

TRABALHO, EDUCAÇÃO E ALIMENTAÇÃO EM UMA ORGANIZAÇÃO ALTERNATIVA GASTRONÔMICA

Laira Gonçalves Adversi

Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR

Rene Eugenio Seifert

Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR

Eixo 3 – Educação, Trabalho e Emancipação

O modelo dominante organizacional é retratado pela literatura dos estudos críticos, como uma forma de dominação orientada para a máxima eficiência técnica produtiva e para o crescimento econômico (ADVERSI; SEIFERT, 2022). Seus desdobramentos são notórios nos âmbitos do trabalho, da educação e da alimentação. A concepção de trabalho no contexto desse modelo dominante organizacional aponta-o como alienado, estranhado, em que o trabalhador não se reconhece no resultado de seu trabalho. A educação, nesse contexto, ocorre no sentido de preparar os indivíduos para atuar e reforçar o modelo vigente (CIAVATTA, 2019).

Os princípios alimentares no âmbito das organizações dominantes são dirigidos pela máxima eficiência técnica produtiva do modo de produção industrial, ou seja, a produção em massa de alimentos industrializados, com predominância do agronegócio, que atende aos interesses de empresas multinacionais e se orienta pela maximização dos resultados econômicos e financeiros em curto prazo e pela produção para mercado externo (SILVA; ETGES, 2012). Esses princípios se baseiam em monoculturas, uso de agrotóxicos, privatização e exploração de trabalhadores e animais, perda de biodiversidade e homogeneização de dietas, ocasionando o empobrecimento da saúde e do bem-estar das pessoas (ECOIA, 2022).

Em contraposição ao modelo dominante organizacional, existem as organizações alternativas, que não se submetem a essa lógica dominante (BARCELLOS; DELLAGNELO, 2013) e estabelecem limites à eficiência técnica produtiva e ao crescimento econômico (ADVERSI; SEIFERT, 2022). No contexto dessas organizações, o trabalho pode ser concebido como atividade vital, para produção da vida do ser humano em suas múltiplas dimensões: manutenção da vida e subsistência, transformação do ser humano e da natureza e também das relações sociais (CIAVATTA, 2019).

A educação concebida nesse contexto considera que pelo trabalho o ser humano se educa, produz conhecimento e sociabilidade. Além disso, aqui os processos educativos não ocorrem apenas na escola, mas também nos espaços informais da educação para o trabalho, nas experiências do mundo vivido, em ambientes não escolarizados e espaços populares (CIAVATTA, 2019; MORETTI; CORNELLI, 2018).

Os princípios alimentares no âmbito das organizações alternativas favorecem ações de resistência ao monopólio do modo de produção industrial e afirmação das identidades culturais frente à tensão entre o global e o regional. Aqui, a gastronomia atua na valorização das tradições e hábitos das comunidades regionais, além de atuar como importante instrumento de preservação de saberes e sabores ancestrais, incentivando também a produção e comercialização de produtos agrícolas sem a adição de produtos químicos, promovendo assim o mercado local (SIMON; ETGES; MINASI, 2015).

Diante disso, este estudo tem o objetivo de compreender o entrelaçamento dos temas trabalho, educação e alimentação em uma organização alternativa da área gastronômica. Metodologicamente, esta pesquisa qualitativa se caracteriza como estudo de caso, orientado por uma abordagem exploratória-descritiva de caráter indutivo. Os dados são coletados por meio de entrevistas e observações. A análise de dados é conduzida por meio da técnica de análise de conteúdo. Organização Coletiva é o nome fictício utilizado para se referir à organização investigada, que se situa na região central de Curitiba-PR.

A Organização Coletiva é um espaço de preparação e comercialização de alimentos artesanais, orientado pela valorização dos pequenos agricultores. Em aspectos organizacionais, buscam inspiração em práticas coletivistas, colaborativas e anarquistas.

O tema da alimentação na Coletiva revela elementos de busca por resistência ao modelo dominante organizacional e de questionamentos políticos-ideológicos. Isso é identificado na seguinte frase exposta no espaço: “comer é um ato político”. Além disso, a organização promove a interação do público com as pessoas envolvidas na cadeia de produção alimentar, ou seja, com quem planta, quem prepara e quem entrega a comida.

Ademais, a Coletiva busca despertar o interesse dos consumidores pela história dos pequenos produtores locais, suas formas de produção e importância de sua valorização. Em uma das visitas à Coletiva, a cozinheira Simone conta a história dos ingredientes do almoço que ela prepara e informa que a refeição é feita com pêssegos que ela mesma colhe na horta orgânica de sua família. Na ocasião, a entrevistada também revela ser ativista social e que tem histórico de atuação em movimentos sociais.

Os integrantes da Coletiva acreditam que seus modos de praticar a gastronomia e de se relacionar com a comida subvertem a alguma hegemonia, assim tomam para si a identidade de contraventores da lógica dominante. Nesse sentido, a Coletiva corrobora com Menasche, Marques e Zanetti (2008) que dizem que a comida pode ser tomada como linguagem que fala de relações sociais e de visões de mundo. Assim, segundo as autoras, a cozinha, ao revelar as relações de pertencimento dos seus membros, expressa sua identidade.

O tema da educação mostra-se basilar para os integrantes na Coletiva. Eles reconhecem a organização como um espaço não escolarizado de aprendizagem, um laboratório de experimentações e vivências, em que os participantes testam formas de preparar alimentos, de organizar, de trabalhar e de se relacionar. De acordo com Maurício, o fundador da organização, a Coletiva é um espaço de experimentações, ensaios, testes, dentro do ambiente real, em que se aprende fazendo.

A organização investigada apresenta críticas ao modelo educacional formal vigente, que, segundo eles é formatado, proíbe errar e inibe a criatividade das pessoas. Segundo Maurício, as experimentações e pesquisas que ocorrem na Coletiva, têm dificuldades de encontrar espaço para acontecer no contexto acadêmico e escolar.

De forma ampla, a organização investigada parece corroborar com Moretti, Vergutz e Corrêa (2017) ao revelar iniciativas educacionais organizadas com e pelos sujeitos a partir de práticas do cotidiano. Essas iniciativas, na Coletiva, são orientadas pela valorização do modo de produção de alimentos das comunidades tradicionais e camponesas.

A Coletiva também revela estabelecimento de limites à busca pela eficiência produtiva (ADVERSI; SEIFERT, 2022) na educação. Nesse sentido, Maurício informa que na Organização Coletiva as pessoas passam por um processo de aprendizagem de práticas de cooperação e colaboração, que faz com que as coisas aconteçam de forma mais lenta.

O trabalho na Coletiva afasta-se do trabalho alienado (CIAVATTA, 2019), assim, a organização é caracterizada pela ausência de divisão do trabalho, pois, os trabalhadores têm a opção de atuar em todas as etapas do processo de produção, desde a interação com quem planta a comida até relacionamento com consumidor final. Além disso, não há divisão entre os que pensam e os que executam. Para os integrantes da organização, o trabalho é associado não apenas à aprendizagem, mas também à liberdade e autonomia.

A organização investigada revela entrelaçamento entre os temas “trabalho, educação e alimentação”, pois o trabalho na Coletiva proporciona, além de aprendizagem prática, possibilidades de reflexões acerca das ideologias presentes no fazer gastronômico. Nesse sentido, Simone diz que o trabalho na Coletiva proporciona a ela o contato com novos assuntos da gastronomia, entre eles, a valorização da produção local, a interação com o pequeno produtor e o movimento de Slow Food. De acordo com ela, essas são temáticas que subvertem a lógica convencional da área. A cozinheira revela ainda que a gastronomia é uma área elitizada e isso faz com que ela pense em formas de desconstruir essa realidade. Simone ainda menciona que a gastronomia é colocada pelos programas de TV como um lugar de hierarquia, competição e desigualdades, sendo assim, ela pensa em modos de resistência a isso.

As conclusões preliminares do estudo revelam que a Organização Coletiva confronta as ideologias de crescimento econômico e eficiência técnica produtiva que orientam o modelo organizacional dominante de trabalho, educação e alimentação.

Assim, o âmbito da alimentação na Coletiva mostra que o alinhamento ao modo de produção industrial, caracterizado pela maximização da produção e dos resultados financeiros é substituído pela busca de práticas alternativas como a valorização do pequeno produtor campesino e o estímulo à convivência do público com os produtores e trabalhadores envolvidos na cadeia de produção alimentícia.

A esfera da educação na Coletiva mostra a adoção do espaço de trabalho como lugar de aprendizagem de formas que se contrapõem ao modelo dominante. Além disso, as práticas do cotidiano e as iniciativas educacionais são organizadas pelos sujeitos. Outrossim, o fato da Coletiva adotar o espaço de trabalho como lugar de experimentações pode identificá-la como tecnicamente ineficiente do ponto de vista da ideologia da máxima eficiência técnica produtiva.

A área do trabalho na Coletiva revela que a divisão social do trabalho é substituída pela atuação dos trabalhadores em todas as etapas do processo de produção dos alimentos, despertando reflexões acerca das práticas gastronômicas.

Portanto, o questionamento ao modelo organizacional dominante e a busca de alternatividade ocorrem no entrelaçamento entre os temas trabalho, educação e alimentação na Organização Coletiva.

PALAVRAS-CHAVE: Trabalho; Educação; Alimentação; Organizações alternativas.

REFERÊNCIAS

ADVERSI, Laira. G; SEIFERT, Rene.E. Limites ao crescimento econômico e à eficiência técnica em organizações alternativas: suficiência e convivencialidade. **Cadernos EBAPE**, v. 20, n. 1, p. 77-88, 2022.

BARCELLOS, Rebeca M.R; DELLAGNELO, Eloise Helena L. Novas formas organizacionais: do dominante às ausências. **Revista Pensamento Contemporâneo em Administração**, v. 7, n. 1, p. 1-16, 2013.

CIAVATTA, Maria. Trabalho-Educação - A história em processo. In: CIAVATTA, M. et al. (coord.). **A historiografia em trabalho-educação: como se escreve a história da educação profissional**. Uberlândia: Navegando Publicações, p. 13-29, 2019.

ECO.A. Novo curso: alimentação e pós-desenvolvimento. Disponível em <https://www.ufrgs.br/orghorizontal/>. Acesso em: 23 out. 2022.

MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia. C.M; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**. Campinas, 21 (Suplemento), p. 145-158, 2008.

MORETTI, Cheron Z; CORNELI, Cristiane. Saberes populares, conhecimentos científicos: as mulheres na pedagogia da alternância. **Revista de Comunicação Científica**, v. 3, n. 1, p. 6-22, 2018.

SILVA, R. do N.; ETGES, V. E. Do campo à mesa: reflexões sobre agricultura familiar e gastronomia. **Revista do Desenvolvimento Regional**, v. 17, n. 3, p. 142-153, 2012.

SIMON, Everton L; ETGES, Virgínia E; MINASI, Sarah M. A gastronomia regional e o turismo como elementos fortalecedores da identidade cultural frente à tensão entre o global e o regional. **Revista Cenário**, v. 3, n. 5, p. 153 -171, 2015.

*Agradecimento ao CNPq: 433438/2018-5