas famílias.

Assim, a partir da análise dos dados levantados junto aos 32 trabalhadores entrevistados nesta pesquisa, foi possível traçar um perfil dos trabalhadores informais do Roteiro do Vinho na cidade de São Roque. Com essas informações, pode-se constatar que esses trabalhadores são majoritariamente jovens, brancos, do gênero feminino, moradores de São Roque e a maior parte deles possui baixo grau de escolaridade, o que influencia diretamente nos rendimentos recebidos.

A análise desses dados também possibilitou traçar algumas características importantes na relação entre estes trabalhadores e os estabelecimentos para os quais prestam serviço. Devido à marcante sazonalidade das atividades turísticas do

município de São Roque, esses trabalhadores constroem frágeis vínculos empregatícios com os estabelecimentos, o que gera grande rotatividade e, principalmente, o alto índice de informalidade.

O trabalho informal em São Roque, assim como acontece com grande parte das localidades turísticas brasileiras, é marcado pela precarização, o que resulta em baixa remuneração, prolongamento das jornadas de trabalho e pouco, ou nenhum, acesso ao direitos trabalhistas e previdenciários.

Considerações Finais

Na cidade de São Roque, o cenário encontrado é parecido ao de grande parte das localidades turísticas. A ausência de dados e análises sobre quem são esses trabalhadores – fundamentais para o desenvolvimento do turismo no município - e as características que marcam suas atividades profissionais, motivaram o desenvolvimento desta pesquisa.

O primeiro objetivo foi identificar os principais modelos de contratação no Roteiro do Vinho, entendendo se houve ou não adesão aos contratos atípicos, assim compreendendo melhor as características do trabalho informal.

Com o levantamento de dados, pode-se constatar que a presença de contratos atípicos de trabalho, principalmente, na modalidade de contrato intermitente é uma realidade dentre os estabelecimentos associados, porém ainda correspondem a menos da metade das contratações informais (41%).

Apesar da presença expressiva desses contratos intermitentes, a maioria dos pesquisados ainda atua na mais severa informalidade, trabalhando como *freelancers*. Nessa modalidade, que emprega 59% dos trabalhadores informais pesquisados, não há qualquer vínculo empregatício entre trabalhador e empresa, o que os coloca às margens dos direitos trabalhistas e da seguridade social.

Esse trabalho também objetivou apontar as características principais dos postos de trabalho existentes no Roteiro do Vinho, no que tange as jornadas, rendimentos, categoria dos estabelecimentos e sazonalidade. Os dados obtidos nos questionários e junto aos estabelecimentos associados, permitiu comprovar a enorme importância do Roteiro do Vinho como gerador empregos e renda, afinal são cerca de 1387 trabalhadores com atuação direta no atendimento aos turistas, onde para a

maior parte deles esse trabalho corresponde a sua única fonte de renda (69%).

Dentre os estabelecimentos, constatou-se a predominância daqueles que compõem as categorias de Restaurantes e Vinícolas/Adegas, responsáveis pela maior parte das contratações do Roteiro do Vinho.

Os dados obtidos também corroboraram para a confirmação de uma das características mais marcantes do trabalho no turismo: a sazonalidade. Isso porque 84% dos pesquisados trabalham dois dias por semana, especialmente aos sábados e domingos, o que evidencia que esses postos de trabalho acompanham a demanda dos estabelecimentos, que recebem maior fluxo de turistas aos finais de semana, e, por isso, são os dias em que mais necessitam de mão-de-obra.

Diante da necessidade de contratação desses trabalhadores apenas em poucos dias, ou seja, nos dias de maior movimento nos estabelecimentos, verifica-se a predominância de frágeis relações de trabalho.

Soma-se a isso, o prolongamento das jornadas de trabalho que costumam ser superior às 8 horas. Isso se deve ao fato, de que com a ausência de contratos formais de trabalho, regulamentados pela CLT, as horas de trabalho para esses trabalhadores informais é excedida na maior parte dos casos. Como resultado, verifica-se jornadas que duram entre 9 e 10 horas por dia, com uma remuneração média entre R\$ 100,00 a R\$149,00, o que – novamente – atesta os baixos rendimentos gerados aos trabalhadores informais do setor.

Por fim, com esta pesquisa pretendeu-se traçar o perfil desses trabalhadores de acordo com informações referentes a gênero, faixa etária, grau de escolaridade, entre outras. Esses dados permitiram concluir que os trabalhadores informais do Roteiro do Vinho são majoritariamente jovens, brancos, do gênero feminino e possuem, em sua maioria, o segundo grau completo.

Com a apresentação de todo o arcabouço teórico e os dados levantados e analisados durante o desenvolvimento desta pesquisa, fica evidente a importância do trabalhador do setor e a necessidade urgente de se discutir e pensar em planos e ações que visem a valorização e a melhoria nas condições de trabalho no turismo.

O potencial turístico do município de São Roque é inquestionável, por sua história, por seu povo e pela sua excelente localização, fazendo com que cada vez mais turistas busquem pela cidade e por suas atrações. Nesse cenário, o Roteiro do Vinho, por meio de seus estabelecimentos associados, evidencia a capacidade

enoturística do município, representando hoje o principal polo receptor de turistas e, por consequência, o atrativo turístico que mais demanda mão-de-obra.

Para o desenvolvimento de um turismo, com mais eficiência e qualidade em São Roque, são fundamentais a presença e o desenvolvimento dos trabalhadores. Para isso, faz-se necessário uma valorização dessa mão-de-obra, assim como investimentos em qualificação profissional e uma maior formalização das relações de trabalho no setor, o que garantirá aos trabalhadores maior acesso aos direitos trabalhistas, a seguridade social e previdenciária, além de contribuir com estabilidade da renda desses trabalhadores.

Referências

ALVES, M.A.; TAVARES, M.A. A dupla face da informalidade do trabalho: “autonomia” ou precarização. In: ANTUNES, R. (Ed). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil**. São Paulo: Boitempo Editorial, 2006. p. 425-444.

BRASIL. **Lei nº 13.467, de 13 de julho de 2017**. Brasil, 2017.

BRASIL. **Turismo gerou 1 em cada 5 empregos do setor de serviços em setembro**. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/turismo-gerou-1-em-cada-5-empregos-do-setor-de-servicos-em-setembro>>. Acesso em: 11 nov. 2022.

CACCIAMALI, M.C. Globalização e processo de informalidade. **Globalização e processo de informalidade**, v. 14, n.1, p. 153-174, 2000.

CANÁDA, E. Trabalho turístico e precariedade. **Turismo: Estudos & Práticas**, Mossoró, v.9, p. 1-21, 2020.

DE PAULA, A.T. Contrato intermitente no turismo: tendência em tempos de pandemia e pós-pandemia? **Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, v. 13 (Especial Covid-19), p. 1-15, 2021.

DIAS, E. N. F; GOÉS, C. **São Roque: A terra do vinho paulista?** 2011. 45f. Trabalho de Conclusão de Curso (licenciatura em Geografia e História) – Faculdade Uirapuru, Sorocaba, SP, 2011.

IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Continua**. Disponível em: <http://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pnadct/tabelas>>. Acesso em: 02 nov. 2022.

IPEA. **Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada**. Sistema de Informações sobre o Mercado de Trabalho no Setor Turismo – SIMT. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/extrator/simt.html>>. Acesso em: 02 nov. 2022.

MELIANI, P. F. Turismo e trabalho no Brasil: o perfil da força de trabalho ocupada no turismo brasileiro no contexto contemporâneo de flexibilização das relações de trabalho. **Revista do Centro de Pesquisa e Formação**, p. 90 -108, 2021.

ROTEIRO DO VINHO. **Sobre nós.** Disponível em: <https://www.roteirodovinho.com.br/#sobre>. Acesso em: 10 nov. 2022.

SANTOS, Bianca P. G. **Transformações da Festa do Vinho à Expo São Roque: cultura e turismo em São Roque (SP)**. 2015. 285 f. Dissertação (Bacharelado em Turismo) – Departamento de Geografia, Turismo e Humanidades, Universidade Federal de São Carlos, Sorocaba, 2015.

SANTOS, Joaquim S. **São Roque de outrora**. 2. ed. São Paulo: Merlot Comunicação, 2012.

SANTOS, Luiz E. F. **Trabalho no turismo: faces da precarização de um proletariado contemporâneo e de serviços**. 2018. 189 f. Dissertação (Mestrado em Geografia Humana) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

TURISMO E TRABALHO NOS LENÇÓIS MARANHENSES: EFEITOS DA PANDEMIA DA COVID-19 EM TRABALHADORES DO AGENCIAMENTO DE VIAGENS EM BARREIRINHAS – MA

TOURISM AND WORK IN LENÇÓIS MARANHENSES: EFFECTS OF THE COVID-19 PANDEMIC ON WORKERS FROM THE TRAVEL AGENCY IN BARREIRINHAS – MA

TURISMO Y TRABAJO EN LENÇÓIS MARANHENSES: EFECTOS DE LA PANDEMIA COVID-19 EN LOS TRABAJADORES DE LA AGENCIA DE VIAJES EN BARREIRINHAS – MA

Débora Rodrigues de Oliveira Serra ¹
Monique de Oliveira Serra ²
Vanderley Rabelo de Jesus ³
Geysicleia da Costa Ataídes ⁴

Resumo

O presente estudo buscou analisar os impactos da pandemia da COVID-19⁵ na atuação de trabalhadores formais e informais do setor do agenciamento de viagens no município de Barreirinhas - MA, principal portal de entrada para o Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses, a partir da percepção destes trabalhadores. Para tanto, os procedimentos metodológicos utilizados envolveram revisão bibliográfica e pesquisas documental e eletrônica, seguida de pesquisa de campo, por meio de questionários que identificaram perfis para a realização de entrevistas. Os resultados obtidos apontam para condições trabalhistas precarizadas anteriores à pandemia, mas que foram agravadas com a necessidade do confinamento como medida de controle da disseminação do coronavírus. O apoio psicológico e a busca de acordo entre empregados e empregadores são algumas das sugestões apontadas pelos entrevistados para a ampliação da proteção aos trabalhadores em situações de crise. Infere-se, porém, que uma maior representatividade da categoria, ampliando-se o conhecimento sobre seus direitos, associada à busca por qualificação profissional, são necessários para a redução das condições de trabalho precarizadas.

Palavras-chaves: Covid-19. Trabalhadores do turismo. Agenciamento de viagens. Barreirinhas-MA.

¹ Doutora em Geografia. Professora do Instituto Federal do Maranhão – Campus Barreirinhas, E-mail: debora.serra@ifma.edu.br. Link para currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1173440775476563>.

² Doutoranda em Turismo. Professora do Instituto Federal do Maranhão – Campus Barreirinhas, E-mail: monique.serra@ifma.edu.br. Link para currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3978370593618696>.

³ Mestre em Cultura e Sociedade. Professor do Instituto Federal do Maranhão – Campus Barreirinhas, Email: vanderley.rabelo@ifma.edu.br. Link para currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9155166967480513>

⁴ Técnica em Agenciamento de Viagens pelo Instituto Federal do Maranhão – Campus Barreirinhas – E-mail: dgeysi4@gmail.com. Link para currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6993854833215734>.

⁵ De acordo com o Ministério da Saúde, a Covid-19 é uma infecção respiratória causada pelo coronavírus SARS-CoV-2. Por sua elevada transmissibilidade, distribuiu-se globalmente poucos meses após a divulgação do primeiro caso, ocorrido na China, em 2019. No Brasil, somam-se mais de 37 milhões de casos e de 704 mil óbitos registrados até o início de agosto de 2023. (Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/coronavirus>. Acesso em 15 ago. 2023).

1. Introdução

Considerado o principal portal de entrada para os Lençóis Maranhenses, o município de Barreirinhas, no estado do Maranhão, tem o turismo como importante dinamizador da sua economia e, por esta razão, sofreu significativos impactos ocasionados pela pandemia da Covid-19, que se espalhou pelo Brasil a partir de março de 2020. Tais impactos foram observados principalmente sobre os trabalhadores do turismo, destacando-se, neste estudo, os do agenciamento de viagens do tipo receptivo⁶, buscando-se analisar tais impactos a partir da percepção dos próprios participantes da pesquisa.

Quanto à metodologia, a pesquisa teve caráter qualitativo e foi dividida em duas etapas: na primeira, a revisão bibliográfica e pesquisas documental e eletrônica, que possibilitaram o levantamento de perfis de trabalhadores a serem investigados e, na segunda, a pesquisa de campo, entre os meses de maio e julho de 2022, por meio da técnica bola de neve na aplicação de questionários, seguida da realização de entrevistas.

Este artigo apresenta, a seguir, a metodologia utilizada e a revisão da literatura selecionada. Os resultados e discussão situam-se em seguida, referindo-se ao trabalho no agenciamento de viagens em Barreirinhas e os efeitos da pandemia sobre os trabalhadores deste setor, encerrando-se com as conclusões.

2. Metodologia

Esta investigação se caracteriza como uma pesquisa exploratória de caráter qualitativo dividida em duas etapas, sendo a primeira composta por revisão de literatura, pesquisa documental e eletrônica, e a segunda, pela pesquisa de campo.

Considerando que os dados produzidos pelo CADASTUR não identificariam as agências informais, nem a quantidade de funcionários atuando formal ou informalmente, optou-se pelo uso da técnica bola de neve para a aplicação dos questionários. Segundo Vinuto (2014), esta técnica se inicia com a localização de informantes-chaves ou “sementes” que possam localizar pessoas com o perfil

⁶ Como um dos principais polos turísticos receptores do estado, Barreirinhas apresenta o setor do agenciamento de viagens voltado para a prestação de serviços de receptivo, destacando-se os passeios pelo Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses.

necessário para a pesquisa, as quais indicam novos contatos dentro do perfil, e assim, sucessivamente.

Assim, foram obtidos contatos de 28 trabalhadores dos quais 12 responderam ao questionário, que foram aplicados por meio da ferramenta *Google Forms*, com perguntas fechadas que direcionaram os respondentes para os oito perfis levantados, acrescentando-se o perfil “Outros” para os que não se caracterizassem como público-alvo para o que esta pesquisa se propõe. Em seguida, buscou-se obter, entre eles, um respondente por perfil para a realização das entrevistas, mas apenas quatro aceitaram o convite. O Quadro 1, abaixo, apresenta o quantitativo de respondentes do questionário e das entrevistas:

Quadro 1 - Perfis e Quantidade de Respondentes dos Questionários e Entrevistas

PERFIS	RESPONDENTES	
	QUESTIONÁRIO	ENTREVISTAS
Trabalhador formal demitido entre março e junho de 2020, que não voltou ao mercado de trabalho em agência de turismo	1	0
Trabalhador formal demitido entre março e junho de 2020, que voltou ao mercado de trabalho em agência de turismo	2	1
Trabalhador formal não demitido entre março e junho de 2020, que manteve o contrato sem alterações	0	0
Trabalhador formal não demitido entre março e junho de 2020, que teve o contrato suspenso temporariamente	1	1
Trabalhador formal não demitido entre março e junho de 2020, que teve redução de jornada e salário	4	1
Trabalhador informal dispensado entre março e junho de 2020, que não voltou ao mercado de trabalho em agência de turismo	1	0
Trabalhador informal dispensado entre março e junho de 2020, que voltou ao mercado de trabalho em agência de turismo	1	1
Trabalhador informal não dispensado entre março e junho	0	0
Outros (outra forma de contratação ou não estava trabalhando no agenciamento no período)	2	0

Fonte: Dados da Pesquisa (2022).

Desse modo, os perfis para a realização da pesquisa foram identificados a partir do material analisado advindo da revisão de literatura e das pesquisas documental e eletrônica.

3. Revisão da literatura

3.1 A evolução da atividade turística em Barreirinhas – MA no período pré-pandêmico

Barreirinhas, município maranhense emancipado em 1938, está localizado na região norte do estado, situado a 265 km da capital São Luís. Possui uma área de 3.112 km², com 65.583 habitantes⁷ (IBGE, 2022).

Na década de 1970, a Petrobras inicia pesquisas para a averiguação de potencial petrolífero na região, abrindo trilhas que posteriormente facilitariam o deslocamento da população (RAMOS, 2012). O crescimento da cidade continua com a criação do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses (PNLM) no início da década de 1980, bem como o início de uma ampla divulgação das suas belezas naturais. (BARREIRINHAS, 2023).

Com a exposição da região, o seu potencial turístico atraiu fluxos de visitantes cada vez maiores, fazendo com que houvesse o aumento da quantidade de empreendimentos turísticos na cidade (BARREIRINHAS, 2023). Nas décadas seguintes, o aperfeiçoamento da gestão pública municipal e estadual, com foco na estruturação e ordenamento da atividade turística, ocorre com a “criação e efetivação do Plano de Desenvolvimento Integral do Turismo no Estado do Maranhão ou Plano Maior e, em 2007, a criação do Sistema Municipal de Turismo e o Fundo Municipal de Turismo” (ATAIDE JÚNIOR; MOURA; ATAIDE, 2019, p. 4). O Plano Maior foi implementado em 1998, resultando na divisão do estado em regiões turísticas, das quais o Polo dos Lençóis Maranhenses, onde se situa o município de Barreirinhas, se destaca como destino turístico indutor (MARANHÃO, 2000).

Como destino turístico internacional, foi necessário o desenvolvimento de elementos que viabilizassem as operações turísticas locais. O Plano Maior previu importantes ações nesse sentido, tais como melhorias no saneamento básico e urbanização de ruas principais, como a Beira Rio. Somado a isso, a construção da rodovia BR-402, em 2003, facilitou o acesso para a capital do estado (ATAIDE JÚNIOR; MOURA; ATAIDE, 2019). Neste cenário, verificou-se o aumento da diversidade de transportes, o que impulsionou a atividade comercial e o turismo. Os

⁷ Disponível em: www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ma/barreirinhas.html. Acesso em 29 jun 2023.

investimentos da iniciativa privada aumentaram, favorecendo o surgimento de empreendimentos voltados para serviços de receptivo, como agências, meios de hospedagem, bares e restaurantes, entre outros (SALDANHA et al, 2017).

O setor informal também inicia uma escalada na região, com significativa operação nos segmentos de comércio e artesanato, demandando, mais tarde, a organização da atividade turística no município por meio de mecanismos que facilitassem a compreensão do tamanho que esta atividade alcançaria localmente. Dentre as ferramentas mais conhecidas de organização da atividade turística na região, destaca-se o Cadastro dos Prestadores de Serviços Turísticos (Cadastur), instituído pela lei federal Nº 11.771 de 2008. (BRASIL, 2008). Em seu site⁸, há mais de 150 cadastros de agências de turismo localizados no município, o que demonstra um elevado potencial para o turismo receptivo na região.

O Cadastur cumpre importante papel enquanto política pública nacional. Todavia, cabe citar a importância da atuação municipal na organização e monitoramento da atividade turística, visando a formalização das empresas, em especial as agências de viagens, que trabalham diretamente com o deslocamento de visitantes para os atrativos da região.

Assim, após um longo período de inativação, foram reativados, em 2016, o Conselho Municipal de Turismo (COMTUR) e o Fundo Municipal de Turismo (FUMTUR), trazendo com eles o Voucher Digital Turístico, que tem como arcabouço tributário o Imposto Sobre Serviço de Qualquer Natureza (ISSQN), obrigando as agências a sua emissão, sob pena de crime de sonegação fiscal (NASCIMENTO E TRENTIN, 2022).

O Voucher Digital turístico enfrenta inúmeros entraves na sua operacionalização, que vão desde a dificuldade de fiscalização até o mal funcionamento da internet nas áreas onde os visitantes costumam explorar na cidade, com destaque para o PNLM (NASCIMENTO; TRENTIN, 2022). Todavia, a iniciativa possui uma intenção necessária, que é organizar a atividade turística local, formalizar trabalhadores do setor e gerar recursos por meio do turismo com foco no desenvolvimento socioeconômico do município.

A organização e formalização da atividade turística local deveria garantir a

⁸ Disponível em: <<https://cadastur.turismo.gov.br/hotsite/#!/public/capa/entrar>> Acesso em: 05 mar. 2023.

estruturação de uma dinâmica do turismo sólida e eficiente, assegurando que o destino turístico possa gerenciar crises como a gerada pela pandemia do Covid-19, evitando a intensificação da informalidade que acarreta prejuízos para os trabalhadores do setor. Porém, no que se refere às condições de trabalho para quem atua no turismo, ainda que formalmente, a precarização tem sido característica, o que se agravou na pandemia.

3.2 O trabalho no turismo e a flexibilização das leis trabalhistas em tempos de pandemia

Cruz (2021, p. 78) analisa o trabalho no turismo no Brasil e, com base em pesquisadores que se destacam nos estudos sobre trabalho na contemporaneidade, como Ricardo Antunes, Marcelo Badaró Mattos e Márcio Pochmann, verifica que “[...] o trabalho, em todo o mundo, vem passando por profundas transformações as quais, de modo geral, têm feito a balança pender em desfavor dos trabalhadores [...]” (CRUZ, 2021, p. 78). Ao discutir a precarização do trabalho no turismo a partir das conclusões de diversos autores sobre as transformações no mundo do trabalho, ela destaca entre os impactos, o “[...] aumento da terceirização e da subcontratação, a ‘uberização’, a ‘pejotização’, a diminuição no papel dos sindicatos e a proletarização do trabalhador.” (IBIDEM, p. 77).

Ainda conforme a autora supracitada, a ampliação na precarização no trabalho se ampara na flexibilização das leis trabalhistas, destacando-se a Lei 13.467/2017, que revogou mais de cem artigos da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), regulamentando o trabalho intermitente, permitindo um maior parcelamento das férias e a redução do tempo obrigatório para descanso e alimentação, bem como desobrigando os trabalhadores da contribuição sindical compulsória, enfraquecendo-se a luta coletiva.

A precariedade do trabalho no turismo também é marcada pela sazonalidade e pela informalidade. A sazonalidade é uma característica inerente a atividade turística e se refere aos períodos de alto e baixo fluxo de visitantes em determinado destino e atrativo, em decorrência, entre outros, de questões climáticas e dos períodos de férias. De acordo com Meliani e Gomes (2010,) da sazonalidade decorrem os trabalhadores permanentes, que atuam o ano inteiro, e os temporários, que são contratados na alta

temporada para suprir as necessidades de atendimento da demanda emergente. Estes últimos, segundo os referidos autores, são os mais afetados pela informalidade, pois as empresas preferem não investir na contratação formal para reduzirem os gastos e assim expandirem seus lucros.

Ressalta-se que a precariedade no trabalho no turismo gera o adoecimento no trabalho. Para Alves (2021, p. 131), “o setor do turismo [...] além de remunerar precariamente seus trabalhadores, não lhes proporciona a qualidade desejável de vida [...]. Pelo contrário, as longas jornadas de trabalho, [...], têm impactos nocivos sobre sua saúde”.

Problemas referentes às condições de trabalho, tais como a alta rotatividade, condições insalubres, carga horária extensa e irregular são apontados pela supracitada autora, que revela ainda que os trabalhadores do turismo, em geral, sofrem de ansiedade e sentem-se inseguros quanto à sua situação laboral.

Todavia, essa precariedade foi agravada com a crise decorrente da pandemia da Covid-19, gerando reduções salariais e demissões. O setor de turismo, também sofreu os efeitos da pandemia e das medidas restritivas impostas, dentre as quais se destaca o distanciamento social, tendo em vista que o turismo para se concretizar depende do deslocamento físico de pessoas para lugares diferentes do entorno onde residem.

O mundo do trabalho em geral, mas, sobretudo, na atividade turística, sofreu profundos impactos com a pandemia da Covid-19, que chegou ao Brasil nos primeiros meses de 2020. Ribeiro e Moreira (2021) pesquisaram os efeitos em agências de viagens localizadas na Rota das Emoções, que liga alguns municípios localizados no litoral dos estados do Maranhão, Piauí e Ceará, dentre eles, Barreirinhas. Em 2020, o isolamento social resultou na “[...] perturbação mais grave da economia global desde o mundo pós Segunda Guerra Mundial” (IBIDEM, p. 108). Ressalta-se que, antes da pandemia, as expectativas para o setor do turismo, conforme os autores, eram de crescimento global.

Em Barreirinhas, verificou-se, na pesquisa documental, que o isolamento social e a proibição da visita ao Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses se efetivaram a partir da publicação do Decreto Municipal N° 06 de 21 de março de 2020, bem como da Portaria N° 227, de 22 de março de 2020, do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade - ICMBio, que suspendeu a visita pública nas

unidades de conservação federais (BARREIRINHAS 2020a; BRASIL, 2020a). Como consequências, Rodrigues et al (2021) apontam que Barreirinhas teve um fluxo de visitação quase nulo entre os meses de abril e maio de 2020. Tal situação gerou demissão de 50% dos trabalhadores em empreendimentos turísticos (Serra et al, 2020), tendo em vista que houve queda no faturamento de tais empresas.

Algumas ações foram adotadas pelo Ministério do Turismo para atenuar os impactos econômicos da pandemia para as empresas, a exemplo da flexibilização da jornada de trabalho, possibilidade de suspensão de contrato e liberação de R\$ 5 bilhões como crédito para empreendimentos turísticos (MTUR, 2021). Tais ações, entretanto, não favoreceram os trabalhadores.

Para amenizar os efeitos negativos do isolamento social na economia do país e garantir alguma renda aos brasileiros impossibilitados de manterem seus postos de trabalho, o poder público, em suas esferas federal, estadual e municipal, implementou algumas medidas, destacando-se o auxílio emergencial para os trabalhadores informais, intermitentes, desempregados e microempreendedores individuais de baixa renda (GOVERNO..., 2020); apoio para artistas e profissionais da cultura por meio dos editais (RELEMBRE..., 2020), e entrega de cestas básicas para a população de Barreirinhas, em especial, para os profissionais do turismo e da cultura. (PREFEITURA..., 2020).

Todavia, tais medidas foram insuficientes para evitar impactos negativos aos trabalhadores do turismo. Teberga (2021, p. 21) afirma que “o golpe final foi a absoluta ausência de intervenções estatais robustas em resposta à crise pandêmica: políticas de seguridade social insuficientes, políticas de emprego descabidas e políticas de saúde pública inexistentes”. Com base em Cañada (2021), ela prevê, para o futuro do trabalho no turismo, que muitas pessoas sejam afetadas negativamente, dado que “a pandemia pode agravar o empobrecimento e a exclusão social de trabalhadores das atividades econômicas relacionadas ao turismo [...]” (TEBERGA, 2021, p. 23).

Cañada (2021, s/p) apresenta, entre outras “perspectivas sombrias” para o trabalho no turismo no pós-pandemia: o medo da perda de postos de trabalho, maior pressão para a redução de custos com os trabalhadores, maior posicionamento das economias de plataforma e a aceleração dos processos de robotização.

A crise econômica agravada pela pandemia no Brasil foi usada como justificativa para intensificar a flexibilização das leis trabalhistas, tal como afirma

Monteiro (2020), para quem esse cenário resultou na impossibilidade de os empresários cumprirem suas obrigações junto aos trabalhadores, restando, como solução, a redução temporária de alguns direitos ou a adoção das demissões em massa.

Em junho de 2020 foi iniciada a reabertura gradual da atividade turística no município de Barreirinhas, com a publicação do Decreto Municipal N° 18 de 08 de junho de 2020 e da portaria n° 752, de 29 de junho de 2020, do ICMBio, determinando a reabertura do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses a partir do dia 01 de julho daquele ano.

Esse processo de abertura gradual é analisado preliminarmente por Teberga (2021), que aponta para os impactos tanto na situação ocupacional, quanto na saúde dos trabalhadores, o que se verifica, a seguir, nos resultados da presente pesquisa.

4. Resultados e Discussão

As entrevistas foram realizadas com quatro trabalhadores. Para manter suas identidades preservadas, eles foram denominados pela numeração de 1 a 4, considerando a ordem dos seguintes perfis com os quais tais trabalhadores se identificaram: trabalhador formal demitido entre março e junho de 2020, que voltou ao mercado de trabalho em agência de turismo (Entrevistado 1); trabalhador formal não demitido entre março e junho de 2020, que teve o contrato suspenso temporariamente (Entrevistado 2); trabalhador formal não demitido entre março e junho de 2020, que teve redução de jornada e salário (Entrevistado 3) e trabalhador informal dispensado entre março e junho de 2020, que voltou ao mercado de trabalho em agência de turismo (Entrevistado 4).

Cañada (2020, p. 13) afirma que “a qualificação relativamente baixa exigida para fazer certos empregos no setor [...] consolidou um mercado de trabalho de baixos salários”, o que condiz com a resposta do Entrevistado 2, no que se refere ao setor do agenciamento de viagens em Barreirinhas, uma vez que sua contratação ocorreu pela sua proximidade com os proprietários da agência e, portanto, a falta de cursos de qualificação e/ou experiência não impediu a sua atuação na área. Todavia, cursos de qualificação de curta duração, o curso técnico de Agenciamento de Viagens e o curso superior na área possibilitaram aos entrevistados 1, 4 e 3, respectivamente,

seus empregos neste setor. O entrevistado 3, porém, ressaltou que, na empresa em que atua, o curso superior na área não influenciou na relação entre cargos e salários, pois sua remuneração é a mesma de quem tem apenas o ensino médio.

No que se refere às condições de trabalho e à representação da categoria, os relatos dos quatro entrevistados se referem à inexistência de um sindicato específico para o setor do agenciamento de viagens, o que contribui para a situação de precariedade pelas jornadas extensas, exaustivas e mal remuneradas⁹, sendo comum o não pagamento de horas extras, sobretudo para quem trabalha na informalidade, caso do entrevistado 4, mas também do entrevistado 2, considerando que sua contratação foi iniciada de modo informal, seguindo para a formalidade devido à ação de representantes do Ministério do Trabalho.

Tais relatos corroboram a afirmação de Cañada (2020, p. 1) sobre as referências ao turismo estarem sempre relacionadas à “[...] baixa qualidade dos empregos que gera. Salários baixos, empregos atípicos, jornadas longas, horários flexíveis, abusos do empregador, ações antissindicais, são algumas das constantes que se repetem em todos os lugares.”. Corroboram, ainda, com a observação de Teberga (2021, p. 20), pois para ela, “a informalidade também é utilizada como mecanismo de exploração [...] porque excluídos do mercado formal de trabalho, os trabalhadores não são amparados pela legislação trabalhista que garanta uma condição minimamente mais digna na relação capital-trabalho”.

Alves (2021, p. 134) observa que, conforme dados da Organização Mundial do Turismo, “os problemas de organização do trabalho, neste setor, podem ocasionar acidentes e problemas de saúde para os trabalhadores, tais como ansiedade, estresse, depressão e agravamento de lesões já existentes”. Nesse sentido, a ansiedade foi um sintoma apresentado em nível elevado pelo entrevistado 2, mas que está associada à pressão psicológica exercida pelos empregadores, apontada, também pelos entrevistados 3 e 4, visando o cumprimento de metas. O entrevistado 1, por sua vez, afirma que o trabalho é exaustivo, sendo necessário abdicar de datas comemorativas e priorizar o trabalho em relação às questões pessoais.

Quanto ao período pandêmico, a diferença dos perfis motivou a elaboração de questões específicas de acordo com a situação contratual, destacando-se os

⁹ Entre os entrevistados, há relatos de remuneração abaixo do salário mínimo e jornadas consideradas ininterruptas devido à obrigação de fornecer o contato telefônico pessoal para os clientes para atendê-los a qualquer momento.

entrevistados 1 e 4, demitidos com a suspensão das atividades nas agências. Para o entrevistado 1, com a reabertura das empresas, a dificuldade para uma nova contratação no setor do agenciamento de viagens se deve aos prejuízos acumulados por esses empreendimentos, uma vez que muitos clientes cancelaram os passeios comprados. O entrevistado 4, porém, acredita que os transtornos psicológicos ocasionados pelas exigências do trabalho se intensificaram pelo modo como foi dispensado da empresa e pelas incertezas provocadas pela própria pandemia, retardando o seu retorno ao mercado de trabalho neste setor. Nesse sentido, ressalta-se que, para Teberga (2021, p. 21), a pandemia adoeceu e matou milhões de pessoas, mas, também, evidenciou a falta de proteção da classe trabalhadora.

Entre as perguntas sobre o período pandêmico, iguais para todos os perfis, destacam-se aqueles referentes aos efeitos da COVID-19 na saúde, vida pessoal e profissional e nas condições de trabalho, como mostra o Quadro 3.

Quadro 3 - Respostas sobre os efeitos da COVID-19 na sua saúde, na vida pessoal e profissional e nas condições de trabalho

<p>ENTREVISTADO 1</p>	<p>A dificuldade financeira devido a sua demissão e de sua mãe, bem como a incerteza sobre quanto tempo ficariam desempregados ocasionaram ansiedade e insônia. A renda familiar diminuiu, pois ficou composta apenas pelo seguro-desemprego e pela recontração informal com remuneração reduzida para desenvolver o trabalho remotamente. Apesar do cumprimento, pela empresa, das medidas de proteção contra a COVID-19 no retorno às atividades presenciais, houve o receio de contrair o vírus e transmiti-lo aos parentes com comorbidades, dado que o contato com turistas aumenta os riscos. Em 2022, teve diagnóstico da doença confirmado. A recontração formal ocorreu em 2021, mantendo-se no cargo.</p>
<p>ENTREVISTADO 2</p>	<p>Com a suspensão do contrato de trabalho, sua remuneração foi reduzida à metade, sendo paga pelo governo federal. Porém, nesse período, a empresa mudou de ramo para fornecer um serviço essencial e o convocou para trabalhar informalmente sem remuneração, dado que já estava sendo remunerado pelo poder público. Por não ter aceitado a proposta, ficou bastante apreensivo com a possibilidade de demissão, o que aprofundou seus sintomas de ansiedade. No retorno ao trabalho, a empresa possibilitou o cumprimento dos protocolos de proteção contra a COVID-19, porém, pelo contato constante com turistas, a sensação de insegurança era constante. Não teve diagnóstico confirmado da doença. A sua demissão ocorreu logo após o cumprimento do tempo mínimo de estabilidade exigido pelo programa do governo.</p>
<p>ENTREVISTADO 3</p>	<p>A redução de jornada com redução de salário ocasionou dificuldades financeiras para ele e sua família, pois ele contribuía com as despesas. Trabalhou remotamente com internet fornecida pela empresa. Não sentiu impacto em sua saúde física e mental, apesar de sofrer de transtorno de ansiedade antes da pandemia, esforçando-se para que os sintomas não fossem potencializados. Contraiu a Covid-19 enquanto estava no trabalho remoto. A jornada de trabalho se intensificou bastante nos primeiros meses após o retorno às atividades presenciais porque foi reduzida a quantidade de funcionários devido aos prejuízos que a empresa sofreu. Sentiu-se seguro no trabalho com as medidas de proteção contra a doença.</p>

<p>ENTREVISTADO 4</p>	<p>Considerou injusta a forma como foi dispensado da empresa. Sem direito a seguro-desemprego, devido à contratação informal, trabalhou por alguns meses em outro ramo com o qual não se identificou. Passou meses desempregado e não recebeu auxílio emergencial do governo federal porque seu cadastro não foi aprovado. Sua vida pessoal foi prejudicada porque seus vínculos de amizade estavam, em geral, no trabalho com o turismo. A saúde física não foi impactada, mas, sim, a mental. Retornou ao trabalho com agenciamento de viagens, novamente por contratação informal, que foi formalizada em alguns meses, embora as condições trabalhistas, no cotidiano, não tenham sido alteradas, considerando sua vivência antes da pandemia. Sentiu-se seguro com os protocolos de proteção contra a Covid-19 exigidos pela empresa. Contraiu a doença após seu retorno ao agenciamento de viagens, mas atribui o ocorrido a descuidos fora do ambiente de trabalho.</p>
---------------------------	--

Fonte: Dados da Pesquisa (2022)

Assim, as informações obtidas pelas entrevistas revelam a necessidade de maior proteção à classe trabalhadora no agenciamento de viagens no município de Barreirinhas, principalmente para quem não possui contrato formal de trabalho. As afirmações dos entrevistados 1 e 4 vão ao encontro do que observa Teberga (2021, p. 32), no que se refere à “[...] descartabilidade da classe trabalhadora e, em especial, dos trabalhadores do turismo, por parte do empresariado [dado que] a facilidade que a iniciativa privada tem em demitir os trabalhadores, e readmiti-los quando necessário, tornou-se translúcida”.

Em todas as entrevistas, buscou-se captar sugestões de ações do poder público e da iniciativa privada para ampliar a proteção aos trabalhadores deste setor em situações de crise como a ocasionada pela Covid-19. As respostas obtidas revelaram necessidades que, independentemente de períodos de crise, sempre estiveram presentes em seu cotidiano, podendo-se resumi-las à preparação, por meio de apoio psicológico, para melhor lidar com situações de estresse e com o receio do retorno às atividades; melhor remuneração, negociação entre empregado e empregador e tarefas condizentes com o cargo contratado, evitando-se a sobrecarga de trabalho.

Conclusões

Como principal portal de entrada para o PNLM, o município de Barreirinhas se configurou como um destino turístico onde se encontram equipamentos e serviços essenciais para o desenvolvimento da atividade, destacando-se, nesta pesquisa, as agências de turismo receptivo, importantes geradoras de trabalho na região. Entretanto, a dependência de fluxos turísticos torna os trabalhadores vulneráveis a

situações como a sazonalidade, comum para a atividade, mas, também, a circunstâncias imprevistas, como a ocasionada pela pandemia da COVID-19.

Considerando que a atividade turística é reconhecida pela precariedade nas relações trabalhistas, inclusive pela intensa informalidade, conforme apontam, entre outros, Cañada (2020 e 2021), Cruz (2021) e Teberga (2021), esta pesquisa buscou identificar, junto a trabalhadores do agenciamento de viagens, suas percepções sobre os impactos ocasionados pela pandemia da COVID-19, bem como suas propostas para a minimização de tais impactos em situações semelhantes.

As entrevistas realizadas a partir de perfis levantados durante as pesquisas bibliográfica, documental e eletrônica indicaram que, com a pandemia, os inquiridos sofreram impactos financeiros devido às demissões ou à redução na remuneração com a flexibilização das leis trabalhistas, mas também psicológicos, com a mudança no cotidiano.

O retorno ao trabalho, com a reabertura das agências, foi acompanhado do receio de contrair a COVID-19, mesmo com o cumprimento dos protocolos pelas empresas. Porém, os relatos sobre o trabalho precarizado revelam que as condições para isso são anteriores à pandemia.

Como sugestões para a ampliação da proteção aos trabalhadores em situações de crise foram apontadas o apoio psicológico, a melhoria na remuneração, jornadas não excessivas e a busca de acordo entre empregadores e empregados.

A pesquisa contribuiu para uma maior compreensão das condições trabalhistas no agenciamento de viagens em Barreirinhas, inferindo-se que a melhoria em tais condições, considerando as sugestões apontadas pelos inquiridos, necessitam de maior compreensão dos trabalhadores em relação aos seus direitos trabalhistas e da importância da representatividade da categoria, aliada à constante qualificação profissional para a sua valorização no mercado de trabalho.

Agradecimentos e apoios: este artigo deriva da pesquisa intitulada “EFEITOS DA PANDEMIA DA COVID-19 EM TRABALHADORES DO TURISMO: o caso do setor de agenciamento de viagens em Barreirinhas – MA”, realizada por meio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica - PIBIC/CNPq.

Referências

ALVES, K. S. Saúde e adoecimento no mundo do trabalho em Turismo. **Revista do Centro de Pesquisa e Formação**, São Paulo, p. 131-150, jun. 2021.

ATAÍDE JÚNIOR, F.; MOURA, E. D.; ATAÍDE, P. C. A evolução e consolidação da atividade turística no território de Barreirinhas - MA. **Interespaço: Revista de Geografia e Interdisciplinaridade**, v. 5, n. 17, p. 01-18, maio/ago. 2019.

BARREIRINHAS. **Decreto n. 06**, 21 mar. 2020a. Dispõe sobre novas medidas de enfrentamento e prevenção da transmissão da COVID-19, no Município de Barreirinhas e dá outras providências. Barreirinhas: Prefeitura de Barreirinhas, [2020]. Disponível em: <http://www.transparenciadministrativa.com.br/portaltm/covid19/index.xhtml?token=38d02252aad6a8f42983ea3a8e1c6019edd1420e>. Acesso em: 22 nov. 2021.

BARREIRINHAS. **Decreto n. 18**, 08 jun. 2020b. Estabelece os protocolos de segurança sanitária para a retomada das atividades turísticas no Município de Barreirinhas/MA., no enfrentamento de emergência em saúde pública de importância internacional decorrente da Pandemia do Novo Coronavírus-COVID-19, e dá outras providências. Barreirinhas: Prefeitura de Barreirinhas, [2020]. Disponível em: <http://www.transparenciadministrativa.com.br/portaltm/covid19/index.xhtml?token=38d02252aad6a8f42983ea3a8e1c6019edd1420e>. Acesso em: 22 nov. 2021.

BARREIRINHAS. Prefeitura de Barreirinhas. **O município**. Disponível em: <<https://www.barreirinhas.ma.gov.br/omunicipio.php#:~:text=O%20Distrito%20de%20Barreirinhas%20foi,comemora%20o%20anivers%C3%A1rio%20da%20cidade.>> Acesso em: 02 mar. 2023.

BRASIL. **Lei nº 11.771**, de 17 de setembro de 2008. Dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico; revoga a Lei no 6.505, de 13 de dezembro de 1977, o Decreto-Lei no 2.294, de 21 de novembro de 1986, e dispositivos da Lei no 8.181, de 28 de março de 1991; e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11771.htm Acesso em: 05 mar 2023.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente/Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. **Portaria n. 227**, 22 mar. 2020a. Disponível em: https://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/portarias/portaria_227_22mar2020.pdf. Acesso em: 22 nov. 2021.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente/Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. **Portaria n. 752**, 29 jun. 2020b. Diário Oficial da União. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-752-de-29-de-junho-de-2020-264502486>. Acesso em: 22 nov. 2021.

Cañada, E. Trabalho turístico e precariedade. **Turismo: Estudos & Práticas**, 9 (Dossiê Temático), 1-21, 2020.

_____. Trabajo turístico: nuevos riesgos de precarización pospandemia. **Alba Sud**, 04/01/2021. Disponível em: <http://www.albasud.org/noticia/es/1287/trabajo-turistico-nuevos-riesgos-de-precarizacion-pospandemia>. Acesso em 13 mar. 2023.

CRUZ, R. A. Trabalho no turismo: reflexões acerca do caso brasileiro. **Revista do centro de pesquisa e formação**, São Paulo, p. 76-89, jun. 2021.

GOVERNO libera vários benefícios durante pandemia; Saiba o que você pode receber. In: **Notícias concursos**. 15 abr. 2020. Disponível em: <https://noticiasconcursos.com.br/governo-libera-varios-beneficios-durante-pandemia-saiba-o-que-voce-pode-receber/> Acesso em: 13 mar. 2023.

MARANHÃO. Estado do Maranhão. Secretaria de Estado do Planejamento e Orçamento. Instituto Maranhense de Estudos Socioeconômicos e Cartográficos. Comissão Técnica de Implantação das Regiões de Planejamento. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Potencialidades econômicas do Estado do Maranhão**. Série Estudos de Regionalização, n. 4., São Luís - MA, 2008.

MELIANI, Paulo Fernandes; GOMES, Edvânia Torres Aguiar. **Contradições entre a importância do trabalhador e a precarização nas relações de trabalho no turismo**: notas primeiras de uma pesquisa de tese para doutoramento. In: Revista Turismo e Desenvolvimento. n. 13/14. 2010.

MONTEIRO, J. A. A flexibilização das obrigações trabalhistas frente à pandemia mundial do Coronavírus – COVID 19. **Revista Científica UNIFAGOC**, v. 1, n. 1, p. 9-18, 2020.

MTUR, Ministério do Turismo. Dados & Informações do Turismo no Brasil: **O impacto da pandemia nos setores de Turismo e Cultura**. Ano 1. 2 ed. CGDI/SGE/SE/MTur, jun. 2021.

NASCIMENTO, Edson; TRENTIN, Fábila. Conselho Municipal de Turismo de Barreirinhas (MA): da reorganização ao voucher digital/ISSQN. In: **Revista Inclusiones**, v. 9, n. especial, 2022.

PREFEITURA de Barreirinhas faz entrega de cestas básicas para a população. In: **Imaranhão**. 9 abr. 2020. Disponível em: <https://www.portalimaranhao.com.br/prefeitura-de-barreirinhas-faz-entrega-de-cestas-basicas-para-a-populacao/>. Acesso em: 11 mar. 2022.

RAMOS, C. B. **A ação do turismo nos lençóis maranhenses: a comunidade de São Domingos entre a tradição e a modernidade**. 2012. 112 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Socioespacial e Regional) – Universidade Estadual do Maranhão, São Luís, 2012.

RELEMBRE as ações que marcaram a cultura maranhense em 2020. In: **Governo do Maranhão**. 31 dez. 2020. Disponível em: <https://www.ma.gov.br/agenciadenoticias/?p=292844#:~:text=no%20ano%20mais%20dif%3%adcil%20da,cancelados%20em%20todo%20o%20mundo>. Acesso em: 20 nov. 2021.

RIBEIRO, H. C. M.; MOREIRA, A. A. A. P. COVID-19: efeitos e implicações ocorridos no turismo da rota das emoções localizada no nordeste do Brasil. **PODIUM Sport, Leisure and Tourism Review**, São Paulo, v.10, n. 2, p.106-138, maio/ago. 2021.

RODRIGUES, L.M; PINHO, T.R.R; SILVA, D.L.B; LIMA, T.J.C; SERRA, D.R.O; SERRA, M.O. **O cenário turístico maranhense frente aos efeitos da Covid-19: um olhar sobre os municípios de São Luís, Barreirinhas e Tutóia**. In: Turismo em tempos de Covid-19 [recurso eletrônico: ensaios sobre casos na Argentina, Brasil, Moçambique e Portugal / Organização: Rita de Cássia Ariza da Cruz [et al.]. São Paulo: FFLCH/USP, 2021.

SALDANHA, Marcelo A. BELLO, Leonardo. A. L. LOPES, Maria Lucia B., & CRUZ, Silvia Helena. R. Diagnóstico do emprego turístico gerado na cidade de Barreirinhas (MA). **Revista Brasileira de Ecoturismo** 10(2):466–497, 2017.

SERRA, M. O; MARQUES, A.M; SANTOS, L.; MELO, N.O.; LIMA, K.L.G.; SANTOS, G.S.B.S. **Impactos econômicos nas atividades características do turismo no município de Barreirinhas - MA causados pelo novo corona vírus**. ACTA TECNOLÓGICA v.15, nº 1, 2020.

TEBERGA, A. Trabalhadores sem destino: uma análise preliminar dos impactos da pandemia à classe trabalhadora do turismo. **Revista do Centro de Pesquisa e Formação**, São Paulo, p. 14-35, jun. 2021.

VINUTO, J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**. v. 22. Campinas, 2014.

GRUPO DE TRABALHO

Turismo e Interdisciplinaridades

EMPREENDEDORISMO E A INOVAÇÃO NO CONTEXTO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA NO BRASIL: POLÍTICAS PÚBLICAS DE FOMENTO

ENTREPRENEURSHIP & INNOVATION IN THE CONTEXT OF PROFESSIONAL AND TECHNOLOGICAL EDUCATION: PROMOTION' PUBLIC POLICIES

EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN EN EL CONTEXTO DE LA EDUCACIÓN PROFESIONAL Y TECNOLÓGICA EN BRASIL: POLÍTICAS PÚBLICAS DE FOMENTO.

Aristides Faria Lopes dos Santos ¹

Resumo

O objetivo deste relato de experiência foi apresentar as políticas públicas de fomento a projetos de empreendedorismo e inovação e as estratégias adotadas para sua implementação e gerenciamento na atualidade. Para tanto, foi relatada a experiência de trabalho no Ministério da Educação do Brasil por meio de colaboração técnica, realizada entre os anos de 2021 e 2022. No texto, são apresentados dispositivos legais relacionados ao trabalho desempenhado, além de caracterização das ações governamentais de fomento ao empreendedorismo e à inovação no âmbito da educação profissional e tecnológica.

Palavras-chaves: Administração Pública. Políticas Públicas. Empreendedorismo. Inovação. Educação Profissional e Tecnológica.

1. Introdução

O ponto de partida das reflexões apresentadas neste texto é o período em que o autor trabalhou na Gerência de Projetos de Empreendedorismo e Inovação Tecnológica (GPIT) da Diretoria de Articulação e Fortalecimento da Educação Profissional e Tecnológica (DAF) da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec) do Ministério da Educação do Brasil (MEC), entre dezembro de 2021 e novembro de 2022.

Trata-se de período de colaboração técnica, nos termos da Lei nº 12.772, de 28 de dezembro de 2012, cuja finalidade é “prestar colaboração técnica ao Ministério da Educação, por período não superior a 1 (um) ano e com ônus para a instituição de origem, visando ao apoio ao desenvolvimento de programas e projetos de relevância” (Art. 30, III).

¹ Doutor em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, aristidesfaria@ifsp.edu.br, [lattes: http://lattes.cnpq.br/7033714585626704](http://lattes.cnpq.br/7033714585626704).

O texto foi organizado em três seções: na primeira, são apresentados os procedimentos metodológicos adotados, na segunda, é apresentado o referencial teórico, que versa sobre administração pública, e na terceira são descritas políticas públicas relacionadas à gestão pública da Educação Profissional e Tecnológica no país na atualidade.

2. Metodologia

A elaboração deste relato de experiência ocorreu entre os meses de dezembro de 2022 e março de 2023, após o período de colaboração técnica sob comentário. Para atender ao propósito do trabalho foram realizadas pesquisa bibliográfica e pesquisa documental (MARTINS; THEÓPHILO, 2007; CRESWELL, 2010; UNESP, 2015).

Na seção seguinte é apresentado o resultado da revisão bibliográfica assistemática e, em seguida, mais especificamente, políticas públicas de fomento ao empreendedorismo e à inovação no contexto da Educação Profissional e Tecnológica vigentes no Brasil.

3. Revisão da literatura

De acordo com Paludo (2013, p. 03), “o Brasil é um Estado Federal, pois apresenta duas esferas de governo: a nacional (União) e a regional (Estados). A federação brasileira ainda traz um ente federativo exclusivo, que são os Municípios”. Assim, destaca-se que este texto trata da administração pública em nível federal e, mais especificamente, na área da Educação.

Cabe mencionar, ainda conforme o mesmo autor, que o “Estado exerce seu poder através do Governo, mas não se confunde com ele: enquanto o Estado é permanente, o Governo é transitório; enquanto o Estado é um ente moral, intangível, o Governo é um ente real, tangível” (PALUDO, 2013, p. 26). Isto é, este relato de experiência aborda aspectos inerentes tanto ao Estado - já que trata de políticas públicas voltadas ao fomento de projetos de inovação e empreendedorismo - quanto de Governo - uma vez que aborda ações no âmbito do Programa Novos Caminhos, proposto no âmbito do governo vigente.

No Brasil, na forma atual, o Estado encontra-se dividido em três poderes, a saber: Executivo (que se encarrega de administrar a máquina pública, prover de serviços a sociedade e proteger os cidadãos), Legislativo (com a função de produzir ou modificar leis e fiscalizar os atos do governo em nome da sociedade) e Judiciário (cuja função é resolver os conflitos de interesse das pessoas em cada caso concreto por meio de um processo judicial) (TEIXEIRA, 2012, p. 10). O presente relato de experiência trata, como visto, de período de trabalho do autor no Ministério da Educação (MEC), organismo do poder Executivo.

A respeito da forma de gestão governamental, verifica-se que a gestão pública “(...) persegue metas coletivas e se desenvolve sob condicionantes jurídicos e políticos que delineiam a atuação estatal nas variadas esferas e formas de ação dos governos” (PALUDO; PROCOPIUCK, 2014, p. 05). Neste sentido, a Educação Profissional e Tecnológica (EPT) é abordada neste texto no âmbito da gestão pública em nível Federal e com abrangência territorial nacional.

A implementação das políticas públicas mencionadas neste relato de experiência ocorre por meio de projetos diversos, cujos objetivos visam, em síntese, fortalecer a EPT no âmbito da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica no país. Julga-se relevante mencionar que o gerenciamento da comunicação entre os diferentes organismos envolvidos neste processo se mostra como o principal desafio (VALERIANO, 2001).

Cumprir conceituar a EPT, nos termos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) – Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Trata-se de modalidade educacional, cuja finalidade é preparar “para o exercício de profissões” e abrange cursos de qualificação, habilitação técnica e tecnológica e de pós-graduação também.

A estrutura organizacional do MEC vigente foi instituída por meio do Decreto nº 10.195, de 30 de dezembro de 2019, assim, uma vez que 2022 é ano eleitoral, possivelmente, a partir de 2023 os departamentos mencionados poderão ser objeto de mudanças em sua estrutura de cargos e competências.

A equipe da GPIT, na ocasião da execução do trabalho sob análise, trabalhava em permanente interação com as instituições, servidores docentes e técnicos administrativos em educação e discentes da Rede Federal de Educação Profissional,

Científica e Tecnológica (Rede Federal), instituída por meio da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, e os técnicos lotados no MEC.

De acordo com Varrichio e Rauen (2020, p. 3), “o processo de inovação tecnológica é inerentemente interativo, dinâmico e permeado de incertezas, por isso as iniciativas de fomento e apoio governamental tornam-se fundamentais (...)”, neste sentido, são abordados os Termos de Execução Descentralizada (TED), instituídos por meio do Decreto nº 10.426, de 16 de julho de 2020. Em seguida, é feita menção a outros dispositivos legais, cujo conhecimento foi importante para o exercício das atividades na Setec, nesta área.

4. Resultados e Discussão

A experiência apresentada neste relato foi executada em formato remoto, de modo que o planejamento, a execução e o monitoramento da execução das atividades foram realizados por meio do Programa de Gestão do Ministério da Educação, sobre o qual dispõe a Portaria MEC nº 267, de 30 de abril de 2021, a Portaria MEC/SE nº 910, de 22 de outubro de 2021, e o Decreto nº 11.072, de 17 de maio de 2022.

O objetivo deste relato de experiência, então, foi apresentar as políticas públicas de fomento a projetos de empreendedorismo e inovação e as estratégias adotadas para sua implementação e gerenciamento na atualidade. Para tanto, apresentou-se experiência de trabalho no Ministério da Educação do Brasil por meio de colaboração técnica, realizada entre os anos de 2021 e 2022.

Entre os editais lançados por meio de TEDs junto a instituições da Rede Federal neste período, destaca-se os seguintes: Edital Setec/MEC nº 88/2022, destinado à seleção de projetos de iniciação tecnológica de instituições da RFEPCT para o desenvolvimento de ações de formação em programação e/ou robótica e/ou cultura maker para estudantes dos anos finais do ensino fundamental (6º ao 9º ano) das redes públicas de ensino, Edital Setec/MEC nº 83/2022, voltado à seleção de propostas de instituições da Rede Federal para a implementação de programa de capacitação de estudantes denominado Oficinas 4.0, e Edital Setec/MEC nº 63/2021, destinado à seleção de Projetos de Promoção às Indicações Geográficas.

Sem entrar no mérito de cada certame, destaca-se que a participação no processo de concepção, elaboração e instrução formal destes editais foi fundamental

para compreensão plena do processo de implementação de políticas públicas de fomento à inovação tecnológica no contexto da Rede Federal.

Entre a legislação de referência, destaca-se a Lei nº 10.973, de 2 de dezembro de 2004, regulamentada pelo Decreto nº 9.283, de 7 de fevereiro de 2018, e a Lei nº 11.196, de 21 de novembro de 2005. Entre os dispositivos mais recentes, cabe mencionar a Emenda Constitucional nº 85, de 26 de fevereiro de 2015, a Lei nº 13.243, de 11 de janeiro de 2016, o Decreto nº 9.283, de 7 de fevereiro de 2018, a Portaria MCTI nº 6.762, de 17 de dezembro de 2019, o Decreto nº 10.534, de 28 de outubro de 2020, e a Lei Complementar nº 182, de 1º de junho de 2021.

É interessante notar que há diferentes possibilidades para se fomentar a relação entre as esferas institucionais das Instituição Científica, Tecnológica e de Inovação (ICT Pública), do mercado/iniciativa privada e o poder público, no sentido de se gerar estratégias para o crescimento econômico e a transformação social no país, em suas diferentes regiões (ETZKOWITZ; LEYDESDORFF, 2000).

O trabalho como pesquisador é inerente à atuação docente no âmbito da Rede Federal, neste sentido, a implementação das políticas públicas de fomento ao empreendedorismo e à inovação tecnológica passa invariavelmente pelas mãos dos colegas professores.

Isso significa afirmar que as condições de trabalho importam tanto quanto a infraestrutura física disponível para a proposição e implementação de projetos de pesquisa, de extensão e de inovação nas diversas unidades da Rede Federal.

Do mesmo modo, merece reconhecimento o esforço no sentido de se estreitar laços entre as instituições de ensino e os arranjos produtivos locais e regionais. Alguns destes mais ou menos organizados e maduros e tão distintos e diversos entre si quanto as dimensões territoriais e características culturais do Brasil.

Neste cenário, também cabe citar mesmo que superficialmente os parques tecnológicos, que são exemplos de “organizações intermediárias” (FARIA et al., 2021), tal qual as incubadoras de empresas e os Núcleos de Inovação Tecnológica (NIT) – objeto de fomento por meio do Edital Setec/MEC nº 76/2022.

Enquanto docente atuante na Educação Profissional e Tecnológica (EPT), em nível médio e superior, o autor compreende que os horizontes são promissores. Com a implementação do “novo ensino médio” instituiu-se a possibilidade escolha pela EPT pelos estudantes, o que “(...) efetivará o trabalho como um princípio formativo,

melhorando a aprendizagem e aproximando o estudante do mundo do trabalho (...)” (CGEE, 2021, p. 41).

Julga-se relevante contextualizar que esta experiência ocorreu no bojo da pandemia do novo coronavírus. Ou seja, todo o trabalho foi desenvolvido em caráter remoto e diversos atos públicos foram realizados por meio da plataforma de conferências da Rede Nacional de Pesquisa (RNP).

O planejamento das atividades, bem como o controle das entregas foi realizado por meio do Programa de Gestão do Ministério da Educação, sobre o qual dispõe a Portaria MEC nº 267, de 30 de abril de 2021, a Portaria MEC/SE nº 910, de 22 de outubro de 2021, e o Decreto nº 11.072, de 17 de maio de 2022.

As reflexões apresentadas passam, também, pelos resultados de Santos e Wada (2018). Os autores demonstraram que a distribuição territorial das unidades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) possui relação direta com a produção técnica apresentada por seus pesquisadores. Isso significa que, ao menos em tese, há aderência com a matriz econômica da região de entorno dos câmpus. Isso tende a auxiliar no processo de inserção profissional dos estudantes/egressos e a subsidiar a iniciativa privada na obtenção de vantagens competitivas, favorecendo a competitividade das regiões onde os campi estão inseridos.

Conclusões

O objetivo deste relato de experiência, então, foi apresentar as políticas públicas de fomento a projetos de empreendedorismo e inovação e as estratégias adotadas para sua implementação e gerenciamento na atualidade. Para tanto, apresentou-se experiência de trabalho no Ministério da Educação do Brasil por meio de colaboração técnica, realizada entre os anos de 2021 e 2022.

Por fim, fica patente que a Educação Profissional e Tecnológica possui espaço relevante na agenda pública federal na atualidade. Além disso, verifica-se que há ampla rede de profissionais e organizações dedicadas ao fomento de temas como empreendedorismo e inovação no contexto das instituições componentes da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

O panorama apresentado neste documento poderá auxiliar tanto estudantes da

Rede Federal e mesmo a pesquisadores já experimentados na EPT. Neste sentido, é esperado que estas e novas reflexões possam instigar na aproximação e no fortalecimento da colaboração entre pesquisadores, organizações privadas da sociedade civil e o poder público.

O ponto de chegada das reflexões apresentadas neste texto é a constatação de que há espaço relevante para o fomento a projetos de empreendedorismo e inovação na agenda da educação pública de educação profissional, científica e tecnológica. Note-se que não foram apresentados dados sobre parcerias internacionais e orçamento público neste estudo, o que pode ser realizado por outros pesquisadores em futuras investigações.

Entende-se que uma das fragilidades verificadas neste período de colaboração técnica se refere ao parco contato com demais diretorias do MEC, o que torna a visão da educação pública pouco abrangente. Por outro lado, a alta especialidade pode ser compreendida como um aspecto positivo. Neste sentido, para fins de replicação da experiência ora apresentada entende-se que os servidores poderão partir das políticas públicas apresentadas neste relato.

Agradecimentos e apoios: Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (Câmpus Cubatão) e à Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec) do Ministério da Educação do Brasil (MEC).

Referências

BRASIL. **Decreto nº 10.195, de 30 de dezembro de 2019.** Disponível em: < <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-10.195-de-30-de-dezembro-de-2019-236099560> >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 10.426, de 16 de julho de 2020.** Disponível em: < <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-10.426-de-16-de-julho-de-2020-267273875> >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 10.534, de 28 de outubro de 2020.** Disponível em: < <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-10.534-de-28-de-outubro-de-2020-285629205> >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 11.072, de 17 de maio de 2022.** Disponível em: < <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-11.072-de-17-de-maio-de-2022-401056788> >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 9.283, de 7 de fevereiro de 2018.** Disponível em: <

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/decreto/d9283.htm >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Emenda Constitucional nº 85, de 26 de fevereiro de 2015**. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc85.htm >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Lei Complementar nº 182, de 1º de junho de 2021**. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/Lcp182.htm >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Lei nº 10.973, de 2 de dezembro de 2004**. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/l10.973.htm >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.196, de 21 de novembro de 2005**. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/lei/l11196.htm >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Lei nº 12.772, de 28 de dezembro de 2012**. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12772.htm >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Lei nº 13.243, de 11 de janeiro de 2016**. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2016/Lei/L13243.htm >. Acesso em: 21 set. 2022.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm >. Acesso em: 21 set. 2022.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

CGEE. CENTRO DE GESTÃO E ESTUDOS ESTRATÉGICOS. **Apêndice teórico da Estratégia Nacional de Inovação**. Brasília: CGEE, 2021.

ETZKOWITZ, H.; LEYDESDORFF, L. The dynamics of innovation: from National Systems and “Mode 2” to a Triple Helix of university-industry-government relations. **Research Policy**, v. 29, n. 2, p. 109-123, 2000.

FARIA, A. F.; BATTISTI, A. C.; SEDIYAMA, J. A. S.; ALVES, J. H.; SILVÉRIO, J. A. **Parques Tecnológicos do Brasil**. Viçosa (MG): NTG/UFV, 2021.

MCTI. MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÕES. **Portaria MCTI nº 6.762, de 17 de dezembro de 2019**. Disponível em: < <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-6.762-de-17-de-dezembro-de-2019-234748537> >. Acesso em: 21 set. 2022.

MEC. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (BRASIL). Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (4ª edição). Disponível em: < <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf> >. Acesso em: 21 set. 2022.

MEC. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (BRASIL). **Edital Setec/MEC nº 63/2021**. Disponível em: < <https://www.gov.br/mec/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/secretarias/secretaria-de-educacao-profissional/editais-setec> >. Acesso em: 21 set. 2022.

MEC. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (BRASIL). **Edital Setec/MEC nº 76/2022**. Disponível em: < <https://www.gov.br/mec/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/secretarias/secretaria-de-educacao-profissional/editais-setec> >. Acesso em: 21 set. 2022.

MEC. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (BRASIL). **Edital Setec/MEC nº 83/2022**. Disponível em: < <https://www.gov.br/mec/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/secretarias/secretaria-de-educacao-profissional/editais-setec> >. Acesso em: 21 set. 2022.

MEC. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (BRASIL). **Edital Setec/MEC nº 88/2022**. Disponível em: < <https://www.gov.br/mec/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/secretarias/secretaria-de-educacao-profissional/editais-setec> >. Acesso em: 21 set. 2022.

MEC. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (BRASIL). **Portaria MEC nº 267, de 30 de abril de 2021**. Disponível em: < <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-267-de-30-de-abril-de-2021-317433867> >. Acesso em: 21 set. 2022.

MEC. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (BRASIL). **Portaria MEC/SE nº 910, de 22 de outubro de 2021**. Disponível em: < <https://in.gov.br/web/dou/-/portarian-910-de-22-de-outubro-de-2021-354298798> >. Acesso em: 21 set. 2022.

MARTINS, G. A.; THEÓPHILO, C. R. **Metodologia da Investigação Científica para Ciências Sociais Aplicadas**. São Paulo: Atlas, 2007.

MORAES, G. H. A Plataforma Nilo Peçanha: desafios à construção de estatísticas e indicadores de avaliação para a Rede Federal. In.: MORAES, G. H. (Org.). **Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica: um campo em construção**. Brasília: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, 2020.

PALUDO, A. **Administração pública**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

PALUDO, A.; PROCOPIUCK, M. **Planejamento Governamental: referencial teórico, conceitual e prático**. São Paulo: Atlas, 2014.

SANTOS, A. F. L.; WADA, E. K. Formação superior em turismo e hospitalidade: um fator de competitividade de destinos turísticos? **Marketing & Tourism Review**, v. 3, n. 1, p. 1-24, 2018.

TEIXEIRA, M. A. C. **Estado, governo e administração pública**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2012.

UNESP. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA. **Tipos de revisão de literatura (2015)**. Disponível em: < <https://www.fca.unesp.br/Home/Biblioteca/tipos-de-evisao-de-literatura.pdf> >. Acesso em 11 abr. 2023.

VALERIANO, D. L. **Gerenciamento estratégico e Administração por projetos**. s, São Paulo: Makron Book, 2001.

VARRICHIO, P. C.; RAUEN, C. V. Promoção à inovação por meio das políticas institucionais nas universidades brasileiras: uma reflexão sobre as iniciativas aprovadas entre 2016 e 2020. **Textos de Economia**, Florianópolis, v. 23, n. 2, p. 1-28, dez./mar., 2020.

ARTESANATO, EXERCÍCIO DE ESTILO: UM ESTUDO QUANTITATIVO SOBRE MULHERES ARTESÃS DO MUNICÍPIO DE NOVA XAVANTINA, A PARTIR DA PERSPECTIVA DO TURISMO

HANDICRAFT, EXERCISE WITH STYLE: A QUANTITATIVE STUDY ON WOMEN ARTISANS IN THE NOVA XAVANTINA CITY, FROM THE TOURISM PERSPECTIVE

ARTESANÍA, EJERCICIO CON ESTILO: UN ESTUDIO CUANTITATIVO SOBRE LAS MUJERES ARTESANAS DE LA CIUDAD DE NOVA XAVANTINA, DESDE LA PERSPECTIVA DEL TURISMO

Karynna Sousa Silva ¹
Michel Alves Ferreira ²

Resumo

Este texto, produzido a partir de uma pesquisa realizada na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso 2 – TCC 2, componente para obtenção do Grau de Bacharel e Bacharela em Turismo, de uma universidade pública matogrossense, teve como objetivo geral analisar o ofício das artesãs do Município de Nova Xavantina, estabelecendo conexões teóricas com o fenômeno do Turismo, a partir do levantamento quantitativo sobre a caracterização dessas artesãs, que estão dispostos nas bases de dados da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura – SMTC. A natureza primeira (teórica e metodológica), desta pesquisa, é a quantitativa e interpretativa, embora foram utilizados alguns elementos qualitativos para fazer as análises sobre os dados e informações levantados. A coleta dos dados, realizadas nas bases disponíveis da SMTC e com a devida autorização da secretaria, foi realizada entre os dias 24 a 28 de abril de 2023. Embora os dados e informações encontrados nas bases da SMTC estivessem incompletos (o que traduziu em limites de avanços da pesquisa), houve a confirmação de que o artesanato local é exercido majoritariamente por mulheres, o que converge com as costuras teóricas utilizadas no texto e a literatura que versa sobre o ofício do artesanato no Brasil. Dentre os resultados encontrados, destacou-se a ausência de número de dependentes e/ou filhos/as das trabalhadoras, assim como o baixo volume de artesãs que exercem sua atividade formalmente, com um número mais baixo ainda de mulheres contribuintes da Previdência Social. Além, ainda, da ausência de autodeclaração étnica e/ou racial nas bases consultadas. Cabe salientar que o estudo produzido, assim como as discussões deste artigo, abre outras possibilidades de pesquisa e perspectivas futuras de entender o artesanato e a cultura, sob o olhar do turismo e, principalmente, das mulheres artesãs, sujeitas que em sua maioria exercem esse ofício.

Palavras-chaves: Turismo. Mulheres Artesãs. Cultura. Nova Xavantina.

¹ Bacharela em Turismo pela Universidade do Estado de Mato Grosso (Unemat), Campus de Nova Xavantina. E-mail para contato: karynna32@gmail.com. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0604678303154791>

² Doutor e Mestre em Tecnologia e Sociedade pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR). Professor Substituto Adjunto da Faculdade de Ciências Agrárias, Biológicas e Sociais Aplicadas (FABIS), pela Universidade do Estado de Mato Grosso (Unemat), Campus de Nova Xavantina. E-mail para contato: maferreiragi@gmail.com. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7702194871589655>

1. Considerações Introdutórias

Pensar em artesanato³ requer enxergar a materialização da liberdade e da criação do artesão e da artesã em cada peça produzida, memórias evocadas ou, ainda, em cada identidade cultural apresentada a interessados e interessadas pelas peças. Ao mesmo tempo, o conjunto de saberes produzidos pelo artesanato, acaba sendo apropriado pelo sistema capitalista, que naturaliza estereótipos afetivos, cognitivos e morais sobre o labor feminino em todas as instâncias em que atuam em uma sociedade, especialmente no âmbito doméstico. Uma vez que, são as mulheres artesãs, a grande maioria de trabalhadoras desse setor. (CRUZ, 2009).

Ao mesmo tempo, o turismo, entendido sob uma perspectiva sócio cultural, considera as suas práticas a partir de uma temporalidade e historicidade, para além do valor econômico estabelecido pelo sistema capitalista, inclusive determinando quem pode e quem não pode consumi-lo. (FERREIRA, 2018; MOESCH, 2002).

Para Santos *Et. Al.* (2010), o artesanato serve de elemento que acresce, positivamente, ao desenvolvimento sócio cultural dos destinos turísticos. Uma vez que, a inserção de locais e peças da produção artesã em roteiros, favorece a divulgação da memória e identidade cultural local, esta proposta é elaborada pelo destino turístico, seus agentes e a comunidade.

Ademais, o retorno financeiro gerado pela atividade, ganha outros contornos, já que artesãos e artesãs dominam as etapas dos processos produtivos, conforme Santos *Et. Al.* (2010)

O artesão é dono do saber e centro do processo de produção e não um simples apêndice de uma máquina. Só ele pode iniciar e concluir o processo e ainda detém o conhecimento sobre a compra, os tipos e qualidade das matérias-primas, além de comumente comercializar o produto final gerado. Sua importância no processo e seu domínio elevam sua autoestima, que gera uma série de benefícios, dos quais podemos citar a alteração positiva de sua sensibilidade individual ao adoecimento, aumento natural da produtividade e qualidade dos produtos gerados (SANTOS; ET. AL., 2010, p.4)

Neste sentido, a temática desta pesquisa teve por finalidade verificar como é possível estabelecer articulações teóricas entre o turismo e o artesanato no município de Nova Xavantina, distante a 653 km da capital do Estado de Mato Grosso, e com uma população de mais de 24 mil e 300 habitantes, de acordo com os resultados

³ O título deste texto foi inspirado na música *Artesanato*, cantada e composta em 2018 pelo artista português Sergio de Barros Godinho (GODINHO, 2018, FAIXA 2).

preliminares do último censo, publicado recentemente (IBGE, 2023).

Portanto, o objetivo principal deste artigo, realizado a partir de pesquisa finalizada em junho de 2023⁴, é analisar o ofício das artesãs do Município de Nova Xavantina, estabelecendo conexões teóricas com o fenômeno do Turismo, a partir do levantamento quantitativo realizado sobre a caracterização dessas artesãs, que estão dispostos nas bases de dados da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura – SMTC.

Com relação a natureza metodológica do estudo mencionado, o mesmo foi estruturado a partir de uma perspectiva interpretativa e quantitativa/exploratória, embora tenham sido utilizados elementos qualitativos para tecer as análises acerca dos dados e informações encontrados.

Após esta introdução, são descritos brevemente os percursos metodológicos que embasaram todo o processo de pesquisa, seguido de algumas das bases teóricas utilizadas. Depois, são dispostos, de modo sucinto, os principais resultados encontrados, finalizando com os agradecimentos aos sujeitos/as da pesquisa e as considerações finais.

2. Metodologia

Este trabalho é caracterizado em um tipo de investigação científica, de perspectiva transversal, onde houve a coleta de dados de fontes primárias e secundárias. As fontes primárias, desta pesquisa que possui a sua natureza eminentemente interpretativa e quantitativa/exploratória, foram dispostas a partir das informações obtidas nas bases de dados da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura - SMTC, que compõem o cadastro de artesãos e artesãs que atuam em Nova Xavantina, entre os anos de 2020 a 2022, inexistindo informações e dados antes desse período, de acordo com a secretaria.

O acesso e a coleta do material, disposto em planilhas do Excel e com a devida autorização da Secretária Municipal, foi realizado *in loco* e com acompanhamento de pessoal responsável, nos dias 28 e 29 de abril de 2023, na sede da SMTC. Nas planilhas consultadas, haviam dados acerca de como exerciam a sua atividade artesã

⁴ Este texto contempla parte dos resultados de uma pesquisa, esta realizada pela primeira autora deste artigo (SILVA, 2023, no prelo), e com orientação do segundo autor, enquanto componente obrigatório para a finalização do Curso de Bacharelado em Turismo, da Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), *Campus* de Nova Xavantina.

no município e se os/as profissionais contribuem com a Previdência Social, para além da caracterização de dados como faixa etária, sexo, local de nascimento, domicílio, dentre outros.

Constatou-se, durante os dois dias de acesso e coleta dos dados disponíveis nas planilhas, da inexistência/incompletude de determinados campos. A constatação está brevemente detalhada na discussão de parte dos resultados, que foram trazidos para este artigo.

Com relação as fontes secundárias: estas foram constituídas a partir de textos, livros, artigos, *sites* e demais documentos relacionados ao tema, aos quais parte destas fontes foram utilizadas para a construção deste artigo.

Cabe destacar que as pesquisas de natureza quantitativa, objetivam “(...) explorar as características e situações de que dados numéricos podem ser obtidos (...)” (MOREIRA; CALEFFE, 2006, p, 73). Ademais, toda pesquisa e os sujeitos que estão envolvidos nela, possuem responsabilidade social acerca de todos os processos empregados em cada uma de suas etapas, assim como dos efeitos gerados (TABAK, 2002; SEVERINO, 2008; MOREIRA; CALEFFE, 2006).

Neste sentido, a escolha pela realização de um estudo, inédito, que fez o levantamento quantitativo de mulheres residentes do município de Nova Xavantina que produzem cultura a partir do artesanato, converge com os aportes teóricos apresentados brevemente neste artigo, acerca do labor do artesanato ser produzido por mulheres, conforme Cruz (2009).

Aqui, no artigo, são apresentados um compilado com os principais resultados obtidos na pesquisa, lembrando que dados que permitiam a identificação direta das artesãs foram suprimidos.

3. Revisão da literatura

Para Ignarra (2013), o turismo pode ser considerado uma fusão de atividades interdependentes e que se relacionam entre si, tendo como exemplos os meios de hospedagem disponíveis em um destino, assim como as redes de transporte, alimentação, instalações de lazer e outros serviços de receptivo, que ao mesmo tempo, também serve à comunidade. A partir de Ignarra (2013), é possível dizer que, quanto melhor a estruturação dessas atividades/serviços interdependentes, melhor

poderá ser a sua capacidade receptiva, assim como da qualidade da oferta de serviços públicos para os autóctones.

Pensando no município de Nova Xavantina: este se enquadra na categoria D do Mapa de Regionalização do turismo, elaborado pelo Ministério do Turismo. Cabe salientar que, quanto melhor a classificação, maiores são as chances de captação de recursos e investimentos governamentais. Essa classificação vai das letras A até a E, sendo que A é a mais bem posicionada e a E a menos posicionada (SILVA, 2023; PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA XAVANTINA, 2021).

Neste sentido, o turismo também possui uma relação intrínseca com a cultura, a partir do momento que ele se apropria das manifestações culturais existentes, enquanto um dos componentes necessários para a elaboração do produto turístico (MAGALHÃES, 2005). E, por conseguinte, a cultura se apropria do turismo no quesito das expressões e manifestações culturais, que podem ser estabelecidas positivamente a partir das trocas existentes entre o visitante e a comunidade, conforme Magalhães (2005). O que, certamente, auxilia na divulgação daquele destino.

As considerações teóricas de Magalhães (2005) sobre turismo e cultura, corroboram com as características que formaram o município de Nova Xavantina, bem como das narrativas difundidas acerca da sua vocação enquanto um destino ecológico regional e um caldeirão cultural (PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA XAVANTINA, 2021).

Essas narrativas surgiram em decorrência dos estímulos governamentais de movimentos migratórios de ocupação do Brasil Central, expandidos a partir da década de 1940 e que resultou na fundação do município, adjunto às disputas com populações originárias que já residiam nesses territórios, conforme tese de doutoramento realizada por Oliveira (2017), acerca das políticas públicas brasileiras de desenvolvimento estimuladas e os conflitos com as populações da etnia Xavante.

Não é difícil compreender que, dadas as considerações brevemente destacadas aqui sobre a tese de doutorado de Oliveira (2017), adjuntas as características populacionais do Estado de Mato Grosso consultadas (ARAÚJO, 2013; G1-MT, 2022; IBGE, 2023), que as populações de pessoas pretas, pardas, negras e indígenas supera, em Mato Grosso, a média nacional.

Portanto, ocorre que, este mesmo turismo que pode ser veículo de trocas positivas, conforme Magalhães (2005), também pode servir de palco de violências, discriminações e preconceitos, estes reproduzidos por marcadores sociais de gênero, classe social e raça. Conforme Ferreira (2020, n.p):

O que dizer, por exemplo, de mulheres que têm medo de viajar sozinhas em razão de simplesmente serem mulheres, correndo o risco de serem violentadas e ainda passar por todo o constrangimento e dor de seus relatos serem deslegitimados por órgãos que tem o dever de defendê-las? E o que falar de pessoas negras, e especialmente mulheres negras, que possuem condições de viajar, mas que podem passar por situações constrangedoras de não serem consideradas turistas em razão da sua cor de pele, vestuário, cabelo, dentre outras características? Ou ainda de moradores/as de algumas regiões da cidade do Rio de Janeiro (apenas para citar o exemplo do destino turístico mais visitado do Brasil), que não podem desfrutar da infraestrutura turística em nome da imagem que a "indústria" do turismo quer passar para o estrangeiro, que visita a cidade maravilhosa mas que segrega e restringe o acesso destas pessoas em certas praias, museus, parques e demais espaços, partindo de uma polícia repressiva? Polícia essa inclusive composta de inúmeras pessoas negras e desumanizadas pelo Estado em todo o seu processo formativo

Cabe salientar que esses marcadores, descritos nos exemplos citados por Ferreira (2020), são frutos de construções sócio culturais. É pertinente observá-los e discuti-los a partir da desnaturalização de discursos essencialmente biologizantes e vindos de uma moral normativa que é restritiva, corretiva, vigilante e hierárquica das diferenças sexuais, raciais e territoriais (TABAK, 2002; TEIXEIRA, 2021). É o que Cruz (2009) observou em seu trabalho, a partir do artesanato exercido por mulheres:

Pensar o trabalho de mulheres que exercem atividades de artesanato envolve o jogo das diferenças, no qual as regras são definidas nas lutas sociais entre agentes imersos em relações de poder. Essas podem mudar, pois, a cada momento, novos sujeitos e circunstâncias invadem a cena social, modificando as regras do jogo. O universo feminino emerge diferente do masculino, não apenas biologicamente, mas culturalmente, fazendo-se necessário desnaturalizar as diferenças sexuais que se dão no âmbito cultural e histórico, e não na biologia, focalizando as experiências históricas marcadas por valores, sistemas de pensamento e crenças cristalizadas no imaginário social, etc. A forte presença do artesanato na sociedade atual pode ser explicada pelo fato de que a produção de objetos numa sociedade de classes é diversificada, não só devido aos próprios mecanismos de produção, mas também pelas demandas diferenciadas dos grupos (...) (CRUZ, 2009, p. 123).

Barroso e Frota (2010) corroboram com os argumentos descritos na citação de Cruz (2009), destacando como a divisão sexual e social do trabalho perpassa o ofício do artesanato:

O trabalho de dedicação às atividades domésticas tanto é desvalorizado que não chega a ser reconhecido como tal. Essa ideia é tão reproduzida que leva

até as próprias mulheres a acreditarem que são incapazes de serem reconhecidas e valorizadas por algo que venham a fazer. O artesanato mostra para elas mesmas que são capazes e isso influencia diretamente na maneira como essas mulheres passam a se ver, a se reconhecer. (BARROSO; FROTA, 2010, p.6).

Corroborando com os argumentos de Barroso e Frota (2010), Cruz (2009) aponta como a dupla jornada de trabalho penaliza as mulheres e, como acaba influenciando o artesanato exercido por elas:

A dupla jornada de trabalho exercida pelas artesãs constitui a marca de uma sociedade onde a mulher ganhou espaço no mercado, mas não conseguiu fugir do machismo, de que só ela tem o dever de lavar, passar e cozinhar. Essa dupla jornada dificulta o aprimoramento de novas técnicas de produção, a ampliação da quantidade e qualidade dos produtos. A atividade de artesã reproduz valores predominantes da cultura regional onde está presente a “passividade” frente aos poderes constituídos legalmente, bem como processos de submissão ao poder do homem na família. As diferenças sexuais podem ser observadas enquanto construções culturais, linguísticas e históricas imbuídas de relações de poder. (CRUZ, 2009, p. 12).

A partir dos autores e autoras trazidos nestas breves considerações teóricas, é possível defender e conectar a atividade do artesanato exercida em Nova Xavantina com o turismo, uma vez que as trocas culturais ocorrem a partir da produção e consumo desses produtos, tanto pelo turista quanto pela comunidade.

Não é possível afirmar que a produção de artesanato em Nova Xavantina seja uma expressão da cultura e identidade local, em decorrência da necessidade de aprofundamento de outros estudos acerca do ofício artesão no município, inclusive com recortes analíticos de gênero, raça e classe social. Entretanto, é possível sustentar a ideia de que as produções artesanais têm fundamentos na cultura e memória local de um município que, se por um lado celebra manifestações culturais, oriundas de certos fluxos migratórios ocorridos na região, por outro ainda possui dificuldades estruturais em reconhecer o valor sociocultural de algumas populações. Seja estas populações originárias, ou com origens de descendentes vindos de várias partes do Continente Africano (SANTOS *ET. AL*, 2010; OLIVEIRA, 2017).

Também as referências destacaram as complexidades e disputas do turismo, que por vezes pode definir quem pode e quem não pode consumi-lo, conforme Ferreira e Casagrande (2018). E, finalmente, de como o artesanato é um exercício de estilo de existência e resistência laboral e cultural feminina. Tanto é certo que questões brevemente descritas neste artigo, com relação a divisão social e sexual do trabalho, podem influenciar na formalização laboral dessas artesãs.

Cabe salientar brevemente às leitoras e leitores deste artigo que, a partir de 1991 e especialmente a partir dos anos 2000, o Governo Federal criou o Programa do Artesanato Brasileiro (PAB), que teve a finalidade de estabelecer direcionamentos, políticas públicas e recursos para o setor: definições, características, finalidades e tipologias da atividade, criação e ordenamento das associações estaduais e municipais de profissionais do artesanato, critérios de admissão e caracterização de profissionais do artesanato, dentre muitos outros elementos estabelecidos em documentos públicos posteriores (BRASIL, 2018; BRASIL, 2021). Um desses foi a criação do cadastro de artesãos e artesãs e da carteira nacional do artesão e da artesã, materialização de trabalhadoras e trabalhadores formais do artesanato.

4. Resultados e Discussão: breves apontamentos

Com relação aos resultados na pesquisa encontrados: do total de 44 profissionais cadastrados e cadastradas nas bases de dados (entre os anos de 2020 a 2022), 36 são artesãs e sete artesãos. Desses, apenas 12 são formalizados (dez mulheres e dois homens), ou seja: possuem a carteira do artesão e da artesã, o que impede, conseqüentemente aos/às demais, do acesso aos benefícios que o fato de ter a carteirinha possui, tais como: maior formalização do seu negócio e a conseqüente exposição de suas peças em diferentes espaços, acesso às associações nacionais e estaduais de artesãos e artesãs e maior acesso à sindicalização.

Entretanto, também cabe ressaltar que a não formalização dos demais artesãos e artesãs de Nova Xavantina abrem perspectivas para pesquisas futuras, acerca das condições laborais desses trabalhadores e trabalhadoras, os motivos que dificultam a formalização e as responsabilidades dos órgãos públicos sobre essa questão, desde o momento da coleta dos dados até a materialização das políticas públicas para o setor.

Outros resultados encontrados nas bases de dados consultadas:

- Do total de 44 artesãos e artesãs, apenas cinco contribuem com a Previdência Social;
- Quem possui a carteira do artesão e da artesã se encontra na faixa etária de 50 a 66 anos. Quanto ao grupo que possui, a faixa etária é bastante variável;
- Apenas cinco, do total de profissionais que constam nas planilhas da SMTC,

possui a autodeclaração racial enquanto pessoas pardas. O que suscita pesquisas sobre os motivos da falta desses dados, que são fundamentais para se pensar em políticas públicas para o artesanato local, assim como o consequente estímulo do turismo cultural, materializado nas peças que representam a cidade, adjunto ao sentimento político de pertença (ou não) do ser uma pessoa negra;

- Também não constavam nas planilhas o número de filhos, filhas e/ou dependentes desses artesãos e artesãs, grau de escolaridade, renda e, finalmente, se as artesãs e artesãos pertencem a algum tipo de comunidade/grupo tradicional, visto que apenas as artesãs formais declararam não pertencer a nenhum tipo de comunidade/grupo.

Cabe destacar que a ausência de maiores informações, nas bases disponibilizadas pela SMTC de Nova Xavantina, fez com que o objetivo estabelecido para o trabalho fosse parcialmente atingido. Entretanto, o fato do ofício ser exercido por mulheres, em sua maioria, vai de encontro às considerações de Cruz (2009) e Barroso e Frota (2010) sobre a importância desse labor, suscitando maiores pesquisas para saber de que modo isso ocorre em Nova Xavantina e como o ofício do artesanato se entrelaça com as demais atividades exercidas por essas mulheres nos demais espaços aos quais elas circulam.

As limitações enfrentadas estão relacionadas aos tempos, que afetou diretamente o fato de não conseguir ouvir essas mulheres artesãs em entrevistas, assim como da utilização de outros instrumentos de natureza qualitativa. Especialmente quando se observa que o estado de Mato Grosso possui uma população, em sua maioria, de pessoas não brancas, somando as pessoas negras e indígenas (ARAÚJO, 2013; G1-MT, 2022; IBGE, 2023; OLIVEIRA, 2017).

Outro elemento remete a como se deu esse processo de cadastramento de artesãos e artesãs em Nova Xavantina, e como foi realizado o treinamento com as equipes responsáveis pelo cadastramento desses trabalhadores e trabalhadoras da cultura. O que pode ter corroborado com a inexistência de campos preenchidos nas planilhas analisadas, durante o processo de coleta de dados, realizado *in loco*, em abril de 2023.

Considerações finais

Pensar no ofício do artesanato, especialmente em Nova Xavantina, a partir de um olhar de gênero, classe social e raça, pode refletir diretamente no modo como as peças produzidas se conectam (ou não), com o modo como o turismo local é representado, ademais da existência do sentimento de pertença do ser um corpo negro produzindo cultura e turismo (FERREIRA, 2018), o que isso só poderia ser analisado a partir da sugestão futura de aprofundamento desta pesquisa, que é inédita no município, buscando ouvir essas mulheres artesãs.

Embora as informações e dados encontrados nas bases consultadas para esta pesquisa possuíam incompletudes, houve a confirmação de que o exercício da atividade, assim como de todo o conjunto de saberes empregados, é eminentemente feminino, o que corrobora com as breves costuras teóricas utilizadas para este artigo. É pertinente saber como essas mulheres de Nova Xavantina vivem, atuam, ensinam, aprendem, compartilham e rentabilizam o seu labor. E como o turismo local divulga, articula, fomenta e estrutura políticas públicas aliadas as questões postas para debate neste artigo.

Cabe evidenciar, também, os desafios de se pensar o turismo e a cultura no interior do Brasil e é honesto reconhecer os esforços empreendidos por quem atua nestes campos. Nova Xavantina tem visto, nos últimos tempos, movimentos de organização de grupos que defendem a cultura, assim como da reativação do Conselho Municipal da Cultura⁵.

Os trabalhadores e, principalmente, as trabalhadoras do artesanato, também são guardiães da cultura local e as diferentes representações (assim como seus limites e conflitos), também podem servir de interesse ao turismo, desde que o mesmo não seja visto apenas pelo viés do fomento, do turismo que seja excludente, elitista, racista, sexista e classista.

Portanto as artesãs merecem respeito e reconhecimento de que os estilos empregados em seu exercício, são belas provas de existências e resistências

⁵ Notícia que menciona da criação da Associação de Arte e Cultura de Nova Xavantina, ocorrida em 2022: <https://nx1.com.br/2022/01/21/membros-de-diversos-segmentos-culturais-e-artisticos-de-nova-xavantina-se-reunem-em-assembleia-para-criacao-de-uma-associacao>; Link da Portaria Municipal N0 167/2023 que institui o Conselho Municipal da Cultura de Nova Xavantina: <https://diariomunicipal.org/mt/amm/publicacoes/1156119/>

positivas culturais. E que, nestes estilos, estão presentes também contradições sociais e processos de aculturação de um modo de produzir arte.

Agradecimentos: os autores deste artigo expressam publicamente seu agradecimento à Secretaria Municipal de Turismo e Cultura do Município de Nova Xavantina - MT (SMTC), por colaborar na autorização do acesso as bases de dados consultadas para a realização da pesquisa. Também expressam seu agradecimento a todas as artesãs e artesãos do Município, por todo o labor exercido e serem, também, veículos das identidades e memórias da cultura local.

Referências

ARAÚJO, Pollyana. Mato Grosso possui mais habitantes negros que a média nacional. **G1** [20 nov. 2013]. Disponível em: <https://g1.globo.com/mato-grosso/noticia/2013/11/mato-grosso-possui-mais-habitantes-negros-que-media-nacional.html> . Acesso em: 14 jul. 2023.

BARROSO, Hayeska Costa; FROTA, Maria Helena de Paula. A trama do trabalho artesanal para mulheres cearenses: desvendando códigos de gênero [23-26 ago. 2010]. (**Anais...**). Fazendo gênero 9, diásporas, diversidades, deslocamentos. Florianópolis, 2010. Disponível em: http://www.fg2010.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1278297991_ARQUIVO_fazendogenero.pdf. Acesso em: 14 jul. 2023.

BRASIL, Sistema de Informações Cadastrais do Artesanato [22 mar. 2021]. **Cadastramento Único dos Artesãos do Brasil**. Disponível em: <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/artesanato/cadastro-1/sistema-de-informacoes-cadastrais-do-artesanato-brasileiro-sicab/> Acesso em 14 jul. 2023.

BRASIL, Diário Oficial da União. **Portaria nº 1.007- SEI, de 11 de junho de 2018**. [01 out. 2018]. Disponível em: <https://pap.pb.gov.br/institucional/documentos-do-programa-do-artesanato-paraibano/portaria-no-1-007-sei-de-11-de-junho-de-2018-imprensa-nacional.pdf>. Acesso em: 14 jul. 2023.

CRUZ, Maria Helena Santana. A construção da Identidade das Mulheres Artesãs. **Sísifo: Revista de ciências da educação**. Sergipe, n. 10, p. 121-130, 2009. Disponível em: <http://sisifo.ie.ulisboa.pt/index.php/sisifo/article/view/169/293> / . Acesso em: 30 mai. 2023.

FERREIRA, Michel Alves. Deixa cada um se ***** do jeito que quiser: turismo, estigma e estereótipos [26 maio 2020]. **Revista Afirmativa**. Disponível em: <https://revistaafirmativa.com.br/artigo-deixa-cada-um-se-do-jeito-que-quiser-turismo-estigma-e-estereotipos/>. Acesso em: 14 jul. 2023.

FERREIRA, Michel Alves; CASAGRANDE, Lindamir Salete. E quem disse que não é seu lugar? Por um turismo democrático e inclusivo para negros e negras. **Revista Mundi Sociais e Humanidades**, Curitiba, v.3, n.01, 36, p. 1-21, jan./jun. 2018. Disponível em: <https://periodicos.ifpr.edu.br/index.php/MundiSH/article/view/665> . Acesso em: 30 mai. 2023.

G1. Pretos e pardos recebem cerca de 30% a menos que brancos nos estados que compõem a Amazônia Legal, diz pesquisa. **G1-MT** [07 jun. 2022]. Disponível em: <https://g1.globo.com/mt/mato-grosso/noticia/2022/06/07/pretos-e-pardos-recebem-cerca-de-30percent-a-menos-que-brancos-nos-estados-que-compoem-a-amazonia-legal-diz-pesquisa.ghtml> . Acesso em: 14 jul. 2023.

GODINHO, Sergio de Barros. Artesanato. *In.*: GODINHO, Sergio de Barros. **Nação valente**. Portugal: Universal Music, mar. 2018, 1 compact. disc., faixa 2.

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. 3º ed. Senac Rio de Janeiro, 2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Cidades e estados. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/mt.html>. Acesso em: 14 jul. 2023.

MAGALHÃES, Cláudio Batista. Memória e identidade: aspectos relevantes para o desenvolvimento do turismo cultural. **Caderno virtual de turismo**. Rio de Janeiro. v. 5, n. 3, p. 27- 33. 2005. Disponível em: <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/93/88>. Acesso em: 14 jul. 2023.

MOESCH, Marutschka Martini. **A produção do saber turístico**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2002.

MOREIRA, Herivelto; CALEFFE, Luiz Gonzaga. **Metodologia da pesquisa para o professor pesquisador**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

OLIVEIRA, Natália Araújo de. História, memória e exclusão: os Xavante e as políticas nacionais de desenvolvimento em Nova Xavantina – MT. 2017. 282f. **Tese**. (Doutorado em Sociologia). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Sociologia. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2017. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/172931/001060210.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 14 jul. 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA XAVANTINA. **Plano municipal de turismo – Nova Xavantina – Mato Grosso - Brasil**. [2021]. 113 p. Cuiabá: SEBRAE, 2021.

SANTOS, Thiago de Sousa. *Et Al*. O Artesanato como elemento impulsionador no desenvolvimento local. [20-22 out. 2010]. (**Anais...**). VI Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia (SEGeT). Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos10/523_O%20Artesanato%20como%20el

emento%20impulsionador%20no%20Desenvolvimento%20Local.pdf. Acesso. 23 set. 2023.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Ensino e pesquisa na docência universitária:** caminhos para a integração. São Paulo: Cadernos Pedagogia Universitária – Universidade de São Paulo, n. 3, abr. 2008, p. 9-39.

SILVA, Karynna Sousa. Mulheres artesãs do município de Nova Xavantina: um estudo a partir do olhar do turismo, 53 p., 2023. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Bacharela em Turismo). Curso de Turismo. Universidade do Estado de Mato Grosso, Nova Xavantina, MT, 2023 (no prelo).

TABAK, Fanny. **O Laboratório de Pandora:** estudos sobre a ciência no feminino. Rio de Janeiro: Garamond, 2002.

TEIXEIRA, Thiago. **Decolonizar valores:** ética e diferença. Salvador: Editora Devires, 2021.

ISBN: 978-65-982796-0-8



9 786598 279608

CDL



UnB | CET