

O ENVELHECER NA COZINHA: UM PANORAMA DE PROFISSIONAIS DE COZINHA DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

AGING IN THE KITCHEN: AN OVERVIEW OF KITCHEN PROFESSIONALS FROM ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

RESUMO: O processo natural de envelhecimento é uma preocupação inerente ao trabalhador, independente da área de atuação. Isso não é diferente para com os profissionais de cozinha, uma vez que esse ofício tem como características primordiais as longas jornadas de trabalho, ambientes com temperaturas elevadas e em grande parte sob pressão. Diante desta realidade, muitos profissionais, as vezes por falta de conhecimento ou por adversidades mesmo, encontram dificuldades em pensar e/ou planejar sua aposentadoria, sendo este um momento em que, teoricamente, o trabalhador terá condições dignas de gozar da sua velhice. Buscando entender a realidade a respeito do conhecimento dos direitos legais relacionado a aposentadoria dos profissionais de cozinha, usou-se como objeto de estudo o município de Armação dos Búzios, por ser um importante polo gastronômico situado na Região dos Lagos do estado do Rio de Janeiro. A pesquisa de campo foi realizada através da aplicação de questionários, além da pesquisa bibliográfica. Dentre os resultados, verificou-se a falta de conhecimento sobre as regulamentações trabalhistas, o que faz com que o trabalhador se submeta a condições de trabalhos desfavoráveis e prejudiciais a sua saúde, aceitando essa realidade e não lutando por melhorias. Como conclusão, espera-se a difusão sobre os problemas abordados, gerando discussão e conscientização do tema, para assim um dia obtermos a verdadeira valorização desses profissionais.

Palavras-chave: Armação dos Búzios; Cozinheiro; Gastronomia; Profissão.

ABSTRACT:

The natural aging process is an inherent concern to the worker, regardless of the area of activity. This is no different for kitchen professionals, since this profession has long working hours, high temperature environments and to a great extent under pressure, as its main characteristics. Faced with this reality, many professionals, sometimes due to lack of knowledge or even adversity, find it difficult to think and/or plan their retirement, which is a moment when, theoretically, the worker will have decent conditions to enjoy their old age. Seeking to understand the reality regarding the knowledge of legal rights related to the retirement of kitchen professionals, the municipality of Armação dos Búzios was used as an object of study, as it is an important gastronomic center located in the Região dos Lagos of the state of Rio de Janeiro. The field research was carried out through the application of questionnaires, in addition to the bibliographic research. Among the

results, there was a lack of knowledge about labor regulations, which makes workers submit to unfavorable working conditions that are harmful to their health, accepting this reality and not fighting for improvements. As a conclusion, the dissemination of the problems addressed is expected, generating discussion and awareness of the topic, so that one day we can obtain the true appreciation of these professionals.

Keywords: Armação dos Búzios; Chef; Gastronomy; Profession

1. INTRODUÇÃO

O trabalho não é apenas uma fonte de renda ou um meio de subsistência, ele molda nossas rotinas e tem o poder de fazer com que as pessoas se sintam úteis e integradas ao meio em que elas vivem. Ao longo da história, através de muita luta e dificuldades, o trabalhador foi tendo gradativamente seus direitos trabalhistas conquistados. Direitos esses que tem como objetivo preservar, entre outras coisas a vida, a qualidade, boas condições de trabalho e também manter um equilíbrio justo entre empregado e empregador.

Dentro do espaço gastronômico, os profissionais de cozinha (cozinheiros, ajudantes de cozinha, chefes, merendeiras) passam por um grande desafio de terem seus direitos preservados e reconhecidos. Embora atualmente essa seja uma profissão que tem ganhado destaque nas grandes mídias sociais, essa não é uma realidade por trás das paredes de uma cozinha, onde as condições de trabalho exigem cargas horárias exaustivas, ambientes sujeitos a altas temperaturas, trabalhos sob pressão constante, salários baixos que nem sempre suprem as necessidades básicas do profissional. Por ser um ofício que exige muito esforço físico, envelhecer na cozinha deve (ou pelo menos deveria) ser uma preocupação pertinente de todos os profissionais da área, uma vez que esses direitos e condições trabalhistas estão sendo ignorados e desmerecidos por parte do poder público e empresarial.

Diante da relevância deste tema, a pesquisa tem como objetivo trazer a discussão a importância de se pensar e discutir sobre as políticas e condições justas para com os profissionais de cozinha, visando sua valorização. Para essa pesquisa foi delimitado o estudo na cidade de Armação dos Búzios-RJ, uma vez que ela é referência mundial no turismo gastronômico.

2. REVISÃO DA LITERATURA

2.1. PROFISSIONAIS DE COZINHA

Muito além de uma atitude biológica, a alimentação assume também um comportamento cultural. Biológica, por uma questão de sobrevivência, sendo um fator insubstituível para a manutenção da vida e condição indispensável para todos os seres humanos. Relaciona-se diretamente à vitalidade do indivíduo a necessidade fisiológica de ingerir nutrientes capazes de manter o corpo em funcionamento, sendo, sob esse aspecto, um comportamento relativo à natureza humana. O que ingerir e as quantidades a serem ingeridas para suprir as necessidades variam de uma pessoa para outra, de acordo com fatores como idade, altura, peso, tipo de atividade, quadro clínico, entre outros (LIMA; NETO e FARIAS, 2015).

A alimentação não reflete somente a satisfação de uma necessidade fisiológica, idêntica em todos os homens, mas também reflete a diversidade de culturas e tudo aquilo que contribui para modelar a identidade de cada povo: ela depende de suas técnicas de produção, de suas estruturas sociais, de suas representações dietéticas e religiosas, das receitas que delas resultam, de sua visão de mundo e do conjunto de tradições construídas lentamente no decorrer dos séculos.

Desenvolver-se como profissional de cozinha é uma viagem que leva a vida toda, exigindo o aprendizado de muitos detalhes e anos de experiência. É desafiador e absorvente ao mesmo tempo. As técnicas específicas e os conhecimentos adquiridos são ininterruptamente testados e melhorados. O treinamento necessário é intrincado e preciso (CHEFE PROFISSIONAL, 2017).

O cozinheiro é um dos profissionais que tem grande responsabilidade durante o preparo das refeições coletivas, ao proporcionar sabores adequados aos paladares de uma coletividade em locais de trabalho como restaurantes, hospitais, clubes, creches, quartéis, entre outros. Sobretudo, há uma diversidade de clientela, o que demanda deste profissional improvisação como a atenção a novas condutas, regulação e procedimentos diversos em seu cotidiano (ASSUNÇÃO, 2008).

A figura do cozinheiro se faz presente desde a antiguidade, passando pelos registros bíblicos, pela Idade Média, Moderna até a Contemporânea. Os escritos registram em sua maioria a história dos poderosos, ou a vida em torno dos ricos. Pouco se sabe sobre a alimentação das populações fora do eixo riqueza-poder. Os faraós exibiam mesa fartas. Os cozinheiros egípcios gozavam de excelente reputação e os escravos alcançavam

preço elevado. A profissão era transmitida entre gerações e os livros de receitas já insistiam na necessidade de limpeza tanto pessoal como no trabalho (CASTRO, 2007).

Em qualquer sociedade, a cena do cozinhar tem como protagonista central o cozinheiro, que participa formal ou informalmente de todos os fenômenos desse processo de produção para o comer. A relação social entre os indivíduos, produtores e consumidores de comida evidencia a necessidade de resgatar a função do cozinhar, muitas vezes desvalorizada e relegada a um segundo plano em muitas sociedades (ASSUNÇÃO, 2008).

É necessário notar, em alguns momentos da história social, a importância deste profissional para a saúde dos comensais. As instruções, quantidades, utensílios e os procedimentos lembram prescrições de textos médicos do tempo dos faraós, como também a citação de vários alimentos e temperos naqueles livros de remédios. As mais antigas receitas de cozinha que conhecemos são mesopotâmicas e datam do segundo milênio antes de Cristo (ASSUNÇÃO, 2008).

Dessa forma, os campos de trabalho do cozinheiro abrangem outros serviços não relacionados somente a recepção e entretenimento, mas ele perpassa também a área da saúde, encaixando-se também no eixo ambiente, saúde e segurança, que compreende tecnologias associadas à melhoria da qualidade de vida, atenção à saúde e abrange ações de proteção e preservação dos seres vivos, da segurança de pessoas e comunidades (MARTINS, 2011).

Assunção (2008) afirma que o profissional de cozinha precisa ser criativo, dinâmico, atento às sensações do outro, para a elaboração de novas receitas da cozinha trivial ou sofisticada e na forma de apresentação das preparações.

Existem muitos profissionais responsáveis por inúmeras tarefas dentro de uma cozinha, e para cada qual são designadas determinadas funções. Isso está a depender do propósito, demanda e tamanho da cozinha.

Briguglio (2015) ressalta que o cozinheiro tem como principais características o controle do tempo, insumos, além da necessidade de saber atuar em grupo, quando necessário liderar, agir de maneira idônea e não manter os seus conhecimentos somente para si, mas também saber compartilhar e aprender com os demais.

O cozinheiro tem, dentre tantas funções, o planejamento dos pratos, assim como o controle e a organização dos insumos que são de vital importância para uma jornada tranquila de trabalho. Sendo assim, ele é um profissional que, através da observação, tem

a capacidade de prever qual será a quantidade de pratos do dia para assim preparar a sua mesa diária (BRIGUGLIO, 2015).

2.2. O QUE É SER COZINHEIRO NO SÉCULO XXI

Os trabalhos nas cozinhas são regidos, teoricamente, por uma hierarquização baseada nas tradições e escolas francesas. Até a nomenclatura permanece na língua, mesmo que algumas delas tenham se “aportuguesado”. São termos que fazem parte da linguagem técnica das cozinhas ocidentais. Os trabalhos nas cozinhas são divididos em praças, também chamadas de partidas, oriundas do termo “partie”. Cada partida é chefiada por um especialista na área – “Chef de Partie” - que é auxiliado por cozinheiros menos graduados e “commis”, os aprendizes. A equipe como um todo é chamada “brigada de cozinha”, expressão que evoca o militarismo e que tem seu berço na aristocracia francesa, onde cozinheiros eram classificados como oficiais, soldados, escudeiros, etc. (CASTRO, 2007).

Briguglio (2015) destaca que a cozinha de hoje, como a conhecemos, é inspirada na organização das brigadas militares, portanto, remete a um ambiente de hierarquia rígido, onde o profissional precisa ser disciplinado e ter resistência física para enfrentar longas jornadas de trabalho.

Ao longo do tempo esse conjunto vem sofrendo alterações, onde atualmente tem-se nas brigadas as denominações hierárquicas de: chef, sub chef, cozinheiro, auxiliar de cozinha e ASG (auxiliar de serviços gerais). Isso pode variar de cozinha para cozinha, mas geralmente o chef tem um papel organizacional de gestão e operação, controlando e coordenando os serviços da cozinha em diferentes estabelecimentos, sejam eles: restaurantes, hotéis, hospitais, pousadas e demais instalações. O sub chef é o segundo no comando de uma cozinha, tendo o papel muito parecido com o chef, até mesmo o substituindo em sua ausência. O cozinheiro é responsável pela sua praça de ocupação, ele vai controlar e coordenar a produção do seu setor. O auxiliar de cozinha vai ajudar na organização, no preparo e na higiene dos alimentos e do local de trabalho. O auxiliar de serviços gerais é o responsável pela limpeza do chão, louças e retirada do lixo.

A cozinha profissional, tal como a conhecemos, foi se aprimorando ao longo do tempo, assim sendo teve sua brigada adequada a novas condições de espaço, mão de obra especializada e tecnologia. As brigadas atuais contam com funções adaptadas a realidade do século XXI, onde o profissional não mais tem o conhecimento apenas de uma praça, mas detém conhecimento de no mínimo uma ou duas praças além da sua de origem. Isso

é visto no papel do chef pâtisserie que, na organização clássica, se detinha só a feitura de sobremesas. Nos dias atuais, além das sobremesas, é um profissional que é responsável por fazer as entradas frias ou quentes e os pães, por exemplo.

Apesar de todos esses atributos, observa-se pouca valorização dos profissionais cozinheiros pelas empresas, órgãos de classe e por eles próprios, com relação ao aprendizado e conhecimentos adquiridos ao longo de suas práticas profissionais. Suas experiências acumuladas são referenciais a sua formação e a de novos profissionais (saber-fazer); bem como a melhoria da gestão operacional de cozinhas; aproveitamento do conhecimento de todo um receituário e a necessidade de transformar os saberes tácitos em explícitos (ASSUNÇÃO, 2008).

As longas jornadas que podem ultrapassar dez horas de trabalho em pé; as condições ambientais inadequadas (altas temperaturas), em sua maioria, somadas a uma sobre relação interpessoal são fatores que contribuem muito para um desgaste físico e emocional do cozinheiro (MANDARINI; SILVA e STICCA, 2019).

A temperatura de trabalho elevada é um fator desconfortável dentro da cozinha e ainda mais frequente que o barulho, devido ao fato de ser mais difícil de controlar. O calor está totalmente relacionado ao trabalho principal do restaurante, que é cozinhar. Ele é causado pelo fogão, que está constantemente ligado, o forno e os vapores quentes provenientes dessas circunstâncias (DINIZ e SOARES, 2017).

Outro problema são as doenças atreladas a profissão, onde diariamente lida-se com facas afiadas, objetos perfurocortantes, superfícies quentes, gases, vapores e óleo fervendo. Além disso, durante a higienização da cozinha usam-se produtos com alta concentração de cloro e corrosivos. Não há um cozinheiro de carreira que não tenha várias cicatrizes e histórias para contar (GUTERMAN e SANTOS, 2020).

É difícil a compreensão de certas condições de trabalho totalmente desfavoráveis aos profissionais de cozinhas, sendo que o setor representa uma parte considerável do PIB brasileiro.

Este setor representa atualmente 2,7% do PIB brasileiro. Além disso, o hábito de alimentação fora de casa é cada vez mais crescente e corresponde a 30% dos gastos dos brasileiros com alimentos. É também um setor com enorme potencial na geração de trabalho, principalmente no que se refere a oportunidades de primeiro emprego, absorção de mão-de-obra não especializada (candidata permanente à exclusão), melhoria da qualificação profissional e desenvolvimento de novas carreiras (ABRASEL, 2018).

Por um lado, temos esses profissionais buscando cumprir com suas exigências, deveres e obrigações, por outro, um caminho árduo e difícil desses profissionais conseguirem seus devidos direitos, valores e reconhecimento.

Tentando entender a distorção que há entre o glamour dos grandes chefes e a falta de valorização dos demais profissionais da cozinha, Castro (2007) afirma que os cozinheiros são os operários da cozinha “sem nome”, sem glamour e sem ostentação. Segundo este mesmo autor, não se sabe quantas pessoas, homens e mulheres, trabalham diariamente na produção dos mais variados tipos de comidas. Alimentam um imensurável batalhão de pessoas diariamente. Esse trabalho profissional é quase invisível. Aos comensais não importa quem fez, mas sim o produto. O modo de fazer não foi aprendido nas escolas de cozinha, foi aprendido através da observação e repetição de práticas dos mais antigos. O nível de instrução escolar não é importante e, não raro, muitos são analfabetos. O trabalho é duro e desconfortável.

Assim são os cozinheiros “Sem Nome”, os grandes responsáveis pelo funcionamento dos serviços de alimentação que se expandem pelas cidades. Suas roupas de trabalho são normais, se usam uniformes são impessoais e sem adereços. Para os comensais pouco importa o nome desses profissionais. Seu trabalho é escondido, atrás das paredes do salão de serviço.

2.3. A REGULAMENTAÇÃO PROFISSIONAL

Os cozinheiros trabalham no dia a dia movidos pelas suas convicções, experiências, saberes e determinações. A valorização das preparações culinárias habita campos diferentes. De um lado, o trabalho essencial, desprezado da cozinha cotidiana doméstica, considerado “monótono e repetitivo, desprovido de inteligência e de imaginação, como aponta Giard (2003). Do outro, a veneração pela arte dos grandes “chefs” de cozinha, com sua inventividade, conhecimento técnico e habilidade. O primeiro invisível e o segundo reconhecido e venerado (CASTRO, 2007).

Existem desde 2003 inúmeras tentativas de regulamentar o exercício da profissão do cozinheiro, alguns exemplos como o Projeto de Lei do Senado nº 425, de 2003, que se encontra arquivada desde 2011, a PL 2079/2011 que se encontra arquivada desde 2019, o projeto de Lei da Câmara nº 74, de 2011 e a PL 6049/2005 que aguardam apreciação pelo Senado Federal desde 2010.

2.4. MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS-RJ

O município de Armação dos Búzios está localizado na porção sudeste do estado do Rio de Janeiro, na região das Baixadas Litorâneas. Ocupa uma área de 71,7 km² (CIDE, 2001). São poucos os estudos ambientais sobre a área, mas sabe-se que a cidade integra uma região marcada por um conjunto muito específico de particularidades ambientais, se distinguindo totalmente de qualquer outro ponto do litoral brasileiro (BARBOSA, 2003).

A linha de contorno é bastante irregular, o que possibilitou a existência de mais de 20 praias, cada uma com características próprias, variando desde pequenas enseadas até extensas orlas lineares, com águas calmas ou não. Essa variedade possibilita a prática de uma série de esportes aquáticos e náuticos, fator relevante para o turismo local (BARBOSA, 2003). Assim o município, além de um destino de praia e descanso, tornou-se um importante polo gastronômico de reconhecimento internacional.

Pela grande e rica beleza natural, essa região tem como uma das suas principais fontes econômicas o setor de turismo, onde encontra-se nesse eixo a gastronomia. De acordo com a secretaria de turismo da cidade, existem cerca de 437 estabelecimentos gastronômicos entre eles: restaurantes, bares, lanchonetes, entre outros. Grande parte dos restaurantes dessa região fazem parte da alta gastronomia local, onde o serviço oferecido é de alto nível gastronômico, propondo não só bons pratos, mas também experiências únicas.

3. METODOLOGIA

Para a realização dessa pesquisa foram realizadas revisões bibliográficas no site Google Acadêmico, abordando palavras como: gastronomia, leis trabalhistas, cozinheiro, condições de trabalho. Quanto à natureza, a pesquisa caracteriza-se como qualitativa (GODOY, 1995). Quanto aos objetivos, a pesquisa se caracteriza como descritiva; e quanto aos procedimentos, como pesquisa de campo (GRESSLER, 2004; GIL, 2008).

Com o objetivo de esclarecer e tornar consciente as reais condições de um profissional de cozinha, foi realizada também uma pesquisa de campo com a aplicação de um questionário para os cozinheiros(as) que atuam em alguns restaurantes gastronômicos do município de Armação dos Búzios. O questionário aplicado apresenta-se na Tabela 1. A pesquisa foi realizada entre os meses de setembro a novembro de 2021.

Tabela 1. Questionário aplicado para profissionais da área de gastronomia do município de Armação dos Búzios.

PERGUNTAS CONSTANTES NO QUESTIONÁRIO APLICADO
1 - Idade:
2 - Gênero:
3 - Escolaridade:
4 - Cidade em que reside:
5 - Cidade em que trabalha:
6 - Com quantos anos iniciou na cozinha?
7 - Função atual:
8 - Pensa em trabalhar na cozinha até se aposentar?
9 - Contribui com algum tipo de previdência privada?
10- Já teve alguma doença relacionada ao seu trabalho dentro da cozinha?
11- Já apresentou algum transtorno dentro do local de trabalho?
12 - Já esteve afastado pelo INSS?
13 - Utiliza o transporte público?
14 - Em nível de município, você considera as condições dadas ao trabalhador de cozinha: boa, média ou ruim?
15 - Já leu alguma vez a lei trabalhista?
16 - E as regras de aposentadoria?
17 - Com a mudança nas regras de aposentadoria, se imagina conseguindo trabalhar na cozinha até completar o tempo dito pela lei para se aposentar?
18 - Quais são os benefícios inclusos no trabalho (transporte, plano de saúde, cesta básica)?
19 - Recebe algum tipo de treinamento de capacitação, aperfeiçoamento ou incentivo na carreira?
20 - Recebe algum tipo de bônus ou participação nas vendas (comissão ou 10%)?
21 - Quantos empregos você teve ao longo da sua trajetória profissional?
22 - Já trabalhou sem carteira assinada?

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Verificou-se no questionário descrições relacionadas a dificuldades e desafios referentes às condições de trabalho e aspectos relacionados à aposentadoria, o que nos possibilitou confirmar as reais condições de trabalho destes profissionais. Ao todo foram entrevistados 15 profissionais de cozinha com idades a partir de 50 anos.

Entre os profissionais entrevistados, a média de idade foi de 55 anos, sendo aproximadamente 70% dos entrevistados do sexo feminino. A idade de ingresso na área de cozinha deu-se aproximadamente aos 31 anos de idade. Em sua grande maioria (89%) recebem como benefício apenas o vale transporte. Em relação ao incentivo no trabalho, 33% afirmam receber algum tipo de incentivo extra. Aproximadamente 40% dos entrevistados relataram já ter trabalhado sem estar regulamentado. Dentre os entrevistados a sua maioria não completou a educação básica, como mostra a Figura 1.

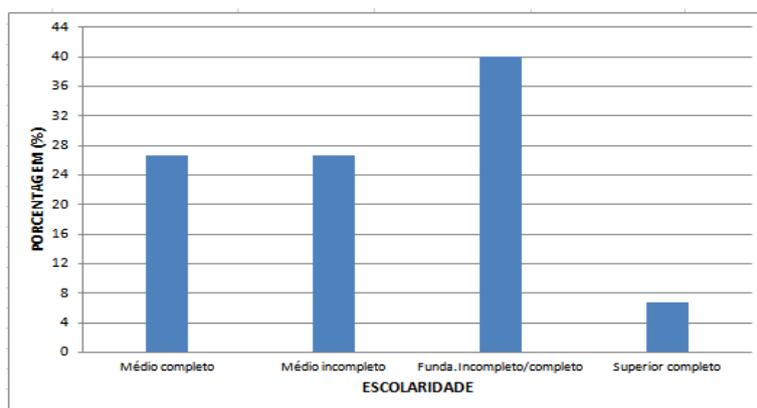


Figura 1. Escolaridade dos entrevistados em percentual com total de 15 entrevistados.

Segundo Oliveira (2019), o Brasil tem 35% de seus trabalhadores que não concluíram o ensino fundamental. O abandono escolar infelizmente é algo ainda comum no Brasil, onde a falta de incentivo a educação ainda é grave e preocupante. Muitos abandonam a educação básica por precisar trabalhar para complementar a renda familiar. Essa realidade não é diferente no setor de cozinha, e pode ser verificada neste estudo.

Durante a entrevista conduzida com estes profissionais, muito descreveram que o local de trabalho é complexo pois, além de cozinhar, eles precisam também assegurar que as técnicas de conservação e de cuidado das matérias primas estejam sendo seguidas durante todo o preparo, e que com isso a pressão torna-se constante.

Cabe ressaltar que, além do descrito pelos profissionais, eles precisam ainda organizar diariamente o seu ambiente de trabalho para que sejam mantidas as exigências relacionadas as resoluções técnicas do setor, além de colocar em prática seus conhecimentos e técnicas de preparos. Quando perguntados suas pretensões sobre o tempo de trabalho futuro dentro da cozinha, a grande maioria informou não ter pretensão de se aposentar nesta área, como pode-se verificar na Figura 2.

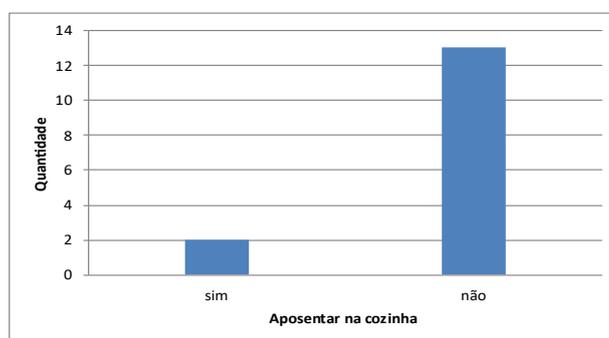


Figura 2. Pretensão em se aposentar dentro da área de cozinha.

Segundo Mandarini, Silva e Sticca (2019), essa desmotivação pela área de cozinha também se deve as longas jornadas que podem ultrapassar dez horas de trabalho em pé;

as condições ambientais inadequadas (altas temperaturas), em sua maioria, somadas a uma pobre relação interpessoal, sendo fatores contribuintes para um grande desgaste físico e emocional.

Diniz e Soares (2017) ressaltam que o profissional de cozinha possui muitas responsabilidades, e que por se estar lidando com fatores que influenciam diretamente no sucesso ou fracasso da preparação, ele precisa saber fazer adequadamente cada uma dessas atividades da qual ele é responsável, a fim de que o resultado final seja alcançado de maneira satisfatória.

Abordou-se, para fins de um melhor entendimento da atual situação dos profissionais, se eles conhecem ou já tiveram contato em algum momento com as leis trabalhistas ou se já adquiriram algum conhecimento sobre previdência privada. Infelizmente a sua grande maioria não detém esses conhecimentos (Figura 3).

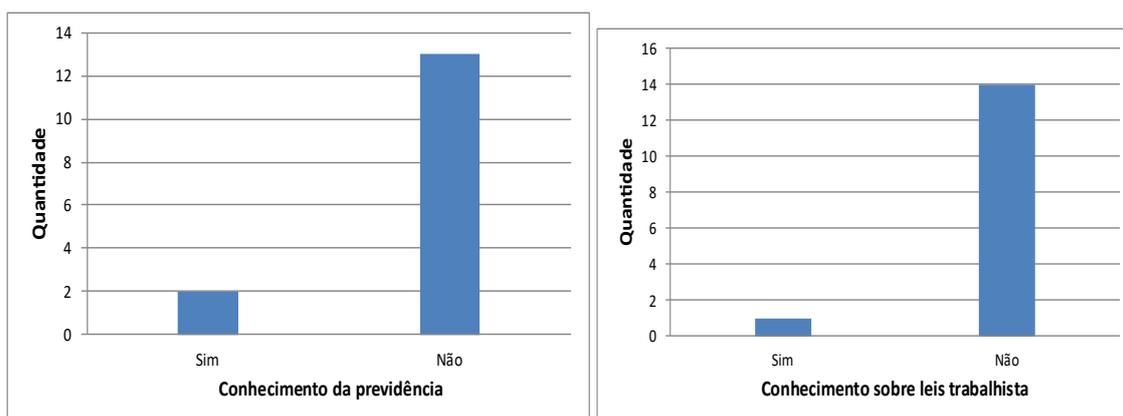


Figura 3. Conhecimento a respeito da previdência e sobre leis trabalhistas.

Segundo Assunção (2008), observa-se pouca valorização dos profissionais cozinheiros pelas empresas, órgãos de classe e por eles próprios.

Essas informações ressaltam a importância da conscientização dos direitos trabalhistas que por vezes são violados e descumpridos pelos próprios empregadores, da necessidade da regulamentação e legislação da área para fortalecimento da mesma, e por consequência maior conhecimento dos profissionais que atuam neste setor.

Não existe até o momento uma regulamentação ou legislação específica para estes profissionais de cozinha, sejam chefs ou apenas cozinheiros. Desta forma, é possível verificar que, infelizmente, esse processo de valorização da profissão diante leis que favorecem os profissionais de cozinha é uma realidade um pouco distante, mesmo descrevendo o quão importantes esses profissionais são para o desenvolvimento social, cultural e econômico.

É de fundamental importância que os profissionais que atuam em cozinha se organizem como classe na busca por seus direitos trabalhistas, uma vez que até o momento, pode-se perceber que não há nenhuma resolução ou lei específica para esta tão importante classe. Assim, espera-se que a difusão sobre os problemas abordados gere discussão e conscientização do tema, para que assim, um dia, essa classe trabalhadora seja sim reconhecida, legalmente.

5. REFERÊNCIAS

ASSUNÇÃO, Marilena Pacheco. O fazer do cozinheiro: um estudo qualitativo em ergonomia. Florianópolis, SC: [s.n], 2008.

BARBOSA, Karen Campos. Turismo em armação dos Búzios (RJ/Brasil): percepções locais sobre os problemas da cidade e diretrizes prioritárias de apoio à gestão ambiental. Niterói, RJ: [s.n], 2003.

BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é lugar de mulher? :a divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Campinas, SP: [s,n], 2020.

CANZIANI, Alex. Projeto de Lei da Câmara nº 74, de 2011. Disponível em: < <https://www25.senado.leg.br/web/atividade/materias/-/materia/102069?o=d>>. Acesso em: 15 out. 2021.

CASTRO, Odilon Braga. Cozinhas e cozinheiros: um estudo sobre alimentação seguro em restaurantes populares no bairro do comércio do Salvador. Salvador, BA: [s.n], 2007.

DINIZ, Evelyn Cristina da Silva, SOARES, Lídia Cunha. O trabalho dos profissionais de cozinha: uma análise do prazer e sofrimento de profissionais de cozinha em restaurantes de Maringá-PR. Cachoeira, BA: Revista Formadores; v. 10, n. 1, p. 33 - 49, mar. 2017.

FLANDRIN, Jean Louis, MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. Estação Liberdade; 2018.

GUTERMAN, Gustavo; SANTOS, Vanessa. O que não te contaram sobre a gastronomia. Comida RJ-CE. Disponível em:< <https://comidarjce.wordpress.com/2020/01/05/nao-existe-glamour-na-cozinha/>>. Acesso em: 17 out. 2021.

LEME, Márcia; KATO; Sandra; KAWATA: Túlio. Chef Profissional. Senac São Paulo; 2017.

LESSA, Maurício Quintella. PL 2079/2011 Projeto de Lei. Disponível em: < <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=516781>>. Acesso em: 15 out. 2021.

LIMA, Romilda de Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. Viçosa, MG Demetra; 2015; 10(3); 507-522.

MARTINS, Lidiane Amaro. Formação profissional de cozinheiros e percepção de risco em segurança dos alimentos: um estudo exploratório em serviços de alimentação localizados no Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ: [s.n], 2011.

PAVAN, Leonel. Projeto de Lei do Senado nº 425, de 2003. Disponível em: <https://www25.senado.leg.br/web/atividade/materias/-/materia/63096>>. Acesso em: 15 out. 2021.

PREFEITURA, Búzios. Turismo. Disponível em: < <https://turismo.buzios.rj.gov.br>>. Acesso em: 3 nov. 2021.

STICCA, Marina Greggi; MANDARINI, Marina Bernardo; SILVA, Flavia Helen Moreira da. Condições de Trabalho e Saúde de trabalhadores em um restaurante universitário, Estudos e Pesquisas em Psicologia, vol. 19, núm. 3, 2019, Setembro-Dezembro, pp. 583-603 Universidade do Estado do Rio De Janeiro.